

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 21

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 21 23. Mai 1974

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
83e année

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

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



L'hôtellerie suisse souhaite la bienvenue aux membres de l'AIH



A.I.H.

Que recouvrent ces trois lettres, hissées au sommet de l'actualité mondiale cette semaine? Un extraordinaire mouvement de l'hôtellerie internationale au service de la qualité, de la bonne tradition et du service personnalisé. L'Association interna-

tionale de l'hôtellerie, qui tiendra son congrès du 27 mai au 2 juin, est en effet composée d'associations nationales hôtelières, d'établissements membres et de membres individuels. Et derrière ces trois lettres, se profilent plus de 3400 hôtels de classe internationale, répartis dans 114 Etats et Territoires, 64 associations professionnelles hôtelières nationales et près de 500 hôteliers individuels. 3 lettres, mais aussi un demi-million d'établissements, 50 millions de chambres et 50 millions d'employés.

Le grand rendez-vous de Genève, une véritable conférence internationale qui heureusement n'a pas à conclure de paix quelconque, se déroulera toutefois dans des circonstances économiques perturbées par l'inflation galopante, les problèmes énergétiques et certaines formes de récessions. Autant de freins aux mouvements touristiques, face auxquels tous les hôteliers du monde doivent adopter des positions communes! Dans l'évolution de l'hôtellerie, caracté-

sée par la multiplication des chaînes et l'expansion rapide du tourisme de masse, des solutions doivent être mises au point, afin de maintenir un service de qualité et des prestations exemplaires. Il en va de l'avenir des vacances comme des séjours d'affaires, du tourisme professionnel comme des loisirs. Cette attitude doit être la nôtre, même si, en raison parfois d'un suréquipement de certaines régions ou localités, des hôtels se sont édifiés sans raison, mais avec du personnel. La grande hôtellerie traditionnelle, j'en suis persuadé, continuera de progresser si les hôteliers modernes, en se montrant dignes des pionniers, savent perpétuer ce qui a fait la qualité de leur profession.

Jean Armleder
président de l'Association
internationale de l'hôtellerie

Congrès de l'Association internationale de l'hôtellerie, Genève, 27 mai – 2 juin 1974

Le comité central, la direction, les collaborateurs et les membres de la Société suisse des hôteliers, ainsi que la rédaction de l'HOTEL-REVUE souhaitent une très cordiale bienvenue aux délégués et congressistes venus à Genève, à l'occasion du XVII^e Congrès de l'Association internationale de l'hôtellerie. Ils espèrent tous que vous trouverez dans notre beau pays de vacances, d'études et de détente culturelle le décor et l'atmosphère les plus propices à vos délibérations et à vos loisirs, tout en espérant que vous conserverez un excellent souvenir de votre séjour en Suisse.

Un rappel du programme

Lundi 27 mai		
10.00	Réunion des officiers de liaison des chaînes	Intercontinental
17.00	Commission des finances	Intercontinental
Mardi 28 mai		
9.00-10.30	Commission des publications	Intercontinental
11.00-12.30	Ouverture solennelle du congrès	Grand Théâtre
15.00-19.00	Réunion du comité exécutif	Hôtel La Réserve
15.00-17.00	Tour de ville	
20.00-22.00	Get Together Party	Hôtel Président
Mercredi 29 mai		
9.00-11.00	Commission des agences de voyages, de commercialisation et d'informatique	Intercontinental
11.00-13.00	Commission des adhérents	Intercontinental
14.00-15.00	Programme des dames. Lunch au Château de Coppet	
15.00-18.00	Réunion du conseil d'administration	Intercontinental
20.00-02.00	Dîner d'après	Hôtel des Bergues
Jeudi 30 mai		
9.00-12.00	Réunion éventuelle des commissions	Intercontinental
14.15-24.20	Excursion à Chillon (bateau et train)	
Vendredi 31 mai		
10.00-13.00	Réunion plénière du congrès, hôtellerie et intermédiaires du voyage	Intercontinental
15.00-17.00	Commission de formation et recrutement	Intercontinental
17.00-18.30	Réunion des membres individuels et juniors	Intercontinental
20.00-22.00	Spectacle de ballet/Buffer	Grand Théâtre
Samedi 1er juin		
9.00-13.00	Séance de clôture	Intercontinental
15.30-17.30	Réunion du comité de liaison européen	Intercontinental
20.00-24.00	Banquet officiel – Discours	Intercontinental
Dimanche 2 juin	Tours Post-Congrès	

L'hôtellerie suisse à la mesure de l'homme et à l'échelle du monde

A l'image du pays, l'hôtellerie suisse est une et diverse. C'est le principal pilier de l'industrie touristique nationale, l'un des secteurs essentiels de l'économie. Plus de 260 000 lits d'hôtel répartis dans quelque 8000 établissements, avant tout des petites et moyennes entreprises familiales et artisanales. Mais une seule image, celle d'une hôtellerie consciente que sa réputation se reconquiert chaque jour, attentive au maintien de prestations de qualité, soucieuse de réussir son accueil et son service, ouverte à la jeunesse et aux possibilités modernes de formation.

L'hôtellerie suisse, malgré des problèmes inhérents à toute entreprise désireuse d'adapter ses structures et son offre aux nécessités économiques et sociales du monde moderne, essaie de rester une hôtellerie à la mesure de l'homme mais à l'échelle du monde. C'est la raison pour laquelle, par le truchement de son association faîtière, la Société suisse des hôteliers, elle manifeste un vif intérêt aux travaux de l'AIH, cette «ONU de l'hôtellerie» réunie, de surcroît, à Genève, la «Capitale des Nations».

Une entreprise de services

En tant qu'entreprise de services, la Société suisse des hôteliers (SSH) aide ses 3500 membres dans de nombreux domaines: recrutement professionnel, formation et perfectionnement, information, conseils techniques et économiques, assistance juridique, fiduciaire, sécurité sociale, etc. En 1973, les membres de la SSH ont décidé de consacrer 29 millions de francs à une nouvelle construction destinée à remplacer la plus ancienne école hôtelière du monde, fondée en 1893 à Lausanne.

De nombreux hôteliers suisses, fidèles à la consigne «la concentration par la coopération», ont cherché à se serrer les coudes et à collaborer très étroitement.

Sur le plan de la promotion, l'hôtellerie suisse s'efforce de suivre une politique lui permettant d'offrir un tourisme individuel qualitatif élevé, ce qui pourrait bien se révéler juste en période de stagnation générale. Tout porte d'ailleurs à penser que la jeunesse de ce pays croit en l'avenir de l'hôtellerie suisse. Ce qui est bien la meilleure raison d'être optimiste.



M. Jean Armleder, hôtelier à Genève, président de l'Association internationale de l'hôtellerie.

nationale de l'hôtellerie, qui tiendra son congrès du 27 mai au 2 juin, est en effet composée d'associations nationales hôtelières, d'établissements membres et de membres individuels. Et derrière ces trois lettres, se profilent plus de 3400 hôtels de classe internationale, répartis dans 114 Etats et Territoires, 64 associations professionnelles hôtelières nationales et près de 500 hôteliers individuels. 3 lettres, mais aussi un demi-million d'établissements, 50 millions de chambres et 50 millions d'employés.

A l'heure où, dans les méandres politiques, monétaires, économiques et sociaux,



Genève, capitale des nations, siège du Congrès international de l'AIH, l'ONU de l'hôtellerie. (ASL)

Schweizer Hotellerie: menschennah und weltoffen

Die Schweizer Hotellerie atmet – in Abwandlung eines geflügelten Wortes – die Einheit in der Vielfalt. Die Schweizer Hotellerie stellt die Hauptstütze des nationalen Tourismus dar, eines der wichtigsten Sektoren unserer Volkswirtschaft. Ueber 260 000 Hotelbetten in rund 8000 Unternehmen, vorab in Klein- und Mittelbetrieben gewerblichen Zuschnittes aufgeteilt – hingegen einig im gemeinsamen Bewusstsein der Bedeutung ihres guten Rufes, der Erhaltung ihrer Leistungsqualität, der Pflege von Gastfreundschaft und Service, der Jugend und der Verpflichtung zur Weiterbildung gewogen.

Trotz den Problemen, wie sie sich aus dem Willen zur Anpassung an die wirtschaftlichen und sozialen Gegebenheiten der modernen Zeit ergeben, will die Schweizer Hotellerie menschennah, aber auch weltoffen sein. Ueber ihre Dachorganisation, den Schweizer Hotellier-Verband, nimmt unsere Hotellerie deshalb lebhaften Anteil an den Arbeiten der AIH, welche als UNO der Hotellerie in Genf, der «Hauptstadt der Nationen», tagt.

Ein Dienstleistungsbetrieb

Als Dienstleistungsbetrieb geht der SHV seinen Mitgliedern in mannigfacher Weise an die Hand: Rekrutierung, Aus- und Weiterbildung des Personals, Information, technische, wirtschaftliche und juristische Beratung, Treuhandstelle, soziale Einrichtungen usw. 1973 haben die Mitglieder beschlossen, für den Bau einer neuen Hotellschule 29 Millionen Franken aufzuwenden, als Ersatz des 1893 in Lausanne gegründeten ältesten Institutes dieser Art. Zahlreiche Schweizer Hotelliers leben heute dem Gedanken «Konzentration durch Kooperation» nach und haben Modelle der zwischen- und überbetrieblichen Zusammenarbeit entwickelt.

Die Schweizer Hotellerie stellt in ihrer Werbung nach wie vor den Einzelreisenden in den Vordergrund, eine Politik, die sich in Zeiten der Stagnation bewähren könnte. Alles berechtigt zur Annahme, dass die Jugend an die Zukunft der Schweizer Hotellerie glaubt – wahrlich der beste Grund zum Optimismus.

Delegiertenversammlung SHV

Hauptberichterstattung Seiten 4-6

Assemblée des délégués SSH

Compte-rendu général pages 4-6

Soziale Kassen SHV

Unsere sozialen Kassen in Montreux werden von ihren Vorständen (an der Spitze A. Kienberger, Basel) und der Direktion (H. Baumgartner) so gut geleitet und verwaltet, dass sich ihre Generalversammlungen jeweils in Rekordzeit abspielen; werden doch die Anträge des Vorstandes in der Regel einstimmig und ohne Diskussion angenommen.

Familienausgleichskasse

Die Generalversammlung der Familienausgleichskasse SHV hat am 14. März in Interlaken, nach der internen Delegiertenversammlung, stattgefunden. Präsident A. Kienberger rief in Erinnerung, dass auf den 1. Januar 1974 ein Beschluss der Delegiertenversammlung in Crans vom Juni 1973 die Kinderzulagen von 40 auf 50 Franken erhöht wurden, ohne dass eine Erhöhung der Beiträge notwendig gewesen wäre. Unsere sozialen Kassen erfüllen immer zahlreichere Aufgaben. So kassieren sie z. B. gleichzeitig mit den Beiträgen für die Familienausgleichskasse die 0,15 % auf der AHVpflichtigen Lohnsumme, die der Finanzierung der neuen Hof-telchschule dienen.

Nach der Speisung der Reserven und der Amortisationen kann die Familienausgleichskasse noch einen schönen Gewinn ausweisen. Die Berichte der Rechnungsrevisoren und der Treuhänder bestätigen die Richtigkeit der Rechnungen und empfehlen den Delegierten, diese gutzuheissen.

Der Beitragssatz wird beibehalten. Je nach den kantonalen Vorschriften ergibt sich ein unterschiedlicher Satz. Im Kanton Tessin sind durch ein neues Gesetz die monatlichen Zulagen von 50 auf 75 Franken hinausgesetzt worden.

Anstelle der am Ende ihrer Amtszeit angehenden Herren N. Weibel, Luzern, T. Wirth, Interlaken und Dr. H. Bircher, SHV, Bern, wurden Frau M. Hess-Bolli, Engelberg sowie die Herren O. Hauser, Grindelwald und Dr. B. Miescher, SHV, Bern, in den Vorstand gewählt. Als Rechnungsvorsitzender wird M. R. Näpfli jun., Stansstad, H. F. Stähli, Müren, ersetzen. M. F. Hasler, Basel, wurde zum neuen Supplémenten gewählt.

Vor dem Schluss der Sitzung wandte sich der Präsident gegen die zunehmenden Bestrebungen, zwischen den einzelnen Familienausgleichskassen einen Finanzausgleich durchzusetzen. Da die Verhältnisse je nach Wirtschaftszweig stark von einander abweichen, müsste jede Branche darauf bedacht sein, die Interessen ihrer Mitglieder bestmöglichst zu wahren. Würde dieser Finanzausgleich auch nur in einem einzigen Kanton eingeführt, wäre der erste Schritt zu einer Verstaatlichung der Familienausgleichskassen getan. Die Folgen wären unvermeidlich: Kostenenthebungen, administrative Erschwerungen usw.

Versicherungskasse SHV

Das bisher über die Familienausgleichskasse Gesagte lässt sich auf die Versicherungskasse übertragen, welche ein bemerkenswertes Ergebnis erzielt hat. Sie ist in der Lage, Todesfall und Invalidität zu versichern, ohne spezielle Beiträge einfordern zu müssen, wie dies bei den meisten anderen Versicherern der Fall ist. Der Beitragssatz von 1,2 % auf der Summe der AHVpflichtigen Löhne kann als sehr vorteilhaft bezeichnet werden.

Zu neuen Vorstandsmitgliedern wurden

die Herren O. Hauser, Grindelwald, J. U. Schoch, Nyon, und Dr. B. Miescher, SHV, Bern, gewählt. Sie ersetzen die Herren H. Fauconnet, Genf, N. Weibel, Luzern, und T. Wirth, Interlaken.

Präsident A. Kienberger schloss die Sitzungen der sozialen Kassen mit dem Aufruf an sämtliche Mitglieder, in ihrem eigenen Interesse dem verbandseigenen Sozialwerk beizutreten. Ein besonderer Dank galt H. Baumgartner und seinen Mitarbeitern für die enorme Arbeitslast, welche sie zu bewältigen hatten.

Caisses sociales SSH

Nos caisses sociales à Montreux sont dirigées avec tant de compétence par leurs comités présidés par M. A. Kienberger, Bâle, et si parfaitement tenues par M. H. Baumgartner, directeur, assisté de ses collaborateurs, que leurs assemblées générales statutaires peuvent se dérouler en des temps record, les propositions du comité étant généralement approuvées à l'unanimité et quasi sans discussion.

Caisse d'allocations familiales

L'assemblée générale de la caisse d'allocations familiales de la SSH a eu lieu le 14 mai à Interlaken, à la suite de la séance interne de l'assemblée des délégués. M. A. Kienberger, président, rappela que, selon les décisions prises à Crans, le 5 juin 1973, les allocations pour enfants ont été portées de 40 à 50 francs dès le 1er janvier 1974, sans que – étant donné les excellents résultats enregistrés – il soit nécessaire d'augmenter les cotisations. Nos caisses sociales remplissent des tâches toujours plus nombreuses puisque, par exemple, elles encaissent, en même temps que la cotisation d'allocations familiales la contribution de 0,15 % sur les salaires bruts soumis à l'AVS affectée au financement de la nouvelle école hôtelière.

Après les versements aux réserves et les amortissements, la caisse d'allocations familiales réalise encore un bénéfice intéressant. Les rapports des vérificateurs des comptes et de la fiduciaire Lémanno attestent l'exactitude des comptes, et recommandent aux délégués de les adopter.

Le taux de la cotisation est maintenu. Il varie suivant que les cantons obligent à attribuer des prestations plus élevées que celles prévues par les organes compétents de notre caisse. Le Tessin est venu s'ajouter aux cantons faisant exception puisque, en vertu d'une nouvelle loi, les allocations nouvelles ont passé de fr. 30.- à fr. 75.-.

MM. N. Weibel, Lucerne, T. Wirth, Interlaken et H. Bircher, SSH Bern, arrivaient au terme de leur mandat statutaire et devaient quitter le comité. Ils seront remplacés par Mme M. Hess-Bolli, Engelberg, ainsi que par MM. O. Hauser, Grindelwald, et B. Miescher, SSH Bern. Pour la vérification des comptes, M. R. Näpfli jun., Stansstad, remplacera M. H. F. Stähli, Müren et M. F. Hasler, Bâle, fut nommé nouveau suppléant.

Avant de clore la séance, le président lança un pressant appel aux délégués pour qu'ils luttent par tous les moyens contre la tendance à la surcompensation qui se fait toujours plus menaçante. Les conditions de chaque branche étant différentes, il appartient à leurs propres caisses professionnelles de veiller au mieux à sauvegarder les intérêts de leurs membres. Si la surcompensation était introduite – ne serait-ce que dans un seul canton – on aboutirait fatalement à une étiatisation générale des caisses d'allocations familiales, avec toutes les conséquences administratives, etc.) qui en découlent.

Caisse d'assurance SSH

Tout ce que nous venons de dire pour la caisse d'allocations familiales s'applique à la caisse d'assurance SSH qui a obtenu des résultats remarquables et qui peut

Le Comité central a décidé...

Le Comité central de la Société suisse des hôteliers a siégé à Interlaken la veille de l'assemblée interne des délégués. Il a préparé les différents objets figurant à l'ordre du jour de l'assemblée des délégués et a, entre autres, pris les décisions suivantes:

- Sur proposition de la commission de réglementation des prix de la SSH, un groupe de travail composé de 9 membres et présidé par M. J.-C. Bonvin, Crans, sera créé en vue de la nouvelle présentation du Guide des hôtels.
- La commission de réglementation des prix est chargée d'examiner les possibi-

assurés les risques décès et invalidité sans percevoir pour cela une cotisation spéciale, comme c'est le cas des autres assureurs. Le taux de cotisation de 1,2 % sur la somme des salaires AVS bruts est particulièrement avantageux.

MM. H. Fauconnet, Genève, N. Weibel, Lucerne et T. Wirth, Interlaken, seront remplacés au comité par MM. O. Hauser, Grindelwald, J. U. Schoch, Nyon et B. Miescher, SSH Bern.

M. A. Kienberger mit fin à l'assemblée des délégués de notre caisse d'assurance en recommandant encore à tous les membres qui n'en font pas partie d'y adhérer, ceci dans leur propre intérêt et en adressant de vifs remerciements à M. H. Baumgartner et à tous ses collaborateurs pour l'énorme travail accompli.

Joies annexes

Comme dans tout congrès qui se respecte, les séances de travail de l'assemblée des délégués d'Interlaken furent entourées des joies annexes, chères aux Neuchâtelois. Pour les détails, nous renvoyons au texte allemand, mais nous ne saurions passer sous silence l'original et magnifique démonstration qui eut lieu au Kursaal et qui couronna ce jubilé des hôtels-écoles.

Lors de la séance de l'après-midi, consacrée à la formation professionnelle, M. M. Burri, président de la commission des hôtels-écoles de l'Oberland bernois, avait annoncé qu'il y aurait le soir une attraction telle qu'on n'en avait jamais vue au Kursaal d'Interlaken! C'est donc avec curiosité que les nombreux délégués se rendirent dans ce haut lieu de divertissement, après avoir dans leurs hôtels respectifs. Ils ne virent cependant pas de vedette ni de spectacles courants dans les établissements de ce genre.

Une manifestation impressionnante

Ils eurent en revanche la surprise de voir monter sur scène plus de 300 apprentis et apprentis qui exécutèrent des chants populaires dans nos quatre langues nationales, et présentèrent des attractions musicales parfaitement exécutées. Ceux qui n'avaient pas assisté à la séance de l'après-midi purent embrasser d'un seul coup d'œil la masse imposante des jeunes qui se vouent aux carrières hôtelières. Ce fut une «Hit parade» de l'apprentissage hôtelier.

La soirée se termina par un «Oberländer Märli», soit un buffet de spécialités du pays, alors que l'assemblée des délégués proprement dite prenait fin le lendemain, après la séance publique, par le coup de l'étrier et une savoureuse dégustation de fromages dans les jardins de l'école secondaire, permettant aux congressistes de ne pas se séparer abruptement.

Register

Ein müder Falke

Jahrzehntlang war er ein stolzer Vogel, der Falke am Ball in Thun. Seit dem 1. März 1958 war R. Hunziker-Ritschard sein Meister und er machte mit ihm gute Jagd. Das Hotel Falken war ein bekannter Treff für einheimische – und Zugvögel. Jetzt hat der Falke seinen Schwung verloren. Er wird in Zukunft nur noch mit gestützten Flügeln flattern, d. h. vom Hotel Falken bleiben nur das Restaurant Falkenstube sowie die Bankett- und Konferenzsäle übrig. Das ist immer noch besser, als ein vollständiger Abruch, der dem Hause drohte. Mit dem Verkauf an die Stiftung Wühlfürsorge für betagte Einwohner der Stadt Thun wurde der Falke einer neuen Zweckbestimmung zugeführt.

Hôtelier R. Hunziker, Veteran des SHV, zieht sich ins Privatleben zurück, das von Erinnerungen an die lange Falken-Zeit und an die 26jährige Präsidenschaft der Sektion Thun und Umgebung durchwirkt sein wird. Wir wünschen ihm nach der langjährigen, verdienstvollen Tätigkeit in der Hotellerie einen schönen Lebensabend.

lités d'opérer une classification des hôtels.

- La proposition de la commission de réglementation des prix d'autoriser de réduire les prix minimaux de 20 % pour les groupes est repoussée.
- A partir de 1975, la finance du cours pour le séminaire SSH de chef d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration est fixée à fr. 1250 par cours pour les membres de la SSH et à fr. 1500 pour les non membres. Il a en outre été décidé d'apporter une modification au règlement d'examen.

Aus den Sektionen

Gstaader erwarten Presse

Eine ganz bescheidene Preis-Anpassung, die im einzelnen Fall kaum über 5 % hinausgeht, erlauben sich die Mitglieder des Hoteliers-Vereins von Gstaad und Umgebung, die sich im Hotel Arc-en-ciel unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Marcel Burri-Ammon, zu ihrer ordentlichen Frühjahrs-Generalversammlung zusammenfanden. Zwar werden die Hoteliers einerseits höhere Angestellten-Löhne und bessere Sozialleistungen entsprechend dem neuen Gesamtarbeitsvertrag in der Hotellerie verkraften müssen und andererseits auch noch die gesamte Teuerung zu spüren bekommen.

Im Verlauf der Versammlung nahm man im weiten Kenntnis von der Pressefahrt der Schweizer Woche – erstmals in Zusammenarbeit mit der Hotellerie – im Juni nach Gstaad; bestätigte erneut die Bereitschaft zur Uebernahme von rund 1000 Gratis-Logiernächten anlässlich der Internationalen Tenniswoche, was einem Beitrag von rund 50 000 Franken an diesen Anlass entspricht; hörte sich ein Kurzerferat des Kurdirektors über die Situation im internationalen Tourismus und das direkte Verkaufsgeschäft für die saison-schwachen Monate und äusserte sich nach wie vor ungehalten über die enormen Gebühren (75 000 Fr.) der Kehrichtabfuhr.

P. V.

Berner Hoteliers auf See

Abwechslungsreich und einmal anders als üblich, verlief die Generalversammlung des Berner Hoteliers-Vereins. Mit der «SZB» reisten die Teilnehmer von Bern nach Solothurn. Auf einem kleinen Motorschiff fuhren sie auf der Aare nach Biel und von dort zur St. Petersinsel, wo ein köstliches Fischgericht und «Inselwein» das nicht gerade ideale Reise-wetter bald vergessen liessen.

Nach dem Essen brachte das Schiff die Gesellschaft nach Biel zurück. Im Hotel Elite fand anschliessend die Generalversammlung unter dem Vorsitz des Präsidenten, Kurt Bütikofer, statt. Protokoll, Jahresbericht, Jahresrechnung und Budget fanden die einhellige Zustimmung der Versammlung. Der Jahresbeitrag 1974 blieb unverändert.

Von besonderer Bedeutung war die Gesamtneuerung des Vorstandes. Präsident K. Bütikofer legte nach 15jähriger Tätigkeit sein Amt nieder. Nach gewaltiger Diskussion wurde R. Tanner, Hotel Savoy, zum neuen Präsidenten, R. Homberger, Hotel Krebs, zum Vizepräsidenten, P. Marbach, Hotel Bären, zum Kassier und F. Maeder, Hotel Bellevue, und Dr. W. Brauen, Sekretär, als Beisitzer gewählt.

Kurt Bütikofer dankte der Versammlung für das ihm während seiner Amtszeit entgegengebrachte Vertrauen bestens und wünschte der neu gewählten Vereinsleitung ein erfolgreiches Wirken und die volle Unterstützung der Mitgliedschaft. W. Reif sprach dem zurückgetretenen Präsidenten und seinen Vorstandsmitgliedern Dank und Anerkennung im Namen der Mitglieder aus.

Nach der Bereinigung der Unterlagen für den neuen Hotel-Führer konnte der Vorsitzende die Generalversammlung abschliessen. Mit dem Abendzug reisten die Teilnehmer nach Bern, wo im Bahnhofbuffet noch ein Höck mit einer Gruppe Hoteliers aus Österreich die Tagung beendete.

W. B.

Auskunft

Vorsicht, schlechter Zahler!

Einmal mehr müssen wir unsere Mitglieder darauf aufmerksam machen, dass das Reisebüro Centropa Travel Service Ltd., Via Turati 8, 20121 Milano, sehr schlecht zahlt. Diese Tatsache ergibt sich aus Erkundigungen seitens der Schweizerischen Verkehrszentrale, aufgefordert durch Hotel Alexander am See, Thalwil, das bereits drei Rechnungen von rund 5000 Fr. offen stehen hat.

Der beste Weinkellner der Schweiz

Dieser Tage fand in Bern das Finale des 3. nationalen Wettbewerbes des besten Weinkellners für französische Weine statt. Nach strengen Selektionsprüfungen konnte Albert Lalle, Präsident des Comité National des Vins de France, Herrn Johann C. de Mol, Restaurateur im Hotel International Basel, und Herrn Jean Kolencik, gegenwärtig im Hotel Alexander am See, Thalwil, als Sieger auszeichnen. Sie trumphierten über 120 Mitkonkurrenten und bewiesen, dass sie sich in den französischen Weinen wirklich auskennen. Dieser sympathische Berufswettbewerb dient unter anderem dazu, den Gastgeberberuf attraktiver zu machen und vermehrt junge Leute dafür zu begeistern.

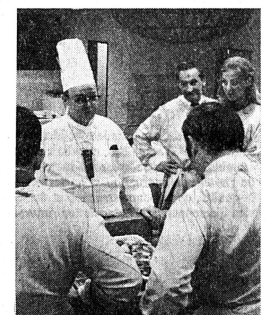
Personelles

Der Vorstand der Schweizerischen Verkehrszentrale hat an seiner letzten Sitzung Franz Dietrich, Direktor des SHV, einstimmig in den Ausschuss der SVZ gewählt. Wir gratulieren!

An seiner Sitzung in Interlaken hat der Zentralvorstand SHV Frau Gertrud Borer-Schäfer, Hotel Schwert, Näfels, zum Mitglied der Kommission für Berufsbildung gewählt. Frau Borer hat dem SHV als tüchtige Lehrmeisterin und Prüfungsexpertin für die hauswirtschaftlichen Lehrtöchter (Hotelfachassistentinnen) grosse Dienste geleistet. Sie ersetzt in der Kommission den vor kurzem verstorbenen Fritz von Almen (Kleine Scheidegg).

Hans Tschumper +

Ganz unerwartet wurde am 10. Mai Hans Tschumper, gastronomischer Berater der Haco AG, Gümligen, aus unserer Mitte gerissen. Mit Hans Tschumper verliert man einen lieben Kollegen, hervorragenden Fachmann und Mitgestalter unserer Fachkurse SHV. In kompetenter Art ver-



stand er es, den Teilnehmern jeden Kurs zum Erlebnis werden zu lassen. Es war eine Freude, mit ihm zusammenzuarbeiten. Mit seinem fundierten Fachwissen, seiner grossen Erfahrung und seinem Willen, immer wieder Neues zu erarbeiten, war er an der Gestaltung vieler Kurse massgebend beteiligt. Nicht zu vergessen sind die grossen Verdienste von Hans Tschumper auf dem Gebiete der Förderung des Kochnachwuchses. Durch sein aufgeschlossenes, freundliches Wesen, seine Dienstbereitschaft und seine Verbundenheit mit dem Gastgewerbe, hat sich Hans Tschumper viele Freunde geschaffen. Jeder, der ihn kannte, weiss, wie gross die Lücke ist, welche er hinterlässt.

Wir werden dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren. PH

La Société des hôteliers du canton de Neuchâtel a le regret de vous faire part de la perte qu'elle vient d'éprouver en la personne de

M. Emile Gessler

propriétaire de l'Hôtel des Platanes et Motel de Bellerive, à Chez-le-Bart NE, décédé le 13 mai 1974 à l'âge de 74 ans.

Nous exprimons notre profonde sympathie à la famille en deuil et lui présentons nos très sincères condoléances.

Société des hôteliers du canton de Neuchâtel: Gilbert Paozzi, président; Eurotel, Neuchâtel

hotel revue

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

01/814 12 62

Unter dieser Nummer können Sie erfahren, was Sie tun müssen, damit Ihre Gäste auch am Abend gerne in Ihrem Hotel bleiben! Das Team von Mülle kennt den Unterschied zwischen Lärm und Musik oder zwischen Langeweile und zündender Unterhaltung. Ein Telefonanruf kann die Lösung bringen!

Telefon (01) 814 12 62



MÜLLER ELEKTRONIK
Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten

Ziel erreicht – Der L-GAV ist allgemein verbindlich!

Nach der im Dezember letzten Jahres erfolgten Annahme des Landes-Gesamtarbeitsvertrages im Gastgewerbe durch die Delegierten der vertragsschliessenden Parteien wartete man mit Spannung auf die Allgemeinverbindlicherklärung. Nun ist es soweit: Am Dienstag hat der Bundesrat dem Vertragswerk quasi gesetzliche Kraft verliehen.

Das Communiqué des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes hat folgenden Wortlaut:

«Der Bundesrat hat den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes, der am 5. Dezember 1973 von den schweizerischen Berufsverbänden des Gastgewerbes abgeschlossen wurde, für alle Arbeitnehmer dieses Gewerbes verbindlich erklärt. Damit gelten die Bestimmungen dieses Gesamtarbeitsvertrages ab 1. Juli 1974 auch für jene Arbeitgeber und Arbeitnehmer des Gastgewerbes, welche nicht in einem vertragsschliessenden Verband Mitglied sind. Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag ersetzt also bisherigen regionalen, kantonalen und örtlich begrenzten Gesamtarbeitsverträge des Gastgewerbes. Soweit diese noch nicht formell aufgehoben worden sind, gelten die Bestimmungen dieser Verträge nur noch so weit, als sie für den Arbeitnehmer günstiger lauten als der Landes-Gesamtarbeitsvertrag. Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag sieht vor allem eine Vereinheitlichung und teilweise auch eine bedeutende Verbesserung der allgemeinen Arbeitsbedingungen für das gastgewerbliche Personal vor. Da es sich dabei um Mindestbestimmungen handelt, kann den regionalen und betrieblichen Verschiedenheiten weiterhin bis zu einem gewissen Grade Rechnung getragen werden. Besonders zu erwähnen ist die neue Regelung über die Entlohnung, welche unter anderem den gastgewerblichen Arbeitnehmern verbietet, auf zusätzliche Bezahlungsgelder auszugehen. Damit sollen im Gastgewerbe generell Bruttopreise (Service inbegriffen) eingeführt werden. Betriebe, bei denen besondere Verhältnisse vorliegen, können ein Gesuch um Bewilligung eines niedrigeren Prozentsatzes für die Umsatzentlohnung an die paritätische Aufsichtskommission der Vertragsparteien richten. Die Bestimmungen des allgemeinverbindlich erklärten Landes-Gesamtarbeitsvertrages können bei der Eidgenössischen Druck- und Materialzentrale in Bern sowie bei den Berufsverbänden des Gastgewerbes bestellt werden.»

Der Schritt des Bundesrates darf als Krönung jahrelanger Bemühungen der Sozialpartner im Gastgewerbe bezeichnet wer-

den. Nicht nur werden vom 1. Juli an sämtliche gastgewerblichen Betriebe und deren Angestellte fortschrittlichen und einheitlichen Arbeitsbedingungen unterstellt. Durch die Einführung des «Service inbegriffen» wird endlich dem unseligen Trinkgeldchaos ein verdientes Ende gesetzt. Sagen wir es offen: Ein Schandfleck auf der touristischen Visitenkarte unseres Landes ist getilgt. Für viele Betriebsinhaber kommt nun die Zeit der Umstellung. Sowohl diese als auch der Vollzug des Vertrages sind mit

Kosten verbunden, welche wieder eingeholt werden müssen. Der Goodwill, welchen sich das Gastgewerbe durch sein fortschrittliches Vertragswerk erworben hat, sollte nicht durch Unmässigkeiten bei der Konzipierung der neuen Karten in Frage gestellt werden. Seien wir stolz auf das endlich Erreichte. Die Bemühungen der Vertragspartner und die Unterstützung des Bundesrates geben unserer Branche ein Werkzeug in die Hand, welches wir im Interesse einer besseren Zukunft weise nutzen wollen.

Extension du champ d'application de la convention collective nationale de travail

Le Conseil fédéral a étendu à tous les travailleurs de la branche l'application de la convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés, conclue le 5 décembre 1973 par les organisations professionnelles suisses intéressées.

Ainsi, dès le 1er juillet 1974 les clauses de cette convention valent également pour les employeurs et les travailleurs des hôtels, restaurants et cafés qui ne sont pas membres d'une des associations contractantes. La convention collective nationale de travail remplace toutes les conventions collectives jusqu'alors applicables aux hôtels, restaurants et cafés dans les limites régionales, cantonales et locales. Si ces conventions n'ont pas encore été formellement dénoncées, leurs clauses ne continuent d'être appliquées que dans la mesure où elles sont plus favorables au travailleur que la convention nationale. Celle-ci prévoit avant tout une unification et, en partie, une amélioration sensible des conditions générales de travail du personnel des hôtels, restaurants et cafés. Comme elle établit des normes minimales, les divergences existant dans des régions et des entreprises peuvent, jusqu'à un certain point, continuer d'être prises en considé-

ration. Il convient de mentionner en particulier la nouvelle réglementation sur la rémunération, qui, notamment, interdit aux travailleurs de la branche de prévoir une rétribution supplémentaire pour le service. Ce moyen doit permettre l'introduction générale de prix bruts («service compris») dans les hôtels, restaurants et cafés. Les entreprises connaissant des conditions particulières peuvent déposer auprès de la commission paritaire de surveillance, instituée par les parties à la convention, une requête aux fins d'être autorisés à adopter un taux plus bas pour la participation au chiffre d'affaires. Les clauses de la convention collective nationale de travail étendue peuvent être commandées auprès de l'Office central fédéral des imprimés et du matériel, à Bern, ainsi qu'auprès des organisations professionnelles de la branche des hôtels, restaurants et cafés.

Meilleurs sommeliers-conseils en vins de France

Le comité national des vins de France et le Centre d'information de la gastronomie française viennent d'organiser le 3e concours du meilleur sommelier-conseil en vins de France, dont la finale s'est déroulée récemment à Bern.

Ce concours éveille un vif intérêt puisque quelque 80 candidats à ce titre ont été pris part. Une cinquantaine de diplômes et de médailles ont été attribués au cours d'éliminatoires qui s'étaient déroulées antérieurement à Lausanne, Bern et Zurich. Seuls les 6 meilleurs restaurateurs et les 6 meilleurs sommeliers ont eu l'honneur de participer aux épreuves finales écrites et orales de Bern, pour décider de l'attribution des titres et des prix (voyages dans les régions viticoles françaises) qui étaient en jeu. L'épreuve orale consistait, sur la base de menus tirés au sort, d'indiquer les vins que l'on pouvait recommander aux clients pour accompagner chaque mets, de définir et de découvrir l'origine de vins présentés en bouteilles anonymes et enfin de servir un cru selon les règles de l'art.

La préparation du concours

Ce concours demande une longue préparation, car un sommelier-conseil en vins de France doit pouvoir renseigner la clientèle sur les vignobles et l'origine des vins, sur la concordance des mets et des vins, etc. L'étude réclame une vaste documentation, mais est facilitée par la publication, par le Centre d'information de la gastronomie française à Bern, d'un précis intitulé «Cours d'initiation à la connaissance des vins de France» qui en moins de 50 pages résume l'essentiel des connaissances qu'il faut posséder. Malgré cela, le jury composé de spécialistes des vins de France et de représentants des

associations suisses de l'hôtellerie et de la restauration n'a pas la tâche facile quant il s'agit de départager les candidats. A la fin de la journée, M. A. Lalle, président du comité national des vins de France et président du jury, proclama les résultats en félicitant les lauréats suivants: Catégorie restaurateurs: 1er Johann C. de Mol (Hôtel International, Bâle); 2e Charles Vogel (Mövenpick, Lausanne); 3e Günter Kadlec (Restaurant Sonstrahl, Lucerne). – Catégorie sommeliers: 1er Jean Kolenick (Hôtel Alexander am See, Thalwil); 2e Bernard Erpicum (Vieux-Pois, Genève); 3e Teddy Voellmy (Aarau).

L'Ecole hôtelière de la SSH Lausanne à l'honneur

Les promoteurs de ce concours n'ont pas oublié d'y intéresser les élèves des écoles hôtelières de notre pays qui forment une catégorie spéciale. C'est avec une vive satisfaction que l'on apprît que les deux premiers, MM. Christophe Widmer et Erick Legrand, représentaient notre Ecole hôtelière de Lausanne, qui se classe ainsi première (pour la troisième fois de suite) des quatre écoles participantes. Elle conserve ainsi définitivement le challenge mis en circulation pour cette catégorie. L'on peut donc féliciter vivement M. Bernard Thibault, professeur, qui a su inculquer à ses élèves des connaissances assez étendues pour les faire triompher en cette matière délicate. P.N.

L'animation et le marché des vacances

(UFT) Trop sérieux s'abstenir: telle pourrait être l'une sinon la condition d'engagement de certains responsables de stations. L'évolution du marché touristique veut en effet que les lieux de villégiature soient désormais pourvus d'un animateur. Une sorte de grand maître des loisirs en quelque sorte!

Cette constatation qui relève d'une fine observation du marché des vacances est tout à fait sérieuse. On ne peut plus s'en tenir à l'offre de séjours calmes, reposants, ensoleillés et à des prix défiant toute concurrence. Il faut dès maintenant se

préoccuper des loisirs des hôtes en vacances. Certaines stations ont déjà réalisé ce souhait de la clientèle en utilisant les services d'un spécialiste en distractions. Ces stations voient juste, elles proposent aux clients les produits dont ceux-ci ont envie. Mais toutes les localités touristiques n'ont pas les moyens de s'offrir un amuseur public numéro un. Elles peuvent pourtant atteindre des résultats au moins aussi bons en mettant en œuvre les ressources autochtones en la matière. Il suffit de songer aux multiples sociétés qui assument une part de notre vie sociale. Sous la férule de la société de développement locale ou régionale, elles pourraient présenter à tour de rôle une animation dont l'intérêt ne réside pas forcément dans la sophistication. Certes, il est des endroits où l'on n'a pas attendu ces lignes pour organiser des manifestations. Tant mieux, il reste cependant à coordonner tous ces efforts, à apporter un peu plus de soutien aux initiatives qui s'échouent de certains. Il faut encore généraliser ce mouvement là où il ne s'est pas encore esquissé. Ces manifestations avec nos hôtes sont souvent l'occasion de contacts enrichissants. Alors n'attendons pas les vacances pour constater que personne n'est disponible, c'est le dernier moment pour échauffer le programme de la détente.

Das Interview

Heute mit Dr. Beat Miescher, Rechtsdienst SHV, Bern

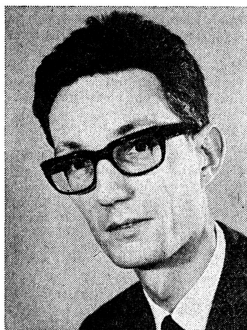
Die Allgemeinverbindlicherklärung des L-GAV und ihre Folgen

Herr Dr. Miescher, endlich hat der Bundesrat auf Antrag des BIGA den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes allgemeinverbindlich erklärt. Was heisst eigentlich Allgemeinverbindlicherklärung und welche primären Folgen ergeben sich aus dem Schritt des Bundesrates?

Ein Gesamtarbeitsvertrag ist eine zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen vereinbarte Regelung der Arbeitsbedingungen. Unser Landes-Gesamtarbeitsvertrag ist von der Arbeitsgemeinschaft der Vereinigungen Alkoholfreier Betriebe, dem Schweizer Wirtverband und dem Schweizer Hotelier-Verein einerseits sowie der Union Helvetica andererseits abgeschlossen worden. Seit dem 1. Januar 1974 ist er auf Arbeitsverhältnisse anwendbar, bei dem sowohl der Arbeitgeber als auch der Arbeitnehmer Mitglied der vertragsschliessenden Verbände sind. Die Allgemeinverbindlicherklärung hat nun zur Folge, dass diesem Gesamtarbeitsvertrag auch Betriebe und Arbeitnehmer unterstellt werden, die nicht Mitglieder der vertragsschliessenden Verbände sind. Mit der Allgemeinverbindlicherklärung erhält eine zwischen verschiedenen Verbänden vereinbarte Regelung gesetzesthähnliche Wirkung. Die Allgemeinverbindlicherklärung tritt am 1. Juli 1974 in Kraft. Sämtliche gastgewerblichen Betriebe und die dort beschäftigten Arbeitnehmer werden auf diesen Zeitpunkt dem Vertrag unterstellt.

Obwohl im Vertrag nirgends von «Service inbegriffen» die Rede ist, führt die Allgemeinverbindlicherklärung zur Einführung desselben. Wie geschieht dies?

Auf den 1. Juli 1974 treten die Entlohnungsbestimmungen der Art. 23 ff des Vertrages und damit auch die Vorschriften über den «Service inbegriffen» in Kraft. Bisher mussten diese Bestimmungen auch von den Mitgliedern der vertragsschliessenden Verbände nicht angewendet werden, weil eine einheitliche Ein-



führung des «Service inbegriffen» vor der Allgemeinverbindlicherklärung nicht möglich gewesen wäre. Ausseiter hätten auf das «Service inbegriffen» nicht verpflichtet werden können. Neben dem festen Lohn und dem Garantielohn steht als drittes System die Umsatzentlohnung zur Verfügung. In diesem Fall sind dem Arbeitnehmer mindestens 13,04 % des Bruttoumsatzes Küche/Keller gutzuschreiben. Dieser Umsatz setzt sich aus der Summe der dem Gast in Rechnung gestellten und von ihm bezahlten Endpreise zusammen. Als Endpreis gilt der auf der Angebotskarte ausgewiesene Gesamtbetrag. Mit dieser Formulierung ist der Arbeitgeber gezwungen, den «Service inbegriffen» auch dann einzuführen, wenn er an der Umsatzentlohnung festhält. Für die Ausrichtung fester Löhne oder Garantielöhne ist die Einführung des «Service inbegriffen» ohnehin Voraussetzung.

Müssen vom Zeitpunkt der Inkraftsetzung, also vom 1. Juli an, sämtliche Betriebe, welche den «Service inbegriffen» noch nicht hatten, diesen schlagartig, von einem Tag zum anderen, einführen?

Der Bundesrat hat verfügt, dass der allgemeinverbindlich erklärte Gesamtarbeitsvertrag auf den 1. Juli 1974 in Kraft tritt. Von diesem Zeitpunkt an sind sämtliche Betriebe verpflichtet, auch den «Service inbegriffen» einzuführen. Eine zusätzliche Übergangsfrist zur Einführung des «Service inbegriffen» ist unseres Erachtens zu Recht nicht mehr gewährt worden. Sämtlichen gastgewerblichen Betrieben ist seit

spätestens Dezember 1973 bekannt, dass ein gesamtschweizerischer, den «Service inbegriffen» ebenfalls enthaltender Gesamtarbeitsvertrag abgeschlossen worden ist. Nachdem das Postulat des «Service inbegriffen» seit rund 10 Jahren in der Schweiz diskutiert und grundsätzlich überall befürwortet wird, musste man mit einer baldigen Allgemeinverbindlicherklärung auch dieser Bestimmungen rechnen.

An der Delegiertenversammlung des SHV in Interlaken haben Sie erklärt, dass Kantinen dem Vertrag nicht unterstellt sind. Können Sie dies noch etwas näher erläutern?

Die Kantinen und Personalrestaurants sind nur so weit vom Vertrag ausgenommen, als sie ausschliesslich betriebseigene Personal bedienen. Stehen solche Restaurants auch Drittpersonen offen, oder werden in ihnen auch Angestellte anderer Betriebe bedient oder andere Betriebe beliefert, sind sie dem Vertrag unterstellt.

Welche Aufgabe kommt der Kontrollstelle im Zusammenhang mit dem «Service inbegriffen» zu?

Ein Gesamtarbeitsvertrag wird nur dann allgemeinverbindlich erklärt, wenn dessen ordnungsgemässe Durchführung sichergestellt ist. In unserem Vertrag ist diese Aufgabe einer Aufsichtskommission übertragen worden. Diese Kommission setzt sich paritätisch aus Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretern zusammen und wird von einem Professor der Universität Bern präsidiert. Die Aufsichtskommission hat als Administrativorgan die Kontrollstelle in Basel geschaffen. Neben deren Leiter sind dort zwei Kontrollreue sowie das notwendige Büropersonal tätig. Zur Finanzierung der Kontrollstelle hat jeder Betrieb 20 Fr. und jeder Arbeitnehmer 10 Fr. im Jahr zu bezahlen. Die in der «Schweizerischen Handelszeitung» aufgestellte Behauptung, jeder Betrieb habe 30 Fr. pro beschäftigten Arbeitnehmer an die Gewerkschaft zu überweisen, trifft demnach in keiner Weise zu.

Aufgabe der Aufsichtskommission und der Kontrollstelle ist es, die Betriebe über die Einführung des neuen Vertrages zu informieren, ihnen bei der Wahl der Entlohnungssysteme behilflich zu sein, Beschwerden zu behandeln und schliesslich die Bestimmungen des Vertrages und damit auch die Einführung des «Service inbegriffen» durchzusetzen. Dafür sind im Vertrag Sanktionen in Form von Bussen vorgesehen. Schliesslich bleibt die Anrufung des ordentlichen Richters durch Ar-

beitgeber und Arbeitnehmer und durch die Aufsichtskommission vorbehalten.

Erwarten Sie Widerstände im Zusammenhang mit der Einführung des «Service inbegriffen»?

Nachdem sich bisher der weitaus grösste Teil der unterstellten Betriebe positiv zum neuen Gesamtarbeitsvertrag geäussert hat und die im Zusammenhang mit der Allgemeinverbindlicherklärung erhobenen Einsprachen nur ausnahmsweise den «Service inbegriffen» betreffen, erwarten wir keine wesentlichen Widerstände mehr.

In einer Tageszeitung war die Rede von den Overtips, welche bald statt des normalen Trinkgeldes die Gemüter erhitzen werden. Wie stellen Sie sich zu diesem Problem?

Ich persönlich glaube nicht, dass der Gast nach der Einführung des «Service inbegriffen» das bisherige Trinkgeld durch den Overtip ersetzt. Wie in anderen Dienstleistungsbranchen wird auch im Gastgewerbe eine in jeder Hinsicht angemessene und von den Launen des Gastes völlig unabhängige Entlohnung des Personals gesamtschweizerisch durchgesetzt. Sobald dies auch vom Gast zur Kenntnis genommen sein wird – und dies dürfte bald geschehen – wird er klar offerierte Preise auch genau mit dem entsprechenden Betrag begleichen.

Ergeben sich aus der Allgemeinverbindlicherklärung administrative Mehrbelastungen für die Betriebe?

Es ergeben sich nur dort administrative Mehrbelastungen, wo Betriebe es bisher nicht für notwendig fanden, zuverlässige und lückenlose Lohnabrechnungen vorzulegen. Dazu wären sie aber nach den Bestimmungen des revidierten Obligationenrechts auch ohne Einführung des «Service inbegriffen» verpflichtet.

Sehen Sie einen Zusammenhang zwischen dem «Service inbegriffen» und der Konkurrenzfähigkeit des schweizerischen Gastgewerbes?

In unseren Nachbarstaaten ist der «Service inbegriffen» weitgehend eingeführt. Es waren denn auch sehr oft ausländische Gäste, die sich bei uns über die Unklarheit der Trinkgeldregelung beschwerten. Sie werden – und dies ist uns im Ausland schon mehrfach bestätigt worden – die neue Regelung sehr zu schätzen wissen. Eine Beeinträchtigung in der Konkurrenzfähigkeit gegenüber dem Ausland ist deshalb nicht zu befürchten.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Im Zeichen der Konsolidierung

Delegiertenversammlung SHV, 13. - 15. Mai in Interlaken

Interne Delegiertenversammlung

Nach Jahren des Sturmes hat sich das SHV-Schifflein in ruhigere Gewässer begeben: Das vergangene Jahr stand ganz im Zeichen der Festigung. Diese Grundstimmung konnte natürlich nicht ohne Wirkungen auf den Gang der Verhandlungen bleiben. Während noch vor Jahresfrist in Crans mit dem Entscheid zum Bau der neuen Hotelfachschule wenn auch kein heisses Eisen, so doch ein sehr schwerer Brocken zu bewältigen war, fehlte in Interlaken der Thrill des Aussergewöhnlichen. Es war – im besten Sinne des Wortes – eine ordentliche Versammlung.

In der Aula des Interlaken Sekundarschulhauses – dem «Bodeli-Kongresshaus» – nahm mit der Begrüssung durch Vizepräsident Rolf Kienberger (Sils-Maria) die diesjährige Landsgemeinde des SHV ihren Anfang. Die Freude des Wiedersehens wurde indes durch die Abwesenheit des Zentralpräsidenten Charles Leppin getrübt, den Rolf Kienberger krankheitsbedingt entschuldigen musste. Mit herzlichen Grüßworten an die Adresse Leppins und dem Dank an die einladende Sektion Interlaken leitete der Vizepräsident zu einem Rückblick über das vergangene Jahr aus der Feder des Zentralpräsidenten über.

Mit Genugtuung könne der SHV auf das vergangene Jahr zurückblicken. Als Resultat der konsequenten Sparpolitik sei die Wiederherstellung eines Normalzustandes der Vereinsfinanzen gelungen. Es müsse jedoch künftig eine ausgeglichene Struktur der Einnahmen anvisiert werden. Kienberger konnte im weiteren auf den in Angriff genommenen Neubau der Hotelfachschule in Châlet-a-Gobet verweisen, nannte als besonderes Anliegen die Verbesserung des Informationsflusses zwischen Zentralvorstand, Geschäftsstelle und den Mitgliedern und gab seiner Sorge über die überbordende Teuerung Ausdruck, die mit der Politik der Ueberfremdungsparteien zusammen das grösste Problem der Schweizer Hotellerie darstelle. Im Namen der Sektion Interlaken des SHV und unterstützt durch ein variables Hardmannli hiess in der Folge Sektionspräsident Roland Kuchen die Delegierten mit launigen Worten auf Interlaken Boden willkommen. Als Leiter eines Schulhotels konnte er ebenfalls die Grüsse seiner – und im weiteren Sinne aller – «Schüler» überbringen.

Einseitig

Mit der Wahl der Stimmenzahl nahm sodann die Behandlung der Regularien ihren Anfang. Die Protokolle der beiden letzten Versammlungen in Crans-Montana und Bern wurden ohne Diskussion genehmigt. Ebensoviele gab der Jahresbericht zu reden. Ueber die Rechnung des Vereins referierte Vizepräsident P.A. Tresch. Auch er verwies auf die einseitige Einnahmenstruktur des SHV. Rund 36% des Gesamterlöses wird von der Abteilung Hotel-Revue erbracht, wogegen dies lediglich 24% des Aufwandes beansprucht. Durch eine Suche nach neuen Einnahmequellen sollte die finanzielle Abhängigkeit des SHV von seiner Zeitung etwas gelockert werden. Tresch führte das gute Rechnungsergebnis auf die grossen Anstrengungen der Geschäftsstelle zu. Wenn man auch von einer finanziellen Konsolidierung sprechen könne, werde doch auch in Zukunft mit Vorsicht disponiert werden müssen. Nach Beantwortung einer Frage zur Rechnung wurden diese und der Jahresbericht in gemeinsamer Abstimmung einstimmig gutgeheissen.

Zum letzten Male

Von einem guten Ergebnis konnte ebenfalls G. Marugg (Basel) bei der Kommentierung der Betriebsrechnung der Hotelfachschule Lausanne berichten. Durch eine Minderbeanspruchung von Subventionen im Betrage von rund 400 000 Franken wird für die neue Schule eine günstige Voraussetzung geschaffen. Angesichts der Tatsache, dass statt der Delegiertenversammlung künftig der Stiftungsrat der Hotelfachschule über deren Finanzen zu bestimmen haben wird, wies Marugg auf die 12 Millionen Franken hin, welche der SHV der Schule seit ihrem Bestehen zukommen liess. Ohne Diskussion wurde sodann Bilanz und Erfolgsrechnung der Hotelfachschule angenommen.

Wahlen

Keine hohen Wellen warf erwartungsgemäss auch das Traktandum Wahlen. In globo bestätigten die Delegierten die Herren G.C.A. Hangartner (Zürich), E.L. Niederhauser (Lausanne) und P.A. Tresch (Amsteg) für eine weitere Amtsdauer als Mitglieder des Zentralvorstandes. An Stelle von A. Schmidt (Suh) wurde der I. Suppleant, W. Schuler (Rigi-Kaltbad) zum Rechnungsrvisor und H. Frischknecht (Balsthal) zum neuen Suppleanten gewählt.

Verschoben

Die Modalitäten einer engeren Zusammenarbeit mit der Schweizer Reisekasse wurden der Versammlung von Direktor F. Dietrich erläutert. Einer obligatori-

schen Annahme von Reiseschecks durch die Mitgliederbetriebe stünde die Verteilung des Hotelführers an die 300 000 Mitglieder der Reisekasse gegenüber. Ziel der Uebung wäre eine erhöhte Attraktivität der Hotellerie für das einheimische Publikum, welches im Zeichen der Währungsfluktuationen vermehrt angesprochen werden müsste. Ch. Heinrich, Pontresina, verteidigte den ablehnenden Standpunkt und machte verschiedene Befürchtungen namhaft. In der Erkenntnis, dass weitere Abklärungen nutzbringend und klärend wären würden, wurde das Geschäft nach einigen weiteren Voten zurückgezogen und soll an der ausserordentlichen DV im Herbst wieder zur Sprache kommen.

Planmässig

Unter dem Traktandum «Orientierungen» folgte sodann ein Bericht von M. Burri über den Stand der Bauarbeiten der neuen Hotelfachschule. Burri rief nochmals die in Crans gefassten Entschlüsse in Erinnerung. Mit der Ausnahme eines aufholbaren Rückstandes bei den Betonierungsarbeiten schreiten die Arbeiten Châlet-a-Gobet planmässig voran. Am 8. März konnte der Vertrag über den Verkauf der bisherigen Schulliegenschaft an der Avenue de Cour unterzeichnet werden. Ein Zuwartem mit dem Baubeginn bis zum Verkauf hätte sich der grossen Verzögerungen wegen nicht rechtfertigen lassen. Die letzten Untersuchungen ergaben eine Verringerung der Zehn-Prozent-Sicherheitsmarge bei den Baukosten um mehr als die Hälfte. Es bestehen indessen noch Reservierungen. Unter Vorbehalt der Teuerung wird es nach den Worten M. Burris gelingen, die Schule planmässig zu vollenden. Für den Bau der Studentenunterkünfte sind die beantragten Subventionen bewilligt und ein neues Baukreditgesuch ist positiv beantwortet worden. Ueber den Stand der Finanzierung berichtete F. Wern, Leiter der Geschäftsstelle Bern der Traktandenteile SHV AG, über die Tätigkeit des Gründungskomitees der Stiftung Hotelfachschule C. de Mercurio, Genf. Der eigentliche Stiftungsrat wird erstmals am 13. Juni tagen. Der Redner wandte sich insbesondere gegen Kritiken am Ausbildungsprogramm und rief zu einem konstruktiven Dialog auf.

10 Jahre Schulhotels

Vor 10 Jahren – so konnte Direktor F. Dietrich in Erinnerung rufen – war in Lausanne die Schaffung des ersten Schulhotels SHV beschlossen worden. Mit «Türen der offenen Türen» in den fünf Schulhotels des Berner Oberlandes und einer Präsentation des Ausbildungskonzeptes werde dieses kleinen Jubiläum gedacht. Dietrich wies auf die grossen An-

strengungen des SHV auf dem Sektor Aus- und Weiterbildung hin, der allein einen Drittel des Vereinsbudgets beansprucht, was füglich als einzigartig gelten darf.

Gegen die Raubbau-Initiative

Nicht fehlen durfte natürlich eine Stellungnahme zur Dritten Ueberfremdungsinitiative der Nationalen Aktion. F. Dietrich schilderte in eindrücklichen Worten die Gefahren einer Annahme der Initiative. Laut einer Umfrage seien heute 45 bis 50% der Bevölkerung geneigt, der Initiative zuzustimmen, die rund die Hälfte aller erwerbstätigen Ausländer aus der Schweiz entfernen will. Viele gastgewerbliche Betriebe würden diesen Aderlass nicht überleben. Jeder Betriebsinhaber habe mit einem durchschnittlichen Verlust der Hälfte seiner Ausländer zu rechnen. Neben den katastrophalen Auswirkungen einer Annahme auf die Wirtschaft stelle die Initiative eine Gefahr für Ansehen und Demokratie unseres Landes dar. Der SHV werde sich noch vermehrt im Kampf gegen die Initiative engagieren. Der Zentralvorstand hat beschlossen, sich an einer Unterstützungssaktion zu beteiligen und fordert die Mitglieder auf, mit Wort und Tat das Befahren der Nationalen Aktion zu bekämpfen.

Ziel bald erreicht

Ein weiteres aktuelles Problem stellt der zur Allgemeinverbindlichkeitserklärung anstehende Gesamtarbeitsvertrag dar. Nach den Ausführungen Dr. B. Mieschers (SHV) konnten inzwischen alle Einsprüche erledigt werden, wobei jene Personalrestaurants, welche ausschliesslich Angehörige des eigenen Betriebes bedienen, nicht unterstellt werden. Immerhin sollen diese Aussenseiter zu Gesprächen eingeladen werden. Wenn alles planmässig verläuft, kann der Gesamtarbeitsvertrag noch vor den Sommerferien durch den Bundesrat allgemeinverbindlich erklärt werden, womit das Ziel «Service compris» erreicht wäre. (Eine Woche nach der DV war es soweit!)

Unter «Verschiedenem» benützten einige Voranten die Gelegenheit, eigene Gedanken zur Bekämpfung der Dritten Ueberfremdungsinitiative zu äussern. E. Aschinger, Zentralpräsident des Schweizerischen Verbandes alkoholfreier Gaststätten, empfahl den Anwesenden den Beitritt zur Lunch-Check-Organisation für das Gastgewerbe, welche von Zürich aus auf die ganze Schweiz ausgedehnt werden soll. Schliesslich wurde nach den Rückgang der Kandidatur Lugano, Brunnen einstimmig zum Tagungsort der nächsten ordentlichen Delegiertenversammlung bestimmt.

GFK

Öffentliche Delegiertenversammlung

Ein drittes Mal strebten an strahlenden Mittwochmorgen Gäste und Delegierte der Aula zu. Interlaken zeigte sich an diesem Maientag, wie es sich kein Verkehrsdirktor schöner wünschen könnte. Es war daher nicht verwunderlich, dass einige Plätze leer blieben, aber trotzdem beste Stimmung herrschte. Vizepräsident Rolf Kienberger begrüsste die Festgemeinde und wand dem festgebenden Ort Interlaken einen Kranz für all seine Bemühungen um die Erhaltung seiner ein-

maligen Höhenmatte und seiner schönen Umgebung. Er gab nochmals seinem Bedauern über die Abwesenheit von Zentralpräsident Leppin Ausdruck, an dessen Stelle er die «State of the Union-Botschaft» hielt, die an anderer Stelle auszugeweiht wiedergegeben wird.

Tadel und Lob

Anschliessend orientierte Direktor Franz Dietrich die neu hinzugekommenen Gäste über die Geschäfte der ordentlichen De-

legiertenversammlung sowie die Aus- und Weiterbildungsstagen. Er engagierte sich nochmals vehement für eine entschiedene, eindeutige Absage an die gefährlichen Ueberfremdungspostel, welche durch Aufsteigen von Emotionen ihre Ziele verfolgen, deren Erreichung für uns so existenzbedrohende Folgen hätte. Er betonte, dass der SHV, der sich gewohnt sei für etwas zu kämpfen nun gezwungen sei gegen etwas zu kämpfen. Deshalb rief er die Anwesenden auf, für ein fremdenfreundliches Fremdenverkehrsland Schweiz zu kämpfen.

Keine Sorgen, im Gegenteil grosse Befriedigung verschafften dem SHV seine sozialen Kassen. Weil sie so reibungslos funktionieren, spreche man wenig darüber, doch verdienten sie gerade deshalb einmal ins Rampenlicht gerückt zu werden, meinte Direktor Dietrich. Die Hotela hat im vergangenen Jahr rund 85 Millionen Franken Prämien eingenommen und 80 Millionen Franken Versicherungsleistungen erbracht. Die Kosten für die Leitung und Verwaltung belaufen sich lediglich auf 1,5 Millionen Franken. Auf diese Zahlen dürfen der SHV und mit ihm die Hotela stolz sein. Ebenso still und effizient erbringt die Treuhandstelle SHV ihre Leistung. Sie erfüllt wesentliche Funktionen im Dienste der Mitglieder und ist ein wichtiger Beitrag des Verbandes, um Probleme, die sich seinen Mitgliedern stellen, lösen zu helfen.

Eine Anerkennung, die freut

Ingenieur Ernst Gerber vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit, überbrachte die Grüsse des Bundesrates. Herr Gerber vermochte es den Hoteliers glaubhaft zu machen, dass sich der Bundesrat darüber freute, die diesjährige Delegiertenversammlung des Schweizer Hoteliersvereins unter das zukunftsbejahende und selbstbehauptende Motto der Aus- und Weiterbildung gestellt zu sehen. Es wurde von den Anwesenden mit Freude und Stolz zur Kenntnis genommen, dass der Bundesrat dem SHV zugestimmt, auf dem Gebiet der Aus- und Weiterbildung Ausserordentliches zu leisten und ihm dafür uneingeschränkte Anerkennung zollt. Dieses Lob von seiten der Landesregierung mag Ansporn sein, die immerwährende Aufgabe mit neuem Elan anzupacken. Herr Gerber dankte dem SHV auch im Namen seiner Amtsstelle, des BIGA, für seine Bemühungen und die gute Zusammenarbeit, dank der in letzter Zeit einige wichtige Vorhaben zur Erneuerung und Verbesserung der Lehrausbildung abgeschlossen werden konnten. So ist insbesondere die Anerkennung und Reglementierung der Lehre der Hotelfachassistenten zu erwähnen. Mit dem Dank für die loyale Mitarbeit der Sachverständigen der Hotellerie verband der Redner den Wunsch, es möge auch in Zukunft beim guten und fruchtbaren Einvernehmen bleiben, das BIGA seinerseits sei hiezu gerne bereit.

Fremdenverkehrsbewusst

Die Grüsse der Gemeinde Interlaken überbrachte Gemeindepräsident Kurt Bortler. Er gewann mit seinem heimeligen Dialekt und den originellen Betrachtungen über den Begriff Hoteller rasch die Aufmerksamkeit und Sympathie der Zuhörer, und mit seinen Ausführungen über die Wirtschaftsförderungshilfe Interlakens für Hotelerneuerung und Neubauten machte er der Versammlung grossen Eindruck. In zweimaligen Abstimmungen haben die Interlaken insgesamt 24 Millionen Franken bereit gestellt für verbilligte Darlehen an Hoteliers und Wirte, die ihre Betriebe modernisieren oder neu bauen wollen. Zu Recht empfahl R. Kienberger dieses Beispiel zur Nachahmung.

Ausser dieser finanziellen Hilfe unterstützt die Gemeinde Interlaken den Fremdenverkehr auf vielfältige Art. Der Gemeindepräsident konnte u.a. über verschiedene Massnahmen zur Lärmbekämpfung berichten. Mit der Uebergabe des

Der Zentralvorstand beschliesst...

Am Vorabend der Internen Delegiertenversammlung hat der Zentralvorstand des Schweizer Hoteliersvereins in Interlaken getagt – neben der Vorbereitung der Geschäfte der DV – unter anderen folgenden Beschlüsse gefasst:

- Auf Antrag der Preisnormierungskommission SHV soll eine Arbeitsgruppe zur Neugestaltung des Hotelführers geschaffen werden. Sie wird 9 Mitglieder umfassen und von J.C. Bonvin (Crans) geleitet.
- Die Preisnormierungskommission wird beauftragt, die Möglichkeiten einer Hotelkategorisierung zu prüfen.
- Der Antrag der Preisnormierungskommission, wonach die Minimalpreise für Gruppen um 20% unterschritten werden dürfen, wird abgelehnt.
- Die Kursgelder für das Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration werden ab 1975 je Kurs für Mitglieder des SHV auf 1250 Fr. und für Nichtmitglieder auf 1500 Fr. festgesetzt. Ferner wird eine Änderung des Prüfungsreglementes beschlossen.

Goldenen Schlüssels verankerte er abschliessend die Beziehungen des SHV zum diesjährigen Tagungsort.

Als weiterer Redner wandte sich – charmant und geistreich wie immer – der Präsident der AIH, J. Armleder, an die Anwesenden. Er wies auf die bedeutende Stellung der Schweiz in der AIH hin und gab seiner Befriedigung über die Aktivierung der Beziehungen zwischen Bern und Paris Ausdruck. Die Aufgaben und Sorgen des SHV und der AIH seien weitgehend identisch, rührten sie doch aus den gleichen Quellen. Beide Verbände beschäftigen dieselben Probleme: Währungsfrage, Personalbeschaffung, Entwicklung der Beziehungen zwischen Reiseveranstaltern und Hotellerie. Daher lud J. Armleder die Hoteliers ein, möglichst zahlreich am bevorstehenden Kongress der AIH in Genf teilzunehmen.

Ein Hoch den Veteranen

Zentralvorstandsmitglied E.A. Züllig nahm hierauf mit launigen Worten die Ehrung derjenigen Mitglieder vor, die seit 35 Jahren mit Geld und Geist ihren Berufsverband unterstützen und ihm, trotz mancher Bürden, die Treue gehalten haben. Die Veteranauszeichnung konnte unter dem Applaus der Versammlung folgenden Damen und Herren verliehen werden:

Jean Armleder, Genève; Arthur Bossi, Tiefencastel; Alfredo Cereda, Lugano; Walter Cereda, Lugano; Eugène Ducey, Lutry; Ernst Frutiger, Sigriswil; Hélène Imfeld, Lausanne; Willy Kirchner, Maloja; Karl Krebs, Prangins; Fritz Lehmann, Locarno; Arnold Ming, Luzern; Frieda Rüttimann, Burgdorf; Johannes Schoch, Nyon; Erik Walsce, Davos-Dorf; Theodor Welschen, Zermatt.

Die Stunde der Wahrheit

Hatte bisher die Versammlung bei aller Ernsthaftigkeit des Anlasses noch ein wenig auf den Wogen der Festfreude geschaukelt, warf sie nun der Sturm des Referates von Dr. Max Lehner, Unternehmensberater, Rapperswil, auf den harten Strand der Wirklichkeit zurück. Sein ausserordentlich realistisch und alle Illusionen erschütternder «Markterbericht» vermochte den grössten Optimisten nachdenklich zu stimmen. Aber es müsste sich nicht um Dr. Lehner und nicht um ein Traktandum des SHV gehandelt haben, wenn die Aufzeichnung der Probleme nicht Anlass gewesen wären, Mittel und Wege zu deren Lösung aufzuzeigen. Das Referat von Dr. Lehner ist in gekürzter Fassung unter dem Titel «Chancen verbessern – Risiken vermindern» in der HOTEL-REVUE Nr. 20 vom 16. Mai 1974 publiziert worden.

Einem schönen Brauche folgend schloss der Vizepräsident die Delegiertenversammlung mit dem Dank an alle Mitarbeiter des SHV für ihren Einsatz und ihre grosse Arbeit. Besondere Anerkennung konnte diesmal der neue Direktor, Franz Dietrich, entgegennehmen. Trotz der Hypothek, aus den eigenen Reihen hervorgegangen zu sein, hat er verstanden, den Teamgeist seines Kaderns noch zu stärken und seine Mitarbeiter in ihrem Tun zu fördern. Am meisten ins Gewicht fallen wird bei den Mitgliedern jedoch die Tatsache, dass es ihm gelungen ist, die finanzielle Situation des Vereins zu bessern. Die Anerkennung dieser Leistung erstreckt sich auch auf das Führungsteam der Hotelfachschule.

Nachdem so viel geredet und zugehört worden war, freute sich nun jeder Versammlungsteilnehmer auf den allerletzten Akt des Interlaken Programmes, die Abschiedsparty draussen an der Sonne. MK



Die Stars der Delegiertenversammlung 1974, die Lehrkräfte und Lehrlinge des Schulhotels im Berner Oberland. Dieser Anblick machte Freude und schuf Mut und Zuversicht.

Sous le signe de la consolidation

Assemblée interne des délégués de la SSH du 13 au 15 mai à Interlaken

Après avoir affronté, ces dernières années, des mers tourmentées, le bateau de la SSH navigue de nouveau sur des eaux calmes. L'an 1973 s'est en effet déroulé sous le signe de la consolidation, ce qui n'a pas manqué d'influencer le cours des débats. Alors que l'assemblée de Crans-Montana avait été marquée par l'importance des décisions «historiques» concernant la construction et le financement de la nouvelle école hôtelière, les ordres du jour des séances d'Interlaken ne comportaient point d'objets propres à exciter les passions. Ce fut – dans le meilleur sens du terme – une véritable assemblée ordinaire des délégués.

La «Landsgemeinde» de la SSH eut lieu dans l'aula de l'Ecole secondaire d'Interlaken, qui sert également de salle de congrès. Elle débuta par l'allocation d'ouverture de M. Rolf Kienberger, Sils-Maria, vice-président. En effet, la joie des retrouvailles fut quelque peu assombrie par l'absence de M. Charles Leppin, président central, retenu par la maladie. Une «adresse», signée par tous les participants transmise au président central les vœux sincères de prompt rétablissement que l'assemblée faisait pour lui. Notre vice-président remercia les hôteliers d'Interlaken pour l'organisation de notre réunion annuelle, puis présenta, sur la base d'un rapport préparé par notre président central, quelques considérations sur l'année écoulée.

La SSH peut être satisfaite du dernier exercice. Une ferme politique d'économie a permis de consolider la situation financière de la société. Il faudra cependant, à l'avenir, mieux équilibrer la structure de nos recettes. Les obstacles dus à certaines oppositions provoquées par la publication du projet de construction de l'école ont pu être surmontés et les travaux ont débuté au mois de février au Châlet-à-Gobet. Il faut continuer à chercher à améliorer les courants d'information entre le comité central et l'administration de la SSH d'une part et les membres de la société, d'autre part. L'hôtellerie continue à être confrontée aux graves problèmes que constituent l'inflation galopante et la politique des partis militants contre «l'emprise étrangère».

Au nom des hôteliers d'Interlaken et des 300 élèves des hôtels-écoles de l'Oberland bernois, M. Roland Kuchen, président de la section organisatrice et directeur d'un hôtel-école, souhaita à tous les délégués une cordiale bienvenue dans la capitale d'une de nos principales régions touristiques.

Opérations statutaires

Les opérations statutaires furent promptement liquidées, les procès-verbaux des assemblées des délégués de Crans-Montana et de Berne, le rapport annuel, les comptes de la société et de l'Ecole hôtelière ainsi que les élections ne donnant lieu à aucune discussion.

Comptes de la société

M. P. A. Tresch, Amsteg, vice-président, commenta les comptes de la société. Il fit remarquer que l'HOTEL-REVUE produisait le 36 % de l'ensemble des recettes de la société, alors qu'elle n'absorbe que le 24 % du total de ses dépenses. Nous devons donc absolument chercher de nouvelles sources de recettes pour que, sur le plan financier, la SSH dépende moins de son organe professionnel. Les efforts d'économie déployés par le Centre de la SSH à Berne ont largement contribué aux bons résultats obtenus et à la consolidation de notre situation financière. La prudence et la modération n'en demeurent pas moins à l'ordre du jour pour l'avenir aussi.

Les comptes de l'Ecole hôtelière

M. G. Marugg, Bâle, put également donner des nouvelles satisfaisantes du compte d'exploitation de l'Ecole hôtelière Lausanne. Il n'a pas été nécessaire de recourir au total des subventions prévues et cette économie de quelque 400 000 francs est de bon augure pour la nouvelle école. Comme, à l'avenir, il appartiendra au conseil de fondation de l'Ecole hôtelière, et non plus à l'assemblée des délégués de la SSH, de surveiller les finances de l'Ecole, M. Marugg constate que c'est la dernière fois que l'assemblée entend un rapport à ce sujet. Il est cependant bon de rappeler que c'est une somme d'environ 12 millions de francs que la SSH a investi dans l'école depuis sa fondation.

A la suite de ces remarques, l'assemblée approuva à l'unanimité les comptes de la société de l'Ecole hôtelière.

Elections

MM. G. C. A. Hangartner, Zurich, E. L. Niederhauser, Lausanne, et P. A. Tresch, Amsteg, arrivaient au terme d'un mandat statutaire de trois ans de membre du comité central. Ils furent réélus par acclamations pour une nouvelle période. M. W. Schuler, Rigi-Kaltbad, premier suppléant, devient vérificateur des comptes et remplace M. A. Schmidt, Suhr. M. H. Frischknecht, Balsthal, fut nommé nouveau suppléant.

Proposition ajournée

M. F. Dietrich, directeur, exposa à l'assemblée les modalités d'une collaboration plus étroite de la SSH avec la Caisse suisse de voyage. Celle-ci aurait été disposée à distribuer le Guide suisse des hôtels à ses 300 000 membres à condition que les membres de la SSH soient obligés d'accepter les cliques de voyages. On voit dans cette proposition une possibilité de rendre l'hôtellerie plus attrayante auprès de la population indigène, ce qui serait utile en raison des fluctuations monétaires internationales qui perturbent le marché. Nous devons pouvoir compter encore davantage sur la clientèle suisse. M. Ch. Heinrich, Pontresina, s'étonne d'une telle proposition et fait valoir diverses objections. A la suite d'un échange de vues, la proposition fut retirée, diverses questions devant encore être éclaircies. Elle sera reprise lors de l'assemblée extraordinaire des délégués de cet automne.

Conformément au programme

M. M. Burri, Gstaad, renseigna l'assemblée sur l'état des travaux de construction de l'Ecole hôtelière. Il rappela les décisions prises à Crans et put annoncer avec satisfaction que les travaux se déroulaient conformément au programme. Un léger retard dans les travaux de bétonnage sera sans doute rattrapé avant la fin du mois de juin. Le contrat de vente de l'ancienne propriété de l'Avenue de Cour a pu être signé le 8 mars. Si l'on n'a pas attendu jusqu'à cette date pour commencer la construction, c'est surtout pour éviter d'importants retards.

Les dernières études ont révélé un aménagement de la marge de sécurité de 10 % qui avait été prévue. Comme il reste encore en tout cas une marge de 5 %, nous disposons de réserves importantes. Selon M. Burri, à part d'éventuelles surprises dues au renchérissement, la construction de l'école doit se dérouler conformément au programme établi. Les subventions demandées pour la construction de logements d'étudiants ont été accordées et une nouvelle demande de crédits de construction a été accueillie positivement. M. F. Woern, gérant de la succursale de Berne de la Fiduciaire SSH SA, présenta un rapport sur la situation financière, et M. C. de Mercurio, Lausanne, fit de même sur l'activité du comité de fondation de l'Ecole hôtelière. Le conseil de fondation proprement dit siégera pour la première fois le 13 juin. M. de Mercurio s'étonna des critiques que l'on formulait dans les couloirs contre le programme d'enseignement et demanda expressément qu'un dialogue constructif s'établisse entre les membres et les responsables de l'école hôtelière.

10e anniversaire des hôtels-écoles

M. F. Dietrich, directeur, rappela qu'il y avait jour pour jour 10 ans que la création du premier hôtel-école de la SSH avait été décidée. Cet anniversaire a été marqué par «une journée des portes ouvertes» dans les cinq hôtels-écoles de l'Oberland bernois et une présentation de notre conception de la formation professionnelle. M. Dietrich insista sur les

efforts considérables déployés dans ce secteur qui absorbe à lui seul un tiers du budget de la société. Nous sommes certainement l'unique organisation professionnelle qui dépense autant pour essayer d'assurer la relève.

Contre une funeste initiative

L'assemblée ne pouvait manquer de prendre position à l'égard de la 3e initiative lancée par l'Action nationale contre l'emprise étrangère. M. F. Dietrich évoqua de manière impressionnante les dangers de telles mesures. Une enquête a en effet révélé que 45 à 50 % de la population était favorable à l'initiative qui demande que nos Autorités renvoient dans leurs foyers une grande partie des étrangers exerçant une activité lucrative dans notre pays. De nombreux hôtels et restaurants ne survivraient certainement pas à une telle saignée, puisque chaque exploitant devrait compter sur une réduction moyenne de la moitié de son effectif d'employés étrangers. A côté de ses conséquences économiques catastrophiques, l'initiative met en danger le prestige de notre pays et le principe même de notre démocratie. La SSH doit s'engager encore davantage dans la lutte contre cette initiative. Le comité

central a décidé de faire participer la SSH à une campagne de soutien et adresse un pressant appel à tous les membres pour qu'ils combattent par tous les moyens les revendications de l'Action nationale.

Le but sera bientôt atteint

La déclaration de force générale obligatoire de la convention collective nationale de travail constitue pour nous également un problème d'actualité. Selon les explications de M. B. Miescher, conseiller juridique de la SSH, toutes les oppositions qui avaient été déposées ont pu être réglées. Une seule exception sera consentie à l'égard des restaurants de personnel destinés exclusivement aux employés d'une entreprise. Si tout se passe comme prévu, le Conseil fédéral pourrait donner force générale obligatoire à la Convention collective nationale de travail avant les vacances d'été. Ainsi notre but de généraliser le «Service compris» sera atteint.

Siège de la prochaine assemblée des délégués

Lugano ayant retiré sa candidature pour l'organisation de l'assemblée des délégués de 1975, la proposition de la section de Brunnen d'accueillir les hôteliers suisses en 1975 fut approuvée par acclamations.

Discussion générale

La discussion générale prévue par l'ordre du jour permit à plusieurs membres de donner leur avis sur les meilleurs moyens de lutter contre l'initiative visant à réduire la main-d'œuvre étrangère. M. E. Aschinger, président central de l'Association suisse des restaurants sans alcool, recommanda aux participants d'adhérer à l'organisation «Lunch-Check» pour les hôtels et restaurants, qui, après avoir fait ses preuves à Zurich, envisage d'étendre son activité à toute la Suisse.

l'hôtellerie. Les contribuables n'ont pas hésité à voter 2,4 millions de francs de crédit qui ont servi à accorder des prêts très avantageux aux hôteliers et restaurateurs désireux de moderniser leurs entreprises ou d'en construire de nouvelles. La commune d'Interlaken soutient le tourisme de diverses manières, parmi lesquelles nous ne signalerons que les mesures destinées à la lutte contre le bruit. Il souhaita aux assistants un agréable séjour dans cette belle région de l'Oberland bernois.

SSH et AIH

M. J. Armleder, Genève, président de l'Association internationale de l'hôtellerie, s'adressa à l'assemblée pour rappeler le rôle important que la Suisse avait joué au sein de l'AIH. Il exprima ses satisfactions du développement des relations entre Berne et Paris et insista sur le fait que les tâches et soucis de la SSH et de l'AIH étaient dans une large mesure identiques. Les deux associations ont les mêmes préoccupations, qu'il s'agisse de la situation monétaire, du recrutement du personnel, des relations entre les organisateurs de voyages et l'hôtellerie, etc. M. Armleder attirera l'attention sur le congrès général que l'AIH tiendra ces prochains jours à Genève et invita les hôteliers suisses à y participer nombreux, même s'ils ne sont pas membres de l'AIH.

Hommage aux membres vétérans

M. E. A. Züllig, membre du comité central, rendit hommage aux membres qui, depuis 35 ans, font partie sans interruption de l'Association professionnelle et qui lui sont restés fidèles contre vents et marées. La channe souvenir et le diplôme de vétéran furent remis aux membres dont la liste est publiée dans ce numéro (cf. partie allemande, page 4).



Soleil de minuit à Interlaken... ou les joies souriantes de l'Oberlander Märt, au programme des festivités de l'assemblée des délégués!

Assemblée publique des délégués

La séance publique de l'assemblée des délégués se déroula également dans la magnifique salle de congrès que représente l'aula de l'Ecole secondaire d'Interlaken.

M. Rolf Kienberger, vice-président, salua les nombreux hôtes, ainsi que les délégués, et adressa l'expression de sa profonde reconnaissance aux hôteliers d'Interlaken pour leur accueil.

Nos peines et nos joies

M. Franz Dietrich, directeur, renseigna nos hôtes sur les objets traités par l'assemblée interne des délégués, ainsi que sur la manifestation consacrée à la formation et au perfectionnement professionnels. Il se prononça, une fois encore avec véhémence, pour un refus clair et net de la dangereuse initiative contre l'emprise étrangère qui, en raison d'une argumentation sentimentale et émotionnelle, met en péril l'existence même de nos entreprises. Il demanda à l'assistance de faire en sorte que notre population se montre digne de la réputation d'hospitalité et de xénophilie d'un pays de tourisme comme le nôtre.

Si la situation politique économique nous cause des soucis, celle des caisses sociales de la SSH est source de belles satisfactions. Au cours de l'année passée, la caisse Hotela a encaissé environ 85 millions de francs de primes et versé des prestations d'assurance pour plus de 80 millions de francs. Les frais d'administration n'ont atteint que 1,5 million de francs et la SSH peut être fière du fonctionnement impeccable de nos caisses sociales et des avantages très sensibles qui en résultent pour nos membres.

L'on peut en dire autant de la Fiduciaire SSH qui apporte une aide précieuse à la solution des problèmes qui se posent à nos membres.

Des félicitations qui font plaisir

M. Ernst Gerber, de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, apporta à l'assemblée le salut du Conseil fédéral. Il déclara que les autorités fédérales appréciaient infiniment les efforts déployés par la SSH dans le domaine de la formation et du perfectionnement professionnels et qu'elles lui en étaient extrêmement reconnaissantes. De telles louanges venant de la part de nos hautes autorités doivent nous encourager à poursuivre notre tâche avec un nouvel élan. Au nom de l'OFIAMT, M. Gerber remercia aussi notre organisation pour ses efforts et pour les excellentes relations qui régissent entre l'Office fédéral et nos dirigeants. C'est grâce à celles-ci que d'importants projets de loi et de règlements destinés à l'amélioration de la formation des apprentis ont pu être édictés ces derniers temps. L'on peut mentionner spécialement la réglementation de l'apprentissage d'assistants d'hôtel qualifiés. M. Gerber termina son allocution en souhaitant que cette fructueuse collaboration se poursuive à l'avenir aussi. L'OFIAMT étant disposé à faire tout ce qui est en son pouvoir dans ce sens.

Une commune spécifiquement touristique

M. Kurt Bortier, président, apporta le salut de la commune d'Interlaken. Celle-ci peut servir d'exemple pour la compréhension qu'elle manifeste à l'égard de

L'heure de la vérité

M. Max Lehner, conseiller d'entreprise, Rapperswil, présenta un exposé extrêmement réaliste, propre à ébranler les illusions de ceux qui se bercent d'un trop grand optimisme. Des extraits reflétant les problèmes abordés et la perspective sous laquelle M. Lehner les a abordés ont été publiés dans le No 20 de l'HOTEL-REVUE du 16 mai 1974.

Remerciements

Le vice-président de la SSH mit un terme à cette assemblée publique des délégués en adressant l'expression de sa reconnaissance à tous les collaborateurs de la SSH pour leur travail et leur dévouement. Il remercia très particulièrement le nouveau directeur de la SSH, M. Franz Dietrich, qui s'est rapidement imposé tout en sachant maintenir et développer un esprit d'équipe entre ses cadres et ses collaborateurs. Ce qui est extrêmement important, c'est que M. Dietrich est parvenu à considérer la situation financière de la société. La reconnaissance des organes dirigeants de la société s'étend aussi naturellement à la direction et aux collaborateurs de l'Ecole hôtelière et des institutions de la SSH.

Une fois la séance levée, les participants eurent encore l'occasion de se retrouver en plein soleil dans les jardins de l'école pour boire le coup de l'étrier et savourer des fromages de la région avant de rentrer chez eux.

NOUS VENONS A VOTRE AIDE

- Etes-vous préoccupés
- par la tenue de votre comptabilité?
- par le bouclement de vos comptes?
- par vos problèmes fiscaux?
- Confiez-nous alors ces travaux.

Nous sommes à votre service!



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

1820 Montreux: 18, rue de la Gare (021) 61 45 45
3000 Bern: Länggassstrasse 36 (031) 23 56 64
8037 Zurich: Habsburgstrasse 9 (Kreis 6) (01) 44 06 77

Schwierigkeiten sind da, um überwunden zu werden

Eröffnungsansprache von Rolf Kienberger an der öffentlichen Delegiertenversammlung

Das abgelaufene Verbandsjahr stand im Zeichen der Delegiertenversammlung von Crans, wo Sie den Kredit für den Neubau unserer Hotelfachschule genehmigt, und der ausserordentlichen Delegiertenversammlung von Bern, wo Sie dem neuen Landesgesamtarbeitsvertrag zugestimmt haben. Mit diesen beiden Beschlüssen haben Sie bekundet, dass Sie der Nachwuchsförderung und der Ausbildung der kommenden Hotelgeneration eine grosse Bedeutung zumessen, und dass Sie trotz der gegenwärtigen Kostenexplosion gewillt sind, Opfer auf sich zu nehmen, um die Hotellerie und das Gastgewerbe als Arbeitsfeld attraktiver und konkurrenzfähiger zu gestalten. Die Zahlen der eidg. Fremdenverkehrsstatistik scheinen auf den ersten Blick nicht sehr ermutigend zu sein. Wenn wir aber den Zahlenvergleich von zwei auf fünf bis sechs Jahre ausdehnen, sieht es schon besser aus. Zu denken gibt die abnehmende durchschnittliche Bettenbelegung, ein Faktor, der angesichts der rückläufigen Gewinnmarge stark an Bedeutung gewinnt. In diesem Zusammenhang stellt sich die Frage, ob und bis zu welchem Ausmass die Vermehrung der Hotelbetten, wie sie in einzelnen Städten und Gegenden unseres Landes in den letzten Jahren betrieben wurde, wirtschaftlich noch zu verantworten sei. In das gleiche Kapitel fällt die Entwicklung der Para-Hotellerie.

Der Erfolg ist mit dem Preis gekoppelt
Das Bedürfnis nach Ferien und Entspannung und damit die Zahl unserer potentiellen Gäste wächst ständig. Andererseits begegnen wir einem zunehmenden Preisbewusstsein unserer Kundschaft, dem ungleichen Wechselkurs für Gäste aus Ländern, die bisher einen wesentlichen Prozentsatz unserer Logiernächte erbrachten, und der politischen und wirtschaftlichen Unruhe in aller Welt. Diese Tatsachen veranlassen es uns, meines Erachtens, die explodierenden Unkosten voll in unsere Verkaufspreise einzubauen. Erfolg oder Misserfolg werden also massgeblich von unserer Preispolitik bestimmt. Mehr denn je drängt es sich auf, dass wir an kostendeckenden Minimalpreisen festhalten, die nicht zuletzt auch aus Solidarität der grösseren und besser ausgestatteten Häuser gegenüber den kleineren und einfacheren. Bei den Maximalpreisen, d. h. nach oben, sind uns nicht nur durch Herrn Schürmann und den Hotelführer Grenzen gesetzt. Wir werden also unsere ganze Energie und Phantasie darauf konzentrieren müssen, um die Kostenexplosion zu meistern und unseren Gästen zu erschwinglichen Preisen das zu bieten, was sie als Gegenleistung für ihr Geld von uns erwarten.

Wir brauchen Fremdarbeiter

Trotz erfreulicher Erfolge und aller Anstrengungen in der Werbung um einheimische Mitarbeiter werden wir auch in Zukunft auf eine stattliche Zahl von Fremdarbeitern angewiesen sein, wenn wir unserer Aufgabe gerecht werden wollen. In nächster Zeit wird das Schweizervolk wahrscheinlich zwei weitere Male zur Urne gerufen, um über die neuen Ueberfremdungsinstrumente der NA und der Fremdanbieter abzustimmen. Es ist wichtig, dass sich jeder von uns mit Energie, Geld und Ueberzeugungskraft für eine Verwertung dieser Initiativen einsetzt.

Mehr abschreiben, mehr erneuern

Als Folge der Kreditrestriktionen, des Baustopps usw. droht die nach wie vor dringende Erneuerung unserer Betriebe zu stagnieren. Die vorgesehene Erweiterung des Aufgabenbereiches der SHG mag da und dort etwas helfen. Auf unkomplizierte und wirkungsvolle Weise würde die Hotelerneuerung einen Impuls durch steuerpolitische Massnahmen erfahren, indem man den steuerfreien Aufwand für den Unterhalt und die Anschaffungen von 10 auf 15 oder 20% des Umsatzes heraufsetzen würde. Der Fiskus würde dadurch kaum einen wesentlichen Ausfall erleiden, weil ihm die vermehrten Investitionen

auch wieder vermehrte Steuereinnahmen einbringen würden. Mit den heute tolerierten 10% kommen wir in unsern alten Häusern nicht weit, wenn beispielsweise der Ersatz einer einzigen Lifttüre über 3000 Franken kostet und eine Dachreparatur eine fünf- bis zehnstellige Summe beansprucht.

Es geht nicht ohne enge Zusammenarbeit

Die Lösung der erwähnten und aller übrigen Probleme und die Ueberwindung aller gegenwärtigen Schwierigkeiten erhei-

Jedem sein massgeschneiderter Schulsack

Sonderprogramm «Berufliche Ausbildung»

Wirkliches Interesse für die berufliche Aus- und Weiterbildung und vielleicht auch der Gwunder, warum und wie dafür so viel Geld ausgegeben wird, führten am Nachmittag wiederum zu einer fast vollbesetzten Aula. Wie Direktor Dietrich in seiner kurzen Einleitung ausfuhrte, war auch beabsichtigt, mit dieser Sonderveranstaltung die Delegierten zu informieren und ihnen Rechenschaft abzulegen. Das zehnjährige Jubiläum der Schulhotels und die Vorrangstellung Interlakens im Ausbildungswesen des SHV waren der äusserer Anlass, die diesjährige Delegiertenversammlung durch dieses Sonderprogramm zu ergänzen. Manfred Ruch, der Leiter der Abteilung für Aus- und Weiterbildung umriss kurz das Entstehen und die Entwicklung der weitgespannten schulischen Tätigkeit des SHV und erläuterte insbesondere die Zielsetzung derselben: «Mit der Schulung wollen wir einen wesentlichen Beitrag zur Wettbewerbsfähigkeit der Hotellerie gegenüber andern Branchen und gegenüber der internationalen Konkurrenz leisten. – Wir wollen möglichst viele Personen für eine Aus- oder Weiterbildung in der Hotellerie interessieren und ihnen die entsprechenden Möglichkeiten anbieten bzw. vermitteln können.»

Lehrreich und unterhaltsam

Ueber die Massnahmen, welche zur Erreichung des Ziels ergriffen wurden, referierten anschliessend die zuständigen Mitarbeiter. Mit dem Nachwuchs steht und fällt die Zukunft der Hotellerie, weshalb den Jungen die grösste Aufmerksamkeit und Sorge gilt. So durfte die Lehrlingsausbildung denn auch den grössten Teil dieses Nachmittags für sich beanspruchen. Wir verzichten an dieser Stelle darauf, die Informationen von Lehrschef Alfred Rohrer wiederzugeben, wurde doch das Schulhotels in der Delegiertenversammlung-Ausgabe der HOTEL-REVUE Nr. 19 vom 9. Mai 1974 eine ganze Seite gewidmet. Hingegen möchten wir es nicht unterlassen, die sehr gut gelungene «Darbietung» der Schulhotels – wenn wir dem so sagen dürfen – zu erwähnen. Zwei Schulklassen, Hotelfachassistentinnen und Kellner absolvierten in der Aula vor dem kritischen Publikum eine Unterrichtsstunde. Unbeeindruckt von der Anwesenheit der vielen Patrons beteiligten sich die Mädchen und Jungen lebhaft und fröhlich am Unterricht. Sie vertieften ihre Kenntnisse über Milchprodukte und Rebbaugelände und liessen die Hotelieren und Hoteliers wieder einmal daran denken, wie vieles den Jungen halt doch neu und unbekannt ist, das die Alten manchmal für selbstverständlich halten. Die beiden Lektionen fanden nicht nur als Auflockerung des Programms bei den Zuhörern und -schauern sehr gute Aufnahme. Wer wusste die kurze Musterstunde als Mosaiksteinchen eines ganzen Ausbildungskonzeptes zu nehmen, gewann einen Eindruck von der Vielfältigkeit und Intensität des Lehrprogramms.

Die ebenfalls nur als Unterrichtsinstrument vorgesehene Teilbildschau über die Menschlichkeit, die auf den Hund gekommen ist, dürfte vielleicht beim einen oder andern Patron etwas unter die Haut gegangen sein. Obwohl sie in erster Linie für Hilfsbereitschaft und Rücksichtnahme unter Kollegen wirbt, haben sich auch die Patrons verstanden, dass sie selbst sehr viel zu einem guten Betriebsklima beitragen und dass nicht der Chef de Service die letzte hierarchische Stufe ist, auf der der Kragen nicht platzen sollte. Aufgedeckt durch diese «visuellen Referate» waren die Anwesenden wieder bereit, den zwar trockeneren aber nicht minder aufschlussreichen Orientierungen über das erneuerte Ausbildungskonzept der Hotelfachschule Lausanne – Sprecher Direktor P. Barraud – und die verschiedenen Möglichkeiten zur Weiterbildung des Kadern zu folgen. Rudolf Bolliger hat sicher manchen Zuhörer zum Bewusstsein gebracht, dass ein Kaderangestellter etwas mehr als nur rein fachliches Rüstzeug braucht, um seiner Aufgabe gegenüber seinen Untergebenen und dem Betrieb gerecht zu werden.

schen eine immer engere und bessere Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Mitgliedern, den Sektionen und den zentralen Organen unseres Verbandes, von der ich gestern gesprochen und deren Förderung eine Herzensangelegenheit unseres Zentralpräsidenten ist. Sie verlangen aber auch nach einer engen Zusammenarbeit mit unsern Schwesterverbänden, dem SWV und der Vereinigung der alkoholfreien Betriebe, und bestimmt auch mit unsern in der Union Helvetica zusammengeschlossenen Sozialpartnern. Ferner drängt sich eine stete Fühlungnahme mit den Behörden auf allen Stufen auf. Unsere Aufgabe wird schwieriger und komplizierter, dafür um so spannender und reizvoller. Mit entsprechendem Mut und sportlichem Elan wollen wir an sie herantreten. Wir werden sie meistern.

37 Kurse und 1272 Teilnehmer seit 1970 setzten Peter Helfer in die Lage, recht plastisch über den jüngsten Zweig der Weiterbildung zu referieren. Er hat mit den Fachkursen SHV den Fuss am tiefsten in der Praxis und spricht ohne hierarchische Unterscheidung jeden Berufsmann und selbstverständlich auch jede -frau an.

Wo gingen die Unternehmer hin?

Bei dieser umfasste die Nachmittagsveranstaltung die Aus- und Weiterbildung des Personals. Sie fand das uneingeschränkte Interesse aller Anwesenden. Es war verwundernd nahm man den grossen Exodus zur Kenntnis, bevor Erich Berger seine knapp 7 Minuten beanspruchte, um Hotelieren und Hoteliers über die Weiterbildungsmöglichkeiten des Chefs ins Bild zu setzen. Seine ebenso bündigen wie zündenden Worte über das Unternehmerseminar erreichten eine Anzahl Unternehmer nicht mehr. Darf man annehmen, dass diese, dann, wenn sie rasche Entschiede von grösser Tragweite für ihren Betrieb fällen müssen, alle Entscheidungsgrundlagen besitzen, dass sie wirklich Bescheid wissen über alle Anforderungen, denen ein Unternehmer heutzutage gewachsen sein muss und sich der Instrumente von Wirtschaft, Wissenschaft und Politik zu bedienen wissen – das alles lernt man nämlich im Seminar. Nun, wir hoffen, der vorzeitige Aufbruch sei erfolgt, um noch den Tag der offenen Türen in den Schulhotels zu nutzen, und um den erwartungsvollen, gut vorbereiteten Nachwuchs nicht zu enttäuschen. – Das sehr aufschlussreiche und abwechslungsreich gestaltete Sonderprogramm über die Aus- und Weiterbildung ist prima gelungen und hat grossen Anklang gefunden. Sie hat die Delegierten vor der ausgezeichneten Verwendung der beanspruchten Mittel überzeugt.

Dank an Interlaken

Wenn man nun schon zum fünften Mal über eine Delegiertenversammlung berichten muss, fällt es nicht mehr leicht, das Rahmenprogramm zu beschreiben. Es ist im Grunde mehr oder weniger das gleiche, das besondere Erwähnung verdient, nämlich die grosse Mühe und Arbeit, welche die gastgebende Sektion sich nimmt, um den Kolleginnen und Kollegen aus der ganzen Schweiz einen schönen, den Arbeitstag vergessend lassenden Anlass zu bieten. Zwar wird das einstmals fast überbordende Programm von Jahr zu Jahr etwas beschnitten – man soll ja nicht immer nur vom Sparen reden –, doch vermag dies der Fröhlichkeit und gehobenen Stimmung keinen Abbruch zu tun. Im Gegenteil, je mehr das Offizielle eingeschränkt wird, desto mehr kommt das zum Zuge, was einen ebenso wichtigen Aspekt der Delegiertenversammlung ausmacht, der Gedankenaustausch mit den Kollegen, das unbeschwernte Beieinander-

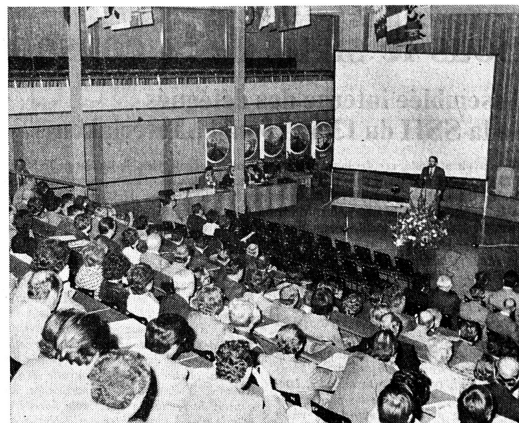
Assemblée des délégués de la SSH, Interlaken

Formation sur mesure à tous les degrés

Tableau de la formation professionnelle SSH

M. F. Dietrich, directeur, put saluer, l'après-midi, une très nombreuse assistance qui remplissait à nouveau l'aula, témoignant ainsi de l'intérêt que nos membres portent à la formation professionnelle. Cette manifestation spéciale visait à renseigner les délégués sur l'activité déployée dans le domaine de la formation professionnelle et sur l'emploi des sommes considérables que la SSH y consacre. L'on a également profité de marquer ainsi le 10ème anniversaire de la création des hôtels-écoles et du fait que l'assemblée des délégués avait lieu à Interlaken, bastion de la formation professionnelle de la SSH.

M. Manfred Ruch, chef du service de la formation et du perfectionnement professionnels, évoqua brièvement la naissance et le développement de l'activité de la SSH en la matière. Grâce à lui, nous avons contribué notablement à maintenir l'hô-



Mit grosser Aufmerksamkeit verfolgten die Delegierten die aufschlussreiche und kurzweilig gestaltete Orientierung über Aus- und Weiterbildung.

sein, das neue Freundschaften ermöglicht. Gleichwohl ist einiges, das in Interlaken geboten wurde, der besonderen Erwähnung und eines speziellen Dankes wert. Am Vorabend verwöhnte Zentralvorstandsmitglied K. Gertsch seine Kollegen und die leitenden Mitarbeiter des SHV mit einem vorzüglichen Nachtessen in seinem Hotel Merkur. Am Tage darauf buchten E. Berger und sein Personal im Victoria Jungfrau einen grossen Punkt für ein tadelloses Bankett, während die andern Hoteliers nicht minder bestrebt waren, die «Unoffiziellen» mit einem vorzüglichen Nachtessen auf das gemeinsame Fest im Kursaal einzustimmen. Und so ab 21.00 Uhr füllte sich der weltbekannte Kursaal mit Gästen, die bereit waren, aus einem schönen Abend eine schöne Nacht werden zu lassen.

Zu Beginn wurde ihnen vom Präsidenten der Kommission Schulhotels Berner Oberland, M. Burri, eine Attraktion geboten, wie sie wohl kaum je in einem Kursaal gezeigt wurde. Es war kein Star und keine atemberaubende Show zu bewundern, doch wurden viele Augen gross und manches Herz schlug höher, als sich die ganze grosse Bühne mit allen Leuchtern und Lehlern der Schulhotels Berner Oberland füllte. Wer es am Nachmittag noch nicht erfasst hatte, wie erfolgreich die Bemühungen des SHV um den Nachwuchs sind, dem ging bei diesem erfreulichen, ja fast überwältigenden Anblick wohl ein Licht auf, ein Licht, das vielen Hotelieren und Hoteliers durch dunkle Stunden des Verzagens und Aufgebewollens zu leuchten vermag. Das war eine grossartige Hiltparade, obwohl nur einfache Volkslieder gesungen wurden. Nachher bedurfte es wirklich nur noch einer guten Tanzmusik, um die Stimmung in Schwung zu halten. Die Eröffnung des Oberlander Märts um Mitternacht hielt die Festbrüderchen und -schwestern erst recht noch eine gute Weile im Kursaal fest. Wie es sich gehört, überwachte niemand, wann die letzten nach Hause gingen, es wurde lediglich ausdrücklich zu Protokoll genommen, dass es ein prima Fest war. Bei der Abschiedsparty auf dem Schulhausplatz lebte diese Fröhlichkeit nochmals bei einem währschaffen Käsebuffet auf.

Es sind jetzt hier nur wenige mit Namen genannt, die zum sehr guten Gelingen der DV Interlaken beigetragen haben. Wer dabei war, weiss, dass es des Einsatzes jedes Hoteliers und einer Armee Einzelmannchen bedurfte, um alles so tippopt zu arrangieren und den Gästen so viel Freude zu bereiten. An sie alle geht unser aufrichtiger und herzlicher Dank für all das Schöne und Gutorganisierte. Interlaken hat sich sehr würdig unter die SHV-Tagungsorte eingereiht. MK

ger et Peter Helfer insistèrent sur les cours de cadres et les différentes possibilités de perfectionnement qui existent pour les employés supérieurs ou pour ceux qui entendent gravir les échelons de la hiérarchie. Depuis 1970, 37 cours de cadres ont été donnés à quelque 1300 participants. D'autre part des cours pratiques s'adressent à tous les cadres et hôteliers qui cherchent à résoudre des problèmes, non seulement techniques, mais surtout humains.

Bien que la part du lion ait été réservée à l'enseignement de base dans les hôtels-écoles et à la formation des apprentis, nous ne nous étendrons pas sur l'exposé de M. A. Rohrer, responsable des hôtels-écoles, puisque nous avons consacré une page entière à cette formation de base dans le no 19, du 9 mai 1974, de l'HOTEL-REVUE. Nous y renvoyons nos lecteurs.

Les responsables des divers degrés d'enseignement présenteront ensuite brièvement les nombreuses mesures prises pour atteindre le but fixé.

Si la relève du personnel n'est pas assurée, l'avenir de l'hôtellerie ne l'est pas non plus. C'est pourquoi la plus grande partie de l'après-midi fut consacrée à l'enseignement dans les hôtels-écoles et à la formation des apprentis.

Pour que cette présentation soit plus animée et plus vivante, l'assemblée put assister, entre les exposés, à deux brefs exemples de leçons données à des classes d'assistants d'hôtel et de sommeliers, la première consacrée au lait et aux produits laitiers et la seconde aux crus des lacs de Bienne et de Thoune. Ces deux leçons illustrèrent la conception de la formation, la variété et l'intensité du programme, ainsi que les méthodes et moyens perfectionnés et modernes d'enseignement, tout en révélant l'assurance et l'entrain des jeunes gens qui ont décidé d'embrasser des carrières hôtelières.

L'on put enfin voir et entendre la dernière réalisation audio-visuelle des associations de l'hôtellerie et de la restauration. Très réussie, elle fait appel au sens psychologique des collaborateurs en vue de créer dans l'entreprise un climat de travail agréable par l'esprit d'équipe, la courtoisie et la bonne humeur. Cette production est surtout destinée à faciliter les relations entre le personnel de cuisine et de service.

Le séminaire pour chefs d'entreprise

Mais, comme l'exposa M. Erich Berger, une des plus brillantes réussites de la SSH est bien le séminaire pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration qui enseigne à des hôteliers déjà dans la pratique les meilleures méthodes de management. Il répond aux exigences les plus poussées de l'heure actuelle et sert d'instrument scientifique, économique et politique pour gérer une exploitation.

La service de la formation professionnelle de la SSH a réalisé un exploit en donnant, en moins de deux heures, une idée si complète et si vivante de l'intérêt et des possibilités de formation et de perfectionnement qui sont à disposition de ceux qui entendent se vouer aux carrières hôtelières et devenir des hôteliers et des hôteliers accomplis.

Parfaitement...

... Informés sont les propriétaires du nouveau «Classeur SSH».

A retirer par fr. 12.- auprès du Service du matériel de la Société suisse des hôteliers, Monbijoustrasse 51, 3001 Berne, téléphone (031) 25 72 22.

Transportprobleme im Betrieb?

COSMOS

hilft sie lösen!

Servier- und Abraumwagen, Abfallsackrollen und -ständer, Wäsche- und Etagedienstwagen

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

Auf die Barrikaden für den «Service inbegriffen»!

Mit dieser Schlagzeile forderte die HOTEL-REVUE im Februar 1972 eine einheitliche Regelung des sogenannten «Trinkgelds» in allen schweizerischen Dienstleistungsbranchen. Das Gastgewerbe hat dieses Ziel – den Service inbegriffen – erreicht. Aber wie steht es mit anderen Branchen?

Service inbegriffen im Gastgewerbe: Vor wenigen Tagen hat der Bundesrat den Antrag des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) auf Allgemeinverbindlichkeitserklärung des Landesgesamtarbeitsvertrages im Gastgewerbe gutgeheissen und die Inkraftsetzung auf 1. Juli 1974 beschlossen. Damit wird der Service inbegriffen – sozusagen als Nebenergebnis der Vereinbarung zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer – im ganzen Lande allgemeinverbindlich sein.

Vom Beizli bis zum Grand Hotel

Alle Gaststätten, Wirtschaften, Restaurants und Hotels in unserem Land werden ihren Gästen klare «all-in»-Preise anbieten und damit die jahrelange Unsicherheit, besonders ausländischer Gäste, beenden. Damit sind Preise wieder vergleichbar; das Personal muss nicht länger die hohle Hand machen und den Almosenempfänger mimen; der Konsument weiss, woran er ist.

Man sollte annehmen, dass auch andere Dienstleistungsbranchen die Vorteile einer solchen Lösung erkennen und sich konsumentenbewusst verhalten.

Im Gegenteil!

Mit Entsetzen muss man jedoch feststellen, dass zum Beispiel die Coiffeure und Taxiunternehmen rückwärts schreiten und den «Service non compris» immer deutlicher propagieren und damit ihre Kunden schröpfen. Wir beschränken uns – auf Grund eigener Erlebnisse – auf die Taxitarife:

Erlebnis Nr. 1 in Basel: Ich steige am Bahnhof in ein Taxi älteren Datums, der Chauffeur raucht und wendet kaum den Kopf, um sich nach dem Ziel zu erkundigen, chauffiert mich in ungepflegtem und mit Scotch-Band renoviertem Interieur zum Ziel. Unüberschaubar ein schmiegiger Zettel: «Service nicht inbegriffen.» Auf die Frage, worin denn der «Service» bestehe, erziele ich über mich ein recht unfreundlicher Schwall von Argumenten: das sei in der Schweiz so üblich, 15 % seien das mindeste, im Gastgewerbe sei es ja auch so...

Erlebnis Nr. 2 in Bern: Kein Hinweis auf Service. Der Chauffeur gibt sich mit dem Aufdrucken des angezeigten Betrages von Fr. 8.50 auf 9.– zufrieden.

Erlebnis Nr. 3 in Zürich: Gepflegtes Taxi, anfänglich höflicher Chauffeur, sauberes Schild: «Service nicht inbegriffen.» Auf die Frage, worin der «Service» bestehe, grober Hinweis darauf, dass die Steuerverwaltung für die Festsetzung des steuerbaren Einkommens das übliche Trinkgeld auf Grund des Taxameter-Umsatzes berücksichtige; er müsse mindestens 15 % haben. Bei der Herausgabe des Wechselgeldes gelingt es mir trotz lautem Protest nicht, nur 10 % Trinkgeld zahlen zu können.

Agerlich, unehrlich, unhaltbar

Diese Passräubereien können nicht länger geduldet werden. Trotz verschiedenen Attacken seitens der Schweizerischen Stiftung für Konsumentenschutz haben sich die Taxihalter-Verbände nicht zu einer zeitgemässen Regelung durchdringen können.

Der Verband stadtbäuerlicher Taxiunternehmen äussert sich wie folgt: Die Regelungen betreffend «Service» seien ausschliesslich lokal fixiert. In Bern sei der Service nicht inbegriffen und der Chauffeur habe keinen gesetzlichen Anspruch darauf. Er würde allerdings mit zirka 10 % Trinkgeld auf den Taxameter-Umsatz eingeschätzt. Man sei sich in der Branche absolut uneinig.

Der Zürcher Taxihalter-Verband stellt fest, dass die Arbeitnehmer-Verbände ge-

den «Service inbegriffen» seien und die städtische Konzessionsbehörde nicht auf dem Service inbegriffen bestehe. Auch wenn im Wagen «Service nicht inbegriffen» plaktiert ist, habe der Fahrer keinen Rechtsanspruch auf ein Trinkgeld. Ein schweizerischer Mietwagen- und Taxihalter-Verband existiert nicht mehr. Die Interessen dieses Gewerbes werden auf nationaler Ebene lose wahrgenommen durch die «Fachgruppe Taxi» im Treuhand-Verband des Autotransportgewerbes (TAG). Die Auskunft: Die Meinungen betreffend Service compris seien so unterschiedlich, dass man sich gar nicht erst damit befasse. Wenn im lokalen Taxi-Reglement der Anspruch auf den «Service» nicht geregelt sei, habe der Taxifahrer kein Anrecht darauf. Vielleicht werde man sich an einer Tagung im Herbst einmal mit diesem Thema befassen.

Notwendige Schlussfolgerung für den Konsumenten: Man verweigere grundsätzlich die Bezahlung eines Trinkgeldes, sofern kein besonderer Service (Koffer tragen, in den Wagen helfen o.ä.) erbracht wird. Damit wird das Taxifahren für den Konsumenten so lange etwas ungemütlich-

cher, bis Arbeitgeber und Arbeitnehmer im Taxigewerbe sich zu einer zeitgemässen Lösung durchdringen.

Steuerveranlagung als Ursache?

Rückfragen bei städtischen und kantonalen Steuerverwaltungen in Bern und Zürich ergaben, dass für die Feststellung des steuerbaren Einkommens von Taxihaltern Pauschalbeträge (in Bern 3000 Fr. pro Jahr) bzw. ein fester Prozentsatz auf dem Taxameter-Umsatz (in Zürich 10 %) berücksichtigt werden. Mit dem Einbezug des Trinkgelds in die Taxitarife müsste deshalb der Verzicht der Steuerverwaltungen auf die Besteuerung von Trinkgeldern einhergehen.

Ob sich allerdings 25 kantonale Steuerverwaltungen und noch mehr lokale und kantonale Taxihalter-Verbände innert nützlicher Frist zu einer gemeinsamen Regelung durchdringen können, erscheint mehr als zweifelhaft.

Als Sofortmassnahme könnte man aber vom Preisüberwacher Leo Schürmann eine Weisung erwarten, die alle Taxihalter auffordert, in ihren Wagen eine ehrliche und auch für Ausländer verständliche Tarifinformation anzubringen.

Der im Gastgewerbe durch die Einführung des «Service inbegriffen» erzielte Fortschritt darf in keinem Fall durch merkwürdige Geschäftspraktiken anderer Branchen verwässert werden. Das sind wir unseren in- und ausländischen Gästen schuldig.

Peter Kühler

Sasso Boretto: Neue Note für Ascona

Hotels einer gehobenen Klasse, die verwöhnten Gästen in einer vornehmen Atmosphäre jede Annehmlichkeit und zugleich einen weitgespannten Fächer von Unterhaltung und Freizeitbeschäftigung bieten, seien im Touristenkanton Tessin zum Teil immer noch Mangelware, erklärte der Chef des kantonalen Verkehrsvereins, Dr. Marco Solari, an der offiziellen Eröffnung des Erstklasshotels Sasso Boretto in Ascona.

Als Koordinator der am Wiederaufblühen des Tessiner Fremdenverkehrs interessierten lokalen Vereine schätzte er sich ausserordentlich glücklich über die Unternehmung eines weiteren Etablissements dieser Kategorie.

Hotel mit Appartements

Das in zweijähriger Bauzeit auf relativ kleiner Fläche (mit einem unbauten Raum von 20 400 Kubikmetern) erstellte Sasso Boretto wird denn auch in mannigfaltiger Hinsicht den Ansprüchen einer internationalen Klientel gerecht. 44 komfortable Doppelzimmer, zum Teil mit Liege- und Sonnenterrasse, der Rest mit Balkon. Sechs Dreibettzimmer, ebenfalls mit Balkon. Ausgestattet alles in elegant-rustikalem Stil. Eine reichhaltige Bar im vornehm-dezenten Restaurant – der rustikale Anstrich wird durch dunkles Holz zu weissgetünchten Wänden noch besonders hervorgehoben. Selbstverständlich fehlt auch ein 12,5 auf 5 Meter grosses Schwimmbad und die heute fast schon obligate Sauna nicht.

Neben dem Hotel und dem Restaurationsbetrieb hat der Architekt zusätzlich 18 Eigentumswohnungen (je drei Vier- und Dreizimmer- sowie je sechs Ein- und Zweizimmerwohnungen) gebaut. Bis diese Eigentumswohnungen verkauft sind, werden sie an Hotelgäste vermietet. Sofern sie schon verkauft sind, werden sie für die Eigener weitervermietet. Eigentümern und Mietern wird die Annehmlichkeit geboten, ihr Essen – sofern sie sich nicht selbst versorgen wollen – im Hotel einzunehmen, zu fixen Menüpreisen von 20 Fr. (inkl. Premier) oder 17 Fr. (ohne). Geladene Gäste und Presse hatten notabene am oben erwähnten Eröffnungstag Gelegenheit, die Fähigkeiten der ausgezeich-

neten Küchenmannschaft buchstäblich am eigenen Leibe zu erfahren. Ein exquisites, keine Wünsche offen lassendes Kaltes Buffet, erlesene Weine und ein aufmerksam Servicepersonal gaben eine Kostprobe der Tafelfreuden, die die Sasso-Boretto-Besucher erwarten.

Für aktive Ferien

Doch die Leitung des Hauses (Hans Holenstein, langjähriger Direktor des Hotels Esplanade im Locarneser Vorort Minusio) ist nicht nur am leiblichen Wohl seiner Kunden besorgt. Erholbarkeit soll jeweils – sofern der Gast Lust dazu hat – in gezielten Abständen durch nutz- und gesundheitsbringende, Aktivität unterbrochen werden können. Interessenten stehen dafür – neben dem schon erwähnten Schwimmbad und der Sauna – Reitsport, Tennis, Golf, Ausflüge ins nahe Onsernone- und Maggialtal oder zahlreiche andere Wanderwege in der Umgebung offen.

Das Sasso Boretto organisiert ausserdem periodisch Ausflüge. So beispielsweise zum bestbekannten Mittwochsmarkt in Luino. Ferner veranstaltet man gemeinsame Besuche des Kleintheaters von Dimitri oder bei Töpfern der Gegend. Musikalische oder literarische Abende, Modewochen und nicht zuletzt Zeitvertreib und Amüsierens für Kinder sollen das Gebotene schliesslich abrunden. Nur nebenbei sei gesagt, dass das Hotel selbstredend auch Geschäftsteilen jede nur erdenkliche Bequemlichkeit (Konferenzsaal, Filmprojektor, Leinwand, Aufnahmegeräte usw.) garantiert. Ein Aufenthalt im Sasso Boretto heisst, sich der Schönheiten Asconas erfreuen, Ascona intensiver erleben. Mit diesem Sloan-Grundsatz erhofft sich das neue Hotel einen guten Start in der kommenden Saison.

W. Z.



Sils/Segl

Die vor einigen Jahren von der verstorbenen Frau Louise Silberberg gestiftete Biblioteca Engiadinaisa erfreute sich im vergangenen Jahr erneut einer starken Beachtung. Der Bestand an Büchern beläuft sich auf 5943 Exemplare, von denen 2611 Bände im Leseraum benützt und 2981 Bände ausser Haus ausgeliehen wurden. Dem Vernehmen nach interessieren sich auch sehr viele Gäste für die Bibliothek.

St. Martin (Lugnezertal)

Nachdem sich auch Gäste für das Strahlen interessieren, ist darauf hinzuweisen, dass die kleine Gemeinde St. Martin beschlossen hat, das Gewinnen von Mineralien und Kristallen auf dem gesamten Gemeindegebiet der Bewilligungspflicht zu unterstellen. Zur Erlangung der Bewilligung ist eine Haftpflichtversicherung nachzuweisen und eine Gebühr zu entrichten.

Chur

Als weitere Anlage des Churer Sport- und Freizeitzentrums «Obere Au» konnte das erste öffentliche städtische Hallenbad in Betrieb genommen werden. Eine daneben liegende erste Platte für eine neue Kunstebahn befindet sich in Bau. Ebenso stehen ein grosses Freibad mit Garderobegebäude, Liege- und Spielwiese sowie das Sportplatzrestaurant vor der Vollendung.

Das neue Hallenbad steht im Mittelpunkt der ersten Ausbaustufe, für die der Churer Souverän einen Rahmenkredit von 18.8 Mio Fr. bewilligte. Es enthält ein Schwimmbecken im Ausmass von 25 x 16 m, ein Sprungbecken von 13 x 10,5 m, ein Lehrschrumpfbecken von 16,6 x 8,2 m sowie ein Planschwimmbad von 6,6 x 3 m.

Als Energieträger für die Kälte-Wärme-Aufbereitung (Kunsteisbahn/Hallenbad) dient Gas. Die durch die Kälteerzeugung für die Kunsteisbahn frei werdende Wärme wird für die Wasssererwärmung des Hallenbades verwendet. Die Wasseraufbereitung des Hallenbades erfolgt mittels Ozon, jene des Freibades durch Chlordioxid.

Tenigerbad (Bündner Oberland)

Das Heilbad mit der bittersalzhaltigen Calcium-Sulfat-Quelle, das bereits 1580 urkundlich erwähnt wird, ist nach längerem Dornröschenschlaf und nach einem gut gelungenen Neubau wieder in Betrieb genommen worden. Das Kurhaus mit 135 Betten, zwei Freiluft-Mineralbädern und einem Mineral-Hallenschwimmbad bietet

eine gemütliche Atmosphäre, Entspannung und Wohlbefinden.

Das beglückende Moment für den Erholungsstenden und Stressbelastenden dürfte wohl die Ruhe in der herrlichen Wald- und Alpenlandschaft sein. – Dem Gast wird auch die Möglichkeit geboten, sich zu unterhalten. So stehen ihm Gesellschaftsräume, Billardtisch, Tischtennis, Bibliothek, vollautomatische Kegelbahn, rustikale Kuchentube, Restaurant und Bar zur Verfügung. Der eigentliche medizinische Kurbetrieb wird allerdings erst nach vollendetem Bau der Kurabteilung, die einem Kurarzt untersteht, aufgenommen.

Davos

In der hundertjährigen Geschichte des sanfteren von den Begründern des Kur- und Ferienortes Davos, Alexander Spengler und William Holsboer, erstellten Gebäudekomplexes des heutigen Hotels Europe tritt eine weitere Veränderung ein. Der ganze Saaltrakt mitsamt der Bühne – ausgenommen die Ladengeschäfte im Erdgeschoss – wird abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. In diesem werden Appartements, Studios und Angestelltenzimmer untergebracht. Altes verschwindet und muss den neuen Verhältnissen angepassten Bauten Platz machen.

Poschiavo

Dem Gesuch des Verkehrsvereins Poschiavo, die Strasse ins schöne und idyllische «Valle di Campos» für den Motorfahrzeugverkehr zu sperren, hat der Gemeinderat zugestimmt. Demnach wird die Strasse ab 15. Mai 1974 für den Motorfahrzeugverkehr gesperrt. Zugelassen ist nur der land- und forstwirtschaftliche motorisierte Verkehr, ferner unterstehen dem Verbot weder Arzt, Veterinär noch die Polizei. Eigentümern von Gebäuden im «Valle di Campos» ist mit Sonderbewilligung die Zufahrt bis zur Liegenschaft erlaubt. Die Wanderung von Sazü – dort stehen Parkplätze zur Verfügung – bis zum romantischen Lago di Saoseo, etwa anderthalb bis zwei Stunden, wird somit ohne die lästige Störung durch Autos zu einem wahren Erlebnis.

Arosa

In der Frühjahrsgeneralversammlung wurde im Kur- und Verkehrsverein ohne Opposition beschlossen, die Sommer- und Winterkurtaxen, die Logiernachtbeiträge und die Mitgliederbeiträge zu erhöhen. Diese Massnahme soll dazu beitragen, einen Teuerungsausgleich zu ermöglichen und die Aktivität des Kur- und Verkehrsvereins nicht abbauen zu müssen. Als weiteres wichtiges Geschäft wurde die Reorganisation der Sportkommission behandelt, bei der es sich um eine für den Kur- und Sport bedeutende und tragende Institution handelt, die im Rahmen der Finanzen arbeits- und funktionsfähig erhalten bleiben muss.

rs

Bedenken gegen Regionalisierung

Der Vorstand der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes hat sich an seiner Frühjahrsversammlung mit Fragen der regionalen Entwicklungspolitik und der bernischen Wirtschaftsförderung befasst. Regionale Struktur- und Entwicklungspolitik – eine neue Bundesaufgabe – lautete das Thema, welches Dr. F. Mühle-mann, der Verantwortliche für regionale Wirtschaftsförderung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes, eingehend behandelte. Die auf Bundesebene vorbereiteten

Massnahmen bezwecken einen bessern Ausgleich zwischen den Ballungszentren und den wirtschaftlich zurückgebliebenen Regionen. Ein wichtiger Pfeiler des gesamtwirtschaftlichen Entwicklungskonzeptes stellt das Bundesgesetz über Investitionshilfe (IHG) dar, das in den Dienst der Infrastrukturpolitik gestellt wird und in absehbarer Zeit in Kraft treten soll. Voraussetzung für diese Bundeshilfe ist das Bestehen regionaler Entwicklungskonzepte, die es zu erarbeiten gilt. Der Referent erläuterte ferner die flankierenden Massnahmen, wie das revidierte Bundesgesetz über den Hotel- und Kurortskredit und die Förderung der gewerblichen Klein- und Mittelbetriebe.

Ueber den Stand der bernischen Wirtschaftsförderung gab Regierungsrat Dr. H. Tschumi einen Überblick und orientierte über die bereits tätigen und noch pendenten Landerwerbs- und Finanzierungsgeschäfte, wobei es um die Erhaltung und Stärkung des gewerblich-industriellen und touristischen Potentials gehe. Anhand von Zahlen wurde die Bedeutung des Fremdenverkehrsgesetzes für das Berner Oberland unterstrichen: seit der Einführung der kantonalen Beherbergungsabgabe (1964) konnte ein Bauvolumen von 50 bis 60 Mio Franken ausgelöst werden. In der Diskussion wurde auf die Gegensätzlichkeit zwischen Konjunkturdämpfungs-massnahmen und Wirtschaftsförderung und auf die zufolge der Liquiditätsverknappung bestehenden Finanzierungsschwierigkeiten hingewiesen. Man sprach sich für eine weitere Lockerung der Bau- und Kreditrestriktionen, insbesondere für eine Erhöhung des Härtekontingents und für die Freigabe von Hotelbauten aus der Ausführungssperre aus. Als wünschenswert erachtet wurde ferner eine bessere steuerliche Erfassung (Steuerteilung) der auswärtigen Ferienhausbauer, sowie der Einbezug weiterer Regionen in das zu fördernde Gebiet. Bedenken fielen hinsichtlich der sogenannten Regionalisierung, in der man eine politische Gefahr für die Gemeindeautonomie erblickte.

Beabsichtigen Sie den Neu- oder Umbau Ihrer Grossküche?

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

Fragen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.



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

Seit über 25 Jahren bekannt für gute Maschinen und Apparate.



Die Motor Columbus und der Fremdenverkehr.

Im Sommer und Winter.

Die Motor-Columbus Ingenieurunternehmung AG befasst sich mit der Entwicklung des Fremdenverkehrs im Sommer und Winter im Bereich der:

Marktforschung

touristische Nachfrageanalysen
Abklärung des Zielpublikums
touristische Leitbilder

Beratung

Gutachten über fremdenverkehrs-
politische Fragen
Investitions- und Wirtschaftlich-
keitsberechnungen
Beratung in Finanzfragen
Beratung bei Organisations-,
Marketing- und Managementfragen

Planung

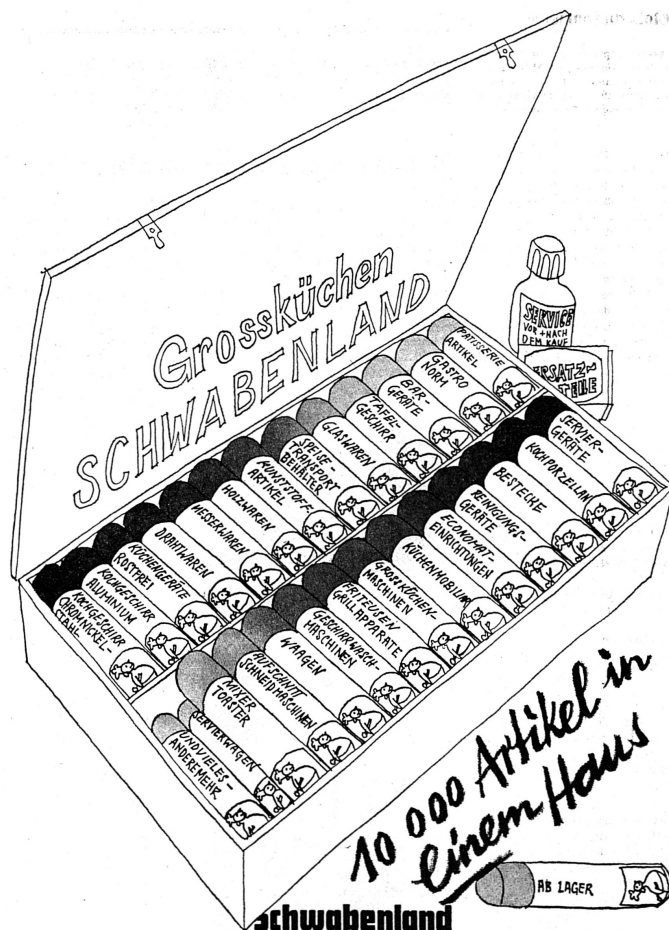
touristische Gesamtplanungen und
regionale Erschliessungspläne
Kurortsplanungen
Planung von Ferienzentren, Hotels
und Kurortsanlagen
Planung touristischer Transportanlagen
Infrastrukturplanungen

Durchführung

Projektierung von Ferienzentren, Hotels,
Kurorts- und Transportanlagen
Bauleitung

MOTORCOLUMBUS

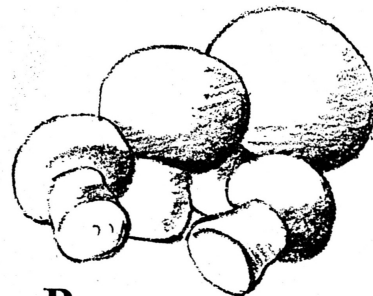
Ingenieurunternehmung AG, 5401 Baden/Schweiz Telefon 056 22 71 01



Spezialhaus für komplette Grossküchen-Einrichtungen.

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

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

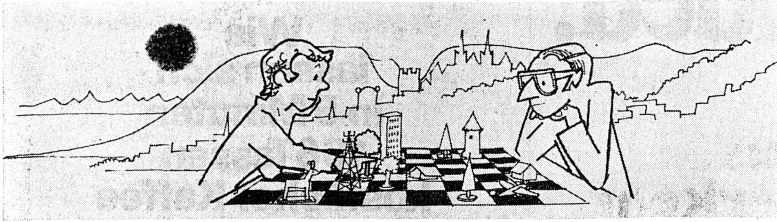
Name: _____
Geschäft: _____
Strasse: _____
PLZ: _____ Ort: _____

Bonbücher

	1	50
Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.60
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
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



La protection de l'environnement et le développement du tourisme

Il y a dans chaque homme un protecteur qui sommeille

Nous publions ci-dessous la remarquable introduction, due à la plume et au talent de M. Alex Billeter, directeur de l'Association pour le développement de Neuchâtel, qui vient d'être publiée dans le rapport d'activité de cet office du tourisme. En disant tout haut ce que de nombreuses gens chuchotent tout bas, M. Billeter constate également que la protection de l'environnement, c'est souvent le devoir des autres! Titres et intertitres sont de la rédaction.

Si les idées sont de toujours, du passé comme de l'avenir, il arrive que les événements leur donnent soudain une actualité plus aiguë. Ce qui n'était jusqu'ici qu'un sujet de composition au collège correspond à une réalité.

Ainsi, dans le domaine qui nous occupe, deux thèmes importants prennent aujourd'hui cet aspect de réalité qui nous éloigne des pures abstractions:

- l'aménagement du territoire
- la protection de la nature.

Sur le fond, probablement que tout le monde est d'accord:

- Par suite de l'occupation croissante du terrain, il est sain de tendre à une répartition harmonieuse des constructions.

- La nature à l'état brut est belle, régénératrice, nécessaire à notre équilibre; lorsqu'elle est en péril, il faut la protéger.

Tant qu'on en est au stade de la discussion des idées, l'entente règne. Pour montrer son sens du réalisme, l'un des interlocuteurs dira bien qu'on ne fait pas d'omelette sans casser des œufs et chacun approuvera parce qu'il n'est pas question pour l'instant de ses propres œufs. Tout change par la suite.

Des contradictions... complexes

Où bien les spécialistes, les technocrates l'emportent et ils imposent des solutions raisonnables dans leur esprit général mais souvent blessantes sur les plans humain, individuel et peut-être même social. Ou bien un certain sens de l'intérêt de multiples communautés, un certain respect de ce qui existe (en fonction des faits ou d'engagements antérieurs) conduit à éviter les heurts; les grands principes alors succombent après mille escarmouches. Sincèrement, si l'on s'attache à de pareils problèmes, il est impossible de ne pas sentir qu'ils sont d'une complexité infinie, qu'ils s'opposent pas le loup et l'agneau, le bien et le mal, l'argent et l'idéal. Ce serait trop simple, trop facile.

L'exemple type: le village de montagne

Prenez l'exemple du village de montagne qui dépérit dans un site magnifique. Certains veulent lui rendre vie, permettre à ses habitants de rester fidèles à leur coin de terre et d'éviter l'exode. L'idée est honorable. Pourquoi ne se grefferait-il pas là-dessus une question d'intérêts. La majorité des activités humaines ne sont pas désintéressées. On ne les condamne pas pour autant. Quand les plans de construction apparaissent, quand les chantiers s'ouvrent, les vieux amoureux de l'endroit se rebiffent. On brandit l'étendard de la révolte, on oppose l'arolle au béton, le torrent au pylône, le pâturage au bar à café.

Aux yeux du révolté, le promoteur immobilier est un financier froid et inhumain; pour le promoteur, le révolté est un attardé qui s'oppose sentimentalement et égoïstement au développement d'une région vouée à la décrépidité.

Des questions sans réponses

Où trouver le juste milieu? Où trouver le compromis honorable, viable et honnête? C'est difficile. Si amoureux que l'on soit d'un principe, lorsqu'on l'applique dans un esprit de «jusqu'au boutisme» absolu, on touche à l'absurde et ceci est le cas aussi bien pour le financier que pour le rêveur, pour le citadin qui a besoin d'un paradis naturel que pour l'entrepreneur qui fournit du travail à une population en voie de diminution.

Qu'est-ce de plus tragique? Un village où l'on fait de belles photos mais qui meurt ou un village actif mais qui a peut-être trahi son origine? Il est exclu de répondre à cette alternative par un choix de principe. Chaque cas a des éléments propres qui le différencient du cas précédent.

Ailleurs et chez soi!

Que c'est aisé de participer à un mouve-

ment universel de défense de la faune sauvage en Afrique! On colle une étiquette à sa voiture et on protège les éléphants. Mais quand la route à construire (qu'on utilisera) passe dans un pâturage où l'on aimait à ne trouver qu'un sentier de chèvres, quand le bruit de moteur du téléphérique (dont on réclamait la construction) couvre celui du ruisseau, l'objet vous touche de plus près.

A votre première réaction négative, viennent peu à peu s'ajouter diverses réflexions. Si l'on dit «non», le fils du paysan ne sera pas moniteur de ski en hiver, il s'engagera dans une usine quel que part ailleurs ou deviendra facteur dans la plaine. La fille se mariera à Zurich et on conservera un temps le mazot à titre de souvenir de famille, un souvenir d'où la vie aura disparu.

Tradition et/ou expansion

Nous avons tenté de montrer que la solution idéale de grands problèmes contemporains n'existe pas. L'attachement rigide et inconditionnel à certains objets, à certains aspects du pays, à certaines formes de vie n'est pratiquement pas défendable face aux impératifs de l'existence qui est notamment faite d'évolution et de mouvement. L'enthousiasme que peuvent déclencher des moyens nouveaux, des possibilités d'expansion et tous les «plaidoyers pour l'avenir» est générateur de catastro-

Assemblée générale de l'Office neuchâtelois du tourisme

(ATS) L'Office neuchâtelois du tourisme s'est réuni pour la première fois hors de Neuchâtel, au Club 44 de La Chaux-de-Fonds, sous la présidence de M. Maurice Calame, président, en présence des délégués de l'Etat, des communes, des associations de développement, touristiques, hôtelières, etc. Aux comptes 1973, on remarqua un important versement pour l'édition d'un dépliant cantonal. Le budget 1974 est équilibré à 238 000 francs.

La stagnation du tourisme en Suisse a eu des répercussions en 1973 sur le tourisme neuchâtelois, non d'ailleurs sur les hôtels et restaurants de qualité. On insista sur les deux qualités essentielles d'un tourisme de type neuchâtelois, branche secondaire mais tout de même importante de l'économie et au surplus véhicule naturel de la propagande: la qualité de l'accueil, les prestations supérieures des hôtels-restaurants. Les loisirs culturels, sportifs et de distraction semblent être le point noir dans ce domaine touristique.

Etablissement d'un plan touristique

M. Jost Krippendorff, professeur d'économie touristique à l'Université de Berne, directeur de la Fédération suisse du tou-

phes s'il se moque de ce qui est, de ce qui a été créé, de ce qui nous a formés.

Trouver le dénominateur commun

Nous montons dans notre voiture, nous voulons une route et une place de parc. L'hiver est là, il nous paraît normal d'avoir chaud et de voir clair dès la nuit. Et qui aurait le droit de nous empêcher de téléphoner à un ami et de laver notre linge dans une machine?

Mais nous voilà promeneurs! Nous voulons un sentier qui sente l'aubépine et pas le mazot; nous maudissons la «mer de tôle» qui nous cache la Collégiale, le poteau qui coupe le paysage et la perforatrice qui démolit le silence.

Ces deux attitudes s'opposent mais voilà, il y a des contradictions en tout homme et c'est normal. Qu'il y ait dans les choses et les événements, c'est également incontestable. Nous n'arrivons jamais à tout réduire à des règles absolues, à une logique impeccable. Les solutions seraient cruelles, inhumaines.

Il faudrait nous diriger en sachant d'avance que nous ne suivrons pas une ligne toute droite. Un jour, nous encouragerons le maçon ou le bûcheron; le lendemain, nous leur demanderons de ne pas faire un deuxième mur, de ne pas abattre un nouveau sapin.

Nous crierions bravo à tel élargissement de route et puis nous serons aussi reconnaissants à qui de droit d'avoir interdit aux voitures de troubler la paix d'un square.

On peut voir là une attitude illogique, difficile à défendre sur le plan des idées. Compromis, demi-mesures, souplesse douteuse?

Non, nous croyons simplement qu'il y a des choses à respecter et d'autres à créer et que la recherche d'un dénominateur commun est une tâche honorable même si elle n'est pas spectaculaire.

Alex Billeter

Agriculture et tourisme: une collaboration concrète?

L'agriculture, activité de base

La collaboration entre l'agriculture et le tourisme, dans le cadre d'un programme cohérent de développement régional, ne peut être réelle, efficace, que dans la mesure où l'on reconnaît à l'agriculture son caractère d'activité de base. C'est grâce à elle que les régions de montagne ont connu un essor touristique.

Aujourd'hui encore, elle demeure le facteur essentiel, déterminant, de l'utilisation du sol. Saine, vivante, elle assure le maintien d'une activité humaine permanente, donc de l'homme et de sa culture dans la région. Elle assure le maintien indispensable de la production agricole sur les terres productives, la pérennité de l'action de l'homme.

Une complémentarité indispensable

Même si quelques exemples contraires peuvent être cités, je ne pense pas que le «parachutage» de stations touristiques dans des régions de montagne dépourvues de population et d'activités permanentes soit une solution judicieuse. A longue échéance, le tourisme n'est valable que dans la mesure où l'agriculture régionale est forte, qualitativement parlant, vivante. Il apparaît clairement qu'un développement désordonné du tourisme ne peut qu'aller finalement à l'encontre des intérêts mêmes de celui-ci. Un «démantèlement» de l'espace rural conduit inévitablement à une mentalité mercantile et souvent passive de la population tierce. Une partie d'entre elle, raisonnant à court terme, admettrait volontiers que l'aménagement touristique de la montagne sans ordre, ni méthode, serait l'occasion inespérée de tirer profit de leurs terres. Or une «urbanisation» des zones de montagne, rurales, conduit à l'accentuation du phénomène d'érosion.

Des conséquences désastreuses

Une station ne peut en effet avoir d'avenir que dans la mesure où il y a un minimum de population capable d'assurer un minimum d'exploitation du sol. Sa présence, son activité évitent les graves dommages causés par l'érosion et les autres forces de la nature - qui peuvent affecter non seulement les régions de montagne mais également certaines parties basses du pays - et sauvegardent un équilibre écologique menacé. Je ne mentionnerai qu'à titre d'exemple la réapparition dangereuse d'alpages qui ne sont plus ni parcourus par le bétail ni fauchés. Ils deviennent rapidement des «tobogans à avalanches» avec les graves conséquences qui en résultent. Le reboisement spontané lui-même entrave le développement du tourisme hivernal surtout. L'entretien du sol sert

donc les intérêts vitaux du tourisme qui, par ailleurs, est lui-même la branche économique la plus importante pour la population montagnarde. Je serai même tenté de dire que cet «entretien» est une condition essentielle dont dépend l'utilisation touristique du territoire.

Les risques de dégradation humaine sont aussi graves: diminution de la population active, d'indépendants, d'exploitations viables, d'activités vitales, attrayantes, etc.

Politique économique régionale

Il faut admettre que le maintien de l'agriculture de montagne exigera des efforts longs et coûteux; et, compte tenu de l'étroite interdépendance des activités économiques, ils doivent, à l'avenir, se baser sur une politique de développement globale, s'étendant donc à l'ensemble de l'économie régionale. Cet effort indispensable sera d'autant plus efficace que les qualités et les mérites de la population agricole de nombreuses régions de montagne sont grands et les possibilités d'amélioration de leur situation, de développement souvent réelles.

Une telle politique de renforcement d'une agriculture qui ne doit rien au folklore, doit tenir compte également de la protection de l'environnement, du capital précieux que constitue une matière quasi intacte pour une grande part, des possibilités de repos, de détente, de rétablissement souvent réelles.

Des régions, pas des musées!

Nos régions rurales, de montagne, disposent d'atouts naturels qu'il ne faut pas gaspiller et sur lesquels ne doit pas non plus s'abattre la «main morte» des fanatiques de l'environnement. A quoi sert-il en effet de délimiter des territoires, des zones à protéger si les habitants de la région n'ont plus la base d'existence nécessaire? Le maintien indispensable d'une vie active, d'une population permanente forte ne peut être assuré par des mesures faisant de ces régions de montagne des musées ou des réserves naturelles, mais bien par la création, le développement d'une base économique solide. A cet égard, le tourisme apparaît bien comme le complément indispensable de l'agriculture. On en reparlera prochainement.

(A suivre)

Jean Chevallaz



La néo restauration

Voici ce que déclare le célèbre critique gastronomique Henri Gault (Gault et Millau) à la revue française NEO RESTAURATION à propos de la restauration moderne:

Selon moi, il n'y a que deux types de restauration: la bonne et la mauvaise. En fait, il y a deux schémas - la restauration artisanale et la restauration industrielle - qui peuvent paraître contradictoires. Mais, en définitive, si les moyens sont différents, le problème fondamental est le même: il s'agit de mettre dans l'assiette du client quelque chose qui lui fasse plaisir. Entre la grande restauration classique et la bonne restauration familiale, on trouve un point commun essentiel: l'une et l'autre font la même cuisine.

Pour moi, une cuisine de néo restauration, la cuisine de chaîne, doit être une cuisine familiale que l'on pourrait faire chez soi.

Je connais bien les Etats-Unis et j'ai trouvé extraordinaire, non pas les grands restaurants américains, mais la restauration moderne, la restauration de masse américaine. Pour un prix extrêmement bas, on peut s'y nourrir agréablement, beaucoup mieux même qu'à Paris dans le même style. J'ai observé les premiers restaurants en libre service de Paris, c'était un cauchemar, alors qu'aux Etats-Unis ce sont des unités fonctionnelles, bien tenues, avec une certaine recherche dans le décor, les jeux de lumière, les sièges. Pour un marché de 200 millions d'individus, c'est un résultat extraordinaire de servir le même steak de qualité - ou à peu près - dans un restaurant ou dans un autre à 4000 km de distance.

Une nouvelle ère self-service?

Dans L'ORDRE PROFESSIONNEL, J. Mico émet quelques sages recommandations sur les progrès de la mécanisation dans la vie américaine et la désaffection qui caractérise parallèlement les professions de service:

S'il est difficile de trouver du personnel, il ne l'est pas moins de le garder. En moyenne un hôtel d'une grande ville de la

côte voit son personnel non qualifié se renouveler entièrement en moins d'une année. Dans un tel système, le rendement n'est évidemment pas de premier ordre, pas plus d'ailleurs que la ponctualité ou l'assiduité.

Cette crise du nettoyage doit beaucoup de son ampleur au fait que les remèdes traditionnels de l'économie américaine - mécanisation, rationalisation, ou simple ajustement de salaire - n'ont pas joué cette fois. Certains, travaux ne sont tout simplement pas économiquement mécanisables. Et puis, le progrès s'est plutôt engagé dans des voies nouvelles: ce n'est pas l'ordinateur qui va venir changer. Il n'est pas suffisant d'offrir plus pour trouver un personnel plus stable et plus abondant. Dans le domaine de la restauration, par exemple, la rationalisation depuis longtemps poussée au maximum se heurte à un renouveau dans les goûts de la clientèle. L'Américain moyen tend en effet à préférer le petit restaurant tant soit peu sophistiqué à la chaîne de self-service habituelle. (...)

Alors que faire? Les remèdes miracles n'existent guère. De nombreuses entreprises font des tentatives diverses allant de la simple revalorisation salariale à une intégration plus directe à la vie de la société (financement d'une éducation complémentaire, possibilité de promotion dans une activité productive). Ce sont là des solutions ayant l'avantage d'obtenir des employés un peu plus fidèles et consciencieux, mais les préposés au nettoyage une fois promus... le problème se pose. Dans l'hôtellerie et la restauration, une amélioration directe des conditions de travail («humanisation» des cuisines, développement des emplois à temps partiel) a pu donner des résultats appréciables sans nécessairement coûter trop cher à l'employeur.

A long terme les difficultés risquent même de s'accroître. Actuellement les solutions consistent avant tout à boucher les trous avec les moyens du bord. Force est de constater que cela implique parfois l'utilisation des couches plus défavorisées de la société - jeunes à la fin de leur scolarité, instables chroniques, immigrants clandestins, repris de justice, etc. (...)

Serions-nous à l'aube d'une ère nouvelle dans laquelle les PDG passeront le balai au bureau avant de rentrer participer à leur tour de voirie dans le quartier?

Recommended!

Deutsches Qualitäts- geflügel



Das sind Qualitätskriterien,
auf die Sie sich verlassen können:
Natürliche Aufzucht.
Ständige Veterinärkontrolle.
Verarbeitung nach strengsten
Lebensmittelgesetzen.

Bölts Enten

aus dem grünen
Ammerland.
Aufzucht unter freiem
Himmel bei
natürlichem Kraft-
futter. Besser
können Enten
nicht sein.

Ente bratfertig – frisch und gefroren.
Ente fertig gebraten mit Soße – gefroren.
Entenviertel grillfertig – gefroren.

Importeur:
CASIC, Basel,
St. Alban-Anlage 16

Bitte wenden Sie sich an den Importeur,
oder direkt an den Bundesverband
der Geflügelschlachtereien, D-53 Bonn,
Niebuhrstr. 53

Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH.
D-53 Bonn-Bad Godesberg, Koblenzer Straße 148.

Practico AG Tel. 071/ 27 63 24

EL 80
Mikrowellen

Ihr Vorteil

Mikrowellen

Practico AG

Spezial-
fabrik

CH - 9014
St. Gallen

Für alle Practicokunden

NEU!

Braten im
Mikrowellenherd EI 80

Practico AG St. Gallen
Marsstr. 1 Tel. 071/27 63 24

**Wie
lassen sich
in 5 Minuten
166 Tassen
köstlicher Kaffee
zubereiten?**

So!



Denn Mocafino löst sich blitzschnell auf. Einfach
gewünschte Menge in die Tasse geben, mit heissem
Wasser übergießen, servieren!

Mocafino kennt keine Rückstände und entfaltet sein
herrliches Aroma frisch gerösteten Kaffees bis zum letzten
Körnchen.

Mocafino Standard – oder schonend gefriergetrocknet –
auch koffeinfrei. Alle in idealen Grossverbraucherpackungen
zu Grossverbraucherpreisen!

Haco ag gümligen

Telefon 031 52 00 61

Préparation rapide et efficace à l' ENTRÉE À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE

tout en obtenant le **DIPLOME D'ÉTUDES
COMMERCIALES ET DE LANGUES** de la FSEP

Nouvelles classes: 16.4./5.8./14.10.

Demandez notre documentation détaillée



3, ch. de Préville Lausanne

Tel. (021) 201501

Soeben erschienen:

DICTIONNAIRE GASTRONOMIQUE

Ein umfassendes Handbuch für den Gast und das Gastgewerbe

- in 6 Sprachen: Français, Deutsch, Italiano, Español, English, Português
- alle Sprachen durch Leitfarben übersichtlich gegliedert
- 1200 Stichwörter pro Sprache, total über 7000 gastronomische Begriffe
- unzählige Spezialitäten der einzelnen Länder sind zusätzlich berücksichtigt
- praktisches Taschenformat (10x14 cm)

Bestellen Sie noch vor der Reisesaison

**union
helvetia**

von Harry Schraemli

**Harry
Dictionnaire
Gastronomie**

Bestellschein

Senden Sie mir bitte per Nachnahme
DICTIONNAIRE GASTRONOMIQUE (Preis Fr. 22.-) hr

Name: PLZ/Ort: Exr des

Strasse: UH-Mitglied: Ja Ja Nein (UH-Mitg
grosse erhalten 10% Rabatt)
Einsenden an: Fachverlag
Verlag Union Helvetia
Postfach 115
8005 Luzern

Un NOM pour
votre RENOM

LA SEMEUSE

LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...



notre succès sera le

VOTRE

dégustation chez vous sur demande
sans engagement
(039) 23 16 16

Torréfaction de café LA SEMEUSE,
2301 La Chaux-de-Fonds.

En direct du Tessin

Le Grand Conseil a décidé que même les Tessinois devront payer la taxe de séjour

Lors de sa récente assemblée, le Grand Conseil tessinois avait à trancher la délicate question de l'article 27, de la nouvelle loi sur le tourisme et de la taxe de séjour, taxe qui provoqua bien des mécontentements.

L'article 27 déclare en effet, que toute personne âgée de plus de 18 ans, non domiciliée dans le canton, qui vient au Tessin dans sa résidence de vacances, pour un court ou long séjour, doit payer la taxe de séjour. Une clause de cet article, toutefois, dispense les Tessinois domiciliés dans le canton et qui retournent dans leurs maisons ou chez des parents (comme cela arrive souvent) de payer cette taxe.

Or, le Tribunal fédéral, répondant à un recours déposé par un Zurichois possédant une maison de vacances à Oso, et qui refusait de payer la taxe de séjour, a établi que l'exemption en faveur des Tessinois était un acte anticonstitutionnel. A la suite de cette sentence, le Grand Conseil tessinois décida de reviser partiellement l'article 27. Après 4 heures de débats passionnants, durant lesquels on entendit de nombreuses interpellations pour et contre, la loi l'emporta sur les sentiments. Les Tessinois payeront la taxe.

Les «Semaines argentines» à l'Albergo Dellavalle à Brione

Les établissements tessinois s'efforcent de plus en plus de présenter des cuisines exotiques ou d'outre-océan. Le grand intérêt de ces Semaines gastronomiques, réside non seulement dans la présentation de plats qui nous sont inconnus, mais aussi dans le fait de révéler les particularités de la vie d'un peuple. C'est ce que nous pensions lors de l'inauguration des «semaines argentines» qui se déroulent du 18 mai au 3 juin, dans le sympathique Hôtel Dellavalle à Brione. Un décor argentin crée une ambiance typique, dans le Grill room «Il Landano». On connaît l'importance que les viandes grillées ont sur la table des Argentins. Le mot «parilla» désigne précisément des restaurants spécialisés dans la viande grillée. Le touriste, nous apprend-on, demeure émerveillé devant l'épaisseur et le poids d'un «Baby Bife Dame», les «bife» européens, il est vrai, ressemblent de plus en plus à des feuilles de papier. Cette cuisine raffinée et corsée est complétée par des vins aussi variés que capiteux. Il faudrait pouvoir citer tous les noms de ces vins, de ces vignobles argentins croissant au pied des Andes et dont l'étendue est de 300 000 ha et qui produisent quelque 26 millions d'hectolitres de vins égaux aux fameux crus européens.

Fleurs et tourisme

Le touriste est en général très sensible aux mille et un détails que lui offre le lieu de ses vacances et ce détail peut être tout simplement un balcon fleuri. C'est ce qu'ont compris les édiles de la cité de Lugano qui, cette année tout particulièrement, font de grands efforts pour fleurir la «reine du Ceresio», non seulement dans ses parcs et sur ses quais, mais sur ses maisons. C'est pourquoi des concours de balcons fleuris auront lieu en juin. On connaît déjà les belles décorations florales des balcons de la Piazza Riforma et des rues voisines, ainsi que son nouveau marché aux fleurs qui remporte un vif succès.

Réunion d'Ambassador Service à Morcote

L'Ambassador Service réunissait récemment à l'Hôtel Olivella de Morcote le personnel de réception des établissements faisant partie de sa chaîne et qui regroupe aujourd'hui 89 hôtels de premier rang. Au Tessin, 7 hôtels font partie de l'Ambassador Service, soit les hôtels Orselina, Olivella de Morcote, le Grand Hôtel d'Ascona, les hôtels Europa et Bellevue de Lugano, l'Esplanade de Minio-Locarno et le Country Club de Origgio.

Comme son nom le dit, l'Ambassador Service apporte un soutien efficace à ses membres, que ce soit dans le secteur des réservations, des vacances à forfait, des relations avec les services aériens, des trains ou voitures de location, donc dans tout ce qui se rapporte au tourisme et à l'hôtellerie. Y. Go.

Rectificatif

«Schweizerhof Verwaltungs AG» nous prie de préciser que l'Office national du tourisme et du thermalisme tennisien, qui vient d'installer ses nouveaux locaux à Zurich (cf. HOTEL-REVUE No 19 du 9.5.1974), est domicilié à la Bahnhofplatz No 7 (immeuble Hôtel Schweizerhof) et non à la Bahnhofstrasse. Nos lecteurs avisés auront rectifié d'eux-mêmes.

Les chefs de cuisine et l'avenir

(ATS) Sous la présidence de M. Josef Ammann, de Winterthur, la Société suisse des cuisiniers a tenu récemment ses assises à Berne. Quelque 400 chefs de cuisine se sont donné rendez-vous pour examiner des questions relatives à leur formation. L'organisation professionnelle des cuisiniers a pour mission de prendre des décisions dans le domaine des programmes de cours, ces derniers commençant après la fin de l'apprentissage et devant actuellement être développés. La société, c'est un premier pas, a organisé un cours pour chefs de partie qui doit se dérouler dans le courant de ce mois.

Parlant sur le thème «Le chef de cuisine hier, aujourd'hui et demain», le directeur de la formation d'une entreprise zurichoise a notamment déclaré que les relations basées sur l'obéissance et le commandement étaient désormais révolues. Aux mots qui, ou, quoi, quand et comment, il convient d'ajouter maintenant le mot pourquoi. Les chefs de cuisine doivent se donner la peine de reformer leur manière de penser, de sortir de la routine, de se perfectionner et d'être sensibles à l'aspect économique de leur travail. La discussion, devait terminer l'orateur, est le meilleur moyen de diriger.

Echos du Valais

Le Rawly, une promesse lointaine

Les responsables du réseau routier suisse ont décidé depuis longtemps déjà que le Rawly faisait partie intégrante du dit réseau. Cela ne suffit toutefois pas à faire avancer les travaux et nous attendons toujours le feu vert pour commencer les travaux. En effet, la période de restrictions que nous vivons ne nous permet pas de réaliser tout ce qui est projeté. Peut-être sera-ce l'année prochaine si les crédits nécessaires sont inscrits au budget ordinaire de la Confédération, puisque c'était l'une des conditions de la réalisation. Nous avons laissé passer la possibilité de 1973, en demandant l'étude d'un nouveau tracé, étude qui a dû être abandonnée par la suite.

Le projet définitif passe bien au-dessous de la cote 1800 prévue initialement. Mais il nécessite le percement d'une galerie de sondages dont les travaux vont durer 5 ans et dont le devis est prévu à 45 millions de francs. Il faudrait au moins que cette galerie puisse commencer pour que l'on puisse envisager l'avenir avec optimisme.

L'UVT fait le point

C'est le 11 juin prochain à Graechen que l'Union valaisanne du tourisme tiendra son assemblée générale ordinaire, avec un programme d'austérité. En effet, tout se déroulera en une seule journée. Mais, M. Fritz Erné, directeur, a déjà levé un peu le voile sur les bilans de l'année et sur la situation causée par le recours au Tribunal fédéral sur le problème des taxes de séjour.

Les résultats des nuitées laissent entrevoir une légère baisse pour la saison d'été, baisse qui, selon les premières observations, se répercuterait également sur la saison d'hiver qui vient de se terminer.

Pour l'exercice 1972/73, le total des nuitées est de 4 037 085 (contre 3 928 199 en 1971/72). Ce chiffre comprend 3 798 628 nuitées en hôtels (3 676 541).

En ce qui concerne les redevances versées à l'UVT par les stations, Zermatt arrive toujours en tête, suivie de Loèche-les-Bains, Saas-Fée, Verbier, Montana, Crans, Graechen, Nendaz, Saas-Grund, Bettmeralp, Fiesch, Champéry, Sierre, Riederalp, Martigny, Moerel, Brigue, Zinal, Sion, etc.

La progression des nuitées dans l'hôtellerie (hôtels, motels, auberges, pensions) est de 5,3 %. La clientèle étrangère a fourni 2 190 131 nuitées (2 093 258) et les hôtels domiciliés en Suisse 1 608 497 (1 583 283).

Le taux moyen d'occupation des lits disponibles dans les établissements concessionnaires se situe à 41,4 % (42,3 %) et le nombre de lits d'hôtels a passé de 30 965 à 32 423. Cly

Loi sur les établissements publics à Lucerne

(ATS) Le Grand Conseil lucernois a approuvé, en deuxième lecture, la nouvelle loi sur les établissements publics (hôtels, cafés et restaurants), une révision partielle du code et procédure pénale et la loi d'application à la loi fédérale sur la protection des eaux.

La nouvelle loi sur les établissements publics ouvre la voie au «service compris» en rendant obligatoire l'indication de prix fixes pour les menus, les boissons et les chambres d'hôtels. De nouvelles dispositions sont prises concernant la protection de la jeunesse et toute personne s'attardant après la fermeture sera passible d'une amende de 10 francs.

Aux 4 jeudis...

Par Paul-Henri Jaccard

Un homme très occupé

Hôtelier très actif, docteur en droit, officier de cavalerie, administrateur de diverses sociétés, président, ancien président, membre du comité de nombreuses associations et clubs, gentleman-farmer enfin, René Haeblerli est en plus un ami charmant.

Vous dire qu'il est facilement accessible, c'est un peu s'avancer. Quand vous pensez l'atteindre au «Victoria», il vient de quitter cet hôtel pour le «Mirabeau». Avec un peu de chance, vous le localisez alors dans sa ferme des Beaumettes à Crissier, à quelques kilomètres de Lausanne, domaine qui lui vient de son beau-père, le colonel Hauvier, et qu'il dirige aujourd'hui avec la même aisance qu'il met à présider une assemblée ou à veiller sur les joyeuses nuées de son «Paddock», le bar-dancing du «Victoria». Pour poursuivre la conversation, il vous faudra sauter en selle de l'un de ses quatre chevaux et l'accompagner dans sa tournée presque quotidienne... Pour le suivre, à moins d'être un des membres les plus doués du «Club de la Cravache», c'est alors une autre affaire!

Au service du tourisme et de l'hôtellerie

Cet homme de cheval a cependant les pieds sur terre; il a conduit durant de longues années la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, il siège au comité de l'ACVH et de l'Office du tourisme du canton de Vaud, il intervient dans tous les grands problèmes concernant l'avenir du tourisme, suivant en cela le sillon tracé par son père M. Adolphe Haeblerli, qui fut l'un des grands noms de l'hôtellerie vaudoise il y a un demi siècle et à qui Lausanne doit son essor touristique.

René Haeblerli, c'est l'homme qui cherche toujours les solutions nouvelles. Il a été l'un des responsables de la relance du tourisme de forfaits à Lausanne après l'Exposition nationale, il fut à la pointe du combat, payant plus que de sa personne, pour tenter de faire aboutir le projet d'hôtel à Ouchy, il apporte sa collaboration active à l'Ecole hôtelière, au comité de direction de la Fondation nouvelle... Et j'en passe, bien sûr!

L'ouverture d'un nouveau restaurant

Si je lui consacre aujourd'hui cette chronique, c'est qu'il vient d'ouvrir au «Mirabeau» un nouveau restaurant. Un restaurant de plus pour un homme comme René Haeblerli, ce n'est peut-être pas grand chose, mais l'idée qui l'a inspiré est intéressante.

Elle marque une évolution dans cet établissement de famille dont il a repris la pleine responsabilité depuis cinq années. Pour un hôtel de ville de premier rang, si proche de la gare, l'ancien usage de la pension complète proposée à des hôtes congressistes ou itinérants n'est plus de mise. L'expérience du «Victoria» tout proche, aménagé depuis longtemps en «garni», a démontré à M. Haeblerli que la solution était la bonne.

Mais les vastes locaux du «Mirabeau» permettent d'aller plus loin. D'offrir tout d'abord des salles bien aménagées «sur mesure» pour des congrès, des conférences, séminaires et séjours. Tous les aménagements nécessaires ont été faits et bien faits pour petits groupes ou réunions de 200 personnes.

Aujourd'hui vient s'ajouter le restaurant nouveau «Le Mirabeau». Très justement, René Haeblerli a compris que la clientèle de la ville n'apprécie pas de pénétrer par le hall de l'hôtel pour s'attabler. Il a ouvert une porte à l'angle de l'avenue de la Gare et du chemin de Rosemont, et dans le décor très chaud de l'ancien fumoir boisé à l'imposante cheminée, décor d'une collection unique de gravures en hommage à l'illustre parrain, il ouvre maintenant son nouveau restaurant: un snack-brasserie de près de 80 places qui était réclamé depuis longtemps par la clientèle des innombrables bureaux du quartier, à la recherche d'un lieu de rencontre tranquille et accueillant et d'un service attentif.

La vraie tradition

Evolution constante dans la tradition; René Haeblerli est bien placé pour présider à cette nouvelle étape, assisté de son nouveau directeur M. Udry, formé à notre école hôtelière. Fils, petit-fils, arrière-petit-fils et arrière-arrière-petit-fils d'aubergistes et hôteliers, il est de la race de ceux qui savent ce qu'est ce métier et cet art.

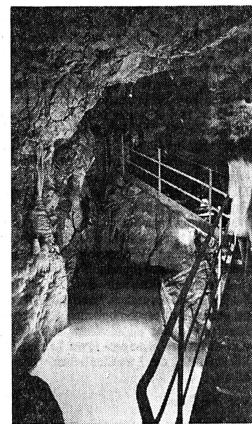
Un art qu'il sait abandonner chaque jour pour veiller aux Beaumettes sur ses quatre chevaux, son âne, des cochons et des poules qui assurent en même temps le ravitaillement de ses établissements...

Un beau travail en vérité, accompli main dans la main avec sa charmante épouse Myriam... L'activité d'un couple heureux!

Une nouvelle attraction touristique en Romandie

Les grottes de Vallorbe

Le dimanche des Rameaux, se sont ouverts au public les grottes de Vallorbe. Depuis longtemps, la source vaudoise de l'Orbe intriguait les naturalistes. En 1893 déjà, un scaphandrier entreprit de plonger dans le siphon, hélas sans succès!



(Photo Pierre Michel)

Ce n'est qu'en 1964 que des plongeurs découvrirent ces grottes merveilleuses, creusées au cours des siècles par l'Orbe, dès sa sortie des lacs de Joux et Brenet, sis à 1000 m d'altitude. Et, quelque deux cents mètres plus bas, au sein d'un impressionnant site rocheux, jaillit sa résurgence.

Désormais, ce spectacle est offert au public, grâce à l'activité dynamique du Bureau du tourisme de Vallorbe qui s'occupe de sa commercialisation. Cette attrayante aventure parmi les stalactites et les stalagmites constituera, sans nul doute, une intéressante attraction touristique. Les grottes de Vallorbe seront accessibles, chaque année, jusqu'au 1er novembre, la visite hors saison restant possible pour les groupes.

Nouvelles vaudoises

Un ASTA Chapter à Lausanne

On sait toute l'importance que revêtent aux Etats-Unis les «ASTA Chapters», sections de l'Association des Agences de Voyages Américaines; l'Office du tourisme du canton de Vaud a participé, sur place, à des réunions de ces «chapters», en présentant le film de la région du Léman.

Le travail temporaire dans l'hôtellerie et la restauration

La société Adia Interim a inauguré à Berne, au début de l'année, son département «hôtellerie», qui a pour but de mettre à disposition des restaurateurs et hôteliers une réserve de main-d'œuvre non employée en temps normal. Cette société entend contribuer à ce que les métiers de l'hôtellerie ne soient pas désertés chaque année par un nombre croissant de personnes.

Le travail temporaire organisé permet en effet d'occuper des employés qui ne sont pas en mesure - pour des raisons diverses - d'accepter un emploi fixe (il suffit de songer à toutes les jeunes femmes qui abandonnent le métier pour se marier). L'hôtellerie peut ainsi tirer parti d'un moyen de rationalisation dont profitent déjà toutes les autres branches d'activité. Ce département hôtellerie ne se contente pas de recruter du personnel temporaire: il le teste et le sélectionne, afin de pouvoir offrir les qualifications requises par chaque mandat. Il conseille sur tous les problèmes de personnel. D'autre part, en assumant les devoirs usuels de l'employeur, il décharge le client de toutes les tâches administratives.

Rationaliser: Une nécessité impérieuse

La concurrence devient toujours plus acharnée. Chacun sait que l'entreprise désirant garder sa place doit trouver les moyens d'accroître son efficacité en limitant les frais d'exploitation au minimum. Dans ce but, des investissements considérables sont effectués pour rationaliser l'entreprise, par la modernisation de l'équipement technique ou par d'autres mesures. Cependant, on néglige souvent un moyen de rationalisation capital: il consiste à adapter à bref délai la quantité de main-d'œuvre au volume effectif de travail. Les patrons qui parviennent sans perdre de temps à équilibrer les deux plateaux de la balance disposent de deux atouts sur la concurrence:

● Ils ne rétribuent jamais «trop» de personnel, mais juste ce qu'il faut pour effectuer le travail au rythme et dans les délais

Il est plus rare en revanche que des «ASTA Chapters» se déplacent pour visiter la Suisse. Lausanne vient d'accueillir ce dernier week-end le groupement de l'ASTA de l'Etat de Wisconsin, de North and South Dakota conduits par M. Chris Zoebeli, chef de l'agence de l'ONST à Chicago, et M. Mel Baumann, district sales manager de Swissair à Minneapolis. Ces hôtes, au nombre d'une quarantaine, venaient de Lucerne où avait débuté leur court séjour en Suisse. Logés au Lausanne-Palace, ils participèrent à des repas au carnotzet de l'Alpha-Palmiers et à la Voile d'Or et consacreront la journée de lundi à une excursion au Glacier des Diables, organisée par l'Office du tourisme du canton de Vaud. Lausanne leur a offert, en outre, un tour de ville avec une excursion dans le vignoble et dégustation de vins vaudois.

Collaboration intercantonale

Au delà de l'ATAV (Association touristique des Alpes Vaudoises), dont on connaît les utiles initiatives, une collaboration nouvelle vient de naître entre les stations vaudoises du Pays d'Enhaut et celles de l'Oberland bernois, unies par le MOB. Le «Haut Pays Vert» vient compléter l'entité représentée par le «Haut Pays Blanc» destiné à promouvoir le tourisme d'hiver dans cette région où l'on oublie très heureusement les frontières cantonales.

Des dépliant viennent d'être imprimés à l'enseigne de ce «Green Highlands», de cet «Alto Paese Verde», au profit des touristes, sans doute, mais aussi des onze stations regroupées afin de mettre en valeur leur équipement estival.

Une carte pédestre de toute cette contrée est destinée à être tirée à 100 000 exemplaires par an. Elle sera distribuée dans les bureaux d'information. Son panorama, de grandes dimensions, est signé Berann, tandis que les dessins humoristiques des pages de couverture sont l'œuvre de P.-A. Perret. jd.

Ajournement de la hausse des tarifs

(ATS) Le Conseil fédéral a rejeté une requête commune de l'Union des entreprises suisses de transports publics et de l'Union des entreprises suisses concessionnaires de transport par automobiles. Ces deux associations avaient demandé d'être indemnisées du manque à gagner qu'elles ont subi depuis le 1er novembre 1973 du fait de l'ajournement, pour des raisons de politique conjoncturelle, de la hausse des tarifs dans le trafic des voyageurs. Les nouveaux tarifs étant appliqués depuis le 1er février, le Conseil fédéral estime que ce manque à gagner est relativement minime et qu'il doit être considéré comme une contribution des entreprises de transport à la lutte contre l'inflation. Il justifie en outre sa décision par le fait que ces entreprises n'ont en l'occurrence aucun droit à l'indemnisation pour des charges étrangères à l'exploitation au sens de la loi sur les chemins de fer.

normaux. Il peuvent faire leurs comptes avec davantage de précision et accroître leur gain.

● Ils n'ont jamais «trop peu» de personnel, sont plus efficaces et affrontent sans problème les périodes de pointe.

Cet équilibre - il faut l'admettre - était difficile à réaliser jusqu'à présent. Le chemin entre la théorie et la pratique était semé d'embûches! En effet, il est impossible de recruter à grand frais du personnel si l'on doit s'en séparer peu après. On ne peut non plus licencier en quelques heures ou en quelques jours une main-d'œuvre engagée. C'est ici que le travail temporaire prend toute sa valeur. Ce service d'Adia Interim permet à l'hôtelier ou au restaurateur d'accroître ou de diminuer son personnel à sa convenance, selon les périodes. Il donne la possibilité également de faire face aux absences imprévues.

Le système du travail temporaire permet à l'hôtelier de recourir à une main-d'œuvre potentielle qualifiée, à laquelle il aurait difficilement accès en agissant seul. Ce potentiel, faut-il le souligner, n'est pas prélevé sur le marché du travail; au contraire, il vient s'ajouter, contribuant ainsi à la détente sur le marché d'emploi. Ce réservoir de forces qualifiées est à disposition au lieu et à l'instant où un besoin de main-d'œuvre se fait sentir, et pour la durée désirée. Il faut encore signaler que l'hôtelier n'est pas obligé de prendre des engagements à long terme, étant donné qu'Adia Interim engage et administre elle-même ses collaborateurs temporaires.

On peut être certain que la branche hôtelière saura tirer le meilleur parti de ce nouveau moyen de rationalisation.

B. Henry

Oesterreichische Aufwertung – psychologisch ungeschickt

Auch wenn die meisten europäischen Währungen flottieren und von der sogenannten EG-Schlange nur noch eine «Rest-Schlange» übrig geblieben ist, bedeutet die Ausweitung der Schwankungsbreite des österreichischen Schillings von bisher 2,25 auf 4,5 % im Rahmen der Bandbreite der noch in den festen Paritäten einbezogenen Währungen – hierbei insbesondere der DM – faktisch eine Aufwertung der Schilling-Währung um rund 3 %.

Formell ist Österreich zwar nie der «Schlange» beigetreten, hat sich ihr aber autonom angeschlossen. Indirekt hat sich mit ihrem neuen Entscheid Österreich nun allerdings wieder aus der Schlange gelöst und damit bekundet, dass man einen eigenen Währungskurs zu verfolgen bereit ist. Im Verhältnis zu Deutschland sind für 100 DM nun rund 720 Schillinge zu lösen gegenüber bisher rund 742 Schillingen.

Antinflationsmassnahme?

Die Differenz mag auf den ersten Blick nicht erheblich erscheinen, doch ist zu berücksichtigen, dass Deutschland und Österreich sowohl im Sektor der Waren- als auch im Dienstleistungsbereich hier namentlich im Fremdenverkehr äusserst eng verbunden sind. Die Importe Österreichs aus Deutschland – rund 42 % der Gesamtimporte – werden nun verbilligt, wobei nicht zuletzt Hoffnungen geäußert werden, dass sich dies auch auf den Lebenskostenindex auswirken und damit die innerösterreichische Preisentwicklung günstig beeinflussen wird.

Ausweg

Anderserseits will man – nach den sozialistischen Wählerverlusten der letzten Zeit – sichtlich bei Ausgabenbeschränkungen der öffentlichen Hand nicht einsetzen und versucht daher den Ausweg über die Währungspolitik. In Wirtschaftskreisen ist denn auch bereits unterstrichen worden, dass es sich hier eigentlich um einen «Missbrauch der Wechselkurspolitik» handeln würde, und die in den letzten Wochen feststellbare Flucht des Dollars in den Schilling hätte die Regierung selbst verschuldet, da zuviel von einer möglichen Aufwertung gesprochen worden sei.

Psychologisch ungünstig

Tangiert wird nun insbesondere auch die Frage der Wettbewerbsfähigkeit der österreichischen Fremdenverkehrsindustrie. Sie stand in den letzten Jahren bereits im Zeichen einer starken Preiserhöhung. Die

Verbilligungen in den Warenbezügen, die letztlich aber bald «aufgesogen» sein dürften, finden auf der andern Seite eine Verteuerung der Aufenthalte für deutsche Kunden, die in Österreich bislang ein bevorzugtes Ferien- und Erholungsland gesehen hat. Es liegen denn auch bereits Stimmen vor, dass die Aufwertung materiell bei rund 3 % möglicherweise zwar kaum sehr ins Gewicht falle, dass aber die psychologischen Rückwirkungen nicht unterschätzt werden dürfen. Mehr und mehr würde der früher gültige Grundsatz des «billigen Ferienlandes» ins Wanken kommen, einzelne Kunden hätten sich schon heute ein anderes Bild von der österreichischen Wettbewerbsfähigkeit gemacht. Währungsparitätsveränderungen sind letztlich nicht nur eine Frage von Schilling und Groschen, sondern auch eine solche der psychologischen Markterfassung und der allgemeinen Auffassung und damit des «Images» eines Landes im Blickwinkel der ausländischen Kundschaft.

Vor der Saison

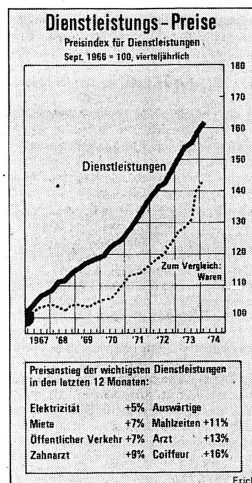
Als besonders ungünstig wird zudem der Zeitpunkt gezeichnet, an dem der Aufwertungsbescheid gefällt worden ist, nämlich ausgerechnet vor dem Beginn der grossen Reisesaison. Wer bisher – die Deutschen stellen das grösste «Fremdenheer» in Österreich – noch abwog, ob man nach Österreich oder in ein anderes Land gehen solle, würde jetzt wohl leicht zugunsten eines anderen Ferienlandes optieren, meint man. Die Deutschen sind schliesslich dafür bekannt, dass sie knapp rechnen, und bei knapper Rechnung sind auch 3 % schon ein grosses Wort...

Rückläufiger Fleischkonsum

Beträchtliche Schlachtungen von Grossvieh (+12,6 Prozent) und Schafen (+36 Prozent) bei geringeren Küberschlachtungen (–4,7 %) und kleineren Importen (–24,8 %) führten im März zu einer ver-

fügbaren Fleischmenge von 340 090 Doppelzentnern gegenüber 343 570 Doppelzentnern im Vorjahr (–1 %). Beim Geflügelfleisch ging die Menge von 39 590 auf 30 992 Doppelzentner (–21,7 %) zurück. Unter Berücksichtigung der Vorräteveränderung ergibt sich nach den «landwirtschaftlichen Monatszahlen» des schweizerischen Bauernsekretariats im 1. Quartal 1974 gegenüber der Vergleichszeit des Vorjahres eine Abnahme des gesamten Fleischkonsums um 3,2 %. Auf der Importseite sank der Anteil der Fleischspezialstücke von 41,5 auf 31,1 %. Abnahmen verzeichneten im März auch die Eierlieferungen (–7,6 %) und die Eierlieferungen an die Verwertungsgenossenschaften (–22,3 %).

Vertauschtes Preisgewicht



Die Konsumpreise von Dienstleistungen steigen bisher traditionell rascher als bei Waren. Seit Mitte 1973 hat sich dies durch die Ölpreis- und Rohstoffhaussse geändert: In den ersten drei Monaten 1974 lagen die Preise greifbarer Güter um 12 % höher als ein Jahr zuvor, Dienstleistungen dagegen nur um 7 %.

Dieses Aufholren der Warenpreiskurve ist deutlich zu sehen. Daran beteiligt sind vor allem die nichtdauerhaften Güter (Nahrung, Bekleidung, Heizung), während dauerhafte Waren (hauptsächlich Haushaltsgeräte) weiterhin eine unterdurchschnittliche Teuerung von 5 % haben.

Im Gegensatz zur Ware Öl zählt Elektrizität als Dienstleistung und wurde inner Jahresfrist nur 5 % teurer.

Wochen-Digest hotel revue

Hypothekenzinserhöhungen

Der Preisüberwacher hat auf 1. Oktober 1974 eine neue Hypothekenzinsregelung in Kraft gesetzt. Diese plantiert bestehende Wohnbaupflichten auf einem Zinssatz von 6 %; Lokal- und Regionalbanken dürfen auf 6,25 % gehen. Gleichzeitig wird der Sparfahrsatz auf 5 Prozent erhöht. Für die gewerblichen Hypotheken, zu welchen auch jene des Gastgewerbes gehören, wird wiederum keine besondere Regelung getroffen. Diese dürfen im Rahmen der Marktentwicklung erhöht werden.

Oesterreich gibt Schillingkurs frei

Die österreichische Nationalbank hat ihre Interventionen am Devisenmarkt eingestellt, um das Kursverhältnis zwischen Schilling und DM konstant zu halten. Die Folge davon ist eine leichte Aufwertung des Schillings gegenüber den anderen Währungen.

Rückgang der Bautätigkeit

Sämtliche Indikatoren der Bauwirtschaft zeigen sinkende Tendenz. So dürften im laufenden Jahr etwa 25 000 Wohnungen weniger fertiggestellt werden als 1973. Immerhin bestehen noch öffentliche Bauvorhaben im Ausmass von 66,1 Milliarden Franken für die nächsten fünf Jahre, die etwa dem dreifachen jährlichen Bauvolumen der öffentlichen Hand entsprechen. Die Aufwendungen der Elektrizitätswirtschaft werden sich mehr als verdreifachen, wenn sie finanziert werden können. Darüber fand im Bundesrat eine Aussprache statt.

13. AHV-Rente kommt

Auch die ständertätliche Kommission hat einstimmig die Ausrichtung einer 13. AHV-Rente im Herbst 1974 beantragt. Ferner sollen die Renten ab Neujahr 1975 um 25 % erhöht werden. Die Mittel für die Zusatzrente werden dem AHV-Fonds entnommen, um die Bundeskasse zu schonen.

Bündner Sommer: weg vom Hotel?

Das Sommerhalbjahr 1973, umfassend die Monate Mai bis Oktober, hat dem bündnerischen Tourismus in sämtlichen Beherbergungsformen 5,749 Millionen Logiernächte gebracht. Es sind das lediglich 897 weniger als im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Während die Uebernachtungsziffer der inländischen Gäste von 3,566 Millionen auf 3,549 Millionen zurückfiel, stieg jene der Gäste aus dem Ausland von 2,184 Millionen auf 2,200 Millionen. Dabei ist eine merkliche Verlagerung von der Hotellerie zur Parahotellerie festzustellen.

Während die Hotel- und Kurbetriebe eine Abnahme der Logiernächte um 2,6 % oder 79 000 auf 2,914 Millionen zu verzeichnen hatten, stiegen sie in der Parahotellerie, d.h. in den Chalets, Ferienwohnungen und Privatzimmern, um 2 % oder 45 800 auf 2,274 Millionen. In den Hotel- und Kurbetrieben ist der Rückgang so wohl bei den inländischen wie ausländi-

schen Gästen eingetreten. Demgegenüber haben sich 3,2 % mehr Schweizer für ihren Sommerurlaub in Graubündens Chalets, Ferienwohnungen oder Privatzimmern ausgesucht. Der ausländische Anteil sank hingegen auch in der Parahotellerie um 0,5 %.

Das umgekehrte Bild zeigt die Uebernachtungsziffer der Touristenlager, die von 9 % mehr Ausländern belegt worden sind. Der Schweizer Anteil sank bei dieser Beherbergungsform um 10 %. Insgesamt lag die Zahl der Uebernachtungen in den Touristenlagern im Sommer 1973 um 45 000 unter jener des Vorjahres.

Hotellerie im Januar: weiter im Trend

Die Zahl der Hoteluebernachtungen einheimischer Gäste ist im Januar gegenüber dem Vorjahr um 27 000 oder 3 % gestiegen. Die im Dezember beobachtete Belegung der Frequenz aus dem Inland setzte sich somit, wenn auch abgeschwächt, fort.

Dieser Zunahme stand ein Rückgang der Logiernächte ausländischer Besucher gegenüber; mit 52 000 oder 4 % war er indes weniger ausgeprägt als im Dezember. Die Totalzahl der Uebernachtungen, die damals um 3 % abgenommen hatte, blieb im Berichtsmontat nur um 25 000 oder 1 % unter dem vor Jahresfrist erzielten Januarmaximum.

Die Einbusse im Auslandsektor ist nach Mitteilung des Eidgenössischen Statistischen Amtes vor allem dem abermaligen und empfindlichen Rückgang der Nachfrage aus Grossbritannien (–32 %) und den USA (–21 %) zuzuschreiben. Erneut angewachsen ist dagegen die Frequenz

aus Deutschland (+6 %), und eine kräftige Wiederbelebung erfuhr der im Dezember zurückgegangene Tourismus aus Belgien (+10 %).

Aus den regional gegliederten Nachweisen ist ersichtlich, dass die einzelnen Landesteile vom Logiernächteausfall oder -anstieg sehr ungleich betroffen bzw. begünstigt wurden. So sank z.B. die Zahl der Hotelaufenthalte britischer Besucher im Mittel der grossen Städte um 13 %, im Mittel der Berggebiete jedoch um 38 %. Auch der Rückgang der Nordamerikaner machte sich in den grossen Städten (–15 %) weit weniger stark bemerkbar als im alpinen Bereich (–38 %).

Verkehrsvereine berichten

Zürich: Goodwill Tour für Japaner

Auf Einladung der TWA, der SVZ und verschiedener Verkehrs- und Hotellerievereine hat kürzlich eine Gruppe von USA-Reisebüroagenten der Westküste aus Zürich einen Besuch abgestattet. Das dieses Jahr durch strahlendes Wetter begünstigte zürcherische «Sechseläuten»-Fest bildete dabei für die USA-Gäste einen wohl unvergesslichen Hintergrund. In Fortsetzung dieser Bestrebungen, Zürich als doorway zu Switzerland und gateway to Europe aktiv zu propagieren, ist seit einiger Zeit eine Kommission, zusammen mit der der Schweiz, an der Arbeit, um im kommenden Oktober eine Schweizerland Goodwill Tour mit rund 50 japanischen Reisebüroagenten zu organisieren.

Bern: Kleinstes Mövenpick

Dieser Tage ist an der Aarberggasse in Bern der fünfte Mövenpick-Betrieb der Stadt eröffnet worden. Es handelt sich um das ehemalige Restaurant «Sternen», das die Mövenpick-Unternehmungen übernommen haben und nach einer gründlichen Renovation nun unter dem Namen «Stern-Pintli» weiterführen.

Biel – Fest der kochenden Männer

Zum Zentralfest und zur Delegiertenversammlung haben sich am Wochenende in Biel die schweizerischen Hobbyköche eingefunden. Dem schweizerischen Klub kochender Männer gehören über tausend Mitglieder an, die sich, laut Communiqué, aus allen Berufsschichten – «vom Arbeiter bis zum Bundesrat» – rekrutierten. Als Organisator wirken die «Seebutzen Chuchi Biel».

Leukerbad: Parahotellerie wächst schneller

Leukerbad hat im Jahre 1973 mit 295 693 Uebernachtungen (1972: 301 034) gegenüber 1972 einen Rückschritt der Logiernächte in den Hotels um 1,8 % verzeichnet. Ausgeglichen wurde dieser rückläufige Trend allerdings durch eine vermehrte Beanspruchung der Parahotellerie. In den Ferienwohnungen erhöhte sich die Zahl der Uebernachtungen um 36 854 oder 9,3 % auf 433 461, während auf den Campingplätzen mit 6399 Logiernächten eine Steigerung um 257 oder 4,1 % erzielt wurde. Dem Jahresbericht des Kur- und Verkehrsvereins ist ferner zu entnehmen, dass 80 % der zusätzlichen Uebernachtungen in den Wintermonaten Januar bis April und November/Dezember registriert wurden.

Luzern: Rückschlag

Sowohl über den vergangenen Dezember als auch das ganze letzte Jahr in Bezug auf den Luzerner Fremdenverkehr wenig Erfreuliches zu berichten. Gegenüber dem Dezember 1972 ist eine Abnahme der Ankünfte um knapp 13 % auf 9993 sowie ein Logiernächterückgang um über 23 % auf 23 791 zu melden. – 1973 besuchten weniger Gäste die Leuchtenstadt als in den drei vorausgegangenen Jahren. Sowohl Amerikaner als auch Deutsche, Engländer, Italiener und Franzosen haben Luzern «vernachlässigt». Die in absoluten Zahlen wenig ins Gewicht fallenden Japa-

ner hingegen kamen um 350 % zahlreicher nach Luzern und verursachten 1973 483 Logiernächte. Hier die Kennzahlen der 5 letzten Jahre:

	1)	2)	3)	4)
1969	401 269	866 395	54 51	2 16
1970	451 133	959 151	60 02	2 13
1971	432 759	937 834	57 45	2 17
1972	455 577	992 681	60 50	2 18
1973	414 598	895 762	54 42	2 16

1) Ankünfte; 2) Logiernächte; 3) Bettenbesetzung; 4) Aufenthaltsdauer.

Engelberg: Ortsplanung im zweiten Anlauf genehmigt

Die Stimmberechtigten des Obwaldner Kurortes Engelberg haben am Wochenende ein neues Baureglement mit 543 Ja gegen 297 Nein deutlich gutgeheissen. Die Stimmbeteiligung betrug gut 50 %. Damit hat Engelberg im zweiten Anlauf eine Ortsplanung erhalten, die es gestattet soll, einer wild wuchernden Ueberbauung Einhalt zu gebieten. Eine erste Vorlage war 1969 abgelehnt worden. In der nun genehmigten Fassung trugen die Gemeindebehörden verschiedenen Begehren weitgehend Rechnung. Das Baureglement sieht Ausnützungsziffern von 0,4 in der Talzone und 0,25 in der Hangzone vor. Diese wurden im Hinblick auf das Fassungsvermögen der Kläranlage festgelegt, die im Endausbau auf 25 000 Einwohner ausgerichtet ist. Zurzeit halten sich während der Saisonspitzen bereits 14 000 Personen in Engelberg auf.

Wandern im Goms, Urserntal und Tavetsch

Für den Sommer 1974 bietet die Furka-Oberrapp-Bahn wiederum geführte Wanderungen an. Vom 30. Juni bis 11. August stehen insgesamt sieben ausgesuchte geführte Wanderungen im Einzugsgebiet der Furka-Oberrapp-Bahn auf dem Programm. Details darüber sind aus dem soeben erschienenen Wanderprogramm der FO ersichtlich, welches kostenlos bei allen Stationen der Furka-Oberrapp-Bahn sowie beim Verkehrsbüro Andermatt bezogen werden kann.

Amden mit einem blauen Auge davongekommen

Die Amdener, die vom Fremdenverkehr leben, sind 1973 noch mit einem blauen Auge davongekommen, auch wenn im Bergsturzsgebiet ständige Gefahr drohte. Diese Meinung äussert der Verkehrsverein Amden in seinem Jahresbericht. Die Logiernächte der Hotellerie gingen, gemessen am Durchschnitt der letzten fünf Jahre, um 7,8 % zurück, verglichen mit dem Rekordjahr 1972 um 13 %. Die durchschnittliche Bettenbesetzung betrug 45 %, die Aufenthaltsdauer im Schnitt 9 bis 10 Tage. In Hotels, Pensionen und Kurhäusern übernachteten 72 783 Personen, 15,6 % davon Ausländer. In Chalets und Ferienwohnungen waren es 82 000, in Jugend- und Kinderheimen 30 000. Auf Grund einer Befragung der Kurgäste entsprach gesamthaft gesehen der Aufenthalt in Amden den Erwartungen. Für die kommende Sommersaison ist der Jahresbericht sehr optimistisch.

Nichtkotierte Schweizer Aktien

mitgeteilt von der VOLKSBANK WILLISAU AG, Luzern
Datum: 16. Mai 1974

	Geld	Brief
Ankerbrauerei AG, Frenkendorf (N)	6800	7000
Birra Bellinzona	775	—
Brauerei Falken, Schaffhausen (St & Pr)	3600	3800
Brauerei Feldschlösschen (N)	8000	8250
do. (GS)	1440	1475
do. (PS)	1070	1100
Brauerei Haldengut (N)	4750	5000
do. (PS)	2700	2900
Brauerei Hürlimann AG (N)	4800	4900
Brauerei Schützengarten (N)	8000	—
Brauerei Warteck AG (Fr. 1000.– nom.)	9250	9400
do. (Fr. 500.– nom.)	4650	4750
Calanda Bräu (N)	515	550
Flughafen-Immobilien-Gesellschaft (N)	500	550
Lindt & Sprüngli AG, Kilchberg (I)	4750	4900
do. (N)	4650	4850
Löwenbräu AG, Zürich, Prior. Serie «A» (N)	6800	7100
Sibra Holding SA, Fribourg (I)	440	450
do. (N)	350	375
Therma AG, Schwanden (N)	650	—
Arth-Rigi-Bahn, Goldau I. Rang	240	260
do. II. Rang	40	50
do. III. Rang	25	35
Bergbahnen Brämabühl & Jakobshorn AG	975	—
Bergbahnen Crap Sogn Gion AG (I)	700	1375
do. (N)	175	1825
Bergbahnen Flims AG, Flims (N)	525	550
AG Davos-Parsonn-Bahnen (N)	1300	1350
Diavolezza-Bahn AG (N)	3200	—
Drahtseilbahn Engelberg-Gerschnialp (N)	400	—
AG Drahtseilbahn Schwyz-Stoos (N)	810	850
Drahtseilbahn Unterwasser-Itios	1350	—
Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA	1350	—
Hoch-Ybrig AG, Unterberg	74	79
Lagalb-Bahn AG (N/I)	325	375
LSB Andermatt-Gemsstock	520	550
LSB Celerina-Salvator AG	4750	5000
LSB Corviglia-Piz Nair	900	925
LSB Gerschnialp-Trübssee (N)	750	—
LSB Klosters-Gotschnagrat-Parsonn (N/I)	600	650
LSB Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG	2100	2200
LSB Wangs-Pizol	600	650
Nandö-Bergbahnen AG (I)	385	415
Pilatusbahngesellschaft, Alpnach (Stamm)	360	380
do. (Prior)	465	490
Rhätische Bahn Chur (Stamm)	75	100
do. (Prior)	75	100
Rigi-Bahn-Gesellschaft, Vitznau (Stamm)	80	100
do. (Prior)	120	140
Rothornbahn & Scalottas AG (Prior)	900	925
Säntis-Schwebelbahn AG, Urnäsch (Prior)	2800	3000
do. (Stamm)	2800	3000
Schiffges. des Vierwaldstättersees (Prior)	125	—
Schillthornbahn AG, Mürren	445	—
Sportbahnen Pischia AG, Davos	525	560
	550	600

Staat und Fremdenverkehr in Argentinien

Die Regierung Perón hat für die Zeit vom Mai 1974 bis Mai 1977 einen wirtschaftlichen Dreijahresplan festgelegt. Ein dem Fremdenverkehr gewidmetes Kapitel wurde nun in seinem ersten Teil veröffentlicht. Der Text wurde von den Beamten der Nationalen Fremdenverkehrsdirektion gemeinsam mit privaten Experten bearbeitet und enthält eine herbe Kritik an der bisherigen Tätigkeit der Regierungen auf dem Gebiet der Förderung des Fremdenverkehrs.

Den vorgängigen Regierungen wird Planlosigkeit, fehlende Zusammenarbeit mit den privaten Interessenten sowie fehlende Zusammenarbeit staatlicher und regionaler Behörden vorgeworfen. Der Staat habe nur spärliche Geldmittel und Kredite für die Förderung des Fremdenverkehrs bewilligt. Private Initiativen für den Ausbau der touristischen Infrastruktur und für die touristische Werbung im Ausland seien nicht in genügender Weise unterstützt worden. Die wirtschaftlichen Möglichkeiten und die kulturelle Bedeutung des Fremdenverkehrs sei von den Regierungen unterschätzt worden.

Es fehle auch ausgebildetes Fachpersonal für die verschiedenen touristischen Dienstleistungen. Auf diesem Gebiet wird durch private Schulen und Kurse viel versprochen, es fehlen aber einheitliche Grundsätze für die Ausbildung, fähige Lehrer, und vor allem eine staatliche Kontrolle der ausgestellten Titel und Diplome.

Das Angebot genügt knapp der Inlandnachfrage

Das gegenwärtige touristische Angebot Argentiniens entspreche nicht einmal den Anforderungen des inneren Marktes, der durch die soziale Besserstellung der Bevölkerung von Jahr zu Jahr grösser wird. Eine planmässige Werbung im Ausland soll erst erfolgen, wenn die dafür erforderliche Infrastruktur im Land vorhanden sei.

Die Hotellerie Argentiniens offeriere gegenwärtig für den Fremdenverkehr 360 800 Betten. Davon befinden sich 278 800 Betten - 5400 Hotels mit einem

durchschnittlichen Angebot von 50 Betten -, konzentriert in den Fremdenverkehrsgebieten von Mar del Plata, Bariloche und Córdoba; in dem Rest des Landes sind die Unterkunftsmöglichkeiten spärlich. Diese Konzentration des Angebotes auf wenige Gebiete verursacht in der Reisezeit Agglomerationen mit Verkehrsschwierigkeiten, währenddem grosse Teile des Landes vom Tourismus kaum berührt werden.

205 299 Betten - 95 % des Totals - dienen dem Binnen-Tourismus. Davon entfallen 21 % auf die Hauptstadt Buenos Aires, deren

Düsseldorfer Quality Inn eröffnet

Mitte Mai eröffnete das Düsseldorfer Quality Inn als erster Betrieb dieser amerikanischen Hotelkette in Europa.

Genau genommen liegt das neue Hotel in Ratingen, fünfzehn Autominuten von Düsseldorf entfernt und zehn Minuten vom Düsseldorfer Flughafen. Quality Inns baut immer in den Randgebieten der grossen Städte, möglichst nahe an einer Hauptverkehrsstrasse und unweit eines Flughafens.

Das zweite Quality Inn wird Ende des Jahres in Antwerpen eröffnet. Weitere Baupläne bestehen für Bremen und Breda. Danach soll in England, Oesterreich, Dänemark und in weiteren Städten Deutschlands und Belgiens gebaut werden.

Das Düsseldorfer Quality Inn bietet 200 Zimmer, alle mit Bad, Dusche, Toilette, Telefon, Farbfernseher und regelbarer Klimaanlage ausgestattet. Der Preis für ein Einzelzimmer beträgt einschliesslich

40 % auf die Atlantikküste von Mar del Plata, 18 % auf die Berge von Córdoba und 16 % verteilen sich auf die übrigen Gebiete des Landes. Für ausländische Besucher Argentiniens stehen in der Reisezeit 5 % des totalen Bettenangebotes zur Verfügung - 9119 Betten an den Seen des Südens (Bariloche), 859 Betten an den grossen Igazú-Wasserfällen und 3964 Betten in anderen Landesteilen, inklusive der Hauptstadt.

Der Bericht bestätigt, dass die Hotellerie in vielen Landesteilen den heutigen Ansprüchen eines internationalen Reiseverkehrs nicht entspreche.

Das, was private Experten bis heute erklärten und forderten, wird nun in diesem Kapitel des Dreijahresplanes von offizieller Seite bestätigt. Was nun planmässig geschehen soll und welche Geldmittel der Staat für die Förderung der touristischen Infrastruktur zur Verfügung stellt, wurden noch nicht veröffentlicht.

A. W., Buenos Aires

Bedienung und Mehrwertsteuer 69 Mark. Für ein Doppelzimmer mit Doppelbett 85 DM, mit zwei Betten 100 DM. Eine Suite wird zu 125 DM angeboten.

Die Zimmer, jedes vier mal sieben Meter gross, sind zweigeschossig, in Hufeisenform um das Hauptgebäude gruppiert. Ein Hallenbad und ein beheizbares Freibad gehören ebenso zum Angebot wie ein Versammlungssaal für 355 Gäste und ein Restaurant.

Quality Inn, 1940 gegründet, verfügt heute über 369 Hotels in den Vereinigten Staaten und Kanada mit zusammen 32 000 Zimmern. 80 % dieser Betriebe sind Konzessionsbetriebe. Nach Angaben der Gesellschaft gehen jährlich 1400 Anfragen auf Konzession ein, von denen jedoch nur knapp sechzig begilligt werden können.

In Kürze

Oberbayerische Touristikbilanz

Das Kalenderjahr 1973 zählte zu den besten in der Geschichte des Fremdenverkehrsverbandes München-Oberbayern. 1973 waren 4,1 % mehr Logiernächte als 1972 (dem Olympiajahr) zu verzeichnen. Zwar hat es in der BRD einen Gesamtzuwachs von 4,8 % gegeben, die oberbayerische 4,1 %-Steigerung bedeute jedoch eine absolute Zunahme um rund 1,1 Millionen Gästeübernachtungen. Einen solchen Zuwachs kann kein anderer Regionalverband in der BRD aufweisen.

Der trotz der Zunahme festgestellte Rückgang der Ausländerübernachtungen von 4,7 % im Jahre 1973 wird auf das vorangegangene Olympiajahr zurückgeführt, das ausserordentlich viele Ausländerübernachtungen einbrachte.

Insgesamt registrierte man 1973 in Oberbayern 5 271 983 Ankünfte und 27 587 460 Logiernächte. Davon entfielen allein auf München rund 4,21 Millionen Logiernächte.

Stürmische Entwicklung der Allgemeinen Deutschen Zimmerreservierung

In den ersten drei Monaten des Jahres 1974 betrug die Zahl der für den Urlaubsreiseverkehr reservierten Übernachtungen über 4000, im Geschäftsbereich über 16 000, zusammen mit den Reservierungen für die Fussballweltmeisterschaft sind das fast 45 000 reservierte Betten. Die Fortführung des Projektes für das laufende Haushaltsjahr ist fest gesichert. Ein mittelfristiger Finanzplan für

die kommenden Jahre wird zurzeit ausgearbeitet.

Mittelalterliche Bankettsäle

Als erster mittelalterlicher Bankettsaal aus einer Reihe gleichartiger Baupläne der Mediaeval Banqueting International konnte jetzt in der Reichtboomsloot in Amsterdam die De Rie Maagden eröffnet werden. Es ist ein Restaurant ganz im mittelalterlichen Stil errichtet und geführt, das zu einem festlichen Bankett 300 Gäste aufnehmen kann. Es soll später auf 450 Sitzplätze erweitert werden. Die Baukosten betrugen eine halbe Million Gulden.

Zentralisierung im USA-Fremdenverkehr

Auf Grund von Vorschlägen, die durch eine von Präsident Nixon vor einiger Zeit eingesetzte Prüfungskommission erarbeitet worden sind, soll eine Vereinheitlichung der Fremdenverkehrspflege und -förderung in den Vereinigten Staaten ab Juli 1974 durchgeführt werden. Zunächst soll nach aus Washington vorliegenden Berichten damit begonnen werden, dass dem United States Travel Service (USTS), dem bisher unter Führung von Vizehandelsminister Langhorne Washburne nur die Auslandswerbung oblag, auch die amerikanische Inlandswerbung für den Fremdenverkehr zentral übertragen wird. Washburne hat darauf aufmerksam gemacht, dass diese Aufgabenweiterung eine entsprechende Budgeterhöhung von mindestens 10 bis 15 Millionen Dollar erforderlich macht.

Es ist ein Kreuz mit den Krediten

Die gegenwärtige Kreditsituation in Oesterreich steht weiterhin im Zeichen von Stabilisierungsmassnahmen der Bundesregierung sowie von restriktiven Massnahmen der Oesterreichischen Nationalbank. Die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft, deren ausstehendes Kreditvolumen Ende 1973 14,4 Milliarden betrug - das entspricht einem Anteil von 5,24 % der gesamten österreichischen Kreditvolumen - ist infolge des Erneuerungsbedarfs weiterhin stark auf Kredite angewiesen, vor allem aber auf begünstigte Kredite, da die Aufnahme eines Kredites mit normalem Zinssatz gerade den Hotelbetrieb übermässig stark belastet.

Es kam bereits zu starken Liquiditätsschwierigkeiten im Bereich der Fremdenverkehrswirtschaft, vor allem gegen Ende des zweiten Halbjahres 1973. Zahlreiche Kreditanträge konnten vom österreichischen Kreditapparat nur zum Teil behandelt werden. Interessant ist eine Aufstellung, wer gegenwärtig Fremdenverkehrskredite vergibt. An den Gesamtkreditvolumen Ende 1973 in Höhe von rund 276 Milliarden Schilling haben

die Sparkassen einen Anteil von	28,7 %
die Raiffeisenkassen von	24,7 %
die Landeshypothekenanstalten von	20,5 %
die Aktienbanken	13,7 %
die gewerblichen Kreditgenossen	9,6 %
die Sonder-Kreditinstitute und die Postsparkasse	1,9 %
und die Bankhäuser von	0,8 %

Bemerkenswert ist die 1973 starke Steigerungsrate bei den Aktienbanken von rund 83 %, Bankhäusern rund 157 % gegenüber den letzten 2 Jahren. Gerade diese beiden Gruppen hatten bisher relativ geringen Anteil an der Fremdenverkehrsfinanzierung in Oesterreich.

Die Oesterreichische Hotel- und Fremdenverkehrs-Treuhandgesellschaft Wien als Treuhänder des ERP-Fonds wickelte 1973

7 ERP-Kredite Fremdenverkehr mit	24 000 000
30 ERP-Kredite Fremdenverkehr aus der ERP-Ersatzaktion 1973 mit	100 290 000
3 ERP-Kredite Fremdenverkehr Landwirtschaft	5 200 000
3 ERP-Kredite Verkehr aus der ERP-Ersatzaktion Verkehr mit	43 000 000

Insgesamt betreute die Gesellschaft 1973 1058 Fremdenverkehrskredite mit einer Gesamtsumme von 1,4 Milliarden Schilling.

Starker Rückgang der Eigenmittel

Obige im Jahr 1973 vergebenen Kredite förderten ein Gesamtkreditvolumen von rund 850 Millionen Schilling. Bei einer Zusammenstellung einzelner Faktoren ergab sich bei den durch die Oesterreichische Hotel- und Fremdenverkehrs-Treuhandgesellschaft vergebenen Fremdenverkehrskrediten folgende Veränderungen gegenüber 1972. Der Anteil der Eigenmittel bei den einzelnen 1973 durchgeführten Vorhaben sank um rund 28 % auf 15,5 %, der durchschnittliche Zinssatz erhöhte sich gegenüber 8 % im Jahr 1972 auf 9,6 % 1973.

Wo viel Kredit, viel Erneuerung

Aber auch die BURGES (Bürgerschafts-Ges. m. b. H.), die für auf dem Kapitalmarkt aufgenommene Kredite Zinsstützungen und Bürgschaften übernimmt, konnte 1973 günstige Geschäftsabschlüsse tätigen. Insgesamt wurden 543 Kreditfälle mit einer Kreditsumme von 200 Millionen Schilling im Bereich der Fremdenverkehrs-Sonderkredite sowie 874 Kreditfälle mit einer Kreditsumme von 40 Millionen

Schilling aus der Komfort-Zimmer-Aktion 1973 vergeben bzw. zugeteilt. Nach dem Gewerbestruktur-Verbesserungsgesetz wurden 823 Kreditfälle mit einer Kreditsumme von 1,166 Milliarden Schilling vergeben, wobei allerdings in dieser Zahl auch andere Investitionen enthalten sind. Ab 1970 wurden 766 Fremdenverkehrskreditanträge aus dem Gewerbestrukturverbesserungsgesetz mit einer Kreditsumme von 11,160 Milliarden Schilling gefördert.

Erhebliche Zinszuschüsse wurden ausserdem vom Bundesministerium für Handel, Gewerbe und Industrie sowie den Gemeinden, den einzelnen Ländern und den Interessensvertretungen vergeben.

Der sogenannte EE-Fonds (Entwicklungs- und Erneuerungsfonds), der für gewerbliche Investitionen unter anderem Bürgschaften übernimmt, übernahm 1973 für 6 Projekte der Fremdenverkehrswirtschaft mit einem Gesamtinvestitionsvolumen von rund 239 Millionen Schilling Ausfallbürgschaften. Der Anteil der Fremdenverkehrswirtschaft an dem gesamten von EE-Fonds 1973 geförderten Investitionsvolumen stieg 1973 von 13,1 % auf 21,4 % an.

Zahlen, die täuschen

Nach diesen obgenannten Zahlen müsste man eigentlich annehmen, dass der österreichische Fremdenverkehr auch heute noch keine Finanzierungs-schwierigkeiten hat. Diese Zahlen aber täuschen gewaltig. Denn, wie bereits erwähnt, kam es im Laufe des Jahres 1973 zu erheblichen Liquiditätsschwierigkeiten bzw. zur teilweisen Einstellung von bereits begonnenen Bauten. Allein bei der Oesterreichischen Hotel- und Fremdenverkehrs-Treuhandgesellschaft liegen gegenwärtig ERP-Kreditanträge von über 800 Millionen Schilling vor. Neue verschärfte Kreditrestriktionen werden ab Mai 1974 seitens der Notenbank erwartet. Ständige neue Investitionen sind aber andererseits gerade im Bereich der Hotellerie laufend notwendig.

Offene Wünsche

Es ist daher verständlich, dass die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft nicht nur eine Fortsetzung der bestehenden begünstigten Fremdenverkehrs-Finanzierungsaktionen wünscht, sondern darüber hinaus Möglichkeiten erhofft, die eine verstärkte Eigenkapitalbildung voraussetzen. Dazu gehören in erster Linie steuerliche Massnahmen, nämlich realistische Abschreibungsätze, einen ermässigten Mehrwertsteuersatz z. B. bei Getränken, aber auch eine Vereinfachung der Steuerabrechnung. Wie weit die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft 1974 ihre Preise halten kann, ist derzeit noch nicht festzustellen. Nach der überraschenden Wintersaison hofft man auf eine Fortsetzung des günstigen Trends, ist jedoch realistisch genug anzunehmen, dass gerade im Sommer dieses Jahres eine verstärkte Nachfrage nach billigen Urlaubszielen in Oesterreich erwartet wird.

G/Wa

Australien macht Geschäfte mit der Vergangenheit und Kongressen

Australien ist ein sehr junges Land, dessen Blick, so sollte man meinen, nur in die Zukunft gerichtet ist. Das stimmt auch, besonders seit der Kontinent in den letzten fünfzehn Jahren eine der wichtigsten Rohstoffquellen der Welt geworden ist. Trotzdem, und vielleicht gerade weil das Althergebrachte schneller als anderswo durch Neues ersetzt wird, haben die Australier eine ausgeprägte Liebe für die Welt ihrer als Pioniere ins Land gekommenen Vorväter entwickelt. Überall werden erhaltenes Gebäude vor dem Verfall bewahrt und oft neuen Zwecken nutzbar gemacht.

In Sydney reden sich die Stadtplaner seit geraumer Zeit die Köpfe darüber heiss, wie The Rocks, ein alter Siedlungskern direkt neben modernen Wolkenkratzen und dem ultramodernen Opernhaus, so erhalten werden kann, dass er ein organischer Teil der Stadt mit eigener Lebensgrundlage bleibt.

Touristen-Mühle

In Hamilton bei Hobart auf Tasmanien wurde ein 124 Jahre altes Schulhaus, das abgebrochen werden sollte, zu einer Kunstgalerie umgebaut. Ebenfalls auf Tasmanien hatte Andrew Gatenby 1825 in der Nähe der Stadt Launceston eine Wassermühle erbaut, die seit Jahrzehnten verfiel. Vor kurzem wurde das ganze mächtige Gebäude Steinquader für Steinquader abgetragen und einschliesslich des 6 Meter hohen Wassersalles in Launceston originalgetreu wieder aufgebaut. Jetzt ist die Mühle ein Motel im Stil des frühen 19. Jahrhunderts.

Eine alte Marmeladenfabrik in Melbourne braucht nicht zu verfallen, sondern wird sorgfältig restauriert und durch Geschäfte, Boutiquen, zwei Kinos und Restaurants mit neuem Leben erfüllt. Etwas Ähnliches ist in Sydney das Argyle Arts Centre, ein ehemaliges Lagerhaus, die Hartlands Eukalyptus-Fabrik in der Nähe von Bendigo, einer Stadt etwa 160 Kilo-

meter nördlich von Melbourne, ist ein lebendiges Stück Technikgeschichte. Hier wird noch nach dem alten Verfahren Eukalyptusöl hergestellt, und gleichzeitig ist eine der alten Farmen mit Blockhaus, Maschinen und Geräten im Original erhalten.

Goldgraben hat immer noch seinen Reiz

Bendigo, 1851 als Goldgräberstadt entstanden, ist ein Beispiel für eine Art, die Vergangenheit zu bewahren, die man in Australien häufig antrifft. Hier beginnt man nämlich die alte, von Chinesen geprägte Goldgräberstadt originalgetreu wieder zu errichten. Die alten Gebäude sind natürlich längst vergangen, aber die Erinnerung daran ist wach, und es sind Unterlagen vorhanden, die den Wiederaufbau gestatten. Australien besinnt sich so rechtzeitig auf seine Vergangenheit, dass Originaltreue möglich ist und keine toten Kulissen entstehen, die nur entfernt dem gleichen, was die Vorväter schufen. Die besten Beispiele für solche historisch getreu wiedererstandenen Siedlungen sind Swan Hill am Murray-Fluss und Sovereign Hill in Ballarat, eine Autostunde von Melbourne. Auch Sovereign Hill war um 1850 durch einen Goldrush entstanden. Hier sind die alten Maschinen wieder aufgebaut worden; man kann sehen, wie die Goldgräber lebten und arbeiteten. Alte Geschäfte und eine Druckerei sind in Be-

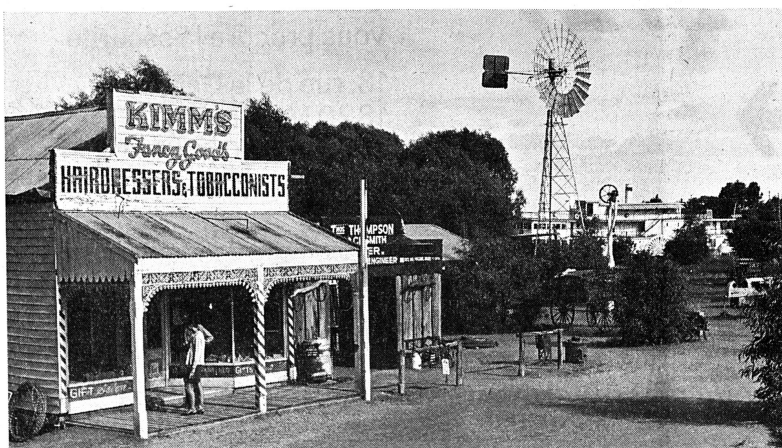
trieb. Nichts ist museal, überall herrscht Leben und Treiben.

Etwas Ähnliches entsteht in Forbes, etwa 300 Kilometer westlich von Sydney, und in Jeparit, etwa auf halbem Wege zwischen Melbourne und Adelaide gelegen, und an anderen Stellen. Kurz, Australien bietet reichhaltiges Anschauungsmaterial dafür, wie man die Vergangenheit lebendig erhalten oder wiedererstehen lassen kann. Für die Touristen sind diese Stätten der Vergangenheit sehr gern besuchte Ausflugsziele.

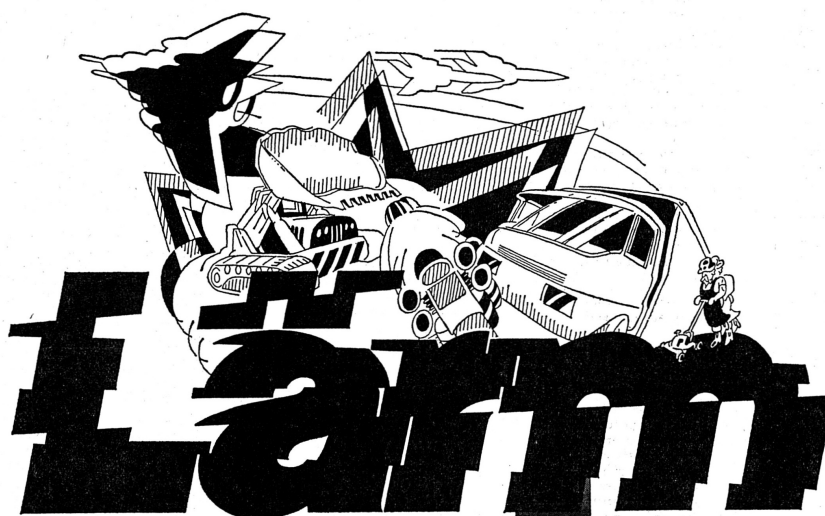
K wie Kongress oder Känguruh

Australien hat seinen Anteil an den Kongressen, für die die Union of International Associations verantwortlich zeichnet, gesteigert. Die etwa 4000 Mitgliedsorganisationen veranstalteten 1973 in aller Welt 3743 Kongresse. Von diesen fanden 66 in Australien statt, nämlich 21 in Sydney, 15 in Melbourne, 8 in Canberra, je 6 in Brisbane und Perth sowie 10 an anderen Orten. Der Zuwachs gegenüber 1972 beträgt 35 %, während weltweit die Zahl der internationalen Kongresse nur um 26 % stieg.

Interessant ist, dass in Japan nur 44 Kongresse stattfanden und in den USA nur New York und Washington Gastgeber für eine grössere Zahl von Kongressen waren als Sydney. Australien erfreut sich als Kongressland zunehmender Beliebtheit. pd



Swan Hill am Murray-Fluss vergegenwärtigt dem Besucher, wie die Pioniere lebten, die das Land als erste besiedelten. Im Hintergrund die Gem, einer der Raddampfer, die den Murray befuhren. Er ist jetzt Restaurant.



Allzu viele Wohnungen, Arbeitsräume, Hotels, Spitäler und Schulhäuser stehen mitten in Lärmzonen, wo der Geräuschpegel die zumutbare Grenze überschreitet. Der Lärmpegel in Arbeits- und Wohnräumen sollte aber auf die Dauer 45 Dezibel nicht überschreiten, damit die Arbeits- und Konzentrationsfähigkeit oder sogar die Gesundheit nicht beeinträchtigt werden.

Um diesen täglichen Lärm-belastungen entgegen-zuwirken, ist das Lärmstop-Fenster entwickelt worden,

Lärmstopfenster!

bei dem die Prinzipien der Schalldämpfung und Schalldämmung technisch angewandt werden. Diese Lärmstop-Fenster – die auch in bereits bestehende Gebäude eingebaut werden können – reduzieren jede Art Lärm um durchschnittlich 45 Dezibel, ohne die Luftzufuhr zu unterbrechen: denn...

zwei schalldämpfende Luftschleusen sorgen für die ständige Lüfterneuerung. Verlangen Sie unsere ausführliche Dokumentation oder den Besuch eines unserer Spezialisten.



Siegfried Keller AG
8304 Wallisellen
Tel. 01 93 02 81
Büros in Bern und Lausanne.

ein Unikeller-Unternehmen



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:

17. Juni 1974

1. Juli 1974

15. Juli 1974

M. Fürer, Kursleiterin

Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Tel. (01) 32 04 64/(01) 34 92 55

Zu verkaufen aus Liquidation des Hotels Bahnhof Frauenfeld:

Geschirrspülmaschine «Hildebrand» mit Glanzrockner, Typ H 460E (2jährig)	Fr. 5000.-
Gläserspülmaschine «Hobart» Typ Um 4, Jahrgang 1968	Fr. 2000.-
Eiswürfelmaschine «Frigorex» Jahrgang 1967, Totalrevision 1972	Fr. 3000.-
Rahmmaschine «Schlagra» Typ NC 4P (5jährig)	Fr. 2000.-
Kühlschrank «Silo», 155 Liter (5jährig)	Fr. 200.-
Silberpoliermaschine «Moca» (15jährig)	Fr. 500.-
Roto Raster «Lükon» Typ 972, neu 1972	Fr. 1000.-
2 Küchenwaagen «Berkel» (wie neu) und «Bizerba»	Fr. 500.-
Zigarettenautomat «Wurliizer» verstellbar bis Fr. 4.-, neu 1972	Fr. 250.-
Kassentresor «Bauer» (zum einmauern)	Fr. 3000.-
Tresorschrank, sehr schwer, alt	Fr. 700.-
Auto-Anhänger, 250 kg (Kasten), Marke «Pfander»	Fr. 200.-
Wäscheschwinge «Schulthess» 750 Touren, sehr gut erhalten	Fr. 1500.-
Soft-Ice-Maschine «General Cold» neuwertig	Fr. 500.-
Preise nach Schätzung Schweizer Wirteverband minus 10 %.	Fr. 4000.-

Anmeldung:

H. Dumelin, Junkhalde 44, 8500 Frauenfeld,
Telefon (054) 7 54 43.

P 41-523

Seit über 80 Jahren im Dienste von Industrie, Hotellerie, Bäckereien und Privatkundschaft

Verzinnerei

Telefon (055) 72 28 00



OFA 67288002



S'assurer auprès de la
Caisse-accidents de la SSH
vous procure la sécurité

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614 922



Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG

8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093



L'une des dernières créations de la Chaîne Jacques Borel est ce nouveau restaurant autoroutier, situé sur l'aire de service de l'Isle d'Abau au km 29,5 de la A 43 qui reliera Lyon à Chambéry et qui est en progression constante vers la frontière suisse. Cet établissement, ouvert jour et nuit, est doté d'un vaste parking et d'une passerelle intégrée. Il comporte trois formules: brasserie, self-service et bar avec stand de ventes à l'emporter.

Un ballon d'essai vite éclaté

Dans son numéro du 8 mai, notre confrère Alain Vernay, rédacteur économique du «Figaro» avait posé la question insidieuse: «Le Groupe américain Grace & Co vendra-t-il sa part dans la Chaîne française Jacques Borel International?» Mais ce ballon d'essai, monté dans les lieux ténébreux de l'atmosphère prélectorale de Paris, a vite éclaté: W.R. Grace & Co restera le principal actionnaire de la chaîne que l'on considère comme la plus dynamique de France et dont les résultats pour 1973, ainsi que les perspectives pour 1974, sont tout autre que décevantes.

Voici ce que nous avons pu lire à ce sujet dans la grande presse parisienne.

Le Groupe américain Grace & Co garde sa participation dans «Jacques Borel International»

L'Agence Quotidienne: Grace & Co qui possède d'ores et déjà (depuis presque 10 ans) 60 % du capital de «Borel International» conservera sa participation. Le groupe américain souscrira même, selon M. J. Borel, proportionnellement, à l'augmentation de capital de 100 millions de francs, prévue pour le printemps de 1975. C'est en donnant ces précisions que Jacques Borel a répondu aux suppositions avancées par notre confrère «Le Figaro». Pour donner plus de poids à ses propos, Jacques Borel avait convoqué à sa conférence annuelle un représentant du groupe américain M. Peter Grace, qui, moitié en français, moitié en anglais, a déclaré: «Ce n'est pas vrai que W.R. Grace envisage de céder sa participation dans J. Borel International».

Il n'en demeure pas moins, comme l'a rappelé M. Jacques Borel, que l'accord conclu en 1967 entre W.R. Grace et les époux Borel, lors de la prise de contrôle du groupe américain, stipule bien qu'un désistement d'une partie doit être notifié par lettre 30 jours avant la décision officielle. Ce même accord laisse alors 180 jours aux époux Borel pour lever l'option ou présenter un acquiescement.

Jacques Borel a d'ailleurs annoncé, lors

de cette même conférence de presse, que d'ici 1975, ce grand groupe de restaurants et de motels le long des autoroutes et aéroports (Asservilliers, Lançon-de-Provence, Roissy-en-France, etc.) cherchera à introduire ses actions actuellement cotées en Bourse de Paris (marché comptant) et à diverses bourses étrangères, notamment à Londres, Düsseldorf et Francfort, puis, plus tard, également à Genève, Bâle et Zurich. Là aussi, Jacques Borel voit grand et il a probablement raison, car les résultats de 1973 justifient, malgré toutes les vicissitudes de notre époque, un optimisme modéré. Selon les documents remis aux journalistes, le Groupe Borel devait réaliser, pendant l'exercice en cours, un chiffre d'affaires de 700 millions de francs français (contre seulement 583 millions de francs l'an passé), soit une augmentation de 30,3 %. Bien que cette comparaison se base sur 1973, année nettement médiocre en matière touristique, il est très probable que, selon un rapport provisoire et si l'issue des élections est favorable au développement d'une nouvelle politique «sociale» du marché (à la Giscard), le bénéfice net de l'année en cours atteindra un montant d'environ 20,5 millions de francs, c'est-à-dire une augmentation de 50 % par rapport aux 13 millions de francs de bénéfice réalisés en 1973. Nous reviendrons sur ce sujet, sitôt que le rapport officiel définitif aura paru.

Walter Bing

Pour les cadres du tourisme

8e cycle d'études de perfectionnement général

(UIOOT) Le huitième cycle d'études de perfectionnement général, destiné aux cadres des offices nationaux de tourisme et des entreprises touristiques, sera organisé par l'UIOOT du 5 au 24 août, à son Centre international d'études supérieures de tourisme (CIEST), à Turin.

Ce cycle d'études, qui a lieu chaque année, est l'un des nombreux éléments du vaste programme de formation professionnelle établie par l'UIOOT pour contribuer à remédier à la pénurie de personnel qualifié dont souffrent le secteur officiel et le secteur privé du tourisme dans le monde entier. L'enseignement, dispensé par un groupe de spécialistes internatio-

naux, répond à la conviction de l'UIOOT que le bien-être et la satisfaction du touriste d'aujourd'hui dépendent essentiellement de tous ceux à qui incombent la conception et la réalisation du produit touristique ainsi que sa commercialisation.

Campus touristique

Le cycle d'études porte sur six thèmes principaux: sociologie et psychologie du tourisme; tourisme et économie; politique d'ensemble du management; marketing et management; stations touristiques et aménagement du territoire; interdépendance du tourisme et des transports.

Cité résidentielle, vivent selon le régime du «campus», qui favorise la discussion et les échanges d'idées. Des méthodes actives d'enseignement sont mises en œuvre et les participants appliquent leurs connaissances à des situations concrètes.

Ce cours de trois semaines comprend des conférences programmées, des discussions et des débats sur des sujets déterminés, des études de cas, des activités de groupe et des travaux pratiques. Des visites techniques sont organisées dans toute la mesure du possible.

Les participants doivent avoir une formation universitaire ou posséder une expérience professionnelle équivalente. Les cours sont donnés en trois langues: anglais, espagnol et français. Ils complètent les cours par correspondance de l'UIOOT - initiation au tourisme, marketing et promotion.

Les demandes d'inscription doivent être envoyées dès à présent. Pour tous renseignements complémentaires, prière de s'adresser à: UIOOT-CIEST, 140, Corso Unità d'Italia, 10127 Turin (Italie).

Holiday Inn en Sicile

Le premier hôtel que Holiday Inn inaugurerait en Sicile au début du mois de juin sera un luxueux établissement de 280 chambres, dans un site de vacances à quatre kilomètres du centre de la ville de Taormina.

L'hôtel comprendra en outre seize suites en duplex, une salle à manger, une cafétéria, plusieurs bars, un night club et une discothèque, ainsi qu'un théâtre de 250 personnes, pouvant être utilisé également comme cinéma, ou comme salle de conférences.

Les possibilités offertes aux clients du nouvel hôtel incluront deux grandes piscines en plein air, l'une d'eau douce chauffée, l'autre d'eau de mer chauffée, des salles de gymnastique, des saunas et salles de massage, des courts de tennis, un terrain de jeux pour enfants et une allée marchande comptant dix boutiques.

Pour mieux vendre le dépaysement aux Américains et aux Européens

Au Sénégal, priorité à l'industrie touristique

(UIOOT) Les avantages que le Sénégal a bienôt tiré de sa politique vigoureuse ment relancée depuis le début du 3e Plan de développement économique et social, adopté en juillet 1969 et qui a expiré en juin 1973, ne semblent faire aucun doute. Il est certain, dans ces conditions, que 1974 sera l'année du décollage touristique avec l'entrée en vigueur du IVe Plan qui prévoit notamment de consacrer les efforts à la mise en valeur des zones à vocation touristique en vue d'un aménagement intégral, et de résoudre le problème de la formation des cadres du personnel hôtelier et touristique, en vue d'assurer un service de qualité à tous les échelons.

L'industrie du tourisme est maintenant considérée comme prioritaire. En effet, 23 milliards de francs CFA lui sont consacrés dans le IVe Plan (investissements publics, privés, nationaux et extérieurs).

GB : Déthore d'hôtels et phénores

La construction extraordinairement irrégulière d'une douzaine de grands hôtels autour de l'aéroport de Londres à Heathrow commence à se faire sentir dans les résultats financiers de certains des groupes qui les ont créés. C'est ainsi que la compagnie Ilex a enregistré pour son établissement dans ce périmètre une perte de 490 000 livres en 1973, à laquelle s'ajoute une énorme perte de 808 000 livres avant l'ouverture et 413 000 livres d'intérêts. Pour le groupe dans son ensemble, les bénéfices bruts en 1973 ont été réduits de 7 millions de livres à 6 millions. Toutefois, le PDG, M. Trevor Chinn assure que le groupe n'a aucune difficulté de trésorerie, en dépit des taux d'intérêt très élevés. Le groupe, très prospère quand il était limité à des garages, comme à l'origine, a connu de nombreux déboires avec ses hôtels, mais M. Chinn affirme qu'il n'a aucune intention de les vendre.

R. E.

Payez l'hôtel au poids!

L'Holiday Inn à Birmingham propose à titre d'essai et pour une période limitée de faire payer ses hôtes... au poids. Ceux-ci sont pesés à leur arrivée et paient 3 pence par livre (453 g) et par jour au lieu du tarif habituel. Une concession de 20 livres est accordée aux femmes enceintes. Qui-conque pèse plus de 14 stone (89 kg) a droit à un menu spécial amincissant (saumon fumé, beefsteak, fromage Stilton) au prix de 1 livre - moins de la moitié du prix normal. Les couples pesant ensemble plus de 400 livres (181 kg) ont droit à une réduction de 50 %, et ceux qui pèsent ensemble moins de 68 kg auraient droit à la chambre gratuite: le directeur, M. James McCartney, fait observer qu'à ce degré d'émaciation, ils auraient plus besoin de l'hôtel que celui-ci n'aurait besoin d'eux! Par ailleurs, un week-end gratuit dans n'importe quel Holiday Inn du Royaume-Uni sera offert au couple le plus lourd et le plus léger durant la période d'essai de trois semaines.

R. E.

Les Britanniques boivent plus de vin

Malgré l'augmentation considérable du prix du vin en Angleterre, en raison d'une part de la dévaluation de la livre sterling, de l'autre aux taxes fiscales, qui viennent d'être majorées encore dans le récent budget, la consommation du vin continue à monter en flèche. Les importations ont augmenté de 28 millions de gallons (le gallon = 4,54) en 1963 à 65 millions en 1973. Malgré cette augmentation, les Anglais sont encore loin d'être parmi les plus forts buveurs de vin: en 1972, ils étaient les 32èmes à l'échelle mondiale, avec juste 4,05 litres par tête, alors que les Italiens en boivent chacun 110,9 litres.

R. E.

Lettre de Londres

Ces bons vieux guides d'autrefois

Il y a naturellement eu de tout temps des voyageurs et des pèlerins, poussés vers des périlleux périps par l'appât du gain, le désir d'aventure, la pitié, la curiosité et la recherche de la santé aux stations thermales dont on attendait des miracles. Mais le tourisme proprement dit est - le mot comme la chose - une invention britannique. Ce furent les Anglais qui, les premiers, voyagèrent simplement pour le plaisir de voyager et qui, de ce fait, «découvrirent» notamment la Suisse en tant que lieu de villégiature, inventèrent, avec Thomas Cook, les voyages collectifs à prix forfaitaires réduits, et publièrent les premiers guides à l'intention des touristes.

Ces vieux guides sont évoqués dans un beau livre qui vient de paraître en Angleterre - The English Guide Book c. 1780-1870, par John Vaughan (David & Charles, Newton Abbot, £ 3.50). Abondamment illustré avec de charmantes gravures tirées de ces anciens volumes, il est plein de détails savoureux non seulement sur ces guides eux-mêmes, mais encore sur les voyageurs, ainsi que sur les conseils et avertissements qui leur étaient prodigués.

Du danger de voyager...

C'est ainsi que l'une des plus anciennes de ces publications, The Countryman's Guide to London, publié vers 1780, dépeint la capitale anglaise sous les couleurs les plus sombres: c'est, dit-il, une forêt où abondent les bêtes sauvages sous forme humaine, les voleurs, les filous et les aigrefins. Près de trente ans plus tard, The Stranger's Guide abonde dans le même sens et met le voyageur en garde notamment contre les prostituées qui, ajoute-t-il, ont la plupart du temps des souteneurs avec qui elles se concertent pour dévaliser leurs clients. Toutefois, le plus connu de ces guides, Picture of London, par John Britton, déclare qu'il estime que ses lecteurs ont assez de bon sens pour éviter les rencontres dangereuses et se borne à décrire les curiosités de la capitale. Par contre, le London Directory, de William Kidd (1837), ne peut s'empêcher de remarquer en passant, sans indiquer ses sources, que «200 femmes sont séduites tous les jours à Londres», et prévient ainsi ses lectrices du sort qui les attend si elles n'y prennent pas garde.

Guides culturels

Pour les voyageurs anglais désirant visiter le Continent, l'un des premiers guides fut celui de Thomas Martyn, The Gentleman's Guide to His Tour Through Italy, publié en 1787, qui met l'accent sur les trésors artistiques de l'Italie. Un peu plus tard, Mariana Starke connut un grand succès avec son Information and Directions for Travellers on the Continent, qui eut au moins six éditions, et qui est plein de renseignements utiles au sujet de ce qu'il convient d'emporter, où aller, et comment s'y rendre en sécurité. Elle n'hésite pas à mettre en garde contre certains hôtels et en recommande d'autres, en appuyant ses dires par des points d'exclamation, précurseurs des étoiles et autres signes distinctifs des guides qui devaient venir plus tard.

Un guide célèbre sur la Suisse

Une première floraison de guides eut lieu après les guerres napoléoniennes. L'éditeur et libraire londonien, Samuel Leigh (qui devait mettre fin à ses jours en se coupant la gorge en 1831) annonça dès 1818 toute une série de guides, dont le Traveller's Guide Through Switzerland,

par un certain Ebel, qui devait rester longtemps l'ouvrage de référence pour les voyageurs en Suisse. La passion des voyages était telle parmi les Britanniques qu'il y eut bientôt des guides pour presque tous les pays d'Europe et du Proche Orient, y compris la Russie, la Turquie et les Echelles du Levant.

Les guides se multiplient et s'améliorent

Le premier grand nom dans l'histoire des guides est sans conteste celui de John Murray, troisième d'une dynastie d'éditeurs dont la maison est encore florissante aujourd'hui et à la même adresse (50 Albemarle Street à Londres). John Murray III, grand voyageur et bon écrivain, les rédigea lui-même avec l'aide de quelques amis. Ses premiers guides furent publiés en 1836 et comprenaient la Hollande, la Belgique et l'Allemagne du Nord; ils furent suivis d'autres sur l'Allemagne du Sud (1837), la Suisse (1838) et la France (1843). Celui sur la Suisse, en particulier, eut un immense succès et connut 18 éditions de 1838 à 1891, avec un tirage total de 45 000 exemplaires. Leur conception était si excellente qu'elle fut suivie, jusque dans leur format et leur mise en page, par ceux qui vinrent après, et notamment par le célèbre Karl Baedeker, lui-même issu d'une longue lignée d'imprimeurs et d'éditeurs, et dont le nom devait presque devenir synonyme de guide touristique. Les guides Murray et Baedeker, plus tard suivis par ceux de Joanne, qui devaient devenir les Guides Bleus bien connus, ont continué à servir de vade-mecum pour les touristes jusqu'à nos jours.

Ouvrages utiles et divertissants

Bien avant eux, comme le rappelle M. Vaughan, il y avait eu des guides plus sommaires et moins détaillés, tels que Le Fidèle Conducteur pour le Voyage d'Angleterre, de Louis Coulon, publié en 1654, et le Guide de Londres, de François Colson (1693). L'un des plus curieux fut celui de Joseph Pote, imprimeur, libraire et archéologue (1703-1787), qui en 1729 publia Le Guide des Étrangers: ou le compagnon nécessaire et instructif à l'étranger et au naturel du pays en faisant le tour des villes de Londres et de Westminster, ouvrage bilingue, dont le français laisse parfois à désirer, mais qui justifie ce qu'en disait l'auteur en le qualifiant «d'œuvre très utile et divertissante». Ajoutons que quelques auteurs célèbres, et même un certain nombre de poètes, écrivirent des guides: on doit notamment à William Wordsworth un guide sur la région des lacs anglais, qu'il connaissait bien pour y avoir habité durant la plus grande partie de sa vie.

C'en est assez pour montrer que les guides touristiques ont une histoire déjà ancienne et fort intéressante.

René Elvin

Le tourisme de santé se porte bien

(UIOOT) Le tourisme de santé occupe une position particulière dans le tourisme mondial car son rôle et ses besoins peuvent être analysés dans une double perspective: tourisme et santé publique.

Ainsi que le montre une étude publiée en 1973 par l'UIOOT, si jusqu'à la Deuxième guerre mondiale, le tourisme de cure est resté réservé à une partie de la demande jouissant de revenus élevés, l'apparition, dans de nombreux pays, de systèmes nationaux de protection de la santé a permis à une fraction plus étendue de la population d'accéder à cette forme de tourisme.

L'Europe de la santé

De l'enquête susmentionnée, il ressort qu'environ 97 % des 1100 stations recensées dans 19 pays sont situées en Europe. Dans les pays se trouvant hors d'Europe, le nombre des stations s'accroît régulièrement, mais ne semble pas dépasser 40 à présent.

En ce qui concerne la demande, on s'aperçoit que les caractéristiques des touristes en voyage de santé varient considérablement d'un pays à l'autre. En effet, dans les pays où les traitements dans les stations de cure sont payés par l'Etat, les visiteurs proviennent de toutes les classes d'âge et de revenu de la société. Dans les pays où l'intéressé paie lui-même son traitement, il faut compter au nombre des visiteurs ceux qui se rendent dans les stations de cure pour une courte période, à des fins purement touristiques et ceux qui paient pour recevoir des soins tout en profitant des installations annexes des stations.

Un stimulant pour le tourisme national

Des statistiques précises fournies par sept

pays, il ressort que le tourisme de santé a représenté en 1971 un nombre total de 11 890 300 arrivées et de 125 231 800 nuitées; on constate que le nombre d'arrivées et de nuitées des touristes nationaux (respectivement 10 538 400 et 116 537 100) est bien supérieur à celui des touristes internationaux (respectivement 1 351 900 et 8 694 700).

Le pourcentage de visiteurs nationaux et étrangers varie sensiblement selon les pays. En Autriche, en Tchécoslovaquie et en République fédérale d'Allemagne, les arrivées des touristes nationaux représentent respectivement 96, 93 et 92 % du total. En Roumanie et en Suisse, ces pourcentages sont respectivement de 74 et 77 %, et seulement de 38 % en Israël.

Un livre de référence sur les vins espagnols et portugais

Les Britanniques ont été parmi les premiers et les plus importants importateurs des vins de xéres, de porto et de madère, mais ils connaissent beaucoup moins les autres vins d'Espagne et du Portugal. The Wines of Spain and Portugal, par Jan Read (Faber, £ 4.50), encyclopédie très complète et méticuleusement exacte sur la matière, sera d'un appoint précieux à tous les hôteliers et restaurateurs, non seulement au Royaume-Uni, mais encore à l'étranger. Il donne tous les détails nécessaires sur les vins et liqueurs de ces deux pays.

R. E.

SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES

PLANTEURS REUNIS

Lausanne (021) 20 69 31

LA CIMBALI...

Einladung

Herzlich laden wir Sie ein,
an unserem Stand
eine Tasse Café aus
dem neuen *Super—Automaten
zu kosten.

* Sie werden staunen:

Der neue La Cimbali Super—Automat braut Café, dem man
nicht den Automaten
sondern die echte
Expressmaschine
ansieht.



Vassalli-Moresi
Schaffhauserstr. 432
CH-8050 Zürich
Telefon 01 48 64 65

Vendomat AG
Worbstrasse 185
CH-3073 Gümligen-Bern
Telefon 031 52 28 66

Besuchen Sie uns an der HIGA, Chur, Stand 614, vom 17. bis 26. Mai 1974

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

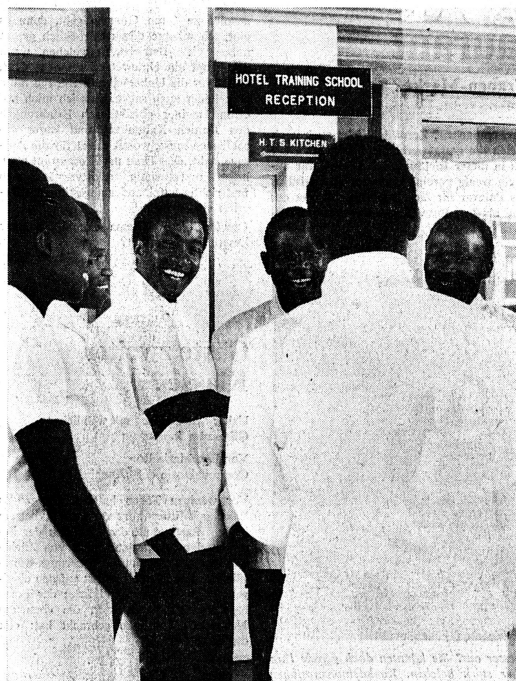
Hotelmanager made in Kenia

«Jambo!» – der suahelische Willkommensgruss in Kenia. Dieses kontrastreiche, äquatoriale Entwicklungsland in Ostafrika hat sich in den vergangenen Jahren zäh und verbissen einen hervorragenden Namen als Bade- und Safari-Paradies erarbeitet. Jahr für Jahr brechen Abertausende von Sonnenhungrigen, wie Vogelschwärme, nach Kenia auf. Kenia hat manches mit der Schweiz gemeinsam. Das mag auch der Grund sein, weshalb dieses Land für zahllose helvetische Touristen zum zweiten afrikanischen Heimat geworden ist. Zumindest vom dominierenden Kikuyu-Stamm, aus dessen Reihen Präsident Kenyatta als starke Führerpersönlichkeit hervorgegangen ist, darf behauptet werden, es handle sich hier – wie bei den Schweizern – um ein zähes Bauern- und Bergvolk. Nairobi, Metropole des ostafrikanischen Hochlandes, liegt 1800 Meter über Meeresspiegel; dies entspricht der Talsohle des Oberengadins. Wer beim Mount Kenia (5199 m), im Norden des Landes, allerdings an den Mont Blanc denkt, sieht sich in der Vorstellung getäuscht. Trotz seinen fünfzehn Gletschern und drei schneebedeckten Gipfeln wirkt er eher sanft, fehlt ihm jede Imposanz – er ist das vollkommene Modell eines äquatorialen Berges! Viehzucht und Ackerbau bilden in diesem kargen, gerade heute von verheerender Dürre heimgesuchten Hochland die einzige Überlebens-Chance. Wie die Schweiz, so besitzt auch Kenia keine wesentlichen Bodenschätze. Der eigentliche Reichtum dieses Landes liegt in seinen Bewohnern und in seiner land-

schaftlichen Schönheit. Mount Kenia – eine Entdeckung für Berggänger; Lake Nakuru – weltberühmt bei allen Ornithologen; Amboseli mit Abertausenden von Tieren – Höhepunkt jeder Kenia-Safari; Mombasa und die endlose Sandküste am Indischen Ozean: Dolce far niente auf afrikanisch! Der Tourismus bildet überall im Land eine der wichtigsten Einnahmequellen. Von ihm hängen heute und in Zukunft Glück und Gedeih dieses hoffnungsvollen Entwicklungslandes wesentlich ab. Eine Aufgabe, an der auch die Schweiz – als traditionsreiches Touristenland – initiativ und aktiv mitarbeitet.

Schweizerisches Engagement in Kenia

Im Rahmen des technischen Entwicklungshilfe-Programms der Eidgenossenschaft wurden qualifizierte schweizerische Hotelfachleute nach Nairobi entsandt. Mit ihrem Wissen und Können sind sie heute massgeblich am Aufbau der staatlichen Hotelfachschule beteiligt. Schweizerisches Know-how aus Küche, Keller, Service geben sie als Lehrer an ihre künftigen afrikanischen Kollegen weiter. Und das ist gar nicht so einfach. Mancher unter den schwarzen Hotelfachschülern muss zuerst einmal mit Löffel, Messer und Gabel Bekanntschaft machen. Manch einer – seit seiner Kindheit an die monotone Verpflegung seiner Sippe gewöhnt – lernt seine Zunge spitzen, lernt Zucker von Salz unterscheiden, entwickelt Geschmack und findet seinen Spass an differenzierten Gaumenfreuden. Mit konventionellen Unterrichtsmethoden, wie

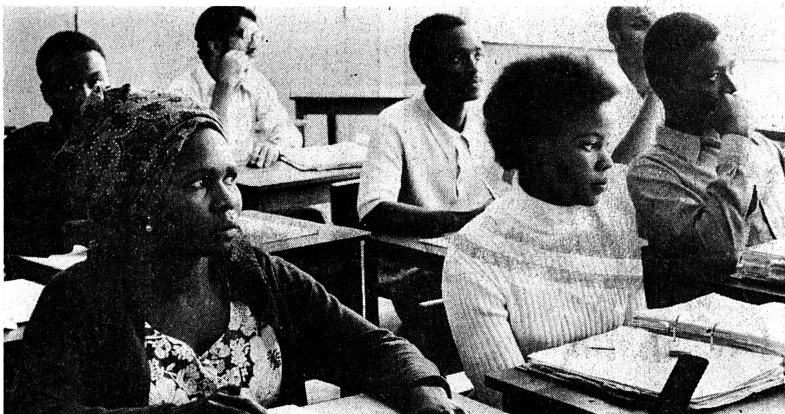


Aufnahmefähigkeit der Frauen scheint auch hier überdurchschnittlich zu sein. Die technische Zusammenarbeit der Schweiz mit den Entwicklungsländern scheint, am Beispiel der Hotelfachschule in Nairobi, in der Tat ihre Früchte zu tragen. So mannigfaltig das Volk der Kenianer aus verschiedenartigsten Stämmen mit eigenwilliger Tradition und Geschichte zusammengewürfelt ist – es erinnert in seiner Vielfalt an die Schweiz. Aus dieser Perspektive hat die Schweiz als Entwicklungshelferin in der Dritten Welt gewiss besondere Chancen – im eigenen Haus haben wir gelernt, mit verschiedenartigsten Charakteren und Temperamenten umzugehen und zusammenzuleben. Die Sprachgrenze bildet für uns keine Barriere. Junge Hotelfachleute aus Kenia absolvieren bereits heute ihr Praktikum in der Schweiz. Weitere Hotelfachleute aus unserem Land werden künftig dem Aufbauwerk in Nairobi ihre Erfahrungen und Kräfte leihen. Im Mai 1975 wird die «Schweizer Hotelfachschule» neue Gebäulichkeiten beziehen – ein modernes, neuzeitlich gestaltetes Hotel-Center für über 450 Schüler!

Text: Peter Justitz

Hotel Training School: die jungen Kenianer sind glücklich und versprechen sich für ihre Zukunft als Hotelmanager einige Chancen.

Unter Anleitung des schweizerischen Küchenchefs kommen die afrikanischen Schüler auf den Geschmack der französischen Küche.



Präsident Kenyatta hat – gegen die Widerstände aus Hotelierkreisen – die Aufnahme von Mädchen in die Hotelfachschule durchgesetzt.

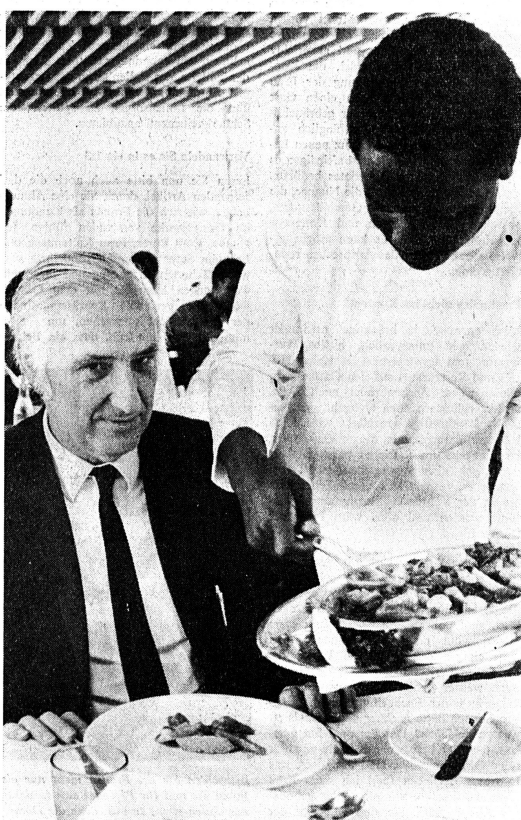
Ob es um Kenia-Schillinge oder um heiss gefragte amerikanische Dollar geht, die jungen Afrikaner müssen vorerst vertraut gemacht werden mit Kasse, Buchhaltung und Zahlen.

Sprachunterricht, Menü- und Weinkunde – die jungen Afrikaner kommen mit Geschichte und Kultur von alt Europa in Kontakt.

Service soigné! Schulleiter Haeggi wird von einem jungen Kenianer nach allen Regeln der Kunst bedient.



sie etwa hierzulande an den Hotelfachschulen mit Erfolg praktiziert werden, ist bei den jungen Kenianern meist wenig auszurichten. Direktor Haeggi weist, mit seiner jahrelangen internationalen Hotel-Erfahrung, darauf hin, dass Einfühlungs- und Vorstellungsvermögen, Improvisationstalent und Phantasie die wichtigsten Voraussetzungen für die Lehrer sind, um Vertrauen und Gefolgschaft der jungen Afrikaner zu erlangen. An dieser «Schweizer Hotelfachschule» in Nairobi werden nicht nur Barrieren zwischen Schwarz und Weiss überwunden. Die jungen Afrikaner nehmen, im Laufe ihrer Ausbildungszeit, gewaltige Hürden: Vom Sohn eines Masai-Stammeshäuptlings zum Chef der réception; vom einfachen Hirten zum Chef de rang. Der vierjährige Lehrgang – jahresweise unterteilt in Küche, Service, Administration, Sprachen – soll die Absolventen zu fähigen Hotelmanagern machen. Der greise und weise Präsident Kenyatta hat sich persönlich gleiche Ausbildungschancen für die jungen Kenianerinnen ausbedungen. Und dies mit einigem Erfolg: Die Lern- und



Frau und Restaurant

Warum gehen Sie nicht auf den Frauen-Markt?

Ist Frau und Restaurant ein Thema zum Kopfschütteln? Zerpflückt jetzt auch noch die Hotel-Revue Frauenprobleme? Engagiert sich die gastgewerbliche Fachzeitung für die Emanzipation? Nein, befürchten Sie nichts in dieser Richtung. Ich kämpfe für unsere Anliegen auf andern Plätzen. Sofern Sie ein wenig voreingenommen sind, wird es Ihnen allerdings leicht fallen, drei Beiträge als Palaver für die Gleichberechtigung der Frau abzutun. Ich möchte jedoch hier die Frau als Teil Ihres Marktes verstanden wissen.



Warum nutzen Sie den Markt «Frau» nicht besser aus? Sie könnten doch gerade Ihre flauen Betriebsstunden von diesem Markt her stark beleben. Kochdemonstrationen haben z.B. dem Hilton Hotel in Berlin viele zusätzliche Nachmittagsgäste gebracht. Sicher haben einige dieser Damen den Gatten dazu überredet ab und zu mit ihr ins Hilton zu gehen, wenn die Ausführung der Rezepte zu Hause nicht nach Wunsch gelang.

Es sind uns so viele Gästegruppen ein Begriff: Feriengäste, Passanten, Geschäftsleute, Senioren, Familien, Sportler, Kongressteilnehmer, Kurgäste, usw. usw. Man kennt die Bedürfnisse dieser Kundengruppen, gestaltet ein dementsprechendes Angebot und richtet sich in der Werbung auf sie ein. Warum gibt es keine Kundengruppe «Frau»? Dumme Frage, es gibt ja auch keine Gästeschicht «Mann», nicht wahr? Aber seien Sie einmal ehrlich. Haben Sie beim Lesen der obigen Bezeichnungen nicht «männlich» gedacht? Sind bei den ersten Überlegungen Geschäftsleute, Passanten, Senioren, Sportler für Sie nicht starken Geschlechtes? Feriengäste sind doch Ehepaare. Und zur Familie muss selbstverständlich der Vater gehören.

Die Zeit schuf einen neuen Gast

Vor einigen Jahren haben diese Einteilungen vollkommen genügt, sofern man bei den Feriengästen und Passanten eine gewisse Anzahl weiblicher Wesen einschloss. Denkt man heute jedoch nicht an einem sehr, sehr grossen Markt vorbei, wenn man die Frau nicht als besondere Kundengruppe betrachtet und anspricht? Der gesellschaftliche Wandel, die Konjunktur, die Verselbstständigung der Frau haben meiner Ansicht nach einen Gast geschaffen, für den keine der gebräuchlichen Bezeichnungen vollumfänglich zu trifft. Es sind dabei keine ganz neuen Bedürfnisse entstanden, die zu befriedigen es eines gänzlich neuen Angebotes bedürfte. Es braucht nicht mehr als die Nuance, die Sie zwischen Passant und Geschäftsmann, zwischen Geschäftsleuten und Kongressteilnehmern machen. Es kann möglicherweise sogar nur auf das Ansprechen reduziert werden.

Passat «Sie» nicht ins Konzept?

Mich erstaunt, ja befremdet es immer wieder, wie unbeweglich, hilflos, verklemmt und unvorbereitet in vielen Hotels und Restaurants auf den Gast «Frau», allein, weder Aschenbrödel noch Diva, weder schüchtern noch arrogant, anscheinend kaufkräftig reagiert wird. Ich schliesse daraus, dass dieser Gast nicht ins Konzept des Betriebes passt, weil er darin gar nicht vorgesehen ist. Dabei müsste er, respektive sie, möglicherweise nur in der Rubrik «Gästeeintrag» angeführt werden und alles wäre in bester Ordnung.

Meine Annahme scheint mir durch eine Beobachtung bestätigt, die ich schon mehrmals anstellen konnte. Ich erfahre die Behandlung, die mich eben fragen lässt, sind unbegleitete Frauen in diesem Hause wohl nicht willkommen. Dann nach einiger Zeit macht der Patron die Runde und richtet ein paar Worte an mich, weil er – erfreulicherweise – die Redaktorin seiner Fachzeitung kennt. Glauben Sie, ich hätte nachher noch jemals etwas zu beklagen? Das Personal hat gesehen, dass der Patron diese Alleinige unter seine Gäste einreichte. Und das ist es, was in vielen Betrieben (und ich muss Frau Borer zustimmen, vor allem der gehobenen Klasse) fehlt. Sie sind vielleicht der Meinung, es sei doch selbstverständlich,

dass eine Frau in Ihrem Hause immer genau gleich behandelt wird, ob sie nun als Begleiterin oder unbegleitet kommt. Sie übersehen aber dabei, dass bei einem Teil Ihres Personals, die alte, tiefverwurzelte Abwehrhaltung gegenüber der sich selbst behauptenden Frau, der Frau, die sich allein in ein öffentliches Lokal begibt, noch nicht ganz aufgegeben wurde.

Profitieren Sie von einem neuen Markt, es kostet Sie nicht viel!

Ich kann es begreifen, wenn Ihnen vor einem Restaurant voller emanzipierter Frauen graut, denn es geht mir ebenso. Ich kann es jedoch nicht ganz begreifen, dass Hotellerie und Gastwirtschaftsgewerbe den Markt «Frau» ziemlich brach liegen lassen. Nach meiner Ansicht würde es sich durchaus lohnen, dieser sehr grossen Gästeschicht eine eigene Rolle zuzugestehen und ihr ein besonderes Augenmerk zu schenken. Sie würden dann sicher auch spüren, womit sie diese Kundschaft noch mehr für sich gewinnen und mit welchen Spezialitäten Sie ihre spezifischen Wünsche erfüllen könnten. Es brauchte möglicherweise nur ein besseres Zurkenntnisnehmen, ein schmäckerliches Licht in der Toilette, das Fallenlassen der stereotypen Empfehlung von Rosé oder, anstatt über die Liniensorgen zu spötteln, ein Schlankheitsmenü anzubieten.

Verwandeln Sie es in ein 1:3

Lesen Sie nun bitte auch noch die drei folgenden Artikel, damit Sie eine Ahnung haben, wie sich die Frauen als Kundinnen im Gastgewerbe verstanden fühlen. Ich glaube, Frau Borer, Frau Kaltenbach und Fräulein Suter sind auf Grund ihrer sehr weitgeführten Erfahrung und ihrer teilweise engen Kontakte mit dem Gastgewerbe als geeignete Repräsentantinnen der Gästeschicht anzusehen, um die es mir geht. Ich bin froh, dass ein Beitrag



Betrachten Sie die Frauen nicht nur als hübsche Attribute Ihrer männlichen Gäste. Wenn Sie und Ihr Personal sich in derartigen Situationen besonders bemühen, tun Sie des Guten etwas zu viel, denn die Dame dankt es nicht Ihnen, sondern ihrem Begleiter, der sie verwöhnt.

absolut zu Ihren Gunsten geht, denn es gibt, ich möchte dies ausdrücklich gesagt haben, viele Betriebe, in welchen, wenn überhaupt ein Unterschied gemacht wird, dieser für die Unbegleitete steht. Ich muss aber leider auch sagen, dass ich mich auf Grund meiner persönlichen Erfahrungen den Damen Kaltenbach und Borer anschliessen muss, womit es 3:1 für die Aussage steht, dass Frau und Restaurant noch keine marktmässig selbstverständlichen und richtig aufeinander abgestimmten Begriffe sind.

Obwohl dieses Thema einmal ein paar Leserbriefe einbringt?

Maria Küng

Gäste zweiter Klasse?

Ueber den Umgang mit weiblichen Gästen im Restaurant

Von Eva Maria Borer, Chefredaktorin der «Annabelle»

Vor wenigen Tagen hatte ich folgendes Erlebnis. Mittags kurz vor ein Uhr betrete ich ein Restaurant, das zu einem der besten und bekanntesten Hotels von Zürich gehört. Nach einem Orientierungs-Rundblick steuere ich zielbewusst auf den einzigen freien Tisch zu und frage der Form halber die Serviertochter, die eben am Nebentisch Getränke gebracht hat: «Ist der Tisch frei?»

Eine Geschichte mit Happy End also. Aber eines ist sicher:

Einem Mann wäre das nicht passiert

Ein positives Gegenbeispiel: Ich komme wiederum allein in ein fast ausverkauftes Spezialitätenrestaurant. Die Wirtin weist mir den einzigen freien Viererztisch zu und sagt: «Möglicherweise muss ich andere Gäste zu Ihnen an den Tisch setzen. Ich hoffe, es macht Ihnen nichts aus.» Sie hätte bestimmt genau das Gleiche zu einem männlichen Gast gesagt.

Aber noch ein drittes Beispiel, diesmal aus einem Restaurant mit Kellnerbedienung. Meine Kollegin und ich, zwei Damen also, wählen unter den zahlreichen Tischen, die noch frei sind, einen gutsituierten Tisch an der Wand. Nachdem wir bereits sitzen, kommt ein Kellner und sagt: «Entschuldigung die Damen, der Tisch ist leider reserviert, darf ich Sie bitten, an dem Tisch dort drüben Platz zu nehmen.» Der angewiesene Tisch sagt uns zwar sehr viel weniger zu, aber reserviert ist reserviert, auch wenn kein Täfelchen das anzeigt. Jedoch siehe da: Zehn Minuten später betritt ein einzelner Herr in den besten Jahren und auch sonst gut bei einander, das Restaurant. Er wendet sich an unseren Kellner, der auf verschiedene freie Tische deutet. Der einzelne Herr, der offenbar nicht reserviert hatte, entschliesst sich für den Tisch, den wir – zu zweit – freigeben mussten.

Die Beispiele sind typisch

für die Art und Weise, wie weibliche Gäste ohne männliche Begleitung heute viel-

gen erwarten dürfen: Dass sie mit genau der gleichen Aufmerksamkeit und Höflichkeit wie die männlichen Gäste bedient werden. Dass sie nicht die ungünstigsten Tische zugewiesen erhalten. Dass sie nicht ungebührlich lange warten müssen, bis Kellner oder Serviertochter sich entschliessen, von ihrer Gegenwart Kenntnis zu nehmen, ihnen die Speisekarte bringen, ihre Bestellung aufnehmen. Kurz gesagt: Dass sie nicht als Gäste zweiter Klasse behandelt werden.

Sie erwarten kein Spezialangebot für Damen

Allenfalls dürfte der Wunsch nach «Kinder-Tellern», wie sie von verschiedenen Restaurants bereits offeriert werden, häufiger von Müttern als von Vätern geäußert werden. Der Wunsch nach leichter, kalorienarmer Kost – Grilladen, Fisch, Salat – ist heute beim männlichen Geschlecht ebenso sehr vorhanden wie beim weiblichen. Der «süsse Zahn» ist bei den Herren eher häufiger zu finden als bei den Damen. Die Nachfrage nach alkoholfreien Getränken ist im Zeitalter der Motorisierung ebenfalls nicht an das Geschlecht gebunden.

Zusammengefasst: Keine Spezialangebote! Keine Sonderbehandlung! Keine speziellen Rücksichten! Weibliche Gäste wünschen sich, genau so behandelt zu werden wie männliche Gäste, nicht besser, aber auch nicht schlechter. Nicht vergessen sei, jenen fortschrittlichen und aufgeschlossenen Gastwirten und ihrem Personal zu danken, die schon heute dem Gast das angenehme Gefühl geben, willkommen zu sein.



Wenn Ihnen das Bild rechts eine ebenso grosse Selbstverständlichkeit ist, wie das Bild links, so sind sie vom Lesen der nebenstehenden Artikel dispensiert – sofern auch Ihr Personal weiss, dass weibliche Gäste und auch dann, wenn sie unbegleitet sind, genau gleich aufmerksam und freundlich bedient werden, wie alle übrigen Gäste.



Ihre Antwort, nach einem prüfenden Blick: «Ja, für zwei Personen.»

Die meisten Frauen wären nach dieser Auskunft vermutlich wortlos verschwunden. Ich tat das nicht, sondern fragte laut und in eher scharfem Ton: «Heisst das, dass ich allein hier nicht sitzen darf?»

Sie sah mich einen Augenblick verblüfft und leicht erschreckt an – von Damen ist sie sich offenbar keinen solchen Ton gewöhnt – und sagte schliesslich: «Nein, bitte, nehmen Sie nur Platz.»

fach noch vom Servierpersonal behandelt werden, und zwar vor allem in Restaurants der höheren Preiskategorien, während in einfachen, volkstümlichen Lokalen die berufstätigen Frauen, die dort einkaufen, genau so sachlich und freundlich wie die männlichen Gäste bedient werden. In den meisten sog. «besseren» Restaurants wird eine Dame in Herrenbegleitung auch heute noch mit sehr viel mehr zuvorkommender Aufmerksamkeit bedient, als die Dame, die allein oder in Damenbegleitung kommt. Die bevorzugten Gäste jedoch sind natürlich wie eh und je die Herren der Schöpfung, gleichgültig, ob sie zu fünft, zu zweit oder allein sind.

Diese unterschiedliche Behandlung, die in hundert meist unbewussten Kleinigkeiten zum Ausdruck kommt, hält viele Frauen davon ab, ein Restaurant, in dem sie nicht bekannt sind, zu betreten.

Dabei bilden die Frauen heute ein wichtiges Reservoir zahlungskräftiger Gäste:

Es sind Geschäftsfrauen, die eine Kundin oder Mitarbeiterin zum Businesslunch einladen.

Es sind gut verdienende Berufsfrauen, die sich ein Essen in gepflegter Ambiance leisten können.

Es sind die vielzierten «grünen Witwen», die zu einem Einkaufsbummel in die Stadt kommen oder deren Männer auf Geschäftsreisen sind.

Es sind, nicht zu vergessen, die Touristinnen aus aller Herren Ländern, die den Ruf des Schweizer Gastgewerbes durch die Welt tragen.

Sie alle erwarten nicht etwa eine servile «Ladies-firsts»-Behandlung. Was sie dage-

Der Gast ist ein Mann

Von Marianne Kaltenbach, die unsere Leser alle kennen

Zweifellos ist der «Gast» ein Mann! Eine «Gastin» gibt es weder im Wörterbuch noch im Restaurant. Dies ist nicht nur im deutschen Sprachgebrauch so. Auf französisch ist der «hôtes» ein Gast, die «hôtesse» hingegen ein weibliches Wesen, von dem erwartet wird, dass es eben diesen «Gast» empfängt und umsorgt. Und ich muss bekennen, «man merkt's!» Die Frau wird als Gast nicht ernst genommen, sie ist und bleibt für viele ein niedliches Attribut des Mannes. Sie ist sozusagen eine Begleitererscheinung. Wie es einer Frau, die alleine in ein Restaurant kommt, ergehen kann, möchte ich anhand eines von vielen selbst erlebten Beispiele kurz beschreiben.

Direktore müsste man sein

Geschehen kürzlich in Zürich in einem renommierten italienischen Restaurant: Nach einer anstrengenden geschäftlichen Besprechung wollte ich mich über Mittag etwas verwöhnen lassen. Meine Wahl fiel auf ein Restaurant, welches kurz zuvor mein Mann und einige Geschäftsfreunde für seine guten Ravioli und den zuvorkommenden Service gerühmt hatten. Voller Erwartungen ging ich um 13 Uhr hin. Es war gut besetzt, und ich steuerte auf ein kleines freies Tischchen zu, das – wohlverstanden – nicht mit «Reservé» bezeichnet war. Ein Kellner sprang herbei und hinderte mich, daran Platz zu nehmen. Er musste zuerst den Geschäftsführer fragen, so sagte er. Also stand ich mitten im Lokal wie einst Lots Weib, **188**

mein ganzes Selbstbewusstsein zusammen und wartete und wartete... Die anwesenden Gäste, fast alle Männer, warfen ab und zu neugierige Blicke auf die einsame Dame. Plötzlich wurde ich etwas unsanft zur Seite gestossen von einem runden Herrn mit Glatze und hübscher Begleitung. Der «Direttore», wie ihn der Kellner anredete, durfte sich sofort setzen. Im Handumdrehen erhielt er ein neues Tischtuch, Karte mit freundlichem Lächeln präsentiert, Apero und Cornetti.

Was verstehen Frauen schon von Wein?

Gerade als ich nach inneren Kämpfen beschlossen hatte, das Lokal zu verlassen, wurde mir gnädigst erlaubt, am kleinen Tischchen Platz zu nehmen. Dann geschah lange nichts mehr. Am Tisch des Direktore entspann sich mit Kellner und Geschäftsführer ein langes Palaver über die bestmögliche Zusammenstellung eines Menüs. Zwischenhand wurde mir lissig die Karte hingeworfen. Nach wiederholtem Rufen nahm dann der Kellner missmutig meine Bestellung entgegen und fragte «Weiss oder Rot». Als ich mir anmasste, die Weinkarte zu verlangen, wurde ich mit einem verwunderten Blick bedacht. Am Nebentisch wurde ein herrlicher italienischer Salat gemischt; meine Portion kam nach langem bereits angemacht hinter den Kulissen hervor, etwas welk und unansehnlich. Der Herr mit Büchlein und Dame ass bereits seine Lasagne und trank genüsslich Broglia dazu. Mit meinem Hauptgericht kam dann endlich auch noch die Weinkarte, und vom Wein selbst konnte ich den ersten Schluck trinken, als ich mein letztes Ravioli auf der Gabel hatte; das Nachschöpfen war mir «selbstverständlich» selbst überlassen worden.

Missmutig über den Reinfall und vor allem über meine eigene Inkonsistenz (hätte es nicht gerade gegnet, wäre ich wahrscheinlich weggelaufen), verzichtete ich auf Kaffee und verlangte die Rechnung, sie war nicht gerade bescheiden.

Um den Kellner etwas zu beschämen, gab ich ihm einen ansehnlichen Overtip mit der Bemerkung «vielen Dank für den besonders aufmerksamen Service». Er schaute mich leicht konsterniert an, liess aber den Zweifler in seinen Sack gleiten, ohne im geringsten beschämt zu sein.

Und wie ist es dort, wo die Frauen das Zepter führen oder wo Serviertöchter bedienen?

Besser würde man meinen. Weit gefehlt! So etwas wie Solidaritätsgefühl auf diesem Gebiet scheint es nicht zu geben. Als ich vor nicht allzu langer Zeit in einem sogenannten «Nobelpalast» telefonieren wollte, es mit der Verbindung nicht recht klappte und ich die Besitzerin um Hilfe anging, wurde ich barsch zurechtgewiesen. Dann nahm Madame bei zwei Herren am Nebentisch mit gewinnendem Lächeln die Bestellung auf. Mir schickte sie einen Kellner, dem sämtliche Sprachen Europas unbekannt waren. Resultat: Das Hauptgericht erschien vor dem Eintreten auf meinem Tisch und der Wein war rot statt weiss. Als die Besitzerin doch beobachtet hatte, dass ich offenbar kein «Schmalpurgast» war, liess sie sich am Ende meiner Mahizeit herbei, einige Worte über das Wetter mit mir zu wechseln.

Wenn zwei oder mehrere Frauen zusammen zum Essen ausgehen, ist der Empfang an vielen Orten kaum besser. Ich habe wiederholt versucht, herauszufinden, weshalb man Frauen als Gäste nicht für voll nimmt. Eindeutig kann ich die Ursache dafür nicht begründen. Oft wird die Frau jedoch als finanziell wenig interessiert taxiert. Sie konsumiert weniger und trinkt, wenn sie allein ist, ein «Wässli» oder offenen Wein, bestellt Salat als Vorspeise und spart beim Hauptgericht, weil sie es selbst herbeipressen muss. Dann ist sie von Natur aus sanfter und geduldiger und getraut sich deshalb nicht aufzubegehren. Scheinbar sind viele Restaurateure auch «Paschas», die etwas gegen Frauen im Berufsleben haben und weibliche Wesen lieber in den Haushalt, in die Küche oder bestenfalls hinter das Buffet verbannen oder als Serviertöchter akzeptieren. Jedenfalls sollten wir uns nicht alles gefallen lassen und reklamieren, wenn es gerechtfertigt ist (ich tue es zwar auch nicht und schweige leider allzu oft!), denn «schwierige Gäste» erhalten die grössten Schnitzel und werden am besten bedient.

Ich habe mir, gestützt auf meine Erfahrungen, so etwas wie einen privaten «Guide» angelegt. Denn es gibt auch löbliche Ausnahmen, die man als «Ritter im Restaurant» bezeichnen könnte, Männer, die eine gute Kinderstube haben, galant sind und verstehen, dass eine Frau, auch wenn sie im harten Berufsleben steht, es doppelt zu schätzen weiss, wenn man sie höflich und zuvorkommend behandelt.

Eigentlich sollten sich berufstätige Frauen, die oft auswärtig essen müssen, zusammenschliessen und solche Restaurants auszeichnen, in denen man als Frau jederzeit willkommen ist. Ein Erkennungszeichen am Eingang würde vor Enttäuschungen bewahren. Und die Besitzer solcher Lokale würden bald merken, dass Frauen im Restaurant ernstzunehmende und dankbare Gäste sind.

Eine sehr zufriedene Frau

Von Nelly Suter, Redaktorin der Zeitschrift «Pro»

Durch meinen Beruf esse ich oft im Restaurant - mit Freunden, Kolleginnen, Mitarbeitern, aber auch allein. Ich glaube, die meisten Frauen haben in ihrer Jugend Hemmungen, allein ein Restaurant aufzusuchen und ziehen daher den Tea-Room vor. Wenn sie aber das Restaurant einmal «erfasst» haben, werden sie immer wieder gerne dorthin zurückkehren, vorausgesetzt, dass Essen, Bedienung und Preis gut und gerechtfertigt sind.

Nach meinen Beobachtungen stellt die Frau keine andern Ansprüche als der männliche Gast. Sie will einfach das, worauf sie für ihr Geld Anspruch hat.

Nicht jeder Mensch ist einem gleich sympathisch. Es dürfte daher sowohl Kellner wie Serviertöchter geben, die auf weibliche und männliche Gäste negativ reagieren - und umgekehrt.

Rempeln Frauen zuviel?

In den Restaurants, in denen ich verkehre, erfreue ich mich einer vorzüglichen Bedienung. Vielleicht rührt es daher, weil ich weiss, was ich will, nicht rempeln, sondern lobend anerkennen, wenn etwas besonders gut war, und das Servierpersonal nicht unnötig herumjagen. So hat sich im Laufe der Zeit da und dort ein regelrechtes Vertrauensverhältnis entwickelt. Man

macht mich zum Beispiel darauf aufmerksam, wenn ein Gericht zu haben ist, für das ich eine besondere Vorliebe zeige. Da «meine» Serviertöchter weiss, dass ich ausser Béarnaise kaum Sauce zum Fleisch schätze, trägt sie sogar dieser Eigenheit Rechnung. Sie kennt meinen Lieblingswein und weiss, dass ich keinen Zucker, dafür etwas mehr Creme zum Kaffee wünsche. Fräulein Greti im «Schweizerhof» möchte ich ein Loblied singen. Sie läuft sich für ihre Gäste, ob Herr oder Dame, buchstäblich die Füsse wund, um sie zu verwöhnen!

Da ich gerne gut esse, lasse ich mir - ab und zu mit einem schlechten Gewissen - ohne Protest nachschöpfen. Und mit Leuten, die nur von ihrer Linie reden, gehe ich grundsätzlich nicht aus! Sonntags esse ich mit meiner Schwester, die auf ärztliche Vorschriften Diät halten muss, meistens im Restaurant. Aber auch ihr macht man durchaus vernünftige Vorschläge, geht auf ihre Bedürfnisse ein und bedient sie freundlich und korrekt. Dies obwohl sie keinen Wein trinken darf...

Meine Erfahrungen im Restaurant waren bis jetzt immer gut

Auch wenn ich telefonisch einen Tisch für zwei oder mehr Personen reservieren liess, hat es immer bestens geklappt. So könnte ich eine ganze Reihe von Restaurants in Bern, Basel, Luzern oder Zürich auflisten, in denen Frauen mit und ohne Begleitung ausgezeichnet bedient werden, sofern sie ihre Wünsche klar äussern und den Kellner oder die Serviertöchter als Persönlichkeit anerkennen.

Kaffee-Exporteure als Schüler der Oelscheichs?

Der Kaffeemarkt, um den es in den ersten vier Monaten des laufenden Jahres verhältnismässig still geblieben war, wird gegenwärtig von einer Hausbewegung erfasst.

Am K-Contrakt in New York stieg die Mai-Notierung innerhalb von fünf Börsensitzungen um 0,85 auf 69,95 Cents per lb und der Maipreis in London um 10,25 auf 588 Pfund Sterling pro Tonne. Zeitweise wurde in London sogar die 600-Pfund-Grenze überschritten. Die immer stärker föhrlbare Preispolitik der Kaffeeproduzenten beunruhigt zusehends den Weltmarkt.

Kampffonds gegründet

An einer zweitägigen Konferenz in Costa Rica haben die lateinamerikanischen Kaffeeländer beschlossen, einen Fonds im Betrage von 115 Millionen Dollar zu schaffen, der für Kredite an Exportländer zur Verfügung stehen soll, die gezwungen wären, wegen Zahlungsschwierigkeiten ihren Kaffee zu verkaufen und damit das Niveau der Weltmarktpreise senken würden. Brasilien erklärte sich als grösster Kaffeeproduzent der Welt bereit, 100 Millionen Dollar für diesen Fonds aufzubringen, während der Restbetrag auf die Staaten Kolumbien, Mexiko, El Salvador und Costa Rica aufgeteilt wird. Die Länder Costa Rica, Mexiko, El Salvador und Guatemala sind ferner übereingekommen, eine gemeinsame Verkaufsorganisation ins Leben zu rufen, um die Preise der Kaffeesorte «Other Milds», die von ihnen hauptsächlich in New York verkauft wird, zu

stabilisieren und damit auf einem hohen Stand zu halten. Dieser Gesellschaft haben ausserdem Brasilien und Kolumbien ihre technische und wirtschaftliche Unterstützung zugesagt. Neben den genannten Ländern waren an dieser Konferenz Britisch-Kolumbien, Honduras, Nicaragua, die Dominikanische Republik und Panama vertreten.

Machtverlagerung

Das Ergebnis dieser Tagung ist ein weiteres Symptom für die wachsende Frontbildung zwischen den Exportländern einerseits und den konsumierenden Industrienationen andererseits. Die in den letzten 15 Jahren mühsam ausgehandelten internationalen Übereinkommen zur Stabilisierung der Weltmarktpreise treten immer mehr in den Hintergrund, da sie namentlich von den Exporteuren als ungeeignetes Mittel für die Wahrung der eigenen Marktinteressen betrachtet werden. In zunehmendem Masse glauben letztere, einen grösseren Einfluss auf den Weltmarkt ausüben zu können, wenn sie Organisationen ins Leben rufen, in denen sie versuchen, geschlossen den Importländern gegenüberzutreten. Es ist anzunehmen, dass aus diesem Grunde die Exporteure in den nächsten Wochen am Kaffeemarkt Zurückhaltung üben werden, um die Preise weiter in die Höhe zu treiben. AWP.

Oesterreichische Weine in der Schweiz

Die Schweiz ist nach der Bundesrepublik Deutschland das zweite Abnehmerland von österreichischen Weinen. Dies ist an einer Pressekonferenz des österreichischen Handelsdelegierten für die Schweiz und Liechtenstein, C. D. Walzel, in Zürich festgestellte worden, welche mit einer vielfältigen Degustation österreichischer Weine verbunden war. Oesterreich führte 1970 insgesamt 2883 hl Wein im Werte von 1,07 Millionen Franken aus, konnte diese Ausfuhr 1971 auf 5469 hl, 1972 auf 9864 hl und im letzten Jahr auf 16 205 hl im Wert von 4,1 Millionen Franken erhöhen.

Vielart und Qualität des österreichischen Weines sind das Resultat verschiedener Komponenten. Eine wichtige Basis des Weinbaus in Oesterreich ist die mehr als 2000 Jahre alte Tradition. Dazu kommen

die besonderen klimatischen Bedingungen, indem Oesterreich im Schnittpunkt der ozeanischen und kontinentalen Klimazone, mit andern Worten im Schnittpunkt der nördlichen und südlichen Weinbaugelände gelegen ist. Durch eine vom Staat bestellte Kommission wird der Wein in Oesterreich geprüft und bei positivem Ausgang mit dem österreichischen Weinsiegel ausgezeichnet.

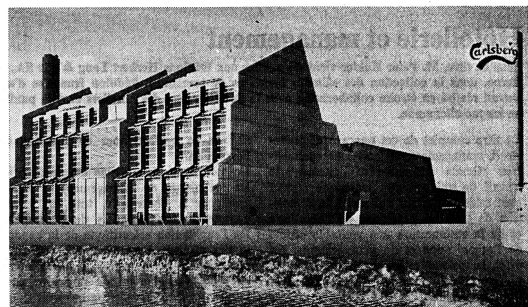
Die gesamte Weinbaufläche Oesterreichs beträgt 47 700 ha, davon entfallen auf Niederösterreich 29 000 ha, auf das Burgenland 16 000 ha, Steiermark 2100 ha usw.

An einem Interessenten-Meeting des österreichischen Weinwirtschaftsfonds haben in Zürich am Freitag 17 Weinexporteure Oesterreichs insgesamt 68 österreichische Weine vorgestellt. sda

Was darf ich Ihnen ins Brot schiessen?

In Skandinavien sollten, sofern man die Meldung ernst nehmen darf, neuerdings nicht mehr Brote belegt werden. Man schießt mit der Füllpatrone den Aufstrich ins Brot. Dafür gibt es Leber- und Wurst-Patronen. Man lädt die Silber- oder Plastipistole, hält sie aus Bröchen oder an den Brotlaib und drückt ab. Dann kann man das Bröchen mit «Belag» essen, ohne es aufgeschnitten zu haben. Nun ist im Gefolge der Idee eine ganze «Füllpatronen-Industrie» im Kommen. In der modernen Zeit hat angeblich «keiner mehr Zeit», mit dem mehr oder weniger scharfen Messer oder einer Haushaltmaschine Brot und Bröchen aufzuschneiden oder auch nur Schnittbrot zu belegen. Man schießt den Belag hinein, er verdrängt den Teig, macht sich schmackhaft

breit, und schon wird gegessen. Nun gibt es natürlich noch weitere Neuerungen. Man grillt ganze Bröchen, bevor man sie mit Salat oder Füllcreme «beschießt». Für das Restaurant ist das eine feine Sache. Es ist attraktiv, wenn der Kellner am Gastisch fragt: «Welche Füllpatrone darf ich in Ihre Pastete schießen?» Die Pistolen gibt es in fein ziselierter Silber mit Perlmutt beschlagen. Und an den Bröchen oder Broten sind die Stellen für den Einschnitt punktförmig vorgezeichnet. Die skandinavische Feinkostindustrie hat Elle; es wollen dutzendweise Füllungen entwickelt werden, die zu dritt oder im halben Dutzend in einer Verpackung oder schmalen Etuirose rufen.



Anfangs Mai weihte Prinzessin Benedikte von Dänemark die neue Carlsberg-Brauerei in Northampton, Grossbritannien, ein. Die neue Brauerei, die als eine der modernsten der Welt mit Beifall begrüsst wurde, ist das grösste Glied der Kette von Carlsberg Brauereien, die ihre Tätigkeit nun in Malawi und Malaysia aufgenommen hat. Auch in Brasilien, Kanada, auf Zypern, in Irland und Portugal wird Carlsberg Bier gebraut, zum Teil auf Lizenzbasis.

Ein neues Brot - für die Notlage

Gupfbrot, die Attraktion für das attraktive Frühstücks-Buffet

In der Annahme, es habe sich bereits herausgesprochen, dass die Bäckermeister ein neues Brot auf den Markt gebracht haben, unterlassen wir eine ausführliche Vorstellung der Novität und zitieren stattdessen einen uns wichtig erscheinenden Abschnitt aus der Ansprache des Zentralpräsidenten des Schweizerischen Bäcker- und Konditormeister-Verbandes:

Mit der Förderung des Brotkonsums als wirtschaftliche Massnahme hält der Schweizerische Bäcker-Konditormeister-Verband mit seinen Mitgliedern gleichzeitig das Instrumentarium der dezentralisierten Herstellung und Verteilung von Brot im Katastrophenfall einsatzbereit. Der Konsument steht in der Regel Argumenten betreffend Sicherstellung der Brotversorgung teilnahmslos gegenüber. Die Motivation, sich mit solchen Fragen auseinanderzusetzen, liefern nur offene Konfliktsituationen. Dabei setzt man still schweigend das Vorhandensein wirksamer Versorgungsmechanismen voraus. Eine möglichst konstante Höhe des Brotkonsums in normalen Zeiten ist aber gerade die unabdingbare Voraussetzung, um sowohl Produktion, als auch Verteilung in Notlagen sicherzustellen. Das Schweizerische Bäckergewerbe leistet daher mit seinen Aktionen einen in der breiten Öffentlichkeit unerkannten, aber wirksamen und messbaren Beitrag zur Sicherstellung der Brotversorgung.

Probier's!

Morchelsauce

Die Grossküchenfachleute von Maggi haben eine Morchelsauce kreiert, welche den Ansprüchen des erfahrenen Sauciers gerecht wird. Die Verwendung der delikaten Maggi-Saucen-Neuheit bringt dem Küchenbetrieb folgende Vorteile: von Berufsleuten anerkannte Delikatess-Qualität allzeit bereit Verfügbarkeit im Handumdrehen zubereitet (nur 5 Minuten Kochzeit) und die Möglichkeit, nach eigenem Belieben abzuschmecken - genaue Dosierung, genaue Kalkulation, keine unverwerteten Saucen-Resten - deutlicher Preisvorteil gegenüber Eigenherstellung - keine zeitaufwendige Morchelverarbeitung mehr (kein mehrmaliges Putzen der Morcheln, kein zeitaufwendiges Waschen) und daher Zeitgewinn. Die Mise en place ist verbessert und die Kalkulation interessanter geworden dank der exklusiven Saucenspezialität von Maggi.

Rüebilorte

Vor kurzem haben die Mövenpick-Konditoren ein neues Produkt auf den Markt gebracht. Es handelt sich um eine unter Vakuum verschlossene Rüebilorte in der Dose, die ungeöffnet über 1 Jahr haltbar bleibt und auch die einer Rüebilorte eigene Feuchtigkeit bewahrt.

Das neue Gebäck aus dem Hause Mövenpick wird nach einem eigenen Rezept mit erstklassigen Zutaten, wie frischen Rüebli, Haselnüssen, Sultaninen, Eiern usw. hergestellt. Es wiegt 330 Gramm und reicht für 4-6 Personen. Richtpreis Fr. 5.90.

Rezeptserie Nr. 12

Die Maggi-Küchenchefs haben 6 praxisbezogene neue Gerichte rezeptiert, welche den Anforderungen der modernen Ernährung und rationell geführten Betriebe Rechnung tragen:

- Consommé froid Portugaise
- Cocktail d'Avocats
- Roulade de jambon Caviste
- Filets de sole à la suédoise
- Tripes Edoardo
- Côte de veau Pojarski à la mode du Patron

sind die sechs erfolgversprechenden Kreationen, welche 10, 15, 25, 50, 100 und 200 Portionen enthalten.

Die übersichtliche Darstellung der Maggi-Rezeptkarte bieten Platz für die genaue Kalkulation der Einkaufspreise und des Warenaufwands, wobei auch die Kalorienanzahl der rezeptierten Gerichte auf der Karte aufgeführt ist.

Zusammen mit der vierfarbigen Rezeptabbildung, welche zusätzliche Tipps für eine verkaufsorientierte Präsentation der einzelnen Gerichte gibt, ist die neue Maggi-Rezeptserie ein nützliches Instrument für jeden Berufsmann.

Sie ist ab sofort gratis erhältlich in deutscher oder französischer Fassung beim Nestlé/Maggi-Grossküchenvertreter.

Trotz «Fleischberg» hohe Preise

sda. Trotz «Fleischberg» müssen die Metzger dem Konsumenten höhere Fleischpreise abverlangen. Die Frühjahrsgesamtsversammlung des Verbandes Schweizer Metzgermeister vom Mittwoch in Zürich stand im Zeichen der Richtpreiserhöhungen für sämtliches grosse und kleine Schlachtvieh von gut 7%. Erhöhungen in diesem Ausmasse seien eindeutig ein politischer Entscheid zugunsten der Landwirtschaft und liessen die Entwicklung des Schlachtviehmarktes ausser acht, stellt der Verband in einem Communiqué fest.

Die Metzger stützen vor der paradoxen Situation, Überschussverwertungen (das heisst Einkauf von Schlachtvieh über den Verbrauch hinaus und Einfrieren in gesperren Lagern) zum Hinausschieben der Schlachtviehpreise durchzuführen. Damit werde das «heerliche Marktgesetz» von Angebot und Nachfrage auf den Kopf gestellt. Ob der Konsument für eine solche Marktenkung Verständnis aufbringen, müsse die Zukunft zeigen.

Der Verband hält weiter fest, nicht nur im europäischen Ausland, sondern auch in der Schweiz herrsche gegenwärtig ein grosser Angebotsdruck beim Schlachtvieh, den Kälbern und den Schweinen. Dies erfordere freiwillige und pflichtmässige Überschussverwertungs-Aktionen seitens der Metzgerschaft, um die Schlachtviehpreise zu halten und wenn möglich auf die untere Grenze der neuen Richtpreise anzuheben.

(Noch weniger Verständnis bringe ich dafür auf, dass man hier von Fleischberg und Überschussverwertung sprechen muss, während andernorts täglich Tausende an Hunger sterben. MK)



Der neue Dekor RUSTICA 1704 auf Hotel-Harporzellan von Eschenbach

Besteck
Hotelporzellane
Küchenbatterien
Flammliegen

Tafelgeräte
Hotelgläser
Kleinfachwaren
Servierwagen

Sternegg
Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 21
Laden + Ausstellung
8003 Zürich
Mannesstrasse 10
Tel. (01) 39 32 88

Hôtellerie et management

Sous ce titre, M. Peter Kübler vient de publier aux Editions Herbert Lang & Cie SA, à Berne, dans la collection des «Etudes bernoises de tourisme», l'édition française d'un travail réalisé en étroite collaboration avec la Société suisse des hôteliers et déjà publié en langue allemande.

Le titre complet de cet ouvrage «Hôtellerie & management, efficacité accrue/melior climat» démontre explicitement le travail de vulgarisation technique auquel s'est astreint l'auteur qui met à la disposition de tous les praticiens de l'hôtellerie et de la restauration une véritable «Bible de l'organisation et du management». En effet, la rationalisation technique ne suffit plus, une rationalisation de l'organisation s'impose et les chances d'avenir appartiennent aux entreprises qui ont compris et accepté les nouvelles tendances - si on peut encore les qualifier de nouvelles - de la gestion, de la direction et de la conduite des hommes. Cette constatation est valable pour toutes les branches, y compris pour l'hôtellerie et particulièrement pour l'hôtellerie suisse. Car, quelle que soit sa dimension, une entreprise hôtelière, aujourd'hui, n'échappe plus à la néces-

sité de se perfectionner en fonction de l'évolution. Le mérite de cet ouvrage est de clarifier les techniques de management et de les appliquer à l'hôtellerie, tout en tenant compte des particularités de la branche. De l'explication scientifique de la conduite des affaires, l'auteur aborde les différentes méthodes de travail, les tâches d'un chef et la délégation de pouvoirs, pour terminer avec l'une des parties sans doute les plus pratiques de ce livre: une série de documents et de formules (organigrammes, check-lists, tableaux d'organisation, etc.) illustrant les explications données précédemment.

Nous publions ci-après un premier extrait de cet ouvrage, ainsi que deux tableaux, afin de donner un simple aperçu concret de son contenu:

Conduite de l'entreprise et avenir de l'hôtellerie

Ce sont avant tout les caractéristiques de la branche, ainsi que le tourisme international qui déterminent l'avenir de l'hôtellerie. Il est évident que les développements politiques, économiques et sociaux l'influenceront également. Retenons quelques-uns des problèmes principaux qui se présenteront:

1. Tant pour le logement que pour les repas, il faudra rechercher des formes nouvelles et plus rationnelles. Le «tourisme de masses» obligera parfois à sacrifier la note personnelle.
2. Une augmentation de la dimension de l'établissement moyen sera la conséquence de la rationalisation. Le système des «chaînes» d'hôtels deviendra de plus en plus courant, les petites et moyennes entreprises pouvant néanmoins survivre, pour autant qu'elles sachent s'adapter aux circonstances changeantes. Grâce à la coopération en divers domaines (marketing, production, achats, personnel, etc.), les petites entreprises peuvent s'assurer les avantages économiques qui caractérisent les chaînes d'hôtels.

3. Seules les méthodes de gestion les plus modernes permettront à la direction des entreprises de résoudre les problèmes qui se présenteront à elles.

4. De plus en plus chargé, l'hôtelier ne s'en sortira qu'en déléguant au maximum à des collaborateurs capables, orientés vers un objectif.

5. Le recrutement, la formation et la conduite du personnel devront suivre des voies nouvelles. Bref, le chef d'une entreprise hôtelière, déjà chargé aujourd'hui, devra apprendre à travailler de manière plus efficace. L'acquisition d'une technique de management appropriée devrait lui en donner les moyens. En effet, il est probable qu'à l'avenir les problèmes de conduite des hommes prendront le pas sur les problèmes professionnels.

C'est donc pour contribuer à développer l'efficacité dans les fonctions de direction qu'a été conçue cette étude théorique et pratique.

(pages 15 et 16)

Inventaire des tâches et activités dans une entreprise hôtelière

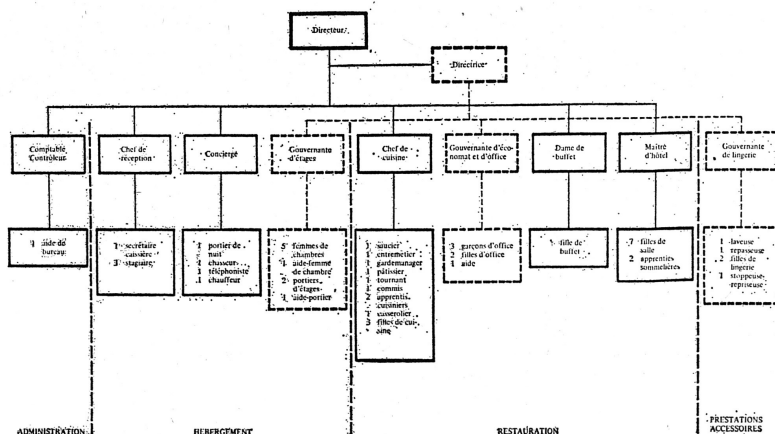
Organisation générale:

- 0 Direction et administration
- 1 Personnel
- 2 Gérance des biens matériels
- 3 Achats / stockage
- 4 Hébergement
- 5 Restauration: Production et postes de jonction, production-service
- 6 Restauration: vente (service)
- 7 Prestations accessoires
- 8 Exploitations accessoires
- 0 Direction et administration
- 00 Problèmes généraux de gestion
- 01 Politique d'entreprise
- 02 Règles d'exploitation et instruments de conduite
- 03 Finances et comptabilité
- 04 Contrats et questions juridiques (sans les contrats de travail)
- 05 Administration générale
- 06 Publicité et relations publiques
- 07 Perfectionnement, recherches, développement
- 08 Rationalisation d'exploitation

- 1 Personnel
- 10 Généralités

- 11 Engagement, congédiement
- 12 Emploi du personnel
- 13 Durée du travail
- 14 Rémunération
- 15 Prestations sociales
- 16 Logement et nourriture
- 17 Traitement du personnel
- 18 Cours, formation
- 2 Administration des biens matériels
- 20 Généralités
- 21 Terrains
- 22 Bâtiments
- 23 Installations
- 24 Mobilier
- 25 Matériel d'exploitation
- 26 Questions techniques spéciales
- 27 Sauvegarde de la fortune
- 28 Service artisanal
- 29 Service général
- 3 Achats, stockage
- 30 Généralités
- 31 Connaissance des marchandises et du matériel
- 32 Achats
- 33 Réception des marchandises
- 34 Transports internes
- 35 Questions générales de stockage

Exemple d'un schéma d'organisation avec indication de la hiérarchie
Hôtel gaisoppier comptant 120 lits et 60 employés



- 36 Stockage des denrées alimentaires
- 37 Stockage des boissons
- 38 Stockage des autres marchandises
- 4 Hébergement
- 40 Généralités
- 41 Réception
- 42 Conciergerie
- 43 Service des étages
- 45 Locaux généraux (vestibule, cabinet de lecture, salle de jeux, salles de conférences, etc.)
- 49 Logement du personnel
- 5 Restauration: production
- 50 Généralités
- 51 Economat du jour
- 52 Grande cuisine
- 53 Cuisine à café et petit déjeuner
- 54 Cave du jour
- 55 Office
- 56 Buffet
- 59 Cuisine du personnel
- 6 Restauration: vente (service)
- 60 Généralités
- 61 Salle
- 62 Salle des petits déjeuners
- 63 Service des étages
- 64 Restaurant
- 65 Grill-Room
- 66 Bar
- 67 Restauration de plein air (terrasse, jardin)
- 68 Service de livraison à domicile
- 69 Salle à manger (restaurant) du personnel
- 7 Prestations accessoires
- 70 Généralités
- 71 Téléphone et téléx
- 72 Buanderie et lingerie
- 73 Transports
- 74 Détente et sports à l'hôtel
- 75 Divertissement à l'hôtel
- 76 Vestiaires
- 77 Toilettes
- 78 Kiosque
- 79 Location de salles
- 8 Exploitations accessoires
- 80 Généralités
- 81 Exploitation horticole
- 82 Exploitation agricole
- 83 Exploitations sportives publiques
- 85 Lieux de divertissements publics
- 86 Exploitations artisanales
- 9 Formes spéciales d'hôtels telles que établissements thermaux, établissements de cure, sanatoriums

(pages 71 et 72)

Comment économiser l'énergie dans un établissement

Le véritable serpent de mer que chacun cherche à couper en rondelles toujours plus fines! On va même jusqu'à discuter les prix d'achat auprès des fournisseurs de l'énergie électrique! Les démarches dans ce sens n'ont, semble-t-il, abouti que rarement et les résultats obtenus sont pour le moins négligeables pour l'ensemble de l'hôtellerie. Il n'est pas de même lorsqu'il s'agit de fuel surtout si un certain nombre d'hôteliers se groupent pour l'acheter. Voilà déjà une possibilité d'économie, mais qui touche directement au prix.



Les problèmes de l'énergie sont aussi ceux de l'hôtelier et du restaurateur modernes: choix, utilisation rationnelle et économique, programmation. Ici, la transformation d'un fourneau de grande cuisine pour le gaz naturel. (USOGAZ)

Sans prétendre fournir des solutions miracles à l'économie d'énergie on parvient, dans le cadre d'une entreprise, à éviter le gaspillage, ce que l'on peut aussi interpréter comme recherche d'économie. Quelles sont d'abord les énergies utilisées dans l'hôtellerie et la restauration? L'homme, l'électricité, le fuel, le gaz, l'eau, le charbon, le bois, etc., l'énergie nucléaire étant pour après-demain. Les applications d'utilisation de ces énergies sont très diverses, mais les possibilités d'économie, même minime, existent.

L'énergie humaine

Dans l'ordre cité plus haut, nous avons donc l'homme qui, selon les spécialistes

en écologie, sera plus efficace dans son travail s'il est bien nourri, s'il est bien reposé et si la planification de son travail est bien organisée!

L'électricité

L'électricité est certainement l'énergie la plus répandue et c'est naturellement dans

que pour un flux lumineux en lumens identique, la lampe à incandescence consommera environ cinq fois plus de courant que le tube fluorescent. Si donc l'esthétique de l'éclairage d'un local n'est pas le facteur déterminant, il serait préférable d'installer dans celui-ci un éclairage au moyen de tubes fluorescents, d'autant que la durée de vie de ces derniers est environ cinq fois supérieure à celle d'une lampe à incandescence. Détaillons cette comparaison. Dans un local, nous installons la première année un tube fluorescent de 40 watts qui nous donne environ 3000 lumens. Ce tube fonctionnera environ 5000 h. La seconde année, nous installons dans ce même local une lampe à incandescence de 200 watts qui nous donnera également environ 3000 lumens, mais sa durée de vie sera d'environ 1000 h; nous devons donc remplacer cette lampe cinq fois dans l'année. Le tableau ci-dessous nous permet de comparer l'économie réalisée la première année avec le tube fluorescent, sans bien entendu tenir compte de l'installation.

Cette comparaison est théorique et peut naturellement dans la pratique être influencée par la fréquence des remplacements des lampes à incandescence.

Chauffage et eau chaude

Le fuel, le gaz, l'eau, le charbon, le bois, sont des énergies utilisées à des titres très divers. Nous nous limiterons aux installations de chauffage et de production d'eau chaude, application dans laquelle entrent en considération toutes ces énergies. Une économie sera déjà réalisée si l'installation (brûleur à mazout ou à gaz) est toujours bien réglée et périodiquement entretenue. N'oubliez pas que ces installations fonctionnent 24 heures sur 24 et méritent autant de soins si ce n'est plus que votre voiture. La température idéale de votre chaudière se situe généralement entre 75 et 80 degrés; consultez toutefois votre fournisseur qui vous conseillera selon que vous avez une installation en acier ou en fonte.

Certains établissements ont équipé tous les corps de chauffe (radiateurs) des chambres de vannes thermostatiques, ce qui permet un réglage individuel des chambres. La température dans la ou les chambres peut être ainsi réduite en cas d'occupation et augmentée rapidement jusqu'à la température idéale lors de l'arrivée du client. Le système de fermeture totale du radiateur est également une solution mais la chambre sera très refroidie. Il faudra par conséquent davantage d'énergie pour augmenter sa température. Cette chambre «froide» aura en outre une incidence sur la chambre «chaude» occupée à côté. En effet, lors de la calcul thermique, le spécialiste a pris en considération divers facteurs: température extérieure, isolation, fenêtre, locaux mitoyens, etc. Par conséquent, pour maintenir la température idéale de la chambre «chaude», l'installation devra fournir quelques calories supplémentaires pour compenser le «déséquilibre». Dans ces établissements équipés de vannes thermostatiques, on constate une économie d'énergie pouvant aller jusqu'à 7%.

Comment choisir une installation?

Lors d'une transformation ou d'une nouvelle construction, l'hôtelier ou le restaurateur aura à choisir entre diverses propo-

Eclairage durant 5000 heures, soit environ 1 année à raison de 12 heures par jour

	Prix d'achat	Puissance absorbée	Prix de consommation Total à fr. -10 le kw/h	Total
1 tube fluorescent de 40 watts pour 3000 lumens	6.-	40 w x 5000 h = 200 kw/h	20.-	26.-
5 lampes à incandescence de 200 watts chacune pour 3000 lumens chacune	4.50 = 22.50	200 w x 5000 h = 1000 kw/h	100.-	122.50

ce domaine qu'il serait possible de réaliser quelque économie. Chaque établissement ayant sa conception propre quant à son utilisation, nous ne prétendons pas que les quelques propositions ci-dessous seront applicables partout. Néanmoins, pourquoi dans beaucoup d'établissements voit-on la lumière dans les toilettes et les cabines de téléphone environ 18 heures par jour? On pourrait y remédier, en installant dans ces locaux une minuterie sur le circuit d'éclairage. Celle-ci peut se régler sur trois, quatre, six... minutes. Au lieu d'avoir 18 heures d'éclairage, nous en aurions peut-être 14. Admettons que pour l'éclairage de ces toilettes nous ayons une puissance absorbée de 1000 watts, soit 1 kw/h.

En une heure, nous consommons donc 1 kw/h à environ fr. -10. En quatre heures, nous aurons réalisé une économie de fr. -40, soit fr. 46.- en un an. Plus la puissance absorbée dans ces locaux est grande, plus cette économie sera importante. Dans chaque établissement, on trouve des locaux susceptibles d'être équipés d'une minuterie. Dans le domaine de l'éclairage, il ne faut pas oublier non plus

sitions; l'économie commence dès cet instant. En effet, l'installation la moins coûteuse ne sera pas nécessairement la plus économique à longue échéance. Prenons comme exemple uniquement la question de l'isolation des conduites dans lesquelles circule l'eau chaude.

Une isolation bien faite sera plus coûteuse à l'achat, mais on aura rapidement récupéré ce supplément en cours d'installation, puisque la perte en calories sera sensiblement inférieure et, par voie de conséquence, l'énergie utilisée sera proportionnelle à cette perte de chaleur.

Nous n'avons abordé ici qu'un nombre limité de secteurs dans lesquels il est possible d'économiser l'énergie. En fonction des structures d'équipement d'un établissement, il est possible que tout ce qui précède ne puisse être appliqué que partiellement mais qu'il existe par contre, dans ce même établissement, d'autres secteurs susceptibles d'être étudiés. Une visite détaillée d'un hôtel permet de juger si des possibilités d'économie énergétique existent, sur la base de ses structures intrinsèques.

U. Vetsch

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



Hotel-Restaurant
Bad Attisholz
4533 Riedholz
bei Solothurn

Wir suchen mit Eintritt auf Vereinbarung

Restaurationskellner oder Serviertochter

Garantie- oder Fixlohn, Unterkunft und Verpflegung
im Hause.

Anfragen unter Telefon (065) 2 20 26, G. Dörfli.

3625

Für unser neu renoviertes **Casino Dancing** St. Moritz,
Für unser neu renoviertes **Casino-Dancing**, St. Moritz,
suchen wir vom 18. Juni bis 15. September

Serviertochter

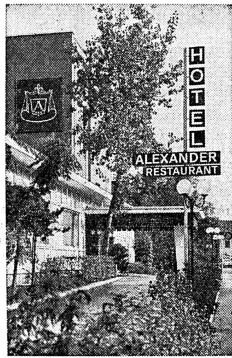
Bei gegenseitiger Zufriedenheit Winterengagement
zugesichert.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu
richten an:

Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

Direktion
Telefon (082) 2 11 51

3531



Hotel Alexander
am See
8800 Thalwil-
Zürich

Eine Chance für Sie!

Wir suchen

Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Commis de restaurant

Rufen Sie uns doch einfach an!
(Ausländer nur mit Permis B oder C.)

Telefon (01) 720 97 01 (Hr. Heeb verlangen).

3950

ZERMATT Hotel Pollux Restaurant-Bar-Dancing

sucht nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Küchenchef
Saucier
Commis de cuisine
Buffetdame
Sekretärin

A. Bayard, Telefon (028) 7 64 63 oder 7 79 27.

3965



Das Kongresshaus in Zürich

hat zwar ein gepflegtes Restaurant Français,
einen geschäftigen Snack-Corner
und eine gute Küche, doch fehlt im Moment
noch ein junger

Chef de Service

und für die Küche ein

Chef de partie

Wenn es Ihnen möglich ist, diese Stelle
bald anzutreten, würden wir Sie gerne
kennenlernen.

Unsere Personalchefin, Frl. M. Wicki,
freut sich auf Ihren Anruf!

01 36 66 88

Direktion: Hermann P. Sahli

645

Hotel Hold, Arosa

sucht für Sommersaison

Jungkoch
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Saaltochter
Buffetochter
Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an

Hotel Hold, 7050 Arosa.

3932

Hotel-Restaurant Stechelberg

Lauterbrunnental, Nähe Schilthornbahnstation

Gesucht

Restaurationstochter oder Kellner

sowie

Buffetochter oder -bursche Hilfsköchin oder Hilfskoch

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an:

Familie Gertsch
3801 Stechelberg, Telefon (036) 55 29 21

3921

Hotel-Restaurant Landgasthof

4125 Riehen, Basel-Stadt
A. Egli-Kielar

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Chef de partie Commis de cuisine

Möchten Sie in einem gepflegten Betrieb arbeiten?
Wir bieten Ihnen ein hohes Salär, Zimmer in unserm
Personalhaus.

Unser Haus liegt am Stadtrand von Basel mitten im
Dorf Riehen und wird von Gästen aus Basel und
der ganzen Region frequentiert.

Bitte rufen Sie uns an, Tel. (061) 51 28 93, oder
schreiben Sie an obenstehende Adresse.

3891

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen	Name Nom Cognome Apellidos Name		Vorname Prénom Nome 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 datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers			
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired						
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment				
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks		Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance				



Der Städtische Dienst Zürich sucht für sein neues Krankenhaus Entlisberg, Paradiesstrasse 45, 8038 Zürich

1 Gruppenleiterin

für hauswirtschaftliche Aufgaben.

Aufgabengebiet:

Vertretung der Hausbeamtin, Kontrolle am Band (Tablettverteilungssystem), Einführung der Hausangestellten auf den Etagen, Ablöse in der Cafeteria.

Erfordernisse:

Hauswirtschaftliche Erfahrung, gute Umgangsformen, Italienischkenntnisse erwünscht, jedoch nicht Bedingung.

Wie bieten:

zeitgemässes Gehalt
zeitgemässe Teuerungszulagen
vorbildliche Sozialleistungen
Parkplätze
betriebseigene Kinderkrippe.
Schöne 1½-Zimmer-Wohnung könnte preisgünstig zur Verfügung gestellt werden.

Eintrittsdatum: nach Vereinbarung.

Interessentinnen werden gebeten, ihre Bewerbung an den

Städtischen Dienst, Walchstrasse 31/33, 8035 Zürich,
Telefon 28 94 60, Sachbearbeiterin Frau E. Egli, zu senden.

Mosse 99.874.08.1

Parkhotel, 6600 Locarno

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Entremetier
(Eintritt sofort)

Commis de cuisine
(Eintritt sofort)

Angestelltenkoch/-köchin
(Eintritt sofort)

Commis de rang
(Eintritt anfangs Juni)

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen.
I. Muspach, Dir., Telefon (093) 33 45 54.

4095

Wir suchen in Jahresstelle einen jungen, dynamischen

Chef de réception

mit Erfahrung.

Offerten unter Chiffre 4091 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Zur Ergänzung unseres Jungen Teams suchen wir

Restaurationskellner Restaurationstochter

Ihr Anruf erreicht uns unter Telefon (01) 725 27 05.
Rufen Sie uns an – damit wir uns kennenlernen.

4077

Wir suchen für unser Alterswohnheim **Untersiggen-
thal** auf den 1. September 1974

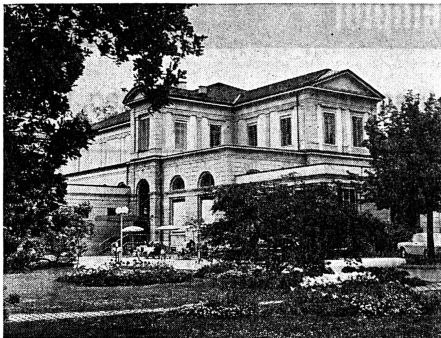
Küchenburschen weibl. Hilfskräfte

für den Betrieb.

Das Heim wird im Herbst 1974 neu eröffnet.
Kost und Logis im Hause möglich.

Interessenten(innen) melden sich bei Alfons Widmer
Rosenstrasse 2, 5417 Untersiggenenthal.
Telefon (056) 28 36 01, G. (056) 71 10 55.

P 02-23054



Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb suchen wir

Buffettochter Bar- Dancing-Kellner Büropraktikant(in)

Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Anmeldung oder rufen Sie uns an.

Kursaal Casino Baden

Tel. (056) 22 71 88

4102



Kulm Hotel, St. Moritz

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

Réception: **Réceptionist(in)**

Loge: **Telefonistin**
Chasseur

Restaurant: **Chef de rang**
Chef d'étage
Commis de rang

Bar: **1. Commis de bar**
Commis de bar

Economat: **Kaffeekechin**
Economatgehilfin

Küche: **Chef garde-manger**
Chef saucier
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Lingerie: **Näherin**

Divers: **Bademeister**

Für CASINO-Dancing
vom 18. Juni bis 15. September

Serviertochter

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

3530



Wir suchen noch

junge Barmaid
Serviertochter
Telefonistin
Logentourant/
Voiturier
Chef de rang

Richten Sie Ihre Offerte oder Ihren Anruf an B. Rupflin,
Vizedirektor (036) 21 21 71.

4087



Hotel-Restaurant Römertor Oberwinterthur

Gesucht auf 1. Juli 1974

Buffettochter

eventuell auch Anfängerin.
Geregelte Arbeitszeit,
vorwiegend Frühdienst,
auf Wunsch Logis.

Richten Sie Ihre Anfrage an
G. F. Kaeslin
Hotel Römertor
Guggenbühlstrasse 6, 8404 Winterthur,
Telefon (052) 27 69 21.

P 41-746

Küchenchef

gesucht auf Frühjahr 1975 für bekanntes **Tessiner Hotel** mit 60 Betten. Tüchtiger Schweizer, eventuell mit Ehefrau findet ideale Arbeitsbedingungen und Existenz in neuzeitlich eingerichtetem Betrieb.

Eine Wohnung in Villenquartier oder schönes Zimmer im Hotel selbst kann zur Verfügung gestellt werden.

Vertrauensvolle Offerten erwartet gerne Chiffre 4078,
Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht per sofort

Jungkoch

der die Stelle des Küchenchefs in seiner Abwesenheit voll vertreten kann.

Hoher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima in jungem Team.

Offerten an

Schlössli Bottighofen 8598 Bottighofen am Bodensee

Telefon (072) 8 20 48.

4082

Trust House Forte
The Biggest Smile in Europe
Post House Hotel
Newcastle-under-Lyme
Staffordshire ST5 4 DL
England

requires

Chef de partie

also

2 Chefs de rang

meals and accommodation provided.
The pay and conditions are excellent.

Apply to the Manager, giving brief details of previous experience.

The Post House

Clayton Rd.,

Newcastle-under-Lyme
Staffordshire ST5 4 DL
England

4081

Gaststätten-Betriebs AG Chur

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft
(eventuell auch per Herbst 1974)

Pächter-Ehepaar

für die Restauration in einer grösseren Appartement-
Ueberbauung in Laax GR (Sommer- und Wintersai-
son). Ein aktives Ehepaar, wobei ein Partner gute
Kochkenntnisse besitzt, soll in Personalunion auch
die Aufgabe der Hausverwaltung übernehmen.
Die Existenz wird durch diese Zweitaufgabe weitge-
hend abgesichert. Das Kleininventar kann käuflich
erworben oder in Miete übernommen werden. Neue
3-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Senden Sie Ihre schriftliche Offerte mit Fotos, Zeug-
nisabschriften und Referenzen an:
Gaststätten-Betriebs AG Chur,
z. H. Herrn Kurt O. Winkler,
Postfach 19, 7001 Chur.

P 13-316

Zürich Airport Hilton

Wir haben noch einige Stellen zu vergeben als

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

Küche: Commis de cuisine
Personalkoch

Etage: Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Zürich Airport Hilton
8058 Zürich-Airport
Telefon (01) 810 31 31, intern 610

4070



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter

Réception: 2 Sekretärinnen
(NCR 42)

Loge: Telefonist
Tournant

Café-Brasserie: Serviertöchter
Buffetdame

Küche: Commis de cuisine
Chef de partie
sowie
Chef garde-manger

Hätten Sie Freude, im Zentrum von Zürich eine interessante Jahresstelle anzutreten?

Wenn ja – würden wir uns über Ihren Anruf freuen.
Telefon (01) 32 68 20,
Herrn Münger verlangen.

Hotel Central
am Central
8002 Zürich

4067

Restaurant Huguenin
Lugano

sucht

Koch-Lehrling

für sofort oder nach Uebereinkunft.
Tel. (091) 2 49 82

P 24-4179

Schlosshotel, Pontresina
bei St. Moritz/Schweiz

Hotel der Luxusklasse mit 180 Betten sucht für die Sommersaison 1974 noch folgende Mitarbeiter (bei Zufriedenheit auch Winterengagement):

Loge: 1 junger Nachtconciierge
1 Conducteur
1 Page
Telefonistin

Service: Commis de rang

Küche: Koch-Commis
Commis pâtissier

Kost und Wohnung im Hotel. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbitten an

Hotel Breidenbacher Hof
4) Düsseldorf/Deutschland
Heinrich-Heine-Allee 36

4068

Nach Lenzersheide gesucht freundliche

Serviertöchter

in gutgehendes Café.

Stellenantritt 1.-15. Juni oder nach Uebereinkunft. Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an
Frau Bergamin

Café Aurora
7078 Lenzersheide

Telefon (081) 34 13 32

3948



Das
Kongresshaus
in Zürich

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

Restaurations-Töchter
Restaurations-Kellner

Wenn Sie gutausgewiesen sind in den
Bereichen à-la-carte oder Teller-Service
und – bei geregelter Freizeit –
gut verdienen möchten, dann würden wir
Sie gerne kennenlernen.

Unsere Personalchefin, Fräulein M. Wicki,
freut sich auf Ihren Anruf!

01 36 66 88

651

Hotel-Restaurant
Mittenza
4132 MuttENZ

Telefon (061) 61 06 06

Küchenchef

Für sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstöchter

Hotelsekretär
evtl. Praktikantin

Wir bieten sehr guten Verdienst, interessante und abwechslungsreiche Arbeit, aufgeschlossenes Mitarbeiter-Team. Gerne erteilen wir Ihnen nähere Auskünfte und freuen uns auf Ihren Anruf.

Direktion Kurt Jenni

3984

Für unser

Berghaus Belvédère
am Fusse des Matterhorns
suchen wir einen

Alleinkoch oder Köchin

(anfangs Juli bis zirka Mitte September).

Offerten erbitten an die Direktion

Grand Hotel Zermatterhof
3920 Zermatt
Telefon (028) 7 80 40

4109



- * Modernes Erstklasshotel
- * 160 Betten
- * Spezialitäten-restaurant
- * Snack-Bar
- * Dachterrasse
- * Boulevard-restaurant
- * Konferenzräume
- * im Herzen von Luzern

in Jahresstelle:

Nachtportier

(Englischkenntnisse erforderlich)

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an U. Karli,
Direktor, Hotel Astoria, 6000 Luzern, Tel. 041/23 53 23.

4098

Hôtel Cornavin
33, boulevard James-Fazy
1211 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

caissier(e)/réceptionniste

ayant une bonne formation.

Prrière d'adresser vos offres écrites avec curriculum vitae et certificats à la direction.

4130



Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in lange Sommersaison oder Jahresstelle

Restaurationskellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbitten an die Direktion oder Telefon (036) 22 66 55.

4112



Grand Hôtel du Parc
1884 Villars-sur-Ollon

Hôtel de tout premier ordre, 150 lits, vous propose encore pour la saison d'été les postes suivants:

cuisine: chef entremetier

restaurant: chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang

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

4114



**Berghaus
Viscosuisse
Sörenberg**

sucht für Sommersaison nette, freundliche

Serviertochter

sowie

Buffettochter

Wir bieten hohen Garantielohn mit neuzeitlichen Sozialleistungen.

Rufen Sie uns an.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.

E. Maag-Strickler, Telefon (041) 78 12 46.

4062

Cuisine: **Chef tournant
Commis de cuisine**

Service: **Chef de service/
Oberkellner
Chef de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Restaurationstöchter
2. Barmaid
Kaffeeköchin
Etagegouvernante
Office- und Küchenhilfen**

Eintritt sofort! Saisonende Oktober

Eilofferten bitte an die Direktion oder telefonisch
(086) 8 11 13.

Hotel Tenigerbad AG 7199 Surrhein

4037

Wir suchen für Sommer- oder Jahresstelle in bekannten

Berner-Oberländer Kurort

tüchtige

Serviceangestellte

(Eintritt Mitte Juni/1. Juli)

Küchen-Hausbursche

(Eintritt baldmöglichst)

Gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten sind erbeten an:
Hans Vogel.

Hotel-Restaurant Simmenfälle 3775 Lenk/Berner Oberland

4035

tartine Eine Realisation der Merkur AG Bern

Die MERKUR AG eröffnet anfangs Juli im Zentrum von Bümpliz ein weiteres Cafeteria-Snackrestaurant der TARTINE-Kette mit 90 Plätzen und einer grossen Gartenterrasse.

Für die Eröffnung suchen wir:

**Gerantin
Assistentin**
(Gerantin-Stellvertreterin)

**Serviertöchter/Kellner
Köchin/Koch
Hilfsköchin/Koch**
Aushilfen für Service und Küche
(Arbeitszeit nach Wunsch)

Interessenten bitten wir, sich schriftlich oder telefonisch mit uns in Verbindung zu setzen.

MERKUR AG, eigene Gaststätten
Fellerstrasse 15, 3027 Bern
Tel. 55 11 55 (Herr Egger)

P 05-6030

tartine

Nous cherchons, avec entrée immédiate ou à convenir pour
hôtel au TESSIN

une assistante de direction

de langue maternelle française de préférence, avec de bonnes connaissances des langues étrangères, consciencieuse, capable et possédant de l'expérience dans la branche hôtelière.

Faire offres avec copies de certificats, curriculum vitae, prétentions de salaire et photo sous chiffre 4118 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

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



SUNSTAR HOTEL 3818 GRINDELWALD

Membre de la chaîne des Rôtisseurs.

Auf kommende Sommersaison (Eintritt Ende Mai 1974) wird bei uns die Kaderstelle eines (Saal-)

Oberkellners

neu zu besetzen sein.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:
Werner G. Röll, Direktor, Hotel Sunstar, 3818 Grindelwald.

4127



**Hôtel des Alpes
Restaurant Le Pertems
1260 Nyon, l'ac Léman
Tél. (022) 61 49 31**



Hôtel-restaurant réputé

cherche pour le 1er mars

serveur/serveuse

(bons gains)
connaissance des deux services

garçon ou fille de buffet

Pour le service, offres avec références à la direction.

4054

Restaurant Schwert 4800 Zofingen

Gesucht

Buffettochter

mit Barbetrieb

Restaurationstöchter oder -kellner

guter Verdienst, Schichtbetrieb

Hausbursche

Kochlehrling
auf Herbst 1974 oder früher

J. Stenz, Telefon (062) 51 11 49

4094



**Continental Hotel
Lausanne**

cherche pour

sa rôtisserie

chef de rang commis de rang

sa cuisine

chef de partie commis

étage

portier d'étage

Date d'entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre à la direction
2, place de la Gare, Lausanne.

3934



Wir suchen für unsere Motel-Reception

Hotelsekretärin-(Praktikantin)

für unser gepflegtes Motel- und Landrestaurant

Serviertochter

für unsere Erstklassküche

Jungkoch

Wollen Sie sich bitte melden bei

Motel Agip, Autobahnkreuz N1/N2
4522 Egerkingen-Oiten
Tel. (062) 61 21 21.

29-925

Hotel Aletsch Bettmeralp/VS

Telefon (028) 5 35 56 oder 5 36 39

sucht für Sommersaison, ab zirka 15. Juni

2 Serviertöchter

1 Saaltochter

3929

Für unsere Internatsschule im Engadin suchen wir nach Vereinbarung

Alleinkoch Kochhepaa oder Köchin

Zur Verfügung steht eine schöne Wohnung.
Guter Lohn, gute Sozialversicherungen.

Auskunft erteilt

Bergschule Avrona, Tarasp

Telefon (084) 9 13 49

3916

**vorwärts mit
MÖVENPICK**

Weil wir von unserem Chef de service im Beef Club im ersten Stock mehr erwarten als nur das Führen der Service-Brigade, nennen wir ihn

Chef de service/ Restaurateur

Warum?

Weil er ausser der Führung unseres Erstklassrestaurants noch Bankette zu verkaufen, zu organisieren und zu betreuen hat.

Weil ihm der Empfang untersteht.

Weil er verantwortlich ist für unsere kleine Cocktailbar.

Weil er mit der Satelliten-Küche Hand in Hand arbeitet.

Weil seine Persönlichkeit das Image seines Restaurants prägt.

Weil er eine ausgesprochene Gastgeber natur ist.

Weil er die Ausgabestellen zu überwachen hat.

Weil er eben ein echter Restaurateur ist.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Ihre Bewerbung nehmen wir gerne entgegen:
**Mövenpick Dreikönighaus, Beethovenstrasse 32,
8002 Zürich**
Telefon (01) 25 09 10 (Melchior Windlin oder Ruth Zraggen).

P 44-61

MÖVENPICK
Ein Unternehmen.
100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

Hotel Monopol, St. Moritz

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

Loge: **Logentourant**

Küche: **Chef entremetier**

Etage/
Office: **Personalzimmermädchen/
Officemädchen**

Service: **2. Oberkellner**
(evtl. Jahresstelle)
Chef de rang
Commis de rang

Bar: **Barmaid**
(Bar-Dancing Grischuna)
eventuell Anfängerin.
Bei Eignung Wintersaison an der Hotelbar zugesichert.

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

3818

Hotel Belvedere
3818 Grindelwald

sucht ab 22. Mai

Saucier
Commis de cuisine

Offerten mit Unterlagen an Familie
Hauser

3528

Gesucht nach Leukerbad in Jahres-
stelle für sofort oder nach Ueberein-
kunft

Küchenchef
Chef de partie / Rôtisseur
Commis de cuisine

Hoher Lohn, geragelte Arbeits- und
Freizeit laut schweiz. Gesamtarbeits-
vertrag.

Offerten sind zu richten an

Hotel Griching
3954 Leukerbad

3829

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

Hôtel + Restaurant
Robinson
Crans sur Sierre, Valais

engagerait de préférence à l'an-
née ou pour la saison d'été

jeune commis de cuisine

Entrée immédiate ou date à con-
venir.

Faire offre écrite avec copies
de certificats et photographie à
la direction.

3917

Gesucht nach Lenzersheide ca. 15. Juni
1974

Ehepaar oder
Einzelpersonen

als Aide-patron zur Mithilfe im ganzen
Betrieb eines schöngelegenen Klein-
hotels. Zuverlässige Leute, auch An-
fänger(in) mit event. Koch- und Servi-
erkenntnissen können sich melden für
Jahresstelle (od. Saison) bei

Fam. Steffen-Zölle

Hotel Val Spor
7078 Lenzersheide

Tel. (081) 34 12 15 ab 20. Mai 1974.

3991

Hotel Haldi & Waldhaus
3715 Adelboden

sucht für kommende Sommersaison,
Eintritt Juni oder nach Uebereinkunft,

Restaurationskellner
Saaltöchter
(-Anfängerin)

Anfangs-Barmaid
Kochlehrling
(Jahresstelle)

Offerten mit den üblichen Unterlagen
erbeten an

Fam. K. P. Gyax,
oder Tel. 033/73 15 31.

3970

RESTAURANT HOTEL KRONE
3074 BERN-MÜRRI

Telefon (031) 52 16 66

sucht

Serviertöchter oder
Kellner

Junges Mädchen als

Anfangssekretärin

für Gästeeingang, Kassa und Telefon-
bedienung.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns
unverbindlich an (Herrn Bachler oder
Frau Crivelli verlangen).

4023

Ein Betrieb mit den besten Voraussetzungen für Ihre erfolgreiche Mitarbeit in leitender Position



Ein fortschrittlicher Betrieb,
denn er wird von einem
kompetenten Partner, der
grössten schweizerischen
Organisation für Gemein-
schaftsverpflegung, geführt.

Ein Betrieb, den es auch in
Ihrer näheren Umgebung gibt,
denn unsere Auftraggeber
sind Banken, Versicherungen,
Industrieunternehmen, Ver-
waltungen und Schulen der
ganzen deutschen Schweiz.

Ein Betrieb, in dem neue und
eingearbeitete Mitarbeiter
zum Team werden, um die
anspruchsvolle Aufgabe zu
lösen.

Ein Betrieb mit freundlicher
Atmosphäre, in der sich unsere
Mitarbeiter und unsere
Gäste wohl fühlen, denn bei
uns steht der Mensch im
Mittelpunkt.

Ein Betrieb mit einer klaren
Arbeits- und Freizeit-Rege-
lung, von dem Sie selbstver-
ständlich auch zeitgemässe
Sozialleistungen und ein der
Entwicklung entsprechendes
Gehalt
erwarten dürfen.

Ein Betrieb, der hohe An-
forderungen an Ihr fachliches
 Können stellt, Ihnen aber
auch Spielraum für persön-
liche Initiative lässt.

Das SV-Personalrestaurant.
Wenn Sie die erforderliche
hauswirtschaftliche Aus-
bildung oder gastgewerbliche
Praxis haben, würden wir
Ihnen gerne die Leitung eines
kleineren oder grösseren
Personalrestaurants anver-
trauen. Lassen Sie sich bitte
unverbindlich orientieren.



SV-SERVICE

Restauration - Betriebsberatung - Sozialberatung

Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon 01/32 84 24

158



Kulm Hotel, St. Moritz
Haus allerersten Ranges

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

Réception:	Réceptionist(in)
Loge:	Telefonistin Chasseur
Restaurant:	Chef de rang Chef d'étage Commis de rang
Bar:	1. Commis de bar Commis de bar
Economat:	Kaffeeköchin Economatgouvernante

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

4086

Hotel Belvédère, Spiez/Thunersee

sucht tüchtige, selbständige

Sekretärin

in Jahresstelle. Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. NCR 42,
Lohnbuchhaltung usw. Es handelt sich um einen guten Vertrauensposten.

Telefon (033) 54 33 33

4083

Wir suchen in einen der schönsten Gasthöfe, zirka 17 km ab Zürich-City
(Unterland) einen

Gerant-Restaurateur

für exklusives Speiserestaurant.

Antritt: zirka Ende 1975.
Wir verlangen: selbständige Führung des Betriebes;
mehrjährige Erfahrung als Gerant und Küchenchef
im In- und Ausland.

Chiffre 4115, Hotel-Revue, 3001 Bern.

GESUCHT
für die Sommersaison

Koch
Jungkoch
Köchin
Hilfskoch/Köchin
Saaltöchter
Saaltöchter-Anfängerin
Sekretärin/Anfängerin
Restaurationsstochter/
Kellner

in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee.

Eintritt Mai oder nach Uebereinkunft.

Geregelte Freizeit.

Offerten an

Hotel Sonne

6375 Beckenried

Telefon (041) 64 12 05

4119

Société suisse
propriétaire de plusieurs hôtels en Espagne
cherche dynamique

directeur

pour Appartement/Hôtel ouvrant été 1975.

Adresser curriculum vitae et photo à:
Anthony Voinin Hekking
Directeur Pro-Hôtel
Equity Corporation
29 Bd. Helvétique, 1207 Genève.

4089

Hotel Misani, Oberengadin

Wir benötigen für die Sommersaison 1974 (Juni bis Oktober)

Lingère

Alleinsekretärin

Saalkellner (-tochter)

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an
Hotel Misani, 7505 Celerina

4103

Hotel Raetia, Arosa

Wir suchen

Commis de cuisine
Saalkellner
Saaltöchter
Nachtportier
Kindermädchen

Senden Sie bitte Ihre Offerte an
Fam. Hasler-Hofer, Hotel Raetia, 7050 Arosa
oder telefonieren Sie uns unter (081) 31 14 55

4123

Gesucht in **Anwaltsbüro im Oberengadin****Sekretärin**

Italienischkenntnisse erwünscht. Gute Entlohnung. Eintritt für sofort oder nach Vereinbarung.

Möblierte Einzelzimmerwohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Ihre Bewerbung mit Foto erreicht uns unter Chiffre
4106 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF

3920 ZERMATT

Wir suchen ab sofort oder auf Vereinbarung in Jahresstelle

Economatverwalterin oder

-verwalter

Offerten erbeten an die Direktion, Tel. (028) 7 80 40.

4110

Wir suchen für unser Hotel

tüchtigen Koch

Geboten wird hoher Lohn, ganz moderne Küche. Geregelte Freizeit. Genügend Küchenpersonal vorhanden. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Familie Arnold

Hotel zum schwarzen Löwen
6460 Altdorf

Telefon (044) 2 10 07

4120



Panorama Sporthotel
CH-6174 Sörenberg/
Luzern

Würde es Ihnen Freude bereiten, in einem neuen modernen Sporthotel, nahe Luzern, zu arbeiten?

Geben Sie dem Gast durch Ihren Service noch das Gefühl des «sich wohlfühlens»?

Wenn Sie als aufgeschlossener Kollege oder Kollegin unser Team ergänzen möchten, dann sind Sie uns genauso herzlich willkommen wie unsere Gäste.

Wir offerieren Ihnen:

Guten Lohn, geregelte Freizeit, Kost und Logis, freie Benützung des Hallenbades, ermässigte Saunabesuchung, gutes Betriebsklima, Sommersaison 1974, Eintritt nach Vereinbarung bis Oktober, eventuell Jahresstelle.

Küche:

Chef de partie
Entremetier
Garde-manger

Service:

Serviertochter
Saaltöchter

Offerten werden bitte schriftlich oder telefonisch an die Direktion des Panorama Sporthotels, 6174 Sörenberg/Luzern, Telefon (041) 78 11 88, erbeten. Bitte verlangen Sie Herrn Omlin.

3893

Hôtel-restaurant un étoile, situé centre France, demande pour saison ou à l'année

un chef cuisinier

même débutant.

Ecrire ou téléphoner au

Central Hôtel
téléphone (54) 37 00 20
F-63300 Le Blanc, Indre

4125

Hotel Alfa, Basel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft einen jungen und arbeitsfreudigen

Koch

der auf allen Posten versiert und in der Lage ist, unseren Küchenchef vertreten zu können.

Wir bieten guten Lohn und sichern ein angenehmes Arbeitsklima zu.

Bitte wenden Sie sich an Herrn M. vom Endt, Hotel Alfa, 4127 Birsfelden, Hauptstrasse 15, Telefon (061) 41 80 15.

4111

Mitten in St. Gallen

Hotelzimmer und reservierte Parkplätze



Parkhaus

Der nächste Job an einem Ort, wo Sie auch Ihre Freizeit geniessen können!

Für sprachkundigen

Kellner

per 1. Juni oder nach Uebereinkunft

sowie

1 oder 2 Köche

per 1. Juli oder nach Uebereinkunft, in modernem Hotel mit Speiserestaurant.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. W. Hofmann-Städler



Teufenerstr. 95,
Tel. (071) 27 88 11.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht!

OFA 63268012

Zürich Airport Hilton

Gesucht

Chef de service

Sind Sie jung und gewillt, auf dem F + B Department Karriere zu machen, dann sind Sie bei uns richtig. Sollten Sie Erfahrung im Service haben und zudem mehrere Sprachen sprechen, so rufen Sie uns unverbindlich an.

Zürich Airport Hilton
8058 Zürich-Airport
Telefon (01) 810 31 31, Intern 810.

4069

Hotel-Restaurant**Weisses Kreuz**

am Höbeweg

3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison, mit Eintritt nach Uebereinkunft

Restaurationstöchter

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:
R. Bieri, Telefon (038) 22 59 51.

1817

Gstaad

Wir suchen für das neue
Hallenbad-Restaurant
Junge, freundliche

Serviertochter

(eventuell Anfängerin).
Eintritt sofort oder 1. Juni 1974.

Offerten an Fam. Breithaupt, Gstaad,
Tel. (039) 4 44 17

4092

Dringend

Kleines Privathotel n Zürich sucht für Monat Juni

Aushilfs-

Empfangssekretärin

Offerten sind erbeten an die Direktion des

Hotel Ambassador

Tel. (01) 47 76 00.

4090

On cherche

apprenti cuisinier

entrée de suite ou à convenir, bon traitement.

Hôtel Rex

1012 Lausanne

Tél. (021) 32 51 21.

OFA 60737011

Wir suchen für die Sommersaison 1974 (Juni bis Oktober)

Saaltöchter oder Kellner
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Hilfsköchin oder Hilfskoch

Offerten an Fam. Eycholzer-Kaser

Hotel Adler, 3981 Riederalp
Tel. (028) 5 38 51

P 38-12164

Restaurant Blausee

3717 Blausee-Mitholz

sucht für Sommersaison

Restaurationstochter

Sehr hoher Verdienst bei angenehmer Arbeitszeit.
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Foto an:

H. Thüli-Zimmermann
Tel. (033) 71 16 42.

4079

Die einzige noch in der Bundesrepublik bestehende Engadiner-Konditorei mit einer 137jährigen Tradition und seit 75 Jahren im Besitz der Familie Schucan, sucht für die Sommersaison noch

tüchtige Konditoren

bei der für heute angemessenen Entlohnung.

Angebote an:

Konditorei Otto Schucan
44 Münster/Westfalen

Prinzipalmarkt 24-26.

4076



Der Stadtärztliche Dienst Zürich sucht für sein Krankenhaus Bombach, mit zirka 180 Patienten,

Hilfsköchin oder Hilfskoch

Gut eingerichtete Küche mit Tablett-Verteil-System.

Erfordernisse:

Erfahrung
Anpassungsfähigkeit und gute Umgangsformen.
Es besteht die Möglichkeit, sich in die Diätküche einzuarbeiten.

Wir bieten:

zeitgemäßes Gehalt
zeitgemässe Teuerungszulagen
vorbildliche Sozialleistungen
nach Wunsch Personalzimmer
Parkplätze.

Stellenantritt: jederzeit möglich.

Interessentinnen und Interessenten sind gebeten, sich telefonisch oder schriftlich beim

Stadtärztlichen Dienst, Walchstrasse 33,
8035 Zürich,
Telefon 28 94 60, Frau E. Egli, zu melden.

Mosse 99.874.081

Pontresina

sucht einen

Kurdirektor

als verantwortlichen Leiter des Kur- und Verkehrsvereins.

Zu seinen Aufgaben gehören vor allem:

- die administrative Geschäftsführung,
- die Fremdenverkehrswerbung, die Gestaltung der Druckerzeugnisse,
- die Betreuung aller Kur- und Sportanlagen, die Organisation
- und die Durchführung von Veranstaltungen,
- die Wahrung der Kurortsinteressen, die Public Relations.

Für diese vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit suchen wir eine einsatzfreudige, initiative und sprachgewandte Persönlichkeit, die sich über die notwendige Ausbildung im Fremdenverkehr ausweisen kann. Der Stellenantritt erfolgt nach gegenseitiger Vereinbarung.

Interessenten reichen ihre Bewerbung mit kurzem Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Handschriftenprobe und Foto unter Angabe des möglichen Eintrittsdatums und der Gehaltsansprüche bis **spätestens am 6. Juni 1974** an den **Präsidenten des**

Kur- und Verkehrsverein

7504 Pontresina

Herrn Dr. R. Campell sen., ein.

P 13-3282

**Bahnhofbuffet Bern**

sucht für den gut frequentierten Grill-room

Chef(in) de service

Wir wünschen uns eine(n) sprachgewandte(n) und kontaktfreudige(n) Mitarbeiter(in) mit sehr guter Berufserfahrung und der Fähigkeit, auf die Wünsche einer anspruchsvollen Kundschaft einzugehen.

Es handelt sich um einen sehr selbständigen Posten. Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse usw. Zeitgemässe Entlohnung (evtl. Zimmer im Hause).
Eintritt nach Uebereinkunft.

Melden Sie sich bitte schriftlich unter Beilage der üblichen Unterlagen bei

Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern,
oder rufen Sie uns an unter **Tel. (031) 22 34 21.**

4050

Aufbau einer Karriere im Food & Beverage Sektor?

Wir bieten einem jungen, initiativen

CHEF STEWARD

die Gelegenheit, unsere nach den neuesten Erkenntnissen aufgebaute F & B-Organisation kennenzulernen.

Es handelt sich um eine vielseitige Position, die Sie oft vor schwierige Aufgaben stellt und folgende Bereiche umfasst:

Personalrestaurant

Abwäscherei

Bankett-Portiers

F & B-Lager

Führung von 40 Mitarbeitern.

Wenn Sie Koch gelernt oder eine Hotelfachschule erfolgreich absolviert und zudem einige Spanisch-/Italienischkenntnisse haben, dann sind Sie der richtige Mann für uns.

Wir bieten Ihnen ein gutes Salär, geregelte Arbeits- und Freizeit, Weiterbildungskurse und die Möglichkeit weiterzukommen.

Wenn Sie sich für diese Arbeit interessieren, so erwartet unser Herr Gassmann gerne Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

**Hotel Nova-Park – wo man sich trifft**

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, 8004 Zürich,
Telefon (01) 54 22 21.

649

**Grand Hotel Kurhaus
Bad Tarasp**

suchst für sofort

Oberkellner

Unser langjähriger Oberkellner konnte sich unverhofft durch Erwerb eines Betriebes selbständig machen.

Erwünscht sind: Persönlichkeit, Führungsfähigkeit und gute fachliche Erfahrung.

Telefonische Kontaktnahme Direktion: Max Peter, Tel. (084) 9 12 21,
7550 Bad Tarasp.

4051

Sales Manager

(Chef de réception)

zu ehestmöglichem Eintritt gesucht.

So soll «unser Mann» aussehen:

Gute Erscheinung, 35 bis 45 Jahre, ehrgeizig, sprachenkundig, weltgewandt. Internationale Beziehungen in der Fremdenverkehrsbranche und Erfahrung im Umgang mit Reisebüros. Fundierte Hotelpraxis im In- und Ausland. Finger-spitzengefühl im Verkehr mit Menschen und als Chef eines Teams.

Eine nicht alltägliche Gelegenheit für «Osterreich-Heimkehrer» mit Liebe zu Wien.

Wir bieten: Sehr gute Position in einem Hotel der europäischen Spitzenklasse.

Wir bitten um schriftliche Bewerbung mit Personalangaben, Ausbildung, Sprach- und anderen Kenntnissen, Angaben über die bisherige Tätigkeit in der Hotelbranche und frühestmögliches Eintrittsdatum an:

Werbe-gesellschaft mbH, Helzendorferstrasse 73, A-1120 Wien.

650

Wer sich beruflich entfalten will, der findet bei uns als

Sous-chef de cuisine

eine interessante Tätigkeit. Zeitgemässe Entlohnung, modernste Arbeitsräume sowie Wohnung. Rufen Sie uns an, damit wir uns gegenseitig kennenlernen.

Hotel-Restaurant Atlantis

Biel-Bienne, Dir. Fam. Wohler, Tel. (032) 25 31 55.

Asa 80-19160

Stellenangebot

Hier haben Sie Gelegenheit, bei einem zukunfts-trächtigen Unternehmen von Anfang an mit dabei zu sein. Nutzen Sie dieses Sprungbrett.



Y. Noorlander

Was ist Churrasco?

Churrasco ist ein neuer Restaurant-Typ, der in der Schweiz keine Vorbilder hat. Churrasco ist nach einem neuen Gastronomie-Konzept aufgebaut. Churrasco ist eine Steak-House-Kette, die in Europa bereits 14 Betriebe unterhält.

Wen sucht Churrasco?

Churrasco sucht Mitarbeiter, die sich für eine Stelle interessieren, die ihnen besser zusagt als die jetzige:

Kassiererinnen und Kassierer, Empfangs-Hostessen, Griller und Köche, Küchenhilfen, Buffetdamen und Buffetburschen, Salatiere, Kellnerinnen und Kellner. (Auch Teilzeitarbeit ist möglich.)

Fachkenntnisse sind erwünscht, doch auch wenn Sie kein Gastronomie-Fachmann sind: Churrasco schult Sie um.

Wenn Sie beweglich sind, interessante Arbeit schätzen, vielseitige menschliche Kontakte lieben, dann wird Ihnen Ihre neue Stelle neue Welten eröffnen.

*Favoriti invariabili della
offerta in Italia.
Direzioni assolute.*

Test

Füllen Sie diesen
Test aus, dann wissen Sie, ob
Sie an der richtigen Stelle arbeiten

(Setzen Sie neben das für Sie Zutreffende einen Punkt ein.)

Ich verdiene soviel, wie ich benötige.	Ich könnte mehr brauchen, als ich gegenwärtig verdiene.
An meinem jetzigen Arbeitsplatz kann ich nichts mehr dazulernen. Und das ist mir recht so.	Ich möchte mich gerne fachlich weiterbilden (allerdings bei vollem Lohn während der Trainingszeit).
Dort, wo ich arbeite, bieten sich mir keine Aufstiegsmöglichkeiten. Und ich bin auch nicht interessiert daran.	Eine Position mit Aufstiegsmöglichkeiten ist das, was ich mir wünsche.
Ich arbeite in einem Grossbetrieb und bin gerne einer von vielen. (Auffallen liegt mir nicht.)	Ich bin lieber in einem kleineren Team tätig, bei dem noch bemerkt wird, was der Einzelne leistet.
Ich bin am Erfolg der Firma, in der ich arbeite, nicht beteiligt. Mein Lohn genügt mir.	Ich würde gerne dort, wo ich mitarbeite, am Erfolg beteiligt sein (neben dem festen Lohn natürlich).
Ich bin mit meinem jetzigen Arbeitsplatz zufrieden.	Wenn ich an meine tägliche Arbeit denke, muss ich sagen: Ein Teil meiner Fähigkeiten liegt brach.
Mein Wohnungsproblem ist gelöst.	Ich bin an einer möblierten Personalarwohnung interessiert oder an der Mithilfe bei der Wohnungssuche.
Total	

Resultat

So, nun zählen Sie die Punkte der beiden Kolonnen zusammen. Wenn die Punktzahl bei A überwiegt, gratulieren wir Ihnen. Bleiben Sie an Ihrem Arbeitsplatz, Sie sind an der richtigen Stelle.

Wenn die Punkte bei B überwiegen, dann empfehlen wir Ihnen, sofort den untenstehenden Coupon auszufüllen und einzusenden. Oder telefonieren Sie: 061/25 74 74, und verlangen Sie Herrn Ybert Noorlander.

*Noi siamo graditi da esibir
in offerta su spauriti.
Direzioni assolute.*

644

Coupon**CHURRASCO**

Einsenden an: CHURRASCO AG,
Herrn Y. Noorlander, Schiffplättle 1, 4051 Basel.

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____ Telefon: _____

Ich bin interessiert an einer Stelle bei Churrasco als:

Absolute Diskretion zugesichert.

NEUES ERSTKLASSHOTEL in Schruns/Montafon mit 140 Betten, 20 Appartements (alle Zimmer Balkon, Bad und separates WC sowie mit jeglichem Komfort ausgestattet).

Vier verschiedenartige Restaurants (Sitzkapazität 500 Personen)

Bar-Dancing (300 Plätze)

Hallenbad mit Sauna und Solarium

Tiefgarage für 320 PKW

sucht für kommende Wintersaison:

Chef de réception

(Jahresstelle)

Buchhalter

(Jahresstelle)

Küchenchef

(Jahresstelle)

Bar-Oberkellner**Barman (-maid)****Generalgouvernante**

(Jahresstelle)

Bademeister

(Jahresstelle)

Masseur

(Jahresstelle)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an J. Haas, zurzeit Haus Germanus Vetter, Berninastrasse 301,
7504 Pontresina, Telefon (082) 6 64 64.

3862

Gesucht auf Mitte Juni oder nach Uebereinkunft neten

Alleinkellner oder -tochter

für Frühstückservice und kleinen Restaurationsbetrieb.

Offerten sind zu richten an:

Hotel Malva, Zermatt

Telefon (028) 7 72 71.

4085

Restaurant «Bären» 3604 Thun-Dürrenast

sucht:

Serviertochter Mitarbeiter(in)

für Office
(Abwaschmaschine)

Casserolier

in neuen, gut eingerichteten Betrieb am schönen Thunersee (5 Minuten vom Strandbad). Bester Verdienst bei geregelter Arbeitszeit.

Offerten oder Telefon an die Direktion
Frutigenstrasse 68, Telefon (033) 2 56 00.

4075

Auf Juli 1974 suchen wir tüchtigen

Nachtportier

Deutsch- und Französischkenntnisse erforderlich.

Offerten mit Gehaltsansprüchen an:
Direktion

Hotel Astoria
4500 Solothurn

Telefon (065) 2 75 71.

4074

Parkhotel, Brunnen Vierwaldstättersee

Wir suchen in lange Saison

Chef de service/Oberkellner Gouvernante/Hausbeamtin

Bewerbungen mit Unterlagen und Gehaltsangaben an

Familie M. Voegeli, Telefon (043) 31 16 81.

4072

Hilton International

Im Frühjahr 1975 werden wir in Basel das 2. Hilton Hotel in der Schweiz eröffnen.
Um einem gesicherten Start entgegenzusehen, suchen wir bereits per Mitte Juni 1974 eine

Direktionssekretärin

Sollten Sie Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch erledigen können, gute Kontaktfähigkeiten besitzen und an selbstständiges Arbeiten gewöhnt sein, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.
Hotelfacherfahrung von Vorteil aber nicht Bedingung.

Hilton International
c/o Zürich Airport Hilton
8058 Zürich-Airport,
Telefon (01) 810 31 31, intern 610.
Kennwort: Basel Hilton

4071

Importante chaîne d'hôtels et de restaurants
cherche
pour restaurant gastronomique à Lausanne

sous-chef de cuisine

qualifié, expérimenté, énergique, très capable.
Sérieuses références exigées.
Bonnes conditions.
Entrée à convenir.

Adresser offres écrites, accompagnées de copies
de certificats et références à:

Organisation go Administration

(à l'attention de Mlle OBERHOLZ)
1, Boulevard de Grancy, 1006 Lausanne

4104

Durch meinen vielseitigen **Barbetrieb**
stark in Anspruch genommen, suche
ich für den

Tagdienst

tüchtige, selbständige, sprachenkundige, weibliche

Aide du patron

der ich mein Geschäft: Keller, Küche, Economy, Haus und Lingerie sowie Büro- und Kontrollarbeiten anvertrauen kann. (Personal genügend vorhanden.)

Schreiben Sie mir bitte unter Chiffre
4043, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Weisses Kreuz 3818 Grindelwald

sucht tüchtige, freundliche, sprachenkundige

Restaurationstochter Buffetdame

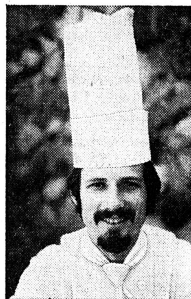
Offerten mit den üblichen Unterlagen
bitte an Familie Konzett,
Tel. (036) 53 24 92.

4032

TESSIN

Albergo Losone bei Ascona

Dancing Casa Rustica
Spezialitätenrestaurant
100 Betten



Unser Küchenchef,
Herr Hausmann
eidg. dipl.

sucht für lange Sommersaison,
evtl. Jahresstelle:

Patissier

Moderne Küchenorganisation, anspruchsvolle,
interessante Speisekarte.

Offerten an Familie Glaus-Somaini,
Albergo Losone, 6616 Losone,
Telefon (093) 35 01 31.

4060

Die Gartenstadt in der Ostschweiz ist
schöner als Sie glauben!
Dann kommen Sie zu uns als neue
Service-Kollegin ins



Damit wir immer sauberes Geschirr
haben, benötigen wir auch

ein Officemädchen

Rufen Sie doch einmal unverbindlich
unseren Chef, L. Blunshi an:

Hotel Volkshaus Winterthur

Tel. (052) 22 82 51

4057

Gesucht auf sofort oder nach Ueber-
einkunft

Alleinkoch oder Köchin

Guter Verdienst und geregelte Freizeit

Offerten erbeten an:

Hotel Belmont 3825 Mürren

Tel. (036) 55 15 02

4065

Restaurant chez Jeannette, Aarau

Für unser renommiertes Speiselokal
suchen wir

Commis de cuisine

Es erwartet Sie bei uns eine abwechslungsreiche Tätigkeit, die wir entsprechend honorieren.
Unser Restaurant ist sonntags geschlossen.

Bitte rufen Sie uns an. Wir geben
Ihnen gerne nähere Auskunft.

Madame J. Bettenmann
Vordere Vorstadt 17-19
Tel. (064) 22 77 88

OFA 51.262.003



Hotel Monte Verità 6612 Ascona

sucht ab sofort bis Ende Oktober

Entremetier Commis de cuisine Demi-chef de rang

(sprachkundig)

Offerten mit Zeugnisabschriften und
Foto an die Direktion des Hotel Monte
Verità, 6612 Ascona

4049

seehotel achereggi

Wir suchen für sofort oder nach
Uebereinkunft

Jungkoch Buffetochter Saaltochter Saalpraktikantin Restaurations-Tochter

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits-
bedingungen. Auf Wunsch Kost und
Logis im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. Hermann, Telefon (041) 61 36 26

stansstad

P 25-16001

Gesucht

Koch

In bekanntes, gutgeführtes Speise-
restaurant mit A-la-carte-, Bankett-
und Tellerservice, Zimmer im Haus.

Hotel Toggenburg 9230 Flawil

Tel. (071) 83 15 21

P 33-12169



Bahnhofbuffet Aarau

Wir suchen zu möglichst baldigem
Eintritt

1 Chef de partie

1 Garde-manger

Wir können Ihnen sehr interessante
Angebote machen.

Telefonieren Sie uns
Tel. (064) 22 41 75 und verlangen Sie
Herrn Pauli oder Herrn Bissegger
oder schreiben Sie uns

Bahnhofbuffet SBB, Postfach 196
5001 Aarau

P 29-12669

Werkhotel Gerlafingen

Am 4. Juni 1974 wird das Werkhotel
Gerlafingen unter neuer Leitung wie-
der eröffnet.

Auf dieses Datum suchen wir:

- Serviertöchter

- Buffetochter oder -bursche

- Commis de cuisine

- Kochlehrling

- Hilfspersonal

Wir erwarten Ihren Anruf unter Telefon
(065) 2 44 38
(Herr oder Frau Pelzmann verlangen)

OFA 65.563.006



Restaurant française

Telefon (071) 41 75 12

Telegramm:

Waldau Rorschach

Tennisplatz
Swimming-pool
Bar - Dancing
Konferenzräume
Park

Wir suchen auf die Sommersaison 1974
oder nach Uebereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine Serviertochter

Wir bieten Ihnen gute Verdienstmöglich-
keiten, geregelte Arbeits- und Freizeit.
Kost und Logis im Hause.

Anfragen an Herrn Federer,
Tel. (071) 41 75 12.

ASSA 88-125

Erstklasshaus im Zentrum von Zürich sucht auf
1. Juni oder nach Uebereinkunft sprachkundige(n)

Réceptionistin oder Réceptionist

Auskunft erteilt Ihnen die Direktion
Telefon (01) 34 60 00.

3645

Hotel Aurora, Adermatt

Gesucht für lange Sommersaison oder in Jahres-
stelle

Commis de cuisine Jungkoch

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsan-
sprüchen sind erbeten an
E. Christen, Telefon (044) 6 76 61.

3264

Gesucht in Hotel im Stadtzentrum von Basel

Nachtportier

mit Fremdsprachenkenntnissen und Berufserfahrung.
Möglichst Schweizer, Eintritt Ende Juni.

Bewerbungen an

Hotel Central Falkenstrasse 3 4051 Basel

Telefon (061) 25 44 48.

4061

Gesucht

Chef entremetier Commis entremetier

Kost und Logis.

Lohn nach Uebereinkunft.

Hotel Stoller

Badenerstrasse 357

8003 Zürich

Telefon (01) 52 65 00.

4066

Schlosshotel 7018 Flims Waldhaus

Telefon (081) 39 12 45

sucht für kommende Sommersaison

Restaurationstochter (flambierkundig)

Saaltochter oder Kellner (Anfänger werden angelernt)

Commis de cuisine Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an die Direktion.

4063

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 Bern

Grand hôtel de Suisse romande

catégorie luxe

cherche

directeur

Ce poste pourrait convenir à une personnalité de premier plan, capable de diriger et d'animer un établissement d'ancienne renommée bénéficiant d'une situation exceptionnelle, avec restaurant gastronomique et vaste complexe pour réceptions, congrès et séminaires. La préférence sera donnée à un candidat ayant déjà dirigé avec succès un établissement important ou de même catégorie, en possession d'une expérience hôtelière de haut niveau. Age minimum 35 ans. Traitement en rapport avec l'importance de la fonction. Participation au chiffre d'affaire. Entrée à convenir. Délai de 6 à 8 mois accepté. Entière discrétion assurée.

Faire offre sous chiffre 4034 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Bellerive au Lac Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef saucier Chef de rang Logentournant

Offerten mit Unterlagen erbeten an:

R. Simmen, Hotel Bellerive au Lac, 8008 Zürich, Telefon (01) 32 70 10.

4020

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: **Réceptionist**
Informations-Hostess
Telefonistin
 Hotel-Bar: **Barmaid**
Anfangsbarmaid
 Restaurant: **Empfangs-Hostess**
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.

647

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft

Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg bei Chur

sucht für die Sommersaison 1974 mit Eintritt auf Ende Mai:

Chefs de partie
dipl. Diätassistentin
Economatgouvernante
Kaffeeköchin
Wäscherin oder Wäscher
Badebetreuerin
Fangobetreuerin

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

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion, Max Maurer, erbeten.

3827

Auf die Wintersaison 1974 erfahrene

Hotel-Directrice

gesucht.
 Hotel garni mit zirka 180 Betten.
 Lage: Kurort in Graubünden.
 Erwünscht: Hotelfachschule.

Offerten unter Chiffre 3939 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel «Beau-Rivage» 1006 Lausanne-Ouchy

cherche pour tout de suite ou date à convenir

cuisinier/chef de partie femme de chambre

Prière d'adresser offres à la direction de l'hôtel.

3892

Davos

Sporthotel Clavadel

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Alleinkoch

Serviertochter

Saison- oder Jahresstelle.

Offerten an Leo Spinatsch,
 Tel. (063) 3 49 01 oder 3 60 51.

OFA 56879004



hat ab sofort oder nach Uebereinkunft folgende Stellen offen:

Küche:

Chef de garde

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

Commis de rang

Commis des étages

Diverses:

Warenkontrolleur

Zimmermädchen

Lingerie Mädchen

Wäscher

ev. Ehepaar

Buffetbursche oder -tochter

Auskunft erteilt gerne: Frl. H. Grünert,
 Personalchef, Tel. 01/23 17 90.

3899

Flumserberge

Bergrestaurant Maschgachann

sucht für Sommersaison, 15. Juni bis Ende Oktober, junge

Tochter

für Selbstbedienungsbuffet, Kasse, Office.
Wird auch angelernt.

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns

Familie J. Landolt, Telefon (085) 3 19 39
8891 Tannenbodenalp.

Ab 15. Mai 1974 nur Samstag und Sonntag geöffnet.

P 44-21818

Gesucht nach Basel in neu zu eröffnendes Restaurant mit Spezialitätenlokal ab 1. Juli 1974 dynamischer und ideenreicher

Küchenchef

Geboten wird: modern eingerichtete Küche, neuzeitliche Arbeitsmethoden, Jahresstelle.

Melden Sie sich bitte bei Frau Dähler ab 19 Uhr, Telefon (061) 33 62 48.

4011

Unser Stadtrestaurant hat einen guten Namen und wir kochen ein interessantes, abwechslungsreiches, geschmacklich feines Programm. Echte Entwicklungsmöglichkeiten bieten wir einem gut ausgewiesenen

Koch

10 nette Kollegen freuen sich auf Sie. Und auch der Lohn ist erfreulich.

Kellner, Kellnerin

mit freundlichem, verträglichem Charakter findet 6 hilfsbereite Kollegen. Gutes Einkommen, kurze Wege, Jahresstelle.

Kommen Sie zu uns!

Wir haben Sinn für gute Zusammenarbeit und werden Ihren Einsatz zu schätzen wissen.

Restaurant z. Chindlifrasser 3000 Bern

Kornhausplatz 7.

4031

Bar-Dancing Tenne 3705 Faulensee am Thunersee

sucht auf 1. Juni qualifizierte

Barmaid

Offerten bitte an

Familie Habegger, Strandhotel Seeblick, Faulensee, Telefon (033) 54 23 21.

4002



Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Sommersaison 1974

Réceptionist
Nachttelefonist
Telefonistin
(sprachenkundig)
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Personalzimmermädchen
Chef de garde
Chef tournant
Personalkoch
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Buffetdame
Kaffeeköchin
Glätterinnen
Näherinnen
Elektromonteur
Hilfs-Badmeister

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 19.

4000

Gesucht für 3 bis 4 Monate flinke

Serviertochter

Fam. Matter, Rest. Landhaus
5432 Neuenhof bei Baden
Tel. (056) 86 29 37

OFA 52.577.001

Nous cherchons pour la saison d'été 1974 (juin-septembre)

une secrétaire

(débutante acceptée)

Langues nécessaires: allemand et français

Hôtel «Mont-Riant»

Tél. (025) 6 22 35

1854 Leysin
(Alpes Vaudoises)

4056

Hotel Couronne, Zermatt

sucht

Zimmermädchen

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Bes. H. Julen
Tel. (028) 7 76 81
3920 Zermatt

4055

Gesucht nach

Davos

kommende Sommersaison

1 Office- und Ecomatgouvernante

(Anfängerin wird angelernt)

1 Hilfe für Ecomat und Office

1 Commis de cuisine

evtl. Jungköchin

1 Kochpraktikant(in)

1 Kochlehrling

Ruhiger Betrieb, ohne Nacharbeit, keine Restauration.
Möglichkeit für ein Engagement für die lange Wintersaison 1974/75.

Offerten richten man bitte an die Direktion, Bella-Vista Sporthotel, 7270 Davos Platz 2, Telefon (083) 3 51 83.

3708

TESSIN
Gesucht per sofort in kleineren Betrieb

SERVIERTOCHTER

Hotel Gloria, Vaglio bei Lugano, Tel. (091) 91 19 85, R. Canziani.

Asa 85-5037

Wenn Sie sich als freundliche, tüchtige

Serviertochter

einen sehr guten Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit und ein Zimmer im Hause wünschen, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Gasthof Rössli
3144 Gassel bei Bern
Fam. H. Wenger,
Tel. (031) 84 02 11.

OFA 54752005

Restaurant le Mazot

Spitalstrasse 26

2500 Biel

sucht per Juni

Buffetmädchen oder -bursche

Haus-Küchenbursche

Küchenmädchen

Gut bezahlte Jahresstelle sowie schönes Zimmer im Hause.

Anfragen bitte an B. Künzle oder Telefon (032) 22 46 61.

Asa 80-19175

Kulm-Hotel Gornergrat
3920 Zermatt

cherche

chef de partie commis de cuisine

Entrée de suite ou à convenir.

Prière d'envoyer les offres complètes ou téléphoner au (028) 7 72 19.

4105

Gesucht

Alleinkoch

(für 3monatige Aushilfe)
in gediegenen Landgasthof.
Eintritt nach Uebereinkunft, jedoch spätestens auf 1. Juli.

Landgasthof Schwanen
8603 Schwerzenbach
Tel. 85 31 43

90-5031

Wir suchen per 1. Juni 74 oder nach Vereinbarung, freundliche

Serviertochter

mit Gewandtheit im Speiseservice. Es kann sich auch eine Bewerberin mit Kind melden. Der Sprössling ist in ihrer Nähe, bei unserer Familie gut aufgehoben.

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, freundliche Atmosphäre.

Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei, damit wir alles weitere besprechen können.



Speiserestaurant Stadthof, 7000 Chur
Fam. Barth-Balz, Telefon (081) 22 32 27

55.850.007

Restaurant Le Robinson
1936 - Verbier/Wallis

sucht ab 1. Juli

1 jungen, qualifizierten Koch

sowie

Serviertöchter

mit Kenntnissen beider Service.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an:
Tel. (026) 7 22 13 (während den Mahlzeiten)

36-25614

Gesucht für lange Sommersaison (Juni bis Oktober)

1. Verkäuferin 1. Serviertöchter

oder

Kellner

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima.
Eintritt 1. oder 15. Juni.

Offerten sind zu richten an:
Confiserie Tea-room Gianotti
7584 Pontresina
(Telefon 089/8 62 39)
wenn keine Antwort 6 73 46

P13-24269

Hotel Britannia, sucht für kommende Sommersaison

2 Restaurationstöchter 1 Buffettochter

1 Saaltöchter

1 Tournante

Offerten sind zu richten an:
Fam. F. Bumann, 3906, Saas-Fee
Tel. (028) 4 84 43

36-012568



Hotel Euler
4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Büropraktikant(in) für die Kontrolle (später Reception)

Etagengouvernante

Hilfsgouvernante

für Lingerie

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Commis pâtissier

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Ausländer nur mit Bewilligung B oder

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

4045

Zermatt

gesucht auf Mitte Juni

Hotelsekretärin

Offerten sind erbeten an:
Hotel Holiday
3900 Zermatt
Tel. (028) 3 35 30.

4041

Restaurant renommé, à Morges, cherche de suite ou à convenir

cuisinier

sachant travailler seul ou jeune homme avec un peu de pratique
serait formé comme chef
travaillant avec plusieurs aides.

Faire offres sous chiffre PC 24705 à Publicitas, 1002 Lausanne.



SCHWEIZERISCHE UNFALLVERSICHERUNGSANSTALT

Nachbehandlungszentrum Bellikon
5454 Bellikon ☎ 056 - 96 24 06

Wir suchen eine erfahrene, sprachkundige

Buffetdame

zur Leitung und Ueberwachung unserer Cafeteria.

Wir bieten selbständiges Arbeiten mit modernsten Einrichtungen, geregelte Arbeitszeit, angemessene Besoldung, zeitgemässe Sozialleistungen.

Wir freuen uns, mit Ihnen in Verbindung zu treten und erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Offerte an den Verwaltungsdirektor des SUVA-Nachbehandlungszentrums, 5454 Bellikon.

P 02-1492

Hotel Alpenruhe

sucht

Küchenchef-Alleinkoch

im Sommer oder Jahresstelle.

Eintritt nach Uebereinkunft.

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

OFA 54816004

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter/Kellner oder Service- und Barauhilfen



Wir freuen uns auf Ihren Anruf
Restaurant-Konzertlokal
Speichergasse 37, 3000 Bern
Telefon 22 12 87.

P 05-10107

Hotel Schweizer, Andermatt

Gesucht für Sommersaison 1974
(1. Juni bis 30. September)

Koch

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

4044

Gesucht nach Zermatt

Restaurationstochter

oder

Kellner

Ferienhaus Silvana Furi 3920 Zermatt

Tel. (028) 7 70 12.

4042

Telli Aarau Cafeteria/Restaurant Belmondo

sucht auf 1. oder 15. August 1974

Alleinkoch oder -köchin

Einfache Küche

Interessanten bitten wir um Kurzofferte mit Gehaltsansprüchen an die Direktion der:



BELMONDO ZUERICH AG
Cafeterias,
Bars, Nightclubs
Albisriederstrasse 5
8040 Zürich, Tel. 01/54 84 86

4040

Hotel Riposo, Ascona

(60 Betten)

Wir suchen ab sofort:

**junger Koch und
Commis de cuisine**mit guten beruflichen Kenntnissen für gepflegten
Hotelbetrieb (keine Restauration).Bewerbung mit Foto an
R. Studer, Telefon (093) 35 31 64.

4064

Der Stadtärztliche Dienst Zürich sucht für sein neues
Krankenhaus Entlisberg, Paradiesstrasse 45, 8038 Zü-
rich**1 Lingère**für die Führung der kleineren Personalgruppe in der
Lingerie.**Erfordernisse:**Berufsausbildung mit Erfahrung: als Weissnäherin,
Schneiderin oder Glätterin.**Wir bieten:**zeitgemässes Gehalt
zeitgemässe Teuerungszulagen
vorbildliche Sozialleistungen.Günstige Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeit
im Haus, Parkplätze, betriebseigene Kinderkrippe.**Eintrittsdatum: nach Vereinbarung.**Interessentinnen werden gebeten, ihre Bewerbung
an den Stadtärztlichen Dienst,Walchstrasse 31/33, 8035 Zürich, Telefon 28 94 60,
Sachbearbeiterin Frau E. Egli, zu senden.

Mosse 99.974.081

Chez Esther, Gstaadsucht für Sommersaison, eventuell auch Jahresstelle,
tüchtigen, interessierten, selbständigen**Koch oder Köchin**

Kost und Logis gewährleistet.

Interessieren Sie sich für diese Arbeit?

Dann wenden Sie sich bitte an mich, Esther Matti,
Telefon (030) 4 11 28.

Orientiere Sie gerne über weitere Details.

4048

Gesucht junger, tüchtiger

Koch

in gutgehendes Speiserestaurant.

Eintritt zirka 1. Juli. Sehr gute Entlohnung und gere-
gelte Freizeit werden zugesichert.

Offerten an Familie Schönenberger

**Hotel und Metzgerei
zum Ochsen, 9500 Wil**

Telefon (073) 22 02 99.

4058

**Hôtel Epoque
1201 Genève**

10, rue Voltaire

cherche une

**secrétaire/
réceptionniste**Bonnes conditions, ambiance jeune et agréable,
logement et nourriture à disposition.

Les candidates pouvant justifier de:

- bonnes connaissances des langues (français, an-
glais et allemand indispensables)
- pratique de la facturation sur NCR 42
- sérieuses références
- nationalité suisse, permis «C» ou «B»

sont priées d'adresser leurs offres avec curriculum
vitaes, photo et copies de certificats au Chef du
personnel ou de téléphoner au (022) 45 25 50, pour
prendre rendez-vous.

P 18-61115

Gesucht bestausgewiesener

Küchenchefmit Kenntnissen in Kalkulation
und moderner Personalführung;
für gutegeführtes Spezial-
restaurant, im Zentrum der Stadt
Zürich.Chiffre 3820, Hotel-Revue, 3001
Bern.**Hotel Zurzacherhof**

sucht zur Ergänzung seiner Brigade:

Barmaid**Chef de rang****Serviertochter****Portier****Zimmermädchen****Hausbursche****Hausmädchen**Telefonieren Sie uns oder senden Sie
uns Ihre Unterlagen mit Foto.
Telefon (058) 49 01 21.

3854

**café calèche**sucht für sofort oder nach Ueberein-
kunft**Serviertöchter****Commis de cuisine****Koch****Buffetochter/Aide de
patron**Bei Interesse kann Anstellung auch
für die Wintersaison abgeschlossen
werden.Anfragen erbeten an Direktion Café
Calèche, St. Moritz, Tel. 082/3 61 68.

3985

Nicht jeden Tag haben Sie die
Chance, eine seriöse erstklas-
sige Bar zu übernehmen.In unserem gutgeführten Hotel-
und Restaurantbetrieb im Zen-
trum der Stadt Zürich möchten
wir unsere Bar einer**jungen sympathischen
Dame**

anvertrauen.

Hätten Sie Freude daran, eine
internationale Kundschaft zu be-
wirtsamen? Haben Sie einige
Sprachkenntnisse und kennen
Sie sich im Barberberuf gut aus?Wenn ja, dann setzen Sie sich
noch heute mit uns in Verbin-
dung.**Hotel Franziskaner**

Stüssihofstatt 1

8001 Zürich

Tel. (01) 34 01 20

3926

Am Luganersee arbeiten in

Dancing Caprino

Ausflugrestaurant sucht für Saison

tüchtige

Serviertochter

mit Englischkenntnissen.

Geboten werden guter Verdienst,
freie Station, gutes Arbeitsklima.Offerten sind zu richten an
Feurer, 8849 Caprino, Tel. (091) 3 98 73

3790

Hotel Continental, Lugano

sucht

Sekretärin

auch Anfängerin im Hotelfach.

Eintritt nach Uebereinkunft.

4096

Hotel La Torre, Lugano

sucht auf 1. Juni 1974

Saaltochter

(deutschsprachig)

KüchenburscheOfferten oder Telefonanfrage unter
(091) 51 56 21.

4126

Gesucht auf 1. Juni ein junger

Koch als Saucierin kleine Brigade neben Chef (Patron)
in bekanntes Speise-Restaurant an der
Stadtgrenze Zürichs, A-la-carte-Küche
nebst Spezialitäten, Zimmer vorhan-
den, guter Lohn.

Offerten an R. Glas, Küchenchef

Restaurant Höhe

8702 Zollikon

Telefon (01) 65 47 20

3734

Küchenchefsucht Stelle in mittlerem Betrieb mit
2 bis 3 Köchen. Erfahrung in Lehr-
lingsausbildung ist vorhanden.Offerten an
Heinz Frey, 8268 Manno-Salen-
stein, Telefon (072) 6 13 78

4010

**Hôtel Touring au Lac
Neuchâtel**

Téléphone (038) 25 55 01

cherche:

**commis de cuisine
cuisinier
portier d'étage
portier tournant
magasinier**Faire offres ou se présenter à la
direction.

4134

Grand établissement-hôpitalier de la
place engagerait pour tout de suite ou
date à convenir**cuisiniers**Faire offres détaillées à la Direction
de l'Hôpital Cantonal, 1011 Lausanne.
Téléphone (021) 41 29 12

P 22-100325

**Hôtel Beau-Site
Saas Fee**sucht für die Sommersaison Mitte
Juni bis 20. September 1974**Alleinkoch**

(kein à la carte)

Offerten an die Direktion erbeten,
Telefon (028) 4 01 02.

3674

BABAU
PLAYBOY CLUB

Wir suchen für unseren Night-Club
in Bern auf den 1. oder 15. Juni

**Barkellner
Haus-Officebursche**

Offerten erbeten an Hrn. Peter,
Night-Club ba ba lu,
Gurtengasse 11, 3011 Bern.

4073

**DANCING
NIGHT-CLUB**

**mothotel
sommerau
chur**

Emserstr. Tel. 081 225545

Junger Direktor sucht auf Ende Juni oder nach
Uebereinkunft jungen**Direktionsassistenten**mit guter Ausbildung in Service, Büro und zur Vertre-
tung der Direktion.

Offerten bitte an

J. Seiler, Direktor, Telefon (081) 22 55 45.

3711

pizpaz

Restaurant • Bar • Pizzeria

**Restaurant Pizpaz
3800 Interlaken**Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in
lange Sommersaison oder Jahresstelle**Restaurationskellner**Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an die Direktion oder Telefon (036) 22 66 55.

4113

**Hotel Bristol
3906 Saas Fee**

Telefon (028) 4 84 34

sucht für die Sommersaison:

**1 Restaurationstochter
1 Buffet- und Zimmerhilfe**

Offerten sind erbeten an die Direktion.

3967

Relais gastronomique (8 km de Fribourg)
cherche pour le 1er juin:**1 garçon ou fille de salle**

sachant bien le métier

1 jeune cuisinier

Congés réguliers, nourri et logé, bon salaire.

Téléphone (037) 45 11 52, Auberge de Misery.

P 17-24062

In Jahresstelle, mit Eintritt nach Uebereinkunft, in
einem führenden Sportplatz Graubündens, auf
2500 m, ist folgende Stelle zu besetzen:**Leiter des Bergrestaurant**Sie besitzen Berufskennntnisse, erfolgreiche Karriere
in der Küche und Ausbildung im Service und den
Willen zur Zusammenarbeit mit angeschlossenen Be-
trieben. Im besonderen verfügen Sie über Erfahrung
in der Personalführung und der Betriebsorganisation
und sind bereit, Ihre Aufgabe mit Initiative und per-
sönlichem Einsatz zu lösen.Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlohnung, Logis
nach Uebereinkunft sowie im Winter Freikarte für
das Skigebiet. Wir führen Sie in Ihren Aufgaben-
kreis ein, zählen jedoch auf Ihre Mitsprache in der
Betriebsführung.Im übrigen besteht die Möglichkeit zum Personalaus-
tausch (Hauptsaison im Winter) oder Sie kommen mit
einem Stab Mitarbeiter zu uns.Offerten mit Zeugniskopien und Fotos bis spätestens
28. Mai 1974 unter Chiffre 3872 an Hotel-Revue,
3001 Bern.**Hotel Monopol****Restaurant Grischuna**sucht auf kommende Sommersaison (Eintritt Mitte
Juni)**2. Oberkellner**Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten
an die Direktion: Telefon (082) 3 44 33.

3864

**Spezialitätenrestaurant
am Luganersee**sucht per sofort oder nach Ueberein-
kunft tüchtigen**Küchenchef**In Jahresstelle. Wir suchen einen dy-
namischen, gut ausgewiesenen Fach-
mann, der mit Takt einer kleinen Bri-
gade vorstehen kann. Auf Wunsch
kann eine Wohnung besorgt werden.

Sowie

**Chef de partie/Saucier
1 Hotelmetzger**

Guter Verdienst. Gerne erwarten wir

Ihre Offerte mit entsprechenden Unter-
lagen.

H. Merklin

Taverna Dei Pini
6815 Melano

Tel. 091/68 76 43 oder 68 75 21.

4001



sucht in Jahresstelle

**Restaurationsstochter
Restaurationskellner
Koch-Pâtissier**Ausländer nur mit gültiger Jahresbe-
willigung.**Restaurant Kornhauskeller**Th. Gerber, Postfach 124, 3000 Bern 7.
Telefon (031) 22 11 33.

3390

**Holiday Inn
and MÖVENPICK**Erfolgreich und glücklich haben wir
nun das erste Jahr seit der Eröffnung
unseres Hotels hinter uns gebracht.Damit wir jedoch unsere internatio-
nalen Gäste noch besser bedienen und
noch mehr verwöhnen können, suchen
wir weitere einsatzfreudige Mitarbei-
ter. Wenn Sie Freude an einem mo-
dernem, lebhaften und manchmal so-
gar turbulenten Hotelbetrieb haben,
dann überlegen Sie nicht lange, mel-
den Sie sich bei uns! Wir suchen**Telefonistin**

(wenn möglich PTT-Lehre)

Chef de partie**Sous-chef****Commis de cuisine****Service-Hostess**

(kann auch angelernt werden)

Service-StewardAls Mitglied der grössten Hotelkette
der Welt und zugleich Mitglied des
bekanntesten Restaurant-Unterneh-
mens der Schweiz bietet Ihnen unser
Hotel viele Weiterbildungsmöglichkei-
ten. Sie können kostenlos unsere in-
ternen Kurse besuchen, d. h. dass Sie
zugleich auch beruflich weiterkommen
können. Vielleicht wollen Sie später
in einem anderen Holiday Inn oder
Mövenpick arbeiten! Möglichkeiten
dazu gibt es auf der ganzen Welt!Was bieten wir unseren Mitarbeitern
noch? Sie arbeiten nicht mehr als 45
Stunden während 5 Tagen pro Woche.
Sie finden ein angenehmes Betriebs-
klima und selbstverständlich hohe
Entlohnung.Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns
ganz einfach an. Unser Personalchef
gibt Ihnen gerne unverbindlich Aus-
kunft.**Holiday Inn and Mövenpick**
H. R. Lager
Walter Mittelholzerstr. 8
8152 Opfikon-Glattbrugg
Tel. 810 43 28

P 44-61

**Grand Hôtel Les Rasses
s/Ste-Croix alt. 1200 m
Jura Vaudois**Piscine couverte et chauffée
cherche pour longue saison d'été**chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang
serveuse**Faire offres à la Direction ou télépho-
ner au 024/61 14 27.

3973

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht für Sommersaison 1974

Küche:

**Chef de partie (Saucier)
Pâtissier****Commis de cuisine**

Etag:

Etagen-/Hallenportier

in Jahresstelle (guter Verdienst).

Schriftliche Offerten mit Zeugnisko-
pien und Foto sind zu richten an das
Personalbüro Hotel Schiller, 6002 Lu-
zern.
Telefon (041) 22 48 21

3634

**Hôtel du Léman
1805 Jongny**cherche pour entrée immédiate ou
pour date à convenir**un jeune secrétaire**Bilingue.
Travail et congé régulier.
Place à l'année.

Faire offre détaillée à la Direction.

3927

**Hotel Rigi-Bahn
6411 Rigi-Staffel**sucht für Sommersaison oder in ganz-
jähriges Engagement**Hotelsekretärin**

(evtl. Anfängerin)

Koch

neben Chef und Lehrlinge

Saaltöchter oder Kellner

(evtl. Anfänger)

Eintritt sofort oder nach Ueberein-
kunft.Offerten sind zu richten an:
Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57.

3941

Wir suchen für unseren lebhaften Be-
trieb im Zentrum von St. Moritz noch
junge, flotte Mitarbeiter.**Zimmermädchen****Töchter**

für Bar/Buffer

Serviertöchter

(sprachkundig)

Verkäuferin

für Konfiserielaßen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
Tel. (082) 3 44 02.

4008

Berghotel Rigi Kulm

sucht per sofort

4 bis 6 Serviertöchter**1 Kellner**für Restaurant, Saal und Terrassenbe-
dienung.

Saison- oder Jahresstelle.

Tel. 041/63 13, Rigi-Kulm 6411.

3964

**Hotel d'Angleterre 1201
Genève**

sucht

Empfangssekretärin
(sprach- und NCR-kundig)**Praktikantin****Telefonistin****Barkellner**Offerten an die Direction oder
Tel. 022/32 81 80 ab 14.00 Uhr.

3966

**Hotel Alpina
7188 Sedrun**

sucht für Sommersaison 1974

1 Serviertöchter**1 Buffetöchter**Offerten an die J. Arpagaus,
Telefon (086) 9 13 72.

3931

**Atlantis Hotel
Zürich**Döltschweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00Eine Insel der Gast-
freundschaft inmitten eines
Meeres von Grün und Ruhe und
reiner Luft am Waldestrand.

Wir suchen:

für lange Sommersaison oder in Jahresstel-
len**Kassierin NCR
Informations-
hostess
Chef de rang
Demi-chef de rang
Zimmermädchen**Nehmen Sie doch bitte unverbindlich tele-
fonisch oder schriftlich Kontakt mit unserem
Personalchef, Herrn Wolf, auf.Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständ-
lich vertraulich behandeln.

3920

**Restaurant-Bar-Dancing
Grischuna**

sucht

Barmaidfür die kommende Sommersaison, Mitte Juni bis
Ende September (eventuell Anfängerin).Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten
an die Direktion, Telefon (082) 3 44 33.

3819

**Hotel
Storchen
Schönenwerd**Der Storchen in Schönenwerd ist ein neuer, moder-
ner und vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb
in der Region Olten-Aarau.Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahres-
stelle eine an selbständiges Arbeiten gewöhnte**Hotelsekretärin**für Empfang, Kasse, Korrespondenz und allgemeine
Büroarbeiten.Es erwartet Sie eine geregelte Arbeitszeit und ein
angenehmes Arbeitsklima.Telefonisch erreichen Sie uns unter (064) 41 47 47,
R. M. Dönni, Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd.**Storchen-Grill • Storchen-Snack • Bar-Dancing • Kegler-Pic
Säle für 8–300 Personen • alle Zimmer mit Bad • 120 Park-
plätze**
R. M. Dönni

3814

**Nestlé Guide Nr. 4
für Küchenchefs***Im Herbst 1974 wird vom Nestlé Gross-
küchen-Service erstmals der Kochwett-
bewerb «Toque d'or» in Zusammenarbeit
mit der Berufsbildungskommission des
Schweiz. Kochverbandes durch-
geführt, der gleichzeitig
auch das Patronat dieses
Anlasses übernimmt.**Herr J. Ammann, Präsident des Schweiz.
Kochverbandes und verantwortlicher
Abteilungsleiter für Einkauf, Produktion
und Verkauf der Flughafen-Restaurants
Zürich, gab uns freundlicherweise einige
Auskünfte über diesen Wettbewerb.***NG:** Herr Ammann, welche Gründe
haben die Neu-Gestaltung des
bisher vom Schweiz. Kochverband
durchgeführten Kochwettbewerbes
bewirkt?**J. Ammann:** Das bisherige
Konzept war mehrheitlich auf die
traditionelle «haute cuisine» aus-
gerichtet und entsprach weniger den
heutigen Bedürfnissen der modernen
Ernährung und der rationell
geführten Betriebe.**NG:** Aus welchen Gedanken heraus
entstand der Anlass «Toque d'or»?
Was ist sein Sinn und Zweck?**J. Ammann:** Der Schweiz.
Kochverband und der Nestlé Gross-
küchen-Service möchten allen
Berufsköchen und speziell dem
Nachwuchs die Gelegenheit geben,
an einem «sportlichen» Wettkampf
teilzunehmen. Die Kreativität,
Organisationsbegabung, die Beach-
tung der Ernährungsprinzipien sowie
die Berücksichtigung der betriebs-
wirtschaftlichen Faktoren werden
dabei im Vordergrund stehen.
Sehen Sie, die Aufgaben, die man
heute an unsere Leute stellt, werden
immer vielschichtiger und umfas-
sender, das Berufsbild zeigt immer
breitere Aspekte. Deshalb werden
auch die Wettbewerbsarbeiten unter
den verschiedensten zeitgemässen
Gesichtswinkeln beurteilt.**NG:** Wir wissen, dass der Koch-
wettbewerb «Toque d'or» in
4 Kategorien ausgetragen wird.
Wie sehen diese Kategorien aus?**J. Ammann:** Die bisherige,
undifferenzierte Gestaltung unseres
Kochwettbewerbes hat vor allem die
Nachwuchsköche von einer Teil-
nahme abgehalten. Durch die
Aufgliederung und durch die mehr
praxisbezogenen Wettbewerbs-
aufgaben versprechen wir uns ein
grosses Teilnehmer-Interesse am
«Toque d'or».Die Kategorien sehen folgender-
massen aus:
Kat. 1: Hotel- und Restaurant-
Köche im Alter von 19–25 Jahren
Kat. 2: Hotel- und Restaurant-Köche
ab 25 Jahren
Kat. 3: Spitäler und Anstalten
Kat. 4: Gemeinschaftsverpflegung
für Kantinen**NG:** Welche Preise und Auszeich-
nungen winken den erfolgreichen
Teilnehmern?**J. Ammann:** In jeder Kategorie
sind die begehrte Gold-, Silber-, und
Bronzemedaille «Toque d'or 1974»
zu gewinnen sowie interessante
Bekleidung und Diplome. Der Schweiz.
Kochverband würde sich freuen,
wenn möglichst viele Berufsleute
am «Toque d'or» teilnehmen.Alle Informationen über den Wettbe-
werb – Bedingungen, Aufgaben
Preise, Vergütungen usw. – stehen
auf dem Wettbewerbsformular,
erhältlich beim Sekretariat des
Schweiz. Kochverbandes, 2, rue
Caroline, 1000 Lausanne, oder mit
untenstehendem Coupon.**NG:** Herr Ammann, wir danken
Ihnen für dieses Gespräch und
wünschen den Teilnehmern des
bevorstehenden Wettbewerbes
«Toque d'or» jetzt schon viel Erfolg.**Informations-Coupon**
Bitte senden Sie mir die Unterlagen für den Kochwettbewerb «Toque d'or 1974».
Name: _____
Adresse+PLZ: _____
In frankiertem Couvert einsenden an: Nestlé Produkte AG, Grossküchen-Service,
Postfach, 8050 Zürich

Stellenangebote Offres d'emploi



Buffet de la Gare Fribourg

Dès le 1er juillet 1974, changement de direction.

Pour compléter notre brigade de manière à pouvoir octroyer des congés réguliers et des heures de travail selon la convention collective nationale de travail à nos collaborateurs, nous cherchons encore quelques

cuisiniers

(chef de partie)

commis de cuisine

serveuses

(salaire garanti)

chef de rang et commis

Offres téléphoniques à Madame Morel, (037) 22 66 51 – de 14 h. 30 à 17 h. 00 ou se présenter Tivoli 5, 6ème étage, 1700 Fribourg.

P 17-668

Ich suche per sofort einen jüngeren, verantwortungsbewussten

Alleinkoch

mit dem Willen und der Fähigkeit, die Küche nach neuzeitlichen Erkenntnissen zu führen.

Daneben ist ein Lehrling auszubilden.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an:

Hotel Neues Schloss

Stockerstrasse 17

8002 Zürich

Telefon (01) 36 65 50.

3879

Italienisches Speiselokal sucht qualifizierte

Köche

Restaurant Ancona

D-8 München 2, Oberanger 28.

4059

England

Waitresses or au pairs

für sofort.

Smithy-Restaurant New Sheffield

Bakewell Waterstreet

4053

NEUES ERSTKLASSHOTEL in Schruns/Montafon mit 140 Betten, 20 Appartements (alle Zimmer Balkon, Bad, sep. WC sowie mit jeglichem Komfort ausgestattet)
Vier verschiedenartige Restaurants (Sitzplatzkapazität 500 Personen)
Bar-Dancing (300 Plätze)
Hallenbad mit Sauna und Solarium
Tiefgarage für 320 PKW
sucht in Jahresstelle ab 1. Dezember 1974

Küchenchef

mit internationaler Erfahrung. Da es sich um einen interessanten Zweisaisonbetrieb, jedoch auch sehr anspruchsvollen Posten handelt, werden Initiative, organisatorische Fähigkeiten, Erfahrung in Einkauf, Kalkulation und Brigadenführung sowie Bereitschaft zur Zusammenarbeit erwartet.

Offerten sind zu richten an J. Haas, Dir., zurzeit Haus Germanus Vetter, Berninastrasse 301, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 64 64.

3861

obere halden
PRIVATE PSYCHIATRISCHES KRANKENHAUS 8128 HINTEREGG

Wir suchen in unser Krankenhaus gelerntem

Koch

Ausländische Mitarbeiter erhalten Jahresbewilligung.

Wir legen Wert auf gute Zusammenarbeit und bieten der heutigen Zeit angepasste Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Pensionskasse. In unserem modern eingerichteten Personalhaus steht Einzimmerwohnung mit Küche, sep. Bad und WC zur Verfügung.

Wir sind gerne bereit, mit Ihnen einen Zeitpunkt für eine persönliche Vorstellung und Besichtigung zu vereinbaren. Tel. (01) 86 13 43 von 8 bis 12 und 14 bis 18 Uhr.

P 44-1011



Novotel, Neuchâtel Est

Hôtel moderne *** 120 lits avec piscine
salle de conférences, grill-restaurant

Nous offrons les postes suivants:

aide du directeur

chef de réception

(3 langues)

cuisiniers

commis de rang/demi-chef de rang

Possibilités de formation et promotion au sein d'une chaîne d'hôtels internationale groupant plus de 50 établissements en Europe.

Faire offres avec documents usuels à

Mr Daniel Hougnon, directeur, route de Berne, 2075 Thielle
téléphone (038) 33 57 57

3925



sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft fach- und sprachkundigen

Empfangssekretär oder -sekretärin

wenn möglich mit NCR-42-Kenntnissen.

Auskunft erteilt gerne:

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

3988

Hôtel Richemond 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de partie tournant téléphoniste un secrétaire

mécanographe NCR 42

Faire offre complète au bureau du personnel.

2720

Restaurant Glogge Basel

Piccolo Glogge-Schnäck, Aeschenstube

Wer möchte in unserem jungen und dynamischen Team als

Chef de partie Commis de cuisine

mitarbeiten.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz im Zentrum von Basel, Geregelte Arbeits- und Freizeit und zeitgemässe Entlohnung.

Richten Sie bitte Ihre Anfrage an:

Restaurant Glogge
Brunngässlein 3, 4051 Basel
Hr. H. Zierath, Dir. ass.
Telefon (061) 23 49 29.

4097



Rôtisserie- Restaurant Müli

5243 Mülligen,
Nähe Baden/Windisch-Brugg
E. Samson-Zellweger
Telefon (056) 85 11 54

Gesucht ausgewiesener, tüchtiger

Restaurationskellner

in einmalige Rôtisserie am Fluss, 5 Autominuten von Baden und Brugg.
25 Autominuten von Zürich.
Geregelte Arbeitszeit.
Ueberdurchschnittlicher Verdienst.

Bitte rufen Sie uns an: Familie Samson-Zellweger
Telefon (056) 85 11 54, Müli Mülligen.

4093



Wildhaus (Obertoggenburg)

Kongresszentrum mit 200 Betten
im Obertoggenburg

sucht für lange Sommersaison oder in Jahresstelle:

Kellner
Serviertochter
Chef de réception
Sekretärin

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die
Direktion erbeten.

4088

Hôtel Bristol, Genève

cherche:

secrétaire de réception/ téléphoniste

français, anglais, allemand

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à la direction de l'HOTEL BRISTOL, 10, rue du Mont-Blanc, 1201 Genève.

Gesucht in grösseren Hotelbetrieb in Zürich

sprachenkundige, tüchtige

Hotel-Réceptionistin

sowie

Sekretärin

für allgemeine Büroarbeiten.

Gute Jahresstellen, geregelte Arbeits- und Freizeit.
Guter Verdienst. Eintritt nach Uebereinkunft.

Bitte telefonieren Sie vormittags bis 12 Uhr und
abends ab 18 Uhr. Telefon (01) 95 03 00.

3673

Gesucht nach Basel in neu zu eröffnendes Restaurant mit Spezialitätenlokal ab 1. Juli 1974

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenburschen
Kellner und
Serviertöchter
(speisenkundig)
Buffetangestellte

In Jahresstellen.

Bitte melden Sie sich bei Frau Dähler ab 19 Uhr, Telefon (061) 33 62 48.

4012

Wir suchen nach Uebereinkunft mit möglichst baldigem Eintritt

jungen, gut qualifizierten Koch mit abgeschlossener Berufsausbildung und mehrjähriger Küchenenerfahrung als

Direktionsassistenten

Wir bieten einem strebsamen jungen Mann die Möglichkeit, sich in der Küchen- und Betriebsadministration eines modern geführten Restaurationsbetriebes einzuarbeiten und sich als zukünftiger Geschäftsführer auszubilden.

Bewerbungen sind zu richten an:
Herrn Dir. Wehner, Tel. (061) 23 21 12.

P 03-2628

Das Restaurant mit Pfiff und Warteck-Bier

Gambrinus
beim Barfüsserplatz in Basel



Sie:

- haben Freude am Kontakt mit Gästen,
- verfügen über einige Sprachkenntnisse,
- arbeiten gerne selbständig,
- stecken eventuell im Studium,
- suchen eine gutbezahlte Stelle für Juli, August und September 1974.

Wir:

- sind ein Hotel garni (30 Betten), 6 km von St. Moritz entfernt,
- suchen für die Sommersaison 1974 ein

Bürofräulein/ Stütze der Hausfrau

- bieten eine interessante und vielseitige Arbeit,
- geben Ihnen während der Bürostunden Gelegenheit für Ihr Studium.

Offerten mit den üblichen Angaben erbeten an
Hotel La Stalla, 7513 Silvaplana, G. P. Gut, Telefon (082) 4 81 47.

3795

Wir suchen für lange Sommersaison oder Jahresstelle

Serviertochter oder Kellner Jungkoch Masseur(se)

Offerten bitte an

Hotel Kurhaus Rietbad
9650 Nesslau

Telefon (074) 4 12 22.

3969

CHATEAU-D'OEX
Pensionnat cherche
CUISINIER(ERE)

Horsaire agéable,
Place stable,
Tél. (029) 4 68 79.

P 22-2030

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**SEKRETÄRIN/
AIDE-PATRONNE**

Interessantes
Arbeitsgebiet.

HOTELPRAKTIKANTIN
Réception sowie
allgemeine Mithilfe.

Bitte senden Sie uns
Ihre Offerte.
D. Maron, Sporthotel
Krone, 7075 Chur-
walden-Lenzersriede.

P 13-2881

Hôtel
St-Georges
3962 Montana

cherche

**secrétaire de
réception**

(débutante acceptée)
Entrée début juin ou à
convenir.

Faire offres à la
direction ou téléphoner
au (027) 7 24 15 ou
(021) 60 12 88.

4036

**Strand-Hotel am
Brünensee**
sucht per sofort bis
Ende September 1974

**Jungkoch
oder Köchin**

neben Chef. Beste
Lohn- und Arbeits-
bedingungen.

Familie Hornberger,
Strand-Hotel,
3807 Iseltwald,
Tel. (039) 45 11 16
(15 Autominuten von
Interlaken)

AAA

Gesucht für Sommer-
saison nach Saas Grund
Juli/August

1 Serviertochter
evtl. Anfängerin

1 Saaltöchter
erfahrene, tüchtige
Person

1 Bürofräulein
eventuell ab
2. Handelsklasse

1 Küchenmädchen

Offerten sind zu
richten an
Sporthotel Saas Grund
Tel. (028) 4 65 38

4080

Gesucht per Ende Mai
oder nach Ueberein-
kunft

**Commis
de cuisine**
Chaufeur
Kat. A

Elliofferten bitte an:
C. H. Müller,
Dir. Sporthotel

Happy Rancho
7131 Laax
bei Flims
Tel. (081) 39 22 66.

4084

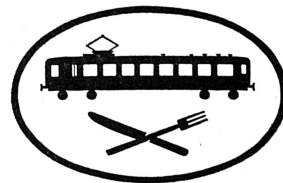
Hotel Europe
au Lac
6612 Ascona

sucht noch folgende
Mitarbeiter

Hilfssportier
Chasseur
**Commis
de rang**

Offerten erbeten an
die Direktion.
Tel. (093) 35 28 81.

4122



Wir suchen für den abwechslungsreichen Dienst in den

Schweizerischen Speisewagen

Köche

mit Berufserfahrung als Alleinkoch.

Stationierungsmöglichkeiten: Zürich oder Basel.
Eintritt: per sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten:
Jahresstelle, Leistungslohn, geregelte Arbeitszeit, Be-
teiligung am Küchenumsatz, gute Sozialfürsorge.

Offerten sind erbeten an:

Direktion der
Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft
Neuhardstrasse 31, 4600 Olten
Telefon (082) 21 10 61.

3953

Teufen AR

Gesucht tüchtiger

Koch oder Köchin

sowie eine freundliche

Serviertochter

auf Grill-Spezialitäten.

In Jahresstelle, auf den 15. Juni oder 1. Juli.
Guter Verdienst, schönes Zimmer.
Mit familiärer Behandlung.

Auskunft erteilt

bis 20. Juni: Pizzeria Oberländerhof, Rosenberg-
strasse 51
St. Gallen, Telefon (071) 22 25 61.

3945

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

Paprika

Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Kellner
Serviertochter
Buffetbursche
Commis de cuisine
Küchenbursche

Le Cochon d'Or

Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Le Bistrot

Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel
Telefon 061 / 23 00 75

Kellner
Serviertochter
Commis de cuisine



In unseren attraktiven, modern konzi-
pierten Restaurants bieten wir fort-
schrittliche 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.

3992

Kanton Bern, Solothurn, Neuchâtel Tel. 032 41 30 16

Basel Tel. 061 34 06 81

Luzern und Zentralschweiz Tel. 041 44 94 70

Zürich-Glarus Tel. 01 52 01 59

Fribourg Tel. 037 61 29 23

Ostschweiz Tel. 054 9 62 45

Vaud-Genève Tel. 021 74 17 71

Sopraceneri Tel. 092 62 17 41

Valais Tel. 027 2 73 54

Sottoceneri Tel. 091 51 15 22

Jederzeit schnell und zuverlässig

Luganella
GELATI · GLACES
6962 Viganello-Lugano, Tel. 091 51 15 22

Coupon

Name: _____ Adresse: _____

Wir wünschen eine preisgünstige Lieferung.

Luganella
6962 Viganello-Lugano, Tel. 091 51 15 22

TRANS EUROP EXPRESS

Für die Bedienung der internationalen Luxus-Züge Zürich-Bruxelles, Zürich-Genua und Zürich-München suchen wir gutausgewiesene und fachkundige

Restaurationstöchter

die auch Ablösungen an der Bar übernehmen können.

Wir bieten:

Jahresstelle, Leistungslohn, geregelte Arbeitszeit, gute Sozialfürsorge.

Wir bitten um Zustellung einer kurzen Bewerbung mit Zeugniskopien und Bild an die

Direktion der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft
Neuhardstrasse 31, 4600 Olten
Telefon (062) 21 10 61.

3952



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 pâtissier
- Etage:** **Hilfzimmermädchen**
Hausbursche
- Lingerie:** **Büglerinnen**
- Divers:** **Personalgouvernante**
Kaffeeköchin
Masseur(euse)

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

1688

ORIGLIO COUNTRY CLUB

Neueröffnetes Hotel mit 110 Betten, verschiedene Restaurants und Bars, Hallenschwimmbad mit Fitness-Center, Sauna, Massage, Solarium, offenes Schwimmbad mit Liegewiese und Sonnenterrasse, Konferenzräume, Fernsehzimmer, grosser Park mit eigenem Tennisplatz, Garagen. Zur Ergänzung unseres Personals suchen wir in Saison- oder Jahresstelle mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Einkaufschef/Kontrollleur

Gouvernante
für Buffet und Kaffeeküche

Buffettöchter

Chefs de rang

Commis de rang

Chef de partie

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Wir bieten Ihnen interessante Arbeitsstellen, schöne Zimmer in neuen Personalthäusern, Hallenbadbenutzung.

Senden Sie bitte Ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Lohnansprüche an

W. B. Portmann, Direktor
Hotel Origlio Country Club
6951 Origlio bei Lugano

3960

Hotel Segnes & Post 7018 Flims-Waldhaus

sucht für lange Sommersaison

Restaurationstochter

Winebutlerin oder

Winebutler

Saaltöchter oder

Saalkellner

Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an:

A. Klasingt, Tel. (081) 39 12 81.

3944

Hotel Merian am Rhein Restaurant Café Spitz Basel

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Chef de réception

Buffetdame

Commis de cuisine

Serviertöchter

Kellner

Office-/Küchenangestellte

Kellerbursche

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

P. S. Nur mit Bewilligung möglich.
Greifengasse/Rheingasse 2,
4058 Basel, Telefon (061) 25 94 66.

1722

Restaurant Rôtisserie Dancing Rigi, Arth am See

Für unser neu eröffnetes und modernisiertes Restaurant suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft:

Commis de cuisine

(event. Chef de partie) zu einem ausgezeichneten Chef.

Nettes Arbeitsklima, gute Sozialleistungen, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf (041/82 20 21).
S. Rieder-Müll, «Rigi», 6415 Arth.

3990

Hotel-Restaurant Bernhof 3823 Wengen

sucht für lange Sommersaison 1974 oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Sekretärin

(sprachkundig)

Chefs de partie

Zimmermädchen

(sprachkundig)

Commis de cuisine

Restaurationstöchter oder

-kellner

Buffettöchter

(Anfängerinnen werden angelernt)

Saaltöchter

Eintritt anfangs Juni 1974

Offerten an: Direktion Hotel Bernhof, 3823 Wengen
Tel. (036) 55 27 21

3017

Hotel 3 Könige & Post 6490 Andermatt

sucht ab zirka 1. Juni 1974 in Saison- oder Jahresstelle

Serviertöchter

versiert und sprachkundig

Buffettöchter

oder -bursche

Koch

Kochlehrling

Besten Verdienst, freie Kost und Logis sowie geregelte Arbeitszeit.

Offerten bitte an Tel. (044) 6 72 03,
Familie Renner.

4016

Un grand restaurant situé au centre d'une ville importante de Suisse romande cherche de suite ou date à convenir:

directeur ou directrice

Cette place conviendrait à une personne jeune ambitieuse ou à tout personne cherchant un emploi stable.
Nous offrons des conditions d'engagement avantageuses, participation, caisse de retraite, etc.

Faire offre sous chiffre 3933, Hôtel-Revue, 3001 Berne.

3933

Hôpital Cantonal Universitaire de Lausanne

engagerait pour ses différentes cuisines

cuisiniers et cuisinières

au bénéfice de certificat Fédéral de capacité ou titre jugé équivalent.

Offres détaillées à adresser à la Direction de l'Hôpital Cantonal, 17, rue du Bugnon, 1011 Lausanne.

OFA 60.482.002

Hotel du Lac, Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen für die kommende Sommersaison nette und flinke, im Speisesservice gewandte

Restaurations-Tochter

in lebhaften Restaurations- und Terrassenbetrieb. Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft. Sehr gute Verdienstmöglichkeit.

Anfragen schriftlich oder telefonisch an:

M. Brühlhardt, Hotel du Lac
Rapperswil, Tel. (055) 27 19 43

4017

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstellung als Mitarbeiterin

Hotelsekretärin

evtl. Anfängerin

für Gästempfang, Telefonbedienung, Korrespondenz (Deutsch, Französisch, Englisch).

Töchter, welche gerne in einem lebhaften Betrieb arbeiten und die nötigen Fremdsprachenkenntnisse besitzen, melden sich mit Referenzen und Gehaltsansprüchen beim

Hotel Engelhof, Basel 4051 Basel

3796

Wir suchen nach

Saas-fee

für lange Sommersaison, Ende Mai / anfangs Juni bis Ende Oktober.

Hotelsekretärin/

Réceptionistin

Serviertöchter

Saaltöchter oder

-kellner

Commis

Sich wenden an:

Hotel Europa, Saas Fee

Telefon (028) 4 87 91.

3982

Das Burgerspital der Stadt Bern

(Alters- und Pflegeheim)

sucht eine(n)

Koch oder Köchin

(eventuell mit Diätkenntnissen).

Geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Entlohnung, soziale Sicherheiten, angenehmes Arbeitsklima. Eintritt nach Vereinbarung.

Weitere Auskunft erteilt gerne der Verwalter
Telefon (031) 22 33 01.

P 05-693

Spezialitätenrestaurant am Luganersee

sucht noch

Restaurationstochter

Offerten mit Bild an

Hotel-Restaurant Post 6922 Morcote

Tel. (091) 69 11 27

4009



Hotel zum Storch, Zürich Hotel Weisses Rössli, St. Gallen/Rorschach Hotel Kronenhof, Bellinzona, Pontresina Hotel Corso, Chasso

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

Die Crystal Tips Eismaschine produziert 2 verschiedene Eisformen: Cubes für Apéros, Whisky, Gin Tonic oder in Champagner und Weinkühler - und Chips für Apéros oder als Eisbett für Hummer, Austern usw. (Tagesproduktion 17.500 kg).

Die Crystal Tips Flöckeneismaschine liefert Flöckchen für Motorraum, Delikatessengeschäfte, Labors usw. (Tagesproduktion 150-200 kg).

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

Crystal Tips

vollautomatische Qualitäts-Eismaschine

Autofrigo AG, Schaffhauserstrasse 473,
8052 Zürich, Telefon 01 48 15 55,
14 Servicestellen in der ganzen Schweiz.

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

autofrigo

KOLB & KOLB

Stellenangebote Offres d'emploi

Cresta Hotels, Davos

sucht in Jahres-, eventuell Saisonstelle

Servicepersonal
Küchenpersonal

Geregelte Arbeitszeit.

Offerten an P. Badrutt, Cresta Hotel,
7270 Davos Platz

3963

Hôtel de l'Ancre, Genève

34, rue de Lausanne, téléphone (022) 32 18 31,
1211 Genève 2, case

engage pour date à convenir:

secrétaire d'hôtel

pour réception et administration, ayant formation
hôtelière,

éventuellement

secrétaire débutant(e)

Faire offre manuscrite avec photo et prétention de
salaire à la direction.

3807

VERBIER

Hôtel-restaurant
cherche1 jeune
cuisiniertravaillant seul pour la
saison d'été, évent.
place à l'année.Faire offres avec
prétention de salaire
sous chiffre 3848 à
l'Hôtel-Revue,
3001 Bern, ou
tel. (026) 7 11 47.Gesucht für kurze
Sommersaison
(Juli und August)

Barmaid

auch Anfängerin, für
Nachtkaf/Diskotheek.
Guter Verdienst, mit
Kost und Logis im
Haus. Familien-
anschluss.Offerten mit den
üblichen Unterlagen
an
CLUB-
INTERNAZIONALE
6549 San Bernardino
Tel. (022) 94 11 68/
94 12 12

4026

Liegenchaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

In bekanntem Winter- und
Sommerkurort des Kantons
Wallis ist ein neues, kom-
fortables

Hotel

(70 Betten)

zu verkaufen.

Nötiges Eigenkapital
1 Million Franken.Anfragen unter Chiffre 4019
an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

Hotel mit Restauration
und BarIn einem der schönsten und grössten
Sommer- und Winterkurorte im Ober-
wallis. Ein sehr interessantes Ge-
schäft.Nötiges Eigenkapital
Fr. 350 000-400 000.-Belzani E., Architektur & Immobilien,
3900 Brig
Telefon (028) 3 30 92.

3946

A remettre cause santé

restaurant-bar

centre ville Genève. Sous forme de
société anonyme chiffre d'affaires
prouvé.Ecrire sous chiffre 3962, Hôtel-Revue,
3001 Bern.

3962

Zu verkaufen:

Restaurant (prov. Pavillon)

mit bewilligtem Projekt 3000 m² Um-
schung.
Jahresumsatz zirka Fr. 200 000.-Angebote unter Chiffre OFA 5974 BR
an
Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5200
Brugg.Hôtelier suisse, 40 ans, marié, avec
famille.
(Ayant exploité depuis 10 ans hôtel de
montagne en bas Valais.)
Cherche:
Sur l'axe Martigny-Villeneuve-Lausan-
ne-Genève.

hôtel-restaurant-bar

Durée de bail 15 ans, avec option
pour achat.
Reprise à partir du 1er mai ou 1er
novembre 1975.Ecrire sous chiffre 4033 à l'Hôtel-
Revue, 3001 Bern.A vendre, centre touristique et com-
mercial du canton de Fribourg,hôtel-restaurant
bar-dancingAffaire de tout premier ordre justifiant
d'un important chiffre d'affaires.
Immeuble en excellent état d'entre-
tien.

Parc pour voitures.

Fonds probés nécessaires francs
300 000.-Pour tous renseignements s'adresser
à:l'Agence immobilière Clément,
Grand-rue 12, 1635 La Tour-de-Tréme,
tel. (029) 2 75 80.

P 17-13610

kleines Hotel
(Altbau)30 Betten, Restaurant, Bar, Speisesaal,
Doppelkegelbahn, 13 Parkplätze.
Ganzjahresbetrieb.
Gesamtgrundfläche 2083 m², wovon
zirka 1250 m² erstklassiges Reserve-
bauland.
Dorfkernzone W 3, Ausnützung 0.5.
Erforderliches Kapital zirka 350 000
Franken.Anfragen unter Chiffre OFA 722 Zh an
Orell Füssli Werbe AG, Postfach,
8022 Zürich.50 Jahre, 1924-1974, spezialisiertes
Nachweissbüro für

Hotel-Immobilien

G. FRUTIG, 3000 BERN

Amthausgasse 20, Tel. (031) 22 53 02

Fortwährend für unsere Kundschaft
Hotels- und Gastwirtschaftsbetriebe
in der ganzen Schweiz zu kaufen
oder mieten gesucht.

109

AQUAGUARD-ELCLOZID das moderne

Schwimmbad-Entkalkungssystem rasch und
einfach installiert, garantiert auch während
längerer Abwesenheit, durch kontinuierliche
Salz-Elektrolyse und elektronischer Steuerung
klares, algenfrees und geruchloses Badewas-
ser bei minimalen Betriebskosten!
Unverbindliche Beratung:

CENTRACO AG, Lilienweg 1, 8952 Schlieren

Telefon (01) 98 50 30

CENTRACO SA, av. Confrérie 25, 1008 Prilly

Telefon (021) 25 48 44, Telex 24599

CENTRACO SA, via Somalini 3, 6900 Lugano

Telefon (091) 2 61 45



REINIGUNGEN

Wohnungen, Umbauten, Neu-
bauten, Grobreinigungen und
Fassaden. (Restaurants, Büros,
Geschäftslöke, Schaufenster
im Abonnement.)

Teppiche schamponieren.

C. Palazzo, Reinigungen
Berninstr. 29, 8057 Zürich
Tel. 01 46 73 36

Hotel-Restaurant

Zu vermieten in der Zentralschweiz an erster Ver-
kehrslage in grossem Industriezentrum per 1. Juli
1974 oder nach Uebereinkunft, gangbaresFür tüchtiges, gut ausgebildetes Ehepaar eine erst-
klassige Existenz.Interessenten bewerben sich bitte unter Chiffre OFA
15196 CW, Orell Füssli-Werbe AG, Postfach,
5001 Aarau.

Stadtzentrum von Lugano

Geschäftslage, sofort oder nach Uebereinkunft
wegen Krankheit, neuzeitliches

Kleinhotel

mit Inventar zu verkaufen.

Guterhaltene Räume. Haus alleinstehend, mit schö-
ner, möblierter Sonnenterrasse.Nur seriöse Interessenten, mit Bargeld, wollen sich
melden:

Postfach 6653, Lugano 1.

P 24-305902

Kapitalkräftiger Interessent sucht zum Kaufe oder
Pacht.Bergrestaurant
oder entsprechendes ProjektNeuzeitliche und einwandfreie Bewirtschaftung der
Restauration garantiert.

Ein- oder Zweisaisonbetrieb.

Bevorzugte Angebote Kantone Graubünden/Bern.

Entsprechende Offerten beantwortet Chiffre 4108,
Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jungholz / Tirol
(1130 m ü. M.)
Deutsches Wirtschaftsgebiet

Exklusiv-Hotel

Baujahr 1970, zirka 45 Betten,
Restaurant und Bar. Rustikaler Stil,
wertvolle Ausstattung.
Zentrale Lage, grosser Parkplatz.
Interessante Konditionen.

552

Immobilien-Abteilung
der Raiffeisenbank
Nesselwang-Oy-Wertach
8965 Wertach/Allgäu Tel. 08365/231

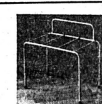
Hotel-Fernkurs

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen
am besten passt. Sie halten engen Kontakt mit Prak-
tikern 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 91Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-
Fachkurs. HR 48

Name

Strasse

Ort



Kofferböcke

Metall, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit
Wand- und Bodenschoner, Tragkraft 150
kg, stapelbar. Höhe total 58 cm, Breite
38 cm, Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche
43 cm.

Preis per Stück

Fr. 37.-

ab 10 Stück, per Stück

Fr. 35.50

Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Vorschriften

über das Erscheinen

der Inserate an

einem bestimmten

Platz in der Hotel-

Revue werden

immer nur als

Wunsch, jedoch

nicht als Bedingung

entgegengenommen

Wegen Platzmangels günstig zu ver-
kaufen:neue und zum Teil Vorführmaschinen
aus Chromstahl mit Garantie:

Gasherd

mit 4 Flammen, 1 Fortkochplatte, 1
Wasserbad und 2 Backöfen,

Gasherd

mit 4 Flammen, 1 Backofen,

2 Anstellwasserbad

mit Wärmeschrank,

Elektroherd

mit 4 Platten, 1 grosser Backofen,

Arbeitsstisch

elektrischer Bratkipper

60 x 60 cm,

Geschirrspülmaschine

Kühlschrank

600 Liter,

Flaschenkühlschrank

480 Liter,

Eiswürfelmaschine

50-kg-Leistung,

1 Soft-Ice-Maschine

Leo Meier, Hotelbedarf, 8730 Uznach,

Telefon (055) 72 23 77.

4107

Meldescheine

Meldeschein Bollettino d'arrivo Bollettino di notifica Register of arrival

HOTEL MIRABEAU, LAUSANNE

Beherbergter: Zimmer Nr.
Lage: No. chambre
Alloggiatore: Camera n.

Familienname Geboren den
Cognome Na lo
Surname Date of birth
Prénom Beruf
First name Profession
Geburtsort (bei Schweizerbürgern - Helveten)
Lieu de naissance (pour les Suisses - lieu d'origine)
Place of birth (per gli Svizzeri - luogo d'origine)

Staatsangehörigkeit Anzahl der Familienangehörigen (Ehefrau und Kinder)
Nationalité Nombre des membres de la famille (femme et enfants)
Nationality Numero dei congiunti (moglie e figli)
Genuss Wohnadresse Anzahl der Familienangehörigen (Ehefrau und Kinder)
Adresse exacte Going to
Full home address Unterschrift
Herkunft von Firma
Arrivée de Signature
Provenance de

Art des Ausreisepapiers
Genre de papier d'identité
Art des Ausreisepapiers
Genre del documento di
legittimazione

Bei Ausländern (vom Beherbergter einzufügen)
Pour les étrangers (à remplir par le logeur)
Per gli stranieri (da riempire dall'alloggiatore)
For aliens (to be filled up by the hotel-keeper)

Molt. Nr. Nr.
No. vch. mot. N. vch.
N. autor. Motor-car-nr.

SHV Bern GA 2 SSH Bern

liefert Ihnen schnell und zuverlässig zu folgenden Preisen:

Fr. 85.-
Fr. 40.-

100 Blocks zu 2x50 Blatt
1000 Einzelgarnituren
selbstverständlich auch mit Firmenaufdruck (gegen Aufpreis)

Materialverwaltung des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 31,
3001 Bern, Telefon 031 25 72 22



Service und Transportgeräte in Aluminium

GASTRO-NORM

Chariots de service et de transport en métal léger

ellema ag

8953 DIETIKON 1, Fahrweid
Tel. 01/88 93 70

Fabrication Suisse

phonotaxe

die kleine Telefonkassierstation von SODECO



der PHONOTAXE

- beansprucht ein Minimum an Platz
- wird wie ein gewöhnliches Telefon angeschlossen
- ist einfach zu bedienen
- ist höflich; die Gespräche werden bei aufgebrauchtem Münzvorrat nicht einfach unterbrochen, sondern ein Blinklicht macht den Benutzer darauf aufmerksam, neue Münzen einzuwerfen oder das Gespräch zu beenden
- ist billig; er kostet pro Monat nur Fr. 25.— mehr als ein gewöhnlicher Apparat. Bei weniger als 10 Gesprächen pro Tag wirkt er also bereits einen Gewinn für den Besitzer ab
- wird mit einem Schlüssel geliefert, der den Zugang zur Kasse gewährt und auch gestattet, ohne Geldeinwurf zu telefonieren.

Dank diesen Vorzügen ist der PHONOTAXE auch für Sie wertvoll. Ihre Kreisteledirektion (Tel. Nr. 13) gibt Ihnen gerne nähere Auskunft. Erkundigen Sie sich noch heute!



Hotelschule Lötscher Rigi Kaltbad

Im Herbst 1974 beginnen folgende Kurse:

Diplomkurse

23. September 1974 bis 17. September 1975

Hoteladministrationskurse

8. Oktober bis 12. Dezember 1974

Servicekurse

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

Küchenkurse

11. November bis 12. Dezember 1974

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

105

Motivieren Sie Ihre Gäste und Passanten zur Einnahme in Ihr Lokal durch eine attraktive

Raumgestaltung

Vollservice in allen Belangen der Graphik und Werbung, durch unser fähiges Team. Auf Wunsch auch regelmässige Dekoration Ihrer Gaststätte.

Ihr Schreiben erwartet
Art idea
5106 Vellheim AG
056/43 14 04
Service in der ganzen Schweiz.

3994

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Nächste Kurse:

Service

14. 10.-6. 11.

Bar

17. 6.-28. 6. / 2. 9.-13. 9.

Flambieren/ Tranchieren

10. 6.-14. 6. / 16. 9.-20. 9.

Chef de service

27. 5.-31. 5. / 16. 12.-20. 12.

Weinseminar

1. 7.-5. 7. / 23. 9.-27. 9.

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

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

108

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz
gelesen!

Hotel- und Restaurant-Planung



Architektur, Raumgestaltung und Innenausbau (eigene Werkstätte) stehen bei uns unter einer Leitung. Wir bieten Ihnen deshalb den rationellsten Einsatz bei minimalen Kosten.

Vertrauen Sie uns Ihre kleinen und grossen Probleme an. Wir planen und realisieren für Sie. Beratung kostenlos.

Kurt Häberli

Architekturbüro Innenarchitekt dipl. PLG
Turnweg 31 3000 Bern Telefon 031 42 47 10

Mitteilung an unsere Inserenten!

Da über Pfingsten von Samstag, den 1. Juni 1974 bis und mit Pfingstmontag, den 3. Juni 1974, die Dienste der PTT sowie der Druckerei der Hotel-Revue stark eingeschränkt werden, muss der

**Inseratenschluss für die Nummer 23 vom
6. Juni auf Donnerstag, 30. Mai 1974,
11 Uhr**

vorverlegt werden.

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

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue

hotel
revue

Communication à nos annonceurs!

Comme les services des PTT ainsi que ceux de l'imprimerie de l'Hôtel-Revue sont fortement réduits pendant les temps de Pentecôte, soit du samedi 1er juin au lundi de Pentecôte 3 juin 1974,

**le dernier délai pour les insertions
du numéro 23 du 6 juin a dû être avancé
au jeudi 30 mai, 11 h.**

hotel
revue

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

Administration des annonces de l'Hôtel-Revue

Stellengesuche Demandes d'emploi



Directrice

mit grosser Erfahrung sucht neue Stelle. Kann Hotel oder hotelähnlichen Betrieb mit zirka 100 Betten selbständig führen.

Allerbeste Referenzen vorhanden.

Anfragen sind zu richten unter Chiffre 4128 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Küchenchef (24 Jahre) zurzeit in England, sucht auf Ende Juni bis zirka 25 August Stelle als

Hotel-Praktikant – Aide du patron

in lebhaften guten mittleren Betrieb. Lege Wert auf aktives Mitarbeiten in den verschiedenen Sparten eines Hotelbetriebes.

Offerten unter Chiffre 4038 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Schweizer Ehepaar sucht per 1. Juli 1974 neue Stelle als

Hilfsskoch bzw. Serviertochter

in mittleres, neuzeitlich organisiertes Speiserestaurant.

Offerten unter Chiffre OFA 3512 Lg an Orell Füssli Werbe AG, 4900 Langenthal.

Schweizer Koch, verheiratet, sucht Stelle als

Chef de partie

in mittleren Betrieb. Eintritt Ende November. Meine Frau möchte als Aushilfe im Service oder am Buffet mitarbeiten. Jahresstelle in der Zentralschweiz wird bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4046 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de cuisine cherche place qualifiée

Plusieurs années de pratique. Sobre, dynamique et économe.

Tel. (025) 5 15 32.

P 22-24816

Handelsschülerin

sucht während den Sommerferien Arbeit in einem Hotel vom 7. Juli bis 15. August.

M. Stampfli
Post, 3360 Herzogenbuchsee

4129

Absolvent der Hotelfachschule Luzern (Diplom) 21jährig, sucht auf anfangs Juni

Stelle

an der Reception/Loge, Raum Luzern-Interlaken bevorzugt.

Offerten an:
Jack Diday, Restaurant Rheinwald,
7431 Nufenen GR.

13-24062

Junges Hoteller-Ehepaar
sucht auf Herbst 1974 eventuell Frühling 1975

Direktionsstelle

in gutem Hotel (eventuell mit Restauration) mit mindestens 100 Betten.

Wir bieten:

fundierte Fachkenntnisse und Erfahrung in allen Sparten des Gastgewerbes, vollen Einsatz, Sprachkenntnisse (D, F, E, I).

Wir erwarten:

ein unseren Fähigkeiten entsprechendes Angebot.
Absolute Diskretion zugesichert.

Offerten erbeten unter Chiffre 3943 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 28, mit Fähigkeitsausweis A sucht Saison- eventuell Aushilfsstelle als

Gerantin/Aide du patron

Bevorzugt Tessin.

Offerten unter Chiffre 3987 an Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern.

Gerant

österreichischer Staatsbürger, 30jährig, im Besitze des Fähigkeitsausweises und des Handelsdiploms, sucht Stelle als Gerant in Hotel oder Restaurant in Basel oder Umgebung.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 4116 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

25jähriger Deutschschweizer mit etwas Italienischkenntnissen sucht Stelle im Kanton Tessin als

KOCH

für kalte Küche

TRAITEUR

in Lebensmittelgeschäft.

Eintritt sofort.

Offerten unter Chiffre 4117 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Studentin sucht für Juli/August evtl. September

Stelle an Hotelfachschule

Deutsch-, Französisch-, Englischkenntnisse, Büroerfahrung.

Zuschriften unter Chiffre 4101 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, USA, Doppelbürger, gelernter Fachmann und langjähriger Allroundpraktiker, Deutsch, Französisch, Englisch sprechend, 46 Jahre jung und ledig, sucht Stelle als

Chief Engineer

oder eventuell selbständigen Posten. Aufstellen und Koordinieren von Prev. Maint Programs. Beraten, Überwachen, Kontrollieren. Mithilfe im Planen technischer Anlagen usw.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4133 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Hotelfachmann

Hotelfachschule, mehrjährige Erfahrung in führenden Stellen, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft eine Aufgabe als

Direktor

im In- oder Ausland.

Offerten unter Chiffre 4132 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

HOTELSEKRETÄRIN

(28jährig), mit Diplomabschluss höherer Fachkurs, Englisch und Französisch in Wort und Schrift, gute Kenntnisse in Italienisch, sucht nach England, Aufenthalt Saisonstelle für Winter 1974/75, vorzugsweise im Engadin. Eintritt frühestens Mitte Dezember.

Offerten unter Chiffre 4039 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Telefonistin (27)

(PTT-Ausbildung) Telexistin-Receptionistin Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, sucht Stelle für den 1. Juni 1974.

Offerten unter Chiffre 003-352586 an Publicitas, 4001 Basel.

Ihr «Alleinsekretär» – Berufsschullehrer – ab sofort:

HOAN
A-1160 Wien,
Degengasse 16-18/1,
Tel. 0222-46 76 30 4.

19jährige Gymnasialschülerin (mit etwas Erfahrung im Service) sucht

Aushilfsstelle

in Bar, Café, Dancing usw. für Service

vom 1. Juli bis 21. Juli.

Tel. (061) 80 03 64.

OFA 53511004

MANAGER and HEAD CHEF

(both Swiss)

diplomas and overseas experience, best references, interested in taking over Hotel Management in Far East, Caribbean or South America.

Available by end of 1974.

Enquiries to cipher 4124, Hotel-Revue, 3001 Bern.

leitenden Posten

mit der Möglichkeit verbunden, eventuell nach Einarbeitung, den Betrieb selbständig zu führen.

Kaufmännische Ausbildung.

Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch.

Bisherige Tätigkeit:

Journal, Réception, Personalführung, Lohnbuchhaltung sowie langjährige Leitung eines gepflegten Detail-Fachgeschäftes.

Beste Referenzen sind vorhanden.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4100 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verwaltungsangestellte

sucht auf anfangs oder Mitte Juli 1974 Stelle.

Sprachen: Deutsch/ Französisch, Englischkenntnisse.

Offerten sind zu richten unter Chiffre A 301236 an Publicitas, 3001 Bern.

Etudiant Ecole hôtelière

cherche place pour son stage d'administration hôtelière dès mi-juin, région lausannoise.

S'adresser Mlle Ducler, tel. 20 76 81, ou le soir: 24 75 31.

P 22-2587

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

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Kaufe Silbermünzen

(Fr. - 50, 1,-, 2,-). Zahle bis 50% über Nennwert.

Tel. (081) 22 02 09.

OFA 55920504

Original Starline

Fruchtsäfte und Apparate direkt ab Generalvertretung noch zum alten Preis. Prompter Reparaturservice.

ARAP AG
Stalme-Vertretung
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 14 41

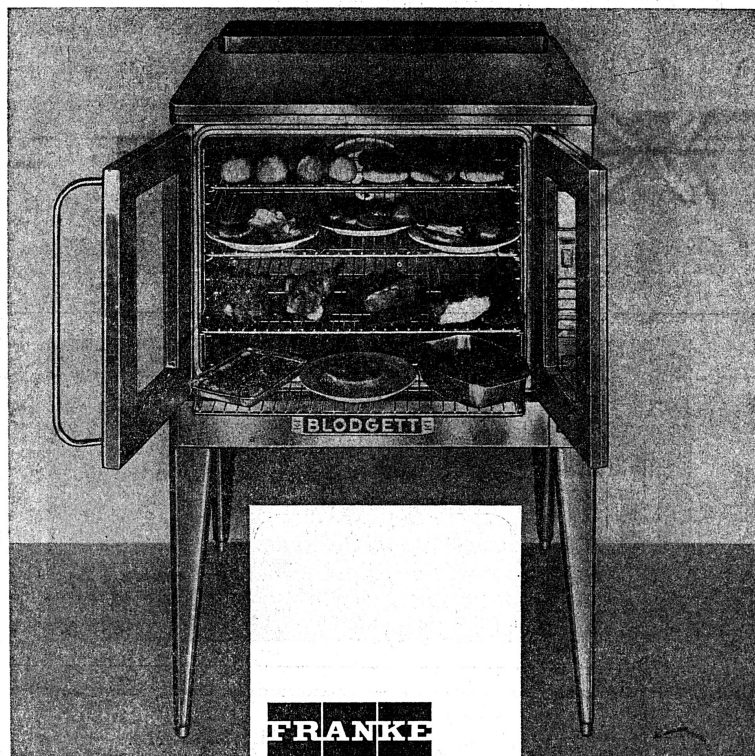
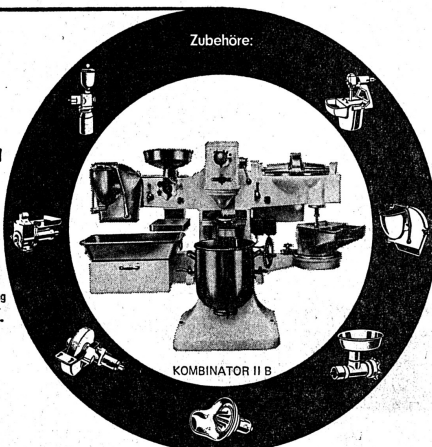
160

Lips
UNIVERSAL
KÜCHEN-
MASCHINEN

Die Kombinator-Modelle sind absolute Spitzenzeugnisse in Konstruktion und Zweckmäßigkeit. Die Ausmasse sämtlicher Standard-Apparate, verbunden mit deren gleichzeitiger Verwendbarkeit durch mehrere Arbeitskräfte, gestatten eine optimale Ausnutzung der verfügbaren Zeit. Das grosse Zubehör-Sortiment verhilft einem ebenfalls für weitere Arbeitsgänge an der gleichen Maschine.

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

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



FRANKE

BLODGETT-Umluftofen – für kühle Rechner und Betriebe mit grossen Ansprüchen

Wenn mit einem Apparat eine Steigerung der Kapazität, eine Rationalisierung und Vereinfachung der Produktion erreicht wird, bedeutet dies für den kühlen Rechner eine Erhöhung der Rentabilität und Wirtschaftlichkeit.

Wenn aber zudem mit einem Apparat gebacken, gebraten, gratiniert, aufgetaut, regeneriert, warmgehalten und getoastet werden kann und zudem die Speisen schonender, besser und geschmackvoller zubereitet werden können, so bedeutet dies für jeden Betrieb die Erfüllung von grossen Ansprüchen und zufriedene Kunden.

Lassen Sie sich über die zahlreichen grossen Vorteile des BLODGETT-Umluftofens durch uns unverbindlich orientieren.



Coupon

Walter Franke AG
4663 Aarburg
Telefon 062 41 21 21

Einsenden an:

Wir sind interessiert an:
☐ Ihrem Prospekt- und Dokumentationsmaterial
☐ einem Besuch Ihres Spezialisten gegen Voranmeldung
☐ einer Demonstration in Ihrem Betrieb

Name

Adresse

PLZ/Ort

Anschlagbrett Tableau noir



Service de placement

Campagne de recrutement en Espagne

En raison des difficultés de recrutement auxquelles on se heurte en Espagne, il n'y a plus de couples disponibles pour le contingent qui arrivera en Suisse le 5 juin, mais des hommes peuvent encore être placés.

En revanche, il y a encore au Portugal, un grand nombre de couples qui espèrent obtenir un contrat de travail. Ils entreront en Suisse également le 5 juin et aux mêmes conditions que celles en vigueur pour le recrutement en Espagne.

Société Suisse des Hôteliers, service de placement

Stellenvermittlung

Spanien-Aktion

Für die Einreise vom 5. Juni stehen wegen Rekrutierungsschwierigkeiten in Spanien keine Ehepaare mehr zur Verfügung.

Männer können noch vermittelt werden.

In Portugal hingegen warten noch eine grössere Anzahl Ehepaare auf einen Arbeitsvertrag. Einreise ebenfalls am 5. Juni zu den gleichen Bedingungen, wie sie bei der Spanien-Aktion gelten.

Schweizer Hotellier-Verein, Stellenvermittlung

Für Ihre Agenda

Pour votre agenda

Datum/Dauer	Veranstaltung	Ort
Mai		
28. 4.-25. 5.	Schulhotel Waldhotel National	Arosa
27.-29. 5.	Delegiertenversammlung SWV	Luzern
28.-30. 5.	Wiederholungskurs VDH	Gurten
28.-31. 5.	Kaderkurs	Interlaken
29.-30. 5.	ERFA 9	Lavey-les-Bains
30. 5.	SV VDH	Bern
30. 5.	Mitgliederversammlung SVZ	Langnau
Juni		
11.-12. 6.	Pressefahrt Schweizer Woche	Lugano
11.-12. 6.	ERFA 2	Vaduz
19. 6.	GV Nordostschweizerische Verkehrsvereinigung	
25.-28. 6.	Kaderkurs	
28. 6.	GV Reisekasse	Murten
Juli		
6. 7.	Ferienbeginn Hotelfachschule	Lausanne
August		
25. 8.	Ferienstchluss Hotelfachschule	Lausanne
September		
8.-11. 9.	MULTISERVA	Berlin
8.-14. 9.	Euhofa-Kongress	Oxford



Management im Gastgewerbe

2½ mta: FÜHRUNGSLEHRGANG für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte - Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSPRA S.A.
Telefon 025/625 24

Informationstagung über Probleme der Reinigung im Gastgewerbe

aus der Sicht des Betriebsleiters

An dieser Tagung wird das Problem der Reinigung im Hotel- und Restaurationsbetrieb auf der Stufe des Unternehmers behandelt.

Die Teilnehmer erhalten handfeste Ratschläge für die Organisation der Reinigung in ihrem Betrieb. Insbesondere kommen Probleme im Zusammenhang mit der Bodenwahl und -behandlung sowie die Leistungssteigerung durch den Einsatz modernster Methoden, Maschinen und Geräte zur Sprache.

Auszug aus dem Stoffprogramm:

- Was Betriebsleiter des Gastgewerbes über Reinigung wissen sollten
- Die Bedeutung der richtigen Bodenwahl im Hinblick auf die Reinigung
- Bauliche Aspekte, welche die Durchführung einer rationalen Reinigung beeinflussen

Datum: Kurs 47 28. Mai 1974, 9 bis 17 Uhr.

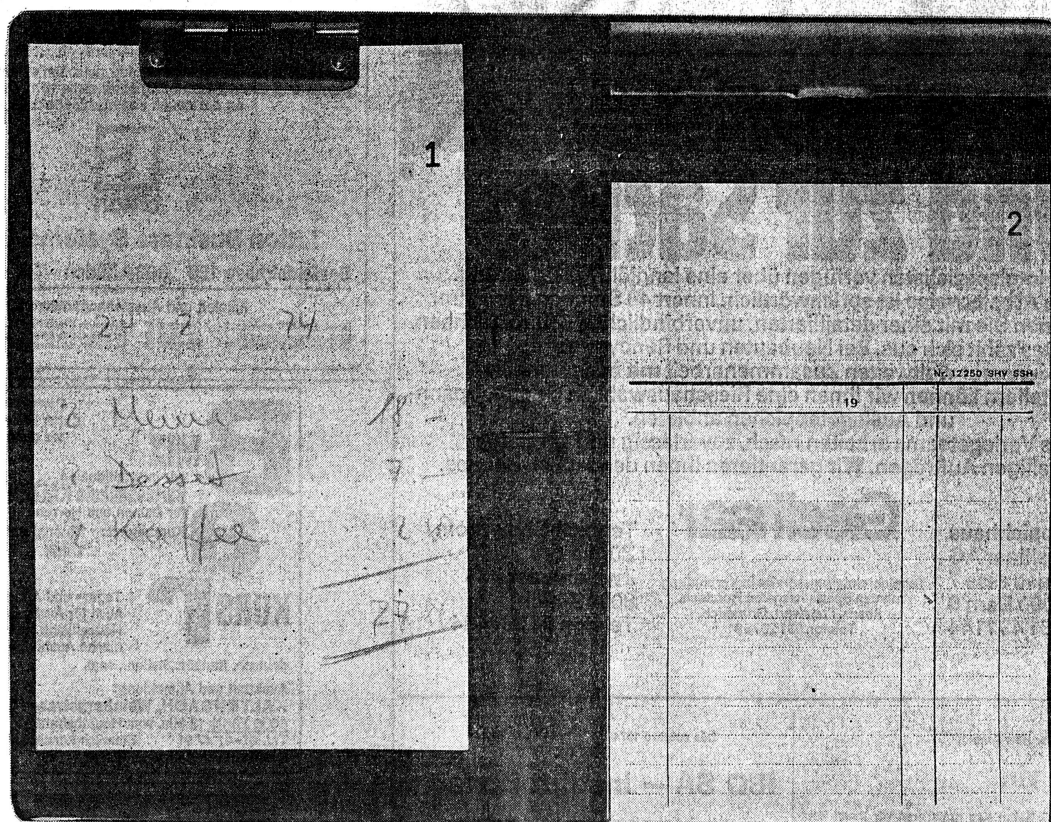
Ort: Servo Wetrok-Center
Glattalstrasse 829
8153 Rümlang ZH

Kosten: Fr. 65.— auf PC 30 - 1674
inkl. Transport vom Bahnhof Zürich bis Kurscenter mit Car

Teilnehmer: Betriebsleiterinnen
Betriebsleiter und Gouvernanten

Auskünfte und Anmeldung: SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22

Die praktische Hilfe für Ihr Bedienungspersonal



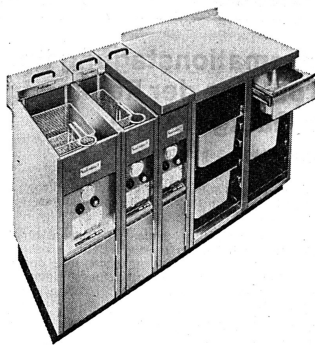
Restaurationsblocks zu 2 x 50 Blatt, mit aufgeheftetem Kohlenpapier sowie die begehrten Hüllen aus blauem Plastik beziehen Sie vorteilhaft vom

Schweizer Hotellier-Verein
Materialverwaltung
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22

Unsere Preise:

	50	100	500	1000
pro Block	1.15	1.—	—80	—70
	1	10	50	
pro Hülle	4.60	4.20	4.—	

Für Ihre durchrationalisierte Küche eine Valentine-Friteuse Gastronorm



Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite

Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm

Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeits-tischen usw.

Vollautomatische Oelklärung

einfachste Bedienung

grosse Leistung, sehr günstiger Preis,

minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemengen.

Generalvertretung und Service:

H. Bertschi, 8053 Zürich, ☎ (01) 53 20 08, Sillerwies 14



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 zählt sich aus. Bei Neubauten und Renovationen.

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

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

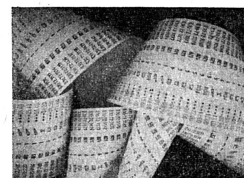
Teppichhaus
W. Geelhaar AG
Thunstrasse 7
3000 Bern 6
Telefon 031 431144

Geelhaar

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

Teppich-Showroom
Zürich
Zweierstrasse 35
8004 Zürich
Telefon 01 393424

SWEDA bittet zur Kasse!



SWEDA Registrierkassen und Buchungsautomaten
erfassen:

die Umsätze des Servicepersonals und die Umsätze der Sparten
drucken:

Bezugs- und Konsumationsbons, Gastrechnungen, revisionsfähige
Kontrollstreifen, individuelle Tagesabrechnungen, nicht mani-
pulierbare Nullstellnummern und auf jeden Gästebon die inter-
nationalen Spartensymbole

sind:

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

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



Litton

Litton Business Systems, Sweda

Seefeldstrasse 123 8034 Zürich Tel. 01-47 96 00

Filialen und Ausstellungsräume in:

Basel, Elisabethen-Anlage 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

B MIX
der internationalen
Barfachscheule KALTENBACH
für Damen und Herren
Kursbeginn: 10. Juni und
1. Juli

KURS

Tages- und Abendkurse
auch für Ausländer.
Neuzeitliche fachmän-
nische Ausbildung.

Perfekt im Fach
durch Kaltenbach,
wo denn sonst!

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!

Sehr geehrter Herr Arnold,

Maitre de vin

Zu Ihrem 65. Geburtstag gratulieren wir Ihnen herzlich und wünschen Ihnen für die Zukunft alles Gute.

Sie sind nunmehr über 50 Jahre im Hotelfach tätig und seit 1968 ein treuer Mitarbeiter bei uns. Für diese Treue und Ihren Einsatz danken wir Ihnen herzlich. Wenn das schweizerische Gastgewerbe seinen heutigen internationalen Standard weiterhin zu halten vermag, so weitgehend dank solchem Einsatz.

Mit nochmaligen besten Wünschen und freundlichen Grüßen

Continental Hotel, Zürich

und seine Mitarbeiter

Dès octobre 1974

IBO SA — Institut Borlat

Institut pour la formation des futurs directeurs

D'ÉTABLISSEMENTS HOSPITALIERS
D'ÉTABLISSEMENTS HOTELIERS
DE STATIONS ET D'OFFICES DE TOURISME
ouvre ses portes.

Externat mixte à Lausanne (Suisse) pour étudiants
de toute nationalité âgés de 21 ans révolus.

ENSEIGNEMENT EN FRANÇAIS
PROGRAMME ET CONDITIONS AU SECRÉTARIAT

Avenue Eglantine 2, CH-1006 Lausanne
Téléphone (021) 23 79 50

WELCHE ERLEICHTERUNG!

Ein ganzes Jahr garantiert keine Küchenschaben.

Offerte und Referenzen erhalten Sie kostenlos.
Hans Wyss AG, Hygiene-Service,
Alte Landstrasse 61, 8900 Thalwil,
Telefon (01) 720 85 86.

OFA 67973005