

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 22

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. 22 30. 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

La Suisse en danger

Il serait faux de dissimuler à nos hôtes étrangers – surtout lorsqu'il s'agit des nombreux professionnels de l'hôtellerie réunis dans notre pays pour le Congrès de l'AIH – les difficultés que rencontre la Suisse, du moins une certaine Suisse: celle de l'hospitalité, de l'ouverture sur le monde, de la tolérance, de l'opulence aussi, fruit d'une économie exigeante et d'une évidente discipline de travail. Mais la Suisse est en danger. Divers mouvements xénophobes lui ont déclaré la guerre et la menace, non pas avec une épée de Damocès, mais avec des armes qui lui sont propres: celles de la démagogie, du conservatisme et d'une désespérante insouciance. L'Action nationale a signé, par exemple, d'une griffe qui lui sied fort bien, une troisième initiative populaire contre l'emprise étrangère, qui nous vaudrait, elle seule, en cas d'acceptation par le peuple – éventuellement à ne point négliger comme le laissent penser les premiers indices – le départ de plus de 400 000 étrangers...

☐

Face à cette menace, tout citoyen sensé accueillera favorablement l'idée d'une véritable mobilisation générale, celle de tous ceux qui ont à cœur de laisser à la Suisse sa vocation de terre d'accueil et de xénophilie, mais aussi de pays dont le «miracle économique» et le standing – nous en parlions récemment – nécessitent une politique de travail qui inclut, notamment, le précieux concours de la main-d'œuvre étrangère. Dans le tourisme, troisième industrie nationale, mais aussi dans les autres secteurs économiques. Quant à la stratégie à adopter, elle n'offre pour l'instant pas d'autre alternative qu'un soutien ferme et efficace au Conseil fédéral dans sa politique de stabilisation du nombre d'étrangers en Suisse, politique constituée par diverses actions préventives et défensives. Car soyons réalistes: d'aucuns peuvent prôner de nouvelles interventions auprès de notre Exécutif pour améliorer la situation sur le marché du travail, proposer de descendre dans la rue (ce qui avait été fait lors de la remise de la pétition) ou encore évoquer l'hypothétique libéralisation des déplacements de travailleurs sur le plan européen. Tant que des groupuscules d'irresponsables se serviront abusivement de notre démocratie pour imposer leurs sentiments xénophobes et les faire entériner par le peuple souverain, en tout état de cause motivé d'une manière purement subjective, l'opposition s'avèrera extrêmement dangereuse, la manifestation pour le moins folklorique et la libéralisation parfaitement utopique.

☐

La menace est là, presque tangible. Et l'hôtellerie ne peut envisager d'autres solutions que sa solidarité avec les grands secteurs économiques. Même si elle n'a pas toujours compris et accepté certaines décisions fédérales. D'ailleurs, aujourd'hui, nos hautes instances ont l'intention, dès juillet prochain, de supprimer les exceptions en matière de main-d'œuvre étrangère. En effet, le Conseil fédéral a examiné le projet d'une ordonnance limitant le nombre

des étrangers qui exercent une activité lucrative et, compte tenu de la portée politique de la nouvelle réglementation – en tant qu'alternative à la troisième initiative contre la surpopulation étrangère –, engagé une procédure de consultation auprès des cantons et des associations faitières de l'économie.

☐

Pas de contre-projet, mais une alternative; celle-ci prévoit – et c'est une innovation de taille – la stabilisation de la population étrangère résidente. Pour ce faire, le nombre des travailleurs au bénéfice d'une autorisation annuelle et des établis devra être réduit, chaque année, de quelques milliers d'unités. Dans la mesure où cette procédure est compatible avec des considérations d'ordre humanitaire et nos engagements internationaux, elle prévoira l'assujettissement aux mesures de limitation des secteurs de la santé publique (hôpitaux), de l'instruction (écoles) et de l'agriculture, ainsi que d'autres catégories de personnes dont l'admission n'était, jusqu'à présent, soumise à aucune limitation. Le Conseil fédéral désire ainsi colmater les brèches, en exerçant son contrôle sur tous les travailleurs; demeurent exemptes des mesures, les épouses et enfants des travailleurs à l'année, les époux étrangers de citoyens suisses, les saisonniers qui peuvent faire valoir un droit à la transformation de leur permis, les fonctionnaires internationaux. La stabilisation restera effective (596 000 travailleurs étrangers à fin 1973), mais la nouvelle réglementation permettra aux cantons et à la Confédération de tenir compte, dans une mesure limitée et dans le cadre des contingents restreints, des nécessités les plus pressantes de l'économie, ainsi que des services publics et privés. On prévoit en effet, pour l'admission de nouveaux travailleurs à l'année, la libération d'un contingent de 20 300 unités, dont 18 000 seront réparties entre les cantons et 2 300 attribuées à l'OFIAMT; la réglementation actuellement en vigueur pour les saisonniers et les frontaliers demeure inchangée.

☐

Ces nouvelles dispositions fédérales, soyons-en conscients, sont un moindre mal; elles pourraient même s'avérer un réconfort si elles permettaient de faire échec à la troisième initiative de l'Action nationale – dont nous entretenons régulièrement nos lecteurs – et dont le spectre se profile à l'horizon, avec ses séquelles et ses réactions en chaîne. La rationalisation, l'automatisation et l'organisation seront impuissantes à se substituer à la perte de près d'un million de mains. De ce fait, il incombe à chacun d'enrayer la progression des mouvements xénophobes, donc inhumains, en luttant précisément contre leurs «initiatives». Sinon, la déconvenue pourrait être grande certaine soirée dominicale de l'automne prochain; on ne paraît pas en être très conscient dans certains prétoires. Pieds et poings liés, le Conseil fédéral, pourtant, nous défend. Sur le même terrain que ses adversaires: la statistique... C'est triste, mais réaliste.

José Seydoux



Nach 17jähriger Bauzeit haben am vergangenen Wochenende die Berner ihren neuen Bahnhof einweihen können. Ein grosses Volksfest in den Strassen der Bundesstadt markierte das epochale Ereignis. (ASL)

Weiter verschärft

Im Vorfeld zur Abstimmung über die dritte Ueberfremdungsinitiative der Nationalen Aktion hat der Bundesrat doch noch einen «Gegenvorschlag» präsentiert. Noch in diesem Jahrzehnt soll nach dem Entwurf einer neuen Fremdarbeiterverordnung die gesamte ausländische Wohnbevölkerung stabilisiert werden. Zu diesem Zwecke werden sämtliche Betriebe und alle Personenkategorien den Beschränkungen unterworfen.

Der Bundesrat hat Kantone und Wirtschaftsverbänden den Entwurf für eine neue Fremdarbeiterverordnung zur Vernehmlassung zugestellt. Als wichtige Neuerung werden darin die bislang unbeschränkten erwerbstätigen Ausländer in Spielplätzen, Heimen, Schulen, Forschungsanstalten, der Landwirtschaft, internationalen Organisationen, der Aerzte, Künstler und Montageequipen ebenfalls den Beschränkungsmaßnahmen unterstellt. Ausgenommen werden lediglich Stagiaires, die im Rahmen des Familiennachzuges eingereisten Ehefrauen und Kinder, ausländische Ehegatten und Schweizerinnen, Saisoniers mit Umwandlungsanspruch, internationale Funktionäre, Kurzaufenthalter sowie einige Sonderkategorien. Die Vernehmlassungsfrist läuft bis am 14. Juni, die neue Regelung sollte wenn möglich auf den 1. Juli dieses Jahres in Kraft gesetzt werden.

Starke Zunahme der «Freien»

Der Zweck der (fast) lückenlosen Unterstellung ist – wie gesagt – die Stabilisierung der gesamten ausländischen Wohnbevölkerung, wie sie vom Bundesrat anlässlich der Behandlung der Dritten Ueberfremdungsinitiative im Nationalrat angekündigt worden war. Der Rückgriff auf die bisher nicht unterstellten Ausländer drängt sich auf, da diese Kategorie in den letzten Jahren ständig zunahm und Ende 1973 die Zahl von nahezu 40 000 erreichte, während die kantonalen Höchstzahlen für die Zulassung neuer Jahresaufenthalter in die den Beschränkungsmaßnahmen unterstellten Branchen von ursprünglich 20 000 im Jahre 1970/71 auf 5000 für 1972/73 reduziert werden mussten. Es hat sich somit gezeigt, dass die erwerbstätigen Jahresaufenthalter und Niedergelassenen nicht einmal mit einem absoluten Einreisestopp für unterstellte Ausländer stabilisiert werden könnten. Die

Stabilisierung der gesamten ausländischen Wohnbevölkerung kann daher – so wird erklärt – nur mittels einer Reduktion der erwerbstätigen Jahresaufenthalter und Niedergelassenen um «einige Tausend» erreicht werden.

Gleicher Verteilungsschlüssel

Obwohl neu sämtliche Betriebe und die meisten Personenkategorien den Beschränkungsmaßnahmen unterstellt werden, ist der bisherige Verteilungsschlüssel für die Kantone nicht geändert worden. Dadurch soll eine gewisse Privilegierung der weniger überfremdeten Binnenkantone erfolgen, müssen doch Grenzkantone oder solche mit hohem Ausländeranteil ihre relativ hohen Quoten an bisher nicht unterstellten in das bestehende Kontingent einbeziehen. Den Kantonen stehen total 18 000 neu zuzulassende Jahresaufenthalter zur Verfügung; 2 300 werden für das vom BIGA verwaltete Bundeskontingent reserviert. Dies ist vor allem für Härtefälle bestimmt, deren Lösung den Kantonen nicht zugemutet werden kann. Für das Bundeskontingent sind die Ausnahmebestimmungen wesentlich erweitert worden, d. h. verschiedene Berufsgruppen werden zur Beurteilung dem BIGA zugewiesen. Dies gilt unter anderem für Musiker und Künstler, Journalisten, Geistliche, Arbeitskräfte aus Entwicklungsländern, Montage- und Bauequipen usw.

Saisoniers-Kontingente etwas erhöht

Für Saisoniers und Grenzgänger wird am bestehenden System festgehalten. Die ersten Erfahrungen hätten gezeigt, so wird ausgeführt, dass die Durchführung dieser Regelung «nach der Ueberwindung von Anfangsschwierigkeiten keine unlösbaren Probleme aufwerfe». Bei den Saisonarbeitern wird indessen ebenfalls die Unterscheidung in unterstellte und nicht unterstellte Kategorien aufgehoben. Die

kantonalen Höchstzahlen konnten leicht erhöht werden. Die Grenzängerregelung erfährt keine Aenderung.

Verteilungskampf wird härter

Nach dem Vernehmlassungsentwurf sind den Kantonen für erstmalige Aufenthaltsbewilligungen an Jahresaufenthalter folgende Höchstzahlen zugeteilt worden: Zürich 2808, Bern 1818, Luzern 990, Uri 90, Schwyz 324, Obwalden 72, Nidwalden 54, Glarus 162, Zug 126, Freiburg 504, Solothurn 612, Basel-Stadt 594, Basel-Land 468, Schaffhausen 252, Appenzell A.-Rh. 162, Appenzell L.-Rh. 36, St. Gallen 1314, Graubünden 648, Aargau 1080, Thurgau 756, Tessin 954, Waadt 1782, Wallis 576, Neuchâtel 558 und Gen 1260. Aus diesen kantonalen Kontingenten werden nun zusätzlich die Bedürfnisse von Spielplätzen, Landwirtschaft und Schulen gedeckt werden müssen. Der bestehende Verteilungskampf zwischen den Branchen wird somit noch härter werden, auch auf dem Gebiet der Saisonarbeiter – trotz den Lockerungen, die sich durch die schlechtere Beschäftigungslage im Baugewerbe in jüngster Zeit ergeben haben.

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

Interview: M. Raoul Lovisa, Verbier	3
«Welcome Inn» ein neues Nest für Zugvögel	3
La commercialisation du petit hôtel	5
Schweizer verschönern die Statistik	7
Des étrangers en Suisse	8
Marktgerecht: Autoreisezüge	9
Kühle Schleckereien	12/13
Gut betreut – gut erworben	15
Une école hôtelière «clef en main»	17
Eurêka!	19



Et l'avenir de notre hôtellerie?

par Monsieur Jean-Claude Bonvin, hôtelier à Crans, membre du comité central de la SSH

La coût de la vie augmente constamment, l'inflation est loin de cesser, et la réévaluation «cipo facto» du franc suisse nous mettent dans une situation extrêmement délicate, situation insoluble.

Alors, la question se pose: que faire?

Bien peu d'entre nous le savent, et ceux qui sont conscients du problème n'ont certainement pas encore trouvé de solution idéale; car tant il est vrai que cette dernière ne peut exister, encore faut-il admettre que la diversité de nos entreprises ne permet pas de solution globale!

Tout de même, il me semble que l'on pourrait admettre certains principes de base, qui, modifiés de cas en cas, devraient nous aider à sortir de l'impasse. Tel un navigateur sans carte et sans boussole, un chef d'entreprise moderne se doit de définir et de redéfinir sa politique d'entreprise, pour pouvoir atteindre le but fixé et adapter son exploitation aux nécessités du moment. Cette politique étant définie, le patron doit alors aller de l'avant avec courage, et il en faut beaucoup parfois! Mais en étant conséquent avec lui-même et avec les mesures qui doivent être prises, il arrivera sûrement à ses fins, même si son objectif doit être momentanément restreint.

Or, pour appliquer une telle méthode, il faut entrer dans le concret et faire fi de toute théorie vaseuse. Il faut savoir faire face, sans se dérober sous de fallacieux principes, tels que: «On a toujours fait comme cela, il n'est pas possible de changer, que diront les clients?».

Bien au contraire, je suis persuadé que, de nos jours, il est possible de changer dans nos maisons, qui sont parfois très anciennes, un grand nombre de principes dépassés et vétustes, qui coûtent relativement très chers et ne sont plus du tout appréciés par notre clientèle. Par contre, il est temps d'innover dans tous les domaines, d'offrir de l'original, de créer de nouveaux produits, car la bonne vieille clientèle, qui séjourne longtemps et qui restait fidèle à un établissement, va certainement diminuer d'année en année. Les nouvelles générations, pour qui le tourisme devient possible, demande des vacances animées, sinon actives. Et dans ce domaine, reconnaissons-le, peu d'entre nous sont capables de s'adapter. C'est là que nous devons faire preuve d'imagination, afin de donner de notre entreprise, à toute une clientèle nouvelle, une image jeune.

Le temps où l'on pouvait se laisser vivre est révolu; dorénavant, il faudra se battre. Cependant, je ne vois pas à première vue de raisons d'être pessimiste, car, dans bien des cas, cette nouvelle tendance a déjà vu le jour. Mais je voudrais ici encourager tous ceux qui ont passé de belles années sans problèmes et sans soucis, à bien réfléchir à la situation, à se préparer au combat. Encore faut-il en posséder les armes!

L'énumération des problèmes suivants et la réponse que chacun y donnera permettra de faire le point:

- Suis-je, dans la mesure de mes moyens, toujours au courant des idées et des tendances nouvelles qui naissent dans le secteur du tourisme et dans tous les domaines qui me concernent?
- Ai-je fait l'impossible pour me recycler et améliorer mes connaissances professionnelles lors de cours de un ou plusieurs jours?
- Ai-je réellement entretenu mon hôtel comme il le doit?
- Ai-je modernisé mon hôtel en temps voulu et dans des normes modernes?
- Ai-je revu et adapté mes relations avec mes collaborateurs (contacts personnels, nourriture, logement)?
- Ai-je constamment cherché à parfaire l'image que je cherche à donner de mon entreprise?
- Suis-je sur le marché local, régional, suisse ou international encore compétitif et, si oui, pour combien de temps encore?
- Comment pourrais-je faire fonctionner mon hôtel en cas de crise grave?

En définitive la grande question qui se pose est la suivante: Peut-on couvrir l'augmentation des prix et du coût de la vie par une simple augmentation de nos prix de vente ou vaut-il mieux tenter de diminuer les frais de production et trouver une clientèle plus nombreuse?

Pour ma part, je suis persuadé que seule la deuxième solution est valable à long terme, car il est vain de vivre au jour le jour et d'imaginer un instant que nous pouvons sans autre augmenter nos prix sans risquer de perdre notre clientèle ou de ne plus pouvoir la renouveler.

Et puis, dans certains cas, même si cela paraît amer, pourquoi ne pas envisager une mesure plus radicale et changer de catégorie de prix. Je sais bien que notre petit orgueil risque d'en souffrir, mais finalement je crois qu'il faut savoir renoncer au prestige inutile car celui-ci est onéreux. Le but recherché est, non de faire de l'art pour l'art, mais de l'art pour gagner notre vie et celle de notre famille.

J. C. Bonvin befasst sich in seinem Beitrag mit den Problemen, die sich aus der fortschreitenden Teuerung ergeben. Um im Konkurrenzkampf bestehen zu können, habe sich der Hotelier in erster Linie den neuen Trends anzupassen und eingelebte, aber alt kostspielige Gewohnheiten über Bord zu werfen. Wollen wir eine aktive Angebotspolitik betreiben, können wir nicht darum herum, uns gewisse Fragen zu stellen:

- Bin ich über neue Strömungen im Tourismus im Bilde?
 - Habe ich genug für meine Weiterbildung getan?
 - Habe ich meinen Betrieb auf der Höhe der heutigen Anforderungen gehalten?
 - Sind meine Beziehungen zum Personal so, wie sie sein sollten?
 - Habe ich den Ruf meines Hauses verbessern können?
 - Bin ich noch konkurrenzfähig, und wenn ja, wie lange noch?
 - Wie könnte ich mein Hotel in Krisenzeiten betreiben?
- J. C. Bonvin stellt sich abschliessend die Frage, ob nicht der Wechsel in eine tiefere Preiskategorie einem letzten Endes nutzlosen Prestigedehnen vorzuziehen wäre. Das anzustrebende Ziel bestehe nicht darin, «in Schönheit zu sterben», sondern sich und seiner Familie eine materielle Lebensgrundlage bieten zu können.*

Entre nous:



Ecole hôtelière

quoi de neuf ?

Voici, à titre d'information, un résumé des précisions données à l'assemblée des délégués par M. C. de Mercurio, président du Conseil de fondation de l'Ecole hôtelière, sur la situation actuelle de l'école.

Si l'Ecole hôtelière de Lausanne a reçu un nouveau statut juridique et dépend dorénavant d'un conseil de fondation, elle n'en reste pas moins un enfant de la SSH. L'on aurait tort de croire qu'elle s'endort en attendant d'entrer dans ses nouveaux locaux. Elle évolue constamment et adapte ses programmes et ses méthodes d'enseignement. La tenue des étudiants est bonne et le triumvirat qui forme la rédaction donne entière satisfaction pendant cette période intermédiaire.

Le conseil de fondation siègera pour la première fois le 13 juin, mais le comité de fondation s'est réuni trois fois depuis le mois de janvier. A la suite du déstement (pour des raisons personnelles et familiales) du directeur, M. Jaccard, qui s'est installé au Brésil sans jamais revenir en Suisse, le comité étudie d'autres candidatures.

Il a pris, entre autres, les importantes décisions suivantes:

1. L'apprenti cuisinier est dispensé du cours et du stage de production;
2. L'apprenti de commerce ayant accompli son apprentissage dans un hôtel est dispensé du cours et du stage «Hôtel et Technique»;
3. Pendant un certain temps encore, le cycle d'études débutera soit par le cours de production soit par celui de vente;
4. Le cours d'assistantes de direction et le cours préparatoire continueront à être organisés, pour les prochaines années du moins.

M. C. de Mercurio s'insurge contre les critiques adressées à notre école par des membres, et même des présidents de section, qui ne la connaissent pas, qui ne l'ont pas visitée depuis longtemps et qui ne se donnent pas la peine de lire les informations publiées à son sujet. Il rappelle que les programmes de la future école ont été étudiés par une commission composée d'hôteliers dirigeant des petites, moyennes et grandes entreprises, des restaurateurs et des spécialistes de la pédagogie. Ce programme n'a pas été modifié et il ne vise nullement à préparer des directeurs de grands établissements ou de chaînes d'hôtels. Le comité de fondation est ouvert au dialogue et toujours prêt à recevoir, à recevoir - et à accepter leurs critiques - les membres qui s'adresseraient à lui.

PAHO

Fréquentation des écoles hôtelières et allocations journalières de la PAHO

Selon les nouvelles prescriptions fédérales en vigueur depuis le 1er janvier 1972, les assurés qui désirent bénéficier, pendant qu'ils fréquentent une école professionnelle, de l'indemnité statutaire d'assurance chômage, doivent remplir les conditions suivantes:

1. L'assuré doit être au chômage, mais sans qu'il y ait faute de sa part, au moment où débute le cours (les offices de travail cantonaux peuvent obliger un assuré qui est au chômage à fréquenter un cours de perfectionnement ou de rééducation).
 2. En principe, les cours seront suivis pendant les entre-saisons (autrement l'indemnité n'est accordée que s'il n'y a aucune perspective de placement).
 3. La fréquentation du cours doit pouvoir faciliter le placement futur de l'assuré. Les indemnités de chômage ne sont en principe accordées à ceux qui fréquentent les cours permettant d'obtenir le certificat de capacité d'hôtelier et de restaurateur, que s'il peut être prouvé que l'assuré continuera son activité en tant que salarié, dans les fonctions qu'il exerçait jusqu'à maintenant, ou comme gérant, directeur, etc. Celui qui reprend un établissement à son propre compte, après avoir suivi le cours en question, n'a pas droit à l'indemnité de chômage.
 4. Le droit aux indemnités est déterminé dans chaque cas par les autorités cantonales. Normalement, l'autorisation n'est accordée, que lorsque l'on peut admettre que l'assuré aurait chômé pendant la durée du cours.
- Les demandes doivent être présentées à l'administration de la caisse assez tôt pour pouvoir être transmises à l'office cantonal de travail avant le début du cours. Les demandes tardives ne peuvent plus être prises en considération.
5. Les élèves des cours sont assujettis aux prescriptions légales usuelles. Nous les renvoyons à la feuille bleue que l'office fédéral destine aux assurés, ainsi qu'aux statuts de la caisse. L'estampillage n'est pas obligatoire durant la fréquentation du cours.
 6. Les assurés de la PAHO ne reçoivent, en règle générale, l'indemnité de chômage que lorsqu'ils fréquentent un cours de l'une des écoles hôtelières reconnues (Ecole hôtelière de la SSH à Lausanne, Ecole des cafetiers et restaurateurs de la SSR à Zurich ou à Genève).
 7. L'assuré n'a droit à l'indemnité, en principe, qu'après avoir adhéré à la caisse et payé ses primes pendant 6 mois au minimum.
 8. La PAHO octroie aux assurés qui ne remplissent pas les conditions ci-dessus, mais qui font partie de la caisse depuis 6 mois au moins, une modeste contribution aux frais que leur occasionne la fréquentation d'une école hôtelière, contribution imputée sur le fonds de secours facultatifs. (Une confirmation des autorités scolaires sur le cours fréquenté doit être adressée à l'administration de la caisse.)

Administration de la PAHO
Caisse paritaire assurance-chômage pour l'hôtellerie suisse et la restauration, 8039 Zurich,
Téléphone (01) 23 11 35

Fachschulbesuch und Taggeldbezug bei der PAHO

Nach dem seit 1. Januar 1972 geltenden neuen bundesgesetzlichen Vorschriften haben Versicherte, die während eines Fachschulbesuchs die statutarische Arbeitslosenversicherung beanspruchen wollen, folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

1. Das Mitglied muss im Zeitpunkt des Kursbeginns unverschuldet arbeitslos sein. (Die kantonalen Arbeitsämter können einen arbeitslosen Versicherten zum Besuch eines Weiterbildungs- oder Umschulungskurses verpflichten.)
2. Der Kursbesuch muss in die Zwischenzeit fallen. (Für die übrige Zeit wird die Entscheidung nur bewilligt, wenn keine Aussicht auf Arbeitsvermittlung besteht.)
3. Der Kursbesuch muss die künftige Vermittlungsfähigkeit fördern. Für den Besuch von Kursen zur Erlangung des Fähigkeitsausweises zur Führung eines Betriebes werden die Arbeitslosenentschädigungen in der Regel nur bewilligt, wenn der Beweis für die Fortsetzung der Tätigkeit als Arbeitnehmer in der bisherigen Eigenschaft oder als Gerant, Direktor und dergleichen erbracht wird. Wer anschliessend an den Kurs einen eigenen Betrieb übernimmt, fällt somit für den Bezug von Arbeitslosenentschädigungen ausser Betracht.
4. Ueber die Anspruchsberechtigung entscheidet in jedem Fall die kantonale Behörde. Die Bewilligung wird in der Regel nur erteilt, wenn anzunehmen ist, dass der Versicherte während des Kursbesuches arbeitslos wäre.
5. Für Kursbesucher gelten die üblichen gesetzlichen Vorschriften. Es wird auf das blaue Merkblatt des Bundesamtes für die Versicherten und auf die Kassenstatuten verwiesen. Während des Kursbesuches muss nicht gestempelt werden.
6. PAHO-Versicherte erhalten die Arbeitslosenentschädigung in der Regel nur bei Besuch eines Kurses an einer der anerkannten gastgewerblichen Fachschulen (Höfchenschule des SHV in Cour-Lausanne, Schweizerische Höfchenschule im «Montana», Luzern, Fachschulen des SWV in Zürich oder Gent).
7. Die Anspruchsberechtigung besteht

grundsätzlich frühestens nach sechsmonatiger Mitgliedschaft und Prämienleistung. 8. Die PAHO gewährt ihren Versicherten, die seit mindestens 6 Monaten der Kasse angehören und die Voraussetzungen für den Bezug von Arbeitslosenentschädigungen jedoch nicht erfüllen, einen bescheidenen Beitrag an die Kosten des Fachschulbesuches aus dem freiwilligen Hilfsfonds. (Es ist der Kassenverwaltung ein Ausweis der Schulbehörde über den besuchten Kurs zuzustellen.)

Verwaltung der PAHO,
Paritätische Arbeitslosenversicherungskasse für die schweizerische Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe,
8039 Zürich, Tel. (01) 23 11 35



Personelles

Unter Leitung von Dr. Karl Streit hat die ordentliche Vereinsversammlung des SV-Service (Schweizer Verband Volksdienst) Jahresbericht sowie Jahresrechnung 1973 einstimmig genehmigt. Nach langjähriger Mitgliedschaft trat Frau Dr. Elisabeth Schmid-Frey, Stadträtin, Bern, am vom Vorstand des SV-Service zurück. Ihre aktive Mitarbeit wurde vom Präsidium gewürdigt und herzlich verdankt. Als neue Vorstandsmitglieder hat die Versammlung gewählt: Frau Margaretha Amstutz, Rektorin der Mädchenoberschule Basel, Frau Nationalrätin Heidi Lang, Wetzikon, und Frau Irene Wettstein, Redaktorin «Schweizer Frauenblatt».



Carnet

Lors de sa dernière séance, le comité de l'Office national suisse du tourisme a élu membre du bureau M. Franz Dietrich, directeur de la Société suisse des hôteliers, qui succède à M. Heinrich Bircher. Le Conseil fédéral a nommé un nouveau représentant de la Confédération au bureau de l'ONST: M. Samuel E. Berthoud, directeur du Service commercial voyageurs des CFF, en remplacement de M. Roger Desponds, président de la Direction générale des CFF.



Coin des Anciens

Assemblée générale 1974

La 29e assemblée générale de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de la SSH, à Lausanne, se déroulera les 1er et 2 juillet 1974 à St-Moritz. Les organisateurs du jeune «Stamm de l'Engadine» ont mis tout en œuvre pour que la première assemblée dans les Grisons soit un succès complet. Ils se réjouissent de vous accueillir, accompagnés de votre conjoint, et comptent sur une nombreuse participation. Un programme de choix a d'ailleurs été mis sur pied à l'intention de tous les participants. Les bulletins d'inscription sont à retourner jusqu'au 25 juin 1974 au plus tard, à l'Association des anciens élèves, case postale 124, 1000 Lausanne 3 Cour. A bientôt, à St-Moritz!



Avis

Attention, mauvais payeur!

Nous devons à nouveau attirer l'attention de nos membres sur le fait que l'agence de voyages Centropa Travel Service Ltd., Via Turati 8, 20121 Milano ne tient pas ses promesses. Sur demande de l'Hôtel Alexander am See, Thalwil, l'Office national du tourisme procède à une enquête.



Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition: Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande: Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements: Paul Steiner (vente)

Dora Antoni (administration)

Hôtel-Revue

Case postale, 3001 Bern

Tel. 031 / 25 72 22

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

Weiter verschärft

Fortsetzung von Seite 1

Gleiches Recht für alle

Die Unterstellung des Bildungsektors, der Spitzler und der Landwirtschaft ist aus Gründen der Gerechtigkeit prinzipiell zu begrüssen - auch wenn sich dadurch eine weitere Verschärfung der Personalknappheit ergibt. Die Kantone werden denn auch aufgefordert, in erster Linie

die «unaufschiebbaren Bedürfnisse» auf dem Gebiet des Gesundheits- und Bildungswesens zu berücksichtigen. Gerade in manchen Spitzlären wird man vielleicht nach einiger Zeit mit Stauern konstatieren, dass es auch mit weniger Leuten geht... Härtefälle in den bisher unterstellten Branchen sind somit weniger denn je auszuschliessen, auch wenn dank dem neuen Gesamtarbeitsvertrag die Chancen des Gastgewerbes auf dem Arbeitsmarkt gestiegen sind.

Trotzdem Nein!

Der Bundesrat hat mit seinem Entwurf den Ueberfremdungsgegnern ein weiteres Opfer gebracht - wahrscheinlich bringen müssen. Sind mit der erneuten Verschärfung der bundesrätlichen Fremdarbeiterpolitik die Chancen der masslosen und selbstmörderischen Dritten Ueberfremdungsinitiative der Nationalen Aktion gesunken? Obwohl es vielen schwer fallen dürfte, sich für das neue Geschenk aus dem Bundeshaus mit einem «Nein» an den Urnen zu bedanken, so stellt dies doch der einzige Weg dar, die grosse Katastrophe zu vermeiden. An kleinere hat man sich mittlerweile fast gewöhnt.

GFK

Königliches Besteck
SOLA
Prospekte und Bezugsquellenadressen:
SOLA-Besteckfabrik AG, 6032 Emmen LU

Welcome in Kloten

Mit der Realisation des Klotener «Welcome Inn» ist Airtour Suisse, der bekannte Flugreiseveranstalter, nun auch in die Hotellerie eingestiegen. Seit dem 1. April ist das 192-Betten-Haus - ein «reines Zweckhotel» der zweiten Kategorie in Betrieb.

Mitten im Zentrum Klotens ist am Platz des früheren Restaurants zur Kanzlei nach vielen Rückschlägen, Verzögerungen und einer Bauzeit von 21 Monaten das neue Hotel Welcome Inn entstanden. Der Bau, welcher durch die versetzte Anordnung der Fassadenelemente ein fast elegant - grob gesehen - ein Geschäft für Inneneinrichtung, den Restaurationsstrakt, die unterirdische Parkgarage und schliesslich den Hotelteil.

Gute Isolation
Dieser umfasst auf vier Etagen 96 Doppelzimmer, die raum- und konzeptionsmässig auf den Kurzurlaubstherapeut ausgerichtet sind, dabei aber ansprechenden Komfort bieten. Farbgebung und Detailverarbeitung wirken gekonnt und solid. Jedes Zimmer verfügt über getrennte Dusche und Toilette, welche als vorfabrizierte Blöcke installiert wurden. Direktwahltelefon, Message-, Musik- und Weckanlage, Kühlschrank und schallsollierende Fenster. TV-Apparat und Radio sind auf besonderen Wunsch zu haben. Die Zuluft kann wahlweise beheizt und/oder befeuchtet werden. Eine Zimmerzustandsanlage (Limatronics) ist installiert. Die Etagen werden durch 2 Treppenhäuser und 2 Personellifte erschlossen.

Airtour als Mieter

Während der Hotelteil durch die Baugesellschaft Wohlgemuth + Co. an die Airtour-Immobilien AG vermietet und durch Herrn und Frau H.J. Wohlgemuth geleitet wird, betreibt Herr Wohlgemuth den Restaurantteil auf eigene Rechnung. Nebst dem Frühstückszimmer, einer in halbenglischem Stil gehaltenen Bar (Clerks Club), dem Konferenzzimmer (bis zu 30 Plätze) stehen drei weitere, unterschiedlich ausgelegte Lokalkitäten zur Verfügung. Das Restaurant Kanzlei soll, in Weiterführung der Tradition, vorab der ortsansässigen Bevölkerung dienen. Mit dem «Tubeschlag», der «Amstubs» mit Steakroom bieten die Restaurants Platz für rund 230 Personen. Zusätzliche Dienstleistungen bilden der Verkauf von Traiteurpezisitäten über die Gasse und der Party-Service. Sämtliche Gäste zahlen am Ausgang, wo ein Sweda-Kleincomputer die Abrechnung besorgt. Zeitungskiosk und Terrassenrestaurants runden das in allen Teilen als preisgünstig zu bezeichnende Angebot ab.

Ohne teure Nebenleistungen

Durch die Eröffnung des Welcome Inn ist

die Bettenkapazität in der Agglomeration Zürich um ein weiteres Mal vergrößert worden. Das neue Haus dürfte indessen kaum dazu beitragen, die Bettenbesetzung dort zu drücken, wo in den vergangenen Jahren der grösste Kapazitätszuwachs stattgefunden hat: In den Luxus- und Erstklass-Kategorien. Wie glaubhaft versichert wird, hat das Welcome Inn nicht den Stadthotels der erwähnten Kategorien nachzueifern. Es versteht sich als «reines Zweckhotel ohne teure Nebenleistungen». In der Tat fehlen recht viele Attribute weltläufiger Kundenanlockung: Weder Pool noch Sauna, weder Fitness noch Unterhaltung, weder Zimmerservice noch Gepäckträger werden - bewusst - geboten. Die Preise sind entsprechend: Für das Einzelzimmer sind 42 Fr., für das Doppelzimmer 33 Franken pro Person zu erlegen - ohne Frühstück, aber mit Taxen.

Perspektiven

Zielpublikum ist in erster Linie der Gast, welcher vor oder nach einer Flugreise seinen Wohnort nicht mehr erreichen kann oder will. Für diesen Zweck ist das Welcome Inn besonders geeignet und bietet Gratiszubringerdienst zum Flughafen und vernünftige Gebühren für Langparkieren. Wie weit es gelingen wird, über die Buchung einer Airtour-Reise noch eine oder zwei Nächte Welcome zu verkaufen, wird sich weisen. Versuchen wird man es bestimmt. Nach erfolgter Anlaufzeit wird man sich auch der gezielten Gewinnung von Gruppen widmen.

Schöne alte Schweiz

Deutschland ist der grösste Touristenmarkt für die Schweiz - die Schweiz eines der attraktivsten Reiseländer der Deutschen. Allein im Jahre 1971 verzeichnete die Schweizer Fremdenverkehrsstatistik im Beherbergungssektor über 1,6 Millionen Ankünfte deutscher Bundesbürger. Jeder dritte ausländische Tourist in der Schweiz kommt aus dem Nachbarland nördlich des Rheins. Und der Trend lässt eine weitere Zunahme der Gästezahlen aus Deutschland vermuten.

Worin liegt dieser Reiz, den unser Land offensichtlich auf seine Nachbarn ausübt? Es gibt viele Antworten, wissenschaftlich ermittelte und empirisch erprobte. Eine andere geben uns neun Journalisten, die im Auftrag der grössten deutschen Reisezeitschrift «Schöne Welt» unser Land bereisen und darüber berichten. Zwar sind es keine direkten Antworten auf konkrete Fragen. Ihre Beiträge widerspiegeln das, was fremde Augen und Ohren im



Um 60% Zimmerbelegung herum beginnt das Geschäft. Wenn es beginnt, wird es wohl teilweise auf Kosten anderer Betriebe in der Agglomeration gemacht. Obwohl wir nicht Anhänger einer Struktur-erhaltungs- und Angebotsbeschränkungs-politik sind, hoffen wir doch, dass das Zeichen Welcome nur Gästen, nicht aber neuen Häusern leuchten möge. GFK

Jedenfalls wussten sie mit dem Erlebten und Erwähnten ein ganzes Heft zu füllen. Ein Glück also für die Schweizer, dass es so viel - jedenfalls für deutsche und ausländische Augen - Erwähnungswertes gibt. Noch gibt! - Ewa «die gottgegebenen Naturschönheiten des Appenzellerlandes, einem der letzten original schweizerischen Landschaftsreservate»; der Blick ins Zürich von einst: «Hexenhinterhäusern, dicke Kaninchen hinter Maschendraht, Kopfsteinpflaster, eine Beethovenbüste im Salatbeet»; das unbekannt Bergell, «seine verwirrten Mauern, engen Gassen, überwachsenen Pfade, stolzen Paläste und Bauernhäuser», die typischen Walliser Dörfer, «in denen sich dunkelbraungebrannte Lärchenhäuser um ein weisses Kirchlein drängen».

Die Nostalgieglocke also. Vielleicht. Vielleicht auch nur die Abkehr von jenem Wahn, der touristische Attraktivität lediglich an der Zahl der Skifilmtasten, dem Standard der Hotels messen wollte. Vielleicht eine echte Rückkehr zur Natur, zum Mass? Sicher aber eine Antwort, die neben andern Antworten nicht minder ernst genommen werden darf: die Zukunft unseres Fremdenverkehrs jedenfalls liegt nicht nur in der schönen neuen, sondern ebenso sehr in der schönen alten Schweiz.

Uebrigens: Die «Schöne Welt» (Süddeutscher Verlag, München) wird vier Wochen lang in 200 000 Exemplaren als Reiselektüre in allen Fernzügen der Deutschen Bundesbahn hängen. HUS

25 Jahre Swiss-Travel-Service

Vor fünfundsiebenzig Jahren führte die bekannte englische Reiseorganisation «Swiss-Travel-Service» ihre ersten Touristen ins Berner Oberland, seither reisten viele Tausend zufriedene Gäste mit «Swiss Travel Service» in diese Region.

Aus Anlass ihres fünfundsiebenzigjährigen Bestehens führte die Organisation eine Studienreise durch, die Gelegenheit bot, das Swiss-Travel-Service-Programm be-

kannzumachen, das Berner Oberland im Anschauungsunterricht kennenzulernen und persönliche Kontakte zu schaffen.

Siebzig Teilnehmer trafen am Samstag in Interlaken, wo sie Quartier bezogen, ein. Der Sonntag sah die Engländer im Lauterbrunnental. Nachdem sie Mürren besucht, auf dem Schilthorn das Mittagessen eingenommen und anschliessend die Trimmelbachfälle bestaunt hatten, wurde ihnen das Berner Oberland in Bild und Ton vorgestellt. Ihren letzten Aufenthaltstag verbrachten die Swiss-Travel-Service-Leute in der Nähe der Jungfrau: Einem Ausflug aufs Jungfraujoch mit Besuch des Eispalastes, der Sphinx und Kontakten mit den Polarhunden sowie einer Orientierung über die Ausbauprojekte auf Jungfraujoch, schloss sich das Mittagessen auf der Kleinen Scheidegg an. Die eigentliche Geburtsstunde, welche den offiziellen Teil der Reise abschloss, fand am Montagabend auf Pfingstegg statt.

Fazit dieser Studienreise: Mehr als fünf Dutzend englische Touristik-Fachleute lernten das Berner Oberland in natura kennen, überdies erhielten die Verkehrsvereine und Transportunternehmungen der Region Gelegenheit, während dreier Tage ihre Kurorte vorzustellen und die umfangreichen Möglichkeiten hinzuweisen, aktive Ferien, Hobbyferien im Berner Oberland zu verbringen. vbo

Notre interview

Aujourd'hui: Monsieur Raoul Lovisa, directeur de l'Office du tourisme de Verbier

Verbier: une image, un miroir et un avenir

HOTEL-REVUE: Station d'hiver par excellence, Verbier a connu une saison pas tout à fait comme les autres; quels en ont été les résultats?

La saison d'hiver a été dans l'ensemble très positive, ceci malgré les difficultés de la conjoncture internationale; ce résultat est à mettre au crédit du grand nombre de propriétaires qui sont à Verbier et à la dispersion de l'offre: quelque 18 000 lits, dans un millier d'immeubles dont 700 à 1 et 2 appartements, ce qui fait au total 3000 logements. L'occupation hôtelière a été excellente comme la saison passée; les chalets ont connu une bonne occupation également. En revanche, l'étalement de la saison a été différente cette année, avec des points de fréquentation moins importantes que d'habitude, d'où une occupation plus régulière sur toute la saison. Et si nous avons ressenti l'incidence de la situation internationale, c'est plus au niveau du pouvoir d'achat de nos hôtes qu'à celui de l'occupation de la station. Les commerçants ont enregistré des baisses sensibles.

Verbier, contrairement à ce qu'on pense, connaît une saison d'été plus forte que la saison d'hiver: sur 800 000 nuitées, 320 000 concernent l'été (2 mois) et 480 000 l'hiver (5 mois); l'occupation estivale est donc plus forte. La diversification de notre clientèle a contribué à maintenir nos résultats précédents: 20% d'Allemands, 8% de Français, 3% d'Italiens, 4% d'Anglais et un pourcentage intéressant de Belges et de Hollandais. Toujours en hiver, notre clientèle suisse représente 37% de la clientèle totale, chiffre que nous aimerions encore améliorer pour atteindre une véritable stabilité commerciale. Nous porterons d'ailleurs nos efforts de promotion outre-Saraine.



On dit qu'il y a un déséquilibre entre l'hôtellerie et l'hébergement para-hôtelier dans votre station; quelles sont les mesures ou les initiatives qui ont été prises pour le corriger?

Cet équilibre a été plus ou moins défini par des spécialistes sur la base de données ou d'idées plutôt précises; on parle d'un lit d'hôtel pour 3 lits de chalet. Verbier connaît un rapport de 1 à 10! Soit 15 000 lits de chalet, 1700 lits d'hôtel. Il y a effectivement un déséquilibre, parce que le commerce local et l'hôtellerie sont des supports pour l'office du tourisme et pour la station en général. On ne peut pas solliciter autant les propriétaires de chalets; c'est la raison pour laquelle le fait de posséder une forte infrastructure commerciale et hôtelière est d'un réel intérêt pour une station.

En revanche, sur le plan de l'occupation de la station, ce déséquilibre, cette année par exemple, nous a été bénéfique, du fait d'un étalement très prononcé de la location. Nous sommes néanmoins partisans, ici à Verbier, d'une hôtellerie plus forte; nous avons pour l'instant contre nous les difficultés de rentabilité de l'hôtellerie de montagne. Les mesures anti-inflationnistes qui annihilent tous les efforts et l'incohérence de la politique fédérale qui consiste actuellement à interdire d'un côté (arrêtés relatifs à la construction) et à aider de

l'autre (conception globale de développement de la montagne). De plus, le directeur d'un office du tourisme n'a que très peu de moyens d'action efficace, si ce n'est son pouvoir de persuasion et de conciliation.

On cite souvent Verbier comme un mauvais exemple de développement touristique, notamment en ce qui concerne l'utilisation du sol, l'aménagement, l'urbanisme...

C'est une fausse affirmation, parce que la plupart des gens ne connaissant pas Verbier qui y viennent sont surpris dans le sens opposé. La situation de cette station n'est pas anarchique; il suffit de se rendre sur les hauteurs pour le constater, parce que l'administration communale de Bagnes avait pris des mesures, en 1956 déjà, en mettant sur pied un premier plan d'aménagement de la station qui prévoyait les structures des futures routes, l'alignement des bâtiments face à la vallée et l'obligation de les recouvrir d'ardoises et de bois (75). Quant à l'utilisation du sol, c'est un peu l'égoïsme humain traduit dans les faits, chacun désirant avoir son propre chalet, son bout de terrain. Verbier n'est pas un mauvais exemple de développement; les routes sont prévues, la station d'épuration des eaux fonctionne depuis longtemps, l'alimentation en eau potable est garantie; un nouveau plan d'aménagement, en voie d'homologation, précisement, finira de structurer la station. Quant à la fausse image d'un Verbier anarchique, elle est un peu le fruit des premiers qui s'y sont établis et qui, aujourd'hui, n'apprécient guère que d'autres aient eu ensuite la même idée... Les voisins se sont multipliés.

Est-ce que Verbier a atteint aujourd'hui un certain plafond dans son expansion?

En zone d'occupation complète, la station compte quelque 20 000 personnes; c'est un plafond. La possibilité de construire existe encore et le futur plan d'aménagement prévoit une occupation maximum de 30 000 personnes, selon le système des coefficients. Mais ce développement purement théorique nécessiterait une amélioration de tout l'équipement actuel. Différentes zones ont été prévues: pistes, routes (dont une route-circuit), remontées

mécaniques (Téléverbier a de grands projets d'équipement: projet du MI-Port et liaison avec Super-Nendaz, urbanisation et aménagement de l'usage de la Chaux, liaison Le Châble-Verbier, amélioration du déchargement de la station par la création d'un télésiège). Verbier désire également créer un centre sportif avec salle polyvalente et des installations thermales, ce qui contribuerait à développer son offre avant tout axée sur le ski. Mon objectif consiste en effet à transformer cette station de ski en une véritable station de sports d'hiver. Quant à l'équipement sportif estival, il est un peu précaire, les avis divergent quant à son amélioration; la nature, pourtant, nous gâte, puisque nous sommes à une heure d'un prestigieux parc national; la commune de Bagnes a précisément réservé de très nombreux hectares où s'épanouissent la faune et la flore.

L'image de Verbier dans le domaine de l'équipement et de l'animation est en revanche, elle, excellente; on a aussi loué votre «dynamisme». Comment concevez-vous, dans cet esprit, le management d'une station?

Je crois que la base du succès réside dans les 3 S que vous avez vous-même décrits: source - servir - soigner. Un directeur d'office du tourisme est en face, en Suisse, de groupes d'influence et d'intérêt indépendants: sociétés de remontées mécaniques, école de ski, société d'hôtellerie, société de commerçants, groupes divers, etc. En fait, on se trouve devant des individualismes et des individualités. Le travail d'un directeur d'office du tourisme se borne dès lors à mettre tous ces gens ensemble et à leur faire prendre conscience de la nécessité de tirer tous à la même corde, sans égoïsme ni jalousie. La «dynamique» de la station a donc consisté à s'unir pour lancer des actions communes et à développer un véritable programme d'animation sous forme de manifestations d'été et d'hiver. Le soleil et la neige ne nous coûtent rien; par contre, nous avons le devoir d'offrir à nos hôtes un souvenir de la station, une atmosphère. Il s'agit pour le directeur d'un office du tourisme de faire connaître la station, de décider les clients à séjourner et de les accueillir une fois qu'ils sont là.

TEXTIL-INFORMATION FÜR DIE HOTELLERIE PFEIFFER + CIE



Wissen Sie, was Ihr

Nicht-Mustergast

alles mit Ihrer Badewäsche macht?

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

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

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

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

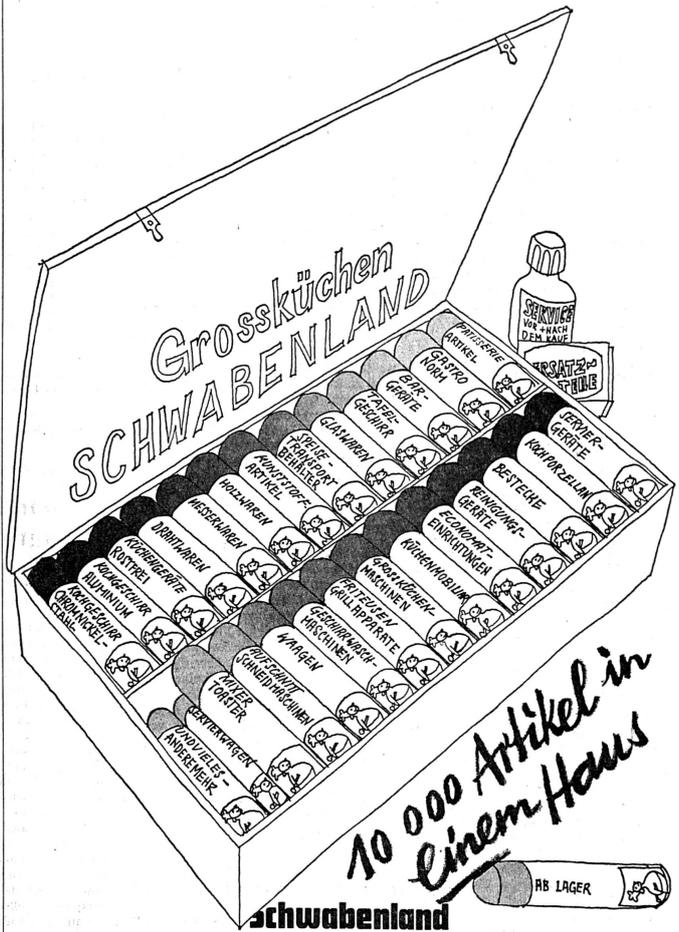
Mit oder ohne Namenseinwebung.

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



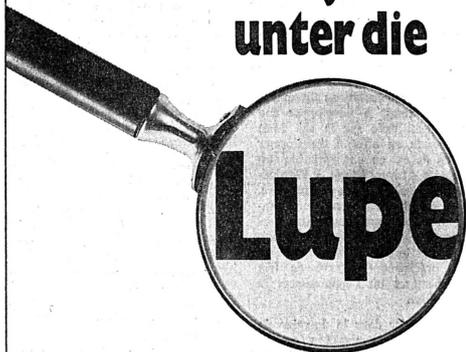
DER PFEIFFER – IHR TEXTILPARTNER

8753 MOLLIS TEL. 058 34 11 64



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

Bei der Milnor können Sie jedes Detail unter die

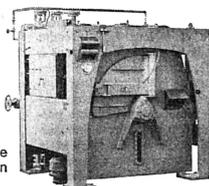


nehmen!

Jedes Detail, von der kleinsten Schaltung in der Milnor-Automatik über die patentierte Aufhängung, dank derer die Milnor Waschmaschine auf spezielle Fundamente verzichten kann, zu den sauber geschweissten Trommeln und der besonders widerstandsfähigen Aussenbehandlung. Jedes der mit grösster Sorgfalt ausgeführten Einzelteile trägt zur weltberühmten Milnor Qualität bei.

Milnor Waschmaschinen vereinigen 3 Arbeitsgänge (waschen, schleudern, lockern) in einer Maschine, auf kleinstem Raum. Grosse amerikanische Serien erlauben es, den Preis so niedrig zu halten.

In kürzester Zeit amortisiert sich die Milnor selbst. Vielleicht löst sie auch Ihr Personalproblem!



Verlangen Sie Unterlagen von
ferrum

Ferrum AG
Giesserei und Maschinenfabrik
5102 Rapperswil
Telefon 064/47 23 23

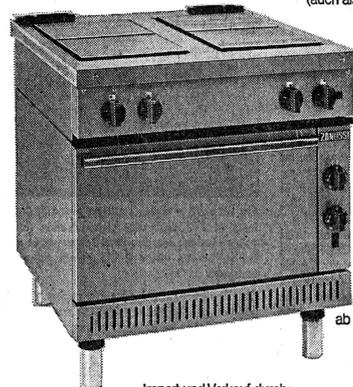
Mit oder ohne Lupe, die Vorteile der Milnor von Ferrum springen ins Auge.

unsere Kombinationen... ein komplettes Programm!

ZANUSSI

Kochapparate der grössten europäischen
Küchengerätefabrik.

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



Alle Apparate sind
kurzfristig
ab unserem Lager lieferbar.

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

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

BON

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

Name und Vorname _____

Adresse _____

Plz./Ort _____

Dank grosser
Serien-Fabrikation
ausserst günstiger Preis...

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

Du 22 mai au 5 juillet, à Lausanne

Le congrès le plus long: celui de l'Union postale universelle



Ce geste d'un facteur, distribuant son courrier jusque dans le vignoble, ne sera-t-il bientôt plus qu'un symbole? La rationalisation et l'automatisation risquent de le menacer, même si l'on représente l'Union postale universelle par une sphère terrestre autour de laquelle volent des messages qui se transmettent des mains à la main... (ASL)

Après avoir accueilli, l'an dernier, le plus grand congrès, celui du Rotary, avec 20 000 participants, le Palais de Beaujeu à Lausanne accueille depuis le 22 mai le congrès le plus long. En effet, durant six semaines, des délégués venus de tous les pays du monde vont étudier les nouveaux accords de l'Union postale universelle. La cérémonie du centenaire de cette institu-

tion aura lieu toutefois à Berne, ville qui est le siège permanent de l'U.P.U. L'attribution de ce congrès avait, on s'en souvient, donné lieu à une vaste polémique, la ville fédérale la revendiquant, mais ayant dû céder sa place à la capitale vaudoise dont les installations se prêtent mieux à une telle rencontre.

La commercialisation du petit hôtel

La commercialisation du petit établissement, d'une manière générale, est rendue difficile par la faible capacité de celui-ci et le manque de disponibilité de l'hôtelier toujours plus absorbé par son entreprise. On doit aussi tenir compte de la faiblesse des moyens à disposition du petit exploitant: budget de publicité et de prospection réduit, marge limitée de l'offre.

En raison de ces divers éléments, cet hôtelier sera souvent amené à vendre ses services par « coups », c'est-à-dire par des moyens empiriques débouchant sur des résultats parfois décevants.

Bien connaître son hôtel et sa clientèle

Il y a pourtant moyen de remédier à cette situation en prenant le temps nécessaire à la réflexion, en y consacrant quelques heures par an. Tout d'abord, il faut procéder à un inventaire de ses possibilités et définir le but visé, autrement dit procéder à une étude du marché, dont il n'est sans doute pas nécessaire d'expliquer ici le mécanisme, puisque ce journal nous en entretenons souvent. Disons seulement qu'il s'agit entre autres de répondre à un certain nombre de questions, parmi lesquelles: Que faut-il vendre? A qui? A quel prix? etc. L'étude des statistiques des nuitées permettra également de déterminer la provenance de la clientèle, la durée de séjour, et aidera par conséquent à diriger ses efforts vers la clientèle concernée. Une fois en possession de tous ces éléments lorsque les diverses mesures auront été prises, viendra alors le moment de choisir les solutions de vente les mieux adaptées à l'hôtel.

Quelques solutions

Les divers moyens à disposition de l'hôtelier varient en fonction du genre d'établissement, car la clientèle d'un hôtel situé en ville nécessitera une approche quelque peu différente de celle d'un établissement de montagne. C'est pourquoi il est peut-être préférable de n'examiner que quelques-unes des solutions les plus aptes à être utilisées dans les deux cas qui nous préoccupent spécialement. Voici donc, brièvement résumés, les principales solutions à notre disposition:

Prospection systématique et répétée des agences de voyages et wholesalers: à ce sujet, il faudra s'efforcer de proposer des offres précises, attrayantes, avec des prix clairs. La formule « packages » est l'une des plus en vogue, mais elle doit laisser une certaine liberté au client. Les tarifs doivent être faciles à déchiffrer, éviter les nombreuses catégories de prix qui déroutent et souvent rebutent l'agent de voyages tout en compliquant sa tâche. Mailing-list: il s'agit d'alimenter régulièrement les agences avec un petit nombre de prospectus.

Recherche de la clientèle d'entreprises commerciales et industrielles, d'associations professionnelles: source de recettes particulièrement intéressantes. Cette acquisition se fera surtout par des visites personnelles, pour autant que l'hôtel soit

nir et d'étendre leur collaboration avec les agences de voyages.

Cette formule, mise au point par un hôtelier qui eut lui-même à « remplir » son hôtel, assure à ces établissements un travail de prospection régulier, des relations publiques continues, ceci grâce à un collaborateur indépendant qui est chargé de se substituer aux hôteliers pour effectuer la prospection systématique des agences de voyages, wholesalers et organisations annexes, les déchargeant ainsi d'une tâche importante et leur permettant de se consacrer à leurs obligations toujours plus astreignantes. Cette promotion, qui couvrirait jusqu'à des dizaines de milliers d'Etats-Unis et au Japon. Les voyages de prospection proprement dit peuvent durer plusieurs mois.

Un esales manager plutôt qu'un «hotel representative»

L'intermédiaire agit selon les instructions propres à chacun des hôtels, tenant comp-

Agriculture et tourisme: une collaboration concrète? (3)

Le tourisme, complément indispensable de l'agriculture

Les transformations économiques et sociales en cours affectent tout particulièrement les régions de montagne où agriculture et tourisme s'interpénètrent étroitement et où chacun de ces secteurs connaît une évolution remarquable.

Nous ne saurions nous étendre ici sur ce domaine du tourisme. Nous nous bornerons à rappeler qu'il est devenu une industrie. A la portée de toutes les bourses, il exige pour son développement un certain nombre de conditions élémentaires. En effet, de nombreux facteurs conditionnent aujourd'hui le succès touristique: ainsi, pour ne prendre qu'un exemple, l'équipement ne se limite pas à quelques moyens de remontée mécanique. Pour chaque région, en fonction de ses caractères naturels, de ses possibilités, il exige la définition, puis la conduite - correspondant aux moyens arrêtés - d'une politique claire, cohérente, dynamique, tenant compte de tous les éléments de base: hébergement, implantation des hôtels et logements, équipement collectif d'été et d'hiver, restauration, circulation, places de parc, choix et préparation des pistes de ski et des moyens de remontée mécanique, y compris la coordination entre ceux-ci, distractions, salles de congrès, de séminaires, enfin et surtout service, accueil du touriste, donc contact avec lui.

Conception globale et interdépendance des activités

Cette seule énumération, nullement exhaustive, suffit à montrer que tous les milieux, y compris les pouvoirs publics, des régions à vocation touristique - c'est le cas de la plupart de nos régions de montagne - sont directement concernés par le tourisme. Celui-ci constitue certainement une chance de survie pour la plupart d'entre elles. Mais la définition d'une politique touristique ne peut être donnée sans un examen préalable approfondi des rapports entre l'agriculture - base de l'activité montagnarde - le tourisme, l'artisanat et le commerce. Les problèmes économiques, techniques, sociaux, financiers qu'entraîne l'interdépendance de ces secteurs sont tels qu'ils exigent préalablement une conception générale du développement économique de la région, la prise d'options, l'établissement de degrés d'urgence dans les réalisations retenues, afin d'éviter notamment la dispersion des efforts et des moyens: chaque secteur doit ainsi être analysé pour lui-même et dans le contexte économique régional.

Une question d'intégration

Nous croyons fermement que le tourisme constitue une réelle chance de développement pour de nombreuses régions. Mais tout ne doit pas lui être sacrifié pour autant. S'il constitue le principal complément de ressources souvent insuffisantes pour l'agriculture, le tourisme ne contribue au développement d'une région - et n'assure du même coup son essor - que dans la mesure où il en respecte les données géographiques, économiques, naturelles et humaines. Il importe donc de mieux intégrer le tourisme dans le contexte régional par un renforcement des activités existantes d'une part, par une expansion sélective, adaptée aux conditions régionales de ce tourisme d'autre part. Ainsi, lorsque des terrains se révèlent également bons pour l'exploitation agricole et pour la construction, l'agriculture doit être sauvegardée.

Pas de «promotion à tout prix»

Si les problèmes liés à la protection d'une bonne qualité de l'environnement naturel et construit sont un souci majeur pour toute région peuplée où les activités économiques ont atteint une certaine importance, ces mêmes problèmes présentent une acuité accrue là où la nature constitue une ressource économique potentielle de premier ordre. C'est généralement le cas des régions de montagne à caractère touristique. Dès lors, la nécessité d'un

contrôle efficace du développement s'impose, la lutte contre la «promotion à tout prix» doit être menée avec énergie. Ces quelques remarques - il y en aurait d'autres - ne doivent pas être considérées comme des arguments contraires à une expansion du tourisme. Au contraire, elles ont pour but de rappeler à la fois la complexité des problèmes économiques et d'environnement et la nécessité d'une étude globale du développement régional. Mieux les règles de coexistence, de collaboration seront définies par les intéressés eux-mêmes, par la population régionale et ses autorités et non imposées par des technocrates de l'extérieur, mieux on assurera le développement harmonieux de la région. Mieux aussi on évitera les conflits ultérieurs.

Mais il est peut-être bon de répéter, en conclusion, que le meilleur moyen de vendre son hôtel réside encore dans l'image que nous en donnons à nos hôtes. R. T.

Contrôle d'abord, développer ensuite

Dans cette recherche de solutions, l'effort principal doit porter sur l'amélioration de l'équipement collectif qui présuppose des études préalables d'ensemble et qui, de ce fait même, constitue le principal facteur de développement. Une collaboration étroite à la base entre l'agriculture et le tourisme assurera l'avenir des populations actives des régions intéressées d'abord, permettra ensuite le développement indispensable du tourisme sans dépeupler pour autant chaque région de son caractère authentique.

Théorie? Peut-être, mais un exemple récent vécu au Pays d'Enthaut, dans le canton de Vaud, prouve que de telles idées ont trouvé leur application dans les faits. Ce cas retiendra prochainement notre attention. (à suivre)

Jean Chevallaz

Gstaad: une large offre de vacances actives et passives

Concours international de tir au pigeon, tournoi d'été de curling, tournoi national d'escrime, semaine de tennis Emerson, tournoi open international de tennis, slalom géant d'été au Glacier des Diablerets, festival de musique Yehudi Menuhin avec 14 concerts, concours international de ski sur herbe au Wispile, concours hippique, rallye des vétérans, semaine internationale de tennis (vétérans), tournoi de tennis pour les hôtes, fêtes champêtres, journées populaires sur les remontées mécaniques, expositions d'art, circuits en haute montagne, concours de golf, tournées pédestres accompagnées, arrangements spéciaux de ski de printemps avec vols sur glacier, voilà, entre autres, ce qui est annoncé au programme d'été de Gstaad! Viennent s'ajouter à ces distractions des excursions par cars PTT, une journée sur les bords du Lac Léman grâce aux trains du Montreux-Oberland Bernois ou un vol sur les Alpes par l'Aéroleasing stationnée à Saanen.

300 km de sentiers pédestres

Pour les amateurs de sports aquatiques, deux piscines sont à leur disposition, l'une couverte, l'autre (extérieur) avec bassin chauffé. Douze magnifiques chevaux, un manège, douze amateurs d'équitation, alors que les marcheurs peuvent maintenir leur forme physique, en empruntant les 300 kilomètres de circuits pédestres balisés.

Une école de tir au pigeon

De minces truites attendent la venue de vers, bien nourris. Des pigeons colorés peuvent être «ajustés» dans le stand de tir le plus moderne d'Europe (entièrement automatique) soit pour les tireurs individuels ou en prenant part aux cours donnés par la première école suisse de tir au pigeon.



Par Paul-Henri Jaccard

Bonjour... l'AIH!

A Genève, c'est parti! Il vient de s'ouvrir, ce congrès international de l'hôtellerie si longtemps attendu et si minutieusement préparé. Hôte avisé s'il en est - et d'une tradition plus que remarquable - le président Jean Armleder a la joie de se sentir entouré de ses collègues et amis venus des quatre coins du monde. Sans doute auraient-ils été plus nombreux encore si la «malice des temps» n'avait remis en cause des projets de déplacements décidés de longue date; mais il est inutile de se le cacher, le mal est là et les hôteliers, lorsqu'ils se font touristes, connaissent les mêmes problèmes que leurs propres clients.

D'où un léger fléchissement dans la participation annoncée, mais c'est le moment ou jamais d'avancer ces mâles propos de la sagesse populaire qui disent que les absents ont tort et que la qualité remplace la quantité!

Bonjour donc, l'AIH, association au sein de laquelle tant d'hôteliers suisses se sont manifestés par leurs initiatives, leur enthousiasme et leur esprit de collégialité. Beaucoup hélas sont disparus, les Franz Seiler, Jack Gauer, fondateur et animateur de la «Revue», Jacques Imfeld qui tenait les cordons de la bourse, René Mujonnet, et j'en oublie, bien sûr! Il ne semble que c'était hier que l'AIH tenait son premier congrès d'après-guerre à Paris: ce devait être en 1946. Tout alors recommandait dans le tourisme comme dans l'hôtellerie. Evidemment, la longue séparation des années de guerre n'avait pas altéré entre hôteliers les liens affectifs noués précédemment. Mais à part quelques bastions miraculeusement sauvegardés, il y avait tant de changements dans les esprits, tant de difficultés dans les faits, tant d'entraves dans la libre-circulation des personnes et des biens.

Ce n'était pas seulement les aéroports qui étaient évanoués, les gares sacagées et les ponts coupés, c'était aussi une forme de penser ensemble au dessus des frontières, une volonté de trouver des solutions communes qu'il fallait recréer. On devait aussi amalgamer la nouvelle génération pour laquelle les relations internationales et la coopération à l'échelle mondiale ne signifiaient pas grand chose: ce devait être la tâche de l'AIH et plus particulièrement de quelques «Grands» de ce monde de l'hôtellerie, ces «Grands» dont on me pardonnera de ne pas citer les noms - ils reviennent d'ailleurs périodiquement dans cette rubrique - qui sont toujours présents et fidèles au rendez-vous de l'AIH.

Et puisque j'en suis aux souvenirs, comment ne pas évoquer cet extraordinaire congrès de l'AIH en Espagne, en 1947? C'était un double pari que le président Georges Marquet - lui aussi disparu - avait voulu tenir: remettre l'Espagne dans le circuit du tourisme international d'où elle avait quasiment disparu depuis la Guerre civile, démontrer qu'avec du talent, de la volonté et des relations le mot «impossible» n'existe pas davantage dans la langue de Cervantès que dans celle de Molière.

C'était - si j'ai bonne mémoire - le premier congrès international organisé dans l'Espagne du Général Franco... Et dans l'atmosphère qui régnait alors dans la plupart des pays tout juste sortis de la guerre mondiale, il y avait plus que de la réticence.

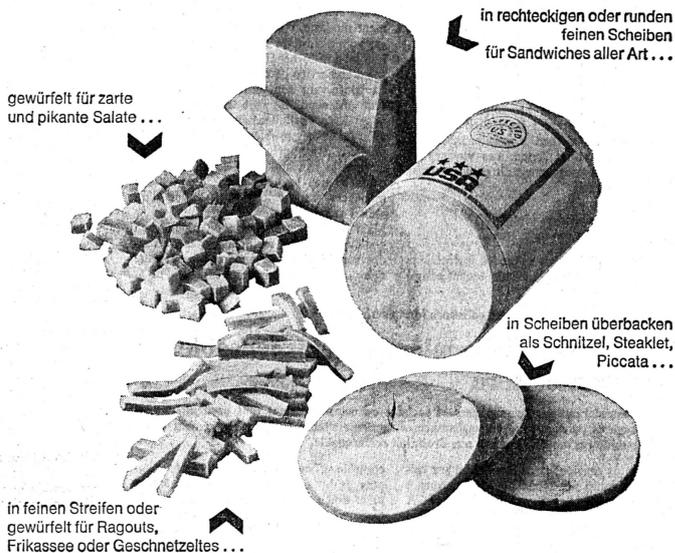
Miracle des rencontres internationales réussies, de l'amitié démontrée et de l'art de l'accueil, les étapes de ce congrès qui nous conduisirent de Madrid à Séville, de Séville à Barcelone furent autant de succès; et ce, en dépit de difficultés nombreuses qu'affrontèrent les organisateurs, face à une participation exceptionnelle mais ne disposant, tant pour l'hébergement que pour les transports, que d'un équipement réduit.

C'était hier! Depuis l'AIH a grandi; elle a suivi l'ascension extraordinaire du tourisme international; elle a fait escale dans bien des pays; il nous plait de la retrouver - même en période de crise - à Genève et dans la région lémanique; elle doit s'y sentir chez elle. Bonjour... l'AIH!

Auberges de jeunesse: 50e anniversaire

(ATS) La Fédération suisse des auberges de jeunesse qui célèbre cette année son cinquantième anniversaire compte 68 500 membres. La Fédération dispose de 9000 lits répartis dans 118 maisons ouvertes aux jeunes, aux familles et aux écoles du monde entier, à des prix avantageux. Comme on l'a affirmé à l'occasion d'un voyage de presse, l'organisation a cherché à augmenter les possibilités d'hébergement, tenant ainsi compte du développement des vacances et des loisirs. C'est dans les cantons d'Argovie et de Soleure que les premières auberges ont été ouvertes, il y a 45 ans.

Das »patente« Fleisch
für Hotellerie, Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung
Gekochte US Truthahnrolle



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

für Gulasch, Rouladen... **rohe US Truthahnberkeulen** ohne Haut und Knochen

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

Bitte fordern Sie unsere Offerte an:



Bischofberger
A.G.
LEBENSMITTELIMPORT • TIEFKÜHLPRODUKTE

Hagenholzstraße
8050 Zürich Postfach 99
Tel.: 01/8107979

Filialen: 3000 Bern 26, Neubrückstraße 202, Tel. (031) 230303
1227 Carouge, Rue Cardinal Mermillod 15, Tel. (022) 431400
7013 Domat-Ems, Via Calandis 29, Tel. (081) 363893
7549 Madulain (Engadin), Tel. (082) 71823

Wirte!
Prospekte
verlangen für neue
GARTENMÖBEL
BON

Name u. Adresse _____

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

Cremers
Hochdruckreiniger

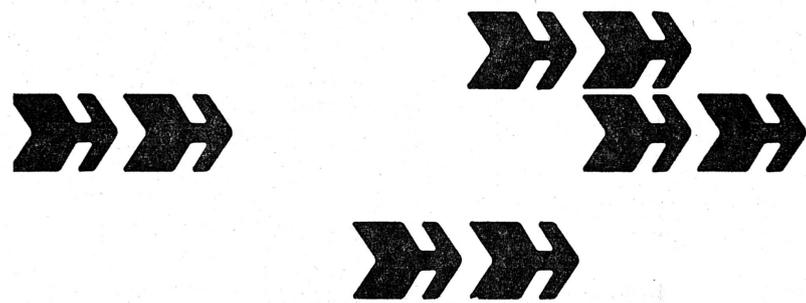
klein – handlich – fahrbar
das universelle Reinigungsgerät



speziell für Küche, Kühlräume, Keller, WC-Anlagen usw.
Verlangen Sie unverbindliche Vorführung.

Gort AG, Tel. (058) 21 19 82
8866 Ziegelbrücke

P 19-18



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614922

**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



**Communication
à nos annonceurs!**

Comme les services des PTT ainsi que ceux de l'imprimerie de l'Hotel-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.**

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'Hotel-Revue



Schweizer retten das erste Quartal - nicht aber den März

Im 1. Quartal 1974 zeigte der Fremdenverkehr ähnliche Entwicklungsmerkmale wie im 4. Quartal 1973. Trotz verschiedenen nachfragehemmenden Faktoren hielt sich die Zahl der Uebernachtungen in den Hotelbetrieben mit 7,75 Millionen annähernd auf dem Vorjahresniveau (minus 0,1%).

Die Abnahme der Logiernächte ausländischer Herkunft um 2 1/2% auf 4,39 Millionen wurde durch eine Zunahme der Frequenz aus dem Inland um rund 3% auf 3,36 Millionen weitgehend ausgeglichen. Von der Einnahmenseite her gesehen wird indessen die Belegung des Binnenverkehrs nicht genügt haben, um den Rückgang des Ausländerbesuches wettzumachen.

Weniger Deutsche

Innerhalb des Auslandsektors setzte sich im Berichtsquartal die Rezession der Nachfrage aus Grossbritannien, den USA, Israel, Italien und den Niederlanden fort. Ebenfalls leicht rückläufig war der Zuspruch aus Deutschland. Angewachsen ist demgegenüber die Frequenz aus Belgien, Frankreich, Skandinavien und namentlich aus Afrika, Südamerika, Japan, Australien, Süd- und Osteuropa.

In den Wintersportgebieten ging die Zahl der Hotelaufenthalte bei verstärktem Zustrom aus dem Inland, aber reduzierter Nachfrage aus dem Ausland um durchschnittlich 2 1/2% zurück; in den übrigen Landesteilen nahm sie um 3 1/2% zu.

Mehr Ausländer im März

Der hotelorientierte Fremdenverkehr, der im Februar leicht zugenommen hatte, erreichte im März nicht mehr ganz den Vorjahresumfang. Nach den Erhebungen des Eidgenössischen Statistischen Amtes reduzierte sich die Zahl der Hotelaufenthalte im Vergleich zum März 1973 um 13 000 oder 5% auf 2,85 Millionen (Inländer: 1,17 Millionen, Ausländer: 1,68 Millionen).

Im Gegensatz zur bisherigen Entwicklung tendierte die Frequenz aus dem Inland nach unten (minus 2%), während sich die Beherbergungsziffer der Ausländer etwas erhöhte (plus 0,7%). Dem erneuten Rückgang der Nachfrage aus Grossbritannien, Italien, den USA und Holland und der Abschwächung des Besuches aus Belgien und Deutschland stand eine Expansion des Reiseverkehrs insbesondere aus Frankreich gegenüber. Der Anstieg der in den Vormonaten zurückgegangenen Uebernachtungen französischer Gäste hängt damit zusammen, dass die diesjährigen Vor-Osterferien in Frankreich früher begannen als letztes Jahr.

Die Wintersportgebiete verzeichneten im Berichtsmonat bei eher prekären Schneeverhältnissen um insgesamt 3 1/2% weniger Hotelaufenthalte als im März 1973. In den übrigen Landesteilen wurde das damalige Ergebnis um durchschnittlich 4% übertroffen.

Der hotelorientierte Fremdenverkehr, der im Februar leicht zugenommen hatte, erreichte im März nicht mehr ganz den Vorjahresumfang. Nach den Erhebungen des Eidgenössischen Statistischen Amtes reduzierte sich die Zahl der Hotelaufenthalte im Vergleich zum März 1973 um 13 000 oder 5% auf 2,85 Millionen (Inländer: 1,17 Millionen, Ausländer: 1,68 Millionen).

Ausbildung und Information im SWV

Just einen Tag nach der vom Bundesrat vollzogenen Allgemeinverbindlicherklärung des Landes-Gesamtarbeitsvertrages im Gastgewerbe hat der Schweizer Wirtverband im Rahmen einer Pressekonferenz in Bern sein Ausbildungskonzept dargelegt. Unter der Leitung von Dr. A. Häflicher, dem Chefredaktor der Schweizerischen Wirtze-Zeitung, äusserten sich in einem wohl vorbereiteten Rundtischgespräch eine Reihe von Exponenten des SWV. Direktor Dr. X. Frei schilderte die Ausbildung als zentrales Problem der gastgewerblichen Verbände, da andere Branchen grössere Anstrengungen auf dem Gebiet der Nachwuchswerbung unternommen. Dr. P. Frey, Vorsteher der städtischen Berufsberatung Zürich, und Werbeberater J. Hagmann legten dar, wie die negativen Imagekomponenten etwa der Serviceangestellten langfristig verbessert werden könnten. Wichtig sei dabei besonders eine «erlebnisnahe» Nachwuchswerbung, die etwa in Form der Schnupperlehre die besten Resultate zeigt.

Schiefes Bild

SWV-Vizepräsident J. Wichser konnte auf die Zunahme der Lehrverhältnisse verweisen, Mitarbeiter der Abteilung Berufsbildung des SWV orientierten über die gebotenen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, wobei die Kooperation mit dem Schweizer Hotelier-Verein - um nicht mehr zu sagen - nicht gerade in den Vordergrund gerückt wurde - ganz im Gegenteil.

So war von den in diesem Jahre ihr zehnjähriges Jubiläum feiernden Schulhotels des SHV kaum die Rede, obwohl gerade sie für einen guten Teil der Zunahme der Lehrverhältnisse «verantwortlich» sein dürften. Die Veranstaltung des Wirtverbandes diente gewiss dem gastgewerblichen Ziel der Nachwuchswerbung und

-förderung, aber - dank der etwas egoistisch anmutenden Konzeption - nicht unbedingt der Förderung der verbandlichen Zusammenarbeit und Kollegialität auf dieksem Gebiet. GFK

Neues «Schwert» in Zofingen

Das frühere Hotel «Schwert», jetzt ausschliesslich Restaurant «Schwert» ist im Stadtbild Zofingens nichts Neues: Das Anno 1800 erbaute stattliche Wohnhaus im ehrwürdigen Thermenort ist an der Gerbergasse hat mehrmals den Besitzer gewechselt. 1907 wurde ein alkoholfreies Heim eingerichtet, welches im Mai 1966 die Bezeichnung Hotel «Schwert» erhielt. Die Unterhaltskosten erreichten mit der Zeit ein Ausmass, welches sich mit der Nutzung der Räume nur schlecht vereinbaren liess. Es drängte sich ein Umbau auf. So entstand aus der bisherigen alkoholfreien Gaststätte ein sehr attraktives Haus mit einem 74 Sitzplätze umfassenden Spezialitäten-Restaurant mit Buffetanlage im Untergeschoss auf einer Fläche von 85 Quadratmetern.

Im Erdgeschoss stehen den Gästen im neu ausgebauten Speise-Restaurant insgesamt 132 Sitzplätze zur Verfügung. Davon entfallen 30 Plätze auf ein kleines Sali, 15 Plätze auf das Restaurant mit Baranlage und Holzkohlengrill, 45 Plätze auf das eigentliche Restaurant und 42 Plätze auf den neu angegliederten Grillraum. Viel Holz und ein vornehmes schmiedeeisernes Gitter sowie eine Holzrasterdecke verleihen dem Raum ein gediegenes Cachet und viel Wärme. Beim Eingang zum Grill-Raum steht als besondere Attraktion eine alte Weinpresse. Zofingen ist mit diesem vielseitig konzipierten Haus um ein Angebot an Gastlichkeit reicher geworden. Pächter: Jürg Stenz mit Gemahlin. P. H.



Fremdenverkehrs-Exponenten in der Regierung

An der Appenzeller Landsgemeinde wählten die Stimmbürger gleich zwei mit dem Fremdenverkehr eng verbundene Persönlichkeiten in den Regierungsrat von Inner- und Aargau. Verkehrsvereinspräsident Karl Locher wurde mit der Polizei- und Hotelier Dr. Guido Ebmether mit der Fürsorge- und Gesundheitsverwaltung betraut.

Präsidenten-Wechsel in Appenzell-Ausserroden

Nach mehr als 20jähriger Tätigkeit trat W. Bleiker, Schwellbrunn, als Präsident des Verbandes Appenzell-Ausserrodenischer Verkehrsvereine zurück. An seine Stelle wählte die Delegiertenversammlung in Rehetobel A. Gächter, Teufen, der sich als Leiter des Reisedienstes der Bodensee-Toggenburg-Bahn immer wieder durch vielbesetzte Aktionen auszeichnet. Seine vielseitige Berufserfahrung wird zweifellos auch dem Appenzeller Fremdenverkehr sehr zu Nutzen kommen.

Festtag der St. Galler Bratwurst

Das weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannte St. Galler Kinderfest findet in dreijährigem Turnus statt. Gutes Wetter vorausgesetzt, feiern die St. Galler ihr traditionsreiches Fest dieses Jahr am 25. Juni. Wiederum werden rund 10 000 Frauen und Mädchen in einem fröhlichen Festzug auf den Rosenberg marschieren, wo unbeschwerte Stunden des Spiels und der Freude warten und die berühmte St. Galler Bratwurst bei gross und klein zu besonderen Ehren gelangt. Aus Anlass des 100jährigen Bestehens dieses in seiner Art wohl grössten Kinderfestes gibt der St. Galler Verkehrsverein einen Jubiläumstaler in Gold, Silber und Bronze heraus.

Appenzeller Käse immer beliebter

Der in seinem Geschmack so unverkennbare Appenzeller Käse erfreut sich zunehmender Beliebtheit, so nahm die Produktion im vergangenen Jahr um mehr als 8000 Doppelzentner zu. Innerhalb von sechs Jahren haben sich die Umsätze fast verdoppelt. Interessant ist auch die Exportsteigerung von 33 auf 43%.

Zehnjährige Preise

Für «einmal» wird Leo Schürmann am Gastgewerbe ausnahmsweise, seine helle Freude haben. Aus Anlass seines 10-Jährigen Jubiläums im Hotel Metropol in St. Gallen offerierte Peter Musa seinen Gästen eine reichhaltige Spezialitätenkarte zu Originalpreisen von 1964. Während einer ganzen Woche kamen die Gourmets also im wahrsten Sinne des Wortes auf ihre Rechnung. Angesichts der heutigen Teuerungswelle eine sympathische Art der viel strapazierten Nostalgie!

Eine «Hopfenstube» in Altstätten

Anstelle des früheren Restaurants Weinburg ist im historischen Marktstädtchen, im St. Galler Rheintal, ein modernes, Kleinhotel entstanden. Im Hotel «Hopfenstube» sind 3 Doppelzimmer und 4 Einzelzimmer mit Bad oder Dusche und WC untergebracht. Ein Saal mit 70 Plätzen, der auch in zwei Räume von 55 und 15 Plätzen unterteilt werden kann, steht für Konferenzen und gesellschaftliche Anlässe zur Verfügung. Ein gemütliches, 40 Plätze umfassendes Restaurant und Snack-Bar ergänzen diesen neuen Gastwirtschaftsbetrieb, der bei Feinschmeckern bekannt ist.

Appenzeller Feriendorf

Das schon wegen des hübschen Namens in aller Munde bekannte Appenzeller Dörfchen Wienacht zeichnet sich durch die ständig wachsende Ferienhaussiedlung mit heute bereits 11 000 jährlichen Uebernachtungen besonders aus. Die nächste Entwicklungsphase umfasst den Bau eines Hallenbades sowie einer Tennis- und Sporthalle.

Sport- und Erholungszentrum Gommiswald

Die St. Galler Gemeinde Gommiswald am Ricken entwickelt sich immer mehr zu einem Sport- und Erholungszentrum. Zur Zeit ist dort auch ein geheiztes Freibad im Bau. In einer weiteren Etappe werden zusätzliche Sportanlagen erstellt. w.b.



Protest der Regierung

Die am Tourismus interessierten Kreise des Kantons Tessin sind über die vor kurzem aus Bern bekanntgewordenen Subventionsreduktionen an die Kantone zur Bewältigung der Gewässerschutzaufgaben stark beunruhigt. So hat das Tessin für laufende und demnächst beginnende Arbeiten rund 63 Millionen Franken eingeplant und dafür Subventionen aus Bern in der Höhe von 22 Millionen erwartet. Dieser Betrag wurde nun - der prekären Staatsfinanzen wegen - auf lächerliche sieben Millionen reduziert. Der Tessiner Staatsrat hat denn auch sofort nach Bekanntwerden der restriktiven Massnahmen nach Bern geschrieben und zu bedenken gegeben, dass die neue Finanzkonzeption im Widerspruch zu den geltenden Gesetzen und den Interessen des Landes stehen. Insbesondere für den Tessiner Tourismus bedeuten diese Restriktionen einen empfindlichen Schlag. Man befürchtet, dass beispielsweise die Grosskläranlage für Lugano nicht wie vorgesehen für 1976 fertiggestellt werden kann. Das bedeutet aber, dass die Werbeargumente «See wieder sauber, baden wieder überall möglich» usw. auf spätere Jahre verschoben werden muss.

Schweizer als Retter des Tessiner Tourismus

Angaben des Kantonalen Statistischen Amtes in Bellinzona zufolge waren es vor allem Schweizer Feriengäste, die im vergangenen Jahr 1973 ein noch grösseres Debakel im Tessiner Tourismus verhindern konnten. Während bei den Ausländern 225 000 weniger Uebernachtungen registriert wurden, nahmen die Logiernächte der Schweizer - gegenüber 1972 - um 42 000 zu.

70 Minuten am holländischen Fernsehen

Der vorzüglich organisierte Ferienaufenthalt für holländische Waisenkinder, die als Gegenleistung für Propaganda im aufgabenreichen Amsterdamer Blatt «Telegraf», im März eine Woche im Tessin verbringen durften, hat dem Tessiner Fremdenverkehr nun eine weitere Werbekampagne in Holland eingebracht. Die holländische TV veranstaltet schon seit einiger Zeit Wettbewerbe für Schulklassen und offeriert den Gewinnern jeweils Ferien in einem europäischen Land, das als «Bezahlte» entsprechende Reportagen in der NL-TV anzunehmen bereit ist. Vom 20. bis 25. Mai wird nun eine holländische Schulklassen das obere Tessin - insbesondere das Locarnese - besichtigen und gleichzeitig die von Hoteliers, Gaststätten und Komitees organisierten Attraktionen geniessen. Begleitet werden die Schüler

ausser von den Tessiner Veranstaltern von einem holländischen TV-Team. In einem 70minütigen Bericht wird diese Reise durchs Tessin alsdank in Holland - Mitte Juni und an einem Samstagabend - ausstrahlt. Dass der Gratisaufenthalt der Kinder damit reichlich aufgehoben wird, wird niemand bezweifeln.

«Aktive Ferien» in Ascona

Obschon sich Ascona gegenüber anderen Ferienorten im Tessin nicht so sehr über Gästeerückgang beklagen muss (1973 Abnahme von nur 0,8% gegenüber dem Vorjahr) strengt man sich auch hier an, den Fremden Neues, Aktuelles zu bieten. So hat man für die Monate Mai, Juni und Oktober eine ganze Serie von Wochen «Ferien, alles imbergriffen» programmiert. Aber auch denjenigen, die in der Hochsaison Ascona besuchen, will man Möglichkeiten bieten, ihre Tage aktiv zu verbringen. Unter anderem werden «Tenniswochen» - dies nur als ein Beispiel - mit Unterricht, Tennisfilmen, Gymnastik, Ausflügen und als Abschluss der Woche einem Wettkampf arrangiert. Ferner werden auch «Speziell auf Mass» programmierte Ferientage (in der Preislage von Fr. 310.- bis 1000.-, je nach Hotel) offeriert, die Wanderungen, Ausflüge in die Täler und eigens für die Teilnehmer reservierte Abendveranstaltungen beinhalten. W.Z.



Neuer Fremdarbeiterbeschluss

Am 22. Mai hat der Bundesrat den Entwurf zur neuen Fremdarbeiterbeschluss 1974/75, genannt «Verordnung über die Begrenzung der Zahl der arbeitsfähigen Ausländer der Vernehmlassung der Kantone und Spitzenverbände unterbreitet. Die Frist läuft bis zum 14. Juni. Der neue Beschluss bringt eine weitere Verschärfung der Bedingungen für den Zuzug von Jahresaufenthaltern in der Absicht, die Stabilisierung der ausländischen Wohnbevölkerung bis Ende der siebziger Jahre zu gewährleisten. Erleichterungen ergeben sich bei der Beschäftigung von Werkstudenten. Die Saisonierregelung für das Gastgewerbe bleibt unverändert, ebenso die Grenzgangbestimmungen. (Vgl. dazu unseren Beitrag auf Seite 1)

Misserfolg der Bundesanleihe

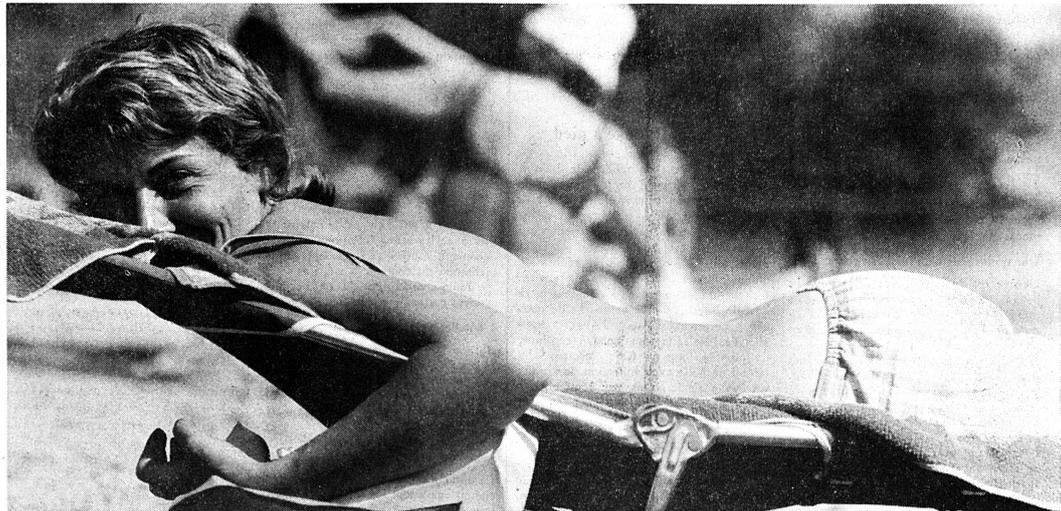
Die Bundesanleihe von 450 Millionen Franken endete mit einem Misserfolg, indem die siebenprozentige Tranche nur schwach gezeichnet wurde. Die Nationalbank hat einen Teil der nicht gezeichneten Titel in ihr Portefeuille übernommen und die entsprechende Geldmengenerhöhung durch verzinste Reskriptionen zinsansteig zu verhindern und die Normalisierung des Kapitalmarktes zu erleichtern, wird die Nationalbank Stückzahlkäufe von Bundesanleihen am Markt vornehmen. Ferner hat die Nationalbank eine Sperre für neue Auslandsanleihen erlassen.

Kürzung des Emissionsplans

Die Kommission für die Emissionskontrolle hat den Banken empfohlen, die noch im zweiten Vierteljahr zur Emission gelangenden Anleihen im Falle ungenügender Zeichnungen entsprechend zu kürzen. Im dritten Quartal sollen kräftige Abstriche an den Neuemissionen vorgenommen werden. Der Bund wird erst im vierten Quartal wieder an den Kapitalmarkt gelangen können.

Bedeutung der Pensionskassen

Die Fortschreibung der Pensionskassenstatistik von 1970 hat ergeben, dass Ende 1973 in der Schweiz 17 003 Vorsorgeeinrichtungen bestanden. 9% mehr als drei Jahre zuvor. 1,5 Millionen Aktivmitglieder hatten Ende 1972 Anwartschaften auf Pensionsleistungen im Rahmen der Zweiten Säule; 235 000 Pensionierte bezogen Renten im Gesamtbetrag von 1438 Millionen Franken (Zuwachs seit 1970: 24%). Die gesamten Kassenvermögen erreichten damals 39 457 Milliarden Franken, ihr Ertrag 1756 Millionen. R. S.



Sommerlich - hübsch - gebräunt - vergnügt - verlockend! Foto Kehrler

Transportprobleme im Betrieb?

COSMOS

hilft sie lösen!

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

Cosmos B. Schild & Co. AG.
2501 Biel Tel. 032 28334

Le marché suisse dans l'expectative

L'été 74 dans l'optique des agences de voyages

Nous constatons à présent déjà que ce sont les Etats du Maghreb, en particulier, qui figurent parmi les clients de la saison touristique d'été qui vient de commencer. La Tunisie — qui occupe depuis plusieurs années une place de choix dans les programmes d'été des agences de voyages suisses — est spécialement touchée. Tous les autres pays touristiques arabes sont également peu demandés. Par contre, on enregistre un nombre très satisfaisant de réservations pour les programmes ayant Israël comme destination. Il est intéressant de noter un comportement différent des jeunes qui, pour leur part, choisissent volontiers des offres de vacances en Tunisie et au Maroc spécialement adaptées aux tweens.

Les valeurs sûres

Cet été, le grand flux touristique, orienté de coutume vers l'Afrique du Nord, devrait profiter à la presqu'île ibérique et en second lieu à la Yougoslavie. L'Algarve, les Iles Canaries et, une fois plus, les Baléares s'avèrent être les best-sellers de l'année. La Yougoslavie s'efforce, l'année dernière, de plaire à ses hôtes et profite maintenant de la publicité de bouche en bouche (sic) Le boom touristique vers la Grèce se maintient, de façon un peu modérée il est vrai. La Sardaigne est très demandée, ce que l'on ne peut, par contre, pas affirmer de certaines autres destinations de vacances au bord de l'eau en Italie. La Corse est très bien cotée, et il en va de même pour quelques endroits sur la côte française. La Bulgarie est plus en vogue que la Roumanie.

Un signe des temps

Nous enregistrons un grand intérêt pour les vacances actives et tout spécialement

pour les programmes sportifs. Ainsi, pour la pleine saison, toutes les places sont déjà prises dans un grand nombre de villages de vacances méditerranéens. Les voyages en mer à prix modéré ne sont pas très demandés, tandis que les croisières suffisant aux exigences élevées et surtout celles à destination des mers nordiques sont très recherchées, et ceci malgré des suppléments pour carburant en partie pourtant considérables. La tendance en faveur des pays nordiques persiste tout généralement, et l'intérêt porté à des vacances libres et dans la nature augmente très sensiblement.

Les Etats-Unis ont la cote

Parmi les voyages à longue distance, les vols bon marché à destination des Etats-Unis selon la formule ABC, respectivement TGC (vol charter aller-retour, organisation individuelle du séjour), sont très demandés. Par contre, les tendances relatives à d'autres destinations ne sont pas homogènes: les réservations pour l'Afrique orientale, en particulier pour le Kenya, ne sont pas satisfaisantes en ce moment; Bangkok, d'autre part, reste à la mode.

Cette année, le flux des réservations ne débute qu'au mois de mars, quelques exceptions importantes mises à part. Le nombre des commandes dans les agences de voyages était, durant les mois de janvier et de février, inférieur à celui de l'année précédente. Toutefois, le retard pris fut généralement rattrapé jusqu'au milieu d'avril. Mais on ne peut plus s'attendre à un grand taux de croissance pour cette saison d'été. On sera déjà très satisfait de pouvoir répéter le résultat de l'année précédente ou d'enregistrer tout au plus une augmentation de quelques pourcents.

Dans le cadre du congrès de l'IAIH

Le Lord-Maire de Londres à Genève

On sait que le congrès de l'Association internationale de l'hôtellerie se déroule actuellement à Genève. A cette occasion, la ville du bout du lac accueille un hôte de marque en la personne du Lord-Maire de Londres, Sir Hugh Wontner, ancien président de l'IAIH.

Le Conseil administratif de la Ville de Genève a offert un important dîner en son honneur; celui-ci fut préparé et servi par l'Hôtel de la Paix, que dirige M. Olav Vaage, au Parc de la Grange. Un menu de choix avait été élaboré: foie gras frais, petites brochures, fûmet des îles en tasse, suprême d'omble au château, mignon de charolais ambassadeur, pommes nouvelles, haricots verts fins, plateau de fromage, fraises glacées cardinal, douceurs. Il a été dirigé par M. Emile Perrin, chef de cuisine, collaborateur sur le service traiteur de l'Hôtel de la Paix.

Signalons, à ce propos, que M. Emile Perrin, selon l'arrêté du Journal officiel du 2 avril 1974, a été nommé Officier du Mérite agricole.

C'est dire que le Lord-Maire de Londres, reçu au Parc de la Grange, s'est trouvé dans un cadre de choix et dans de bonnes mains!

Assemblée ordinaire de la CPS

(CPS) Le comité de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants (CPS) a tenu son assemblée ordinaire annuelle le 25 avril 1974 sous la direction de son président, M. F. Frei, Lucerne, à l'Hôtel Krone à Winterthur. Les principaux points de l'ordre du jour ont été constitués par les questions statutaires (rapport annuel et comptes de l'exercice 1973, programme de travail et budget pour 1975). Les projets ont été adoptés à l'attention des associations responsables et des associations membres. Le comité a approuvé en outre les propositions de réforme de l'apprentissage de cuisine et de révision des statuts de la CPS et les commissions professionnelles cantonales. Le projet de répartir l'actuel examen de maîtrise de cuisinier en un examen professionnel et un examen de diplôme a été mis en discussion. Le comité directeur et le comité de la CPS étudieront cette question lors de prochains séancés.

Une offre de vacances pour le 3e âge

(ONST) Vacances en Suisse pour personnes âgées, tel est le thème de l'un des deux prospectus que Pro Senectute vient d'éditer pour 1974. Parmi les 18 hôtels à choix, citons: 6 en Suisse orientale et aux Grisons, 5 en Suisse centrale et méridionale, 2 en Suisse romande (Valais) et 5 au Tessin. Le forfait de Fr. 23.50 à Fr. 70.- par jour, soit 50% des prix normaux en haute saison, comprend: la chambre, la pension complète, l'hôteesse, le service, les taxes de cure et éventuellement le chauffage. Cette offre n'est valable que pour l'entre-saison. Les amateurs de caravaning profiteront des offres spéciales à Tenero/Tessin, alors que ceux de la natation ont à leur disposition des piscines couvertes ou en plein air à Schwelbrunn, Davos, Unterschächen, Montana, Arrogno et Magliaso. Dans cette dernière localité, notons les possibilités de randonnées pédestres. Pour de plus amples renseignements, s'adresser à Pro Senectute, vacances et voyages, Gessnerallee 38, Case postale, 8021 Zürich.

Bâle - Schaffhouse à pied

(ONST) On peut se rendre de Bâle à Schaffhouse en train ou en auto, mais aussi désormais couvrir le parcours à pied. Cette randonnée a été rendue possible grâce à l'aménagement du chemin qui longe le Rhin entre le port d'Augst et la petite ville d'Augst, et à la réalisation d'une jonction avec le chemin argovien. L'excursion commence à Birsfelden, à l'est de Bâle. Il faut 2 heures 1/2 de marche pour atteindre Augst, l'Augusta Raurica de l'Helvétie romaine. On continue, toujours le long du Rhin, jusqu'à Stein (Hôtel de Ville avec collection de vitraux du XVIe siècle), puis par Laufenbourg (petite cité médiévale), Koblenz, Zurzach (grande piscine thermique en plein air), Kaiserstuhl et Eglisau, jusqu'à Schaffhouse. En cours de route, il y a toujours possibilité de terminer l'excursion en train. En outre, il existe des liaisons par bateau entre Bâle, Augst et Rheinfelden, ainsi que, le dimanche, entre Eglisau et Rüdlingen.

Vins genevois 1973: un très bon millésime

Douze Perlans, trois Aligotés, trois Riesling Sylvaners, un Pinot gris, un Gamay rosé, sept Gamay rouges et trois Pinot noirs ont été récemment présentés dans le cadre d'une conférence de presse-dégustation organisée à l'Auberge de la Couronne à Jussy, par l'Office de propagande des vins genevois.

Ces différents crus ont permis de se rendre compte que le millésime 1973 est très bon, que ses vins sont riches, équilibrés et fruités, et que leur gamme est suffisamment étendue pour que, en toute circonstance, il soit possible de découvrir le cru genevois qui s'impose lui-même.

Les vins genevois ont la possibilité de se faire apprécier par toujours davantage de gens, tant en Suisse romande qu'en Suisse alémanique où un effort accru de propagande va être entrepris. La vente en gros tend à diminuer au profit de la vente sous verre, ce qui représente un avantage certain, car les producteurs commercialisent eux-mêmes leur production. En l'espace d'une année, le vignoble genevois s'est accru de 12 hectares, ce qui porte désormais sa superficie à 1048 hectares.

Vins 1974: récolte moyenne

(ATS) En 1974, il n'y aura pas en Suisse de récolte volumineuse de raisins. Vu les dégâts causés par le gel, il faut compter avec une récolte moyenne quantitative-

Vers la votation sur la troisième initiative populaire contre l'emprise étrangère

Des étrangers en Suisse (4)

Nous poursuivons la publication, sous ce titre, de larges extraits du rapport du Conseil fédéral sur la troisième initiative contre l'emprise étrangère et le surpeuplement de la Suisse (Action nationale), qui passera en votation populaire d'ici quelques mois (cf. Nos 9, 16 et 19/1974).

Thème traité aujourd'hui: Les répercussions sur l'économie et le marché du travail.

Tous les secteurs de notre économie font appel à la main-d'œuvre étrangère. La plupart des entreprises, petites ou grandes, souffrent d'une pénurie importante de personnel. Eu égard aux mesures sévères de limitation qui, depuis 1970, ont eu pour effet de stabiliser le nombre des étrangers résidant durablement dans notre pays, notre économie ne peut plus guère compter sur l'admission de nouveaux étrangers. Ceux-ci ne peuvent être admis en Suisse que dans la mesure où leurs arrivées sont compensées par des départs, des naturalisations et des décès. La main-d'œuvre que procurent les nouvelles entrées est dans une large mesure utilisée par les secteurs économiques non soumis aux mesures de limitation (hôpitaux, asiles, écoles, agriculture). La stabilisation de l'effectif des travailleurs étrangers pose des problèmes fondamentaux et difficiles à résoudre pour notre économie. Les conséquences en seront dans tous les cas ressenties de manière aiguë ces prochaines années. Un nombre non négligeable d'entreprises ont déjà dû, ces dernières années, réduire leur activité, se restructurer, voire fermer leurs portes faute de personnel. La nécessité pour les entreprises de fusionner se fera sentir avec toujours plus d'acuité. En outre, il faut compter à l'avenir avec une augmentation du nombre des entreprises qui se déplaceront à l'étranger.

Des exigences sans précédent!

En cas d'acceptation de l'initiative, 300 000 travailleurs au bénéfice d'une autorisation de séjour à l'année ou d'une autorisation d'établissement devraient quitter notre pays dans un court laps de temps. De plus, le nombre des saisonniers pouvant être admis devrait être réduit de 42 000 par rapport à 1973, celui des frontaliers de 22 000. Il en résulterait une diminution de l'effectif des travailleurs étrangers de près de la moitié. Les exigences de la troisième initiative populaire contre la pénétration étrangère dépassent donc de loin celles de la deuxième initiative, qui prévoyait une réduction de 200 000 du nombre des travailleurs.

Les conséquences d'une réduction aussi massive seraient très graves. Les employeurs seraient amenés à s'arracher mutuellement la main-d'œuvre, ce qui conduirait à des hausses de salaire et de prix avec les effets inflationnistes qui en découlent, ainsi qu'à une nouvelle augmentation du coût de la vie. Les secteurs les moins concurrentiels de l'économie seraient particulièrement touchés.

L'hôtellerie très menacée

A elle seule, l'hôtellerie, qui occupe aujourd'hui environ 100 000 étrangers et à qui, selon ses propres déclarations, 30 000 employés dont elle a un urgent besoin font défaut, se verrait privée de dizaines de milliers d'étrangers. L'existence de nombreuses entreprises serait ainsi sérieusement menacée.

La diminution du nombre d'étrangers toucherait également les services publics, par exemple les entreprises de transports et les services de voirie. Si l'on songe que

ment, indique le Journal vinicole suisse, qui aura des répercussions certaines sur la demande, le placement des vins disponibles, l'importation et surtout sur la formation des prix. Les dommages varient en gravité selon les régions. C'est ainsi que les vigneron du lac Léman et de celui de Zurich n'ont pas de grosses pertes à déplorer, tandis que d'autres régions, celles de la plaine surtout ont été durement éprouvées, poursuit le journal. C'est dans la vallée du Rhône, que les vignes ont le plus souffert, en particulier celles situées à une altitude inférieure à 600 m. En Suisse orientale, les vigneron n'ont pas été épargnés non plus, notamment dans le canton de Schaffhouse.

L'Airbus à Bâle-Mulhouse

(ATS) Le premier Airbus d'Air France à atterrir sur l'aéroport de Bâle-Mulhouse. L'appareil a été présenté dans le cadre d'une réception organisée par Air France. L'Airbus a été conçu pour des vols à courte distance. Il peut, dans sa version française, accueillir soit 269 passagers «sans classe», soit 26 passagers de première classe et 225 de classe tourist.

Air France mettra cette année encore trois Airbus en service. Il en sera de même l'année prochaine. Air France a par ailleurs annoncé qu'à partir du 1er novembre, un avion reliera chaque jour l'aéroport parisien Charles de Gaulle à l'aéroport de Bâle-Mulhouse et qu'à partir du 1er décembre il y aura un vol direct Bâle-Les Antilles.

L'industrie de la construction (les cadres, pour la plupart suisses, y compris) occupe 60% d'étrangers, on peut se rendre compte des effets que semblables mesures auraient sur la capacité de production et les prix de la construction.

L'approvisionnement de notre pays en produits alimentaires pourrait également être mis en question. Sans parler de l'agriculture, beaucoup d'entreprises telles que les boucheries, les boulangeries, les fromageries, les laiteries, les exploitations maraîchères, les fabriques de conserves, etc. doivent nécessairement faire appel à la main-d'œuvre étrangère, car on ne trouve plus de main-d'œuvre suisse pour faire ces travaux souvent désagréables et pénibles.

Les conséquences pourraient toutefois se révéler plus graves encore si, à la suite des départs volontaires provoqués par la réduction, le nombre des étrangers quittant notre pays était supérieur à celui qu'entraîneraient les mesures prises par les autorités.

Chômage, reclassements professionnels, recul des positions sociales

Dans beaucoup de secteurs de l'économie, les étrangers occupent surtout des emplois subalternes. Ils exécutent en premier lieu les travaux (travail à la journée, travaux de nuit, travaux insalubres et sales) qui, en général, n'intéressent plus les Suisses. Une réduction massive du nombre d'étrangers rendrait extrêmement problématique l'exécution des travaux les plus simples, indispensables pour maintenir une économie saine et pour assurer les services nécessaires à la société. Non nombre de Suisses devraient se résoudre à prendre des emplois moins bien payés. Le chômage, les reclassements professionnels et un recul des positions sociales seraient inévitables pour bon nombre de travailleurs suisses.

Des conséquences incalculables

Notre économie a toujours fait appel, depuis le milieu du siècle dernier, à de la main-d'œuvre étrangère. Une acceptation de l'initiative aurait des répercussions de grande portée non seulement pour notre économie et pour les particuliers, qu'ils soient employeurs, employés ou consommateurs, mais serait ressentie indirectement aussi par l'ensemble de la collectivité. Les rentrées fiscales de la Confédération, des cantons et des communes diminueraient forcément eu égard à la baisse des revenus. Les énormes moyens qu'exige la mise en place de notre équipement collectif (hôpitaux, homes pour vieillards, écoles, routes, épurateur des eaux) seraient considérablement réduits, même compte tenu des économies qui résulteraient du départ de nombreux étrangers. Cette situation serait d'autant plus difficile à supporter que la Confédération et les cantons auront ces prochaines années à faire face à des difficultés financières accrues.

L'acceptation de l'initiative serait si lourde de conséquences qu'à la longue notre peuple devrait en payer chèrement les inconvénients.

(à suivre)
Prochain article: Les répercussions sur nos relations avec l'étranger

Nouvelles vaudoises

Amélioration en mars

A la stabilisation constatée dans la statistique des nuitées vaudoises pour les deux premiers mois de l'année a succédé en mars dernier une amélioration de 4,6%. 246 116 nuitées au total ont été enregistrées dans les hôtels et pensions, soit 11 647 de plus qu'en mars 1973. Ce sont essentiellement les touristes étrangers qui sont responsables de cette progression réjouissante, leurs nuitées ayant augmenté de 14 448 unités; en revanche les nuitées suisses ont passé de 102 392 à 99 591 soit une perte de 2801 unités; gain de 9,6% d'un côté, perte de 2,7% de l'autre!

572 hôtels sur 653 étaient ouverts, soit un de moins qu'en mars dernier, offrant 21 985 lits disponibles (+ 345). Grâce à ces bons résultats et en dépit de l'augmentation du nombre des lits, le taux d'occupation a passé de 37,6 à 38,8%.

Nos hôtes étrangers

Revirement spectaculaire: les nuitées étrangères augmentent de 33,3% au cours de ce mois et passent de 48 981 en mars 1973 à 65 313 cette année. Il est certain que l'étalement des vacances de neige et l'avancement des vacances de Pâques décidées par le gouvernement français expliquent cette progression. Il faut s'attendre à un sensible recul en avril. A noter aussi une très sensible diminution des nuitées allemandes (-6571 et -34,4%) sur un total de 12 517 nuitées, ce qui prouve une fois de plus que le tourisme vaudois a bien de la peine à s'assurer une part importante du marché d'Outre-Rhin. Peu de changement en revanche pour le total des nuitées anglaises, italiennes et nord-américaines, mais augmentation de 8,8% des nuitées belges; augmentation enfin de 35,4% des nuitées japonaises, mais pour un modeste total de 1135 nuitées... Il faut un début en tout!

Des nouvelles de bonne source

Interrogé par notre confrère «L'Est vaudois», M. Jean-Jacques Cevey, syndic de Montreux, a donné quelques renseignements sur le projet de reconstruction de l'Hôtel Continental. Il a relevé que le promoteur avec lequel la Municipalité avait passé un accord, M. Zannidakis, n'avait pu utiliser son droit de préemption en raison des phénomènes conjoncturels. Il a encore un peu de temps mais en tout état de cause la Municipalité de Montreux discute actuellement sur un projet réel. Si le projet initial n'aboutissait pas avec le promoteur, il y aurait des portes de sortie.

Quant à savoir si la commune s'engagerait directement dans une réalisation de ce genre, seule ou en collaboration avec l'économie privée, M. Cevey a exprimé l'avis que la commune est trop petite pour s'engager dans pareille entreprise, surtout qu'il s'agit de bâtir puis de gérer un hôtel.

Il estime qu'il vaut mieux trouver un terrain d'entente avec une grande chaîne internationale.

Journée vaudoise du Congrès de l'IAIH

Journée d'excursion en territoire vaudois, ce sont présentés, pour les congressistes de l'Association internationale de l'hôtellerie. Venus de Genève par bateau, ils sont accueillis tout d'abord à Lausanne pour un cocktail servi au Beau-Rivage et offert par la Ville de Lausanne, la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy et l'ADIL.

Courrier de Genève

Première mondiale du «porteur électronique»

Afin de faire face à la pénurie de personnel, M. et Mme Maurer, qui, à l'enseigne de Pax, exploitent un petit hôtel à Genève, viennent d'installer un «porteur électronique», qui reçoit les clients la nuit, alors que la porte d'entrée de l'hôtel est fermée, leur permettant également de sortir, tandis que leur est remise la clef de leur chambre. Il est impossible de la confondre avec celle d'un autre client, en raison d'un dispositif de contrôle. Ce «porteur électronique» se présente sous la forme d'un tableau percé de serrures, dans lesquelles sont enfoncées toutes les clés des différentes chambres. Il s'agit d'une première mondiale qui, testée depuis un certain nombre de semaines à l'Hôtel Pax, donne entière satisfaction.

L'agence des Panamerican Airways est inaugurée

La compagnie de navigation aérienne Panamerican Airways est l'un des plus importants transporteurs aériens du monde. Bien que ses appareils ne fassent pas escale en Suisse, elle a décidé d'installer une agence à Genève, en raison de l'importance de cette ville dans le domaine des organisations internationales. Installée à la rue du Mont-Blanc, cette nouvelle agence occupe quatre collaborateurs placés sous la direction de M. Tharin.

Une promenade d'un nouveau genre

Genève est connue et appréciée pour la beauté de ses quais, parcs et jardins publics. On vient d'y inaugurer une promenade d'un genre nouveau. Il s'agit d'un site historique qui, au bas de la falaise de Saint-Jean a été récemment exhumé lors d'importants travaux que l'on y effectuait. Le site en question est l'ancien prieuré de Saint-Jean-hors-les-murs, qui avait été détruit en 1555 et dont des vestiges fort intéressants ont pu être mis à jour, au cours des cinq dernières années. Il est rendu vivant par le fait que ces découvertes archéologiques ont été aménagées en promenade publique, ce qui permet de découvrir les richesses architecturales du passé avec les agréments du présent. V.

Autoreisezug — ein marktgerechtes Angebot

Seit fast 20 Jahren gibt es Autoreisezüge. Im Juni 1955 verliess ein aus Schlaf- und Autotransportwagen zusammengesetzter Zug den Londoner Bahnhof King's Cross in Richtung Perth. Seitdem hat die Kombination Auto/Zug immer mehr Anhänger gefunden, welche im «Nachtsprung» Distanzen schlafenderweise überwinden, die hinter dem Steuer an der Grenze des Erträglichen liegen.

Auto im Reisezug		Verladung im Personenbahnhof	
nach		Verkehrsstage Abfahrt	
		Verladungszeiten	
Hoek van Holland	Sa	12 32	11 00 - 11 50 Uhr
Bremen Hbf	Di u Do	22 28	21 00 - 22 00 Uhr
Düsseldorf Hbf	Sa	22 28	20 00 - 21 30 Uhr
Hannover Hbf	tgl	22 28	20 30 - 21 00 Uhr
Hamburg - Altona	tgl	22 28	21 00 - 22 00 Uhr

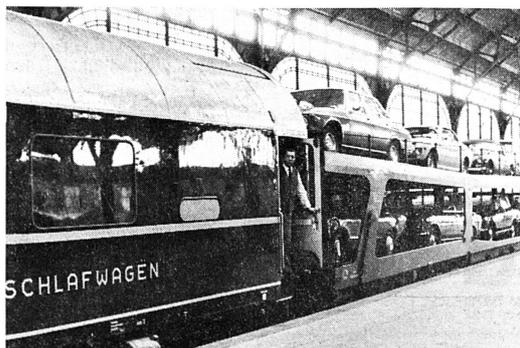
Der Wegweiser zur geruhsamen Fahrt in die Ferien

Im Autoreisezug nach Schleswig-Holstein

Eine von der Schweizerischen Bundesbahn und der Deutschen Bundesbahn organisierte Pressereise führt kürzlich Gelegenheit, zwischen Lörach und Lübeck — auf dieser Strecke verkehrt allerdings normalerweise kein Autoreisezug — die Annehmlichkeiten dieser Verkehrskombination zu testen und zu bewundern. Nach dem Verlad der Autos auf die zweistöckigen Transportwagen, dem Nachessen im komfortablen Speisewagen und einem Schlummertrunk begab man sich zu Bett, um nach 10stündiger Fahrt und einem reichhaltigen Frühstück am nächsten Morgen ausgeruht die Hansestadt zu erreichen. Zwei freie Tage geben Zeit für Ausflüge ins malerische Hinterland der «Holsteinischen Schweiz» und einen Abstecher mit der Fähre von Puttgarden nach Rödby in Dänemark. Am Abend des dritten Tages erfolgte die Rückreise auf dieselbe bequeme und nervenschonende Art. Nach insgesamt 1600 Bahnkilometern, gegen 400 km im Auto und 40 km Seereise, langte die Gesellschaft, nach knapp drei Tagen ausgeruht und münder wieder in Lübeck an.

Die Domäne der Autoreisezüge sind Distanzen von einem Rand Europas zum anderen, um die Vorteile des Schlafwagens voll auszunützen zu können. Obwohl im Zentrum des Kontinents gelegen, hat auch die Schweiz Anteil am engmaschigen Netz. Sowohl von Verladestationen im Lande als auch von solchen in Grenznähe bieten sich eine Reihe von Verbindungen an: Täglich verkehren Züge zwischen Hamburg-Hannover und Chiasso, Hamburg-Hannover und Lörach. Zwischen Juni und September werden die Strecken Puttgarden — Hamburg — Hannover — Frankfurt-Biasca, Calais-Lyss, Calais-Biasca und Paris-Evian bedient. Von April bis Oktober verkehrt ein Zug von Düsseldorf-Köln-Frankfurt nach Biasca, vom Mai bis Oktober ein solcher von Hertenbosch nach Biasca. Brüssel und Brig sind vom April bis September verbunden, während in den Hauptreisemonaten Juli und August Züge zwischen Hamburg und Konstanz sowie zwischen Hamburg, Bremen, Hannover und Lindau verkehren. Für Reisende von und nach Südf frankreich bieten sich zwischen Juni und Oktober Züge nach Avignon-Narbonne an. Engländernde benützen die Verbindung zwischen Lörach und Hoek-van Holland/Harwich, während Griechenlands von Mailand aus im Autoreisezug erreichbar ist. Den Winterportgästen stehen die Verbindungen Hamburg-Chur und Paris-St-Maurice zur Verfügung.

Reintert nur knapp
Der Autoreisezugs-Verkehr der Deutschen



Autoreisezug in Hamburger-Hauptbahnhof

rial indessen nur während einer relativ kurzen Zeit des Jahres voll ausgelastet werden kann, gestaltet sich die Rentabilität dieses Betriebszweiges nur knapp genügend. Es ist deshalb — wie DB-Presseschef Müller-Scherf erklärte — nicht ausgeschlossen, dass hier und dort Straftafeln im Programm vorgenommen werden müssen.

Während bei Reisen von der Schweiz aus die Fahrpreise durch Addition von Autofracht (je nach Wagenlänge), Personal- und Liege- oder Beitzplatz errechnet werden, bietet die Deutsche Bundesbahn ein Pauschalarrangement an, welches die Fracht für zwei Personen und den Gesamtpreis zusammenfasst. So kommt zurzeit die einfache Fahrt von Lörach nach Hamburg mit einem Wagen von weniger als 4,42 Metern Länge und zwei Personen mit Schlafwagen auf 611 Franken in der zweiten, und auf 814 Franken in der ersten Klasse zu stehen.

Für gehobenen Individualtourismus

Die Leistungen des Autoreisezuges sind somit nicht gerade als billig zu bezeichnen. Stellt man jedoch die ersparten Uebernachtungskosten sowie die gebotene Sicherheit, den Komfort und den stresslosen Transport in Rechnung, so erweist sich das Angebot als durchaus marktgerecht. Es handelt sich dabei um ein auf den gehobenen Individualtourismus zugeschnittenes Angebot, welches dem Konzept der schweizerischen Hotellerie recht genau entspricht. Gewissensfrage: Wurde bis jetzt genug getan, die mannigfaltigen Incoming-Möglichkeiten dieser Reiseform, vor allem im deutschen Raum, maximal auszuschöpfen?

GFK

Luftverkehrsjahr 1973

Eine erfreuliche Aufwärtsentwicklung im Weltluftverkehr dürfte nicht darüber hinwegtäuschen, dass sich die Unternehmen im vergangenen Jahr schwerwiegenden Problemen ausgesetzt sahen, stellt der Direktor des Eidgenössischen Luftamtes in einem Rückblick fest.

Zum Tarifdruck, ausgelöst durch Ueberkapazität und Konkurrenzkampf zwischen Linien- und Nichtlinienunternehmen, gesellten sich ständige Kostensteigerungen, eine verlustreiche Währungs- und die Erdölverknappung. Die Schwierigkeiten in der Treibstoffversorgung hatten allerdings auch positive Auswirkungen, indem sie die «chemungelose» Erhöhung der Kapazität bremsen und «vielleicht auch den übermässigen Wettbewerb auf einzelnen Strecken entschärfen». Allfällige Verschleibungen der Marktanteile dürfen sich erst später zeigen.

Tarifkontrolle auch für den Charterverkehr?

Wie Direktor Guldimann in der schweizerischen Luftfahrtstatistik 1973 ausführt, war das Luftamt wieder stark mit Tariffragen beschäftigt. Die Verhandlungen innerhalb des internationalen Luftverkehrsverbandes (IATA) gestalteten sich in den letzten Jahren immer schwieriger. Trotz einigen Fortschritten blieb die Tarifstruktur kompliziert und unübersichtlich, und in wichtigen Verkehrsgebieten stehen wesentliche Tarife immer noch unter den Selbstkosten der meisten Unternehmen. Immer dringender stellt sich nach Ansicht des Luftamtdirektors die Frage, ob die staatliche Tarifkontrolle vom Linienverkehr nicht auf den Charterverkehr ausdehnt werden sollte, was allerdings einer Gesetzesänderung bedürfte.

dehnt werden sollte, was allerdings einer Gesetzesänderung bedürfte.

Flugsperre

Das Luftamt musste letztes Jahr ein Unternehmen im Nichtlinienverkehr bestrafen, das ohne Sonderbewilligung Flüge in das Kriegsgebiet von Tel Aviv ausgeführt hatte. Das Ende 1972 eingeführte Konzept der ABC-Flüge (advanced booking charter) hat vorerst nicht den erhofften Erfolg gebracht. Der Grund dafür liegt hauptsächlich in der vorläufigen Beibehaltung der bisherigen Gruppencharterflüge, die einfacher zu organisieren sind und nicht 90 Tage im voraus gebucht werden müssen.

Hauptereignisse

Als Hauptereignisse des Luftfahrtsjahres 1973 werden im Rückblick u. a. genannt: der Absturz einer britischen Chartermaschine bei Hochwald, der 108 Tote und 36 Verletzte forderte; die Einführung des Swissair-Vertrages für Lateinamerika, der gegen ein Lösegeld freigelassen wurde; die Unterzeichnung eines Luftverkehrsabkommens mit der Volksrepublik China, das Verbot für die Helvetic, libysche Helikopterpiloten auszubilden; und die Inkraftsetzung des revidierten Luftfahrtgesetzes durch den Bundesrat auf den 1. Januar 1974.

Fahrplanwechsel mit TEE-Neuerungen

Am 26. Mai 1974 trat der Sommerfahrplan der schweizerischen Transportunternehmungen in Kraft.

Auf dem Netz der SBB sind im schweizerischen Fahrplan keine bedeutenden Änderungen zu verzeichnen. Hingegen treten bei den Verbindungen der Trans-Europ-Express-Züge mit der Schweiz einige Änderungen und Neuerungen ein. So wird

die bisherige TEE-Relation Zürich — Basel — Bruxelles — Rotterdam — Amsterdam des TEE «Edelweiss» aufgehoben und durch die beiden Verbindungen TEE «Edelweiss» Zürich — Bruxelles — Zürich mit neuem Fahrplan und dem neuen TEE «Iris» Bruxelles — Zürich — Bruxelles ersetzt. Beide Züge werden mit den elektrischen TEE-Einheiten der SBB geführt. Der Speisewagen wird in beiden Zügen von der schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft bedient.

Der TEE «Gottardo» Basel — Zürich — Mailand wird bis und ab Genava verlängert. Der TEE «Ticino» Mailand — Zürich — Mailand fällt wegen des neuen Umlaufs der TEE-Kompositionen aus. Zwischen Mailand und Zürich wird er durch den neuen Städtzug 521 Mailand-Zürich ersetzt. Dieser führt auch die 2. Wagenklasse und hält — im Gegensatz zum heutigen TEE «Ticino» — auch in Bellinzona. In der Gegenrichtung steht der Städtzug 383 als Ersatzverbindung zur Verfügung. Schliesslich wird der TEE Cisalpin Paris — Lausanne — Mailand bis Venedig verlängert und mit neuen modernen TEE-Wagen ausgerüstet.

Im Sommerfahrplan kommt wie bisher in Italien und neuerdings auch in Spanien die Sommerzeit (Osteuropäische Zeit) zur Anwendung, die gegenüber der Schweizer Zeit um eine Stunde vorgeht.

Schilthorn: Gipfelausbau zahlt sich aus

Dem Geschäftsbericht der Schilthornbahn AG Mürren (LSMS) für das Jahr 1973 ist zu entnehmen, dass die Attraktivität der Schilthorn-Region und des Drehrestaurants auf dem 3000 m hohen «Piz Gloria» nicht nachgelassen hat.

Der in der Bauphase eher noch umstrittene Grossausbau des Gipfels hat sich in den vergangenen Jahren als touristischer Magnet erster Klasse erwiesen.

Die Schilthornbahn beförderte rund 20% mehr Passagiere als im Vorjahr 1972. Das Reinergebnis stieg erstmals über die 1/2-Mio-Frankenmarke (Fr. 519 832.87). Es bestätigte sich immer mehr, dass «nur durch eine Verbundwirtschaft von Luftseilbahn, Skilift und Restaurationsbetrieb eine sichere Rendite erreicht werden könne». Auf eine Tarifierhöhung konnte die LSMS im Jahr 1973 verzichten. Die grosszügige Erweiterung des Selbstbedienungs-Restaurants auf dem Schilthorn Gipfel um 120 Plätze hat sich trotz der hohen Ko-

sten bereits im ersten Betriebsjahr als wertvolle Ergänzung erwiesen. Der Sommerverkehr ist fast dreimal so stark wie der Winterverkehr, der gegenüber dem Vorjahr um nur knapp 3% zugenommen hat.

Die Abschreibungen belaufen sich jetzt auf total rund 7 Mio Franken, womit das Verhältnis von Umsatz zu Anlagevermögen sich derart verschoben hat, dass die Schilthornbahn über dem Landesdurchschnitt steht. Es wird auf die Notwendigkeit eines regionalen Entwicklungskonzepts verwiesen, womit unweidseitig die Investitionspolitik von Bund und Kanton Bern im Falle des Kurortes Mürren anvisiert wird, einem Testfall in der Förderung der Berggebiete.

Flughafen Zürich — Kloten als Streitobjekt

Einmal mehr war der Flughafen Zürich-Kloten Gegenstand einer zum Teil heftig geführten Debatte im Zürcher Kantonsrat.

Der Regierungsrat beantwortete Interpellationen, die von Vertretern der EVP und des Landesrings eingereicht worden waren. Dabei dementierte Baudirektor Günthard nachdrücklich, dass es heute um die 4. Ausbaustufe gehe. Notwendig ist allein die Reparatur der Blindlandepiste, die durch die Grossraumflugzeuge beschädigt worden ist. Nur in diesem Zusammenhang sei die Möglichkeit erwogen worden, eventuell die V-Piste, in «erster Linie als Landepiste» bestimmt, mit Kosten von etwa 8 Millionen Franken um

600 m zu verlängern und für die Dauer der Reparaturarbeiten — 6 bis 12 Monate — als Startpiste zu benützen. Noch nicht entschieden aber ist, ob auch andere Möglichkeiten offenstehen.

Als Fehlschluss bezeichnete er auch die Meinung, zum sogenannten «Endausbau» gehöre nach der Ausbaukonzeption von 1972 auch die Verlegung der Blindlandepiste um 2075 m nach Norden und der Bau einer Parallelpiste. Im übrigen verteidigte der Regierungsrat das heutige Nachtflugverbot als «tragbaren Kompromiss» und betonte, dass er sich der negativen Auswirkungen des Flughafens und des Luftverkehrs im Rahmen der Umweltbelastung bewusst sei. Dem Ausbau des Flughafens seien Grenzen gesetzt. sda

In Kürze...

Fluglinie Zürich-Berlin

Ein Sprecher des Eidgenössischen Luftamtes in Bern bestätigte, dass die Pan American Airways (PANAM) und die British Airways (BA) je ein Gesuch für tägliche Flugverbindungen von Zürich-Kloten nach Westberlin eingereicht haben. Nachdem die British Airways auf ein entsprechendes Begehren der PANAM reagierten, erwartet Bern ein gleichlautendes Gesuch der Air France.

Die genannten drei Gesellschaften sind die einzigen westlichen Fluggesellschaften, die nach dem Viermächteabkommen das Recht besitzen, Westberlin anzufliegen. Die Begehren sind durch die bestehenden bilateralen Luftverkehrsabkommen nicht gedeckt, da Berlin als «Drittstaats gilt. Für die Schweiz dürfte es deshalb äusserst schwierig sein, auf der im Luftverkehr sonst üblichen Gegenseitigkeit zu bestehen.

Vorwärts mit den Alpenbahnen!

Nach der Ansicht Bundesrat Ritschards muss der Entscheid über die Alpentransversalen 1975 gefällt werden. Diesbezügliche Verhandlungen mit den Regierungen der Ostschweiz und Uri sollen bis zu diesem Zeitpunkt abgeschlossen werden. Noch in diesem Jahr will der Bundesrat dem Parlament eine Vorlage über den Ausbau der Lötschberglinie auf Doppelspur unterbreiten. Dieser dürfte ohne Zufahrten — Kosten von 620 Millionen Franken verursachen (Preisbasis Sommer 1974).

Rückgang im Grossen St. Bernhard

Gegenüber 1973 haben während der ersten vier Monate des zehnten Jahres seit der Eröffnung 3,2 Prozent weniger Automobilisten den Strassentunnel Grosser Sankt Bernhard benützt. Die Gesamtzahl von 101 500 Autos steht jedoch noch um 9,5% über dem Wert von 1972. Der Rückgang der Tunnelbenützung wird auf die Restriktionen Italiens für den motorisierten Verkehr und die Schwäche der Lira zurückgeführt.

Autobahninitiative zustande gekommen

Die von Franz Weber lancierte eidgenössische Volksinitiative zur Einführung des Referendums bei Autobahnbauten ist mit über 50 000 Unterschriften zustande gekommen.

Das Volksbegehren verlangt die Ergänzung der Bundesverfassung durch einen Art. 36bis mit folgendem Wortlaut: «Die Bundesversammlung beschliesst über Konzeption, Linienführung und Ausführung der Nationalstrassen. Diese Beschlüsse sind dem Volk zur Annahme oder Verwerfung vorzulegen, wenn es von 30 000 Stimmberechtigten oder von acht Kantonen verlangt wird. Uebergangsbestimmung: alle Nationalstrassen und -strassenabschnitte, die am 1. August 1973 noch nicht erstellt oder noch nicht in Ausführung begriffen waren, unterliegen der Beschlussfassung gemäss Art. 36bis Abs. 1bis.»

Personenverkehr in 20 Jahren verdreifacht

Aus einer Untersuchung der Kommission für eine schweizerische Gesamtverkehrskonzeption geht hervor, dass die Verkehrsleistung im Personenverkehr von 1950 bis 1970 jährlich um 7,6% gewachsen ist. Dies entspricht einer Ausweitung des Personenverkehrs in diesen 20 Jahren um mehr als das 3,3fache. An dieser Entwicklung war der Strassenverkehr — insbesondere der private — mit 82% der Personenverkehrsleistung massgeblich beteiligt. Auch die Verkehrsleistungen im Güterverkehr erreichten eine jährliche Zuwachsrate von 7% und somit im Jahre 1970 das 2,8fache des Wertes von 1950. Von den Verkehrsleistungen im Güterverkehr wickelten sich 57% auf den Schienen und 31% auf der Strasse ab.

380 touristische Transportanlagen in Bünden

Das Angebot an touristischen Transportanlagen in Graubünden ist im Jahr 1973 um 18 Grosseinheiten erweitert worden. Während eine neue Luftseilbahn (Signalbahn St. Moritz) und 3 Sessellifte durch das Eidgenössische Amt für Verkehr kollauidiert und für den Betrieb freigegeben wurden, erteilte das Kantonale Departement des Innern und der Volkswirtschaft 14 neuen Skiliften die Betriebsbewilligung. Somit standen im vergangenen Jahr 5 Standselbahnen, 36 Luftseilbahnen (Pendelbahnen), 10 Gondelbahnen (Umlaufbahnen), 23 Sesselliften, 8 kombinierte Sesselliften/Skilifte, 202 Skilifte und 96 Kleinskilifte (Trainerlifte), total 380 touristische Transportanlagen in Betrieb.

Wird die Schweiz umfahren?

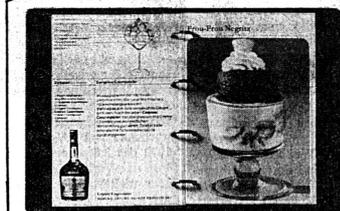
An der Mitgliederversammlung des Schweizerischen Autostrassenvereins (SAV) erinnerte der Präsident, alt Regierungsrat H. Abelt (Basel-Land), an die Aufgabe des Vereins, alle Kräfte für einen vernünftigen, technisch hochwertigen und wirtschaftlichen Ausbau des Verkehrsnetzes einzusetzen. Wenn auch die Konjunktürlämpfung teilweise gerechtfertigt erscheine, so sollte das gesetzlich verankerte Ausbauprogramm der Nationalstrassen, aber auch die anderen Verkehrswege, nicht vernachlässigt werden. Es mehrten sich schon jetzt die Anzeichen, dass die Schweiz im internationalen Verkehr umfahren werde.

Neues Motorschiff auf dem Genfersee

Die Genfersee-Schiffahrtsgesellschaft hat ein neues Schiff, die «Chablais», eingeweiht. Das 46 Meter lange Schiff, das 560 Passagiere aufnehmen kann, wurde in Lausanne-Ouchy vom Stapel gelassen. Die «Chablais» soll sowohl für die regelmässigen Kurse als auch für Sonderfahrten eingesetzt werden. Sie ersetzt das aus dem letzten Jahrhundert stammende Dampfschiff «Major Davel», welches nun seine Tage als schwimmendes Restaurant an der französischen Küste des Genfersees beschliessen wird. sda



20 feine Dessert-Rezepte für Sie!



Das ist unser «süßes» Ringbuch mit 20 feinen Dessert-Rezepten. Die Vorderseite zeigt eine Foto des Desserts, auf der Rückseite haben Sie das Rezept sowie die Schemazeichnung.

Unser Ringbuch ist bei unseren Profis begeistert aufgenommen worden, besteht doch jedes Rezept aus Foto, Text und Schema-Zeichnung, wie's «gemacht» wird. Jetzt sind 20 Rezepte im Ringbuch; dazu erhalten Sie noch 9 Miniaturflaschen Markenspirituosen plus ¼ Flasche Champagner HEIDSIECK MONOPOLE. Auslieferung nur, solange Vorrat – bestellen Sie heute noch! Dieses Angebot gilt nur für die Schweiz.

Coupon Ich bestelle Exemplare der 1. und 2. Serie à Fr. 10.— mit Einzahlungsschein.
 Ich habe Exemplare der 1. Serie à Fr. 10.— bezogen und wünsche gratis die 2. Serie.

Name _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____

in deutsch
 in französisch

Senden an: Haecky Import AG, Werb. abt., 4153 Reinach/BL

Eurodusch

Confort Grandluxe

Nach Mass

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

Rendite

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

Dienstleistung

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

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

Wirte!

Gratis-Katalog verlangen für neue TISCHE + STÜHLE

BON

Name u. Adresse _____

senden an:

Keusch KEUSCH + SOHN AG
 Tisch- + Stuhlfabrik
 5823 BOSWIL AG
 Tel. 057 742 84

Kaspar Glace Vollmix

fixfertig
 * nur mit Wasser anmachen

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

Lieferung in Beuteln à 500 g für 11 Wasser. Kartons à 8 Beutel.



Kaspar-Glace-Pulver

* Mit Past-Milch oder mit Rahm/Wasser auflösen

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

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



Präsenzkontrolluhr ITR 8600

registriert Ein- und Ausgänge des Personals

ermöglicht Kompensationen: Freizeit/Überzeit übereinstimmend mit dem neuen Gesamtarbeitsvertrag

liefert lückenlose und undiskutable Zeit- und Datum-Markierungen für die Behörden und den Arbeitgeber

vermeidet Diskussionen, Unsicherheiten und willkürliche Aufzeichnungen von Hand, die meistens nachträglich erfolgen

Verlangen Sie Spezialprospekt 8600 bei der Generalvertretung:

Portmann & Co., 4053 Basel

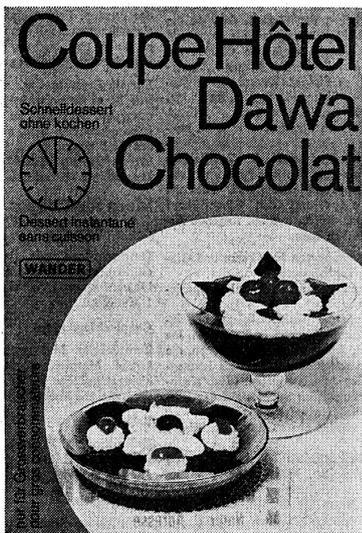
Reinachstr. 30, Tel. (061) 35 95 93

Hans Kaspar AG

Produkte für Backstube und Küche

8045 Zürich
 Tel. 01 33 11 22

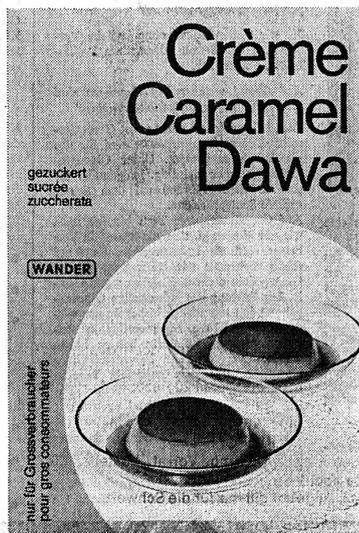
Dawa Dessert- Spezialitäten für höchste Ansprüche!



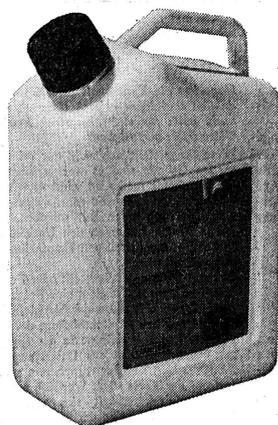
Das preisgünstige Schnelldessert zur raschen Zubereitung von Coupes, Crèmen und anderen Spezialitäten. Kein Kochen – nur mit kalter, trinkfertiger Milch anrühren.

Aromen:
Vanille, Chocolat,
Banane

WANDER



Mit Crème Caramel Dawa lassen sich sogar die delikaten und leichten Caramelköpfl rasch und einfach zubereiten. Bereits gezuckert.



Gleiche, bewährte Qualität wie Crème Caramel Dawa – aber neu mit dem feinen Schokolade-Aroma!

Caramelzucker Dawa:
Gebrauchsfertig – hergestellt aus reinem, natürlich gebranntem Zucker – zum Auscaramelisieren der Förmchen, sowie zum Aromatisieren von Crèmen, Glacen etc.

Muster, Prospekte und weitere Auskünfte erhalten Sie jederzeit gerne durch den **WANDER** Vertreter

Sämtliche Artikel lieferbar durch Ihren Grossisten oder Ihre Einkaufsgesellschaft

Kühle Schleckereien



Viel süsse Früchte, ein wenig Exotik, aromatische Früchte und Beeren, für viele Geschmäcker etwas Besonderes, viel Phantasie in der Aufmachung und Benennung - das ist fast alles, was es braucht, um aus dem Glaceangebot den Grossverdiener Ihres Betriebes zu machen. Foto Mövenpick Ice Cream Boat, Coupe Pop Nuts und High Way Traveller.

6 Fragen an die Glace-Fabrikanten

1. Wie beurteilen Sie den Glace-Konsum in der Schweiz? Nähert er sich dem Sättigungsgrad oder ist das Schweizer's Lust auf kalte Süssigkeiten noch lange nicht befriedigt?
2. Schwankt der Trend in der Geschmacksrichtung stark und ist der Schweizer «proberfreundlicher»?
3. Führen Sie ein besonderes Sortiment für das Gastgewerbe und ist dieses für 1974 erweitert worden?
4. Wo wird die Nachfrage prozentual stärker steigen:
 - Gastgewerbe
 - im Haushalt
 - bei der Grosspackung
 - beim Portionenangebot?
5. Hat die Kostenexplosion auch die Glacefabrikation erfasst? Welche Auswirkungen sind auf die Preise zu erwarten und ab wann?
6. Wie bearbeitet Ihrer Meinung nach das Gastgewerbe den Glace-Markt? Tut es genügend, um die Glace an die Schleckermäuler zu bringen, und wie wird es von Ihnen darin unterstützt?

Antworten

Frisko-Findus Catering AG, Rorschach

1. Die jährlichen Zunahmquoten verringern sich. Solange Glace ein Genussmittel bleibt, wird ihr Konsum wesentlich tiefer liegen als in den USA, wo sie ein Nahrungsmittel ist.
2. Seit Jahren werden bestimmte Aromen der offenen Glace durch den Schweizer bevorzugt. In der Reihenfolge der Bevorzugung hat sich nichts geändert. Neuheiten, vor allem in Form portionierter und unportionierter Spezialitäten, stossen stets auf reges Interesse.
3. Die Frisko-Findus führt seit jeher nebst der offenen Glace ein relativ breites Sortiment von Spezialitäten (portionierte und unportionierte), die ausschliesslich im Gastgewerbe verkauft werden.
4. Langfristig gesehen dürfte im Gastgewerbe der Konsum stärker ansteigen, weil der Gast das ganze Jahr hindurch mit einem Glace-Angebot konfrontiert wird. Im Heimkonsum werden Grosspackungen, vor allem Bidons, zweifellos an Bedeutung gewinnen. Auch im Rahmen der Parahotellerie werden Grosspackungen im Haushalt vermehrt Anklang finden.
5. Sowohl die Rohstoffpreise für Glace als diejenigen für das Verpackungsmaterial (Bidons) sind sehr stark angestiegen. Bevor eine Prognose über die Preisentwicklung gestellt werden kann, muss die Entwicklung im Einkauf abgewartet werden. Grundsätzlich möchten wir die Preise tiefhalten und Preisverbündungen auf ein Minimum beschränken, damit sich der Glace-Konsum gut weiterentwickelt;

warten sind, werden ganz bestimmt auch die Produktpreise neu angepasst werden müssen. Ebenfalls wirken sich akute Lohnsteigerungen innerhalb eines Jahres auf den Endpreis aus.

6. Ganz sicher darf gesagt werden, dass in diesem oder jenem Betrieb noch etwas für den Ice-Cream-Konsum getan werden könnte. Natürlich braucht es dazu zwei Seiten. Wenn der Lieferant auf der einen Seite von seinen Kunden erwartet, dass sein Produkt dem Gast verkaufsfördernd serviert wird, darf auf der anderen Seite das Gastgewerbe vom Lieferanten entsprechende Unterstützung erwarten. Pierrot-Ice-Cream verfügt über eine Anzahl von Werbe- und Verkaufsmitteln für das Gastgewerbe. Wir freuen uns, wenn unsere Kunden von dieser Unterstützung auch Gebrauch machen.

Die Praxis hat das Wort

Der Eigenproduzent
E. Wartmann, Bahnhof-Buffer Basel

Stimmt es, dass im Bahnhof-Buffer Basel Glace immer noch von A bis Z in Eigenfabrikation hergestellt wird?

Ja, wir stellen Glace ohne jegliche Verwendung von Pulver oder andern Halbfabrikaten selbst her.

Auf Grund welcher Überlegungen sind Sie bei der Eigenfabrikation geblieben?

Weil bald niemand mehr selbst Glace herstellt. Unsere Eigenprodukte sind für uns ein Verkaufsargument. Unser Glaceprogramm ist sehr vielseitig. Ich glaube, wir sind in Basel führend auf dem Sektor «Kühle Schleckereien».

Auf Grund mehrerer Tests bin ich nach wie vor überzeugt, dass die Eigenfabrikate besser sind als Industrieglace. Es stand schon mehrmals zur Diskussion, ob der Glaceposten nicht aufgegeben werden sollte. Die Prüfung des industriellen Glaceangebotes hat uns jedoch bisher immer wieder bewogen, die Eigenfabrikation aufrechtzuerhalten. In einem Betrieb haben wir nun versuchsweise Mövenpick-Glace eingeführt, denn sie entspricht unseren Qualitätsvorstellungen.

Wie gross ist Ihr Glaceassortiment?

Wir führen 10 bis 12-Sorten, darunter ganz spezielle, wie z. B. Wein-/Rhabarber-, Honig-, Tomaten- und Mango-Glace. Trotz dem vielseitigen Angebot bleibt die Kundschaft aber eher konservativ. Sie wünscht ihre Vanille- oder Schokoladenglace. Die ausgefallenen Glacen sind sozusagen die «Gabrioles» unseres Angebotes. Sie locken die Gäste an, und mit ihnen verkaufen wir die Standardsorten.

Rechtfertigt es sich nach Ihrer Ansicht, heute noch Glace selbst herzustellen?

Wir haben die Glaceproduktion noch nie als eigene Kostenstelle erfasst. Tatsache ist, dass Glacen und Coupes eine recht gute Marge einbringen. Das Geschäft rentiert sicher und natürlich macht es auch Spass. Wir haben ohnehin einen Posten für die Tagesdesserts, und dieser macht die Glace nebenbei. Unser «Glaciers» blickt übrigens auf eine 40jährige Tätigkeit zurück.

Was halten Sie für das A und O einer guten Glace-Qualität?

Ganz sicher ist es die Matière première. Kein Pflanzen-, nur Milchei, frische und getrocknete Früchte anstelle von Konzentraten, und dann auch noch etwas Liebe bei der Verarbeitung. Hygiene sollte man heutzutage als selbstverständlich voraussetzen können.

Honoriert die Kundschaft Ihre Eigenproduktion und lohnt es sich Ihrer Ansicht nach, auch für einen kleineren Betrieb, Glace selbst herzustellen?

Diese Frage stellt sich nicht nur bei Glace, im Grunde sind es wenige Kunden, die das «home made» zu schätzen wissen. Aber ich glaube, es sind gerade diese wenigen, die den guten Ruf schaffen. Der grosse Rest hat nämlich den Instinkt dafür, auf wessen Urteil und Empfehlung er sich verlassen kann.

Ob man Glace selbst herstellt oder Fertigungsanbieter, ist nicht eine Frage der Betriebsgrösse, sondern der Verkaufspolitik und der Schwerpunktbildung des Angebotes. Das langweiligste in der Schweizer Gastronomie ist das Dessertangebot. Zu 99% lässt sich im vornehin sagen, was auf der Karte steht. Wer sich hier etwas profiliert, schafft sich eine gute Chance. Glace ist eine der Möglichkeiten, etwas Besonderes zu offerieren. Es sind ja heute auch sehr leistungsfähige Freezer, die überall Platz finden, auf dem Markt, und ein Softice-Programm kann man mit etwas Phantasie recht abwechslungsreich gestalten.

Der Wiederverkäufer
Frau Stämpfli, Hotel-Restaurant St. Petersinsel

Was hat Sie bewogen, die Glace-Nachfrage in Ihrem Betrieb fast ausschliesslich mit Fertigprodukten zu decken?

Die Personalfrage. Ohne die Verwendung von Fertigprodukten wäre es manchmal

Wie bringt man Glace an den Gast?



Marianne Kaltenbach

Der Glacekonsum hat nicht nur im allgemeinen zugenommen. Auch im Restaurant sind Eispezialitäten zu einer Selbstverständlichkeit geworden, die unabhängig von einer ausgesprochenen Glacesaison auf der Karte stehen. Dennoch gibt es für diese Produkte Spitzenzeiten, besonders in jenen Betrieben, wo sie nicht nur als «Convenience-Desserts», sondern auch als Zwischenverpflegung und Erfrischung angeboten werden.

Glacen haben den Vorteil, dass sie die Küche nicht belasten und oft sogar von Hilfspersonal zu einfachen Coupes zusammengestellt werden können. Ausserdem gibt es Eispezialitäten, die servierfähig sind, wie z. B. Rouladen, Ice-Cream-Torten, Cassata, Glace-Köpfchen zum Flambieren usw. Es handelt sich also dabei um Menükomponenten oder Erfrischungen, die dem Restaurateur eine gute Gewinnmarge ohne viel Personalaufwand garantieren. Dies ist bereits ein Grund, den Glaceverkauf fördern zu wollen, was auf folgende Arten geschehen kann:

- Verarbeitung von Ice Cream und Glacen in Tagesdesserts
- Kreieren von attraktiven Hauspezialitäten
- Einkauf von Eispezialitäten mit interessanten Aromen, z. B. Cassis Ice Cream, Apfeliglacen, Birnenglacen, die eine Abwechslung zum allzu konventionellen Angebot bieten. (Evtl. Kennzeichnung durch Stickers auf der Karte.)
- Herausstellen eines Glace-Hits auf der Karte
- In Spitzenzeiten Anbringen von Tischkärtchen, Rotairs oder Plakaten mit Eispezialitäten
- Spezialkarte für Glacen, Coupes und Ice-Cream-Spezialitäten

Nirgends wie gerade bei Desserts wird der Gast am besten durch farbige, optische Darstellungen angesprochen. Leider ist es etwas kostspielig, eigene Eispezialitäten auf der Karte farbig anzubieten. Es gibt aber viele Lieferanten, die in dieser Hinsicht Unterstützung bieten. Leider handelt es sich dabei um Serriedesserts, die der Gast oft anderswo wieder antrifft. Aber immerhin bilden diese Farbdrucke für den Verkauf wertvolle Hilfe. Sie können ausgeschnitten und aufgeklebt werden und sind meistens auch in grösserem Format erhältlich. Übrigens lässt sich auch ein abgebildetes Serriedessert nach der Art des Hauses abwandeln. Man kann beispielsweise den Fond der Coupe verändern, einen speziellen Likör oder Sirup zugeben und das Ganze mit einem phantastischen Namen versehen.

Wichtig scheint mir auch, dass Eispezialitäten auch zwischen den Hauptmahlzeiten forciert werden, wie dies in Tea-rooms und Cafés mit Erfolg gemacht wird. Es gibt erstaunlich viele Gäste, besonders im Sommer, die anstelle eines Kaffees oder Mineralwassers ei-

ne Eispezialität vorziehen. Nur kommen sie nicht allein auf die Idee, man muss etwas nachhelfen! Sehr beliebt sind für diesen Zweck auch Frappés, die in den letzten Jahren etwas in Vergessenheit geraten sind. Gute Anknüpfungspunkte für vermehrten Glaceverkauf sind Saisonfrüchte, wie Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren, die nature serviert durch Beigabe von Vanille-Ice-Cream zu einem Dessert für gehobene Ansprüche werden. Ferner eignen sich Glacen als willkommene Beigabe zu Flambiergerichten und Sorbets als erfrischende Unterbrechungen eines grossen Dinners.

Für ein Restaurant mit vielen Stammgästen ist es sicher wichtig, dass das Glaceangebot von Zeit zu Zeit unter die Lupe genommen wird, um es zu revidieren und zu ergänzen. Denn nichts ist langweiliger als jahraus, jahrein dieselbe Dessertkarte vorzuführen.

Ideen für Coupes «Maison»

Coupe «Butterfly»

Haselnuss-Ice-Cream, belegt mit kandiertem, geschelbeltem Ingwer. Darüber Ingwersirup mit Whisky, garniert mit 1 Kumpquat.

Coupe «Mandarines»

Zerbröckelte Makronen, getränkt mit Grand Marnier. Darüber eine Lage kleingeschnittene Erdbeeren und Mandarinsglice. Mit Schlagrahm garniert.

Ballon «rose»

Halbgefrorene Erdbeer-Ice-Cream, gemischt mit Erdbeermilch und Kirsch, mit Schlagrahm und Erdbeeren garniert.

Coupe «Ticino»

Zerbröckelte Amaretti oder Makronen mit Cognacsirup (aus Glas oder Dose der Marronettes) aufgeschichtet. Darüber Vanille-Ice-Cream. Garniert mit Schlagrahm, Marronettes und Schokoladenspänen.

Coupe «Andalousen»

Orangenfilets in Grand Marnier mazeriert, bedeckt mit Zitronensorbet, garniert mit Schlagrahm und Orangenfilets.

Coupe «Iris»

In Rotwein (mit Zimt und Nelke aromatisiert) pochierte Kirschen, bedeckt mit Nussglice, garniert mit Schlagrahm und Schokoladenspänen.

Coupe «Valaisanne»

Gekochte Birnen, mit Williams betrüffelt, darüber Schokolade-Ice-Cream und Vanillesauce, garniert mit Schlagrahm und Meringue.

Coupe «Mozart»

Vanille- und Mandelglice mit Pfirsichscheiben, nappiert mit Himbeermark, garniert mit Schlagrahm und gerösteten Mandelsplittchen.

Hatte der Verzicht auf die individuelle Notes keine Dämpfung der Nachfrage zur Folge?

Nein, um so mehr, als wir für die ganz verschlechten Mäuler einer hauseigenen Spezialität trug geblieben sind. Unserer Coupe Jean Jacques ist ein wenig teurer, aber eben hausgemacht und etwas Besonderes. Sie hat eine sehr gute Stellung in unserem Glaceangebot.

Forcieren Sie den Glace-Verkauf? Ist Ihnen das Markenzeichen Ihres Lieferanten dabei eine Unterstützung?

Als grosses Ausflugsziel sind wir ohnehin ein «Glace-Betrieb», so dass sich eine besondere Werbung erübrigt. Wir führen ein sehr reichhaltiges Glaceangebot, das wir ganz frei nach unserem Gutdünken zusammensetzen, für welches uns jedoch der Lieferant Karten, Steller, Poster usw. zur Verfügung stellt.

Welches ist für Sie das ideale Sortiment?

Portionen! Bei uns gibt es keine Glacekugeln mehr. Wer einen Stossbetrieb, wie er bei uns an schönen Tagen anzutreffen ist, bewältigen will, muss rationell arbeiten, und das heisst bei uns unter anderem: alle Eisdesserts werden portioniert eingekauft; das vereinfacht den Service erheblich.

Entsprechen die Fertigprodukte Ihren Qualitätsansprüchen in jeder Beziehung?

Natürlich haben wir geögert, die Eigenfabrikation der Glace aufzugeben. Der Entschluss wurde uns erleichtert, weil die Möglichkeit bestand, die Glace von einem kleineren Unternehmen in Erlach zu beziehen; denn das erweckt doch noch ein wenig den Eindruck von Selbstgemacht. Als dieser Betrieb geschlossen wurde, bezogen wir die Glaceprodukte von der Verbundmolkerei. Obwohl wir es etwas bedauern, dass wir aus diesem Grunde dem Kunden nun dieselben Eispezialitäten anbieten müssen, die er von zahlreichen andern Gaststätten her kennt, können wir andererseits doch sagen, dass die bekannte gute Qualität dieser Produkte uns und unsere Kunden zufriedenzustellen vermag.

Who is who auf dem kalten Markt?

Ist von Glace die Rede, so ist es nicht immer Glace, die gemeint ist. Zur Repetition und zur Klärung der letzten Missverständnisse nachfolgend nochmals die Charakteristik der verschiedenen «Eisheiligen».

Ice-Cream, Rahmeis oder Crème glacée

wird aus einer pasteurisierten, homogenisierten und gefrorenen Mischung von frischem Rahm und Zucker hergestellt, wobei gemäss Lebensmittelverordnung das Fertigprodukt mindestens einen Anteil von 8% Milchfett, bei Zubereitung mit frischen Früchten 6% Milchfett enthalten muss. Weiter sind gestattet die Zusätze von Milchpulver, Kondensmilch, Eiern, Fruchtsäften, Kakao, Schokolade, Nüssen, Mandeln und natürlichen Aromastoffen. Der Rahm weist die notwendigen hochwertigen Geschmackseigenschaften auf, welche der Ice-Cream ihren ganz bestimmten «sanften», abgerundeten Wohlgeschmack verleihen, und er bewirkt, dass sie nicht kühlt und auch in der kalten Jahreszeit sehr bekömmlich ist, ja gerade dann besonders gerne konsumiert wird. Letzteres ersieht man aus dem erstaunlich hohen Konsum von Ice-Cream in nordischen Ländern.

Das Milcheis

unterscheidet sich vom Rahmeis hauptsächlich durch den geringeren Fettgehalt. Die verschiedenen Milcheis-Spezialitäten sind daher weniger cremig, dafür aber erfrischender. Hier möchten wir als Besonderheit übrigens noch die Joghurt-Glace erwähnen, die einen vollständig neuen Typ von Speiseeis darstellt.

Für die Glace, oder zu deutsch das Speiseeis,

verwendet man anstelle von Milch normalerweise Wasser und Pflanzenfett. Die Eigenschaften des fehlenden Rahms von Rahmeis gleicht man aus durch grössere Zusätze von Fett, Milch oder Magermilch. Das Wasser muss den Anforderungen an reines Trinkwasser entsprechen. Stärke und Mehl dürfen nicht zugesetzt

werden, dagegen Emulgatoren und Stabilisatoren in einem Verhältnis von höchstens 0,6%.

Soft-Ice

Seit ein paar Jahren ist in Soft-Ice eine sehr beliebte Erfrischung entstanden. Was Soft-Ice von Ice-Cream oder Glace unterscheidet, ist in erster Linie die Konsistenz, die weich und schnell schmelzend ist, zweitens die Temperatur, welche nur -4 bis -6 Grad Celsius beträgt, und drittens der Luftgehalt. Wie heute wahrscheinlich jedermann weiss, ist dieser 30-40% höher als bei dem herkömmlichen Rahm- oder Speiseeis und wirkt beinahe wie Schaum. Eine gute Komposition von Soft-Ice besteht aus (Milch-) Fett, Milchbestandteilen, Zucker und Aromastoffen in idealer Zusammensetzung.

Sorbet

Das besonders im Sommer sehr beliebte Sorbet ist eine Fruchtglace, die aus Fruchtsaft oder Fruchtmark und Zucker mit allfälligen Zusätzen von Wasser, Milchbestandteilen, Eiweiss und eventuell Fett besteht.

Da Kalorien eine immer grössere Rolle in den heutigen Essgewohnheiten spielen, möchten wir darauf hinweisen, dass der Kaloriengehalt sich bei den einzelnen Arten des Gefrorenen (Ice-Cream, Glace) die Waage hält, Sorbet und Wassereis hingegen bedeutend weniger Kalorien besitzen. Einmal zählt man das Milchfett, andere Male das vegetabile Fett und den Zucker. Gefrorene Spezialitäten nehmen heute einen ihnen gebührenden Platz unter den Nahrungsmitteln ein. Ihr Nährwert ist unbestritten, denn 1 kg Glace enthält rund 2000 Kalorien. Fettgehalt und Zucker gleichen die Kälte aus, und der leichtverdauliche Milchanteil liefert u. a. Kalzium.

Schweiz, Tiefkühl-Institut

Befürworter dieser Produkte können bestimmt auch in untenstehender Aufstellung ihre Argumente wieder finden.

Vorteile des Soft-Ice

- Soft-Ice kostet 50-70% weniger als Fabrikglace
- Mit Soft-Ice lassen sich 80% aller bekannten Glacespezialitäten herstellen.
- Mit Soft-Ice entfällt die umständliche Portionierung und Lagerung.
- Heute findet man qualitativ hochwertige Soft-Ice-Produkte im Handel.
- Der Soft-Ice-Verkauf ist schon über 10 Jahre im Gastgewerbe erfolgreich.
- Rascher Service am Buffet ist nur mit Soft-Ice möglich.

Nachteile des Soft-Ice

- Anfängliche Investition für Soft-Ice-Maschine.
- Macht sauberes Arbeiten notwendig.
- Fachschulen und Fachkurse geben heute noch keine Auskunft über Soft-Ice-Verkauf, und es besteht in Unkenntnis der Materie noch die Gefahr, dass Betriebe ungeeignete Geräte und unbefriedigende Produkte verwenden.
- Nicht jeder Soft-Ice-Apparat ist so perfekt, wie er aussieht. Seriöse Beratung ist notwendig.

Bei Soft-Ice gilt aber die Regel, dass nur Betriebe mit grösserem Verkaufspotential die notwendigen Apparate rasch amortisieren können. Ausgesprochen exponierte Betriebe, die sich schon vor über 10 Jahren für diese moderne Glaceverkaufsmethode entschieden haben, zeigen, dass Frischglacemaschinen entscheidende Zeitgewinne und eine hohe Rendite garantieren.

Wer sollte Halbfabrikate verwenden?

In Fachkursen und -schulen wird wohl das Problem der Glaceherstellung und Hygiene diskutiert, viel weniger aber die Kostenfrage. Letztere ist nämlich aus-

schlaggebend für den Entscheid für oder wider Halbfabrikat. Als Faustregel gilt, dass ab 1000-2000 Liter Glace pro Jahr Fabrikglace teurer zu stehen kommt. Jeder Betrieb kann somit selbst die Rechnung erstellen oder den Rat eines Spezialisten in Anspruch nehmen.

Zukunft des Halbfabrikats

Wir erwähnen oben, dass der Absatz der selbstgemachten Glace eher stabil ist. Dafür wird jedoch der Soft-Ice-Verkauf mehr und mehr ein Erfolg. In Amerika werden z. B. über 40% aller Glace im Gastgewerbe mittels Soft-Ice-Produkten

hergestellt. Der Grund ist nicht allein der günstige Preis dieser Produkte, sondern auch - oder vielleicht vor allem - die Tatsache, dass der rasche Service und die Notwendigkeit, die Arbeiten hinter dem Buffet auf ein Minimum zu beschränken, immer wichtiger werden. In Kleinbetrieben und nicht glaceorientierten Spezialitätenrestaurants wird auch weiterhin fertige Glace Verwendung finden. In Tea-rooms, Gartenrestaurants, Ausflugsorten, Snacks und Fast-Foods hat das Halbfabrikat, in Form von Soft-Ice, noch eine ungeahnte Zukunft.

P. Béguin, Nestlé Produkte AG, Zürich

Mövenpick's Ice-Cream-Story

Seit über zwei Jahren bilden die Ice-Creams neben den Eistorten und den Eisspezialitäten wie Soufflé Glacé Grand Mariner oder San Diego Ice Pie einen Schwerpunkt im Eisprogramm von Mövenpick. Die Ice-Creams sind die eigentlichen Nachfolger des Soft-Ice, das während vieler Jahre das Rückgrat des Mövenpick Glace-Angebots darstellte, nachdem es vor über 10 Jahren nicht zuletzt durch die Mövenpick-Restaurants in der Schweiz überhaupt bekannt wurde.

Warum wieder etwas Neues?

Es zeigte sich jedoch mit der Zeit, dass die Variationsmöglichkeiten beim Soft-Ice zu beschränkt sind, um damit ein anspruchsvolles Glaceangebot gestalten zu können. Die Suche nach einem neuen, exklusiven Eis führte schliesslich zur Entwicklung einer vollständig neuen Glace, die heute unter dem Namen «Mövenpick Ice Cream» angeboten wird.

Die herausragendsten Merkmale der neuen Ice-Cream von Mövenpick sind die «sichbaren Aromen», erzielt durch das Begeben kleiner Frucht- oder Aromenstückchen (z. B. Apfelstücklein oder Schokoladensplitter) sowie der überdurchschnittliche Süssrahmenteil dieser Glace. Letzteres führt selbstverständlich zu einer

ganz wesentlichen Verfeinerung des Produktes. Voraussetzung für die Glace-Produktion unter sowohl qualitativ wie auch quantitativ hohen Ansprüchen war allerdings die Errichtung einer eigenen Glacerie, denn bis vor wenigen Jahren wurden die Eisspezialitäten und -torten lokal in den Patisseries einzelner Betriebe hergestellt. Dieses Verfahren erwies sich aber sowohl finanziell wie personell als zu aufwendig. Heute ist die gesamte Mövenpick-Glaceproduktion in einer Glacerie im Gebäude der Kellereien Mövenpick in Bursins VD etabliert. Hier werden neben den Ice-Creams auch die Eisspezialitäten und Eistorten produziert, wobei moderne Anlagen und ein professionell eingerichtetes Labor für qualitativ hervorragende Produkte garantieren.

Exklusivität vor Quantität

Insgesamt stehen den Mövenpick-«Glaciers» in Bursins rund 30 verschiedene Ice-Cream-Rezepte zur Verfügung, wovon aber jeweils nur ein Teil wechselweise im Angebot in den Betrieben erscheint. Heute führen alle Mövenpick-Betriebe zwischen 8 und 12 verschiedene Glacereorten. Es handelt sich damit bei diesen Glacern eher um eine Angebotsausweitung in die Tiefe und nicht in die Breite. Mit andern Worten hat Mövenpick nicht die Absicht, damit zum Kreis der führenden Glacehersteller zu stossen. Den Gästen in den Mövenpick-Restaurants soll vielmehr ein exklusives Angebot auch auf dem Glacektor zur Verfügung stehen, das weit über das hinausgeht, was man normalerweise in einem Restaurant auf der Glacekarte findet. In den Mövenpick-Betrieben figurieren denn auch so ungewöhnliche Aromen wie Grafensteiner Apfel, Kumquats oder Kastanien im Eis-Angebot.

Glace und Sommer sind nicht identisch

Bei der Ausweitung des Glaceprogramms ist man auch davon ausgegangen, dass die Glacern mehr und mehr zu einem effektiven Ganzjahres-Nahrungsmittel werden, das man nicht mehr nur während der heissen Sommermonate isst. Obwohl die Europäer die Glace noch nicht im selben Masse wie etwa die Amerikaner als Nahrungsmittel betrachten, glauben die Verantwortlichen bei Mövenpick doch auf Grund der Nachfrage einen in diese Richtung weisenden Trend ablesen zu können. Nicht zuletzt deshalb wurden die Mövenpick-Glacen derart reichhaltig entwickelt. Sie stellen also eine Ergänzung zu der im Mövenpick ohnehin schon reichhaltigen Dessertauswahl dar und haben auf Grund ihres überdurchschnittlichen Süssrahmenthalts ausserdem den Vorteil, dass sie nicht kühlen.

Auf zwei gute Pferde gesetzt

Vergleiche zwischen den Umsätzen an Glacen und herkömmlichen Desserts, wie etwa Fruchtkuchen, Fruchtsalat oder Cremes, sind schwer zu ziehen. Denn während die erwähnten Kuchen- oder Frucht-desserts normalerweise im Anschluss an ein Gericht gegessen werden, bekommen die Glacen - wenigstens bei Mövenpick - mehr und mehr auch die Bedeutung einer Zwischenverpflegung, die man wie etwa ein Sandwich untertags oder abends isst. Unter dem erhöhten Konsum von Glacen in den Mövenpick-Betrieben haben die andern Desserts jedenfalls nicht gelitten, Dies mag auch damit zusammenhängen, dass seit anfangs 1974 in Adliswil ZH eine sogenannte «Patisserie-Frischlinie» von Mövenpick besteht, die die Betriebe täglich mit frischer Ware beliefert und damit eine konstant hohe Qualität bei den Produkten garantiert.

Schleckmäuler noch nicht auf Vollaisten

Der Glacekonsum im allgemeinen wird in den nächsten Jahren mit Bestimmtheit noch um einiges ansteigen. Dies zumal dann, wenn die Glaceproduzenten es verstehen, mit geeigneten, also z. B. nicht kältenden Produkten von der Glace als reine Sommerspeise wegzukommen. Es dürfte auf jeden Fall noch einige Zeit dauern, bis jener Plafond erreicht ist, bei dem keine reale Volumensteigerung mehr möglich ist und sich die Marktanteile der verschiedenen Produzenten nur noch auf Grund der Beliebtheit oder des besseren Marketing untereinander verschieben.

AH

Welche Rolle spielen die Halbfabrikate?

Als vor vielen Jahren die ersten Fabrikglacen auftauchten, lag die Vermutung nahe, dass die Herstellung von Glace mit Halbfabrikaten bald der Vergangenheit angehören würde. Heute ist es denn auch so, dass beim grossen Publikum den fertigen Fabrikaten eine viel grössere Bedeutung zugewiesen wird als den Halbfabrikaten. Wie aber sieht es in Wirklichkeit aus?

Im letzten Jahr wurden noch annähernd 40% der im Gastgewerbe verkauften Glace mittels Halbfabrikaten hergestellt. Dieser beachtliche Marktanteil sollte zu denken geben, beweist er doch, dass die individuelle Glaceherstellung im Gastgewerbe noch eine sehr grosse Rolle spielt.

Das Angebot der verschiedenen Halbfabrikate-Produzenten reicht vom flüssigen Rahmeis bis zu den pulverförmigen Kompositionen für Milchglacen, Glacen, Sorbets und Wasserglacen. Diese Produkte nach gesetzlichen Gruppen zu unterteilen, hätte wohl kaum einen grossen Sinn. Vielmehr gilt es zu unterscheiden zwischen Glaceprodukten und Soft-Ice-Produkten.

Glace-Produkte

Glaceprodukte, die als Halbfabrikate auf den Markt kommen, sind mit Ausnahme des Stalder-Rahmeises immer pulverförmige Kompositionen, die sich, mit Wasser aufgelöst, in einem Glacefreezer oder einer Sorbetière verarbeiten lassen. Der Absatz dieser Produktgruppen im Gastgewerbe ist in den letzten Jahren stabil. Obwohl die mit Halbfabrikaten hergestellten Glacen äusserst günstig sind, schrecken viele Betriebe vor ihrer Herstellung zurück und nehmen Zuflucht zum Fabrikglaceverkauf. Die Vor- und Nachteile eigener Glaceherstellung muss denn auch jeder Betrieb selbst abwägen, und die nachstehende Aufzählung kann vielleicht manchem Grosskonsumenten seine Wahl erleichtern.

Vorteile der Halbfabrikate-Glace, verglichen mit Fabrikglace

- Mit Halbfabrikaten hergestellte Glacen kosten 50-70% weniger als fertige Fabrikglace
- Halbfabrikate erlauben die Herstellung ausgiebiger Spezialglace mittels Beigabe von Zusätzen, Aromaverstärkung bzw. -schwächung.
- Die heute im Handel gängigen Pulverprodukte haben einen hohen Stand der Entwicklung erreicht und sind am ehesten mit hausgemachten, nach Konditorenrezepten hergestellten Glacen vergleichbar.
- Die heute käuflichen Glacemaschinen arbeiten rasch und problemlos und erleichtern somit eine hygienisch einwandfreie Herstellung von Glace.

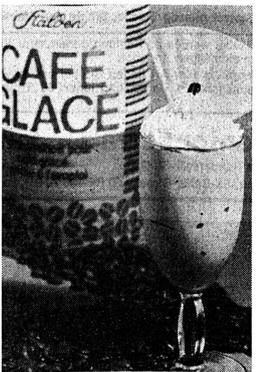
Nachteile

- Die Fabrikation verlangt sauberes Arbeiten.
- Der Ankauf einer Glacemaschine verlangt eine Investition.
- Restaurationsbetriebe mit einem Jahresverbrauch von mehr als 2000 Liter Glace

sollten die Mühe jedoch nicht scheuen, Glace selbst herzustellen, da der Ertrag dieser Produkte bedeutend höher liegt als der der fertigen Fabrikate. Wer in der Praxis solche Halbfabrikate verwendet, werden wir später noch genauer untersuchen.

Soft-Ice-Produkte

Jährlich nimmt der Verkauf von Frischglace oder Soft-Ice im Gastgewerbe zu. Besonders verbreitet sind die schon vor mehreren Jahren von den Firmen Mövenpick und Stalder entwickelten flüssigen Soft-Ice-Mix. Neben diesen fixfertigen Kompositionen findet man jedoch ebenfalls Pulverkompositionen, die sich in der Schweiz einer nicht zu unterschätzenden Beliebtheit erfreuen. Dem breiten Publikum ist Soft-Ice vor allem durch den Verkauf vor Warenhäusern und an Jahrmärkten bekannt. In Wirklichkeit werden jedoch die grössten Quantitäten davon im Gastgewerbe selbst verbraucht. Dieses Produkt, das den Service von einwandfreier Glace ab Hahnen ermöglicht, ist denn auch geradezu für den Verkauf im Gastgewerbe prädestiniert. Gegner und



Nestlé entwickelte unter dem Namen Stalder einen neuen flüssigen Eiskaffee-Mix. Dank dem hohen Fettgehalt eignet sich dieser Eiskaffee oder Café glacé, wie ihn der Hersteller nennt, sowohl für Soft-Ice als auch für traditionelle Glacemaschinen. Mit diesem neuen uperistierten Stalder Glacemix will Nestlé bewusst ihr Sortiment fixfertiger, hygienisch problemloser Qualitätsprodukte für die hausgemachte Glace erweitern.

Checkliste

des Glace-Spezialisten für die Planung der Glace-Saison

Ausarbeitet vom Beratungsdienst der Grosskonsumenten-Abteilung der Firma SAIS, Herstellerin des Gelina-Glacepulvers

1. Glace

- Überprüfung der vorhandenen Anlagen zur Glaceherstellung, Konservierung und Service
- Überprüfung der nötigen Hygienemassnahmen
- Produkte zur Herstellung der Glace

- Sortimentswahl

- welche Menge kann im Konservator aufbewahrt werden
- wie viele Cremesorten
- Fruchtorten
- Spezialorten
- Coupeangebot
- Verkauf über Gasse

2. Zutaten

- Coupe-Gläser (evtl. neue, attraktivere Gläser)
- Schalen
- Beilagen für Coupes: lustige Figuren
- Ballons
- Abziehbilder
- andere Wettbewerbsartikel

3. Coupes-Auswahl

- Präsentation: Grösse, Aussehen und Pflege
- Saison-Coupe festlegen
- Coupes-Aktionen
- neue Coupes-Ideen kreieren
- Festtagsspezialität (Torten, Parfait, Cassata, Bomben usw.)

4. Werbung und Verkaufshilfen

- Coupe-Attrappen
- Glacekarten mit Coupe-Abbildung und -Beschreibung
- Rondellen, Rotairs und andere Aufhänger
- Tischsteller
- Glace-Wochen, Glace-Festivals
- Wettbewerbe
- Aktionen
- Inserate in der Lokalpresse
- evtl. Spots in Kino usw.
- Schau-Menükasten
- Leuchtreklame
- Dachschau

5. Kaufmännische Gesichtspunkte

- Portionengrösse und benötigte Zutaten festlegen und berechnen
- Glace-, Coupes-, Spezialitäten-Kalkulationen auf den neuesten Stand bringen
- Kosten der Werbung und Werbemittel berücksichtigen

6. Einkauf

- Qualitätsprüfung
- Sortenwahl (Demonstrationen, Degustationen)
- Quantitäten festlegen
- Preise, Rabatte, Bonus überprüfen
- Dienstleistungen des Lieferanten in Betracht ziehen
- Beschaffung von Informationen: Vertreterempfang
- Publikationen in der Fachpresse
- Beschaffung von Zutaten und Zubehör

7. Service

- Neue Ideen für den Glaceservice ausarbeiten: Glacebuffet, -wagen, -vitrine, -sichtkonservator, -lunch, -apéro usw.



Warum Universal?

Warum nennen wir unsern neuen Eisbecher Universal? Weil er für Eis und Früchte-Coupes, Frappés und Eiskaffees geeignet ist. Und: mit diesem Becher haben Sie praktisch keinen Bruch mehr.

Warum? Weil das Glas keinen Fuss hat. Und nicht herausfallen kann. Weil es 3 mm dick ist. Darum. Preis: Fr. 29.-, versilbert Fr. 25.-, verchromt



Sternegg AG,
Silberwarenfabrik, Schaffhausen
Telefon (053) 5 12 91
Laden Zürich:
Manessestr. 10, Tel. (01) 39 32 88

Unsere portionierten Glacespezialitäten

**Mystère
Parfait Mocca
Parfait au Rum
Monte Bianco
Cassata Sicilienne
Coupe maison**

erlauben Ihnen einen schnellen Service und bringen eine willkommene Abwechslung in Ihre Dessertkarte.

FRISCO

**Frisco-Findus Catering AG,
9400 Rorschach**

Telefon (071) 41 51 41

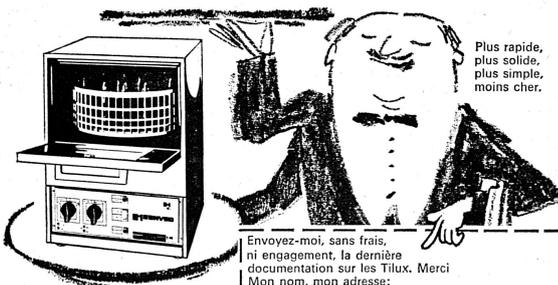
Gelina
Glace- und Soft Ice-Pulver

die ideale Grundlage für ein individuelles Coupes-Angebot. Steigender Umsatz dank ausserlesener Glace und dank aparten Werbemitteln. Der SAIS-Kundenberater orientiert Sie gerne über Gelina und seine Dienstleistungen!

Gelina – köstlich für Ihre Kunden, ein Gewinn für Sie!

une famille de champions: les 3 Tilux-Hoonved.

Ils travaillent volontiers jour et nuit. Ne boivent qu'un peu d'eau. Et ne réclament pas de vacances. Ce sont les équipiers solides et discrets de nombreux restaurateurs. De sympathiques champions, ces lave-verres Tilux. Leurs performances? Le plus petit des Tilux lave cinquante douzaines de verres à l'heure. La moyenne du plus grand? A peine plus de 2 secondes pour laver un verre! Sans salaire, sans absences, sans jérémiades. Et... sans casse. Jour après jour et soir après soir. Beaucoup de vos amis restaurateurs ont déjà un Tilux dans leur équipe. Parce qu'ils aiment gagner. Et vous? Téléphonez au 021 / 91 21 54. On vous dira tout des Tilux, sans engagement. Leur rapport prix-performance? Un étonnant exploit! Téléphonez donc **tout de suite**. Bien sûr, les Tilux lavent aussi les tasses, les assiettes, les services. En ronronnant de plaisir.



Plus rapide, plus solide, plus simple, moins cher.

Envoyez-moi, sans frais, ni engagement, la dernière documentation sur les Tilux. Merci Mon nom, mon adresse:

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

(Adresser à Tilux 1033 Cheseaux)

Einmalig günstig!



solider, eleganter Tisch
nur Fr. 280.-

sehr schöne
Stabelle nur 55.-
extra starker Stuhl
nur 25.-

Jetzt kaufen Sie äusserst günstig Tische, Stühle und Stabellen in grosser Auswahl.

Wichtig: Ihre alten Möbel werden an Zahlung genommen. Verlangen Sie unseren Gratiskatalog. Profitieren Sie von unserem einmaligen Angebot.

Einerzimmer und Teppiche aller Art finden Sie bei uns ebenfalls in reicher Auswahl und zu äussersten Tiefpreisen. – Qualitätsgarantie. Barzahlung innert 90 Tagen oder diskreter Kredit bis 30 Monate bei Selbstfinanzierung.

Möbel-Center Ferrari Jona/Rapperswil

an der Hauptstrasse Rapperswil-St. Gallen

Telefon (055) 27 71 21

Filialen in: Winterthur, St.-Galler-Strasse 40 (052/23 70 61), und Brunnen, vis-à-vis Bahnhof (043/31 25 65).

Votre hôtel – votre restaurant

planifié de A jusqu'à Z



Nous créons et réalisons architecture, intérieurs, agencements. Nos bureaux et ateliers spécialisés travaillent sous une seule direction pour réaliser à des prix étudiés vos projets d'installations.

Une première entrevue vous renseignera sans frais. Votre interlocuteur vous offrira une grande connaissance de la branche.

Kurt Häberli

Architekturbüro Innenarchitekt dipl. PLG Paris
Turnweg 31 3000 Bern Telefon 031 42 47 10

Von der Gästebetreuung zur Gästewerbung

Wenn man die Gästewerbung intensivieren will - oder muss -, ist es notwendig, sich einige grundsätzliche Gedanken zu machen. Ausgangsbasis in unseren Überlegungen und Anregungen soll ein Hotel sein, welches vorwiegend Feriengäste beherbergt, nicht als Geschäftsräume, die nur wenige Nächte bleiben, oder Hotels, die auf Tagungen spezialisiert sind. Sie werden im Verlaufe dieser Abhandlung erkennen, dass sich die Vorschläge auch für die anderen beiden Hotelgruppen verwenden lassen, wieweil die Überlegungen für das klassische Ferienhotel konzipiert sind.

Der potentielle Personenkreis

Urlauber fahren mit dem eigenen Wagen, mit der Bahn, mit dem Bus, mit dem Schiff, oder sie fliegen in die Ferien. Je nach Standort eines Hotels selektiert sich hier schon eine bestimmte Gruppe von interessanten Gästen heraus. So ist es zum Beispiel klar, dass für Hotels die Gruppe der Schiffsreisenden uninteressant ist. In Mitteleuropa gelegene Hotels sind - bedingt - für Flug- und Busreisende, ganz sicher aber für Bahnreisende und für Urlauber, die mit dem eigenen Wagen fahren, von Interesse. Wenn die Zielgruppe generell aus Auto-, Bahn-, Bus- und Flugreisenden besteht, dann sollte man sich auch klar darüber sein, wie die einzelnen Reiseformen abgewickelt werden. Flug- und Busreisen (evtl. auch Bahnreisen) bedürfen der Organisation eines Reisebüros oder des Anschlusses an eine Reisegruppe. Autoreisende (evtl. auch Bahnreisende) sind in jedem Fall Individualreisende, und gerade diese Gruppe lässt sich am ehesten vom Gastgewerbe auch werblich beeinflussen.

Um deutlich zu machen, welche Gruppe am interessantesten ist, soll der Deutsche als Feriengast als Beispiel dienen. Das Deutsche Statistische Bundesamt in Wiesbaden hat im Sommer 1973 ermittelt, wieviel Geld die Bundesbürger für die Freizeit ausgeben. Der Freizeitaufwand macht etwa 12% des privaten Verbrauchs aus. Mehr als 26% aller Mittel für die Freizeitgestaltung werden für die Ferien beiseitegelegt. Bei Haushalten mit höherem Einkommen sind es sogar ein Drittel. Entgegen allen Vermutungen liegen die Ausgaben für das Auto mit rund 10% erst an dritter Stelle der Freizeitausgaben. (Handelsblatt vom 2. August 1973.)

Ist man sich erst einmal darüber im klaren, wieviel Geld für Reisen aufgewendet wird, interessiert es natürlich, wohin und auf welche Weise es fließt.

Auf die Frage des «Wohin» oder besser «Woher» gibt der 6. Jahresrapport der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkreuzfahrten Antwort: 1972 erhöhten sich die Hotelübernachten

lungen in der Schweiz um rund 518 000 oder 1,5% auf 35,16 Millionen. Davon entfallen auf Ausländer allein 21,72 Übernachten, was etwa 62% Anteil ausmacht. Wenn es möglich war, die Übernachtenzahlen der Ausländer um 1,7% gegenüber dem Vorjahr zu steigern, dann geht das vorwiegend auf das Konto der deutschen Urlauber, die 334 000 Logiernächte mehr einbrachten.

1972 führten 57% mit dem eigenen Auto und 23% mit der Bahn in Urlaub. Diese Zahlen rangieren eindeutig vor Flugzeug, Bus und Schiff. Nur 20% der Feriengäste buchten eine Pauschalreise. («Reinhelne Post», 19. Juni 1973.)

1971 buchten erst 8% eine Pauschalreise, und 51% führten mit dem eigenen Wagen. Trotzdem sind die Reiseveranstalter verstärkt als Meinungsbildner zu betrachten. Aber für den Hotelier bilden die interessantesten Gruppen unverändert die Auto- und Bahnreisenden.

Aus diesen Daten geht klar hervor, dass der organisierte Tourismus zahlenmäßig überschätzt wird. Als Zielgruppe sollte deshalb der Feriengast gewählt werden, der seinen Urlaub mit dem eigenen Wagen antritt.

Hat man so die sekundär-statistische Basis gefunden, wird es notwendig, durch eigene Primärerhebung «seinen» Gast zu definieren. Dazu ist eine Gästeanalyse notwendig, die Antwort auf eine Reihe von Fragen geben sollte.

Die Gästeanalyse

Nationalität

Es ist wichtig zu wissen, ob man Gäste aus vorwiegend einem Land oder aus mehreren Ländern hat oder möchte. Nicht zuletzt wegen der verschiedenen Sprachen, die evtl. für die Werbung notwendig sind und auch die Personalfrage wesentlich mit entscheiden. Erhält man innerhalb eines Landes noch geographische Schwerpunkte, so hat man schon die ersten Anhaltspunkte, wo Werbemaßnahmen sinnvoll sind.

Alter der Gäste

Ein Altersaufbau bisheriger Gäste ist wichtig, wenn man bedenkt, dass ein Hotel für einige Wochen im Jahr jeweils Gäste aus verschiedenen Ländern, differenzierter sozialer Struktur und unterschiedlichen Alters zusammenführt. Je homogener aber der Kreis der Gäste ist, desto unkomplizierter und meist auch lukrativer wickelt sich der Aufenthalt durch den gegenseitigen Kontakt der Gäste aus. Treffen die Voraussetzungen der Homogenität des Gästekreises zu, dann bilden sich häufig Bekanntschaften, die über die eigentliche Feriennützlich anhalten und so eine gute Keimzelle für werbliche Aktivitäten bilden. Sei es, dass solche Gäste leichter wieder kommen oder dass sie eher im Bekanntheitskreis durch Gespräche Anreize geben, dass auch deren gemeinsame Bekannte für einen Hotelaufenthalt im gleichen Hause gewonnen werden können.

Aufenthaltsdauer

Sie sollte Auskunft geben, wann und wie lange Gäste im Hause sind. Als Nebenprodukt fällt hier meist Zahlenmaterial über die saisonale Kapazitätsauslastung an, so dass man erkennt, für welchen Zeitraum eines Jahres besondere Anstrengungen notwendig sind. Bringt man die monatliche Kapazitätsauslastung noch mit dem Umsatz in Korrelation, ergeben sich als Nebenprodukt wieder Anhaltspunkte über die notwendige Preisgestaltung.

Soziale Schicht

Diese Frage ist im klassischen Sinne für den Hotelier schwer zu beantworten, da die Berufsbezeichnung (falls sie korrekt vorhanden ist) keine Auskunft über die finanziellen Möglichkeiten des Gastes gibt. Dennoch lässt sich über ein Gästekonto der Umsatz pro Gast feststellen, und so erhält man Normen, wie der eigene Durchschnittsgast sein sollte. Danach kann man klar urteilen, welcher Gast für das Haus interessant ist. Hat man erst einmal Antwort auf die genannten Fragen erzielt, muss noch eine wichtige Entscheidung getroffen werden: Soll man sich primär um die Stammgäste oder mehr um neue Gäste bemühen? Wo liegen die Vorteile und wo die Nachteile?

Stammgäste oder neue Gäste?

Jeder Fremdenverkehrsort und jeder Hotelier ist stolz auf seine Stammgäste. Es ist aber geradezu erstaunlich, dass für diese wichtige Gruppe praktisch nichts getan wird. Damit stellt sich die Werbung des

Gastgewerbes ausserhalb jeder zeitgerechten Praxis der modernen Werbung. Für jeden Industriebetrieb, für jedes Dienstleistungsunternehmen ist der Kundenkreis das wichtigste und grösste Kapital. Die Investition, um einen neuen Kunden zu gewinnen, ist hoch, und es ist verschwendetes Geld, wenn einen gewonnenen Kunden nicht weiter betreut. Tut man es, schafft man die Voraussetzung, dass der Kunde Kunde bleibt und vor allen Dingen durch seine Empfehlung neue Kunden zuführt. Die Versandhäuser haben es als erste praktiziert. Sie wissen genau, weshalb sie immer wieder ihre Kunden ansprechen. Sie wollen dadurch die Aufmerksamkeit auf sich lenken, den Kunden erneut als Kunden zu gewinnen, und wenn sie dann noch erreichen, dass durch diesen Kunden auch andere zu Kunden werden, ist das Werbziel optimal erreicht.

Überlegt man sich die Zusammenhänge in Ruhe, stellt sich die Frage, warum dieses bewährte Verfahren nicht auch auf das Gastgewerbe transferiert wird. Nur werbekannte Kurorte honorieren die ständige Wiederkehr von Stammgästen. Die Norm bei Fremdenverkehrsorten, bei Hotels und Pensionen ist es nicht. Dem dazu gehört als erstes eine gut geführte Gästekartei! In Wirklichkeit gibt es keine preiswertere und bessere Werbung als die persönliche Empfehlung der Gäste. Warum machen Sie sich eigentlich nicht die Devisen zunutze, dass Gäste wieder Gäste werden sollen?

Dabei ist es interessant, mit Stammgästen zu sprechen, die fünfmal oder zehnmal in den gleichen Ort, in das gleiche Hotel gefahren sind. Wissen Sie eigentlich, mit welchem Stolz solche Gäste zu Hause davon sprechen? Wie sie ihre Beständigkeit - in einer Zeit, in der Flexibilität und Mobilität schon zu den Lebensmaximen gehören - verteidigen? Solche Gäste sind nicht nur zu Hause Meinungsbildner (weshalb nimmt man sie eigentlich nicht für Empfehlungen?), sie halten auch im Hotel die Gäste zusammen und helfen indirekt mit, den übrigen Gästen den Aufenthalt angenehm zu gestalten. Oft genug sorgen sie im Haus durch das Bilden von Gemeinschaften auch für zusätzlichen Umsatz.

Diese Gruppe von Stammgästen sollte man viel stärker umwerben, als dies in der Vergangenheit geschah. Man sollte nicht nur stolz auf sie sein. Wie oft verliert man durch das Wegbleiben eines Stammgastes gleich mehrere Gäste dazu. Um diese Plätze dann wieder zu füllen, bedarf es enormer Anstrengungen, die mit Sicherheit auch teuer sind.

Natürlich kann kein Hotel nur mit Stammgästen auskommen. Es müssen ständig neue Gäste gewonnen werden, und während einer Aufenthaltsperiode sollten im Idealfall immer einem kleinen Prozentsatz von Stammgästen ein grosser Prozentsatz von neuen Gästen gegenüberstehen. Warum, das zeigt wieder ein Beispiel aus der Industrie:

Kein Unternehmen kann nur mit alten (auf die Zugehörigkeit bezogen) Mitarbeitern auskommen. Jegliche Dynamik und moderne Erkenntnisse gingen gerade in die Zeit abhanden, in der sich alles schneller wandelt, als in allen anderen Epochen davor. Aber es geht auch nicht nur mit neuen Leuten, da dann zwei wichtige Fakten, Erfahrung und Beständigkeit, fehlen würden.

Man sieht an diesem Beispiel, dass es ohne die richtige Mischung nicht geht. Gehen wir deshalb von der These aus, dass Stammgäste so umworben werden sollten, dass diese selbst wieder Gäste zuführen. Dann fängt jede werbliche Aktivität eines Hotels bei neuen Gästen an. Hier kann noch eine Menge geschehen, wenn man sich zwei Dinge vor Augen hält: Erstens den Gästekreislauf zu analysieren und zweitens den Zeitablauf dieses Kreislaufes zu kennen.

Der Gästekreislauf

Der Ablauf von der Idee des Gastes, bei Ihnen zu buchen, bis zur Abreise von Ihrem Haus vollzieht sich in der meisten Fällen immer nach dem gleichen Schema. Irgendwann beschafft sich der potentielle Gast Informationen über sein Reiseziel. Dafür gibt es nur zwei Möglichkeiten: Entweder wird ihm ein Reiseziel auf Grund persönlicher Erfahrung empfohlen, oder er wird durch Werbung angesprochen. Im letzteren Fall gibt es zwar eine Reihe von Möglichkeiten, die aber doch konkret begrenzt sind, wenn man sie aus der Sicht der Hotels betrachtet.

Da sind einmal die Reisekataloge von Reiseveranstaltern. Sie sind auch für den Privatreisenden eine unschätzbare Informationsquelle wegen der Hotelbeschreibungen und den Abbildungen. Hier lässt sich in Verbindung mit dem Ferienort recht gut eine erste Meinung bilden.

Bei der Anforderung von Gebiets- und Ortsprospekten kann diese Meinung durch die beiliegende Hoteliste konkretisiert und vertieft werden.

Noch deutlicher wird es bei den Zeilenanzeigen, besonders wenn es eine Einzelanzeige

des Hotels mit entsprechendem Informationswert ist, bei dem gleichzeitig der Hausprospekt offeriert wird. Bei Sammelanzeigen - gleichgültig ob von einem Gebiet oder einem Ort - ist es wichtig, dass die erwähnten Hotels nicht nur aufgezählt werden, sondern auch beschrieben sind. Nur so bilden sie eine echte Information und fördern die Entscheidung. Der Hausprospekt ist ohne Frage die wichtigste Entscheidungshilfe. Wenn er auch meist erst im zweiten Stadium die Entscheidung bringt, steht er dennoch oft genug als erste Informationsquelle zur Verfügung.

Hat der Gast erst einmal Informationen gesammelt, kommt für ihn die Qual der Wahl. Er will und muss eine Auslese treffen, bei der neben dem passenden Zielort das gewählte Haus von zentraler Bedeutung ist. Hier hat er für Wochen ein neues «Zuhause» und dies muss sorgfältig ausgewählt werden. Es muss sich sowohl mit den Ansprüchen als auch mit den finanziellen Möglichkeiten in Einklang bringen lassen. Dann erst erfolgt die Entscheidung und schliesslich die Anfrage beim ausgewählten Haus. Uebersehen wir bei dieser analytischen Betrachtung einmal bewusst die Möglichkeit der Absage oder die Aenderungsbuchung, dann folgt eine positive

des Zeitraum von der Anreise bis zur Abreise ist überschaubar. Im Durchschnitt drei bis vier Wochen. Aber auch hier ist streng theoretisch der Hotelier einmal der Gast dreimal aktiv. Wo immer aber der Gast aktiv ist, bleibt das Hotel passiv. Hier sollen die Überlegungen ansetzen, um beim Gast verstärkte Aufmerksamkeit zu schaffen, damit er Ihr Haus in besonders angenehmer Erinnerung behält.

Sehen wir uns deshalb die gästekativen Positionen genau an und überlegen wir, wo und wie das Hotel aus der Passivität heraus kann. Schon bei den ersten beiden Positionen (Informationsbeschaffung und Auswahl) kann der Hotelier aktiv eingreifen. Bei Stammgästen sollte man sich zum Jahreswechsel und besonders an deren Geburts- und Erinnerungstagen (Einige Hotels partizipieren dies mit bestem Erfolg.) Das schafft eine gute Atmosphäre und die Basis zur Weiterempfehlung. Auch gezielte Informationen über Veränderungen am Haus und am Ferienort verfolgt den gleichen Zweck: Keimzellen für direkte Werbung durch persönliche Empfehlung schaffen.

Bei neuen Gästen kommt es darauf an, durch optimale Information in Anzeigen



Kein Gast erwartet, mit so viel Zeremoniell empfangen zu werden; aber etwas mehr Aufmerksamkeit wäre an dieser und jener Reception angebracht.

Beantwortung durch das Hotel und schliesslich die endgültige Bestellung des Gastes und korrekterweise die Bestätigung der Bestellung durch das Hotel. Dann erst erfolgen Anreise, Aufenthalt und Abreise des Gastes. Hier nun schliesst sich der Kreis wieder vor dem nächsten Urlaub des Gastes, wenn er erneut vor dem Problem der Informationsbeschaffung steht.

Die elf Stationen des Gästekreislaufes:

- 1 Informationsbeschaffung
- 2 Auswahl des Hotels
- 3 Entscheidung des Gastes
- 4 Anfrage des Gastes
- 5 Antwort vom Hotel
- 6 Buchung durch den Gast
- 7 Bestätigung des Hotels
- 8 Anreise des Gastes
- 9 Ankunft des Gastes
- 10 Aufenthalt im Hotel
- 11 Abreise des Gastes

Nur bei drei (höchstens vier) der elf Positionen ist der Hotelier selbst aktiv. Bei der Antwort (5), der Bestätigung (7) und beim Aufenthalt (10). Im günstigsten Fall auch bei der Informationsbeschaffung (1) in Form von Anzeigen und/oder Prospekten, bzw. durch Empfehlung. In allen anderen Positionen ist der künftige Gast auf sich selbst angewiesen. Welche eine Fülle von Möglichkeiten, vor oder nach einem Aufenthalt von der Buchung abzuspinnen. Nur bei der Informationsbeschaffung und während des Aufenthaltes ist der Hotelier werblich aktiv. Die beiden anderen Vorgänge sind rein administrativ.

Der zeitliche Ablauf

Wurde schon vom Gästekreislauf her deutlich, dass viele Möglichkeiten der Werbung ungenutzt bleiben, wird es bei der Betrachtung der Zeitspanne noch deutlicher. Wir wissen, dass in den meisten Fällen zwischen Buchung und Anreise Monate liegen. Da aber die Buchung erst die 6. Position in unserem Gästekreislauf darstellt, darf man davon ausgehen, dass nochmals eine erhebliche Zeitspanne von der Informationsbeschaffung bis zur Buchung hinzuzurechnen ist. So ergibt sich von Position 1 bis Position 7 in jedem Fall eine Zeitspanne von Monaten. In dieser Zeit ist das Hotel zweimal (höchstens dreimal), der Gast aber viermal (höchstens fünfmal) aktiv.

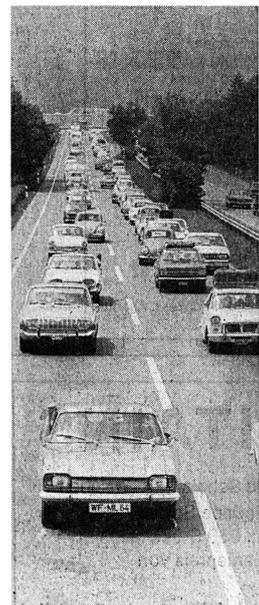
und im Hausprospekt eine Entscheidungshilfe zu geben.

Die Positionen 3 und 4 (Entscheidung und Anfrage) sowie 6 (Buchung) gehen ausschliesslich an den Gast. Doch schon bei den Positionen 5 (Antwort) und 7 (Bestätigung) kann das Hotel wieder werblich aktiv werden. Machen Sie aus den beiden administrativen Positionen Verkaufs- und Werbepositionen. Ob gefragt oder nicht, senden Sie Ihren Hausprospekt. (Jeder will gerne vor dem Urlaub zeigen, wohin er fährt.) Geben Sie zusätzliche Informationen, die Ihre Konkurrenz nicht gibt. Fragen Sie, wie die Anreise erfolgt und ob der kommende Gast besondere Wünsche hat. Kurz gesagt: Tun Sie etwas, was Ihre Konkurrenz nicht tut!

Auch bei der Position 8 (Anreise) bietet sich Aktivität an. Schreiben Sie dem Gast ein paar nette Zeilen. Wünschen Sie ihm gute Reise und sagen Sie nochmals, wie Ihr Haus am besten findet. Kurzum: Schaffen Sie eine Art «Einstimmung». Denken Sie immer daran, wieviel Zeit alleine von der Entscheidung für Ihr Haus bis zur Anreise des Gastes verging. Frischen Sie deshalb alle Wichtige auf! Dies gilt erst recht für die Position 9 (Ankunft). Was fragen neue Gäste nicht alles. Schaffen Sie eine Information mit allem, was der Gast von Ihrem Hause wissen muss (z. B. Essenszeiten). Übergeben Sie ihm die Information mit einem Begrüssungstrunk und schon haben Sie wieder mehr als die meisten Mitbewerber getan. Ueber die Position 10 (Aufenthalt) braucht hier nichts gesagt zu werden. Es ist klar, dass die Betreuung des Gastes ganz in Ihrer Aktivität liegt.

Dann aber sollte sie nicht bei Position 11 (Abreise) abrupt abgebrochen werden. Finden Sie es nicht gut, wenn der Gast nach seiner Rückkehr ein paar nette Zeilen mit einem nochmaligen «Dankeschön» vorfindet? Dies sollten nur einige Anregungen sein, um aufzuzeigen, wo man als Hotelier werblich zusätzlich eingreifen kann. Machen Sie mehr aus Ihrer Gästebetreuung. Tun Sie ganz einfach das, was Ihre Mitbewerber vergessen. Anzeigen und Prospekt müssen sein und sie bleiben die klassischen Werbemittel des Gastgewerbes. Und trotzdem: Es gibt nach wie vor keine preiswertere und keine bessere Gästewerbung, als die persönliche Empfehlung. Nur deshalb sollen Sie Ihre Gäste so betreuen, damit diese Gäste wieder neue Gäste werden.

Erich Hilburger



Unterwegs zum Ferienhotel, von dem sie seit der Buchung im Januar nie mehr etwas gehört haben? Welchen Erfolg hätte da wohl eine Karte kurz vor Antritt der Reise «Wir wünschen Ihnen eine gute Fahrt zu uns und freuen uns, Sie am 28. Juni bei uns zu begrüssen. Hotel Terminus».

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

Ein guter Freund Ihrer Gesundheit

Eptinger

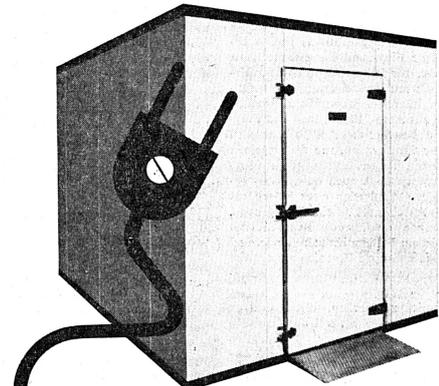
gestörten Magen oder Darm.
Eptinger ist praktisch frei von
Kochsalz. Ein echter Freund
Ihrer Gesundheit also, der
frisch und munter macht.

Eptinger tut viel für Sie. Mit
seinen wertvollen Mineral-
stoffen und Spurenelemen-
ten. Eptinger ist gut für die
Verdauung, ist gut für den



CALCIUM-SULFATHALTIGES MINERALWASSER
AUCH OHNE KOHLENSÄURE ERHÄLTICH

ROSENMUND Kühlzellen



Wir lösen Ihre Kühlprobleme steckerfertig!

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

ROSENMUND Kühlzellen

Practico AG Tel. 071/27 63 24

Spezialfabrik CH - 9014 St. Gallen

Für alle Practicokunden

NEU!

Braten im Mikrowellenherd EI 80

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

Perfekt im Fach durch Kaltenbach, wo denn sonst!

B MIX

der internationalen Barfachschole KALTENBACH für Damen und Herren

Kursbeginn: 10. Juni und 1. Juli

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

deutsch, französ., italien., engl.

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

Schmid hat sein gesamtes Gastro-Norm-Möbelprogramm im Baukastensystem aufgebaut - günstige Preise dank Eigenfabrikation.

- Sandwichmöbel stationär oder fahrbar
- Kühlkorpusse
- Tiefkühlkorpusse
- Getränke-Kühlvitrienen
- Kühltürme
- Kühlwannenkorpusse
- Containerkorpusse für Kellner - oder Kundenselbstbedienung

Das Schmid Gastro-Norm-Möbelprogramm ermöglicht eine individuelle Anpassung an jeden Betrieb zu Normpreisen. Alle Möbel sind aus Chromnickelstahl. Das bedeutet für Sie: dauerhaft und leicht zu reinigen. Für Um- und Neubauten geeignet, da wir sie in verschiedenen Massen und Ausführungen herstellen. Optimale Raumnützung, als Einzel- oder Einbaumöbel lieferbar für eine rationelle und betriebsgerechte Lösung. Kurze Lieferfristen durch Standardisierung des Programms. Verlangen Sie die ausführliche Dokumentation.



schmid kühlmöbel

Schmid Kühlmöbelfabrik AG Büro Basel-Bern-Luzern
9320 Arbon Schmid Kühlmöbelfabrik AG
Telefon 071. 46 39 22 4324 Obermumpf AG
Telefon 064. 6317 97

COUPON
Coupon einbinden an: Schmid Kühlmöbelfabrik AG, 9320 Arbon

Name _____
Adresse _____
HR _____

NAPOLITAINS



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

Fr. 56.—

franko Domizil

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

Neue Besen, die gut kehren sollen

In der Generalversammlung der österreichischen Fremdenverkehrswerbung wurden an Stelle von Ministerialrat Dr. Langer-Hansel zwei neue Geschäftsführer bestellt, und zwar der bisherige Marketingmanager Dr. Helmut Zolles und der bisherige Leiter der Administration Dkfm. Frank Kübler.

Mit dieser Bestellung geht ein langes Tauziehen um die Nachfolge von Dr. Langer-Hansel zu Ende. Wie bekannt, hatten sich um diese Position mehrere Bewerber ernstlich bemüht. Letzten Endes wurden jedoch keine Geschäftsführer von «ausen», sondern zwei seit langem tätige Mitarbeiter der österreichischen Fremdenverkehrswerbung gewählt.

Neue Stelle geschaffen

Im Zusammenhang mit der Veränderung in der Führungsspitze wurde auch die Stelle eines geschäftsführenden Obermannes neu geschaffen. Laut Vereinsstatuten ist der Obmann der Österreichischen Fremdenverkehrswerbung der Bundesminister für Handel, Gewerbe und Industrie Dr. Josef Staribacher, der in der Person des Syndikus der Bundeskammer der gewerblichen Wirtschaft, Sektion Fremdenverkehr, Dr. Gustav Zedek, einen geschäftsführenden Obmann erhält. Diese Stelle wurde vor allem zur Entlastung des Ministers geschaffen, da bisher laut Vereinsstatut der Obmann praktisch für alle Geschäftsvorgänge die alleinige Verantwortung hatte. Durch Satzungsänderung, die ebenfalls in der Sitzung der Generalversammlung beschlossen worden sind, soll der geschäftsführende Obmann die gleichen Pflichten und Rechte wie der Obmann erhalten, wobei jedoch dem Minister das Kontrollrecht weiterhin verbleibt. Der vorgemachten Bestellung der zwei neuen Geschäftsführer sowie der Einführung des geschäftsführenden Obermannes

gingen wie bereits erwähnt, jahrelange Verhandlungen voraus, vor allem zwischen dem Bund, der Bundeskammer und den Bundesländern. Diese drei Organisationen sind die Mitglieder des Vereins Oesterreichischer Fremdenverkehrswerbung.

Tau gezogen anstatt Segel gesetzt

In der bisherigen Stellungnahme wurde obige Lösung allgemein begrüßt, vor allem wohl deshalb, da es sich bei Dr. Zolles und Dkfm. Kübler um langjährige Mitarbeiter der Fremdenverkehrswerbung handelt und nun endlich eine Lösung für die Nachfolge von Dr. Langer-Hansel getroffen wurde. In einer Zeit, in der der österreichische Fremdenverkehr eine gewisse Stagnation aufweist und auch im internationalen Tourismus verschiedene Trendänderungen sichtbar werden, war das jahrelange Tauziehen um eine Nachfolge des Geschäftsführers der Oesterreichischen Fremdenverkehrswerbung nicht ganz verständlich. Überlegt man weiterhin, dass gerade 1973, aber auch die ersten Monate 1974, sehr deutlich einen starken Rückgang der Gäste aus den Vereinigten Staaten zeigten und neue Märkte gerade hinsichtlich Werbung zusätzlich gewonnen werden sollten, waren alle Kreise der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft mehr als interessiert, eine brauchbare Lösung für die österreichische Fremdenverkehrswerbung zu finden. Probleme in grösster Menge werden dem neuen Geschäftsführer somit sicherlich in der kommenden Zeit erwachsen. G/Wa

Touristische Aufrüstung

In den nächsten Jahren sollen in Sofia 10 neue Hotels mit 5000 Betten errichtet werden. Noch in diesem Jahr soll mit dem Bau eines 28störkigen Hotels mit 546 Zimmern und 7 Suiten, Restaurant für 500 Personen, Sommerterrasse für 250, Snack-Bar für 70, Panorama-Restaurant für 100 Personen, Nachtklub, zwei Tagesbars, Schwimmbecken, Sauna und Bad, fünf Konferenzsälen und einer unterirdischen Garage für 220 Pkw begonnen werden. Mit westlicher Unterstützung will die UdSSR ihr Hotelnetz nicht nur weiter ausbauen und modernisieren, sondern auch zusätzliche Touristen-Zentren schaffen. Das erklärte der Leiter der Hauptabteilung für ausländischen Tourismus beim Ministeriat der UdSSR, S. Nikitin, in einem «Iswestija»-Interview. Nach Nikitin sind bereits erste Kontakte mit westlichen Touristik-Unternehmen über eine technische und finanzielle Zusammenarbeit beim Bau neuer touristischer Einrichtungen in der UdSSR aufgenommen worden.

Senioren sind reiselustig

Stark angestiegen ist die Zahl der Seniorenreisen im Rahmen des laufenden Sonderangebotes der Deutschen Bundesbahn: «Senioren-Reisen zu Junior-Preisen». Im März gingen 649 744 Fahrgäste auf Reisen, gegenüber 873 321 im Januar und Februar zusammen. Damit haben bis Ende März insgesamt 1 523 065 Senioren von der preiswerten Reisemöglichkeit mit der Bahn Gebrauch gemacht. Die Bahn konnte daraus rund 42 Millionen Mark Fahrgeldeinnahmen verbuchen. Das Zwischenergebnis lässt nach Ansicht der Bundesbahn-Experten darauf schließen, dass die laufende Sonderaktion die Wünsche der Senioren nach attraktiven Reisemöglichkeiten ebenso befriedigend wird wie die Zielsetzung der Bundesbahn, durch Sonderangebote zusätzliche Einnahmen zu erzielen. dbp

23 neue Novotels

Die französische Novotel International mit Sitz in Paris und Genf kaufte das amerikanische Unternehmen Roadways Hotels mit 125 Betrieben auf. In den sechs Jahren, in denen Novotel besteht, brachte sie es auf ein Hotelreich von 46 Häusern, jedes mit durchschnittlich 125 Fremdenzimmern. Das letzte wurde in Antwerpen-Nord eröffnet. Schon in wenigen Monaten soll in Antwerpen ein weiteres Novotel eröffnet werden können. Das Tempo im Ausbau des Novotel-Imperiums wird dadurch möglich, dass immer mehr Hotels als Lizenzbetriebe entstehen. Bis zum Ende des Jahres sollen noch 23 Novotels gebaut werden, die meisten in Frankreich, eines in Polen und das erste der Niederlande in Maastricht. Die Männer der Novotel macht nichts bange. Man denkt daran, ein Novotel in der Sowjetunion zu bauen. Erfahrungsgemäss sind das keine Wirtschaftsunternehmen, sondern Investitionen zur Erweiterung des Ansehens. Wer jedoch mit siebzig Betrieben ins siebte Jahr der Geschäftstätigkeit tritt, der kann für das achte Jahr auch ein Hotel für das Prestige bauen wollen. ig.

Ferien für einen Tag

Als Neuerung bietet Scharnow diesen Sommer Tagesflüge zu den beliebtesten Sonnenzielen im mediterranen Raum an. Unabhängig von Abflughäfen und Zielfort wurde der Preis auf 98 DM festgelegt. In diesem Preis ist neben dem Transfer auch ein Mittagessen in günstig gelegenen Hotels eingeschlossen. Zusätzlich zum Reisepreis muss ein Treibstoffzuschlag entrichtet werden, dessen Höhe entsprechend der Entfernung variiert. Für Korsika beträgt er z. B. von Düsseldorf aus 26 DM. Von vier deutschen Flughäfen - Düsseldorf, Köln, Hannover und Hamburg - werden verschiedene Ziele in Spanien, Jugoslawien, Rumänien, Bulgarien, Korsika, Sizilien, Korfu und Portugal angefliegen. Besonders interessant sind die Tagesflüge für diejenigen, die vor der endgültigen Wahl des Ferienortes einen Tag lang direkt am Ort das entsprechende Ziel inspizieren wollen. Die Flüge können nur innerhalb von 48 Stunden vor Abflug im Reisebüro gebucht werden. pd.

Küstenspekulation?

Kapitalanleger des europäischen Kontinents spekulieren auf die ihrer Meinung nach vernachlässigten englischen Küstenorte. Grundstücksmakler berichten über bemerkenswerte Aufkäufe durch Kunden vom europäischen Kontinent. Die Grundstücksmaklerfirma Truro gab zu, allein durch drei Interessenten in Deutschland, der Schweiz und Frankreich 12 Millionen Pfund für Grundstückskäufe in Küstennähe zur Verfügung zu haben. Es ströme eine beträchtliche Menge Geld in gleicher Absicht ins Land. Die ausländischen Kapitalanleger seien an Mehrzweck-Vergnügungszentren interessiert, sowie an einer Wiederbelebung der traditionellen englischen Badekurorte. ig.

La Coopération technique suisse livre à P'Indonésie une école hôtelière «clef en main»

Depuis le mois de juillet 1973, grâce à la Coopération technique suisse et au Bureau-conseil J.-F. Quartier, à Montreux, qui s'en était vu confier le mandat d'exécution, une école hôtelière fonctionne en Indonésie. Le «National Hotel Institute Bandung», entièrement conçu dans les bureaux montreuais, a pour premier but la formation rapide du personnel indigène. Par la suite, l'école formera des assistants de direction et des directeurs.



L'Aula et le couloir d'accès du «National Hotel Institute Bandung». (Photo H. Chaussois, Bureau Quartier)

L'implantation, la conception et l'organisation de cet institut d'enseignement hôtelier correspondent aux nouvelles tendances qui se dessinent en matière de formation de personnel spécialisé dans les pays en voie de développement. Celui-ci est en effet formé sur place, compte tenu du niveau de la formation scolaire locale, de la qualité de l'hôtellerie dans le pays et des besoins de son industrie touristique.

Un enseignement audio-visuel

L'Ecole hôtelière de Bandung assure un enseignement complet, basé - et c'est l'une de ses principales caractéristiques - sur des méthodes audio-visuelles, notamment selon le procédé Diadaotol, mis au point par M. Jean-Fred Quartier, que nous avons présenté ici-même il y a quelques mois déjà. Des diapositives, des rétro-projecteurs et deux circuits de télévision interne sont utilisés, ce qui permet de supprimer toute barrière linguistique.

Le choix de la méthode audio-visuelle répond d'autre part aux impératifs de l'enseignement moderne, tout particulièrement pour des jeunes gens et jeunes filles qui, ne l'oublions pas, sont nés après la mise en service de la télévision. Selon l'Industrial Audiovisual Association (USA), nous apprenons 1% par le goût, 1,5% par le toucher, 3,5% par l'odorat, 11% par l'ouïe et 83% par la vue. En outre, nous nous souvenons de 10% de ce que nous lisons, de 20% de ce que nous entendons, de 50% de ce que nous voyons et entendons, de 80% de ce que nous disons et de 90% de ce que nous faisons simultanément. Ces chiffres sont suffisamment explicites pour qu'il soit inutile de préciser plus longuement le choix d'un matériel didactique audio-visuel dans une nouvelle école hôtelière indonésienne.

La politique générale des cours

La durée totale de l'enseignement, dispensé en anglais, s'étale sur 6 ans. A la fin de chaque cours, l'élève subit un examen en vue de l'obtention d'un certificat, tout en ayant la possibilité de poursuivre ses études à un niveau supérieur, ou de rester définitivement en pratique. Chaque cours fait l'objet de conditions précises: niveau d'entrée, répartition des heures de pratique et de théorie, but poursuivi, certificat délivré en fin de session, possibilité de continuation des études, débouchés possibles, etc. ● Les cours de cuisine dure deux semestres et forme des cuisiniers spécialisés dans l'une des trois parties suivantes: entremétier, saucier, gardemanger. ● Les cours de service dure un semestre et forme des commis de rang; un cours supplémentaire d'un semestre forme des chefs de rang. ● Les cours de personnel d'étages et de maison - que l'on pourrait évaluer en Suisse - dure trois mois et forme des employés d'étages, de buanderie et de maison, avec certificats de femme de chambre ou de garçon d'étage. ● Les cours de gouvernante dure un semestre et forme des gouvernantes, notamment des étudiants ayant suivi le cours de personnel d'étages. ● Les cours de réception dure un semestre et forme des aide-réceptionnaires; un second cours, d'une durée de deux semestres, forme des réceptionnaires possédant des connaissances de main-courante, de caisse, de réservations et de correspondance. ● Les cours d'administration dure deux semestres et forme des assistants de direction. ● Les cours de direction dure deux semestres et forme des directeurs d'hôtel; fondé uniquement sur la méthode des cas, il est naturellement réservé aux élèves des

précédents cours de réception et d'administration.

● Enfin, il est prévu d'organiser un cours de formateurs, d'une durée de 2 semestres (avec une période de pratique en tant qu'assistant), qui a pour but de former des enseignants pour chacun des cours ou pour la formation dans les hôtels. On constate que l'Ecole elle-même, de par sa structure et son organisation, offre un plan de carrière à chaque étudiant. On remarquera aussi, non sans une certaine curiosité, l'effort accompli pour valoriser (puisqu'il n'est point nécessaire de «revolueriser» dans ce domaine de la «tourisme») les «spécialités de l'hôtellerie». (On ne dit pas si l'Ecole de Bandung accepte les élèves suisses désireux d'apprendre la profession de femme de chambre, de garçon d'étages ou d'employé de buanderie...)

24 tonnes de matériel et beaucoup d'enthousiasme

La nouvelle école hôtelière formera quelque 300 élèves par année; les professeurs indonésiens, appelés «homologues», travaillent sous la direction d'experts européens, suisses également. Plus de 24 tonnes de matériel ont quitté la Suisse pour Bandung. On s'en doute, la «livraison» et le «service après-vente» d'une école hôtelière de cet acabit ne sont pas une sinécure. Il ne fallait pas avoir peur d'innover dans une entreprise qui se révélait immédiatement ardue en raison de l'absence de toute infrastructure de ce type en Indonésie, du problème de la langue et de la mentalité asiatique. Avec beaucoup d'enthousiasme et à l'instar des pionniers de l'hôtellerie suisse (en voie de disparition aujourd'hui) qui construisirent jadis des établissements à l'étranger, nos compatriotes deviennent maintenant des bâtisseurs d'écoles hôtelières. Le tourisme moderne en a besoin, le tiers-monde aussi. J. S.

L'AIH dans le monde entier

(AIH) Il arrive encore que de temps à autre il soit fait référence à l'AIH en disant qu'il s'agit d'une association représentant l'hôtellerie européenne. Ce n'est certainement pas le cas en 1974, et pour préciser ce point nous nous permettons de signaler les faits et de donner quelques statistiques qui reflètent clairement cette affirmation. ● L'AIH a le statut consultatif auprès de l'ONU, de la CNUCED et des relations particulières avec le BIT, la FAO, l'OMS. Ces organisations n'accordent ce statut consultatif qu'après enquête et aux seules organisations ayant une activité mondiale. ● L'AIH a le statut consultatif auprès de l'OECE. Cela montre qu'elle est considérée comme représentation de l'industrie hôtelière dans les Amériques. ● Les associations régionales hôtelières IAH (Amérique) AAHA (Sud Est asiatique) CHA (Carabes) UAH (Pays arabes) ont un siège ex officio au Comité exécutif de l'AIH. ● Sur les 64 associations hôtelières membres de l'AIH, il n'y en a que 24 en Europe. On en compte 16 en Asie, 11 aux Amériques, 10 en Afrique et 3 en Océanie. ● Si les 131 pays et territoires où l'AIH a des adhérents individuels, il y en a 29 en Europe, mais 35 en Afrique, 31 en Asie, 29 aux Amériques et 7 en Océanie. ● Si la majorité des établissements membres est en Europe, il y a 82 membres en Europe de l'Est, 244 membres aux Amériques, 317 membres en Asie, 263 membres en Afrique et 24 membres en Océanie.

Holiday Inns erobert Portugal

Drei weitere Holiday-Inn-Hotels stehen gegenwärtig in Portugal im Bau. Diese Hotels werden in ungefähr vier Jahren fertiggestellt sein, was die Hotelgruppe Holiday Inns, die vor einem Jahr auf der Insel Madeira das erste portugiesische Hotel eröffnete, zur grössten des Landes machen wird.

Die neuen Holiday Inns befinden sich in der Nähe von Estoril, in Vilamoura in der Algarve und in Lissabon. Wie das Holiday Inn Madeira gehören sie der Firma Interhotel Sàrl von Lissabon und werden von Commonwealth Holiday Inns of Canada Ltd., der grössten Holiday-Inn-Lizenzgruppe, verwaltet.

Modernes Estoril

Das erste der drei Hotels soll bereits im Juni dieses Jahres eröffnet werden. Das 182-Zimmer-Hotel ist ein Teil eines grossen Freizeit-Komplexes neben der neuen Formel-I-Rennbahn zwischen Estoril und Sintra. Alle Zimmer sind vollklimatisiert und mit zwei doppelbreiten Betten, grossen Balkons, Bad, Fernseher und Radio ausgestattet. Das Restaurant verfügt über 150 Sitzplätze. Auch eine Bar mit 40 Plätzen befindet sich im Hotel. Die Konferenzräume sind für spezielle Anlässe mit bis zu 250 Personen eingerichtet. Zu den umfassenden Vergnügungseinrichtungen gehören Hallen- und Freiluftschwimmbäder, ein Gesundheitsklub, Spielzimmer, Saunas, ein Kinderspielplatz, zwei Tennisplätze und eine Mini-

golfanlage. Ein Auto-Kino befindet sich direkt neben dem Hotel.

Ohne Algarve wäre man nicht «in»

Anfangs nächsten Jahres wird das Holiday Inn von Vilamoura in der Algarve eröffnet. Das neuartige Hotel mit den 320 Zimmern wird ebenfalls mit den üblichen Holiday-Inn-Standardeinrichtungen ausgestattet sein. Es liegt direkt am Strand und nahe der neuen Jachtmaree und des Golfplatzes. Zwei Restaurants befinden sich im Hotel, die einen Dachgillraum, eine Cafeteria, Bars, eine Dachdiskothek und ein Pub einschliessen. Auch dieses Hotel verfügt über einen Gesundheitsklub, Hallen- und Freiluftschwimmbäder, Saunas, Tennisplätze und einen Kinderspielplatz. Die Konferenzräume können insgesamt bis zu 150 Personen aufnehmen.

Das dritte Holiday Inn wird Ende 1976 in Lissabon in Betrieb genommen. Es liegt im Stadtzentrum an der Avenida Liberdade. Die besondere Attraktion dieses vierstörkigen Hotels mit 350 Zimmern bildet das grosse, sich drehende Dachrestaurant.

Kurhotels kontra Versicherungshotels

In der Bundesrepublik Deutschland erweitern die Rentenversicherungsträger seit Jahren ständig ihre Kapazität an Betten in eigenen Sanatorien in den Kur- und Heilorten. Diese Häuser werden nicht nur mit sogenannten klinischen Fällen belegt. Dies hat zur Folge, dass zunehmend Sozialkurgäste, die bisher in Beherbergungsbetrieben untergebracht und verpflegt wurden, künftig von den Rentenversicherungsträgern selbst betreut werden.

Initiativen des Verbandes

Von Seiten des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) wird diese Entwicklung mit grosser Sorge verfolgt. Verschiedene Initiativen bei den Rentenversicherungsträgern selbst haben die Entwicklung nicht wesentlich beeinflussen können. Jetzt ist der DEHOGA an die im deutschen Bundestag vertretenen Fraktionen sowie deren Mittelstandsvereinigungen herangetreten, um deren Einfluss zu erbiten.

Bettenangebot der privaten Beleghäuser ausreichend

In seiner Argumentation stützt sich der Verband auf die Tatsache, dass das Bettenangebot der privaten Beleghäuser zur Durchführung von Kuren in der Bundesrepublik ausreicht. Gegen die Einweisung sogenannter klinischer Fälle in die eigenen Häuser der Rentenversicherungsträger habe man sich zu keinem Zeitpunkt gewehrt. Anders verhalte es sich dagegen hinsichtlich der Einweisung von Sozialkurgästen, die in privaten Beleghäusern krankenfalls, die in privaten Beleghäusern krankenfalls, weder individuell noch medizinisch schlechter und zudem noch kostenersparnder untergebracht werden können.

Bei den Herstellungskosten für die Anstalten der Rentenversicherungsträger wird zum Teil ein mehr als luxuriöser Aufwand getrieben, der die Kosten für das Anstaltsbett heute schon auf etwa 140 000 DM belaufen lässt. Wenn auch in technischer und medizinischer Hinsicht der neueste Stand erreicht wird, lässt sich die Relation zu den Investitionen eines Hotelbettes kaum rechtfertigen.

Bevorstehende Existenzgefährdung

Der DEHOGA machte deutlich, dass die privaten Beleghäuser, die über Jahrzehnte den Bedarf an Kuraufenthalten zur vollen Zufriedenheit aller Beteiligten und unter Berücksichtigung aller Gesichtspunkte gedeckt haben, heute in einzelnen Kurorten vor einer unmittelbaren Existenzgefährdung auf Grund der von den Rentenversicherungsträgern betriebenen Expansionsbaupolitik stehen. Das Vermögen der Rentenversicherungsträger sei offensichtlich nicht zuletzt auf Grund der in den letzten Jahren ständig gestiegenen Beitragssätze zur Sozialversicherung in einer Weise angewachsen, dass Wertanlagen in Form von eigenen Sanatorien angestrebt werden.

Recommanded!

Deutsches Qualitäts- geflügel



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

Gutfried- feine Geflügelkost

ein komplettes Programm: fix und fertig vorbereitet, in Klein- und Großverbraucher-Einheiten.



Hähnchen-Schnitzel im Bierteig.
Hähnchen-Cordon bleu.
Poularden-Schnitzel, geformt, paniert.
Hähnchen-Hacksteak.
Hähnchenbrust-Filet.
Truthahn-Schnitzel
und vieles andere mehr.

Importeur:
Frigalment
Import-Gesellschaft mbH.
9450 St. Margrethen

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.

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

3777

**WIR BEFREIEN SIE VON DER LÄSTIGEN
PLAGE DURCH KÜCHENSCHABEN!**

Jahresgarantie – Saubere und sorgfältige Ausführung – Diskret und unsichtbar.
Verlangen Sie Referenzen und eine kostenlose Offerte.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
Alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil
Telefon (01) 720 85 86

OFA 67.973.005

plant und realisiert
Wäschereien für die
Hotellerie
z. B. Hotelwäsche
Richterswil

Provap AG, 3202 Frauenkappelen
031 60 12 55

Zeugnishefte

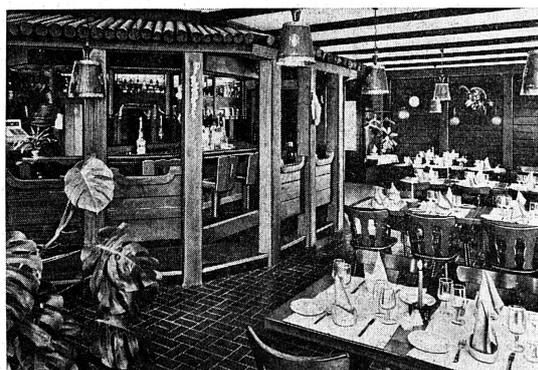
Mit Register und Talon für die Personalakten

Heft zu 20 Blatt Fr. 9.—
Heft zu 50 Blatt Fr. 16.—
Heft zu 100 Blatt Fr. 25.—

Schweizer Hotelier-Verein,
Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31,
3001 Bern, Tel. 031 25 72 22

... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit

**Hotel Eurotel
Restaurant und Bar
Les Diablerets**



Innenausbau und
Möblierung
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Hotel-Fernkurs

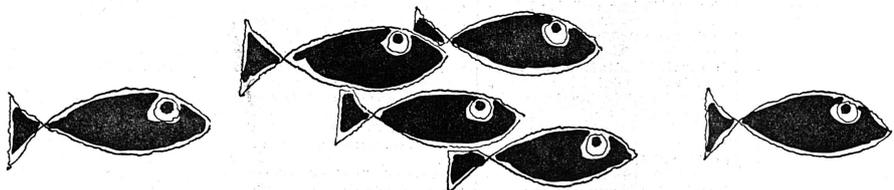
Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen am besten passt. Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-Branche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

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

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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs. HR 48

Name _____
Strasse _____
Ort _____



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

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

Eurêka!

Des idées et des inventions pour l'hôtellerie

J'AI TROUVÉ, en déambulant dans l'insolite Salon international des inventions qui s'est déroulé il y a quelques mois déjà à Genève, des idées qui m'ont inspiré ce reportage sans prétention. J'ai même rencontré de nombreux émules d'Archimède (vous savez «Tout corps plongé dans un fluide...»), tous heureux de chercher mais encore plus de trouver l'invention, l'idée ou la technique nouvelle capable, sinon d'être la révolution du siècle, de rendre en tout cas service à la société.

Patronné par les plus hauts organismes de la propriété intellectuelle, de l'industrie et du commerce, ce salon spécialisé n'est donc pas une foire aux gadgets. Mais le rendez-vous européen de quelque 500 artisans qui sont «en pointe» dans la recherche du progrès, la rencontre des idées et des hommes en quelque sorte... dans ce pays qui, dit-on, compte le plus de chercheurs au mètre carré. Et si je vous en reparle aujourd'hui, c'est pour mieux vous présenter quelques-unes de leurs inventions qui peuvent ou qui pourraient être utilisées dans l'hôtellerie et le tourisme. Encore fallait-il y penser!

Techniques de construction

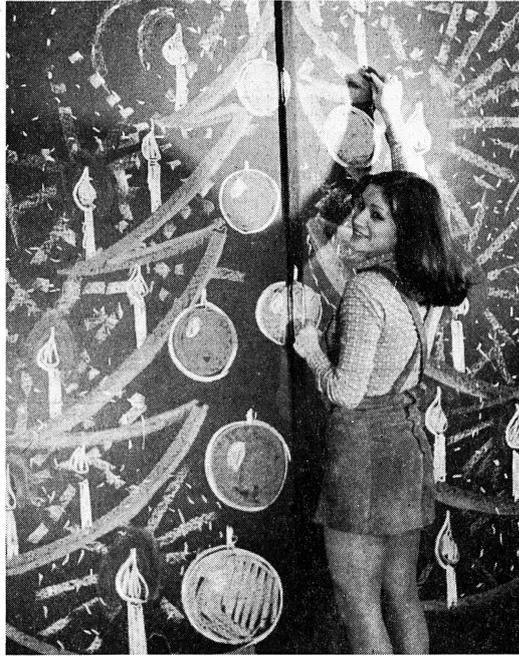
Voulez-vous construire un motel en 40 jours, un hôtel de 2000 lits en 6 mois, clés en main? Un nouveau procédé de pré-construction, le «Module 345», le permet, grâce à son système de travail à la chaîne: usinage des modules en béton, y compris les équipements de service, transport au

lieu d'édification, assemblage complet de l'immeuble et intégration dans n'importe quel site.

Patronné par les plus hauts organismes de la propriété intellectuelle, de l'industrie et du commerce, ce salon spécialisé n'est donc pas une foire aux gadgets. Mais le rendez-vous européen de quelque 500 artisans qui sont «en pointe» dans la recherche du progrès, la rencontre des idées et des hommes en quelque sorte... dans ce pays qui, dit-on, compte le plus de chercheurs au mètre carré. Et si je vous en reparle aujourd'hui, c'est pour mieux vous présenter quelques-unes de leurs inventions qui peuvent ou qui pourraient être utilisées dans l'hôtellerie et le tourisme. Encore fallait-il y penser!

Un Espagnol a élaboré un dispositif qui permet de contrôler de manière tout à fait automatique la formation de givre dans les évaporateurs des équipements frigorifiques. Un ennemi des nuisances a trouvé un filtre biologique pour l'air sortant des ventilateurs et autres appareils de conditionnement d'air qui absorbe les fumées empoisonnées.

Pour les hôteliers qui désirent un gazon aussi parfait que le tapis de leur hall d'entrée, on vient d'inventer la «moquette



Une tapisserie-tableau noir, lavable à volonté, rendra service aux responsables de salles de jeu pour enfants, bureaux, salles de conférences, etc. (ASL)

Le ski de fond pliable! Encore fallait-il y penser! (ASL)

Ce WC escamotable est une solution intéressante pour régler le problème de l'équipement sanitaire des petites chambres notamment lors de transformations, modernisations, etc.



lieu d'édification, assemblage complet de l'immeuble et intégration dans n'importe quel site.

On admire aussi ce système de parois mobiles, adaptable à tous les types de construction. Les parois arrivent dans les lieux locaux, prêtes à être posées, en éléments pré-dimensionnés. Montage à sec, travaux de régie réduits au minimum, rationalisation et rapidité record, économie sur tous les plans. L'isolation phonique est parfaite et le coefficient ignifuge excellent; l'infrastructure standard est en bois, mais le revêtement est au choix du preneur.

Petite révolution dans l'articulation d'un vantail sur son cadre: une fenêtre qui peut s'ouvrir dans les quatre sens en une seule et unique commande. Ses avantages? La suppression de toute fausse manœuvre et celle d'un sens d'ouverture obligatoire, l'impossibilité de faire sortir la fenêtre de ses gonds, une amélioration du confort de la chambre et l'élimination des problèmes émanant des rideaux.

A propos de vitre, signalons l'invention originale d'une paroi vitrée qui permet de transformer aisément un balcon d'été en véranda d'hiver, tout en constituant un élément décoratif. Une solution très séduisante pour améliorer l'attrait d'une chambre d'hôtel pendant la saison blanche!

Il est encore opportun de citer, dans ce domaine, un système d'évacuation de l'air vicié et d'aspiration simultanée d'air frais (une invention à couper le souffle que l'on conseille fortement aux tenanciers d'établissements publics), un mini-ascenseur entièrement automatique destiné aux personnes âgées ou handicapées et un dispositif pour éliminer l'électricité statique dans les halls et chambres recouverts de tapis en matière synthétique...

Des idées utiles

Un inventeur français a mis au point une serrure de sécurité pour les issues de secours des lieux publics. L'ouverture se fait instantanément par télécommande électrique en cas de sinistre; l'auto-blocage

végétale vivante». Il s'agit d'un procédé suisse qui supprime 60% de main-d'œuvre.

Pour vos locaux de congrès...

Une maison belge a élaboré des écrans acoustiques amovibles qui compartimentent et insonorisent les zones de travail ou d'accueil. Ces cloisons d'un mètre cinquante à deux mètres environ se déplacent et s'adaptent à l'infini, sans aucun problème d'ancrage ou de fixation. Elles se présentent sous différentes formes, telles que cintrées, allongées, etc. C'est un équipement très pratique pour aménager un hall d'hôtel ou une salle de conférences en s'adaptant aux circonstances.

Pour les chefs d'entreprise qui ont des problèmes de manutention de tables de travail (salles de congrès, écoles, bureaux, etc.), il existe désormais un système de tables de travail empilables qui offre une mobilité et une flexibilité optimales, un assemblage dans toutes les directions et un stockage peu encombrant.

... et vos chambres d'hôtel

Un sanitaire dans un mouchoir de poche! C'est le slogan utilisé par le génial inventeur d'un WC escamotable qui, au moyen d'un support pivotant, peut se ranger sous un lavabo ou un meuble dans une chambre de petites dimensions. On imagine d'emblée l'avantage technique d'un tel système, son aspect esthétique et sa discrétion...

Nouveauté aussi celle d'un lave-mains à moteur qui agit, précisez-t-on rapidement, économiquement et agréablement, grâce à des brosses qui accélèrent le nettoyage. L'appareil peut être complété par des dispositifs de rinçage, de séchage, de distribution automatique de savon, etc.

Une autre invention serait capable de résoudre le problème des chambres d'hôtel que l'on cherche de plus en plus à aménager agréablement afin que les hôtes s'y sentent à l'aise autant de jour que de nuit: le lit rotatif avec un corps de matériaux utilisable des deux côtés. L'un des côtés à l'aspect d'un sofa durant le jour,

alors que l'autre présente celui d'un lit tout fait.

Pour l'animation à l'hôtel

Les inventeurs modernes semblent préoccupés par les loisirs, ce qui fait montre d'un intérêt évident pour le bien-être de l'homme. A qui l'on propose, par exemple, un metteur en forme idéal, un «Fitness-Club» pour lui tout seul, c'est-à-dire un appareil d'entraînement de poche que l'hôtelier pourrait acquérir en plusieurs exemplaires à l'intention de sa clientèle. Il se transforme en extenseur, en home-trainer, en haltère ou en skiff. Pour un prix très faible, on obtient cet instrument de loisir qui se laisse apprécier!

La gymnastique à la portée de tous, c'est aussi ce que propose cet appareil de culture physique qui permet d'effectuer vingt exercices différents de musculation et une

mécanothérapie des lombes et du dos. Son coût relativement peu élevé, sa simplicité d'utilisation et son encombrement minime en font un excellent équipement pour le local de fitness d'un hôtel moderne.

Les enfants en séjour à l'hôtel ne doivent pas s'ennuyer. Si on leur aménage un petit local de rendez-vous et d'animation, il ne faut pas oublier de le doter d'un tableau noir sur lequel ils pourront exercer leur créativité. Il s'agit de la première tapisserie-tableau noir auto-adhésive sur laquelle on puisse écrire à la craie de toute couleur et qui soit lavable. Encore une idée gratuite pour un «truc» qui ne coûte presque rien... et qui plaira à vos jeunes hôtes!

Ce salon de jeu pour enfants ou ce petit atelier de bricolage pourrait également être équipé d'un mini-jeu de quilles. Celui-ci s'installe par système mécanique sur n'importe quelle table de 2 mètres et constitue une réplique des grands jeux de quilles automatiques. Un passe-temps révé, les jours de pluie, pour les enfants de tous âges!

Enfin, signalons, toujours dans ce domaine des jeux et de l'animation, une invention qui a obtenu, à cette occasion, le Prix de l'Office du tourisme de Genève: un jeu de cartes musicales permettant d'apprendre la musique agréablement et facilement seul ou en groupe.

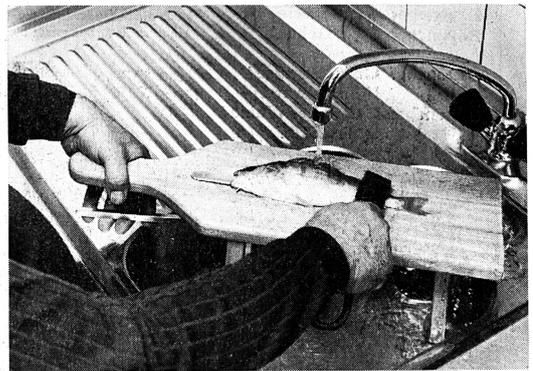
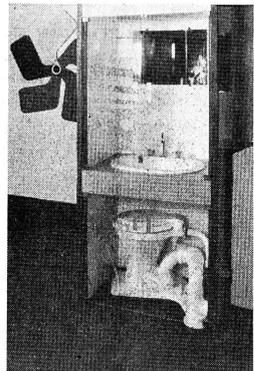
Quelques accessoires ménagers

Que dire de ce nouvel accessoire ménager qui se fixe sur les poêles et casseroles dans le but d'éviter les projections de matières grasses provenant de la cuisson? Qu'il n'est peut-être pas fait pour le professionnel, pour le cuisinier, mais fortement conseillé en revanche pour la cuisine de la ménagère et surtout pour la kitchenette des studios et appartements d'hôtel.

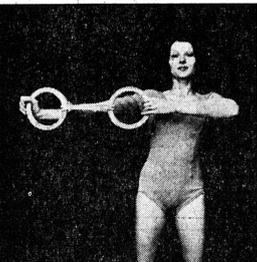
Le poisson ne glissera plus des mains, même des mains du cuisinier... grâce à un appareil spécialement destiné à l'y maintenir! Un couteau à écailleur, en Occurrence, qui sert à enlever les arêtes.

Quel intérêt?

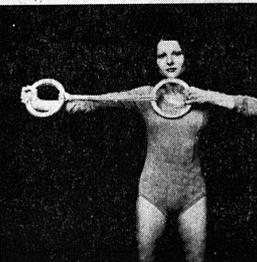
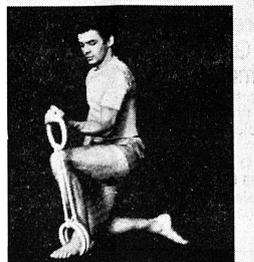
Dans leur quasi totalité, les articles présentés brièvement dans cette page constituent bel et bien des inventions. Il est évident qu'ils n'ont pas été nécessairement pensés pour une utilisation dans l'hôtellerie, mais, de par leur conception, leur originalité, leur portée pratique et souvent leur prix, ils sont à même de



L'appareil à écailleur le poisson: plus qu'un gadget, un instrument de travail.



Ce petit appareil «fitness» permet un nombre infini d'exercices: idéal pour l'homme d'affaires... et pour sa femme!

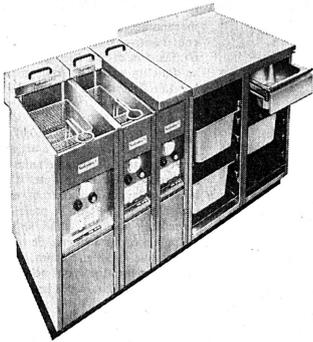


rendre de précieux services à nos établissements, voire de compléter judicieusement leur offre. L'invention dans l'hôtellerie est un sujet qui revêt un aspect séduisant, chacun en conviendra, parce qu'il présuppose l'existence de qualités aussi essentielles et demandées que l'originalité et l'attractivité. Mais à part ça, à chacun ses idées!

José Seydoux

La Rédaction tient à la disposition des intéressés les adresses des inventeurs qui font l'objet du présent article et se fera un plaisir de leur transmettre celles qu'ils désirent.

Für Ihre durchrationalisierte Küche eine Valentine-Friteuse Gastronorm



Oellinhalt:
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 Arbeitstischen usw.

Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

Generalvertretung und Service:
H. Bertschi, 8053 Zürich, ☎ (01) 53 20 08, Sillerwies 14

Wenn der ultra-neue **Globus** im Shopping-Center Glatt bei Zürich eröffnet wird, geht's für verschiedene Leute beruflich aufwärts! Möchten Sie von Anfang an dabei sein?

Wir haben verschiedene, aussichtsreiche Chefpositionen zu vergeben. Im Sektor Verkauf suchen wir echte Verkäufertypen mit Führungsqualitäten:

- Rayonchef Milchprodukte
- Rayonchef Traiteur/Comestibles
- Rayonchef Charcuterie
- Rayonchef Brot/Gebäck/Confiserie
- Rayonchef Obst/Gemüse/Kolonialwaren
- Rayonchef Getränke/Weine/Spirituosen

Was wir zu bieten haben, ist die Faszination, am Erfolgsaufbau eines kühnen Projektes beteiligt zu sein. Nicht irgendwo, sondern im allerneuesten Globus. Wo die Arbeit Spass macht. Dann aber auch alle die Globus-Annehmlichkeiten, die wir Ihnen gerne persönlich erläutern.

Und erstmals kann Ihnen der Globus auch die besonderen Reize eines Shopping-Centers als Arbeitsplatz bieten.

Eine kleine Wunderstadt, ein Stück Zukunft, in der viele Träume Wirklichkeit werden.

Ihre Verbindung für ein erstes unverbindliches Kontaktgespräch:

01 35 44 11

Bitte Herrn Zürcher int. 205 verlangen.



Die richtige Nase muss man haben, wenn man beruflich vorankommen will!!!

Globus Glatt

(bei Wallisellen)

117-5-7404-1

30 000 Angestellte fehlen dem schweiz. Gastgewerbe

Dies bedeutet: Lohnkostenexplosion, Umsatzeinbussen, Leistungsabbau, Betriebsschliessungen.

Diese schwerwiegenden Folgen können teilweise vermieden werden.

Die Lösung heisst:
konsequente Arbeitsteilung – optimale Rationalisierung.

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

Grosse Vorteile für Sie:

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

HOTEL-WÄSCHE AG

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

213



Papier-Toques

Art. 6004-2, Papier weiss, Kreppkopf mit luftdurchlässigem Oberteil und veränderbarer Koptweite, 22 cm hoch, Stückpreis:

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

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

Absolut neu!

- Hygienisch reine Gläser mit klarem kaltem oder warmem Wasser aus der Leitung
- Intensives Bürsten der Gläser, innen und aussen sowie Nachspül jedes einzelnen Glases mit frischem Wasser
- Keine Kalkrückstände
- 50% Wasserersparnis
- Kein Strom
- Keine Montage
- Kein Glasbruch
- Passt in jedes Spülbecken
- Für alle Gläser
- Gross in der Leistung
- Klein im Preis



... das sind die Vorzüge des neuen Gläserpülapparates **GLAS-HELL...**

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

Gespon bitte einreichen an:
Generalvertretung
GLAS-HELL
Postfach 5
8707 Lenken am See
Telefon 01 74 33 94

Ich bestimme mir ein Exemplar des Vertriebskataloges.
Name _____
Strasse _____
PLZ/City _____
Telefon _____

Echte «PERLEN»

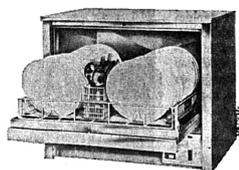
sind die neuen
Geschirr- und Gläser-
spülautomaten von

HAMO

HAMO baut Maschinen jeder Grösse, vom kleinsten Gläserspüler bis zum grossen Bandautomaten.

HAMO express
Geschirr + Gläser-
spülautomaten
gleichzeitig, Stunden-
leistung über 1000
Gläser, bis 600 Teller.

HAMO AG
2500 Biel
Solothurnstr. 140
032 / 42 40 23



72/60/58 cm

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Hotel Alpina 8784 Braunwald

sucht per sofort für lange Sommersaison oder in Jahresstelle:

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Saaltochter**
- Anfangs-Saaltochter**
- Serviertochter oder Kellner**

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

4206



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: **commis de cuisine**
- 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

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, Fr. M. Wicki, freut sich auf Ihren Anruf!

01 36 66 88

Direktion: Hermann P. Sahl

645

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

Riederalp (Wallis)

Hotel Riederfurka

Für die Sommersaison bei sofortigem Eintritt suchen wir

Buffetochter Serviertochter

Anfängerinnen werden angeleitet – guter Verdienst – geregelte Freizeit.

Offerten bitte an:

Fam. F. Marin
Hotel Riederfurka, 3981 Riederalp
Tel. (028) 5 38 38

4207

Hotel Landhaus, 9500 Wil

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft junge

Hotelsekretärin oder Büroangestellte

für Réception, Büro- und Kontrollarbeiten. Geben Sie uns ein unverbindliches Telefon oder kommen Sie persönlich vorbei.

Hotel-Restaurant Landhaus
Rôtisserie – Bar zur Schmitte – Dancing Arcade
Peter Bigler, Telefon (073) 22 46 22

4213



Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

«Schuh»

3800 Interlaken

am Höwegweg

Infolge Militärdienst suchen wir per Mitte Juli für 2 bis 3 Monate

1 oder 2 Köche

4216

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

**London
Swiss Centre Restaurants**

sucht junge

Hotelkaufleute

für folgende Abteilungen:

- Purchasing**
- Food Planning**
- Housekeeping**

Englischkenntnisse erwünscht.

Swiss Centre Restaurants
Personnel Office
10, Wardour Street
London W. 1
Telefon (0044 1) 734 1291



4164

**Seehotel Vitznauerhof
Vitznau, Vierwaldstättersee**

sucht ab sofort oder Anfang Juni bis Mitte Oktober

Saucier

Koch-Commis

Köchin

Chasseur
eventuell Studentin

jüngere Barmaid
in gediegene, neue Hofbar

Offerten sind erbeten an

G. Keller, Seehotel Vitznauerhof, 6354 Vitznau,
Telefon (041) 83 13 15.

4167

Hôtel des Bergues, Genève

cherche

1 réceptionniste

(homme)
NOR 42, français, anglais, nourri, logé

1 téléphoniste

français, anglais

1 chef de rang

français, anglais

Faire offres avec curriculum vitae, photo et copies de certificats à la Direction de l'Hôtel des Bergues, Case postale 124, 1211 Genève 1.

4174



Einem Nachwuchsmann aus dem Gastgewerbe bieten wir - allenfalls zusammen mit seiner Ehefrau - die Gelegenheit einer

Ausbildung zum Geschäftsführer
eines Mövenpick-Betriebes.

Innerhalb von 12 bis 18 Monaten erhalten Sie als Geschäftsführer-Assistent im Mövenpick am Bahnhofplatz in Zürich Einblick in sämtliche Bereiche eines modern konzipierten Restaurants. Nach anfänglicher praktischer Tätigkeit in sämtlichen Sparten werden Sie an Hand eines klaren Programms in die Aufgaben eines Geschäftsführers eingeführt. Während dieser Zeit haben Sie die Möglichkeit, an verschiedenen unternehmensinternen Schulungskursen teilzunehmen, um auch von der theoretischen Seite auf Ihre spätere Managementfunktion vorbereitet zu werden. Wir stellen uns vor, dass Sie eine gastgewerbliche Lehre oder eine Hotelfachschule absolviert haben und bereits eine Vorgesetztenposition - zum Beispiel Küchenchef oder Chef de service - innegehabt haben. Vielleicht haben Sie sogar ein eigenes, kleines Geschäft geführt. Als Idealalter betrachten wir 28 bis 32 Jahre.

Falls Sie Ihre Chance nutzen wollen, bitten wir Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen, zusammen mit einer Handschriftprobe an die Mövenpick Personalvermittlung, Bodmerstrasse 120, 8004 Zürich, Telefon (01) 23 44 46, einzureichen. Sie werden umgehend von uns hören!

P 44-61

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



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



Hôtel-restaurant réputé

cherche

serveur/serveuse

(bons gains)
connaissance des deux services

garçon ou fille de buffet

Pour le service, offres avec références à la direction.

4054

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



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

**Seiler Hotels
Zermatt**



suchen auf kommende Sommersaison:

- Loge: **Telefonistin**
(wenn möglich mit PTT-Lehre)
Patissiers
- Küche: **Commis de cuisine**
Hilfsgouvernante
- Restaurant: **Commis de rang**
- Hallenbad: **Masseuse / Masseur**

Möchten Sie mehr über uns erfahren?
Füllen Sie diesen Talon aus und Sie erhalten umgehend weitere Informationen.
Oder rufen Sie uns einfach an (028/71 50, Herrn oder Frau Spengler).

Name: _____
Vorname: _____
Gewünschte Stelle: _____
Adresse: _____
Telefon: _____

Seiler Hotels Zermatt AG, Zentralbüro
Herrn R. Spengler, Vizedirektor
3920 Zermatt

4159



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

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 Städtischen Dienst,

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

Mosse 99.974.081

Chez Esther, Gstaad

sucht 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 nach Zermatt

Restaurationsstochter

oder

Kellner

**Ferienhaus Silvana Furi
3920 Zermatt**

Tel. (028) 7 70 12.

4042

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.



Come to London!
This could be the opportunity you have been waiting for to live and work in the atmosphere of Europe's most exciting city.

The Portman Inter-Continental, situated in the West End, and winner of the Inter-Continental Hotel Corporation (European Middle East Division) Food and Beverage award for experienced Chefs who would like to join our young and professional kitchen brigade, in any of the following positions:

CHEF PATISSIER
DEMI-CHEF PATISSIER
CHEF DE PARTIE
DEMI-CHEF DE CUISINE
COMMIS DE CUISINE

All these positions command an excellent starting salary, 5 day, 40 hour week straight shifts and uniforms supplied by the hotel.

Plus Commis de rang for our luxury restaurant - similar conditions.

If you are interested in a truly international career with one of the world's leading hotel companies, please send curriculum vitae or write for an application form to:



Peter Kromberg (Executive Chef)
The Portman Inter-Continental
22, Portman Square
London W. 1., England

THE PORTMAN



Hôtel du Golf 3963 Crans-sur-Sierre

Nous cherchons collaborateurs,

chef de rang qualifié

(remplaçant maître d'hôtel)

lingère/repasseuse chasseur tournant

(ayant de l'expérience)

Entrée en service début juin ou à convenir.

Nous vous offrons une place stable à l'année ou à la saison.

Faites vos offres à la direction, avec curriculum vitae et certificats, ou téléphonez nous au (027) 7 42 42.

4211

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abonnent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abonnent

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

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

Ancienne adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____

Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____

Membre Abonné

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

Chef de partie Commis de cuisine Commis de bar Commis de rang

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen erbeten an



3263

Hotel Bodan, Romanshorn

Wir suchen auf 1. Oktober 1974

Pächter evtl. Gerant

Hotel, Restaurant, Saal-Kongress-Betrieb

Offerten an:

P. Hauri, Grünastrasse 19, 8590 Romanshorn
Telefon privat (071) 63 44 06; Telefon Geschäft (071) 63 41 63

4225

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. (030) 4 44 17

4092

Dringend

Kleines Privathotel in Zürich sucht für
Monat Juni

Aushilfs- Empfangssekretärin

Offerten sind erbeten an die Direktion des

Hotel Ambassador
Tel. (01) 47 76 00.

4090

Wir suchen für die Sommersaison 1974
(Juni bis Oktober)

Saaltöchter oder Kellner
Zimmermädchen
Lingerlemädchen
Hilfsköchin oder Hilfskoch

Offerten an Fam. Eyholzer-Kaser
Hotel Adler, 3981 Riederalp
Tel. (028) 5 38 51

P 36-121464

Hotel Weisses Kreuz 3818 Grindelwald

sucht tüchtige, freundliche, sprachens-
kundige

Restaurations- tochter Buffetdame

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

4032

Hotel Schweizerhof Andermatt

Gesucht für Sommersaison 1974
(1. Juni bis 30. September)

Koch

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnan-
gaben sind zu richten an die Direktion.
Telefon (044) 6 71 89

4044



- * Modernes Erstklasshotel
- * 160 Betten
- * Spezialitätenrestaurant
- * Snack-Bar
- * Dachterrasse
- * Boulevardrestaurant
- * 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.

4038

Hôtel Cornavin

33, boulevard James-Fazy

1211 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

caissier(e)/réceptionniste

ayant une bonne formation.

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

4130



**Berghaus
Viscosuisse
Sörenberg**

sucht für Sommersaison nette, freundliche

Serviertochter

sowie

Buffettochter

Wir bieten hohen Garantelohn mit nezeitlichen Sozialleistungen.

Rufen Sie uns an.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.

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

4062

Wir suchen für Sommer- oder Jahresstelle in be-
kannnten

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

**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 die Mövenpick AG Zürich, unsere grösste Mövenpick-Gesellschaft in der Schweiz, suchen wir den

**Personal- und
Schulungschef**

Seine Aufgabe besteht darin, den Gesellschaftsdirektor und die Geschäftsführer der einzelnen Betriebe in allen Personal- und Schulungsfragen zu entlasten, sie zu beraten und zu unterstützen. Dazu muss er eine besondere persönliche Initiative entwickeln und sie in den Betrieben mit Autorität durchsetzen können.

Im weiteren muss er einen besonders inspirierenden Einfluss auf die Mitarbeiter der gesamten Region ausüben und sie entsprechend fördern.

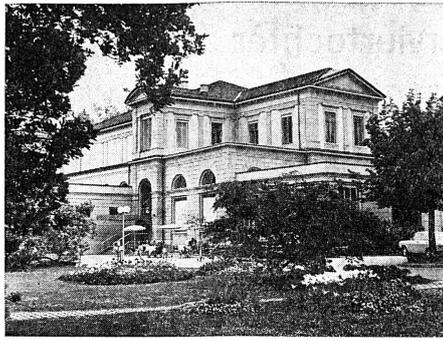
Er soll ein Mann der Front sein, der möglichst viele seiner administrativen Aufgaben an seinen Assistenten delegieren kann. Neue Mitarbeiter sollen durch ihn persönlich empfangen, teilweise geschult und eingeführt werden. Er muss in der Lage sein, bei Kadernachwuchsfragen oder neu zu besetzenden Stellen kompetent mitsprechen zu können und zur Durchführung einer langfristigen Personalplanung wesentliches beitragen.

Der Personal- und Schulungschef ist direkt dem Gesellschaftsdirektor unterstellt und ist einer seiner engsten Mitarbeiter.

Wenn Sie aus dem Gastgewerbe stammen und Freude an dieser in jeder Beziehung erfüllenden Position hätten, bitten wir Sie, mit Urs Imhof, Personaldirektor der Mövenpick-Unternehmungen, Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil, Telefon (01) 91 01 01, Kontakt aufzunehmen.
Sie werden umgehend von uns hören!

P 44-61

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



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



Für unseren modernen Erstklass-Hotelbetrieb suchen wir einen qualifizierten

**Departementchef für Finanz-
und Rechnungswesen**

der gerne bereit ist, Verantwortung zu übernehmen.

Es handelt sich um eine vielseitige Position, die folgendes Aufgabengebiet umfasst:

- das gesamte Rechnungswesen mit Budgetierung und Finanzplanung
- Ueberwachung der verschiedenen Verkaufs- und Produktionsstellen durch Betriebsabrechnungen und -analysen
- Leitung der Food-and-Beverage-Kontrolle

Dieser komplexe Verantwortungsbereich verlangt daher einen in der Praxis erfahrenen Bewerber mit Initiative, Selbständigkeit und Durchsetzungsvermögen. Gastgewerbliche Erfahrungen im In- und Ausland sind ihm dabei von grossem Nutzen.

Die zu besetzende Position ist den hohen Anforderungen entsprechend bezahlt. Der Eintritt kann nach Uebereinkunft erfolgen.

Bewerbungen (handschriftlich) mit vollständigen Unterlagen erbiten wir an:

Herrn A. H. Treichler, Direktor (persönlich)
Hotel Zürich, Neumühlequai 42, 8001 Zürich

4157

Wir suchen auf Herbst 1974, evtl. früher, für unser modernes Kongresszentrum

Küchenchef

Für sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationsstochter

Hotelsekretärin
evtl. Praktikantin

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

Direktion Kurt Jenni

**Hotel-Restaurant
Mittenza
4132 MuttENZ**

Telefon (061) 61 06 06

3984

Cresta Hotels, Davos

sucht in Jahres-, eventuell Saisonstelle

**Servicepersonal
Küchenpersonal**

Geregelte Arbeitszeit.

Offerten an P. Badrutt, Cresta Hotel,
7270 Davos Platz

3963

Ich suche per sofort einen jüngeren, verantwortungsbewussten

Alleinkoch

mit dem Willen und der Fähigkeit, die Küche nach nezeitlichen 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

England

Waitresses or aupairs

für sofort.

**Smithy-Restaurant
New Sheffield**

Bakewell Waterstreet

4053



Der Stadtärztliche 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 1 1/2-Zimmer-Wohnung könnte preisgünstig zur Verfügung gestellt werden.

Eintrittsdatum: nach Vereinbarung.

Interessentinnen werden gebeten, ihre Bewerbung an den

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

Mosse 99.874.08.1

**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 Nachtconcierge**
1 Conducteur
1 Page
Telefonistin

Service: **Commis de rang**

Küche: **Koch-Commis**
Commis pâtissier

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

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

4068

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

Italienskenntnisse erwünscht. Gute Entlohnung.
Eintritt für sofort oder nach Vereinbarung.
Möblierte Einzimmerwohnung 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

Gesucht auf Mitte Juni oder nach Uebereinkunft net-
ten

Alleinkellner oder -tochter

für Frühstückservice und kleinen Restaurationsbe-
trieb.

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 Ver-
dienst bei geregelter Arbeitszeit.

Offerten oder Telefon an die Direktion
Frutigenstrasse 68, Telefon (033) 2 56 00.

4075



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

Nach **Lenzerheide** gesucht freundliche

Serviertochter

in gutgehendes Café.

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

Offerten bitte an
Frau Bergamin

Café Aurora 7078 Lenzerheide

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



Merkur AG

Die Merkur-Restaurantkette umfasst Betriebe in Bern, Genf, St. Gallen, Olten,
Basel, Thun, Baden und Schlieren. Sie werden von einer Zentrale geführt
und verwaltet. Eine wichtige Stellung nimmt dabei der Leiter (oder die Lei-
terin) dieser Betriebe ein. Wir suchen deshalb jüngere Fachkräfte, die als

Gerant/Gerantin

in unserer Organisation mitarbeiten möchten.

Was wir Ihnen bieten können:

- einen Gerantenposten mit Schwergewicht «Front», d. h., ohne dass Sie sich
allzuviel mit Administration beschäftigen müssen
- interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- eine Beteiligung, deren Höhe weitgehend von Ihren Leistungen abhängt
- sehr gut ausgebaute Sozialleistungen (Krankengeldversicherung, Pensions-
kasse)
- eine sorgfältige Einführung in die neue Aufgabe

Was wir von Ihnen erwarten:

- eine gute Allround-Ausbildung im Gastgewerbe (gute Küchenkenntnisse)
- Initiative und Begeisterungsfähigkeit
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- Besitz des Fähigkeitsausweises

Sind Sie interessiert? Wenn ja, senden Sie uns bitte Ihre vollständige Offerte
mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an die untenstehende Adresse. Wir
werden dann mit Ihnen eine erste Besprechung vereinbaren.
Merkur AG
Eigene Gaststätten, Fellerstrasse 15, 3027 Bern

P 05-6036

Hôtel Bristol, Genève

cherche:

concierge de nuit

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certifi-
cats et photo à la Direction de l'Hôtel Bristol, 10, rue
du Mont-Blanc, 1201 Genève.

4138

Gesucht in Hotel- und Stadrestaurant freundlicher

Kellner oder Serviertochter

Geregelte Freizeit, auf Wunsch Zimmer im Hause.
Eintritt sofort, eventuell auch aushilfsweise.

Hotel Central

Falkenerstrasse 3

4051 Basel

Telefon (061) 25 44 48

4190



Wir suchen in ein junges Team einen jüngeren

Chef de rang

(Sprachkenntnisse)

zur selbständigen Führung unserer Pizzeria.
Ueberdurchschnittlicher Verdienst wird schriftlich
bestätigt.

Offerten an die Direktion.

4183

Wir suchen in Jahresstelle einen jungen, dynamischen

Chef de réception

mit Erfahrung.

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

Hotel Honegg, Bürgenstock

sucht für die Sommersaison auf Juni:

Küchenchef

Gute Bezahlung und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten erbeten an

Familie E. Durrer-Traxler, 6064 Kerns
Telefon (041) 66 12 14.

4185



Wir sind das führende Erstklasshaus auf dem Platze
Winterthur und suchen für sofort oder nach Ueber-
einkunft eine tüchtige

Hotelsekretärin

Ihr unferstellt ist das Hotelsekretariat und die admi-
nistrative Leitung des Bankbetriebs. Die Position
erfordert Gewandtheit im Umgang mit Gästen und
Personal. Neben einer kaufmännischen Grundausbil-
dung sind sehr gute Sprachkenntnisse und ein ge-
wisses Flair für organisatorische Belange unerläs-
lich.

Kurz gesagt: eine interessante, entwicklungsfähige
Stelle für eine Sekretärin, die weiss, was sie will.

Bitte wenden Sie sich an das.

Garten-Hotel Winterthur
Hr. Roschliberger
8400 Winterthur
Telefon (052) 23 22 31.

4177

Le Dancing Hungaria à Montreux

cherche pour tout de suite ou date à convenir

chef de service

Suisse ou étranger avec permis C, avec expérience
des dancings.

S'adresser dès 21.30 heures à
M. Dir. H. Aebi, téléphone (021) 62 40 74

P 43-36

Hotel Steffani

7500 St. Moritz

sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Uebereinkunft

Leiterin

des Selbstbedienungsrestaurants

Restaurationstochter oder -kellner

(mehrsprachig, gute Verdienstmöglichkeiten)

Chef de partie/Saucier

Für diese Stellen suchen wir Personen mit Berufserfahrung, die sich an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind.

Bei uns finden Sie geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung und angenehme Unterkunft in unseren neuen Personalzimmern.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lohnforderungen an R. Wild, Personalchef, Hotel Steffani St. Moritz oder rufen Sie uns unverbindlich an. Tel. (082) 3 38 41.

4196

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

GESUCHT
für die Sommersaison

- Koch**
- Jungkoch**
- Köchin**
- Hilfskoch/Köchin**
- Saaltochter**
- Saaltochter-Anfängerin**
- Sekretärin/Anfängerin**
- Restaurationstochter/ 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

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

Beau Rivage

1200 GENÈVE

cherche

téléphoniste

Faire offre à l'Hôtel Beau-Rivage, Case postale 112, 1211 Genève, Téléphone (022) 31 02 21

4197



Hotel-Restaurant
EDEN AU LAC
Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

- Réceptions-Sekretärin**
- Zimmermädchen**
- Lingeriemädchen**
- Chef de rang**

Jahresstellen, geregelte Arbeitszeit, Kost, und auf Wunsch Logis im Personalhaus. Ausländer nur mit Permis B oder C.

Offerten erbeten an die Direktion, Tel. (01) 47 94 04.

4210

Hôtel Farinet, Verbier

cherche pour la saison d'été 1974

- secrétaire de réception**
(parfaite connaissance du français)
- commis de cuisine**
- commis de restaurant**
- filie de buffet**
- aide femme de chambre/ lingerie**
- garçon d'office**
- garçon de cuisine/ casseroier**

Veuillez adresser vos offres à la direction de l'hôtel Farinet, 1936 Verbier ou téléphoner au (021) 25 44 00 ou (026) 7 26 26.

4203

Hotel Couronne 3900 Brig

Gesucht

- Chef de rang**
- Commis de rang**
- Serviertochter**
- Koch**

Fam. W. Brantschen-Fischer.

4215

Restaurant Schwert 4800 Zofingen

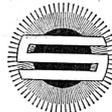
Gesucht

- Buffettochter**
mit Barbetrieb
- Restaurationstochter oder -kellner**
guter Verdienst, Schichtbetrieb
- Hausbursche**
- Kochlehrling**
auf Herbst 1974 oder früher

J. Stenz, Telefon (062) 51 11 49

4094

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. Rolli, Direktor, Hotel Sunstar, 3818 Grindelwald.

4127

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

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Restauration – Betriebsberatung – Sozialberatung

Wir führen 260 Personal- und Betriebsrestaurants für Industrie, Banken, Versicherungen, Verwaltungen, SBB, PTT, Schulen und Alterssiedlungen.

In unserem Sektor Betriebsberatung suchen wir eine qualifizierte

Mitarbeiterin

die nach sorgfältiger Einführung in das spezielle Fachgebiet selbständig Projekte für Um- und Neubauten bearbeiten wird. Analysen und Reorganisations gehören ebenfalls in ihren Aufgabenbereich.

Wir stellen uns eine junge Dame vor mit abgeschlossener Ausbildung und Praxis im Grossbetrieb, Hotelfach (Hotelfachschule) oder aus dem Lehrberuf.

Initiative und Freude an kreativer Arbeit, verbunden mit Sinn für Teamgeist, setzen wir voraus.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes Betätigungsfeld, flottes Arbeitsklima, zeitgemässe Arbeits- und Anstellungsbedingungen sowie fortschrittliche Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1
8032 Zürich
Telefon (01) 32 84 24, interni 87.

P 44-855

GAUER HOTELS

Hotel Schweizerhof 3001 Bern

sucht auf sofort oder Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

- Logentourant**
(sprachgewandt)
- Chasseurs**
(Hallenportiers)
- Chef d'étage**
- Commis d'étage**

Wir bieten Ihnen eine angemessene Entlohnung, geregelte Arbeitszeit sowie freie Kost und Logis im Hause.

Interessenten melden sich bitte direkt im Personalbüro oder rufen für ein persönliches Gespräch kurz an, Telefon (031) 22 45 01.

4205



Renoviertes Hotel mit Personalhaus sucht für lange Sommersaison sofort oder nach Uebereinkunft:

Büro/Réception:

- Sekretärin**
(NCR-kundig) sofort
- Portier**
- Réceptionist**
(NCR-kundig)

Restaurant: **Restaurationstochter**

Bar: **Barmaid**

Saal: **Commis de rang**
Saaltochter

Küche: **Commis de cuisine**

Etage: **Gouvernante**
Zimmermädchen

Richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an H. Frey

Hotel Sonne
7513 Silvaplana

4140

Wir suchen für unsere **Club Café-Bar** freundliches junges Mädchen als

Serviertochter

Eintritt per Anfang Juni.

Club-Haus Chesa Surlej
7513 Silvaplana

Tel. 082/51265 (Hagen).

4154

Zur Neueröffnung unseres Restaurants (120 Plätze) im September 1974 suchen wir einen

Bäcker-Pâtissier als Chef

Sie sind bei uns, was in anderen Betrieben der Küchenchef ist. Zusammen mit einer Kaltmamsell stellen Sie unser gesamtes Verkaufsprogramm her. Sie arbeiten in einer neuen Küche mit modernsten Einrichtungen.

Falls Sie einen verantwortungsvollen Posten suchen, den Sie für längere Zeit ausüben möchten, ist diese Stelle das richtige für Sie. Der Eintritt wäre auf Anfang August 1974 erwünscht.

Wir bieten Ihnen:

- eine Ihrer Verantwortung angemessene Entlohnung
- geregelte Arbeitszeit
- am Abend, an Sonn- und Feiertagen frei
- Arbeitsplatz im Zentrum von St. Gallen (Parkplatz vorhanden).

PS: Die Stelle der Kaltmamsell ist noch nicht besetzt, falls sich Ihre Frau oder Freundin dafür interessiert.

Wenn Sie gerne mehr über diese Stelle erfahren möchten, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.

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

Flughafen-Restaurants

8058 Zürich

Tel. 01/813 77 66.

4147

Vor kurzem wurde unser Neubau mit einer modernen Küche und verschiedenen neuzeitlichen Restaurationsräumen eröffnet.

Wir suchen deshalb für sofort oder nach Uebereinkunft

Pâtissier

Saucier

Wir bieten:

Guten Lohn, geregelte Arbeitszeit, modernste Arbeitsräume und Einrichtungen, fortschrittliche Sozialleistungen. Auf Wunsch Unterkunft im neuen Personalhaus. Parkplatz für Autos.

Setzen Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch mit uns in Verbindung. Telefon 01/55 11 11, intern 2160, Herr Schwitler.

Verwaltungsdirektion der

Psychiatrischen
Universitätsklinik

Lenggstr. 31, 8029 Zürich (Kreis 8)

4146

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

Gerant-Restaurateur

für exklusives Speserestaurant.

- 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.



Für das Restaurant français LA BOUILLABAISSE suchen wir einen fach- und sprachkundigen

Chef de service

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

Auskunft erteilt gerne: Fri. H. Grünert, Personalchef, Telefon (01) 23 17 90.

4218

Gesucht in führendes Erstklasshotel des Kantons Graubünden fachlich bestens ausgewiesene, zu überdurchschnittlichem Einsatz bereitete

Direktion

- selbständige Führung eines modernen Betriebes,
- Idealalter 35 bis 40 Jahre,
- Erfahrung in Saisonhotels,
- Leistungssalär,
- Aufstiegsmöglichkeiten in den Verwaltungsrat.

Angebote unter Chiffre 4175 an Hotel-Revue, 3001 Bern, mit den üblichen Unterlagen und Handschriftprobe.

Savo Wolfgang 1600 m

Möchten Sie im Bündnerland als

Koch oder Köchin

in modernem eingerichteten Küchenbetrieb arbeiten?

Wir sind ein grösserer Klinikbetrieb mit Allgemein- und Privatabteilung und verpflegen täglich zirka 280 bis 320 Personen.

Wir bieten

- unseren neuen Mitarbeitern
- zeitgemässe Besoldung
- regelmässigen Teuerungsausgleich
- Pensionskasse
- Versicherungsschutz

Gerne erwarten wir Ihre Offertunterlagen oder Ihren Anruf.

Verwaltungsdirektion der

Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang
7299 Wolfgang

Telefon (083) 3 50 44

4150

Jetzt haben Sie die Chance mehr zu verdienen ...

(keine Nacharbeit - keine Sonntagsarbeit!)

Für den weiteren Ausbau unserer Restaurationsbetriebe suchen wir folgende Mitarbeiter:

a) Sous-Chef

für Grossküchen sowie

b) Köche, Hilfsköche/in
Traiteur/euse, Casserolier,
Serviertöchter und
Büroangestellte

für Abrechnungen usw.

Eintritt sofort.

Unser Tagesrestaurant mit 360 Plätzen (geregelte Arbeits- und Freizeit) bietet Ihnen Gewähr für eine sichere und überdurchschnittlich bezahlte Anstellung, ausgebaute Sozialleistungen und willkommene Einkaufsvergünstigungen und selbstverständlich Aufstiegsmöglichkeiten gehören ebenfalls zu unseren Anstellungsbedingungen.

Rheinbrücke AG Basel, Personalabteilung
Greifengasse 22, 4005 Basel
Telefon (061) 33 58 00, intern 308

COUPON

Bitte in Blockschrift ausfüllen

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Geburtsjahr: _____

Der Eintritt könnte frühestens erfolgen am: _____

Ich interessiere mich für die Stelle als: _____

in den Restaurations-Betrieben.



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

Hotel Hold, Arosa

sucht für Sommersaison

- Jungkoch**
- Commis de cuisine**
- Restaurationstochter**
- Saaltochter**
- Buffetochter**
- Zimmermädchen**

Offerten sind erbeten an

Hotel Hold, 7050 Arosa.

3932

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



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

Hotel Monopol, St. Moritz

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

Loge: **Nachtconciierge**
Logentournant
 Küche: **Chef entremetier**
 Etage/Office: **Personalzimmermädchen/Officemädchen**
 Service: **2. Oberkellner** (eventuell Jahresstelle)
Chef de rang
Commis de rang

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion, Telefon (082) 3 44 33, 3818

Hotel-Restaurant Maro 6390 Engelberg

Wir suchen per sofort oder auf Vereinbarung

Alleinkoch oder -köchin

in Sommersaison- oder Jahresstelle.

Wir bieten: Geregeltete Arbeitszeit, gute Entlohnung, Zimmer im Hause.

Wir erwarten Ihren Anruf! Familie R. Mathis-Hess, Telefon (041) 94 10 76.

3832



Grand Hotel und Kurhaus Bad Tarasp

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef régimier Chef de partie Commis de rang

Unsere Mitarbeiter sind gut besoldet, bekommen eine gute Unterkunft und Verpflegung.

Die Freizeit können sie in der herrlichen Bergwelt des Unterengadins verbringen.

Telefonische Kontaktnahme: Max Peter, Direktor, Telefon (084) 9 12 21.

4172

PIZZAZZ

Restaurant • Bar • Pizzeria

Restaurant Pizpaz 3800 Interlaken

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

Restaurantskellner

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

4113

MOLINO

RESTAURANT STEAKHOUSE-BAR

Für unser neu zu eröffnendes Restaurant

Molino-Reh

in Winterthur, zirka Oktober 1974, suchen wir versierten

Koch-Geranten

(eventuell Geranten-Ehepaar).

Anforderungen:

- Neuzeitliche Küchenführung
- Fähigkeitsausweis A
- Erfahrung in Personal- und Betriebsführung
- Initiativ, selbständig denkend

Wir bieten:

- Modernes, gepflegtes Speise- und Passantenrestaurant, mit Alkohol, im Herzen von Winterthur
- Grosse Wohnung im Haus vorhanden
- Vorzügliche Entlohnung, Erfolgsbeteiligung
- Fortschrittliche Sozialleistungen, geregelte Freizeit
- Tatkräftige Unterstützung, speziell während der Einarbeitung

Bewerber bitten wir um Zustellung einer Kurzofferte mit Lebenslauf oder einen Anruf.

Jelmoli S.A. Personaldirektion
 Restaurantkette «Molino»
 St. Annegasse 18, Telefon (01) 29 30 11, Intern 903,
 8021 Zürich

P 44-655

Durch den Umbau der Zehntenscheune aus dem 16. Jahrhundert in einen Saalbau, der den Bedürfnissen von Unterhaltungsanlässen, Banketten und Tagungen entsprechen wird, schafft sich die

Gemeinde Herrliberg ein einzigartiges Dorfzentrum

Damit der Saalbau (grosser Saal, kleiner Familiensaal und Ausstellungsraum) auch den kulinarischen Anforderungen entsprechen kann, bauen wir das zur Gebäudegruppe gehörende

Gasthaus Rössli

um. Da der Erfolg eines derartigen Unternehmens weitgehend von der Tüchtigkeit des verantwortlichen Leiters abhängt, suchen wir ein fachlich gut ausgewiesenes Wittehepaar, das es versteht, unserem «Rössli» zum Ruf eines gepflegten Speiserestaurants und einer gemütlichen Dorfwirtschaft zu verhelfen. Wir bitten Bewerber, die sich als

Pächter, evtl. Gerant

interessieren, sich bis Ende Juni 1974 schriftlich beim Gemeinderat, 8704 Herrliberg, zu bewerben. Für Auskünfte steht Gemeindevorsteher H. Zogg (Telefon 01/89 21 21) zur Verfügung.

Gemeinderat Herrliberg

4162

GRAND HOTEL VICTORIA-JUNGFRAU INTERLAKEN

Wir suchen noch

**Chef de grill
 junge Barmaid
 Serviertochter
 Telefonistin
 Logentournant/Voiturier
 Chef de rang
 Portier
 Zimmermädchen**

Richten Sie Ihre Offerte oder Ihren Anruf an B. Rupflin, Vizedirektor (038) 21 21 71.

4087

MÖVENPICK

Unser Hotel City hat ein neues Gesicht erhalten.
 Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir nach Uebereinkunft

Hotelsekretärin

Anfängerin wird angelernt.
 Ihr Aufgabenkreis umfasst:
 - Gästeeinplanung
 - Telefonbedienung
 - Reservationen
 - Korrespondenz
 - Kassawesen

Falls Sie ein junges, kontaktfreudiges Fräulein mit Sprachkenntnissen sind, zögern Sie nicht, uns anzurufen.

M. Salzmann, Directrice Hotel City, Bubenbergplatz 7, 3011 Bern, Telefon (031) 22 53 77, Fräulein Salzmann verlangen. P 44-61

Gesucht auf sofort oder nach Uebereinkunft

Alleinkoch oder Köchin

Guter Verdienst und geregelte Freizeit

Offerten erbeten an:

Hotel Belmont
 3825 Mürenn

Tel. (036) 55 15 02

4065



Hotel Monte Verità
 6612 Ascona

sucht ab sofort bis Ende Oktober

**Entremetier
 Commis de cuisine
 Demi-chef de rang**
 (sprachkundig)

Offerten mit Zeugnisschriften und Foto an die Direktion des Hotel Monte Verità, 6612 Ascona

4049

Hotel Couronne, Zermatt

sucht

Zimmermädchen

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Bes. H. Julien
 Tel. (028) 7 76 81
 3820 Zermatt

4055

Gesucht nach

Davo

kommende Sommersaison

1 Office- und Economatgouvernante

(Anfängerin wird angelernt)

1 Hilfe für Economat 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 Wintersportsaison 1974/75.

Offerten richten man bitte an die Direktion, Bella-Vista Sporthotel, 7270 Davos Platz 2, Telefon (083) 3 51 83.

3709

Gesucht für lange Sommersaison (Juni bis Oktober)

1. Verkäuferin 1. Serviertochter

oder

Kellner

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima. Eintritt 1. oder 15. Juni.

Offerten sind zu richten an: Confiserie Tea-room Glanott 7504 Pontresina (Telefon 0826 82 39) wenn keine Antwort 6 73 46

P13-24269

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

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, Andermatt

Gesucht für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Commis de cuisine Jungkoch

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an E. Christen, Telefon (044) 6 76 61.

3264

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

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.

Gesucht ab ca. 1. Juli für ungefähr sechs Wochen:

Gouvernante oder Mädchen

für alles. Für Ferienablösung der Gerantin (kein Büro).

Interessentinnen wollen sich bitte melden unter Chiffre 4141 Hotel-Revue, 3001 Bern.

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.

HOTEL RESTAURANT SCHÜTZEN STANSSTAD

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft

**Chef(in)
 in Kaffeeküche/Office
 Nachtconciierge**

Gutbezahlte Jahresstellen mit zeitgemässen Sozialleistungen.
 Rufen Sie an oder schreiben Sie uns.
 3368



Palace Hotel, St. Moritz

sucht
für Sommersaison 1974

- Réceptionist**
- Nachttelefonist**
- Telefonistinnen**
(sprachenkundig)
- Commis de rang**
- Zimmermädchen**
- Hilfzimmermädchen**
- Personalzimmermädchen**
- Chef tournant**
- Personalkoch**
- Commis de cuisine**
- Commis pâtissier**
- Buffetdame**
- Kaffeeköchin**
- Glätterinnen**
- Näherinnen**
- Elektromonteur**
(Jahresstelle)
- Hilfsbadmeister**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Palace Hotel, 7500 St. Moritz.

4155



Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg bei Chur

sucht für die Sommersaison 1974 mit Eintritt per sofort:

- Dipl. Diätassistentin**
- Economat-Gouvernante**
- Kaffeeköchin**
- Wäscher(in)**
- Bade-Betreuerin**
- Glätterin**
- Lingeriemädchen**
- Office-Pers. Mädchen**

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüche sind an die Direktion, Max Maurer, zu richten.

4156

Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt

sucht mit Eintritt per sofort oder Uebereinkunft

- 1 Entremétier**
- 1 Commis de cuisine**

Beste Verdienstmöglichkeit, Zimmer im Hause.

Offerten bitte an M. Kuonen
Tel. 028/71 26.

P 36-25832

Restaurationstochter

in Jahresstelle.

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

H. Kipfer-Kaufmann

Hotel Hirschen

Telefon (055) 27 66 24.
Keine Anrufe von Zeitungen.

19-987

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 Wintersaison). Ein aktives Ehepaar, wobei ein Partner gute Kochkenntnisse besitzt, soll in Personalunion auch die Aufgabe der Hausverwaltung übernehmen. Die Existenz wird durch diese Zweitaufgabe weitgehend 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, Zeugnisschriften und Referenzen an:
Gaststätten-Betriebs AG Chur,
z. H. Herrn Kurt O. Winkler,
Postfach 19, 7001 Chur.

P 13-316

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 (052) 22 61 11

2883

Hotel Huld & Waldhaus 3715 Adelboden

sucht für kommende Sommersaison,
Eintritt Juni oder nach Uebereinkunft.

- Restaurationskellner
Saaltochter**
(-Anfängerin)
- Anfangs-Barmaid**
- Kochlehrling**
(Jahresstelle)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an
Fam. K. P. Gygay,
oder Tel. 033/73 15 31.

3970



sucht in Jahresstelle

- Restaurationstochter**
- Restaurationskellner**
- Koch-Pâtissier**

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

Restaurant Kornhauskeller

Th. Gerber, Postfach 124, 3000 Bern 7.
Telefon (031) 22 31 33.

3930

Hotel Rigi-Bahn 6411 Rigi-Staffel

sucht für Sommersaison oder in ganzjähriges Engagement

- Hotelsekretärin**
(evtl. Anfängerin)

Koch

neben Chef und Lehrlinge

- Saaltochter oder Kellner**
(evtl. Anfänger)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:
Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57.

3941

HOTEL ADMIRAL BASEL

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle:

Chef de partie
Commis de cuisine

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

Tel. (041) 61 13 55, Herrn Robert Näpflin verlangen.

4208

Economy-class
130 Zimmer-200 Betten
Geheiztes Schwimmbad

Tel. 061-327777
Telex 63444
Rosentalstr. 5
Museumstrasse

Nach Zermatt gesucht

Sekretärin

für Korrespondenz und Empfang.

Hotel Eden

Tel. 028/7 76 55.

P 36-121228

Hotel Epoque 10, rue Voltaire 1201 Genève

cherche une

secrétaire-réceptionniste

Bonnes conditions, ambiance jeune et agréable, logement et nourriture à disposition.

Les candidates pouvant justifier de:
- bonnes connaissances de langues (français, anglais 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 c.v., photo et copies de certificats au Chef du personnel ou de téléphoner au 022/45 25 50 pour prendre rendez-vous.

P 18-61192

Hotel du Raisin Cully/Genfersee

sucht

Buffettochter

(evtl. Anfängerin)

Serviertochter

Bewerbungen erbeten an
Herrn und Frau Magas, gérants, Hôtel du Raisin, 1096 Cully,
Tel. 021/99 21 31.

4176

Hotel Furka 7050 Arosa

sucht für kommende Sommersaison
Juni-September

Alleinkoch

Hoher Verdienst - angenehmes Arbeitsklima.

Offerten erbeten an M. Schmid
Tel. 061/81 13 13.

4171

Hotel «Waldhaus» St. Moritz

Wir suchen per Herbst 1974

Direktions- oder Geratenehepaar

für die Führung unseres Hotels mit 60 Betten.

Wir legen Wert auf eine gute Berufsausbildung, Erfahrung in der individuellen Betreuung der Gäste und in der Personalführung. Es handelt sich um einen absolut selbständigen Posten, der demzufolge auch entsprechende Entschädigungsfähigkeit verlangt. Wir bieten eine zeitgemässe Entschädigung.

Bewerbungen bitte an
Verband nordostschweiz, Käserel- und Milchgenossenschaften, Winterthur
Tel. 052/86 61 61 (int. 240).

4166

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Kellner

flambier- und tranchierkundig für neues A-la-carte-Restaurant, Nähe Bern.

Offerten an P. Wiedmer

Restaurant Bachmühle 3087 Niedermuhlern

4158

Berner Oberland

Hotel, 90 Betten, erstklassig, sucht für kommende Wintersaison

Küchenchef

jung, gut ausgewiesen, eventuell mit Mitarbeitern

Economatgouvernante Restaurationstochter

Wir erbitten Anmeldungen unter Chiffre
4214 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



ST. MORITZ

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

- Kontrolle:** **Caviste**
- Loge:** **Chasseurs**
Kioskerkäuferin
- Cuisine:** **Chef entremetier**
Chef de froid
Chef de garde
Commis pâtissier
- Lingerie:** **Büglerinnen**
- Divers:** **Personalgouvernante**
Kaffeeköchin

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

1688

Wir suchen nach



für lange Sommersaison, Ende Mai / anfangs Juni bis Ende Oktober,

- Hotelsekretärin/
Réceptionistin**
- Serviertochter**
- Saaltochter oder
-kellner**
- Commis**

Sich wenden an:

Hotel Europa, Saas Fee

Telefon (028) 4 87 91.

3982



Sie finden bei uns

- moderne Arbeitszeiten,
- freundliche Arbeitsplätze,
- spezielle Zulagen für unregelmässigen Dienst,
- Zulagen für Sonntags- und Nachtdienst,
- neuzeitliche Sozialleistungen (zum Beispiel gut ausgebauter Pensionskasse),
- Flugvergünstigungen.

Sehen Sie sich unverbindlich die Swissair-Flugküche an!

Wir suchen nach Kloten (internationaler Flughafen Zürich)

Köche

2 Jahre Berufserfahrung nach abgeschlossener Lehre erwünscht.

Bitte aus der «Hotel Revue» ausschneiden und einschicken an:

Swissair, PBI, 8058 Zürich-Flughafen

Ich interessiere mich für eine Anstellung als Koch in der Flugküche in Kloten und möchte deshalb unverbindlich an einer Betriebsbesichtigung teilnehmen.

Name, Vorname: _____
Strasse, Nr.: _____
PLZ: _____ Ort: _____
Alter: _____
Nationalität: _____

003/47

P 44-1312

Berghotel Rigi Kulm

sucht per sofort

4 bis 6 Serviertöchter
1 Kellner

für Restaurant, Saal und Terrassenbe-

dienung.

Saison- oder Jahresstelle.

3964
Tel. 041/83 13 13, Rigi-Kulm 6411.

Die Verwaltung der Seilbahn St. Gotthard AG von Airolo sucht einen

Pächter oder
Betriebsführer

(Privat oder juristische Person, wenn möglich Ehepaar, Koch) für die Führung des Hotel-Restaurants Pescium oberhalb Airolo (Wohnung zur Verfügung).

Interessierte melden sich bitte bis zum 30. Juni 1974 an

Funivia di Airolo (San
Gottardo) SA.

6780 Airolo.

P 24-12256

Bad
Ragaz

Gesucht per sofort oder nach Ueber-

einkunft

1 Serviertochter

für Golf Restaurant, guter Verdienst, nur Tagesdienst.

F. Sperandio

Golf Club
7300 Bad Ragaz

3964
Telefon (085) 9 11 16 oder (085) 9 15 56.
OFA 55-403-507



Wir suchen für unsere Motel-Reception

Hotelsekretärin-(Praktikan-
tin)

für unser gepflegtes Motel- und Land-
restaurant

Serviertochter

für unsere Erstklassküche

Jungkoch

3964
Wollen Sie sich bitte melden bei
Motel Agip, Autobahnkreuz N1/N2,
4522 Egerkingen-Olden
Telefon (062) 61 21 21.

P 29-925

Nähe Locarno-Ascona
gesucht für sofort oder nach Ueber-

einkunft

Serviertochter

Guter Verdienst, Kost und Logis im
Haus.

Sich wenden an:

G. Christener

Restaurant San Giorgio

6616 Losone

3964
Telefon (093) 35 15 25.
ASSA 84-15441

S.A. de Technologie Hôtelière à Ge-
néve

chargée de la construction de chaî-
nes hôtelières en Europe et Outre-Mer
cherche pour date d'entrée à convenir

cadres hôteliers

susceptibles de seconder le directeur
général

Formation requise:

- Ecole hôtelière ou formation suffi-
sante dans les différentes branches
de l'hôtellerie.

- Allemand, français et anglais parlé
et écrit.

- Le candidat doit avoir occupé au
moins un poste de directeur-adjoint
dans un établissement d'envergure
et posséder un esprit de synthèse,
de connaissances suffisantes des
équipements hôteliers et des pro-
grammes de gestion.

- La préférence sera donnée aux can-
didats ayant déjà collaboré à l'ou-
verture de nouveaux hôtels à
l'étranger ou à des travaux d'études
techniques dans les bureaux de
consultants hôteliers.

Place intéressante et variée pour per-
sonne de caractère souple et dynami-
que et pouvant se déplacer sans con-
trainte et souvent, dans divers pays.

3964
Veuillez adresser vos offres à
P. Chalhoub, Administrateur,
Boulevard de Grancy, 1-1006 Lausanne.

3964

Gesucht per sofort oder nach Ueber-
einkunft
freundliche Serviertöchter
Buffetdame
in gutbekanntes Restaurant an der
Hauptstrasse Winterthur-Schaffhausen.
Geregelte Arbeitszeit.
Zimmer im Hause.
Fam. E. Flüeler-Martig
Rest. Kreuzstrasse, Humlikon
Tel. 052/41 19 90.
P 41-522



Gesucht per sofort oder nach Ueber-

einkunft

Barkellner/Bartochter

für Rancho-Bar-Dancing Interlaken.

3964
Offerten an Tel. (036) 22 84 81

Hotel Walliser Spycher
3981 Riederalp

Wir suchen für die Sommersaison ab
7. Juni oder auf Vereinbarung bis Ende
Oktober

1 Restaurationstochter
1 Saaltochter

Anfängerin wird angeleitet. (Arbeits-
bewilligung zugesichert.) Hoher Lohn,
neues komfortables Personalhaus.

3964
Offerten an die Direktion, Telefon
(028) 5 33 26.

Garni-Hotel-Restaurant
Kristall
7077 Valbella

Sind Sie

die Serviertochter

die wir suchen?

3964
Bringen Sie Servicekenntnisse und
angenehme Umgangsformen mit, dann
gehören Sie zu unserem netten, jun-
gen Team. Es erwartet Sie eine ab-
wechslungsreiche Tätigkeit bei mo-
derner Arbeitszeit, die wir entspre-
chend honorieren. Eintritt sofort.

3964
Gerne erwarten wir Ihren Anruf, G. +
V. Hottinger, Tel. (081) 24 16 77.

Hotel-Restaurant
Weisses Kreuz

am Höheweg

3800 Interlaken

3964
sucht für kommende Sommersaison,
mit Eintritt nach Ueber-einkunft

Restaurationstochter

3964
Offerten mit den üblichen Unterlagen
und Gehaltsansprüchen sind erbeten
an:
R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51

Interlaken

3964
Gesucht auf Mitte Juni 1974 oder nach
Ueber-einkunft für Sommersaison
freundliche, etwas sprachkundige

Serviertochter

Offerten an

Confiserie-
Tea-Lunch-room Deuschle
3800 Interlaken

3964
Tel. (036) 22 80 24.

Lac Léman

3964
On cherche pour la saison jusqu'en
novembre ou à convenir

sommeliers

(ou filles de salles),
stagiaires ou débutants.
Bonnes conditions à tous égards.

Offres à

l'Hôtel du Signal
1604 Puidoux-Chexbres

3964
Tel. (021) 56 11 82

Sporthotel Krone
7188 Sedrun

3964
sucht für die Sommersaison, ziska
1. Juni 1974

Alleinkoch
2 Serviertöchter

3964
Offerten sind erbeten an
Fam. K. die Vries-Berther
Sporthotel Krone
7188 Sedrun
Telefon (086) 9 11 22

Gesucht per sofort

Kellner oder
Serviertochter

in gutgehendes Speiseraum.

Hotel Bellevue
Familie W. Mathys
8832 Wollerau

4200
Telefon (01) 76 02 33

Hotel Wildstrubel
Lenk i. S.

sucht per sofort

Commis de cuisine

in Saison- oder Jahresstelle.

Geregelte Arbeitszeit, gute Entlöh-
nung, zeitgemässe Unterkunft.

Offerten an:

J. Haas, Dir.
Telefon (030) 3 15 06



6002 Luzern

sucht für Sommersaison 1974

Küche:

**Chef de partie (Saucier)
Pâtissier**

Etage:

Etagen-/Hallenportier

in Jahresstelle (guter Verdienst).

Schriftliche Offerten mit Zeugnisko-
pien und Foto sind zu richten an das
Personalbüro Hotel Schiller, 6002 Lu-
zern.

3964
Telefon (041) 22 48 21



3964
hat ab sofort oder nach Ueber-ein-
kunft folgende Stellen offen:

Küche:

Chef de garde

Chef

für die Satellitenküche

Chef de partie tournant

Hilfsskoch

Commis de cuisine

Service:

Fach- und sprachkundigen

Kellner

für das Restaurant Français
LA BOULLAUBAÏSSE

Chef des étages

für den Spätdienst

Boulevardkellner

Commis de restaurant

Diverses:

Zuverlässigen

Warenkontrolleur

Bufettburschen oder

-tochter

Zimmermädchen

Hausburschen

3964
Auskunft erteilt gerne: Fr. H. Grünert,
Personalchef, Tel. (01) 23 17 90.

Restaurant der Mazot
Spitalstrasse 26
2500 Biel

sucht per Juni

Bufettmädchen oder

-bursche

Haus-Küchenbursche

Küchenmädchen

Gut bezahlte Jahresstelle sowie
schönes Zimmer im Hause.

Anfragen bitte an B. Künzle oder
Telefon (032) 22 46 61.

3964
Assa 80-19175

Hotel du Lac,
Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen für die kommende Som-
mersaison nette und flinke, im Spei-
seservice gewandte

Restaurations-Tochter
in lebhaften Restaurations- und Ter-
rassenbetrieb. Eintritt für sofort oder
nach Ueber-einkunft. Sehr gute Ver-
dienstmöglichkeiten.

Anfragen schriftlich oder telefonisch an:

M. Brüllhardt, Hotel du Lac
Rapperswil, Tel. (055) 27 19 43



Hotel Euler
4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Büropraktikant(in)

für die Kontrolle (später Reception)

Etagegouvernante

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 C

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

4045



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 (056) 49 01 21.

3964

Am Luganese 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, 6649 Caprino, Tel. (091) 3 98 73

3970

Gesucht auf 1. Juni ein junger

Koch als Saucier

In 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) 85 47 20

3734

Hotel Merian am Rhein

Restaurant Café Spitz

Basel

Wir suchen per sofort oder nach Ver-
einbarung noch folgende Mitarbeiter:

Chef de réception

Nachtportier

Buffetdame

Etagenportier

Zimmermädchen

Serviertöchter

Kellner

Office-/Küchenangestellte

Kellerbursche

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder
Ihren Anruf.

Ausländer nur mit Bewilligung B
oder C.

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

1722

TESSIN
Gesucht per sofort in kleineren Be-
trieb

SERVIERTOCHTER

Hotel Gloria, Vaglio bei Lugano,
Tel. (091) 91 19 85, R. Canziani
Assa 85-5037



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
wohlfühlers»?

Wenn Sie als aufgeschlossener Kol-
lege oder Kollegin unser Team ergän-
zen möchten, dann sind Sie uns ge-
nauso herzlich willkommen wie unse-
re Gäste.

Wir offerieren Ihnen:
Guten Lohn, geregelte Freizeit, Kost
und Logis, freie Benutzung des Hal-
lenbades, ermaessigte Saunabeneizung,
gutes Betriebsklima, Sommersaison
1974, Eintritt: nach Vereinbarung bis
Oktober, eventuell Jahresstelle.

Küche:

Chef de partie

Entremetier

Garde-manger

Service:

Serviertochter

Saaltochter

Offerten werden bitte schriftlich oder
telefonisch an die Direktion des Pa-
norama Sporthotels, 6174 Sörenberg/
Luzern, Telefon (041) 78 11 88, erba-
ten. Bitte verlangen Sie Herrn Omli-
ni.

3963

Hotel Continental, Lugano

sucht

Sekretärin

auch Anfängerin im Hotelfach.

Eintritt nach Ueber-einkunft.

4095



Jungkoch

Offerten mit Zeugnissen erbeten.

4169



Thermalbad

Wir suchen für sofort oder nach

Ueber-einkunft

1 Koch

Stellenangebote Offres d'emploi



Stellengesuche Demandes d'emploi



Wir suchen für unseren lebhaften Betrieb im Zentrum von St. Moritz noch junge, flotte Mitarbeiter:

Zimmermädchen

Töchter

für Bar/Buffer

Serviertochter

(sprachkundig)

Verkäuferin

für Konfiserie-Läden

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
Tel. (082) 3 44 02.

4008

Hotel-Restaurant

Bernerhof

3823 Wengen

sucht für lange Sommersaison 1974 oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Sekretärin

(sprachkundig)

Chefs de partie

Zimmermädchen

(sprachkundig)

Commis de cuisine

Restaurations-töchter oder -kellner

Buffettöchter

(Anfängerinnen werden angeleitet)

Saaltochter

Eintritt anfangs Juni 1974

Offerten an: Direktion Hotel Bernerhof, 3823 Wengen
Tel. (036) 55 27 21

3017

Hotel 3 Könige & Post

6490 Andermatt

sucht auf 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

Restaurant

Rôtisserie

Dancing

Rigi, Arth am See

Für unser neu eröffnetes und modernst eingerichtete Restaurant suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertöchter

Commis de cuisine

(eventuell 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-Müllli, «Rigi», 6415 Arth.

3990

Werkhotel Gerlafingen

Am 4. Juni 1974 wird das Werkhotel Gerlafingen unter neuer Leitung wieder eröffnet.

Auf dieses Datum suchen wir:

Serviertöchter

Buffettöchter oder -bursche

Commis de cuisine

Kochlehrling

(auch auf später)

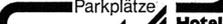
Hilfspersonal

Wir erwarten Ihren Anruf unter Telefon (065) 2 44 38 (Herr oder Frau Peizmann verlangen)

OFA 65.563.006

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 modernstem Hotel mit Speiseraum.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Fam. W. Hofmann-Städler.

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

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht

OFA 63268012

Gesucht per Ende Mai oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

Chauffeur

Kat. A

Eilofferten bitte an: C. H. Müller, Dir. Sporthotel

Happy Rancho 7131 Laax bei Flims

Tel. (081) 39 22 56.

4084

Hotel Europe

au Lac 6612 Ascona

sucht noch folgende Mitarbeiter

Hilfsportier

Chasseur

Commis de rang

Offerten erbeten an die Direktion.

Tel. (093) 35 28 81.

4122



Hotel Schweizerhof

7500 St. Moritz

Erstklasshaus im Zentrum

150 Betten

Restaurant Acla

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine

Buffettöchter/Hilfsbarmaid

(Anfängerin wird angeleitet)

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz

4189

Für die Dauer der Internaba vom 7. bis 16. Juni suchen wir

Köche

Kellner

Serviertöchter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Personalbüro Mustermesse Restaurants

4000 Basel 21

Tel. 061/32 76 59.

4145

Hotel-Motel Neuhaus

3800 Interlaken

100-Betten-Haus, Kat. II.a, direkt am Thunersee, sucht für lange Sommersaison (bis Okt.-Nov.)

Chef entremetier

Chef gardemanger

Commis de cuisine

mit Fachkenntnissen für gepflegten Service. Hoher Leistungslohn, geregelte Freizeit, angenehme Arbeitsatmosphäre!

Melden Sie sich telefonisch, mit Gehaltsansprüchen an Herrn Dir. H. Zwahlten

Tel. 036/22 82 82.

4135

Gesucht per sofort

Küchenchef-Stellvertreter

Koch/Köchin

Offerten an

F. Kocher,

Hotel Bad Restaurant Luna

3812 Wilderswil bei Interlaken

4163

Strand-Hotel am Brünzensee sucht per sofort bis Ende September 1974

Jungkoch oder Köchig

neben Chef. Beste Lohn- und Arbeitsbedingungen.

Familie Hornberger, Strand-Hotel, 3807 Iseltwald, Tel. (036) 45 11 16 (15 Autominuten von Interlaken)

AAA

Institut privé, région Léman, cherche

chef de cuisine

Travail indépendant et varié pour collaborateur expérimenté.

Faire offre sous chiffre H-920374-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Wir suchen in Jahresstellung

Sekretärin evtl. Anfängerin

für Gästempfang, Telefonbedienung, Korrespondenz.

Töchter, welche gerne in lebhaftem Betrieb arbeiten und die nötigen Fremdsprachkenntnisse besitzen, melden sich mit Referenzen und Gehaltsansprüchen bei

Hotel Hospiz Engelhof 4051 Basel.

4148

Hotel Park Locanda Ticinese

Hotel Continental Coeli-Corner, Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft einen gut ausgebildeten

Koch oder Chef de partie

sprachgewandten und zuverlässigen

Nachportier

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

H. Wirtz Tel. (041) 23 92 32 oder G. Pedrazzini Tel. (041) 22 15 68

4184

Gymnasien, 18 ans,

cherche place

dans un hôtel, VD, NE, GE comme portier ou autres du 8 juillet jusqu'à 3 août.

Bruno Grüter Collège 6060 Sarnen (OW)

OFA 51.415.824

On cherche

commis de cuisine

pour hôtel renommé en Angleterre. Faire offres avec certificats à l'hôtel des Alpes, Airolo.

4204

On cherche

une secrétaire

aide du patron et une stagiaire à la réception. Travail agréable et varié pour personne aimant les contacts auprès de la clientèle internationale et s'intéressant au tourisme.

Offre à l'Hôtel de France, 1950 SION (Valais). Tél. (027) 2 50 51.

4209

Jüngere, mit dem Wirtfach vertraute Frau sucht Wirkungskreis als

Gerantin

in gutem kleinerem Betrieb im Raume Bern-Interlaken.

Offerten unter Chiffre OFA 2622 B an Orell Fussli Werbe AG, 3001 Bern.

Schweizer Hotellier-Wirte-Ehepaar, 46/44, E.H.L. Waadtländer Patente, seit 15 Jahren Inhaber von einem Hotel-Restaurant (2 Betten), sucht für Ende 1974, anfangs 1975

neuen Wirkungskreis

in der welschen Schweiz. (Auch ohne Mithilfe der Frau.)

Bitte Offerten unter Chiffre 4136 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4222

Oberkellner sucht noch für die Sommersaison einen neuen

Wirkungskreis

fiamber- und tranchierkundig sowie gute Erfahrung im Bankett- und allgemeinen Service, Referenzen aus Schweizer und Italienischen Hotels und Restaurants sind vorhanden. Sprachen: Italienisch, Französisch, Deutsch, Englisch.

Offerten bitte an Signor Bruno Sanguin, Via Cesare Battisti 55, Abano Terme (Padova, Italien).

4222

Versierter, sprachkundiger

Fachmann

(36), aus dem

Gastgewerbe

sucht anspruchsvolle Position in lebhaftem Unternehmen.

Offerten unter Chiffre 4221 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4223

22jährige Schweizerin mit Handelsschule und zweijähriger Hotelerfahrung sucht Stelle an

Réception eventuell Kasse

Stadt bevorzugt.

Offerten an: Irène Erni, Gasthof Rössli 6017 Ruswil

4223

Gerant

österreichischer Staatsbürger, 30jährig, im Besitze des Fähigkeitsausweises und des Handelsdiploms, sucht Stelle als Gerant in Hotel oder Restaurant in Basel oder Umgebung.

Zuschritten erbeten unter Chiffre 4116 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4116

Schweizerin, 43 Jahre, mit Erfahrung im Hotelfach und Geschäftsleben, sucht einen

leitenden Posten

mit der Möglichkeit verbunden, eventuell nach Einarbeitung, den Betrieb selbstständig 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.

4100

Gerant

(27) sucht Stelle. Fähigkeitsausweis A, 4sprachig. Eventuell Bergrestaurant oder Barbetrieb. Eintritt kann so bald wie möglich sein.

Offerten unter Chiffre 4182 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4182

Bäcker-Konditor, zuverlässig, einsatzfreudig, 1 Jahr Chef in einer Zentralproduktion, sucht neuen Wirkungskreis als

Patissier

Offerten unter Chiffre 4228 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4228

36jähriger Italiener mit guten Deutsch-Sprachkenntnissen sucht Stelle als

Hausbursche-Portier

auf anfangs Juni.

Offerten bitte unter Chiffre 4226 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4226

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

Aktion saubere Schweiz

Pour la propreté en Suisse

Iniziativa Svizzera pulita

Jeune Suisse allemande (20 ans) terminant le séminaire pédagogique cherche place (13.7. à 3.8. 1974) en sens que

garde-enfants

dans un hôtel.

Téléphone (071) 33 21 34, au soir

P 33-470674

Suche Aushilfsstelle als

Betriebsassistent, Gerantenabläufer

für Juni, Juli und August.

Offerten unter Chiffre 4178 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4178

2 junge arbeitswillige Burschen, italienisch- und deutschsprechend, suchen für die Monate Juli und August

Arbeitsstelle im Hotelgewerbe

Alter 13 und 15 Jahre.

Tel.-Anruf täglich von 8.00 bis 12.00 Uhr 091/3 63 94.

P 24-306139

Empfangssekretärin

dt., 20 Jahre, sucht neuen Wirkungskreis Raum Bern.

Engl- und Franz.-Kenntnisse vorhanden, Eintritt zum 1. Juli oder später.

Angebote unter Chiffre 4180 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4180

Junger Schweizer sucht Stelle als

Direktionsassistent

evtl. Chef de réception.

Diplom Hotelfachschule Lausanne, In- und Ausländerfahrung. Graubünden bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 4161

Liegenschaftsmarkt Venle et achat d'immeubles



Zu übernehmen modernst eingerichtetes

Nachtklokal im Zentrum Münchens

zirka 400 Sitzplätze; zirka 2,5 Millionen stabiler Jahresumsatz. Hohe Rendite.

Aus Gesundheitsgründen abzugeben.

Anfragen unter Chiffre 4151 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurant self-service

A louer, au centre de Montreux, conditions exceptionnelles,

à couple susceptible de pouvoir assurer un service de restaurant simple, pat. bière/vin.

Offres sous chiffre 267-27 au journal «L'Est Vaudois», 1820 Montreux.

P 22-120

Kapitalkräftiger Interessent sucht zum Kaufe oder Pacht

Bergrestaurant oder entsprechendes Projekt

Neuzeitliche 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.

652

Immobilien-Abteilung
der Raiffeisenbank
Nessliweg-Oy-Wertach
8965 Wertach/Altgäu Tel. 08365/231

swiss DEM Hôtellerie

Hôtes internationaux visitant la Suisse

Le Grill-Room «Saisons d'or», à Lausanne, a eu l'honneur d'accueillir dernièrement un célèbre exportateur de café en la personne du Senhor Juan **DEM**alez, de Rio de Janeiro. Interrogé, ce dernier n'a pas caché la raison de sa préférence pour ce restaurant: «C'est un cadre admirable, qui se prête merveilleusement bien à une heureuse conclusion de la plupart des affaires que je traite en cette cité». Créer une image exceptionnelle pour VOTRE Hôtel, c'est notre spécialité. Lors de votre prochain voyage à Lausanne, venez



donc visiter notre exposition permanente: **HÔTEL-MODÈLE** à Chavannes/Renens; nous sommes certains que vous y trouverez des idées attrayantes pour VOTRE établissement.

DEM - 1022 CHAVANNES-RENEES
Tél. 021 / 34 45 31 Télex 25 165 Sarim CH

swiss
DEM
Hôtellerie
groupe les maisons suivantes:

Association Suisse des Marchands de Papiers Points
Grosfillex S.à.r.l., 1211 Genève 26, meubles de terrasses et jardins, équipements collectifs, sièges en plastique
Happy S.A., 5000 Aarau, appareils ménagers
Happy le bon lit, A. Fröhlich & Cie, 9202 Gossau, literie
Hausamann Textiles S.A., 8400 Winterthur, rideaux, tissus d'ameublement
Hoirs d'Aug. Gehr S.A., 1196 Gland, lustrerie, ferronnerie d'art
Misteli & Baur S.A., 1000 Lausanne 16, ferronnerie, verre à vitres et glaces
Nufer Cristallhaus S.A., 1010 Lausanne, porcelaine, verrerie, argenterie
Sabag Lausanne S.A., 1000 Lausanne 13, cuisines, carrelages, appareils sanitaires
Tapigroup S.A., 1007 Lausanne, revêtements et tapis de sol

Für wenig Geld

Können Sie bei uns eine Villa oder ein Appartement an der Costa Blanca in Spanien erwerben.

Villen ab Fr. 28 970.-
Villa Nucia (Bild) Fr. 56 870.-
Grundstücke ab Fr. 25.- pro m²
Appartements ab Fr. 34 160.-
Rendite und Wertsteigerung
Sicherheit durch Grundbucheintragung

Prüfen Sie unser Angebot an Ort und Stelle, nehmen Sie teil an einem unserer Besichtigungsfüge.

Schicken Sie mir Ihre Dokumentation 1

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____
Senden an Casamar Verkaufsgentur

Casamar AG
Bundesplatz 4
3011 Bern

Casamar AG
3011 Bern, Bundesplatz 4, Tel. 031 22 07 55

WURLITZER

die führenden Musik- und Zigarettenautomaten!

Wurlitzer ist eine Weltmarke. Tausende von Wurlitzer-Automaten stehen allein in der Schweiz tagtäglich im Dienst des Hotel- und Gastgewerbes. Darum können Sie auf Wurlitzer vertrauen - wie auch auf unsere gesamtschweizerische Serviceorganisation, die Ihnen jederzeit zur Verfügung steht. Im grossen Wurlitzer-Programm finden

Sie den genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Automaten.
Ob Kauf, Miete/Kauf oder Aufstellung mit Gewinnbeteiligung - verlangen Sie mit untenstehendem Coupon weitere Informationen über das Wurlitzer-Programm oder unseren unverbindlichen Besuch.

Carillon 160
Musikautomat mit 160 Wahlmöglichkeiten

Ab Fr. 7200.-

V 175
Elektrischer Zigarettenautomat mit 17 Wahlmöglichkeiten, 4fach-Münzannahme und Preisprogrammierung, nur 71,5 cm breit.

Ab Fr. 3450.-

Informations- und Eintauschgutschein

(Bitte ankreuzen)

Bitte senden Sie mir Unterlagen über:

Wurlitzer-Musikautomaten
 Wurlitzer-Zigarettenautomaten
 Bitte besuchen Sie mich

Ich interessiere mich für
 Kauf
 Miete
 Miete/Kauf
 Aufstellung mit Gewinnbeteiligung
 Eintausch

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____ Tel.: _____

Generalvertretung der Wurlitzer-Musik- und Zigarettenautomaten für die Schweiz:

WV F. WEISSKOPF TABOMATIC AG
Calandastrasse 11-13, 8048 Zürich, Tel. 01 62 96 11

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



<p>Zu verkaufen grösseres Dancing mit Restaurant in bekanntem Kurort Graubündens. Anfragen unter Chiffre 4168 an Hotel-Revue, 3001 Bern.</p>	<p>A vendre hôtel-restaurant moderne, de moyenne importance dans station d'hiver et d'été du Valais central. Ecrire sous chiffre 4212 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.</p>	<p>Zu mieten gesucht auf 1. Oktober 1974 oder nach Uebereinkunft Hotel oder Spelzrestaurant inkl. Inventar. Nachgewiesener Mindestumsatz ca. Fr. 300 000.- erwünscht. Warenübernahme bis zu Fr. 20 000.- Offerten unter Chiffre 4142 Hotel-Revue, 3001 Bern.</p>	<p>Locarno Zu verkaufen (evtl. zu vermieten) bekanntes, typisches, guteingeführtes tessiner Restaurant neu eingerichtet, mit grossem Garten und eigenem Parkplatz. Bitte Offerten unter Chiffre 975093 an Publicitas, 6601 Locarno.</p>	<p>Wintersaison 1974/75 Gesucht von qualifiziertem Fachmann (gelernter Koch) in Pacht ev. Gérance Hotel garni/Pension Spezialitäten- oder Bergrestaurant Tea-Room/Snack-Bar Angebote (Diskretion garantiert) bitte an Chiffre 44-63107 Publicitas, 8021 Zürich. P 44-661</p>
<p>Etude de Mes Dieltlin, notaires, à Porrentruy. A vendre ou à louer à Saint-Ursanne (Jura)</p>	<p>17 km von Lausanne entfernt herrlichen Restaurant 140 Plätze, grüne Umgebung und Parkplatz, zu übergeben. Guter Geschäftsumsatz. In voller Entwicklung. Offerten unter Chiffre P 22-304229 an Publicitas, 1002 Lausanne.</p>	<p>Hotel-Restaurant am Vierwaldstättersee aus familiären Gründen gemäss Verkehrswertschätzung der Treuhänderstelle SHV zu verkaufen. Logement: 60 Betten. Restauration: 260 Sitzplätze. Gute Rendite nachweisbar. Erforderliche Anzahlung Fr. 200 000.- Jede gewünschte Auskunft erteilt gerne Chiffre 44-63126, Publicitas, 8021 Zürich.</p>	<p>Excellent café à remettre dans le centre de Lausanne (quartier commerçant). Peu de restauration. Grande patente nécessaire. Long bail. Prix à discuter. Offres sous chiffre PH 901663 à Publicitas, 1002 Lausanne.</p>	<p>Wir suchen zu kaufen oder zu mieten Hotel-Restaurants für fachlich und finanziell ausgewiesene Klienten. Nehmen Sie bitte Kontakt auf mit W. Christen (Diskretion zugesichert). HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1, Telefon (01) 23 63 84. Zwagniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65. P 44-661</p>

Unter «patentierten» oder «wildem» Immobilienhändlern, Sachverwaltern, Treuhändern usw.
hat es nicht nur seriöse Geschäftsleute, sondern auch **Scharlatane, arbeitsscheue Schlaumeier und Volksparasiten** oder wie sie oft zu Recht benannt werden **moderne Landstreicher**
Der Verkauf einer **Hotel-Liegenschaft** im Tessin brachte Honorarfragen!
Das Handelsgericht, Bern, hat zu dieser Angelegenheit «Recht» gesprochen und einem Immobilienhändler statt der verlangten Fr. 45 000.- deren Fr. 24 000.- Honorar gutgeheissen. Gerichte im Tessin beschäftigen sich mit Honoraransprüchen!
Haben Sie je mit Kauf/Verkauf einer Hotel-Liegenschaft zu tun? Verlangen Sie die im Druck befindliche Broschüre:
«Immobilienhandel: Ein schmutziges Geschäft?»
welche Ihnen nicht nur Namen und Prozessakten vermittelt, sondern Sie werden beim Studium der gesamten Unterlagen sicherlich rechtlich orientiert (Handelsgericht) und können dadurch vor grossen Schäden bewahrt werden.
Anfragen unter Chiffre 84-21336 an Schweizer Annoncen AG, «ASSA», 6601 Locarno.

Wir suchen zu pachten
PENSION
(zirka 30 Betten) oder ähnliche Liegenschaft. Kauf nicht ausgeschlossen.
Offerten unter Chiffre T 30452 an Publicitas, 3001 Bern.
Hôtel-restaurant région Delémont-La Chaux-de-Fonds, zone touristique été-hiver, 100 lits, tout confort, sauna, etc.
Personnel à disposition, chiffre d'affaire annuel Fr. 1 300 000.-. A vendre y compris bâtiments, nécessaire pour traiter Fr. 2 000 000.-.
Ecrire sous chiffre 93-61792 à Annonces Suisses SA, 2, avenue de la Gare, 2740 Moutier.

Hotel-Restaurant
in einzig landschaftlich schöner Gegend des Kantons Bern wird aus jahrzehntelangem Eigenbesitz verkauft. Sämtliche Gebäulichkeiten sind in sehr gutem Zustande. Zimmer mit zirka 60 Fremdenbetten, Ferienwohnungen; diverse Gastwirtschaftslokaltäten und Spisessäle mit zirka 250 Sitzplätzen. Grosser Autoparkplatz und einige Autoböden.
Einmalige Gelegenheit für kapitalkräftige Interessenten eventuell als Kapitalanlage oder für Hotelkette.
Anfragen bitte unter Chiffre 2625 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3011 Bern.
107

Hotel-Immobilien-Zürich AG
Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1, Telefon (01) 23 63 84.
Zwagniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65.
P 44-661

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.

Hôtel-café-restaurant
à vendre dans le Gros-de-Vaud, sur bon passage. Café 30 places, salle à manger 28 places, grande terrasse, cuisine très bien agencée, chambres, parking.
Prix à discuter.
Offres sous chiffre PQ 901670 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Hotel - Motel - Bar
an bester Lage in bekanntem Ferienort des Berner Oberlandes zu verkaufen.
Neuere Konstruktion, gelegen eingerichtet, 50 bis 80 Betten, grosses Restaurant, Grillroom, viel Parkplatz. Sommer und Winter sehr gut frequentiert.
Verkaufspreis Fr. 3 000 000.-, wovon 2 Millionen hypothekiert sind.
Auskunft erteilt unter Chiffre OFA 2840 B Orell Füssli Werbe AG, 3001 Bern.

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:
Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1, 3001 Bern
Telefon (031) 25 66 55

Aktion saubere Schweiz
Pour la propriété en Suisse
Iniziativa Svizzera pulita

Alfred Hotz, Liquidator Alfred Hotz, Liquidator Alfred Hotz, Liquidator Alfred H

GROSS-LIQUIDATION

Vorhang- und Möbelstoffe

Infolge gänzlicher Erneuerung des Sortiments gelangen grosse Bestände an hochwertigen Innendekorationsstoffen im Detail gegen Barzahlung zu sensationellen Tiefpreisen zum Verkauf.

Damaste, herrliche Brokate, Velours de Gênes für exklusive Möbelbezüge und Vorhänge. Bezugstoffe in Mohair- und Seiden-Velours, Gobelins, Cretonnes; Satins; Leinen- und Halbleinen, zum Teil in aparten Handdrucken. Unistoffe, Transparentgardinen, Jacquards und Synthetics (moderne Gewebe). Vitragen: Marquissettes; Tüllgewebe, zum Teil bestickt.

Einmalige Gelegenheit für Private, Hotels, Restaurants, Büros usw.

Amlich bewilligter Wandertagverkauf vom 21. Mai bis 15. Juni 1974, Forster + Co. AG, Zürich
Freie Besichtigung und Verkauf täglich von 9.00 bis 12.00, 13.30 bis 18.00 Uhr, Samstag bis 16.00 Uhr.

Restaurant Glatthof **Glattbrugg-Zürich**
Grosser Saal Bus 68 ab HB oder ab Seebach - P

Der Beauftragte: **Alfred Hotz, Liquidator**

Büro und Privatadresse: Stüssistr. 36, 8006 Zürich, Tel. (01) 26 60 12

Alfred Hotz, Liquidator Alfred Hotz, Liquidator Alfred Hotz, Liquidator Alfred H

Anschlagbrett Tableau noir



Dernier convoi collectif de cette saison d'été

Nous recrutons pour le dernier convoi de cette saison **mercredi, 26 juin 1974**

des hommes d'Espagne et des couples du Portugal.

Société suisse des hôteliers, service de placement

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



NEUE BAR-FACHSCHULE



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

Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

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

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

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

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

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Wo erreichen Sie uns?

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



Management im Gastgewerbe

2-jährige FÜHRUNGSLEHRGANG für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte. Prospekt anfordern. CH-1854 Leysin · HOSPRO S. A. Telefon 025/6 25 24

Studenten suchen Arbeit

Wir haben eine grosse Anzahl Anmeldungen von

Studentinnen und Studenten

die für die Monate Juli, August eine Beschäftigung suchen. Vertragsdauer in der Regel 2 Monate. Sofortige Anmeldung unter Telefon (031) 25 72 22 erforderlich. Bitte verlangen Sie Frau Ramelet.

Schweizer Hoteller-Verein, Stellenvermittlung, 3001 Bern

La SSH vous procure des étudiants

Le service de placement de la SSH dispose d'un grand nombre d'inscriptions

d'étudiants et étudiantes

qui cherchent des occupations pour les mois de juillet, août. Durée du contrat: en général 2 mois.

Nous vous prions de vous inscrire immédiatement en téléphonant au numéro (031) 25 72 22. Prière de demander Madame Ramelet.

Société Suisse des Hôteliers, Service de placement, 3001 Bern

Letzte Kollektiveinreise für die Sommersaison

Wir organisieren auf

Mittwoch, 26. Juni 1974

die letzte Kollektiveinreise dieser Saison für

Männer aus Spanien und Ehepaare aus Portugal.

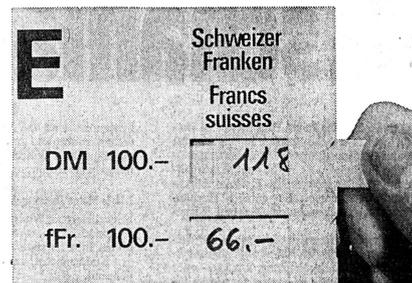
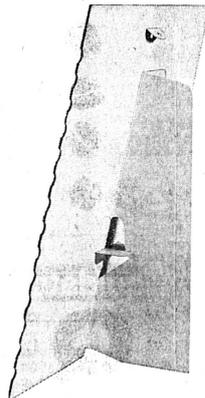
Schweizer Hoteller-Verein, Stellenvermittlung

Immer wieder dieselbe Frage an Ihrer Réception...

zu welchem Kurs nehmen Sie fremde Währung an?

Hier hilft Ihnen die praktische Changetabelle, ein fünffarbiges, preisgünstiges Hohlplakat. Es ist aus Chromokarton hergestellt und sehr einfach zu beschriften.

CHANGE		Schweizer Franken / Francs suisses	
	Deutschland/Allemagne	DM 100.-	118.-
	Frankreich/France	fFr. 100.-	66.-
	Italien/Italie	Lit. 100.-	
	Oesterreich/Autriche	S 100.-	
	England/Angleterre	£ 1	
	Belgien/Belgique	bFr. 100.-	
	Niederlande/Pays-Bas	hfl. 100.-	
	Schweden/Suède	sKr. 100.-	
	Spanien/Espagne	Ptas. 100.-	
	USA	\$ 1	
	Kanada/Canada	\$ 1	
	Japan/Japon	Yen 100.-	



So einfach ist das Eintragen oder Wechseln des Kurses

Sie können es aufstellen oder an die Wand hängen

Ihre Bestellung richten Sie an:

Schweizer Hoteller-Verein, Materialverwaltung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Bestellung:

..... Changeplakate Nr. 699
mit 200 Beschriftungsstreifen
+ 1 Filzschreiber zu total Fr. 35.- (+ Versandkosten)

Absender:

Originalgrösse 37 x 25 cm

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



**Hotelschule
Lötscher
Rigi Kaltbad**

Im Herbst 1974 beginnen folgende Kurse:

Diplomkurs

23. September 1974 bis 17. September 1976

Hoteladministrationskurs

8. Oktober bis 12. Dezember 1974

Servicekurse

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

Küchenkurs

11. November bis 12. Dezember 1974

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

Hotel- und Gastgewerbe bietet:
Individuelle, moderne, zeitsträbige Service- und
Stufenausbildung für die gefragte Praxis im

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Nächste Kurse:

Service
14. 10.-8. 11.

Bar
17. 6.-28. 6. / 2. 9.-13. 9.

**Flambieren/
Tranchieren**
10. 6.-14. 6. / 16. 9.-20. 9.

Chef de service
16. 12.-20. 12.

Weinseminar
1. 7.-5. 7. / 23. 9.-27. 9.

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

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

Wegen Platzmangels günstig zu verkaufen:

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

820 Liter,

Flaschenkühlschrank

480 Liter,

Eiswürfelmaschine

50-kg-Leistung,

1 Soft-Ice-Maschine

Leo Meier, Hotelbedarf, 8730 Uznach, Telefon (055) 72 23 77.

Wir vermitteln Personal aus England

**Kellner,
Kellnerinnen
Köche
Zimmermädchen
Réceptionisten usw.**

T. S. Agency

Suite 54, Empire House, Piccadilly, W. 1. London, England

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

Gesucht für Hotel mit 100 Betten

GUT ERHALTENE Kücheneinrichtung

- Herd mit Bainmarie, Bratofen, Rechaud
- Friteuse, Kippbratpfanne, Kippkessel, usw.

Offerte an Chiffre 4170 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sommerferien im Weischland

Intensivkurse für Französisch, Repetition durchgenommener Stoffgebiete, Vertiefung der Kenntnisse, Konversation, vorbereitender Unterricht für neue Stoffgebiete.
Ferner Englisch, Deutsch, Sport, Wanderungen.
Internate für Jungen und Mädchen.

Prospekte durch

**Institut Monte Rosa
1842 Territet-Montreux
3, rue de Chillon**

4161

Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung in allgemeiner Körper- und Sportmassage. Diplomabschluss.
Prospekte anfordern.

Leitung: P. Härtsch, Masseur der Schweiz. Skinationalmannschaft.

Fitness-Center Flair, Torstrasse 17, St. Gallen, Tel. 25 37 60. P 33-35235

Sommerferien Juli/August

Sprachkurse Französisch, Englisch, Deutsch, Spanisch, Sport, Wanderungen. Internate für Jungen und Mädchen.

Prospekte durch Institut auf dem Rosenberg, 9000 St. Gallen.

4160

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

Speziell für die Gastronomie: Miele

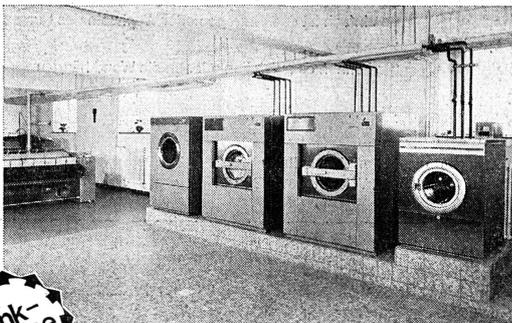
Waschanlagen

Ob 200-Betten-Hotel oder Privat-Pension mit 10 Betten — Miele löst das Wasche-Problem individuell und perfekt. Denn Miele hat das größte Wäschereimaschinen-Programm in Europa. Es reicht vom Waschvollautomaten mit 4,5 kg Füllgewicht bis zum 66-kg-Wasch/Schleuder-Automaten. Es enthält Hochleistungs-Schleudern, Trocken-Automaten und Bügelmaschinen. Miele Waschanlagen passen sich nicht nur in der Leistung an, sondern auch in den Beheizungsmöglichkeiten. Sie arbeiten mit Elektroheizung, mit Gas- oder Dampfheizung — ganz, wie es jeweils am wirtschaft-

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

Miele bietet Ihnen mehr als — Maschinen

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



Miele

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

Original
Starline
Fruchtsäfte und Apparate direkt ab Generalvertretung noch zum alten Preis. Prompter Reparaturservice.
ARAP AG
Starline-Vertretung
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 14 41

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Soeben erschienen: **DICTIONNAIRE GASTRONOMIQUE**

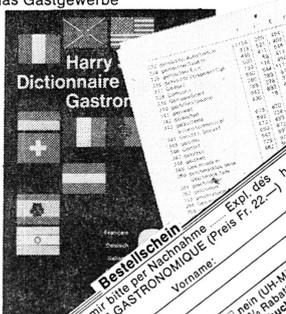
Ein umfassendes Handbuch für den Gast und das Gastgewerbe

- in 6 Sprachen: Français, Deutsch, Italieno, 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



Bestellschein
Senden Sie mir bitte per Nachnahme
DICTIONNAIRE GASTRONOMIQUE (Preis Fr. 22.-) hr
Name: _____ Exo des
Strasse: _____ Vorname: _____
PLZ/Ort: _____
UW-Richt: ja nein (UW-Mit-
glieder erhalten 10 % Rabatt)
Einwickeln an: Fachbüro
Verlag Union Helvetia
Postfach 1145
8004 Luzern