

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 24

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: 16.08.2025

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



Nr. 24 13. Juni 1974

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
83e année

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

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

L'intégration contre l'emprise

Le moment est peut-être mal choisi, toujours est-il que le texte d'une nouvelle initiative relative aux travailleurs étrangers vient d'être divulgué. Une de plus, pourrions-nous être tentés de dire au premier chef! Bien sûr, encore que l'on ferait montre, en l'occurrence, d'un esprit de simplification et de généralisation par trop singulier. Car, avant même le début de la récolte de signatures, 36 associations et partis politiques (de la gauche à la droite, en passant par la Nouvelle Société Helvétique, ce qui est une référence) lui ont accordé leur appui «provisoire», tandis que certains la voient déjà servir de contre-projet à la 4e initiative (républicaine) qui sera peut-être votée l'an prochain si M. Schwarzenbach ne la retire d'ici là. Que recèle donc cette initiative, lancée sous d'aussi heureux auspices, que l'on semble accueillir à bras ouverts à Berne?

Née d'un projet du Mouvement suisse des ouvriers et employés catholiques (KAB), cette initiative est inédite en ce sens qu'elle se déclare en faveur d'une politique à l'égard des étrangers en Suisse plus sociale et plus humaine. Elle vise à promouvoir la mise au point d'un statut qui place les travailleurs étrangers sur un pied d'égalité avec les travailleurs suisses sur le plan humain et social, leur assurant ainsi la possibilité de s'intégrer pleinement dans la communauté helvétique. Quels sont les citoyens, autres que xénophobes, qui pourraient s'opposer à des intentions si louables? Le fait de vouloir opposer l'intégration à l'emprise, à la surpopulation ou autre surpeuplement de la même veine mérite une infiniment plus grande attention que celle qu'on accorde aux initiatives déposées jusqu'ici et qui sont obnubilées par un chiffre, celui qui fixe le nombre maximum d'étrangers en Suisse.

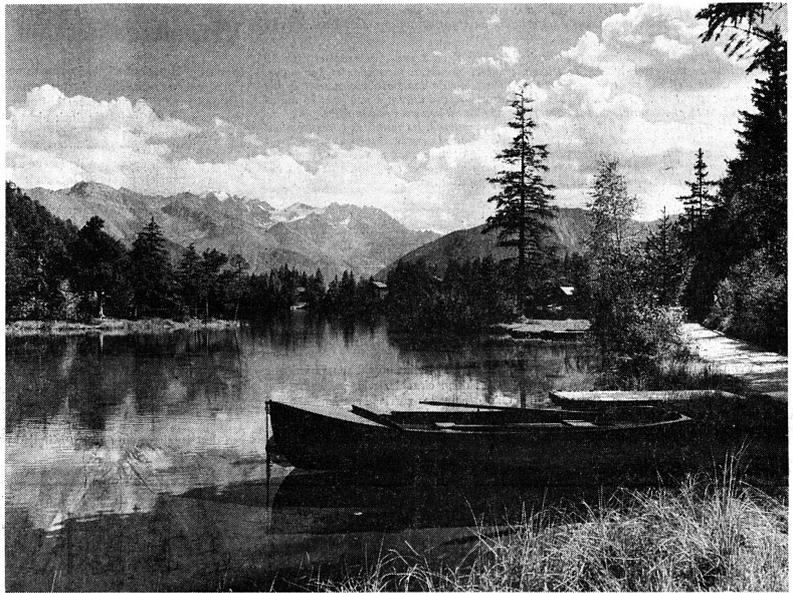
Il est évident que les lois mathématiques, dans la future initiative xénophobe, vont jouer leur rôle. On ne peut mettre Suisses et étrangers sur un pied d'égalité sans équilibrer leur nombre, établir les rapports de forces et harmoniser les processus d'intégration. C'est-à-dire sans stabiliser le nombre des travailleurs étrangers. Mais on peut, en revanche, dans une nouvelle société suisse, compléter, sinon remplacer, les normes économiques ou purement politiques par des critères humains et sociaux. C'est la raison pour laquelle l'initiative du KAB propose que les seules mesures de régulation démographiques admises soient les limitations d'entrées, et non les renvois. La nuance, on le constate, est de taille par rapport aux autres initiatives. Pour fonder une telle politique, il y aura lieu de prévoir un nouvel article constitutionnel, le 69 ter, en vertu duquel la Confédération assure aux étrangers «les droits de l'homme, la sécurité sociale et le regroupement familial». Cette législation tient compte d'un développement social, culturel et économique équilibré. Les étrangers seront assurés de pouvoir séjourner chez nous, ils seront consultés sur les questions qui

les concernent, protégés juridiquement, bref intégrés à la société suisse.

Le principe de stabiliser l'effectif des travailleurs étrangers, contre lequel il ne s'agit plus guère de s'ériger, se traduit, dans l'initiative en question, par des dispositions transitoires, selon lesquelles le nombre des autorisations d'entrée pour les étrangers exerçant une activité lucrative ne doit pas dépasser le nombre des étrangers actifs ayant quitté le pays l'année précédente, exception faite des fonctionnaires internationaux. Cette même politique rend impossible une limitation de la population étrangère résidente, en vertu précisément de ces mêmes droits fondamentaux que l'on veut consacrer. Finalement, on propose d'agir quantitativement sur le nombre des travailleurs qui demandent leur entrée en Suisse et qualitativement sur ceux qui sont en Suisse et qui ne seront plus jamais passibles de renvoi. On s'attaque dès lors aux causes du mal, balayant du même coup toutes les revendications et objections des mouvements extrémistes. A la froideur et à la rigidité des chiffres, succède l'humanité d'une politique qui a du cœur. En cela, la nouvelle initiative se crée une image que les xénophobes s'acharneront à ternir, découvrant leur visage réel; c'est à ce signe qu'on pourra les reconnaître et les compter!

L'initiative pour une nouvelle politique des étrangers propose également une mesure qui n'a pas fini, par contre, de faire couler beaucoup d'encre: l'assimilation du statut de saisonnier à celui des établis, en d'autres termes: sa suppression. Nous avons toujours relevé ici que les saisonniers de l'hôtellerie, traités d'une manière peut-être plus satisfaisante dans ce secteur que dans d'autres, viennent dans notre pays en toute connaissance de cause. Ceci dit, la future initiative se propose de faire lever les restrictions légales en vigueur dans les cinq ans qui suivent son acceptation. Mais, fidèle à leur principe fondamental – le développement d'une politique sociale fondée sur le principe de l'égalité – ses promoteurs admettent l'introduction du droit pour les saisonniers de faire venir leur famille. Ce qui, dans un premier temps, entraînera une augmentation de l'effectif de la population étrangère résidente; ce mouvement sera résorbé petit à petit par la suite, sous l'effet des nouvelles mesures de stabilisation.

On ne peut, aujourd'hui déjà, porter un jugement définitif sur les incidences de cette nouvelle initiative, qui risque d'ailleurs d'être déposée très vite, au vu de son accueil dans les milieux politiques helvétiques. Mais on peut, en revanche, souligner la valeur de ses motivations et le bien-fondé de ses intentions, tant il est vrai qu'il faut rétribuer le travail irremplaçable des travailleurs étrangers par autre chose que des espèces sonnantes et trébuchantes. Des droits, par exemple, des assurances de bonheur, un style de vie, un cadre spirituel, un peu plus de cœur et de reconnaissance. C'est gratuit en plus...



Entwickeln, nicht zerstören. Unter diesem Motto lassen sich die Vorstellungen des Bundes zur Entwicklung des Fremdenverkehrs in den Berggebieten zusammenfassen. Touristische Investitionen sollen erst dann vom Bund gefördert werden, wenn sie im Rahmen eines regionalen Entwicklungskonzeptes erfolgen. Nur eine konzentrierte Erschliessung kann freie Landschaft und unversehrte Erholungsräume, das bedeutendste touristische Kapital der Schweiz, vor der Zerstörung bewahren. (Photo Dany)

Entwicklungshilfe für das Berggebiet:

Vom Aelpler bis zum Hotelier

Die Schweiz hat ihre unterentwickelten Gebiete entdeckt. Mit dieser leicht provokativen Feststellung liess sich etwa die auffallende politische Aktivität umschreiben, die der Bund in letzter Zeit zugunsten der wirtschaftlich benachteiligten Berggebiete unseres Landes entfaltet. Vor den eidgenössischen Räten liegt die Vorlage für ein Bundesgesetz über Investitionshilfe für Berggebiete, und vor kurzem erst hat die Landesregierung eine Botschaft über die Revision des Hotelkredit-Gesetzes unterbreitet, die im wesentlichen eine verstärkte und bezweckte Förderung der touristischen Entwicklung in den alpinen Landesteilen anvisiert.

Beide Vorlagen entspringen dem Willen, das Ungleichgewicht in der räumlichen Verteilung von Wirtschaft und Bevölkerung unseres Landes durch gezielte Massnahmen zu korrigieren. Statistiken zeigen nicht nur eine bedenkliche Abwanderung der Bevölkerung aus den Berggebieten in die Agglomerationen des Mittellandes, sondern auch eine immer grösser werdende Klüft in der Wirtschaftskraft dieser beiden Hauptregionen. Staats-, gesellschafts- und sozialpolitische Überlegungen, aber auch die immer dringender werdenden Forderungen nach einer wirklichen Raumordnungspolitik rufen nach Trendumkehr und einer vermehrten Zentralisierung von Wirtschaft und Bevölkerung.

Abkehr von der Einseitigkeit

Die Einsicht ist nicht völlig neu. Bereits seit Jahren fliessen den Berggebieten Bundesgelder zu. Diese haben sich jedoch als zuwenig wirksam erwiesen, zumal sie einseitig nur auf die Unterstützung der Landwirtschaft ausgerichtet sind. Mit dem in Beratung stehenden Bundesgesetz über Investitionshilfe für Berggebiete und weiteren vorgesehenen flankierenden Massnahmen, wie dem revidierten Hotelkredit-Gesetz, soll das nun anders werden. Erklärtes Ziel des hinter diesen Vorlagen wirkenden politischen Willens ist die gesamtwirtschaftliche Förderung der Berggebiete unseres Landes. Ausdrücklich soll von der einseitigen Unterstützung der Landwirtschaft abgegangen und die

Schaffung all jener Voraussetzungen unterstützt werden, die der Förderung von Gewerbe, Industrie und Tourismus dienen, mit der Absicht, die Existenzbedingungen der Bergbevölkerung gesamthaft zu verbessern und eine ausreichende Besiedlung des Raumes aufrechtzuerhalten. Die Bundeshilfe für das Berggebiet wird damit inskünftig vom Aelpler bis zum Hotelier reichen.

Das Mittel, das die Landesregierung zur Erreichung dieses Zieles verabreichen will, heisst Restfinanzierung von Infrastrukturprojekten. Dadurch sollen die Berggebiete in die Lage versetzt werden, jene Voraussetzungen für eine Attraktivitätssteigerung, die machbar sind, selber zu schaffen. Im Vordergrund stehen dabei der Ausbau des Verkehrssystems, des Bildungswesens, der ärztlichen Versorgung, die Errichtung von Kultur- und Sportanlagen sowie die Sicherstellung der Versorgung und Entsorgung.

Ebenso neu wie die Förderungsmassnahmen des Bundes sind aber auch die damit verbundenen Auflagen. Erstmals nämlich geht der Bund von dem bis dahin geübten Giesskannenprinzip ab. Finanzierungs erleichterungen werden nur dann gewährt, wenn die entsprechenden Projekte im Rahmen eines von Bern genehmigten regionalen Entwicklungskonzeptes ausgearbeitet worden sind. Damit sollen nicht nur kostspielige Doppelspurigkeiten vermieden, sondern auch möglichst zweckgerichtete Investitionen gewährleistet werden.

Entwicklungspotential Fremdenverkehr ausschöpfen

Im Rahmen dieser gesamtwirtschaftlichen Förderung der Berggebiete, die der Bund nun in Angriff nehmen will, kommt dem Tourismus wesentliche, möglicherweise gar entscheidende Bedeutung zu. Schon heute ist der Fremdenverkehr für zahlreiche Bergregionen der wesentlichste Wirtschaftszweig. Ohne ihn wären ganze Täler von der Stagnation, ja vom Aussterben bedroht. Kein Wunder, dass viele Berggemeinden ihre Zukunft in einer leider allzuoft ungeplanten und unkoordinierten Entwicklung des Tourismus sehen. Andererseits entwickeln sich die Berggebiete immer mehr zum eigentlichen Rückgrat des schweizerischen Fremdenverkehrs, indem schon heute 35% der Hotellogiernächte auf diese Zone entfallen. Im sekundären Beherbergungssektor dürfte ihr Anteil noch wesentlich höher liegen.

Dabei ist das Wachstum im Fremdenverkehr noch keineswegs am Ende, wenn man berücksichtigt, dass gegenwärtig beispielsweise erst 20% der erwachsenen deutschen Bevölkerung, das ausländische Hauptgästepotential der Schweiz, Reiseziele im Ausland aufsuchen. Prognosen

(Schluss auf Seite 5)

Sommaire

Diplomierter-Hotelier-Restaurateur SHV im ersten WK	3
Interview: M. Claude Dubois, Lausanne	3
Agriculture et tourisme: le Pays d'Enhaut	7
La conception de la chaine Séminotel	9
Wie plant man eine Küche? Viele Fragen – viele Antworten	13
Cuisine – Marché	15



Une nouvelle civilisation ?

Monsieur G. de Mercurio, directeur général du groupe des Hôtels Bristol, Berne, et Eden, à Genève:

Notre époque a déjà été qualifiée de différentes façons: société de consommation, ère atomique, etc. Je vais y ajouter une nouvelle dénomination, je l'appellerai: la civilisation de l'à-peu-près.

La Suisse, pays de l'exactitude et de la montre à quartz, s'est installée tranquillement et petit à petit dans sa nouvelle voie, qui pourrait bien d'ailleurs être sans issue. Cette voie est celle de l'à-peu-près.

- Les transports publics sont à peu près à l'heure; automatiquement, on arrive aussi au travail en fonction des horaires approximatifs
- en prenant sa propre voiture, on a à peu près une chance d'arriver, car les gens respectent à peu près le code de la route
- quant aux garages qui entretiennent nos véhicules, chacun sait qu'ils font le travail à peu près bien.

La journée étant ainsi joyeusement commencée, elle se poursuit dans le même esprit: - les rendez-vous sont pris et sont à peu près respectés et les décalages dans le temps continuent.

Depuis quelques mois, je fais une expérience en compagnie de mon architecte; je vais s'effectuer, chaque jour, des travaux importants de transformations de l'hôtel. Quelle belle collection d'à-peu-près!

Les maçons font des murs à peu près droits, dans un délai à peu près exact et tous les autres corps de métiers suivent. Electricien, peintre, plombier, menuisier et j'en passe, tout le monde s'en donne à cœur joie. Les instructions du maître d'œuvre sont à peu près suivies; quant aux ouvriers, ils font des pauses-café qui durent à peu près 15 minutes (soit entre 15 et 45 minutes) et les observations n'ont à peu près aucun effet.

Après cela, les fournitures arrivent: les formes, les couleurs, les nombres correspondent à peu près aux commandes et cela continue pendant toute la durée des travaux. Lorsque, finalement, tout sera terminé, je pourrai, comme mes collègues, servir des clients à peu près bien, par du personnel à peu près qualifié et ce, jusqu'à ce que nous soyons tous en cœur à peu près murs pour l'asile psychiatrique ...



Unser Zeitalter könnte nicht nur als dasjenige der Konsumgesellschaft und der Atombombe bezeichnet werden, sondern auch als dasjenige des Ungefahrens und Beinahen. Wie oftmals täglich kann jeder von uns feststellen, wie sehr wir schon auf dieses ungewohnte Gelände eingespurt sind.

Die öffentlichen Verkehrsmittel sind beinahe pünktlich, was uns erlaubt, ungefähr zur rechten Zeit am Arbeitsplatz zu sein. Wer seinen Wagen benutzt, hat ungefähr eine Chance, das Ziel zu erreichen, denn die Strassenbenützer halten sich so ungefähr an die Vorschriften. Von den Garagen, die den Wagen instand halten sollten, weiss man, dass sie die Arbeit beinahe tippptopp erledigen.

Und wenn man erst ein Hotel umbaut, was kommt da nicht alles ungefähr und beinahe so heraus, wie es in Auftrag gegeben wurde! Ist es dann einmal fertig, werde ich mit einigermaßen qualifiziertem Personal die Gäste beinahe zufriedenstellen können. Schliesslich frage ich mich, ob wir nicht am Ende alle beinahe reif sein werden für eine psychiatrische Behandlung ...

Facturation pour guides fantômes et procédés illégaux

(AIH) L'Association internationale de l'hôtellerie, par sa section en Allemagne, vient d'obtenir un jugement qui peut être utilisé comme précédent pour défendre les hôteliers qui sont victimes de commandes déguisées sous l'aspect de contrôle d'insertions.

Le tribunal civil de Hambourg, par décision du 19 décembre 1973, a, dans l'affaire contre M. et Mme Kurt Schmidt, interdit à ces derniers d'utiliser des formulaires de contrôle d'insertion comme formulaire de commande, d'envoyer de tels formulaires s'il n'y avait pas ordre d'insertion préalable, de prendre des commandes pour plusieurs années, alors que l'offre ne porte que sur une parution, d'ajouter des conditions de contrat pour un renouvellement automatique qui ne soient pas clairement distinctes de l'offre générale.

Cette décision ne s'applique évidemment qu'au seul cas de la firme Kurt Schmidt Verlag. Toutefois cette décision permet aux hôteliers de refuser désormais le paiement de sommes réclamées à partir de procédés semblables de présentation de fiches de contrôle d'insertion, en l'absence d'un contrat préalable spécifique. Sont aussi mises hors d'état de nuire de nombreuses firmes de tous pays qui procèdent ainsi, puisque, se basant sur la décision du Tribunal de Hambourg, il serait possible de résister en justice à un procès, fort improbable d'ailleurs. Reste possible après ce procès gagné par

L'AIH la présentation de contrat sur offre précise. L'attention des hôteliers doit être attiré sur le fait que l'existence d'une offre ne signifie pas l'existence réelle du service offert. Avant toute signature, doit donc être demandé la présentation du guide ou du support publicitaire proposé, et la justification par écrit de sa circulation et de sa distribution réelle. Si les informations ainsi données sont fausses, le dol ou l'escroquerie pourra alors être prouvé. Le secrétaire de l'AIH croit d'ailleurs pouvoir rappeler à cette occasion que la plus grande prudence doit être la règle, car il n'y a que fort peu de guides et de supports publicitaires qui puissent aider réellement la vente pour chaque hôtel, que la politique publicitaire doit pour être efficace viser un marché précis, et non être laissée au hasard de la diffusion d'un guide, et enfin que les adhérents AIH peuvent obtenir auprès du Secrétariat des informations sur la réalité et l'efficacité des guides et des supports publicitaires qui les sollicitent, et des conseils sur les moyens publicitaires disponibles pour atteindre le marché qu'ils ont défini.

Résultats positifs du congrès de l'AIH

Les adhérents de l'AIH ont recherché les solutions permettant dans la conjoncture difficile qui s'annonce pour le tourisme en général et l'activité hôtelière en particulier, la protection de l'hôte touriste ou voyageur divers.

Pour la vérité des prix

Les effets de l'inflation mondiale, de l'insécurité des transactions, des fluctuations monétaires risquent de nuire grandement au flux touristique et d'avoir une influen-

ce néfaste sur les services fournis, le confort de la clientèle et l'unité nécessaire du marché touristique. L'inflation oblige en effet à des hausses si l'on doit maintenir la rentabilité des exploitations et les salaires des travailleurs. Mais la stagnation de la demande favorise le détournement des sommes payées par les voyageurs au profit d'intermédiaires. Les représentants de la profession ont donc rappelé que les prestations hôtelières devaient être payées à leur prix et que toutes les charges supplémentaires, commissions et ristournes sont en définitive inflationnistes et pénalisent finalement la clientèle.

Surcapacité = gaspillage

Le Congrès a également demandé qu'une attention particulière soit apportée à l'appropriation de l'offre de nouveaux hôtels et à l'évolution réelle de la demande. Dans la situation économique actuelle,

Entre nous:

encore plus qu'auparavant il faut éviter la surcapacité qui est un gaspillage d'investissements et limiter l'attribution de subventions ou de prêts aux cas absolument nécessaires. Le suréquipement hôtelier ne bénéficie en effet pas à la clientèle mais favorise seulement un désordre du marché nuisible à l'emploi correct des ressources et des travailleurs.

Davantage de mobilité pour le personnel

Le Congrès a apporté une attention particulière aux problèmes de la formation et du recrutement. La présence de nombreux représentants de l'hôtellerie de pays récemment entrés sur le marché du tourisme a permis des échanges de vues fructueux. Il a été constaté que les réglementations administratives restrictives constituaient une gêne importante et un frein au développement normal de la qualification des travailleurs de l'industrie hôtelière et qu'un effort particulier devait être fait dans tous les pays pour que les besoins spécifiques du personnel hôtelier, qui exigent une mobilité effective de pays à pays soient satisfaits.

Guide international des hôtels

L'Association internationale de l'hôtellerie nous informe que son «Guide international des hôtels» est paru.

Ce guide, tiré en 12 000 exemplaires, regroupe environ 4000 membres de l'AIH. Il fournit toutes les informations commerciales nécessaires à la réservation et aux contacts du public, ainsi que des indications sur les possibilités de réunions, de séminaires et de congrès; il contient également des listes de restaurants.

Vendu dans le monde entier, non seulement à des particuliers, mais aussi à des sociétés industrielles et commerciales, aux agences de voyages, compagnies aériennes et librairies, le Guide international, des hôtels est disponible au Service du matériel de la SSH, Monbijoustrasse 31, 3001 Berne, au prix de fr. 25.- (pour les membres SSH).

Il comporte 890 pages et constitue le seul document donnant pour le monde entier les indications nécessaires pour les voyageurs des touristes ou des voyageurs d'affaires.

Die Hotelfachschule Lausanne zwischen Vergangenheit und Zukunft

Wenn die Hotelfachschule Lausanne auch einen neuen rechtlichen Status erhalten hat und inskünftig von einem Stiftungsrat geleitet wird, so bleibt sie doch nicht weniger ein Kind des Schweizer Hoteliervereins.

Falsch wäre auch zu glauben, sie warte nur noch darauf, in ihre neuen Gebäude einzuziehen. Im Gegenteil: die Schule entwickelt sich laufend und passt ihre Programme und Unterrichtsmethoden an. Die Haltung der Schüler ist gut, und das Triumvirat, welches die Redaktion bildet, arbeitet zur vollen Zufriedenheit. Dies erklärte der Präsident des Stiftungsrates, M. C. de Mercurio, in einer Orientierung über die gegenwärtige Situation der Schule an der Delegiertenversammlung des Hotelier-Vereins.

Der Stiftungsrat wird am 13. Juni zum ersten Male zusammentreten, doch hat das Stifftungskomitee seit dem Januar bereits dreimal getagt. Für den aus persönlichen Gründen ständig im Ausland weilenden Direktor, M. Jaccard soll nach dem Willen des Komitees ein anderes Mitglied gewählt werden.

Das Stifftungskomitee hat unter anderem folgende wichtigen Beschlüsse gefasst: 1. Kohehrlegung werden vom Produktions-Kurs und -Praktikum dispensiert. 2. Kaufmännische Lehrlinge, welche ihre Lehre in einem Hotel absolviert haben,

werden von Kurs und Praktikum «Hotel und Technik» dispensiert. 3. Während einer gewissen Zeit noch wird der Studienzyklus entweder durch den Produktionskurs oder den Verkaufskurs eingeleitet.

4. Die Direktions-Assistentinnenkurse und die Vorbereitungskurse werden, zumindest in den nächsten Jahren, weitergeführt werden.

Der Präsident des Stiftungsrates, M. C. de Mercurio, wies im weiteren an die Schule gerichtete Kritik von Vereinsmitgliedern oder gar von Sektionspräsidenten zurück, welche diese seit langem nicht mehr besucht oder sich nicht die Mühe nehmen, die diesbezüglichen Publikationen zu lesen. Er rief in Erinnerung, dass die Programme der künftigen Schule von einer Kommission ausgearbeitet wurden, die sich aus Vertretern kleiner, mittlerer und grosser Hotelbetriebe, aus Gastwirten und Pädagogen zusammensetzte. Dieses Programm ist nicht modifiziert worden und visiert in keiner Weise die Ausbildung von Direktoren grosser Betriebe oder Hotelketten an.

Das Stifftungskomitee ist für das offene Gespräch und deshalb jederzeit bereit, die Kritik von Mitgliedern, die sich an das Komitee wenden, entgegenzunehmen, zu überprüfen und - zu akzeptieren.

Die ASCO teilt mit

Unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Hans König (Zürich), tagte die diesjährige ordentliche Generalversammlung des Verbandes Schweizerischer Konzertlokal-, Cabarets-, Bar- und Dancing-Inhaber (ASCO) in Basel.

In recht kurzer Zeit konnte der Vorsitzende die rein statistischen Geschäfte von den zahlreich erschienenen Mitgliedern abwickeln. Um so mehr erholten sich aber die Gemüter an der Aussprache über folgende Gesichtspunkte:

Die Entwicklung der Musikergagen

Ein Mitglied stellte die Frage, wieso trotz ASCO-Richtlinien einzelne Betriebsinhaber den Orchestern extrem hohe Gagen offerierten. Leittragend bleibe bei dieser unvernünftigen Geschäftspolitik letzten Endes immer wieder der Betriebsinhaber selbst. In der Tat wären die Gagen in letzter Zeit derart in die Höhe geschneit, dass das Engagement von Unterhaltungskapellen für einzelne Lokale kaum mehr tragbar sei. Eine Lösung ist aber, wie die reger benützte Aussprache zeigte, nur möglich, wenn sich alle Mitglieder diszipliniert verhalten; die damit zusammenhängenden Fragen sind aber derart komplex (Aussensitzerproblem, Manager-Verträge, Zuverlässigkeit der geforderten Gagenmeldung usw.), dass sie unbedingt einer näheren Prüfung bedürfen. Der Vorstand wurde deshalb beauftragt, nach einer gangbaren und wirksamen Lösung zu suchen.

Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag

für das Gastgewerbe ist auf den 1. Juli 1974 allgemeinverbindlich erklärt worden. Damit wird nach langjährigem Bemühen das «Service» begriffen in der ganzen Schweiz obligatorisch. Für Unterhaltungsbetriebe kann auf Grund eines Gesuches eine Sonderregelung hinsichtlich der Umsatzentlohnung in Kraft treten (GAV Ar. 25, 2).

Nach wie vor bestehen aber bei den Inhabern gastgewerblicher Unterhaltungsbetriebe Unklarheiten über die Vertragsinterpretation (so z. B. bezüglich Ueberstundenarbeit, Naturallohn und Naturallohnersatz), weshalb das ASCO-Sekretariat beauftragt wurde, für die Verbandsmitglieder einen kurzen Kommentar zum Landes-GAV auszuarbeiten.

Die Stabilisierung der ausländischen Wohnbevölkerung

Dass der Bundesrat beabsichtige, die Ausländerpolitik drastisch zu verschärfen, erfuhr die ASCO bereits Mitte April. Anlässlich einer konferenziellen Behandlung der geplanten Massnahmen gegen die Ueberfremdung, vom 16. Mai, mussten wir zur Kenntnis nehmen, dass nach Inkrafttreten eines neuen Bundesratsbeschlusses sich auch Musiker und Artisten der neuen Regelung zu unterziehen haben, eine Massnahme, die unsere gastgewerblichen Unterhaltungsbetriebe ganz empfindlich treffen wird.

Mit Befremden und Bestürzung nahm die Generalversammlung von den in Aussicht gestellten Beschränkungsmaßnahmen Kenntnis, wonach künftig auch Musiker und Artisten zu den unterstellten Personen gezählt werden sollen, obwohl dieser Kreis von Erwerbstätigen nicht mit anderen Arbeitnehmerkategorien verglichen werden kann. Der Bundesrat soll daher dringend ersucht werden, Musiker und Artisten nicht dem neuen Fremdarbeiterstatut zu unterstellen.

Das anschliessende gemeinsame Nachessen im Restaurant Zoologischer Garten, zu dem wir zahlreiche Gäste und Vertreter der Basler Presse begrüssen durften, bot allen Tagungsteilnehmern eine willkommene Gelegenheit, die Aussprache über Ständesfragen fortzusetzen.

Zum Abschluss der Tagung schloss sich am darauffolgenden Tag eine Besichtigung der Firma Haecy Import AG in Reinach an. Für die recht interessante Führung durch den neuen Betrieb und die anschliessende Gastfreundschaft möchten wir auch an dieser Stelle herzlich danken. Dr. F. Bersinger

Pass

Die Monatszeitschrift für christliche Angestellte im Gastgewerbe. Auch die neue Nummer enthält viele besinnliche und ermunternde Beiträge für all jene, die ihr Tagewerk nicht nur um des Verdienstes willen verrichten. Gratis-Probenummern sind zu beziehen: Horesa, Sekretariat, 9107 Schwägalp.

Pro Aqua — Pro Vita 74

In der Zeit vom 11. bis 15. Juni 1974 findet in den Hallen 22 bis 25 der Schweizer Mustermesse in Basel die Internationale Fachmesse für Umweltschutz (Wasser, Abwasser, Abfall, Luft und Lärm) statt. In Fachkreisen wird der Pro Aqua — Pro Vita 74 grosses Interesse entgegengebracht, bieten doch die mehr als 300 Aussteller aus 15 Ländern Gewähr für ein vielfältiges und hochstehendes Angebot für alle Bereiche des Umweltschutzes und der entsprechenden Verfahrenstechnik. Die Fachmesse umfasst folgende Sektoren: Wassergewinnung, Wasser- und Abwasserführung, Wasser- und Abwasserleitungen, mechanische Wasseraufbereitung und Abwasserreinigung, biologische, thermische und elektrische Wasser- und Abwasseraufbereitung, Müll- und Abfallbeisichtigung, Luftreinigung, Lärmbekämpfung.

Tagungsthema: Hotellerie

Im Mittelpunkt der Generalversammlung der Appenzel, Glarus, St. Gallen, Schaffhausen, Thurgau und das Fürstentum Liechtenstein umfassenden Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigungen in Vaduz steht ein Referat von Direktor Franz Dietrich über die «Hotellerie im Wandel. Entwicklung, Chancen, Anforderungen». Dabei wird die Situation in der Ostschweiz und im Fürstentum Liechtenstein besonders beleuchtet. Die Tagung findet am Mittwoch, 19. Juni 1974, um 15.00 Uhr, im Hotel Schönelle in Vaduz statt und ist mit einem Damenprogramm und einer Besichtigung des neuen Kongresszentrums verbunden. Schon allein wegen des Referats des aus der Ostschweiz gebürtigen Direktors des Schweizer Hotelier-Vereins rechnen die Veranstalter mit zahlreichem Besuch, insbesondere auch aus Kreisen der Hotellerie.

Todesanzeige
Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass Herr Adolf Baumgartner-Lienhard, Mitglied des SHV, am 8. Juni 1974 nach kurzer Krankheit im Alter von 76 Jahren gestorben ist. Wir versichern die Trauerfamilie unserer herzlichsten Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren. Namens des Zentralvorstandes, der Zentralpräsident Charles Leppin

QUESTS ENTERTAINMENT - WHAT'S THERE TO DO?

Long time ago this question was solved by the concierge who handed out cards or a chess-board to the guest who wanted to have some entertainment for the late evening.

Another possibility was to find some other place, out of your hotel, where he could get the entertainment he unfortunately couldn't find in your house. By offering your guests a modern entertainment in your own hotel - at your bar, you certainly can avoid this.

Just get in touch with the people of Mülék. - They know how!

Telefon (01) 814 12 62

Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 161
8302 Kloten

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

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

Erstes Weiterbildungsseminar der diplomierten Hoteliers-Restaurateure SHV auf dem Gurten.

Das Unternehmerseminar war nur ein Anfang...

Am ersten Tag eines Zyklus des Seminars SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration müssen die Kursteilnehmer jeweils zur Kenntnis nehmen, dass die 12 Seminarwochen nur ein Anfang der notwendigen und dauernden Erwachsenenbildung seien. Den diplomierten Seminaristen ist diese Aussage unter die Haut gegangen. Getreu dem Motto: «Was lange währt wird endlich gut» hat die Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH) ihre Mitglieder auf die Schulbank gerufen. Nun, es sind ja höchstens 6 Jahre her, seit dem ersten Diplomierten aus dem Unternehmerseminar kamen, höchste Zeit, etwas zu tun, um auf dem hohen Stand des Wissens und Könnens der Unternehmungsführung zu bleiben.

Die Erfolgs- und Finanzwirtschaft der gastgewerblichen Klein- und Mittelbetriebe

Die Unternehmerschulung des Schweizer Hotelier-Vereins hat die Aufgabe übernommen, einen 2½-Tage dauernden Kurs zu organisieren. E. Glattfelder, Präsident der VDH, freute sich, am Montag, 28. Mai 1974 32 VDHler aus allen 4 bisherigen Seminarzyklen auf dem Gurten begrüßen zu dürfen. Ein Beweis, dass das Programm als attraktiv empfunden wurde und das Thema der Aktualität und des Interessens seitens der Mitglieder nicht entbehrt. «Neben dem gebotenen Stoff ist dieser erste gemeinsame Weiterbildungsanlass eine vorzügliche Gelegenheit, dass wir, die wir vom Seminar SHV her eine gleiche Sprache zu sprechen pflegen, uns kennenlernen und menschlich nahe zu kommen. Heute ist ein Auftakt zu einem Tun, das den VDH-Mitgliedern regelmässig Gelegenheit gibt, sich durch stete Weiterbildung auf der Höhe ihrer Aufgaben halten zu können.»

Der Finanzbedarf des gastgewerblichen Klein- und Mittelbetriebs

stand als Uberschrift zu einem einleitenden Referat. E. Berger, Leiter der Unternehmerschulung SHV, umfasst dabei die inner- und ausserbetrieblichen Faktoren, die den Hotelier zu einem dauernden Nachfrager auf dem Kapitalmarkt werden lassen.

Das Seminar wäre sich selber nicht treu, würde es nicht versuchen, den oft theoretisch klingenden Stoff schon im Unterricht selbst betont auf die Praxis umzusetzen. So musste auch diesmal ein Betrieb als Übungshotel herhalten, das eben eine namhafte Investition durch einen Erweiterungs- und Erneuerungsbau getätigt hat. Dr. H. Riesen vom SHV war es vorbehalten, in kompetenter Art und Weise die

Probleme aufzuzeigen und zur Diskussion zu stellen, die sich dem Unternehmer zur wirtschaftlichen Verknäpfung der hohen Investition stellen werden.

In drei Gruppen hatten die Kursteilnehmer Grundlagen für eine budgetierte Erfolgsrechnung für das Übungshotel auszuarbeiten. Erstmals wurde im Kurs ein Computer als Hilfsmittel eingesetzt. Was sich schliesslich als ein langwieriger Prozess des Rechnens, Prozentuierens, Kumulierens usw. ergeben hätte, um mit den Gruppenergebnissen ein vollständiges Erfolgsbudget zu erhalten, schaffte der Computer über Nacht, d.h. genau in 18 Sekunden. Am folgenden Morgen hatte jeder Kursteilnehmer dieses Budget als Output vor sich.

Ch. Petzold, Betriebsberater und selbst Mitglied der VDH eröffnete in seinem Referat des Computers Fassade und liess einen Blick frei in das Werden eines Computerprogrammes.

Vorsehen mit allen notwendigen Berechnungen, die ein Hotelier vor grossen Kreditgesuchen anstellen muss, konnten nun die Kursteilnehmer in der Rolle des Kreditbuchenden vor die Facette des Kapitalmarktes treten.

Indessen galt es noch, die Lehren aus der Fallstudie zu ziehen und zu Erkenntnissen zu kommen, die für die ganze Branche gültig sind. Dr. M. Lehner, Rapperswil, war als Wirtschaftsberater für vorwiegend kleine und mittlere Gewerbebetriebe ein glaubwürdiger Referent. Allein ein Streifzug durch seine Thematika - temperamentvoll und überzeugend dargelegt - zeigt auf, dass die Finanzierung ein seminarwürdiges und praxistaugliches Stoffgebiet ist.

- Die Eignung der einzelnen Finanzierungsverfahren für Klein- und Mittelunternehmungen.

- Die Arten der Kapitalbeschaffung.
- Die Kriterien für die Wahl einer bestimmten Finanzierungsmethode.
- Die Eignung der einzelnen Methoden zur Finanzierung zusätzlich benötigten Kapitals.
- Die wesentlichen Voraussetzungen für die Kapitalbeschaffung.

Dieses letzte Thema war eine Offenbarung für alle Hoteliers, die von der Unternehmungsgrösse und von der Ertragskraft her gesehen a priori keine zugkräftigen Nachfrager auf dem Kapitalmarkt zu sein scheinen. Nicht allein das Bild wohlproportionierter Bilanzen und Erfolgsrechnungen bestimmen die Erfolgchancen auf dem Kapitalmarkt. Unternehmerpersönlichkeit, Ausbildung, Unternehmungskonzeption und Geschäftsgeheimnisse sind ebenso wichtige Kriterien der Kreditwürdigkeit eines Hoteliers.

Man war gespannt, ob die Leute der Bankwelt auch so urteilen. In einem 3stündigen Podiumsgespräch über

Die Chancen des gastgewerblichen Klein- und Mittelbetriebs auf dem Kapitalmarkt

stellten sich Dr. A. Brenn, Direktor der Bündner Kantonalbank und Dr. J. Bossart, Vizedirektor der Schweizerischen Bankgesellschaft in Zürich dem Informationshunger der Kursteilnehmer.

Trübe Aussichten...

Vorerst musste man unzweideutig zur Kenntnis nehmen, dass die Lage auf dem Kapitalmarkt für Grosskredite äusserst prekär sei. Mehr noch als die Kreditbeschränkungsmaßnahmen des Bundes sei die Geldentwertung an sich des Uebels Kern. Wenn den Banken durch die Sparsenken der Bürger auf der einen Seite keine Mittel züfliessen, versiege auch die Quelle, diese Mittel Unternehmern zu Investitionen langfristig zur Verfügung zu stellen. Das kleine Volumen, das den Banken zur Befriedigung einer grossen Nachfrage zusteht, müsse nach vielerlei Gesichtspunkten verteilt werden. Die Politik der Banken in der heutigen Situation sei jedoch, vielen Nachfragern kleine Darlehen zu gewähren, als wenig Nachfragern grosse Kredite zu erteilen.

... und Aufhellungen

Nach den Zeiten, da die Banken als Gläubiger der Hotelier zu «gebrannten Kindern, die das Feuer fützen» geworden sind, habe sich in den letzten Jahren die Kreditwürdigkeit der Hotels auf dem Kapitalmarkt wesentlich verbessert. Welches sind die Gründe? Der Hotelier von heute

wird mehr und mehr Unternehmer. Er ist nicht mehr nur der tüchtige Fachmann, dem man keine Zahlen, keine betriebliche Rechnung vorlegen könne, geschweige dann Aufschlüsse aus dem Rechnungswesen seines Betriebes erwarten durfte. Dem gut ausgebildeten Hotelier, der Unternehmungsführung als Metier treibt, traut man eher zu, dass er die Ergebnisse einer Erfolgserwartungsrechnung auch erreichen wird, denn er baut seine Rechnungen auf einem klaren Unternehmungskonzept, einem gut ausgebauten Rechnungswesen, das die Unterlagen zur seriösen Unternehmungsplanung liefert und auf die hohe Qualität seiner Mitarbeiter auf. Abgeleitet von diesen allgemeinen Beurteilungskriterien bei Kreditgesuchen müssen die Begehren des einzelnen Hotelbetriebs folgenden Würdigungen standhalten:

Grundvoraussetzungen:

1. Die Art des Betriebes (sie muss eindeutig definiert sein);
2. Klare Betriebskonzepte;
3. Standort (er muss dem Konzept entsprechen).

Wesentlichste Voraussetzungen (innerbetrieblich):

1. Das Management (die unternehmerische Potenz und die finanziellen Verhältnisse);
2. Erfolgserwartungsrechnung.

Wesentlichste Voraussetzungen (ausserbetrieblich):

1. Die gesamtwirtschaftliche Bedeutung des Betriebes (Projektes) für die Region.
2. Mit dem Absolvieren dieses Weiterbildungsseminars haben die Teilnehmer aus der Fülle der aufgeworfenen Fragen und Lösungsmöglichkeiten nicht nur die richtigen Schlussfolgerungen gezogen, sondern auch gleich eine Massnahme ergriffen.

Der Wunsch und das Bedürfnis nach solchen Weiterbildungsmöglichkeiten, die spontan und vielfältig zutage traten, hat dem Vorstand der Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV die Marschrichtung klar aufgezeigt. Die Mitglieder vernahmen genutzend, dass bereits im kommenden Herbst ein weiterer Kurs stattfinden wird. EB

Graubünden

Romanisch-Sprachkurs in Samedan
Wie im vergangenen Jahr wird vom 15. bis 26. Juli durch die Fundaziun Planta in

Samedan (Engadin) ein zweiwöchiger Ferienkurs zur Einführung in die rätoromanische Sprache und Kultur organisiert. Das im letzten Jahr bekundete Interesse für die rätoromanische Sprache hat die Organisatoren zur Wiederholung des Kurses bewogen. Die Kurssprachen sind Deutsch und Romanisch, und die Kurskonditionen belaufen sich auf 160 Fr. pro Teilnehmer. Auskünfte und Anmeldung bei der Fundaziun Planta, Chesia Planta, 7503 Samedan.

Erholungszone Schamer Berg

Der an der San-Bernardino-Route liegende Schamer-Berg soll zur «abgasfreien» Erholungszone werden. Die vom SAC mitbegründete Stiftung für Landschaftsschutz und Landschaftspflege hat eine Arbeitsgruppe gebildet, die sich mit dem Problem «abgasfreier» Erholungszentren zu befassen hat. Als konkretes Grossprojekt hat sich der Schamer-Berg und seine Dörfer herauskristallisiert. Die Anstrengungen sollen dem Schutze der Gebirgswelt dienen und zu einer Abnahme der touristischen und technischen Einrichtungen und Bauten dienen.

Müstair: Ausflug in die Geschichte

Das Hotel Chalavaina (Calven), das zuletzt im Jahr 1965 umgebaut wurde - Benedikt Fontana soll vom Balkon dieses Hauses die letzten Befehle zur Schlacht an der Calven (1499) erteilt haben - bietet in gediegen eingerichteten Räumen unbeschwerter Ferientage in historischer Umgebung. Ein Abstecher zu einem geruhamen Aufenthalt bei den Münsteraltären kann so zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Chur: Restaurant mit Atmosphäre

Auch in der Kantonshauptstadt bemüht man sich, Restaurants, die Atmosphäre ausstrahlen, zu erstellen. So konnte kürzlich das renovierte Restaurant zur Brauerie, das sich durch seine traditionelle, der Bierbrauerzeit verschriebene Innenausstattung auszeichnet, eröffnet werden. In der Speisekarte sind währschafte Bierbrauergerichte und Leckerbissen aus alten Rezeptbüchern zu finden. Im Gartenrestaurant, das abseits des Verkehrs liegt, wurde unter schattigen Kastanienbäumen ein Kinderspielfeld eingerichtet. Den Keglern stehen zwei moderne Kegelbahnen zur Verfügung.

Aktion sauberer Crestasee

Der in der Nähe von Trin liegende idyllische Crestasee, ein Kleinod unter den Bündner Seen, weist auch bereits Erscheinungen der Zivilisation auf. Diese sind allerdings noch nicht alarmierend, aber immerhin bereits so weit fortgeschritten, dass rechtzeitig eingegriffen werden muss. Die Initiative zu einer Seeputzaktion ergriffen die Aktivmitglieder der Tauchergruppe Amedes Diveram Domat/Emis, die den Crestasee gesund erhalten wollen.

Jenaz führt Kurtaxe ein

In einer vor kurzem abgehaltenen Gemeindeversammlung wurde dem Begehren des Verkehrsvereins um Einführung einer Kurtaxe entsprochen. Mit dieser Taxe will nun auch die in einem ausgesprochenen Erholungsgebiet liegende Gemeinde gewisse Vorkehrungen treffen, um dem Feriengast einen angenehmen Aufenthalt zu bieten. Nach Abklärungen durch einen Spezialisten der EMPA sollen auch Massnahmen zur Bekämpfung der Staubplage getroffen werden.

«Useputzet» auf der Lenzerheide

Zum drittenmal haben sich die Primar- und Sekundarschüler einen halben Tag zur Verfügung gestellt, um die Natur in der Umgebung der Lenzerheide von Abfall zu reinigen. Wege, Stege, Seufser und Wald wurden vom Unrat befreit. Schlimm sah es vor allem an Liftrassen, entlang den Langlaufloipen, dem Eisplatz und den verlassenen Parkplätzen aus. Der Umweltschutzgedanke ist offenbar noch nicht Allgemeingut, und auch auf der Lenzerheide wird es nicht möglich sein, künftighin auf die «Useputzet» verzichten zu können. rs.

Notre interview

Aujourd'hui: Monsieur Claude Dubois, directeur de la représentation de Swissair à Lausanne

Une antenne de Swissair sur le marché vaudois

HOTEL-REVUE: Vous assumez la direction du bureau Swissair récemment ouvert au centre de Lausanne; quels sont les critères qui ont dicté cette implantation?

Lausanne est un réservoir de passagers-avion très conséquent, puisqu'elle se trouve au centre d'une grande région touristique et d'une vaste zone industrielle concentrée dans le triangle Bussigny - Préverenges - Saint Sulpice - Morges jusqu'à Crissier et Renens. Lausanne et la rivière abritent également de nombreuses écoles internationales et autres institutions d'enseignement. D'autre part, la capitale vaudoise s'affirme de plus en plus comme lieu de congrès; la venue dans cette ville de nombreux groupes implique pour nous un rôle d'assistance. Notre bureau, qui occupe 14 personnes, dépend directement de la Direction pour la Suisse romande à Genève.

Les premières expériences effectuées à Lausanne s'avèrent positives; nous connaissons même une surcharge à la réservation - ce qui prouve que ce bureau répond à un besoin - et devons examiner la possibilité d'augmenter le nombre des terminaux, au nombre de huit actuellement. L'idée de départ prévoyait que Swissair-Lausanne desservirait la région lausannoise et le canton de Vaud; or, nous avons rapidement constaté qu'on nous appelle de toute la Suisse romande (sauf Genève naturellement). Notre véritable rayon d'action reste donc à définir.

Quelles sont les principales fonctions de ce bureau?

Sa première fonction consiste à prendre des réservations. Nous disposons de huit terminaux qui peuvent instantanément confirmer les demandes de réservation, qu'elles émanent de clients particuliers ou d'agences de voyages. Ce service est complété par un rôle d'information tant de la clientèle que des agences, ces derniers bénéficiant de notre assistance technique. Pour le grand public, nous



sommes une antenne de la compagnie, avec tout ce que cela suppose d'informations de dernière heure. La publicité faite dans la presse par les services responsables de Genève nous vaut de nombreuses demandes de renseignements (programmes, horaires, arrangements particuliers). Notre bureau de voyage aérien, qui a pignon sur rue, s'occupe de la vente de billets, de réservation et d'information. Nous avons un département «Tarification et ticketing» qui est chargé de l'émission des billets, notamment pour le compte d'agences de voyages. Un service spécialisé, enfin, s'occupe d'émettre des billets d'aviation, commandés par des élèves fréquentant des écoles en Suisse, par des parents d'élèves, ainsi que par des entreprises qui font voyager leurs représentants, monteurs, spécialistes, etc.

Mon rôle est également de garder le contact avec les grandes entreprises de la région et avec les directeurs des agences de voyages. Un délégué aux relations extérieures, M. Girardet, dépend de notre bureau lausannois et visite la clientèle Swissair à l'étranger. Il s'agit pour notre bureau de veiller à ce que Swissair-Lausanne soit connue par les industries et entreprises commerciales de la région, d'entretenir avec elles des contacts étroits et de favoriser des rapports harmonieux entre leurs responsables et notre direction.

L'installation d'un bureau Swissair à Lausanne concurrence-t-elle ou complète-t-elle l'activité des agences de voyages locales?

Notre but, en venant à Lausanne, n'est pas du tout de concurrencer les agences de voyages. Je connais suffisamment leurs problèmes et leur potentiel de clientèle pour affirmer que Swissair, avec le maximum de loyauté, considère l'agent de voyage comme un collaborateur privilégié sur le marché et veille à ce que la clientèle ne soit pas accaparée par des bureaux de la compagnie. Finalement, le client choisit lui-même sa manière d'agir; les agences de voyages s'efforcent d'ailleurs, dans le cadre de la Fédération suisse, de mieux faire connaître leurs rôles et leurs services auprès du grand public. La venue de Swissair à Lausanne est d'ailleurs aussi motivée par notre désir de mieux assister techniquement les agences de voyages dans les domaines de la tarification locale, de la réservation, de l'information sur les nouveaux produits, les nouveaux horaires, etc. La question des tarifs, en particulier, est devenue tellement compliquée que seuls des spécialistes peuvent aujourd'hui la dominer complètement.

Quelles sont les principales caractéristiques du marché vaudois?

Le marché vaudois est extrêmement diversifié et intéressant, de M. Tout-le-Monde au directeur de la grande entreprise, de la société de contemporains aux résidents d'hôtel de luxe. Les Vaudois recherchent des produits de qualité et sont très attachés à Swissair dont ils se sentent un peu propriétaires; le canton de Vaud est une des régions où la densité des actionnaires privés de Swissair est très forte et nous l'avons constaté dès l'ouverture du bureau de Lausanne! Notre activité, pour le reste, est liée à la diversité de la clientèle potentielle de cette région: hommes d'affaires et chefs d'entreprise, étudiants, touristes et autres congressistes en séjour à Lausanne, etc. La composition sociologique de notre clientèle, très diversifiée, rend le travail d'autant plus intéressant.

Comment tenu de la conjoncture actuelle, comment se présente ce marché à court terme, notamment pour la période estivale?

Les mois de mai et de juin, qui nous ont apporté un fort volume d'affaires, laissent

augurer un très gros trafic pour la saison touristique. En fait, sur le plan commercial, notre bureau de Lausanne n'a pas senti les répercussions des problèmes internationaux et de certains mouvements récessionnistes, sinon par le fait que les hommes d'affaires (représentant avant tout dans cette région des industries d'exportation) ont multiplié leurs voyages à l'étranger pour s'assurer leurs marchés! La clientèle touristique pure a été plus hésitante au début de l'année; les destinations varient beaucoup, selon la situation politique. Il est évident que, sur le plan touristique, nous connaissons la concurrence des compagnies charter, concurrence qui est plus marquée dans certaines régions que dans d'autres.

Mais il est difficile de juger la situation, car, malgré les baisses du baromètre américain, Swissair a réalisé de bonnes affaires ces dernières années, même sur le marché américain. Elle ne semble pas faire les frais des événements internationaux, du moins pas d'une manière trop sensible. Il faut voir là les résultats d'un bon management et d'une constante adaptation aux exigences des marchés. Un exemple: si le pouvoir d'achat des consommateurs tend à diminuer, Swissair vient à leur rencontre en leur proposant, de concert avec les agences de voyages, des programmes bon marché; son taux d'occupation et son revenu ne sont dès lors pas trop touchés.

Comment voyez-vous, au contact de votre clientèle à Lausanne, l'avenir du transport aérien?

C'est, à mon avis, une évolution irréversible. On prendra de plus en plus l'avion et des appareils comme le DC-9 risquent d'être dépassés et remplacés par des gros porteurs de 250 places, même sur les courtes distances, d'ici 1980. Ceci dit, nous avons de la concurrence sur les courtes distances, jusqu'à 400 km; en effet, si le trafic maritime de ligne s'est reconverti à la croisière, devant l'essor de l'aviation, il faut reconnaître - et on le ressent à Lausanne - que la concurrence des chemins de fer rapides est assez forte sur certaines destinations: Paris et Milan surtout.

De toute évidence, notre compagnie aérienne nationale est un partenaire à part entière du monde touristique et hôtelier suisse.



Im Hildebrand sind Kopf Herz und Hand wider einander

Verzeihen Sie, liebe Kunden, wenn wir für einen Augenblick in die Mundart abgeglitten sind und so geschrieben haben, wie uns der Schnabel gewachsen und die Freude aus der Feder geflossen ist. Die Ursache unseres Glücksgefühls ist die: Ab Ende Mai befindet sich alles, was in der Deutschschweiz zu Hildebrand gehört, wieder unter einem Dach: Die Planungs- und Verkaufsabteilung unseres Unternehmens, die sich vorübergehend in Winterthur befand, ist wieder zum angestammten Körper der Firma Hildebrand zurückgekehrt. Nach Aadorf, wo sich schon immer das Herz des Unternehmens, die Entwicklungsabteilung, die Fabrikation und die hilfreichen Hände der Servicezentrale befunden haben. Ist das nicht eine erfreuliche Nachricht?

Durch einen weiteren Ausbau konnten wir zusätzliche Arbeitsräume gewinnen. Vom 1. Juni an befinden sich Geschäftsleitung und Administration wieder in unmittelbarer Nähe der Produktion. Ergebnis: direkte Kontakte zwischen Theorie und Praxis, weniger Missverständnisse, keine Umtriebe und Zeitverluste mehr. Der ganz grosse Vorteil ist aber, dass wir Ihnen dadurch noch besser dienen und Sie mit uns müheloser in Verbindung treten können. Was Sie auch auf dem Herzen haben: Wählen Sie die Telefonnummer «052 47 31 22» und Sie können sicher sein, dass Sie unverzüglich mit der rechten Abteilung und dem kompetenten Mann verbunden werden. Dasselbe gilt für Zuschriften: Es wird nie mehr vorkommen, dass Briefe unserer Kunden zwischen Winterthur und Aadorf herumirren ... Unter uns gefragt: Was nützt alle Organisation und Dezentralisation, wenn sie nur Konfusionen und Komplikationen bringt?

Wir haben uns für das Gegenteil entschieden: ein Unternehmen unter einem Dach mit einem Ziel: der Kunde soll es so einfach wie möglich haben!

Mit freundlichen Grüssen



hildebrand

Ed. Hildebrand Ing. AG Maschinenfabrik
Verkauf, Planung, Fabrikation und Service
8355 Aadorf TG Tel. 052 47 31 22

Fischer Marketing & Unternehmensberatung
8635 Dürnten-ZH Postfach 14

FM

Tel. 055 3132 83

Ihre Sorgen möchten wir haben ...
damit wir Ihnen helfen können, Ihre Sorgen zu vergessen!

Unser Dienstleistungsprogramm umfasst alle Probleme des Restaurateurs und Hoteliers:

- Umsatzförderung
- Kalkulation
- Rentabilität
- Buchhaltung
- Gestalten der Menükarten
- Werbung
- Geschäftsimage
- Personalberatung
- Um- und Neubauten

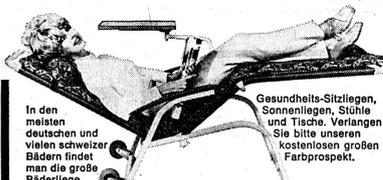
Lassen Sie sich unverbindlich informieren. P 19-718

Aktion Chef-Torchons
Art. Nr. 100-1, aus la Spezial-Torchongewebe, Zwirn, écru, 45 x 75 cm Stückpreis bei Bezug von

St.	25	50	100
Fr.	1.85	1.75	1.65

Bestellen Sie bitte heute noch! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern



In den meisten deutschen und vielen schweizer Bädern findet man die große Baderliege

Gesundheits-Sitzliegen, Sonnenliegen, Stühle und Tische. Verlangen Sie bitte unseren kostenlosen grossen Farbprospekt.

Gesundheitsliege

HENKEL *Ideal* stabil Richard Henkel 81
GARTENMÖBEL sehr bequem Stahlmöbelfabrik
mit Epoxidharz eingebraunt formschön D 7119 Ernsbach
Tel. 0 79 47 22 21

... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Bar Mt Cervin Zermatt



Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

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

Verkehrsvereine auf der Schulbank

Für die Träger der lokalen Verkehrsvereine führte die Nordostschweizerische Verkehrsvereinigung (NOV) vor kurzem in St. Gallen einen Schulungskurs durch. An zwei Tagen vermittelten acht Referenten den rund fünfzig Vertretern von Fremdenverkehrsorganisationen aus dem Einzugsgebiet des NOV Grundkenntnisse über die Aufgaben und Ziele eines Verkehrsvereins.

Dabei ging es weniger um die Weitergabe theoretischer Erkenntnisse, sondern wie NOV-Direktor Werner Boos ausführte, um den notwendigen Erfahrungsaustausch, das Gespräch von Praktikern zu Praktikern. Praxisbezogen waren denn auch die meisten der Referenten, die fast ausschliesslich im Fremdenverkehrsbereich tätig sind. Dass solche Schulungskurse gerade in der Fremdenverkehrswirtschaft nicht nur von Nutzen, sondern von grosser Notwendigkeit sind, mag allen daraus hervorgehen, dass viele ihrer lokalen Träger nebenamtlich tätig sind. Informationen über die immer vielfältiger werdenden Aufgaben der Verkehrsvereine und der Erfahrungsaustausch über ihre praktische Bewältigung sind deshalb gerade für den Laien immer unerlässlich.

Regionale Zusammenarbeit fördern

Dass der Tourismus weder das ausschliessliche Anliegen eines engen Interessentenkreises noch das Hobby irgendwelcher Berufener ist, sondern nach wie vor eine dominierende Stellung in der Volkswirtschaft unseres Landes einnimmt, illustrierte Direktor Werner Boos im ersten Referat des Kurses. Noch immer figuriert der Fremdenverkehr mit einem Aktivsaldo von gegen 3 Milliarden Franken in der schweizerischen Zahlungsbilanz nach der Maschinenindustrie und der Chemie an dritter Stelle. Die Pro-Kopf-Einnahmen aus dem Fremdenverkehr werden auf rund 800 Franken veranschlagt, was unserem Land in der Weltgeltung den ersten Platz einrückt. Doch neben dieser gesamtwirtschaftlichen Stellung werde gerade in vielen Fremdenverkehrsgebieten die Bedeutung des Tourismus für die lokale Wirtschaft unterschätzt. Dieser Bedeutung gemäss beschäftigen sich in der Schweiz denn auch eine Vielzahl öffentlicher und privater Organisationen mit dem Fremdenverkehr. Besonders wichtig sei, so Direktor Boos, dass die Zusammenarbeit innerhalb der touristischen Hauptregionen unseres Landes verstärkt und dass diese nach aussen geschlossener auftreten können.

Phantasie und Organisation

Aus einer Fülle praktischer Erfahrungen schöpfte der Rapperswiler Stadtrat und langjährige Präsident des lokalen Verkehrsvereins, H. Rathgeb, in seinem Referat über «Aufgaben und Ziele eines Verkehrsvereins». Wichtig sei auch in der lokalen Fremdenverkehrsarbeit die schöpferische Phantasie, doch müsse die klare Zielsetzung, eine gute Organisation und eine rationelle Verwendung der Mittel hinzutreten. Alles andere stempelte Rathgeb als «Veremismerei» ab. Summarisch stellte Rathgeb einen Katalog möglicher Vereinsaufgaben vor. In erster Linie nannte er die Pflege des vorhandenen touristischen Inventars; die Erhaltung aller Orts- und Dorfbilder, Wanderwege, Parkanlagen, Landschaftsschutz usw. Daneben muss der Verkehrsverein einen breiten Fächer verschiedener Dienstleistungen anbieten, die neben einem zentralen Auskunftsdienst auch scheinbare Kleinigkeiten wie den Kartenverkauf, den Unterhalt einer Wettersäule oder eines Tierparkes umfassen können. Beinahe unbegrenzt sind die Möglichkeiten von Veranstaltungen zur Attraktivitätssteigerung des Ortes. Eine Hauptaufgabe des Verkehrsvereins wird schliesslich auch die publizistische Arbeit sein, die neben der klassischen Werbung über Ortsprospekte, Inserate und Plakate auch die Herausgabe von Wanderkarten, das Aufstellen von Orientierungstafeln oder das Anbringen von Hausbeschriftungen umfassen kann.

Phantasie verlangt Rathgeb schliesslich auch in der Beschaffung der finanziellen Mittel. Mit dem Einkassieren von Mitgliedsbeiträgen, Subventionen und Logiernoten sind diese keineswegs ausgeschöpft. Mit der Übernahme touristischer und öffentlicher Dienstleistungen (Kartenverkauf, Parkimeter-Inkasso als Beispiele) liessen sich weitere Einnahmen erzielen. Zudem könnten für jede bestimmte Aufgabe gezielte Mittelbeschaffungskampagnen lanciert werden.

Werbung muss verkaufen

Dass Werbung in der Fremdenverkehrsarbeit eine Notwendigkeit darstellt, ist längst eine Binsenwahrheit. Doch fühlen sich, wie NOV-Vizepräsident K. Kern in seinem Vortrag über «Werbung in Theorie und Praxis» erklärte, viele gerade auf diesem Gebiete unsicher. Neben allen theoretischen Abhandlungen über Werbung könne in der Praxis als einzig gültiger Leitsatz angenommen werden: Wer-

bung muss verkaufen. Dabei müsse jedoch berücksichtigt werden, dass Werbung stets ehrlich sein muss. Die im Prospekt oder im Inserat angebotene Leistung soll nachher auch mit der Wirklichkeit übereinstimmen.

Als Voraussetzung für eine erfolgreiche Werbung bezeichnete Kern das Werbekonzept. Zuerst müsse sich der Verkehrsverein darüber klar werden, welche touristischen Leistungen er verkaufen wolle. Die Antwort liefert eine Bestandesaufnahme im Fremdenverkehr selber. Danach gelte es abzuklären, an welches Publikum man das Angebot richten wolle, an Feriengäste oder Ausflügler, Junge oder Alte, an die «oberen Zehntausend» oder an den Mittelstand. Eine dritte Frage gelte schliesslich der Wahl der Werbemittel. Ebenso wesentlich ist natürlich die Abklärung der Finanzierung. Als erfolgreichstes Vorgehen erweise sich die Ausarbeitung eines Konzeptes, mit dem anschliessend der Geldgeber gesucht werden kann.

Um einen möglichst wirtschaftlichen Einsatz der vorhandenen Mittel zu erzielen, empfiehlt Kern, die Werbemaassnahmen sowohl am Orte selber als auch innerhalb der Region zu vereinbaren, denn nur gemeinsames Vorgehen führe zum Ziel.

Public Relations - Pflege der öffentlichen Meinung

Wenn Werbung verkaufen will, so ist es Zweck der Public Relations, für ein Angebot ein Vertrauensklima zu schaffen. In seinem Referat bezeichnete der Werbeberater des NOV, Dr. A. Helbling, Zürich, Public Relations als veredelte Werbung. Als eine geplante und dauernde Unternehmerfunktion ist es das Ziel der PR, in jenen Kreisen Wohlwollen und Unterstützung zu gewinnen, mit denen wir in Beziehung treten wollen. Man hat deshalb diese Art der Werbung auch als Pflege der öffentlichen Meinung bezeichnet. Immer muss man sich aber darüber im klaren sein, dass auch eine solche Aktion wirtschaftlichen Zwecken dient und sich an Nutzen und Erfolg messen muss. Das Mittel der Public Relations ist die Information, die in Wort und Bild über Presse, Radio oder Fernsehen als Zielpublikum getragen werden kann. In der Uebertra-

gung dieser Information an die Zielgruppe besteht die Technik der PR, die wegen ihrer relativ grossen Verlustquellen einer grossen Erfahrung bedarf.

Die Planung einer PR-Aktion unterteilt Helbling in sechs Stufen. Zum ersten gehe es darum, eine Bestandesaufnahme (z. B. Meinungsumfrage) über die öffentliche Meinung vorzunehmen. Danach müsse diese analysiert und ausgewertet werden. Schliesslich gelte es, im Sinne einer Zielsetzung festzulegen, an wen, wann, wie und wo man sich wenden wolle. Und erst nachdem die Aktion nach Abklärung der Medienwahl geplant worden sei, könne man in der fünften Phase mit der Realisierung beginnen. Ebenso wichtig sei danach aber auch die Kontrolle der Aktion nach Wirkungs- und Erfolgskriterien.

Der Zugang zur Presse

Nachdem Dr. A. Helbling vom PR-Standpunkt aus die Presse als stärkste Form der öffentlichen Meinung bezeichnet hatte, orientierte Verkehrsvereine, wie Boos darüber, wie die Beziehungen zu diesem Medium gepflegt werden können. Wichtig sei vor allem ein gewisses Publizitätsbewusstsein bei den Fremdenverkehrstätigen. Zugang zur Presse finde Information über den Tourismus nicht nur über Communiqués und Reportagen, sondern vor allem auch über persönliche Beziehungen zu Journalisten und Redaktoren. Deshalb sollten diese auf unauffällige Art und Weise gepflegt werden. Bei wichtigen Ereignissen dürfe aber auch auf das Mittel der Pressekonferenz zurückgegriffen werden, doch sei es wesentlich, dass diese auch wirklich pressekonform durchgeführt werden.

Kurtaxenerhebung - die finanzielle Basis

Wie weit ein Verkehrsverein die Attraktivität seines Gebietes fördern kann und wie man dem Gast dient, waren Themen, denen Dr. H. Stadelmann, Frauenfeld, und Kurdirektor R. Kobelt, Wildhaus, ihre Ausführungen am zweiten Kurstag widmeten, während Prof. Dr. C. Kaspar über Rechtslehre - Gesetze und Reglemente orientierte. Dabei kam er vor allem auch auf die Gesetzgebung über die Kurtaxen zu sprechen, die für viele Verkehrsvereine die eigentliche Basis ihrer Tätigkeit bildet. Von Bedeutung sei, dass heute Kurtaxen nicht nur von Hotelgästen, sondern auch von Gästen, die in Privatwohnungen, -wohnungen, -häusern übernachten, «erhöhen» werden können, einschliesslich Camping und Caravanning. Die Erträge der Kurtaxe dürften jedoch nur für Massnahmen verwendet werden, die den Feriengästen zugute kommen (Finanzierung von Wanderwegen, von Schwimmbädern usw.), nicht aber für die Werbung oder für die Verwaltung des Verkehrsvereins. HUS

Vom Aelpler bis zum Hotelier

Fortsetzung von Seite 1

rechnen bis zur Jahrhundertwende mit einer Verdoppelung der Touristenzahl. Im Fremdenverkehr liegt damit für das Berggebiet unzweifelhaft ein bedeutendes Entwicklungspotential, das der Bund auszunutzen willens ist, indirekt durch das Investitionshilfegesetz (Unterstützung des notwendigen Infrastrukturausbaus) und direkt durch das revidierte Hotelkreditgesetz (Finanzierung von Hotel- und Kurorteinrichtungen).

Regionalisierung mit Schwerpunkten...

Ebenso entschlossen scheint aber zumindest auch die Landesregierung zu sein, eine solche touristische Förderung nur im Rahmen bewilligter regionaler Entwicklungskonzepte zu unterstützen. Diese Absicht kommt eindeutig bereits im bundesrätlichen Entwurf zur Revision des Hotelkredit-Gesetzes zum Ausdruck. Dort wird die Gewährung von Finanzierungshilfe für Hotelneubauten in Berggebieten vom Vorhandensein der erforderlichen regionalplanerischen Grundlagen abhängig gemacht. Dasselbe trifft, wie bereits erwähnt, auch für das Investitionshilfegesetz zu. Von diesem Konzept der Regionalisierung verspricht sich der Bundesrat eine geordnete, harmonische wirtschaftliche Entwicklung, die nicht zur Selbstzerstörung führt. Wie wichtig das Einschleichen planerischer Massnahmen ist, ergibt sich allein schon aus dem quantitativen Wachstum des Fremdenverkehrs. Während es beispielsweise 1945 in der Schweiz 42 Skiflote gab, sind es gegenwärtig über 1000, und für die Zukunft wird mit dem Bau von Zweiwohnungen auf dem Lande gerechnet, die einem Viertel des gesamten Bauvolumens unserer Grossstädte entsprechen. Dieser steigenden Nachfrage steht ein begrenztes natürliches Angebot an freier Landschaft gegenüber, ohne die der Tourismus nicht auskommen kann. Es stellt sich deshalb die Frage, wie diese Landschaft vor der Ueberschwemmung und Zerstörung gerettet und zugleich die wachsende Nachfrage befriedigt werden kann.

... eine Forderung der Vernunft

Sowohl aus raumplanerischer als auch aus

touristischer Sicht heisst die Antwort Konzentration der Besiedlung und Verhinderung der Streubauweise. Das Entwicklungskonzept des Bundes fordert deshalb auch für den Fremdenverkehr eine Regionalisierung mit Schwerpunkten. Die Forderung nach Konzentration der touristischen Entwicklung innerhalb einer Region ergibt sich aber nicht nur aus der Knappheit des Bodens, sondern auch aus der Ausstrückung des Arbeitsmarktes und der Kapitalintensität von Fremdenverkehrsanlagen. Der Mangel an Arbeitskräften im überdurchschnittlich personalintensiven Fremdenverkehr verlangt deren rationellen Einsatz, was nur durch eine gewisse Konzentration möglich ist. Die Kapitalintensität ruft nach grosserer Auslastung, d. h. Saisonverlängerung, die nur in voll ausgerüsteten touristischen Zentren erreicht werden kann. Schliesslich verlangt der moderne Tourist immer mehr ein Leistungsbündel, das nicht in jedem Fremdenverkehrsort einer Region, sondern nur zentral angeboten werden kann.

Wenn die Regionalisierung als Voraussetzung für Bundesunterstützung leicht als eine Forderung der Vernunft erscheint, so dürfte sich die Abgrenzung der Regionen und die Festlegung ihrer Schwerpunkte ebenso leicht als eine auch politisch delikate Aufgabe erkennen lassen. Grundsätzlich wird in den Grundlagen für die Leitlinien für die Berggastförderung festgestellt, dass primär vom Bestehenden ausgegangen werden soll. Bereits bestehende Zentren sollen gefördert und nur selten Hilfe zum Entstehen neuer Fremdenorte geboten werden. Ausserdem ist auch nicht beabsichtigt, schwergewichtig die Spitzenorte, sondern vielmehr die Orte im Mittelfeld zu fördern.

In vier Etappen zum Ziel

Bei der Bildung der Regionen und der Beurteilung ihrer Förderungswürdigkeit soll in vier Phasen vorgegangen werden. Eine erste Stufe sieht die grobe gebietsweise Abgrenzung auf Grund topographischer Kriterien vor. Darauf aufbauend wird die touristische Eignung dieses Gebietes auf



Nach einer Umbauzeit von nur 9 Wochen ist im Hotel Bahnhof in Frauenfeld das neue Ma-Pomme-Restaurant eröffnet worden, ein modernes Restaurant mit starker Betonung der alten Zeiten. Der Gast soll sich im «Ma Pomme» zu Hause fühlen. Es ist sein Restaurant. Der Stil ist gemütlich, fast rustikal, frisch und abwechslungsreich. «Ma Pomme» wurde als gesamtschweizerisch gültiger Restaurant-Typ von den WARO-Unternehmungen entwickelt. Deshalb auch der Name, welcher in allen vier Sprachgebieten ohne Uebersetzung verwendet werden kann. Von grosser Bedeutung im Gesamtkonzept ist jedoch die Berücksichtigung und Hervorhebung des lokalen Kulturgutes. Diese Idee drückt sich unter anderem auch im Angebot aus. Das Restaurant bietet 93 Gästen Platz. 12 davon nimmt die Bar (Essbar) für sich in Anspruch. Hier befindet sich auch die zentrale Check-out-Kasse. Der vorgelagerte Terrassenbereich mit seiner grosszügigen Sonnenstore bietet für die kommende schöne Jahreszeit weiteren 44 Gästen Platz.

Zürcher Märzfrequenzen

Die seit der zweiten Hälfte 1973 praktisch ununterbrochen anhaltende Abschwächung des Zürcher Fremdenverkehrs gegenüber dem Vorjahr setzte sich auch im März fort. Verglichen mit dem März 1973 (Vergleichszahlen in Klammern) verminderte sich im Berichtsmonat die Gesamtzahl der Gäste um 5,4% und das Total der Uebernachtungen um 2,2%. An der erwähnten Abnahme waren sowohl die Inland- als auch die Auslandsgäste beteiligt. Mit 9,4% bei den Ankünften und 8,4% bei den Uebernachtungen war jedoch der Rückgang der Inlandfrequenz wesentlich ausgeprägter als die Abnahme der Ankünfte und Uebernachtungen von Auslandsgästen, die 4,4 bzw. 0,3% betrug. Im März 1974 erfasste die Zürcher Fremdenverkehrsstatistik insgesamt 79 470 (83 989) Gäste und 167 565 (171 257) Uebernachtungen. Von der Gesamtzahl der Besucher waren 15 065 (16 629) oder 19,0 (19,8)% Inland- und 64 405 (67 360) oder 81,0 (80,2)% Auslandsgäste. Vom Total der Uebernachtungen entfielen 36 133 (39 450) oder 21,6 (23,0)% auf die Inländer und 131 432 (131 807) oder 78,4 (77,0)% auf die Ausländer.

Unter den wichtigsten Herkunftsländern

stand Deutschland an der Spitze mit einem Anteil von 22,2 (20,3)% an der Zahl der ausländischen Gäste und 20,4 (18,7)% an der Zahl ihrer Uebernachtungen. An zweiter Stelle folgten die USA, deren Anteil an der Gästezahl 13,7 (15,8)% und an der Zahl der Uebernachtungen 13,4 (14,7)% betrug. An dritter Stelle stand schliesslich Italien mit einem Anteil von 7,2 (8,0)% an der Zahl der Auslandsgäste und 8,2 (8,9)% an der Zahl ihrer Uebernachtungen.

Wirtverband will LGAV durchsetzen

Der Schweizerische Wirtverband werde alle Hebel in Bewegung setzen, sollte eines seiner Mitglieder ab 1. Juli nicht auf «Service unbegriffen» spüren. Dies erklärte Direktor Dr. Xaver Frei auf eine Anfrage der SDA nach den Durchsetzungsmöglichkeiten dieser vom Bundesrat als allgemeinverbindlich erklärten Bestimmung des Landesgestaltungsabkommens im Gastgewerbe (LGAV). Danach muss der auf Speise- und Getränkearten aufgeführte Preis der endgültige Preis sein.

Einmal liege es, so Direktor Frei, im Interesse sämtlicher am LGAV beteiligten Vertragspartner, dass die Bestimmungen eingehalten werden. Denn damit würden endlich die lange geforderte Ordnung im Chaos der Entlohnungsmethoden des Bedienungspersonals und die auch von der Preisüberwachung geforderte Preisklarheit geschaffen. Zweitens werde durch den LGAV eine paritätische Aufsichtskommission mit neutralem Obmann und eine Kontrollstelle zwecks Durchsetzung bzw. Ueberwachung der Vertragsvorschriften eingesetzt. Für Widerhandlungen sind Konventionalstrafen von 100 bis 1000 Franken bzw. 200 bis 2000 Franken bei Rückfälligkeit vorgesehen. sda.



Ueberbortet
Das LUZERNER TAGBLATT berichtet über einen Immobilienkongress in Madrid, an welchem auch die zum Teil sehr fragwürdige Entwicklung des Grundstückslandes in Spanien diskutiert wurde. Die Berichterstattung schliesst mit folgendem Absatz:

Nach den sieben fetten Jahren zeigen sich jetzt die Resultate der begangenen Unvernunft. Die Hotels an der Costa del Sol, der sogenannten Sonnenküste, weisen eine durchschnittliche Belegung von nur 40% auf, die Ferienwohnungen von sogar nur 30%. Die interessierten Kreise verlangen vom Staat Sonderkredite, um die gegenwärtige Misere überbrücken zu können. Natürlich haben die wirtschaftlichen Gegebenheiten in den industrialisierten Ländern Europas, das heisst die dortige Rezession und Inflation, ihre Wirkungen auch auf den Tourismus in Spanien. Doch selbst Laien konnten voraussehen, dass das wilde Ueberbauen des noch letzten verfügbaren Meters weiter Küstenbereiche mit der entsprechenden Verschandelung der Landschaft früher oder später zu einem Kollaps führen musste. Für den neuen ausländischen Investor, der sich zu den rund 100 000 Bundesdeutschen (über die Zahl der Schweizer fehlen Angaben) gesellen will, die bereits ein Zweiteil in Spanien ihr eigen nennen, kann die gegenwärtige Flaute allerdings auch positive Seiten zeigen. Der unter Druck gekommene Markt wird selbst bei steigenden Baupreisen bereit sein, beträchtliche Nachlässe zu gewähren.

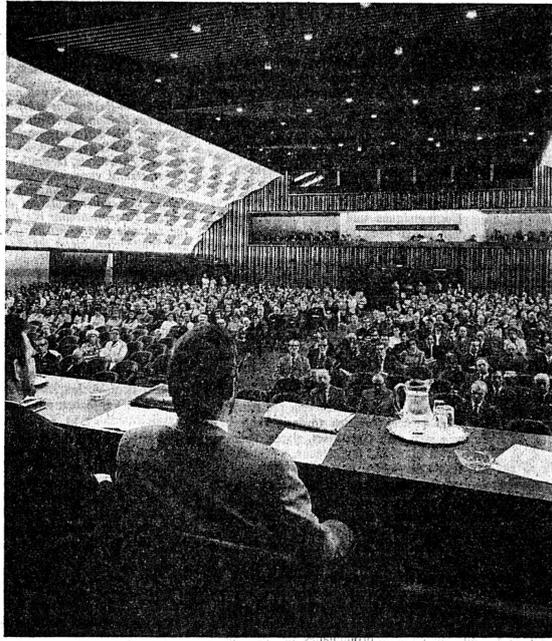
swiss DEM Hôtellerie

Hôtes internationaux visitant la Suisse

Meneervan der **DEM**, personnalité bien connue aux Pays-Bas, a pris part à un important séminaire à la Salle des Congrès du Palais de Beaulieu. Agréablement impressionné par le cadre, ce gentleman a exprimé le désir de visiter l'exposition «Swiss **DEM** Hôtellerie».

Il s'en est déclaré enchanté. Le mobilier de la Salle des Congrès a été fourni par la maison **DEM**.

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-RENNES
Tél. 021 34 45 31 Telex 25165 Sarim CH

swiss DEM Hôtellerie

groupe les maisons suivantes:
Association Suisse des Marchands de Papiers Peints
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
Hausmann Textiles S.A., 8400 Winterthur, rideaux, tissus d'ameublement
Hoers 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, vaisselle, argenterie
Sabag Lausanne S.A., 1000 Lausanne 13, cuisines, carrelages, appareils sanitaires
Tapigroup S.A., 1007 Lausanne, revêtements et tapis de sol

Sprite informiert

Sprite erobert sich einen starken Platz unter den unzähligen Erfrischungsgetränken. Entsprechend klar bleibt die Linie unserer Werbung: Sprite ist der kühle Kontrast zu heissen Strapazen. Diese kühle Rechnung geht auf. Wir sorgen dafür, dass in der heissen Saison mehr und mehr Kunden und Gäste Sprite verlangen.

Vor und nach den Sommerferien - wenn der Durst und das erreichbare Publikum am grössten ist - wird jedermann die erfrischende Welt von Sprite täglich vor Augen haben. Und damit sich Sprite nicht nur als Unterwegsgetränk durchsetzt, sondern auch als Familiengetränk zu Hause, unterstützen wir den Verkauf mit originellen Aktionen.

Durst machen kann auch die beste Werbung nicht. Aber sie kann die verführerischen Qualitäten eines Durstlöschers zur rechten Zeit am rechten Ort ins Spiel bringen. Detailhandel und Gastgewerbe werden davon profitieren, wenn sie dafür sorgen, dass Sprite zur rechten Zeit am rechten Ort erhältlich ist.

Trink Sprite . . . und die Frische kommt

Limonade mit Citron-Aroma

Sprite ist eine eingetragene Marke



hammer

Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit, auch Portiermützen.
Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnahmen.
Alle Berufskleider für Köche und Kellner von

A. Hammer & Co., 3000 Bern

Berufskleiderfabrikation, Falkenplatz 7, Tel. (031) 23 78 18



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.

Einige Beispiele: Vorhangstoffe zirka 120 cm breit, uni und bedruckte jetzt Fr. 5.-, moderne Strukturstoffe uni jetzt Fr. 9.-, Möbelstoffe zirka 130 cm breit, schwere Damaste und Brokate jetzt Fr. 29.- und Fr. 25.-, Velour jetzt Fr. 39.- und Fr. 25.- usw.

Amtlich bewilligter Wanderlagerverkauf 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

Grosser Saal

Glattbrugg-Zürich

Bus 68 ab HB oder ab Seebach - ☐

Alfred Hotz, Liquidator

Büro und Privatadresse: Stüssistr. 36, 8006 Zürich, Tel. (01) 26 60 12

Letzte Tage

Letzte Tage

Der Beauftragte:

OC 788

Alfred Hotz, Liquidator Alfred Hotz, Liquidator Alfred Hotz, Liquidator Alfred H

Agriculture et tourisme: une collaboration concrète? (4)

L'exemple d'une région: le Pays d'Enhaut

La population des régions de montagne forme une communauté au sein de laquelle, à côté d'autres activités, l'agriculture - principal pilier - et le tourisme - appoint indispensable - sont étroitement liés, interdépendants. Il n'y a pas si longtemps, en fait, que l'on a pris conscience de la nécessité d'études en fonction d'une conception globale du développement de ces régions.

Ce n'est pas le moindre des mérites des municipalités du Pays d'Enhaut, de celle de Château-d'Oex en particulier, d'en avoir été conscientes et d'avoir cherché des solutions à leurs problèmes. En 1969 effectif, la Municipalité de Château-d'Oex charge une commission, groupant des personnalités appartenant à différents milieux, de déterminer les éléments propres à assurer une croissance économique harmonieuse de la région, soit des trois communes du Pays d'Enhaut (Château-d'Oex, Rossinière, Rougemont). L'objectif? Faire de la région, en collaboration avec les Mosses et le Gessenay (Saanen-Gstaad) - avec qui elles constituent une entité géographique - une entité économique et sociale saine, en renforçant les positions valables existantes, en coordonnant les efforts et les moyens de développement. Par une collaboration étroite entre l'agriculture et le tourisme notamment, il importe d'assurer l'avenir d'une population active forte, sans dépouiller la région de son caractère authentique. L'effort principal devait porter sur l'amélioration de l'équipement collectif d'abord.

Une étude, 4 groupes de travail

La commission ayant fixé ses objectifs et choisi ses moyens. Elle a sélectionné parmi les diverses solutions éventuelles quatre efforts principaux, pour reprendre une image militaire. Ceux-ci ont été fournis par quatre groupes de travail qui ont étudié respectivement

- la situation de l'agriculture
- le tourisme hivernal: domaine skiable (pistes et remontées mécaniques)
- le tourisme hôtelier: création de nouvelles possibilités d'hébergement
- une activité para-touristique: la création d'une institution scolaire officielle (gymnase) d'altitude.

D'autres études secondaires, ont porté sur les problèmes de l'artisanat et de la petite industrie.

Une agriculture à cœur ouvert

L'étude agro-sylvo-pastorale a été conduite avec l'appui très important du Service romand de vulgarisation agricole et celui des Stations fédérales de recherches agricoles. Concrets, pratiques, leurs travaux permettent aujourd'hui de définir la valeur du sol et de la flore, donc l'utilisation du sol et ses possibilités d'amélioration; elle donnent une analyse approfondie de la valeur actuelle des exploitations paysannes - presque toutes ont été «radioscopées» - de leurs possibilités d'avenir, précisant ainsi le potentiel économique et social de l'agriculture dans la région. Ces études facilitent maintenant la prise d'options en matière d'aménagement régional et constituent un instrument de travail entièrement nouveau auquel les agriculteurs eux-mêmes ont pris une part prépondérante. Elles précisent notamment les secteurs qui doivent être réservés à l'agriculture, à la construction, qui permettent la création de pistes, l'implantation de moyens de remontée mécanique, etc.

Le développement du domaine skiable

Elles servent aussi de base essentielle à la mise en application des solutions retenues par l'étude du domaine skiable faite par une société spécialisée. Celle-ci a analysé les entreprises en activité et a envisagé les perspectives de développement rationnel des pistes et des installations de remontées. L'étude intègre ces possibilités dans le contexte de l'essor économique général, posant les bases d'une politique cohérente, évitant la dispersion des efforts et des moyens, envisageant même une exploitation commune. Aujourd'hui, les sociétés propriétaires des installations étudient les aspects techniques, financiers, juridiques du développement indispensable envisagé. L'initiative privée joue donc un rôle déterminant. L'agriculture en bénéficiaire, nombreux étant les paysans qui trouvent, en hiver, des possibilités de gains accessoires intéressants sur les installations de remontée mécanique.

Vers une amélioration de la capacité hôtelière

Après plusieurs mois d'efforts, la commission dite hôtelière a eu récemment la satisfaction de voir aboutir ses efforts: un groupe hôtelier et financier important a décidé la construction d'un hôtel de 160 chambres. Cette heureuse, nécessaire, réalisation va permettre de compléter l'hébergement actuellement peu adapté aux besoins actuels de la clientèle. Des professionnels avisés, étrangers à la région, ont ainsi eu confiance en l'avenir du Pays d'Enhaut: n'est-ce pas là le meilleur des stimulants pour la population et les autorités locales? La création d'un gymnase d'altitude est en étroit rapport avec le développement touristique. Elle répond à un besoin d'équi-

pement scolaire complémentaire pour la région et la Suisse romande et contribue à la revitalisation du Pays d'Enhaut, d'une part en renforçant le foyer culturel, d'autre part en créant une trentaine de postes de travail permanents. A ces diverses solutions touristiques coordonnées, les paysans ont donné leur appui.

Conception globale et entente intercommunale

Les résultats de ces études, complémentaires les unes des autres, ont été soumis au Conseil d'Etat vaudois qui s'est déclaré convaincu de la nécessité de leur donner une suite concrète. C'est la phase dans laquelle se trouvent actuellement les initiateurs de cette vaste opération qui répond d'ailleurs, dans leurs grandes lignes, aux dispositions de la récente loi fédérale d'aide aux régions de montagne. Une conception globale du développement de ces régions est la seule concevable. Ce n'est que par une étroite collaboration - grâce à une confiance réciproque totale - entre agriculture et tourisme que l'on assurera l'essor nécessaire. Du même coup, par une coordination complète, on

Navigation du Rhône au Rhin:

Un aspect touristique à ne point négliger

Le retour des beaux jours et l'agréable perspective des prochaines vacances attirent l'attention sur l'importance croissante de l'eau dans l'organisation de nos loisirs. Il n'y a en effet aucun doute que l'eau tient une place grandissante dans les déplacements indispensables à notre société industrialisée. Cette constatation s'impose fortement lorsqu'on observe les rôles multiples que jouent les voies navigables.

Ainsi par exemple, on compte qu'il y a quelque 55 000 bateaux à voile et à moteur et environ 35 000 bateaux à rames sur le seul réseau des voies d'eau allemandes, et que le nombre des passagers transportés par bateau y est en forte augmentation. Une seule compagnie de navigation déclare transporter plus de 2,5 millions de personnes sur les bateaux de différents modèles qui constituent sa flotte. Mais il faut mentionner aussi les bateaux-restaurants, les péniches-habitations, etc., amarrés aux places qui leur sont réservées, ainsi qu'environ 300 emplacements de camping au bord des mêmes voies d'eau, sans oublier les chemins pour piétons aménagés le long des fleuves et des canaux, qui sont également un point d'attraction important. Quant aux pêcheurs amateurs pratiquant leur sport favori sur ces voies navigables, ils se comptent par centaines de milliers dont, par exemple, 20 000 sur le seul canal Rhin-Herne au cœur de la Ruhr. Il est significatif que plus de 40 000 permis de pêche ont été délivrés dans les années qui ont suivi l'aménagement navigable de la Moselle.

Evaluation de la valeur récréative des voies navigables

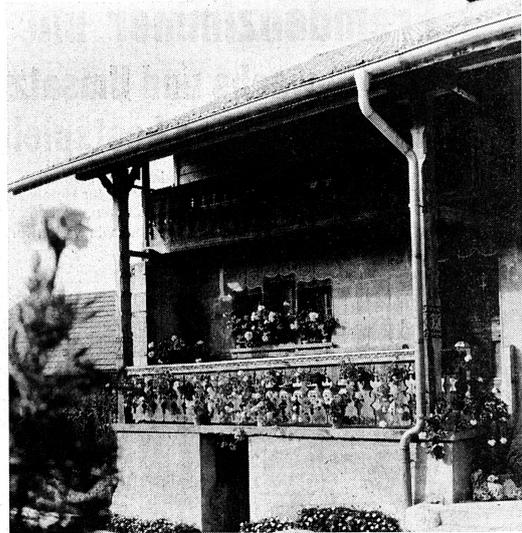
Frappés par l'attraction que les voies navigables exercent en tant que lieux de

permet aux communes, cellules de base, de mieux jouer leur rôle, de s'affirmer, l'entente intercommunale renforçant la commune.

Conscience, survie et esprit d'entreprise

Aujourd'hui, au Pays d'Enhaut, des points d'appui solides sont fixés. Que certaines solutions retenues surprennent, qu'elles se heurtent à des résistances, cela se conçoit: la réalisation d'un nouvel équilibre, un réel souci d'efficacité ne vont pas sans décaler des habitudes, un rythme de travail dépassé, des confort douillet. Pour stimuler une population, il lui faut des objectifs ambitieux. Mais il lui faut aussi une prise de conscience et de sa situation réelle et de ses chances de survie. En outre, les objectifs élevés ne peuvent être atteints que grâce à un véritable esprit d'entreprise de toute la population, de tous les milieux intéressés - paysans, hôteliers, commerçants, artisans, autorisés - je parlerai même d'un esprit de pionnier. Avec tout ce que ce terme exige de volonté, de solidarité, d'enthousiasme, de confiance en l'avenir.

Le préalable à tout progrès, dans ce domaine comme dans d'autres, est le progrès des esprits. Peut-être le plus difficile à réaliser... Mais c'est bien dans la mesure où agriculture et tourisme collaboreront de manière concrète que nos régions de montagne seront à même de préparer et d'assumer l'avenir plutôt que de devoir le subir. Jean Chevallaz



Notre pays regorge de châteaux et autres demeures historiques, souvent peu connus et pourtant d'une inestimable valeur; cette merveilleuse maison se trouve à Grandvillard, en Gruyère. (Photo Gilbert Fleury)

Une nouvelle carte des châteaux de Suisse

(ATS) Depuis un certain nombre d'années, on ne pouvait plus trouver de carte des châteaux de Suisse. Cette lacune va être comblée grâce aux efforts de l'Association suisse pour la conservation des châteaux et des ruines et du service topographique fédéral, qui viennent de publier la première d'une série de quatre cartes au 1:200 000, présentant non seulement les châteaux de notre pays, mais aussi des fortifications de la préhistoire et de l'histoire primitive. Cette première carte comprend en Suisse les cantons de Genève, Vaud, Fribourg, Valais et la partie sud du Canton de Berne, en France les départe-

se trouverait comblé par les commandes de dernière heure.

Hélas, ces «last minute bookings» comme disent les agents de voyages américains, ne paraissent pas en mesure de provoquer le crush salutaire pour sauver la saison. Le recul des premiers mois de l'année s'est accentué en mai dernier... Mais 1973 fut - il faut le rappeler - le mois du Congrès mondial du Rotary international à Lausanne.

Toutes ces villes et stations suisses, comme d'ailleurs les étapes obligatoires du périple européen des voyageurs américains, ont bénéficié de cet apport exceptionnel. Les vides n'en sont que plus cruels aujourd'hui et il n'est pas nécessaire d'attendre la ratification de la statistique officielle des nuitées pour en apprécier l'envergure.

Des voix autorisées

Je viens de rencontrer, sur la Côte d'Azur où ils étaient conviés à un voyage d'étude, quelques journalistes américains particulièrement informés de la tendance du marché touristique. Ils confirment le fait que l'Europe ne doit pas s'attendre cette année à bénéficier du redressement qui s'opère déjà aux USA dans le «travel business»; mais qui s'appuie actuellement aux destinations plus proches, telles que Hawaï, Mexico, les Caraïbes, cependant que les Croisières ne retrouvent plus leur clientèle fidèle. On remarque qu'au cours du premier trimestre de 1974, le nombre des passeports émis pour les voyages outre-mer a baissé de 100 000 unités; soit 16% de moins en janvier, 19% en février et 25% en mars. Pour avril, on estimait à 18% la perte enregistrée sur le nombre des voyageurs à destination de l'Europe.

La vie en rose...!

Ces constatations pessimistes ne cadrent pas toujours avec les commentaires - souvent euphoriques - des compagnies aériennes. Les journalistes américains interrogés sur la raison de ces contradictions l'attribuent au fait que des nombreuses vols ayant été supprimés en raison de la pénurie de carburant, ceux qui ont été maintenus bénéficient d'un taux d'occupation bien supérieur. On pense même que le manque de place, à certaines périodes de la saison d'été, n'est pas étranger à l'annulation de groupes ou d'«incentives» qui sont renvoyés d'une année au moins. Dernière constatation: les voyages courts (une semaine) semblent l'emporter cette année sur ceux bénéficiant de tarifs spéciaux d'excursions réservés aux voyages de 22 à 45 jours. Bref, on viendra probablement entre deux avions respirer l'air de l'Europe, mais il

ments de l'Ain, du Jura, de la Haute-Savoie et de la Savoie, en Italie enfin les régions de la Vallée d'Aoste et - en partie - du Piémont.

La nouvelle carte se présente sous la forme d'un assemblage comprenant la carte des châteaux proprement dite, en douze couleurs, un cahier de cartes spéciales en quatre couleurs, à des échelles allant de 1:5000 au 1:100 000 simplifiant la présentation et facilitant la recherche d'objets historiques dans les régions à forte densité, un cahier explicatif indiquant les emplacements de chaque objet et les décrivant brièvement, ainsi qu'un lecteur de coordonnées transparent, en matière synthétique, pour la localisation des objets sur les cartes nationales de la Suisse.

faudra patienter pour les séjours de quelque durée.

Chez nos voisins

Dire que l'hôtellerie de la Côte d'Azur pavait au lendemain des fêtes de Pentecôte serait exagéré. - Un week-end ordinaire, sans constatation des porte-paroles des grands établissements qui ont beaucoup mieux travaillé pendant le Festival du film à Cannes ou le Grand Prix Automobile de Monaco.

Clientèle française dominant largement les faibles contingents de touristes allemands, belges, britanniques ou suisses. Absents de marque: les Italiens, que les préoccupations économiques et politiques et le cours de la lire n'incitent guère aux vacances.

N'est-ce pas aussi ce que nous ressentons chez nous... en y ajoutant les Français, de plus en plus rares et qui se plaignent du mauvais change de leur franc.

Par dessus le marché, alors que certains espèrent, les élections passées, un raffermissement de la monnaie, voici que l'on annonce la mise sur pied d'un programme d'austérité... Dont l'un des éléments - l'histoire est un perpétuel renouvellement - serait la limitation de l'exportation de devises pour les voyages à l'étranger! Ce qui rappelle les soupçons du bon vieil opéra-comique «La Fille de Madame Angot». C'était bien la peine, assurément, de changer de gouvernement!

Fribourg cherche à améliorer son image

L'activité de l'Office du tourisme en 1973 a été marquée par diverses initiatives intéressantes, conduites par son nouveau directeur, M. Albert Bugnon. Mentionnons par exemple la mise sur pied d'un tour de ville (couronné de succès), la création d'un groupe de travail des principaux hôtels avec mise en route d'un fonds commun de promotion, la publication d'un dépliant «Congrès» et diverses actions publicitaires destinées avant tout à développer une bonne image, ainsi qu'une présence de Fribourg dans de nombreux milieux.

La Société de développement de Fribourg a participé à l'organisation de nombreuses manifestations et s'est occupée de la réservation de chambres pour quelque 4500 congressistes. La capitale fribourgeoise a dépassé pour la première fois le cap des 100 000 nuitées, enregistrant du même coup une augmentation de 3,7%; le taux d'occupation s'est fixé à 46,4%, soit au-dessus de la moyenne suisse.



Par Paul-Henri Jaccard

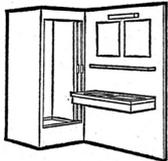
Passées les Fêtes de Pentecôte...

... on entre de plein pied dans la saison d'été. Si tous les touristes étrangers, attendus ou espérés, ne sont pas au rendez-vous, le soleil est là pour créer l'atmosphère. C'est bien le moment et il a mis son temps!

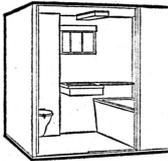
Pour les hôtes étrangers, c'est une autre affaire. Après le coup d'arrêt de la fin de 1973 et de janvier 1974 provoqué par la crise de l'énergie et ses retombées, on pouvait encore espérer que - le temps arrange tout chose - le retard accumulé

Fremdenzimmer mit Komfort Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel – ohne kostspieligen Umbau!

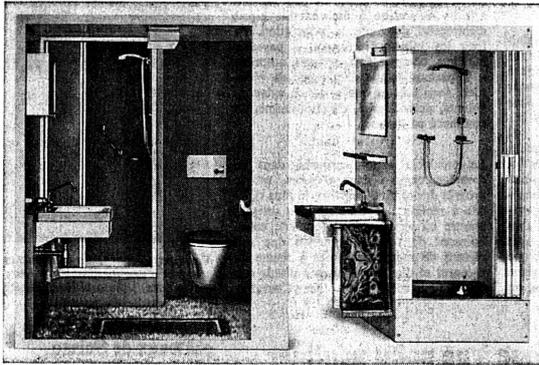
In ein paar Stunden sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmer ausgestattet. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder- und Duschen-Programm». Lieferbar in verschiedenen Holztönen, passend zu Ihrer Einrichtung. Uebrigens: Die Referenzliste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne, Frontabschluss mit Tür.



Fertig-Bad mit Dusche, Frontabschluss mit Türe.

Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

Bon Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name _____

Vorname _____

Name des Betriebes _____

Wohnort _____ PLZ _____

Strasse _____ Nr. _____

Telefon _____

ein senden an:

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

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 Wäscherei 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

Wenn Sie einen schädlingsfreien Betrieb wünschen, Sicherheit und sorgfältige Arbeit – vertrauen Sie auch uns, wie alle die vielen, zufriedenen Kunden in den vergangenen zehn Jahren. Verlangen Sie eine kostenlose Offerte und Referenzen.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
alle Landstrasse 61
8800 Thalwil
Telefon (01) 720 85 86 67 973 005

Neu: Einrichtungscenter für das Gastgewerbe

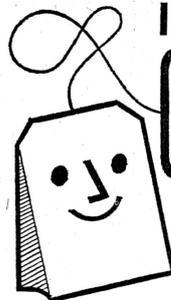


Lassen Sie Ihr Hotel, Restaurant oder Café durch unser Fachpersonal einrichten. Wir leisten saubere Arbeit und liefern Qualitätsmöbel zu vernünftigen Preisen. – Wir lösen Ihr Problem. Ganze Restaurationsbestellungen. – Vorhänge, Lampen, Wandteppiche, Spannteppiche direkt ab Rollen in extra strapazierfähiger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

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

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

Verbessern Sie Ihren Tee!



Am Teebeutel
gespart,
ist falsch gespart.

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

Indor

FAMOUS **DUKE'S** TEA

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

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

LIPTON'S TEA

Typhoo TEA

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



Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093

La deuxième génération de congrès et séminaires

La conception de la chaîne Séminotel

(ONI) Il y a cinq ans environ, naissait Séminotel, chaîne d'hôtels de séminaires et de congrès. En un lustre, ce groupement a atteint sa maturité et une dimension internationale avec 1000 chambres et plus de 70 salles de réunions. Aux archaïques arrières-salles d'auberges, allait succéder un nouvel établissement hôtelier de congrès.

Le développement de l'hôtellerie d'affaires s'est fait suivant deux courants. Le premier, celui de l'hôtellerie fonctionnelle, repose sur une philosophie économique et considère la formation sous le même angle que la pédagogie traditionnelle. Faire un séminaire, c'est retourner à l'école avec toutes les erreurs que cela comporte du point de vue psychologique. Alors que l'éducation classique est en pleine crise, que l'on condamne l'école formelle, l'enseignement didactique, celui de l'univers clos et contraignant, l'hôtellerie fonctionnelle commet les mêmes fautes en transformant l'hôtel en succursale d'usine ou en université d'entreprise. Le deuxième courant, celui de l'hôtellerie d'environnement, repose sur une philosophie psychologique; elle est basée avant tout sur la stimulation, principe absent de l'éducation traditionnelle.

Pédagogie nouvelle = hôtellerie nouvelle

La pédagogie liée à l'univers de l'individu doit lui permettre, grâce à un changement d'environnement, de se détacher de l'entreprise pour mieux y revenir.

Ce courant combat l'idée toute faite selon laquelle récompenser ne donne pas envie de travailler. Les séminaires à la neige ou au soleil, loin d'être un gaspillage d'argent, sont «des mises au vert» indispensables pour le rajouissance et l'enrichissement des cellules grises d'un individu placé en état de réceptivité maximum. C'est de ce courant que se réclame Séminotel.

L'apport de l'hôtellerie peut être capital au développement des séminaires résidentiels dans la mesure où elle permet de varier le déplacement et de répondre simultanément à tous les types de réunions. Partout où l'hôtellerie peut offrir à la fois environnement, loisirs et équipement de travail, elle sera la meilleure solution aux problèmes de réunions par sa variété et son moindre coût; un moindre coût provenant de l'utilisation successive de l'établissement pour le travail et pour le tourisme pur. La journée séminaire en hôtel coûte en effet environ 30% moins cher que dans un établissement de même qualité géré par l'entreprise elle-même.

Inversément, le séminaire est un apport vital pour l'hôtellerie. Le séminaire peut représenter à lui seul jusqu'à 180 nuités par chambre soit environ 50% d'occupation, taux qui va s'ajouter à celui déjà obtenu par les week-ends et les vacances. En 1973, il est temps de faire un bilan du développement de Séminotel face à ce phénomène de la formation. Selon les estimations de Séminotel, environ 25 000 séminaires ont eu lieu en 1973 en France. L'ampleur moyenne est de 17 personnes, et la durée moyenne de 3 jours et demi. Selon d'autres estimations, il y aurait en outre environ 5000 congrès ou réunions diverses d'entreprises. Cela représente environ un potentiel de 900 000 touristes d'affaires et plus de 3 millions de nuitées. Mais l'hôtellerie est encore loin de pouvoir faire face de façon satisfaisante à ce marché en plein développement.

La 1ère chaîne hôtelière verticale

Quant aux types de séminaires, ils sont très variés. On range souvent sous ce terme toutes les réunions d'affaires ou scientifiques: stages, colloques, congrès, symposiums, journées d'études. Au niveau entreprises, on utilise surtout les termes de journées d'études, congrès et séminaires; ces deux derniers se différencient à la fois par l'ampleur et la fréquence. Le marché du séminaire et de la formation en général étant pour le moment toujours non structuré, Séminotel s'est attaché à répondre à tous les types de réunions; c'est ce qui fait son originalité et c'est pourquoi on peut parler de Séminotel comme de la 1ère chaîne hôtelière verticale. Elle réunit en effet des hôtels de différentes catégories et de différents styles, mais ayant tous la même qualité et la même finalité.

Le groupe Savoy en perte de vitesse

A la récente assemblée générale du groupe Savoy, le vice-président, Sir Anthony Hornby, a déclaré que les bénéfices pour l'exercice 1973/74 n'ont été que de 480 000 livres alors qu'ils s'élevaient à 1,15 million pour l'exercice précédent, qui avait été, est vrai, exceptionnellement favorable. Les raisons de ce recul sont multiples: les diverses crises qui ont frappé le monde dans son ensemble et la Grande-Bretagne en particulier ont produit des effets calamiteux notamment dans l'hôtellerie de luxe. D'autre part, l'augmentation des frais généraux, du taux de l'intérêt (qui a lui seul a coûté 160 000 livres de plus) et des impôts a ajouté encore aux difficultés de la gestion. Néanmoins, un bénéfice brut de 714 000 livres pourra être distribué (contre 17,25% l'an dernier). R. E.

seul stage à la fois, garantissant ainsi la tranquillité du stage.

Les diverses formes de financement

En 1973, Séminotel propose 200 000 nuitées dans 210 établissements dont 6 dans la région parisienne: 1 centre de congrès de 400 chambres dans les Alpes; 1 centre de congrès de 100 chambres sur la Côte d'Azur et un autre de 200 chambres en Irlande.

Le système d'affiliation adopté par Séminotel est dérivé du franchising. Séminotel prenant en charge la promotion commerciale des affiliés (y compris le planing de réservations).

Séminotel désire se développer et atteindre 3000 chambres à fin 1975, soit par la création de nouveaux hôtels, soit par la prise en gestion d'hôtels existants.

Le financement des nouveaux hôtels sera assuré, soit par les hôteliers, soit par des entreprises utilisatrices, soit par des sociétés de formation ou des sociétés financières. Les formules seront diverses, puisqu'elles iront jusqu'à la multipropriété dont une expérience est en cours actuellement dans le Val de Loire.

Holiday Inn: 50 hôtels en Europe

Estoril: ouverture en juin

Trois hôtels Holiday Inns sont en construction au Portugal. Lorsqu'ils seront terminés (deux d'entre eux dans deux ans environ), Holiday Inns, qui a ouvert un premier hôtel sur territoire portugais à Madère il y a près d'un an, sera le plus important groupe au Portugal quant à la capacité hôtelière.

Les nouveaux Holiday Inns, sont situés, l'un près d'Estoril, l'autre à Vilamoura en Algarve et la troisième à Lisbonne.

Le premier de ces trois hôtels doit être inauguré en juin. Il comptera 182 chambres et fera partie d'un grand complexe de loisirs avoisinant le nouveau circuit automobile d'Estoril pour le Grand Prix de Formules 1.

Le restaurant est prévu pour 150 personnes et le bar pourra en accueillir une quarantaine. Les salles de conférence sont conçues pour recevoir jusqu'à 250 participants. Les clients de l'hôtel auront à leur disposition une gamme exceptionnelle de possibilités: piscines couvertes et en plein air, club de culture physique, salles de jeux, saunas, un terrain de jeux pour enfants, deux courts de tennis et un mini-golf. Un cinéma «drive-in» à ciel ouvert se trouve à côté de l'hôtel et le casino d'Estoril n'est qu'à une dizaine de minutes en voiture.

Le Holiday Inn de Vilamoura en Algarve, pour sa part, doit ouvrir ses portes au début de l'année prochaine. Ce sera un hôtel de 320 chambres, situé en bordure de la plage, tout près d'un port de yachting nouvellement créé et d'un golf. L'hôtel comportera deux restaurants, une cafeteria, des bars, une discothèque et un pub.

Quant au Holiday Inn de Lisbonne, on envisage son ouverture à fin 1976. Situé au centre de la cité, sur le prolongement nouvellement ouvert de l'Avenida da Liberdade, ce sera un hôtel de 550 cham-

bres, sur 14 étages, le dernier étant occupé par un restaurant giratoire d'une capacité de 200 personnes.

Athènes: en construction

Le chantier du Holiday Inn d'Athènes qui appartient à la société «Hotel of New England» vient d'être officiellement ouvert.

Ce sera le plus vaste, le plus moderne et le plus luxueux des hôtels d'Athènes, qui comptera 618 chambres, trois restaurants, quatre salons-bars, une piscine, des salles de banquet et de congrès pouvant recevoir jusqu'à 2400 personnes, ainsi que de vastes halls d'accueil.

Chaque chambre, décorée avec goût, comprendra un climatiseur individuel, deux grands lits à deux places et une salle d'eau.

La salle à manger principale - le restaurant Pelion - à l'étage mezzanine, et le restaurant Hydra de plein pied avec le grand hall d'entrée, auront vue sur la piscine extérieure (chauffée). L'hôtel pourra mettre à la disposition de congrès et conférences les techniques les plus modernes, pour traductions simultanées en six langues ainsi que les meilleurs appareils en matière de projection, éclairage et acoustique.

Gand: le 5ème maillon belge

Le cinquième hôtel de la chaîne en Belgique est situé à un important carrefour de deux artères européennes.

Le Holiday Inn de Gand, un hôtel de 120 chambres judicieusement placé au croisement de deux grands axes routiers (l'autoroute E-3, Amsterdam-Paris et la E-5, Ostende-Bruxelles) vient d'ouvrir ses portes. C'est le cinquième hôtel en Belgique de la chaîne Holiday Inns et le plus grand de la région de Gand.

Toutes les 120 chambres de l'hôtel comportent de vastes lits à deux places (deux

De notre correspondant à Bruxelles

Un centre de presse à l'échelle européenne

Il était normal que l'expansion de la capitale belge, devenue siège des Communautés européennes, se fasse sentir dans le domaine de la presse. Après avoir quitté les locaux devenus défectueux et trop exigus de l'ancienne «Maison de la Presse» du centre bruxellois, les journalistes belges et étrangers occupent désormais un bâtiment neuf, propriété de la Compagnie d'Assurances «Zurich».

A huit niveaux et de près de 9000 m², celui-ci est sis, tout naturellement, non loin de l'administration des dites Communautés, 1, boulevard Charlemagne, 1000 Bruxelles. Quant au nouveau Centre International de presse, il porte le signe anglais: IPC.

Un incomparable outil de travail

Les quelque 350 correspondants étrangers, journalistes professionnels désignés à Bruxelles, forment, dans la capitale belge, un Press Club se situant au niveau de ceux de Paris et de Londres. En importance, il n'est dépassé que par le Club de la presse étrangère à Washington. Il était donc devenu urgent et indispensable qu'ils puissent, pour le moins, disposer de tous les services leur permettant d'effectuer efficacement leur travail et notamment la prise de contact régulière et permanente avec les pays limitains.

Réalisation due aux efforts conjugués des autorités belges (l'initiative du Centre est due au Ministère belge des Affaires étrangères), de la Communauté européenne et de la ville de Bruxelles - avec gestion multinationale -, le résultat final dépasse les projets les plus ambitieux. Le rez-de-chaussée et le niveau «mezzanine» sont réservés à l'International Press

Club (secrétariat, bibliothèque, locaux favorisant la détente), la Banque de Paris et des Pays-Bas et des services des Postes, Télégraphes et Téléphones, lesquels ont réalisés dans l'immeuble un équipement renforcé de télécommunication, dont un système de téléphotographie. Sur les six autres niveaux, on compte une quarantaine d'organes de presse: agences de presse étrangères et belge (Belga), quotidiens étrangers, radios française et anglaise, sièges de groupements professionnels étrangers, secrétariat de l'Association générale de la Presse belge et de l'Union professionnelle de la presse belge. Un bar et un restaurant self-service sont ouverts aux membres du Club international de la Presse et la clientèle y sera certainement nombreuse au cours des interminables attentes des marathons européens.

Témoin, mais aussi symbole de l'amitié entre journalistes belges et étrangers, l'IPC consistera également une sorte de dispatcher pour tous les contacts de presse: cocktails, lunches, journées d'études, colloques, etc. La grande salle de conférence ouverte pour toutes réunions d'information, servira aussi de lieu d'interviews des personnalités de passage à Bruxelles.

Maurice Rossmoue

lits jumeaux de 2 places chacun dans les chambres à 2 lits), une salle de bain privée, la télévision, la radio, le téléphone avec sortie directe, ainsi que l'air conditionné et le chauffage avec réglage individuel.

Gand et ses environs ayant avant tout une vocation industrielle et commerciale, les salles de conférence du nouvel hôtel y tiennent une place importante. Ce sont quatre salles de réunion dont les parois coulissantes sont insonorisées, pouvant être réunies en deux grandes salles d'une capacité de 110 personnes. Chacune est dotée d'une installation audio-visuelle.

Le réseau Holiday Inns compte maintenant plus de 50 unités ouvertes au public en Europe, ainsi que plusieurs hôtels encore en chantier ou à l'état de projet.

Déclin de la marine marchande britannique

Ce n'est pas que le paquebot France qui cause des pertes telles qu'on prévoit sa démolition. La marine marchande britannique qui, après la guerre, comptait 100 paquebots, a vu ce nombre réduit à une

vingtaine, et l'avenir de ceux qui restent est douteux. C'est ainsi que la compagnie Cunard, autrefois la plus puissante du monde, est réduite à cinq navires: le Queen Elisabeth II, de 66 000 tonnes, deux navires de croisières de 14 000 tonnes, navigant dans les Antilles, et deux de 16 000 tonnes en construction en Europe. Le PDG, M. Victor Matthews, sans aller jusqu'à dire qu'ils sont à vendre, n'exclut pas cette possibilité.

La ligne Peninsular & Oriental, aujourd'hui la plus importante en Grande-Bretagne, avec un chiffre d'affaires annuel de 50 millions de livres, et la part du lion dans les croisières, a encore neuf navires, dont le splendide Canberra, de 45 000 tonnes, mais est elle aussi atteinte par l'augmentation démesurée du prix du mazout, qui a passé de 15 dollars l'an dernier à 75 dollars aujourd'hui. Les compagnies plus petites, telles que l'Union Castle (trois navires sur la ligne du Cap) et Shaw Savill (réduite à deux) ignorent encore quel sera leur avenir. Néanmoins, la vogue persistante des croisières donne quelque espoir à toutes ces compagnies. R. E.

Une situation qui pourrait faire tache d'huile

L'hôtellerie pyrénéenne en difficulté?

Une partie de la presse parisienne vient de faire état de la fermeture imminente de deux des plus grands et des plus anciens hôtels de Toulouse. Ce sont les premiers signes d'une crise assez grave qui frappe l'hôtellerie pyrénéenne.

Le «Comtes de Toulouse», qui possède 132 chambres «4 étoiles», est géré par la Chaîne des hôtels de la cité et emploie 79 salariés. Le «Grand Hôtel et Tivollier», pendant longtemps l'établissement de pointe de la chaîne volontaire «France Mapotel», est dirigé par MM. Guy et Jacques Castell, promoteurs de cette chaîne internationale très dynamique; il offre 110 chambres «4 étoiles», presque toutes avec salle de bains et grand confort.

Les conséquences de la surcapacité hôtelière

«Le Monde» ajoute à cette nouvelle le commentaire que voici: «M. Bourseau, président de la Fédération nationale des syndicats de l'hôtellerie, qui présidait à Toulouse le congrès de l'hôtellerie de la Haute-Garonne, a souligné que ces fermetures sont la conséquence d'une mauvaise politique hôtelière. «Nous dénonçons la surcapacité de l'hôtellerie», a-t-il dit, en déplorant que les projets soient étudiés en secret par les chaînes, sans concertation, et que les possibilités réelles du marché se voient ainsi prises en compte plusieurs fois; il s'ensuit des dépôts de bilans avec des pertes de plusieurs dizaines de millions de francs.

La multiplication de nouveaux hôtels trois et quatre étoiles est un fait à Toulouse; il n'existait autrefois que le Grand Hôtel et Tivollier, vieil établissement traditionnel. Ces dernières années, se sont ouverts la Caravelle, le Concorde, les Comtes de Toulouse, un Novotel, un Holiday Inn et un Sofitel. En outre, six projets sont en préparation, notamment à Rangueil, à Saint-Georges et sur les allées Jean-Jaurès.

Un problème de rentabilité

On peut évidemment se demander pourquoi l'hôtellerie d'une ville comme Toulouse, centre de l'industrie aéronautique

et chef-lieu d'un département favorisé par le tourisme d'été comme par la conjonction des sports d'hiver, reçoit des coups aussi durs. Quoi qu'il en soit, le débat sur l'utilité et la nécessité d'une expansion de la moyenne et petite hôtellerie redevient maintenant d'une brûlante actualité.

La rentabilité d'hôtels de deux et même de trois étoiles, de 400 à 600 chambres, est plus que jamais contestée par les experts de l'hôtellerie classique. Mais la disparition simultanée de deux établissements de quatre étoiles dans une grande agglomération leur donnera sans doute à réfléchir. Peut-on encore douter de la rentabilité d'un nouvel hôtel en deux étoiles que l'on veut construire à Lourdes avec une capacité de 400 chambres, pouvant accueillir à la fois jusqu'à 900 pèlerins? Lourdes a enregistré en 1973 environ 3,7 millions de pèlerins français et étrangers, au lieu de 3,51 millions en 1972. Mais, à en croire les experts de la région, ce résultat serait très satisfaisant et l'on espère simplement le maintenir en 1974. Or, sans hausse sensible des prix des chambres, l'exploitation des hôtels de Lourdes serait aussi difficile que celle des autres villes des Pyrénées, y compris Toulouse.

Avis au gouvernement!

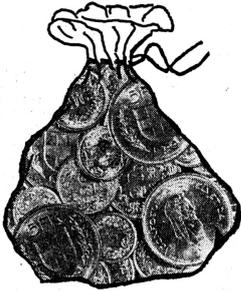
Le seul espoir qui puisse ranimer l'optimisme des hôteliers pyrénéens réside dans la prise au sérieux par le nouveau gouvernement de M. Chirac des plaintes des hôteliers français, quelle que soit la catégorie des normes auxquelles ils sont attaqués, afin qu'ils puissent calculer leurs tarifs selon les prix de revient. Dans quel cas contraire toute exploitation rationnelle d'un hôtel moderne devient illusoire. Ce qui se passe à Toulouse est un avertissement non seulement pour les hôteliers, mais encore davantage pour les autorités. A bon entendre, salut! Walter Bing



Pour combattre avec humour l'inflation tant physique que monétaire que nous connaissons actuellement, le Holiday Inn de Birmingham a fait récemment «payer leur poids à ses clients, au sens propre du terme et à raison de 3 pence la livre! Une couple, pesant quelque 150 kg, et grâce au rabais octroyé, paye ainsi sa chambre 6,48 livres au lieu de 9,70 livres. Ici, la jolie réceptionnaire de l'hôtel (49 kg en costume de bain) contrôle le poids d'un client qui, avec ses 95 kg, se voit offrir un menu spécial pauvre en hydrates de carbone pour le prix symbolique d'une livre...

HAMO

Spitzenprodukte für das Gastgewerbe
Schweizer Qualitätserzeugnisse für zufriedene Kunden



Eine Einsparung, die notwendig ist...

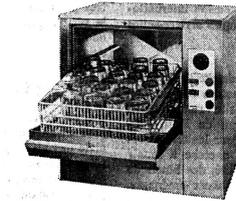
HAMO-Geschirr- und -Gläser-spülautomaten sind zuverlässige Helfer im Gastgewerbe, tausendfach bewährt im In- und Ausland dank dem unübertroffenen Wasch- und Spül-system aller HAMO-Modelle. Wir bauen jede Grösse und Aus-führung, genau auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt.

Alle HAMO-Modelle:

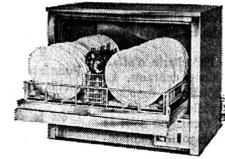
standortunabhängig durch eingebaute Lau-genpumpe können dank mitgelieferter Panzerschläu- che sofort in Betrieb genommen werden können an Ihre Heisswasserversorgung angeschlossen werden oder an Kaltwasser (mit eingebautem Boiler) sind freistehend verwendbar oder können eingebaut werden sind auf Wunsch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

Wussten Sie, dass ...

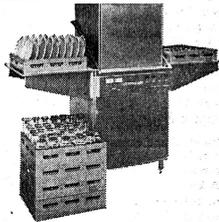
... wir die Waschsyste-me unverändert von den Labormaschinen - wo bekanntlich höchste Anforderungen gestellt werden - übernommen haben?



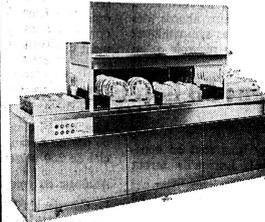
HAMO GS 10 - 15 - 20
 Gläser-spülautomaten in verschie- denen Grössen.



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



HAMO-TDS 1000
 Durchschiebe-Geschirr- oder -Gläser-spülautomat.



HAMO-VWK
 Bandautomat für Grossküchen mit enormer Kapazität.

FABRIKATIONSPROGRAMM

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

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

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

phonotaxe

die kleine Telephonkassierstation von SODECO



der PHONOTAXE

- beansprucht ein Minimum an Platz
- wird wie ein gewöhnliches Telephon angeschlossen
- ist einfach zu bedienen
- ist höflich; die Gespräche werden bei aufgebrauchtem Münzvorrat nicht einfach unterbrochen, sondern ein Blinklicht macht den Benutzer darauf aufmerksam, neue Münzen einzuwerfen oder das Gespräch zu beenden
- ist billig; er kostet pro Monat nur Fr. 25.- mehr als ein gewöhnlicher Apparat. Bei weniger als 10 Gesprächen pro Tag wirft er also bereits einen Gewinn für den Besitzer ab
- wird mit einem Schlüssel geliefert, der den Zugang zur Kasse gewährt und auch gestattet, ohne Geldeinwurf zu telefonieren.

Dank diesen Vorzügen ist der PHONOTAXE auch für Sie wertvoll. Ihre Kreistelephondirektion (Tel. Nr. 13) gibt Ihnen gerne nähere Auskunft. Erkundigen Sie sich noch heute!

Absolut neu!

- Hygienisch reine Gläser mit klarem kaltem oder warmen Wasser aus der Leitung
- Intensives Bürsten der Gläser, innen und aussen sowie Nachspülen 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 Gläser-spülapparates **GLAS-HELL...**

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

Coupon bitte einreichen an: Generalvertretung GLAS-HELL, Postfach 8707 Lesclaux am See, Telefon 01/74 83 94

Ja, ich bestelle ein Exemplar des neuen Glas-Hell.
 Ich möchte weitere Informationen erhalten.
 Name: _____
 Strasse: _____
 Telefon: _____

NAPOLITAINS



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

Fr. 56.- franko Domizil

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

Der deutsche Urlauber ist zufrieden

In einer jetzt veröffentlichten Reisanalyse des Starnberger Studienkreises für Tourismus wird nach einem dpa-Bericht festgestellt, dass neun von zehn Urlaubern 1973 ihrer Urlaubsreise das Prädikat «sehr gute oder gute» geben. Lediglich weniger als ein Prozent der befragten 6000 Bundesbürger sprach von einem gründlich verordneten Urlaub.

Die für die Analyse Befragten waren nach eigenen Angaben im Urlaub nicht sparsam: durchschnittlich wurden Monatsnettoeinkommen für die Urlaubsreise eines Haushalts ausgegeben. Nach wie vor wählten sich die Bundesbürger im Urlaub vor allem erholsame Ziele. Das Erholungsmotiv ist jedoch zugunsten des Wunsches nach Erlebnissen zurückgegangen. Auch der Verwandtenbesuch spielt wieder eine größere Rolle. Bei Sportreisen, Kur- und Bildungsreisen ergab sich eine deutliche Erhöhung gegenüber 1972.

Urlaub auf Empfehlung

Mehr als die Hälfte aller Urlauber wollten der Analyse zufolge im Urlaub vor allem entspannen und aus dem Alltag herauskommen. Dabei gibt der deutsche Urlauber bei der Wahl seines Urlaubsortes viel auf die Empfehlungen von Verwandten und Freunden (49,3%). Er fährt gern wieder dorthin, wo er schon einmal einen Urlaub verbracht hat (33,4%). Prospekte und Kataloge beeinflussen nur 18,1% und eine Beratung im Reisebüro wünschen nur 8,2% der Ferienreisenden.

Zweitreisen gingen zurück

Jeder zweite Bundesbürger über 14 Jahre hat Anspruch auf einen bezahlten Jahresurlaub, von denjenigen, die kein Urlaubsgehalt erhalten, fährt nur jeder zweite in

die Ferien, mehr als zwei Drittel aller Deutschen verreisen in den Monaten Juni, Juli und August. Die Reiseintensität erreichte 1973 ihren bisherigen Höhepunkt, denn 49,4% der Bundesbürger unternahmen eine oder mehrere Urlaubsreisen. Allerdings ging der Anteil der Zweitreisen im letzten Jahr um rund eine halbe Million zurück.

Bayern am beliebtesten

Pauschalreisen buchten im vergangenen Jahr 15,0% oder 3,5 Millionen Urlauber für die Hauptreise, während 66,2% ihre Reisevorbereitungen ohne die Mithilfe einer Organisation trafen. Die Dauer des Urlaubs hat sich mit 18,5 Tagen nur geringfügig erhöht. Die Reiseziele lagen 1973 mit 54,6% im ersten Linielini im Ausland, 43% der Touristen steuerten inländische Ziele an und 2,2% führen in die DDR. Bayern war bei den Inlandszielen am beliebtesten mit 13,5%. Es folgten Baden-Württemberg (8,3), Niedersachsen (6,0) und Schleswig-Holstein (5,4%). Der eigene Wagen ist als Verkehrsmittel wieder beliebter geworden (58,2%), während sich bei Flugreisen (11,5) erstmals seit 1960 ein Rückgang abzeichnete. Bei den Reiseunterkünften sind die Hotels (18%) hinter die Pensionen und Fremdenheime (22,6%) zurückgefallen. 16,6% kamen bei Verwandten und Bekannten unter. E. S.

Amerika lechzt immer noch nach Benzin

In Amerika stellt das Benzin noch immer ein arges Problem dar. Bezirksweise treten solche Versorgungsschwierigkeiten bei Benzin auf, dass es immer noch rationiert werden muss, wie kürzlich erst in Florida. Hotellerie und Gasgewerbe leiden je länger je mehr unter dieser Situation.

Für die amerikanische Hotellerie und vor allem für die Motels ist die Frage nach dem Sein oder Nichtsein zur Benzinfrage geworden. Wer seinen Gästen für eine Zimmervorbestellung einen Tank voll Benzin verspricht, braucht sich nicht über Besucherangel zu beklagen. Doch wer kann das schon? Immer mehr Amerikaner bleiben zu Hause. Nach jüngsten Hochrechnungen haben amerikanische Hotels in den nächsten zwölf bis sechzehn Monaten einen durchschnittlichen Belegungsrückgang um 4% zu erwarten, die Motels sogar um 16%. Langfristig vorgebuchte Hotelzimmer für Tagungen und Kongresse, die nun auf unbestimmte Zeit verschoben oder gar gestrichen werden, müssen storniert werden. Eine Ausbildungsschule für Fluggesellschaft Personal in Kalifornien muss schließen, weil die amerikanischen Fluggesellschaften ihren Personalbestand abbauen.

Kleinbetriebe am Rande des Ruins

Die Fremdenverkehrscommission in Wyoming, dem Bilderbuch-Urlaubsstaat in den Rocky Mountains, erklärte: «Der Rückgang im Reiseverkehr wird schwerwiegende wirtschaftliche Folgen für unseren Bundesstaat haben. Unsere Einnahmen aus Touristenausgaben sanken um 40

bis 50%. Das bedeutet den Ruin für viele mittelständische Unternehmen. Die Zahl der Konkurse stieg beträchtlich. Die Arbeitslosigkeit nahm zu, und das schlimmste von allem, es müssen Bankkredite aufgenommen werden, ohne Hoffnung, dass es bald zu einer Besserung kommt.» Die Stimmen mehren sich, dass Amerikaner Benzin sparen sollten wo sie nur können, um die Krise durchzustehen. Die Hotellerie versucht gegen diese Stimmungsmache anzukämpfen, weil sie dabei zum Schlichterpartei würde. «Der Urlaubsreisende verbraucht nur 2% des gesamten Benzinverbrauchs! Es ist nicht unpatrisch, in den Urlaub zu fahren!» Die einen empfehlen «verkauf Optimismus», die anderen sagen: «Lasst uns zurückstecken, geht langsamer, tretet auf der Stelle, keine Experimente mehr!» Doch beide Einstellungen bieten keinen Ersatz für eine realistische Politik. Denn man kann noch soviel Optimismus verkaufen - wenn man schon die Birnen aus den Spielautomaten schrauben muss, bleibt einem Amerikaner das Lachen im Halse stecken. Die einzige Lösung des Problems liegt in der Lösung des Energieproblems. Benzin müsste man haben oder Autos, die ohne Benzin fahren! ig.

Aus Rom berichtet:

Weniger Verkehr im Zentrum Roms

Die vor einigen Wochen begonnenen durchgreifenden Veränderungen für die Verkehrsregelung im Zentrum Roms haben ihre erste touristische Bewährungsprobe bestanden. In die Zusammenhang mit der Sperrung einer Reihe von Straßen und Plätzen für den Autoverkehr und für Parkzwecke vorgenommenen Bauarbeiten konnten jetzt abgeschlossen werden. Mit der beginnenden neuen Touristensaison werden also Autofahrer genauer auf die Verkehrszeichen achten müssen, während Fußgänger weniger gefährdet die Beschichtigung der Sehenswürdigkeiten der «ewigen Stadt» durchführen können. Besonders wichtig ist die Befreiung des Platzes auf dem Kapitol von durchfahrenden und parkenden Autos. Für die Benutzer des nunmehr fertiggestellten dreistöckigen unterirdischen Parkhauses in der Villa

Borghese mit rund 3000 Plätzen für abstellende PKWs wurde zusätzlich ein absehbare Tunnelzugang mit Rolltreppen gebaut, der von der Nordseite der berühmten Via Veneto unter der alten Stadtmauer und dem Platz vor der Porta Pinciana hindurch zu den Parkplätzen führt. Weitere Pläne zur Verbesserung im allzu dicht gewordenen Straßenverkehr der Hauptstadt Italiens sollen bis zum Beginn des «Heiligen Jahres 1975» realisiert werden.

Süßwasser für 23 Inseln

Im Rahmen der staatlichen Massnahmen zur Modernisierung der touristischen Einrichtungen in den Seebädern widmet man auch der Trinkwasserversorgung auf den 23 Inseln in italienischen Gewässern von Mittelmeer und Adria verstärkte Aufmerksamkeit. Nachdem die staatliche Unternehmung Termomeccanica Italiana wirtschaftlich arbeitende kleinere Meerwasser-Entsalzungsaggregate entwickelt hat, die bei Versuchs zufriedenstellende Ergebnisse zeigten, soll nunmehr Beschleunigung mit dem Aufbau solcher Einrichtungen zur Gewinnung von Süßwasser aus dem salzigen Meerwasser in Angriff genommen werden. Nach einem Bericht der Agentur AGIT wird man mit dieser Aktion auf den Aeolischen Inseln - auch als Liparische Inseln bekannt, beginnen. Am bekanntesten ist von dieser Gruppe der noch aktive Vulkan Stromboli. Die neuen Anlagen zur Entsalzung des Meerwassers machen die Inseln künftig von der bisher notwendigen Versorgung mit Trinkwasser durch Tankschiffe der italienischen Marine unabhängig. Inse-

samt sind 23 Inseln auszustatten; der toskanische Inselarchipel mit 4700 Einwohnern, die drei Tremiti-Inseln in der Adria mit zirka 500 Bewohnern, die Pontinischen Inseln (mehr als 6000 Bewohnern), die bereits erwähnten Aeolischen bzw. Liparischen Inseln mit 16.000 Einwohnern und die Aegadischen Inseln mit 6000 Bewohnern.

Schwedischer Blitzzug

Vom 1. Januar 1975 an wird auf Schwedens Bahnstrecken ein «Blitzzug» seine Versuchsfahrten aufnehmen, der Geschwindigkeiten bis zu 220 Stundenkilometer erreichen soll. Wie die schwedischen Staatsbahnen SJ in diesem Zusammenhang mitteilen, wird dieser Zug fahren können, ohne dass die bestehenden Gleisanlagen umgebaut werden müssen. In enger Zusammenarbeit mit der schwedischen Elektrogesellschaft ASEA ist es gelungen, ein Kippsystem zu entwickeln, durch das der Wagenkasten beim Durchfahren von Kurven je nach Tempo und Kurvenradius entsprechend geneigt wird. Der Versuchszug, der bis zum Ende des Jahres fertiggestellt werden wird, soll mit acht Fahrmotoren ausgerüstet werden. Diese Motoren, mit einer Gesamtleistung von 2240 kW, werden in den Drehgestellen der beiden Endwagen untergebracht.

Wie SJ und ASEA betonen, verläuft man bei der Neukonstruktion zwei Hauptzweckziele: erstens soll der Fahrmotorkraft bei Geschwindigkeiten bis zu 220 km/h auf der Geraden und in Gleisbögen mit 1000 Meter Radius mindestens ebenso gut sein wie in den modernen SJ-Schnellzügen bei einem Tempo von 130 km/h, und zweitens soll erreicht werden, dass die zwischen Rad und Schiene auftretenden Kräfte nicht größer sind als bei einem von einer thyristor-gesteuerten Lokomotive gezeigten Schnellzug. Auch der neue Zug wird über eine Thyristor-Steuerung verfügen.

Städtetouren sind sehr beliebt

Das «Städtetouren»-Programm, das die Deutsche Bundesbahn zusammen mit den Fremdenverkehrsvereinigungen mehrerer Großstädte erstmals im Winter 1970/71 aufstellte, hat sich im Elteltempo zu einem Bestseller entwickelt. Es begann mit rund 22.000 Buchungen und soll bei ständig erweitertem und verbessertem Angebot in diesem Jahr rund 70.000 Buchungen einbringen.

Besonders stark ist Berlin in der Beliebtheitskala der Wochenend- und Tagesreisen gestiegen. Erstmals im Winter 1971/72 im Städtetouren-Programm, lockte die geteilte Stadt 800 Gäste mit diesem Programm an. Im Jahr darauf stieg die Buchungszahl bereits auf 1335, wobei damals jedoch nur vier Bundesbahndirektionsbezirke Berlin im Programm hatten. Seit Oktober 1973 wird die ehemalige Metropole nun im gesamten Bundesgebiet als Wochenend- und Tagesreise angeboten, was sich schon Ende März mit insgesamt 4000 Buchungen bezahlt gemacht hat. Berlin ist damit in der Beliebtheitskala nach München und Hamburg die dritte Stelle gerückt.

Vom 28. Juni an wird es - ein Novum im Städtetourismus der Bahn - auch Sommerreisen geben, und zwar für vier oder fünf Tage Aufenthalt. Die Anreise, auch das ist neu, kann an jedem beliebigen Tag erfolgen; der Aufenthalt ist also nicht mehr an das Wochenende gebunden.

Das Städtetouren-Programm sieht neben Berlin weitere elf Ziele vor, die 1974 erstmals auch im Sommer besucht werden können: Basel, Bern, Bremen, Düsseldorf, Hamburg, London, München, Nürnberg, Paris, Stuttgart und Wien, ferner als Regionalziele Cuxhaven, Heidelberg, Konstanz und Winterberg (Sauerland). E. S.

Ahornblätter

Gleitende Preise

Nach Angaben des Präsidenten der Canadian Restaurant Association, der 2500 Betriebe angehören, sind die Einnahmen der Gaststätten im Jahre 1973 um 12 1/2% auf über 1,5 Milliarden Dollar geklettert. Die ständige Erhöhung der Lebensmittelpreise hat bereits viele Restaurants veranlasst, nicht länger die Preise auf die Merkanten zu drucken. Auch sehen nun viele Restaurants davon ab, das Gewicht der Steaks zu erwähen.

Geistlicher Beistand

In den Hotels der kanadischen Holiday Inns werden Gäste darauf aufmerksam gemacht, dass ihnen geistlicher Rat jederzeit zur Verfügung steht. Diese Geste der Nächstenliebe wird von den betreffenden Pastoren und Priestern ohne jede finanzielle Gegenleistung geboten (1), hat aber den Holiday Inns viel Lob von seinen der Presse eingebracht. Die Holiday Inns of Canada bieten den geistlichen Herren dafür während ihrer Reisen die Gastfreundschaft der Hotels. Geistliche verschiedene Glaubensbekenntnisse sind während 24 Stunden je Tag zu erreichen.

Wochen-Digest hotel revue

Vorschau auf die Juni-Session

Haupttraktandum der Session der eidgenössischen Räte, die am 10. Juni begonnen hat, ist die Vorlage des Bundesrates zur Wiederherstellung des Gleichgewichts im Bundeshaushalt. Die Vorlage kommt in der dritten Sessionswoche vor den Nationalrat. Es ist anzunehmen, dass dieser - entgegen der Botschaft des Bundesrates - einen zumindest teilweise Ausgleich der kalten Progression bei der Wehrsteuer vornehmen wird. Dagegen dürfte die Erhöhung der Warenumsatzsteuer auf 6 bzw. 9% kaum bestritten werden. Bei den Verhandlungen des Ständerats stehen die Mitbestimmungsinitiative und der neue Konjunkturartikel im Vordergrund. Es ist anzunehmen, dass der Ständerat der Formel des Nationalrats bei der Mitbestimmung nicht zustimmen, sondern den Wortlaut des Gegenvorschlags ändern wird. Beim Konjunkturartikel dürfte sich die Ständekammer zugunsten einer erweiterten Interventionskompetenz des Bundes über die Geld-, Kredit- und Fiskalpolitik hinaus aussprechen.

Kritische Wirtschaftslage in Italien

Der italienische Handelsminister hat erklärt, die angeordneten Importbeschränkungen zeitigten nicht die gewünschten Wirkungen. Durch das Importdepot seien praktisch nur die Einfuhren von Rohstoffen betroffen worden, was nicht er-

wünscht sei. Die italienische Regierung wolle deshalb die Importrücklagen für bestimmte Warengattungen nach Rücksprache mit der EWG auf 100 bis 200% des Warenwerts erhöhen. Die Teuerungsrate hat in Italien einen Jahresstand von 16% erreicht. Die Lira steht unter erheblichem Druck, und die Gewerkschaften setzen der Regierung mit massiven Forderungen hart zu.

Unsichere Weltwährungs Lage

Trotz verschiedenen Stützungsmaßnahmen durch die Währungsbehörden der USA notiert der Dollar weiterhin schwach. Damit hat der Dollar seit Anfang Februar 1974 im Durchschnitt gegenüber den europäischen Währungen um 17% an Kaufkraft verloren. Eine zusätzliche Kursabschwächung im Mai in der Größenordnung von 3% konnte allerdings wieder aufgefangen werden.

Bankiers gegen Kreditbegrenzung

Die Schweizerische Bankiervereinigung vertritt in ihrem Pressedienst die Ansicht, mit dem Übergang zu freischwankenden Wechselkursen verlor die Schweizerische Nationalbank über genügend Mittel, um die Geldmenge zu kontrollieren, so dass sich eine weitere Kreditzusagebegrenzung nicht mehr aufdränge. Diese sei eine harte Bürde für die schweizerische Volkswirtschaft. 10% des möglichen Kreditwachstums entfielen auf Bewilligungen der beiden «Häftfonds», werde also vom Bund gelenkt, was zu Bedenken Anlass gäbe. R. S.

SBB im Defizittrend

Der Bundesrat gibt in seiner Botschaft zu den Rechnungen und zum Geschäftsbericht 1973 der SBB dem festen Willen Ausdruck, die Eigenwirtschaftlichkeit der Bundesbahnen wiederherzustellen.

Dies könne aber nur erreicht und gehalten werden, wenn die Rationalisierungsmassnahmen trotz beträchtlicher Investitionen fortgesetzt und die Tarife den Kosten angepasst werden können. Nicht weniger bedeutsam sei, dass der Bund die SBB mit dem nötigen Eigen- und Fremdkapital ausrüste, vorübergehend auf die Verzinsung des Dotationskapitals verzichtet wird und die gemeinwirtschaftlichen Leistungen abgelle.

75 Millionen schlechter als 1972

In den Rechnungen der SBB pro 1973, die der Bundesversammlung zur Genehmigung unterbreitet werden, steht dem Gesamtertrag von 2400,8 Millionen Franken ein Totalaufwand von 2493,4 Millionen gegenüber. Die Gewinn- und Verlustrechnung ergibt einen Fehlbetrag von 92,6 (Vorjahr: 17,7) Millionen, der aus dem Rest der gesetzlichen Reserve, die nur noch 32 Millionen beträgt, und aus allgemeinen Bundesmitteln zu decken ist. Das Budget 1974 rechnet mit einem Defizit von 96,9 Millionen Franken.

In der Bilanz mit 5738 Millionen Akti-

ven beläuft sich der Passivsaldo auf 93 Millionen. Den wichtigsten Aktivposten bildet das Anlagevermögen von 4773 (4341) Millionen. Als Passiven figurieren an erster Stelle das Eigenkapital von 869 (886) Millionen und das Fremdkapital von 4783 (4160) Millionen; damit hat sich das Verhältnis zwischen Eigen- bzw. Dotationskapital und Fremdkapital auf 116 verschlechtert.

Bundesmittel zur Defizitdeckung

Der Fehlbetrag von 92,6 Millionen Franken ist 4,3 Millionen niedriger als budgetiert. Die gesetzliche Reserve hatte 1964 mit 120 Millionen ihren Höchststand erreicht. Die verbleibenden 32,2 Millionen genügen nicht mehr, um das Defizit voll zu decken, da nach Bundesbahngesetz ein Vortrag auf neue Rechnung ausgeschlossen ist, hat die Bundesversammlung über die Art der Deckung zu beschliessen. Der Bundesrat beantragt, den restlichen Fehlbetrag von 60,4 Millionen aus allgemeinen Bundesmitteln zu decken. Erstmals seit 1949 muss damit wiederum für ein SBB-Defizit auf allgemeine Bundesmittel zurückgegriffen werden. sda

Kritik am neuen Alkoholgesetz

Der Schweizerische Reklameverband (SRV) vertritt die Auffassung, dass die vorgeschlagene Revision des Alkoholgesetzes weder die Chancen zur Bekämpfung des Alkoholismus erhöht noch die Möglichkeit schafft, wirksame Vorbeugungsmassnahmen einzuleiten.

Der SRV, dessen Haltung zu dieser Frage sich mit jener der Schweizerischen Ueberwachungskommission der Lauterkeit in der Werbung deckt, betont aber den Willen der Werbewirtschaft, bei einer allfälligen Ueberarbeitung der Revisionsentwürfe in konstruktiver Weise mitzuwirken und dahin zu wirken, dass «der Alkoholmissbrauch, soweit er auf der Ebene der Werbung zum Ausdruck kommt, mutig und verständnisvoll bekämpft wird».

Alte Gebräuche

Der Schweizerische Reklameverband bedauert, dass er nicht früher Gelegenheit hatte, an diesem Gesetzesentwurf mitzuarbeiten, da Regelungen, die Marketing und Werbung betreffen, nicht nur von rechtlichen und gesetzgeberischen Gesichtspunkten ausgehen dürften. Der SRV weist auch auf die gesellschaftliche Komplexität des Problems der alkoholischen Getränke hin: «Wein, Bier, gebranntes Wasser sind mit alten und zum Teil fest verwurzelten Gebräuchen verbunden. Sie einfach abschaffen zu wollen, mag unter gewissen Gesichtspunkten wünschbar scheinen, ist aber ohne tiefgreifende Änderungen von Sitten und Gewohnheiten unmöglich.»

Neue Trinkgewohnheiten

Zudem, betont der SRV, würden nur 18% der reinen Alkoholmenge in Form von Spirituosen konsumiert. Die übergroße Stellung mit 82% nähmen Wein, Bier und Most ein. Die Zunahme des Spirituosenkonsums trotz der sehr grossen, vom Staat verursachten Preissteigerungen, gehe auf eine Aenderung der Trinkgewohnheiten in unserer Bevölkerung zurück. Sie sei auch eine Folge der andauernden Hochkonjunktur und des damit verbundenen gesellschaftlichen Prestigeverhaltens.

Der SRV vertritt deshalb die Auffassung, «dass aus all diesen Gründen eine generelle Beschränkung des Alkoholkonsums ein fragwürdiges Unterfangen ist, das den Keim zum Misslingen schon in sich trägt. Statt des gesamten Konsumverhaltens ändern zu wollen, sollte viel eher nichts untersucht werden, um den individuellen, sozial verhältnissmäßigen Alkoholmissbrauch zu bekämpfen. Hier würde ein Programm zur allgemeinen Vorbeugung einen grösseren Erfolg versprechen als alle Massnahmen zur noch so perfekten nachträglichen Behandelung.» awp

Firmennachrichten

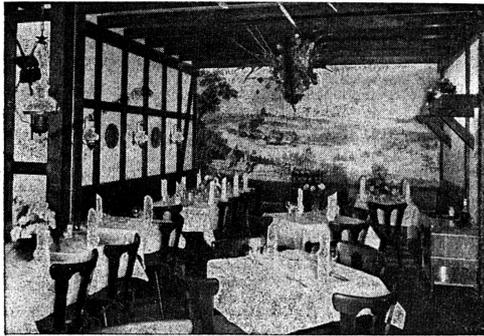
Coop Schweiz

Der Umsatz der Coop Schweiz, der Grosshandels- und Dienstleistungszentrale der Coop-Gruppe, steigt 1973 um 14,5% auf rund 2,4 Milliarden Franken. Bei den Coop-Gesellschaften liegt der Detailhandelsumsatz um 8,3% höher als im Vorjahr; er erreicht damit 3,5 Milliarden Franken. Der konsolidierte Gesamtumsatz der Coop-Gruppe hat im Jahre 1973 den Betrag von 4,5 Milliarden Franken erreicht. Die gesamte Verkaufsfläche betrug Ende 1973 443.000 m².

1973 stand für die schweizerischen Coop-Gesellschaften im Zeichen umfangreicher Vorbereitungen zur Netto-Preisreife-führung: anzufangs März 1974 stellen sämtliche schweizerischen Coop-Gesellschaften auf Nettopreise um. Die Konzentrationsbestrebungen wurden weiter vorangetrieben. Die Zahl der Verkaufsstellen hat um 132 Einheiten abgenommen (31 Neueröffnungen, 163 Schliessungen), pd

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

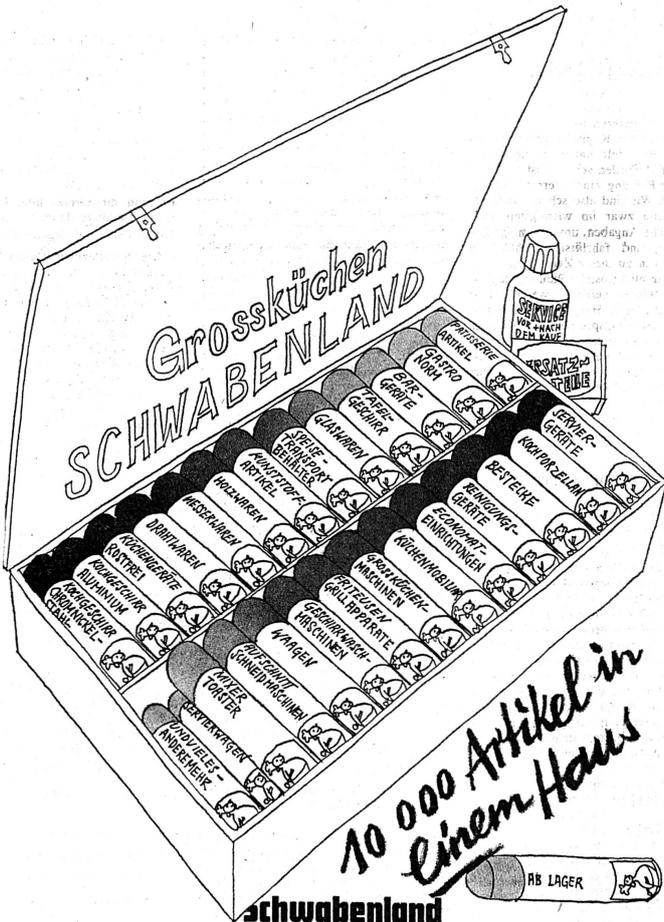
Der Erfolg in Ihrem Speisesaal...



... hängt auch von einer guten Kücheneinrichtung ab. Wenden Sie sich an den Spezialisten: **ERCAL-Grossküchen.**



Genève: Rosemont 12
(022) 36 66 51
Berner Filiale:
Monbijoustr. 29
(031) 25 66 99



*10 000 Artikel in
einem Haus*

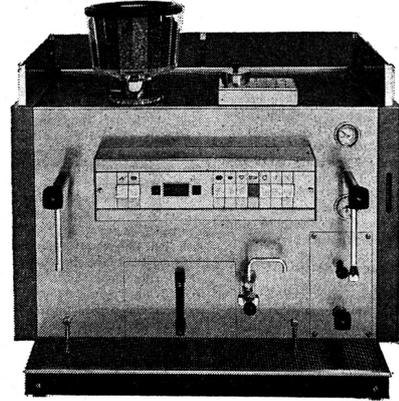
Schwabenland

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

egro-Kaffeemaschinen

gebaut in der Schweiz für die
recht unterschiedlichen
Schweizer Kaffeegewohnheiten

Zum Beispiel die «micado»



Die «micado» ist ein Vollautomat, der auf einen einzigen Tastendruck den Kaffee mahlt, dosiert, presst und brüht – für Express oder Café crème. Zudem baut «egro» weitere Maschinen wie die «domino», «colibri», «simplex» und «universal». Welche für Sie am idealsten ist, darüber sollten Sie sich einmal mit Fachleuten von «egro» unterhalten. Schliesslich hat «egro» auf diesem Gebiet eine jahrzehntelange Erfahrung. Übrigens: mit «egro» entscheiden Sie sich auch für die Vorteile eines gut ausgebauten Service-Netzes.



egro – damit Ihre Gäste guten Kaffee bekommen.

Hersteller:
Egloff & Co. AG, 5443 Niederrohrdorf (bei Baden)

Verkauf:
Christen & Co. AG, 3001 Bern, Marktgasse 28, Tel. 031 22 56 11
Heer + Rossi AG,
4102 Binningen, Bruderholzstrasse 6, Tel. 061 47 35 38
Grüter-Suter AG, 6002 Luzern, Hirschmattstrasse 8, Tel. 041 23 11 25
Autometro AG, 8001 Zürich, Rämistrasse 14, Tel. 01 47 42 13
1200 Genf, rue de Berne 23, Tel. 022 32 85 44



Aktion
saubere
Schweiz

howeg

AUF IHREN GÄSTETISCH —
ZU JEDER STUNDE ERNTEFRISCH

Bonduelle

die besten Gemüse aus der grössten Farm Europas,
von Frankreichs Sonne gereift,
durch Kälteschock lose eingefroren.

das ganze jahr ist sommer...

... dank HOWEG/Bonduelle Tiefkühlgemüse.
Bei niedrigeren Lohnkosten und geringem Energie-
verbrauch verwöhnen Sie Ihre Gäste jahraus, jahrein
mit gartenfrischen Gemüsen erster Qualität.
Verlangen Sie bei der HOWEG den neuen Sortiments-
prospekt. Unsere Tiefkühlkette garantiert einen
speziellen Hauslieferdienst.

Gemüse:	Kochzeit* (in Min.)	Gemüse:	Kochzeit* (in Min.)
Blumenkohl (Röschen)	7-9	Schwarzwurzeln	4-6
Broccoli	2-4	Sellerieherzen	8-10
Erbsen (sehr fein)	2-4	Spinat gehackt	8-10
Flageoletts	10-12	Stangenspinat (weiss)	10-15
Grünkohl	10-12	Tomates concassées je nach Verw.	
Kartoffeln	10-12		
Karotten Primeur	6-8		
Lauch (grün)	10-12		
Maiskolben	9-11		
Peperoni Julienne	8-10		
Rosenkohl (extra)	8-10		

Bestellen Sie telefonisch
Grenchen 065-8 70 21

Wie plant man eine Küche?

von Wolfgang E. Batt,
Planungsberater, Rothrist

Küchenplanung ist «ein». Man plant überall, um die Wirtschaftlichkeit zu verbessern, um Personal und Raum einzusparen, um neu auf den Markt kommende Apparate einzusetzen, um seinen Betrieb auf den neuesten Stand zu bringen oder auch um Forderungen des Lebensmittelinspektors zu erfüllen. Man plant neue Küchen. Ist das richtig? Geht man überall so vor, wie es zur Erreichung des gesteckten Zieles erforderlich ist?

Zuerst zu unserem Titel. Wir haben die Worte dafür gewählt, die zumeist gebraucht werden, «Planung» und «Küche». Aber stimmen sie? Wenn wir uns an den Wortlaut halten, wäre das Entscheidende an dieser Planung die Küche, also der Küchenraum und seine Einrichtung. Und das ist falsch! Damit können wir nur einen ganz kleinen Teil unserer Probleme lösen. Wenn wir die Ziele Wirtschaftlichkeit, Betriebsverbesserung und Arbeits erleichterungen erreichen wollen, müssen wir einen grösseren Bereich angehen:

Die Planung der gesamten Verpflegungs-Organisation

Dazu gehört viel mehr, als nur die Küche, dazu gehören

- das ganze Raumgefüge vom Wareneingang über die Lager, die Präparation und die Produktion bis zu Service und Gast räumen,

- das interne Transportnetz mit Gängen, Korridoren, Treppen, Aufzügen und anderen Transportanlagen,

- das interne Kommunikationssystem sowie die Art der zur Verpflegung gehörenden Administration (Bestellwesen, Kas senwesen, Lagerkontrolle usw.),

- Dazu gehört auch die Ware, d. h. das Angebot, die Menü- und Getränkekar te, der Einkauf, die Art der eigenen Bearbei tung, die Lagerhaltung. Dazu gehören Rohwaren, Halbfabrikate, Fertigprodukte.

- Auch die Gäste, die Möglichkeiten des Betriebes überhaupt, das Personal und viele andere Faktoren müssen in die Pla nungsberechnungen einbezogen werden.

Erst wenn wir klar erkannt haben, welche Unterschiede darin bestehen, entweder eine «Küche» oder eine «Verpflegungs-Organisation» zu planen, können wir die entsprechenden Massnahmen in die Wege leiten, können die für eine solche Planung geeigneten Kräfte beziehen und können den Ablauf der Planung planen.

Unsere Verpflegungsbereiche bilden doch wirtschaftlich eine Einheit. Deshalb müssen sie betrieblich auch eine Einheit sein. Und aus diesem Grunde müssen sie auch gemeinsam, sozusagen «aus einem Guss» geplant werden.

Die Planung eines Verpflegungsbetriebes ist immer und auf jeden Fall Arbeit eines Teams. Neben dem Restaurateur braucht es den Betriebsfachmann (Betriebsberater), den Baufachmann, den Kenner aller Marktöglichkeiten der Einrichtungsin dustrie und den Gestalter der Gasträu me. Natürlich kann ein versierter Fachmann oft mehr als ein Gebiet überblicken, aber Universalgenies = Alleskönner gibt es heute nicht mehr.

Das Erweitern des Verpflegungskonzepts oder die unternehmerische Planung.

Wenn wir die Leistung «Verpflegungs dienst» logisch ordnen und optimal anlegen wollen, so müssen wir selbstverständ lich zuerst unseren Betrieb als Ganzes ord nen und ein klares Betriebskonzept erstellen. Das kann wohl kaum ein Planer, ein Architekt oder ein Verkäufer von irgendwelchen Anlagen für uns erarbeiten, das muss schon der Betriebsfachmann selber tun, also der Hotelier oder der Restaurateur. Selbstverständlich kann - man kann sogar behaupten muss - er dazu Berater beziehen. Dies können Kollegen von ihm sein, Köche, Servicechefs, Betriebsberater, beratende Architekten oder Planer, Leute mit besonderer Ortskenntnis bei Bauten in einer neuen Umgebung. Aber verantwortlich für das künftige Betriebskonzept ist und bleibt der Hotelier bzw. Restaurateur. An ihm liegt es, die unternehmerische Planung als Basis aller folgenden Planungsphasen aufzustellen. Was gehört dazu? Was alles ist als Grundlage für die weiteren Bearbeitungs gänge erforderlich? Wir können hier leider nicht alle Gesichtspunkte im Detail aufzählen und erläutern, nicht begründen, warum wir diese Angaben und Entscheide für später unbedingt benötigen. Wer sich schon einmal wirklich intensiv mit Pla nungsarbeiten befasst hat, wird Sinn,

Zweck und Erfordernis dieser Phase schnell begreifen. Wir können folgend nur antönen, was zum Betriebskonzept gehört und auf welchen Überlegungen dieses Konzept aufbaut:

Betriebskonzept «Verpflegung»:

Basis-Untersuchungen über den vorgese henen Standort, über die Situation in der Region und am Ort.

- Regionale Infrastruktur und die daraus sich ableitenden Möglichkeiten für einen Verpflegungsbetrieb.

- Touristische Möglichkeiten und Gegebenheiten. Was alles ist vorhanden, wie können wir dies unserem neuen Betrieb zugutekommen lassen, was ist von uns noch dazu zu leisten? Welches sind die Hauptanziehungspunkte dieses Ortes, wer wird davon angezogen, zu welchen Zeiten?

- Die Markt- und die Konkurrenzlage ist ein sehr zu beachtender Punkt, wobei die Entwicklungsrichtung und auch die schon laufenden Planungen berücksichtigt werden sollten.

- Die Verkehrsverhältnisse des Standortes. Es ist doch ein erheblicher Unter schied, ob ich mit Fussgängern, mit Auto fahrern, mit Car-Reisenden oder z. B. mit Fluggästen mein Geschäft machen will. Oder ob ich meine Waren am Ort jeder zeit beziehen kann oder hierfür ein eigenes Transportnetz, vielleicht noch über grosse Entfernung und schwieriges Ter rain aufbauen muss. (Die Lagerhaltung z. B. kann hiervon wesentlich beeinflusst werden.)

- Die Grundstücksbeschaffenheit kann die bauliche Planung weitgehend bestim men. Und diese wiederum kann Einfluss nehmen auf Lage, Grösse und Zuordnung meiner Raumgruppen innerhalb der Gäste- und der internen Raumorganisation.

- Die Versorgungs- und Entsorgungsmög lichkeiten müssen vorbedacht werden, denn nicht überall ist die Energie-, die Wasser-, Abwasser- und die Abfuhr-Situation schon vorher klar und gelöst.

- Auch die Lage des Arbeitsmarktes am Ort ist zu berücksichtigen. Brauchen wir z. B. eigene, neu zu erstellende Personal wohnungen, einen Zubringerdienst, separate Personalparkplätze usw. oder ist das alles nicht nötig?

- Auch örtliche Besonderheiten, z. B. klima tische oder durch Ueberbauungen hervor gerufene können u.U. wichtig werden. Industrie, Fluglinien usw. erfordern be stimmte Massnahmen, aber auch Insekten können Anlass dazu geben.

- Und natürlich wird der Investitions umfang eine übergeordnete Rolle spielen. Die vorgenannten Basis-Ermittlungen können dabei auf seine Höhe Einfluss ha ben, deshalb erwähnen wir erst jetzt die Finanzierungsfrage.

Zielsetzung für die künftige Betriebsform

Wie der Gesamtbetrieb geführt werden soll, hat natürlich auch auf den Verpflegungs bereich grossen Einfluss.

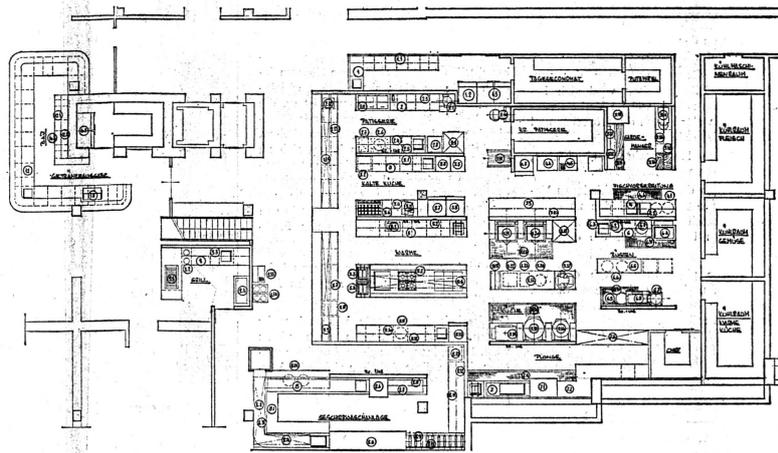
- Festlegung des marktgerechten Angebots.

Was alles den künftigen Gästen geboten werden soll, muss klar bestimmt werden. Wie weit die Speisen- und auch die Getränkearten gehen, ist jetzt, zu diesem frühen Zeitpunkt, klarzustellen. Diese Überlegungen müssen aber wirklich ge wisshaft angestellt werden! Und sie müssen soweit vorhersehbar auch den Trend berücksichtigen. Die meisten «Fehler» bei der späteren räumlichen und ein richtungsmässigen «Küchenplanung» be stehen darin, dass die Basis sich als falsch erweist, dass die Pläne auf Grund eines Angebots ausgearbeitet werden, das man dann ohne lange zu überlegen einfach ändert und umstellt. Das geht nicht! Diese Planungsphase, in der man das Was und das Wie des Konzepts aufstellt, ist wichti ger als jede noch so ausgeklügelte Ein richtung.

- Festlegung der anzubietenden Service-Organisation. Nach dem Was muss auto matisch das Wie folgen. Welche Gäste ich ansprechen will, ergaben die Basis-Untersuchungen. Und darauf wird nun die Serviceart definitiv festgelegt. Jede Planung der Küche selbst, also der internen Pro duktionsstellen, muss beim Service begin nen.

- Fixierung der Vorstellungen über das räumliche Angebot. Es sollte nun in etwa fixiert werden, wieviel und welche Gäste räume entstehen sollen, wieviel Sitzplätze für jeden als Optimum angesehen werden kann, wie die Zugänglichkeit vom Gast aus gesehen sein sollte, welche Zwischen verbindungen zwischen den verschiede nen Restaurationsräumen als günstig angesehen würden, wie die Öffnungszeiten ge legt werden sollten.

- Und auch grundsätzliche Feststellungen zur Warenbeschaffung, zur Lagerhaltung und zur eigenen Verarbeitung müssen schon zu diesem Zeitpunkt erfolgen. Wenn später die Raumplanung vorgenom men wird, muss man doch dazu wissen, in welchen Grössen z. B. Fleisch angeliefert



Gut geplant ist halb gekocht

wird (grosse Stücke erfordern eine Fleischvorbereitung, für Portionenliefe rung ist sie sinnlos), ob z. B. Kaltgetränke flaschenweise oder per Offenausschank abgegeben werden (ganz andere Lager raum-Berechnung, -Dimensionierung, -Lage -Wegeführung dazu), ob z. B. Desserts selbst hergestellt oder fertig bezogen wer den (Patisserie erforderlich oder nicht, andere Lager- und Ausgabe-Anlagen), usw. usw. Die Liste der hierbei abzuklä renden Fragen ist nicht klein. Aber wenn diese Fragen jetzt offengelassen werden, nimmt bestimmt derjenige mit der geringsten Fachkenntnis später beim Zeichnen etwas an, das dann nur mit viel Aufwand wieder zu korrigieren ist. Warum wir dieses Kapitel doch etwas ein gehender behandeln haben, sollte zwi schen klar geworden sein. Es ist die erste Phase der Planung einer Verpflegungs-or ganisation. Wir sind also schon mitten im Planen! Und zwar im wichtigsten Teil! Denn falsche Angaben, unvollständige Er mittlungen, und fahrlässig leichtsinnige Behauptungen zu dieser Zeit können spä ter von der allergrössten PlanungsKapazi tät nicht wieder beseitigt werden. Das Fundament hat ein Haus zu tragen. Ist es nicht dem Haus entsprechend, kann dieses einstürzen. Das Erarbeiten des Verpfle gungskonzepts ist für unsere Betriebe das Fundament. Warum wundern wir uns nur so oft, dass unser Betriebsablauf wackelt? Denn wer hat schon je dem Fundament, der unternehmerischen Planung, wirklich volle Aufmerksamkeit gewidmet...

Der Aufbau der räumlichen Organisation

Warenfluss - Arbeitsablauf - Betriebspla nung.

Was erreicht werden soll, wissen wir nun durch das Verpflegungskonzept. Damit diese Vorarbeiten nicht verlorengehen und nicht willkürlich umgangen werden - auch das soll es geben! - ist eine schriftliche Protokollierung sehr zu empfehlen. Auch dem Hotelier selbst wird es guttun, wenn er von Zeit zu Zeit diese Basiserklä rung vorholt und sich vergewissert, dass die Planung darauf aufgebaut hat, dass die Grundrichtung immer eingehalten wurde. Nach dem rein gedanklichen Teil der Festlegung, was erreicht werden soll, folgt nun die praktische Überlegung, wie dieses Ziel am günstigsten erreicht werden kann. Es folgt die zweite Planungsphase, die wir als «betriebsorganisatorische Pla nung» bezeichnen. Die Aufgabe dieser Planungsphase ist es, die Organisationsstruktur des Gesamtbetriebes festzulegen. Es soll für die später folgenden Vorpro jekte des Architekten eine dem Betriebs ablauf entsprechende Raumfolge vorgege ben sein. Dem Architekten soll klargestellt werden, wie dieser Betrieb optimal funktioniert, damit er seine baulichen Entwürfe diesen Betriebsanforderungen entsprechend ausarbeiten kann.

Wichtigste Arbeit hierbei ist das Erstellen des Raumprogramms. Das Konzept legt fest, wie die Ware in den Betrieb hinein gelangen soll. Nun ist anzugeben,

- durch welche Stationen = Räume diese Waren fließen werden,

- welche Dimensionen in etwa diese Sta tionen benötigen und welche speziellen Bedingungen hier vorzuziehen sind (es kann sich um Raumklima-Angaben han deln, um erforderliche Raum- oder Brüstungshöhen, um Türbreiten, Bodensträf rigkeit, Beleuchtungsprobleme usw.),

- welche Raumzuordnungen anzustreben sind, d. h. wo die Verbindungen direkt sein müssen, wo weitere Wege in Kauf ge nommen werden können, wo auch Ni-

vedifferenzen akzeptiert werden können usw.

Dieses Raumprogramm ist exakt bis auf den letzten Nebenraum zu erfassen. Was hier nicht aufgeführt wird, erscheint auch kaum je in einem Plan. Was also hier ver gessen ist, fehlt später im Betrieb! Des halb ist besonderes Augenmerk auch die zweit- und drittgrößte Bedürfnisse zu richten, auf Putzräume, Abfallräume, Platz für Container, richtig gelegene Per sonal-WC's, auf Büroflächen, Abstellplät ze für fahrbares Gerät usw.

Das ganze Raumprogramm muss natür lich auf den Arbeitsabläufen aufgebaut sein, muss den betrieblichen Anforderun gen voll entsprechen. Der Betrieb ist also vorher organisatorisch durchzubilden. Das ist gut möglich, wenn das Konzept klar und vollständig ist. Ein Beispiel: Wenn mehrere Restaurationsräume vorge sehen sind, ist eine interne Verbindung von jedem Gastraum zu den Ausgabestellen der Küche erforderlich. Der Kellnergang muss so geführt werden, dass alle Restaurants erreicht werden. An diesen Kellnergang müssen sich dann die Aus- und Rückga ben anschliessen, hinter denen die ent sprechenden Herstellungs- und Lagerzonen liegen. Mit einer kleinen, schemati schen Skizze lässt sich der Arbeitsablauf, die Raumfolge und die Zuordnung klar ausdrücken.

Nur bei dieser Planungsfolge ist es mög lich, dem Architekten eine Vielzahl von betrieblichen Informationen zukommen zu lassen, bevor er sein Gebäude und da mit Mauern, Räume, Gänge, Treppen usw. ordnet. Im umgekehrten Fall, d. h. zu erst entsteht ein Projektentwurf und in diesen muss die Betriebsorganisation ein gebaut werden, ergeben sich immer wie der halbe Lösungen. Auf einem Raum pro gramm muss sowieso immer aufgebaut werden. Warum lässt man dieses dann nicht von einem Betriebsfachmann erstellen...

Die Einrichtung von Küchen, Lagern, Servicräumen

Bisher sprachen wir nur von Überlegun gen, Organisationsformen, Betriebsabläu fen. Nun erst können wir - endlich, werden vielleicht viele sagen - zu konkreten Anlagen.

Wenn wir mit dem Einrichten oder Be stellen von Arbeitszentren beginnen wol len, muss aber Raum dafür vorhanden sein. D. h. die Raumplanung muss bestehen. Für die Planung einer Verpflegungs-organisation ist aber die Raumplanung ausschlaggebend! Nicht die Ausattung der Räume entscheidet in erster Linie über Wirtschaftlichkeit, Personalbedarf, Platzaufwand und Ubersichtlichkeit des Betriebes, sondern die Raumfolge. Des halb ist das, was «man» meistens unter «Küchenplanung» versteht, gar nicht der wesentlichste Faktor für die Erreichung des Planungszieles.

Aber auch wenn man die Verpflegungs anlagen in ein vorliegendes Projekt hinein zu planen hat, muss man wie beim betriebsorganisatorischen Planen vom Raumgefüge ausgehen. Veränderungen und Verschiebungen sind in ge wissem Rahmen immer möglich. Und dies muss auf jeden Fall genutzt werden. Der Arbeitsablauf des Verpfle gungsdienstes ist bei vorgegebenem Kon zept doch vorgezeichnet. Und diesen Be dingungen müssen wir einfach folgen.

- Jede Küchenplanung beginnt beim Ser vice, also beim Gast. Die Bedienung muss von hier aus den Service-Kreis durchlau fen können, eine Station nach der andern angehen, möglichst ohne Kreuzung ande rer Verkehrsströme.

mit Trennung von Kalter Küche, Warmer Küche, Dessertküche, Frühstücksküche, nur eine Getränkeausgabe installieren.

- Kellnerservice sollte heute vorge sehen werden, wo dies möglich ist.

- Daraus ergibt sich, aus der Lage der Restaurants und der möglichen Service wege, doch bald die Lage der Ausgaben und dahinter der zugehörigen Arbeitszentren.

Allerdings gehört auch viel Erfahrung, viel Betriebskenntnis und das Wissen um viele ähnliche Anlagen dazu, um die opti male Raumfolge herauszufinden. Aber ohne Spezialisten ist eine allen Anforderun gen gerecht werdende Organisationsform heute wohl kaum noch zu erreichen.

- Von der anderen Seite des ganzen Be reiches gelangt die Ware in den Betrieb. Ob Rohware, Halbfabrikat oder Fertig produkt. Ueber den Wareneingang, der zumeist auch gleichzeitig Auslieferungsstelle von Abfällen, Leer- und Rückgut ist, und die Gross- und Tageslager er reicht die Ware dann die Küche. Und so schliesst sich die Organisation.

- Die Verpflegungsanlagen bestehen aus Lagerstellen, Bearbeitungsplätzen und Transportwegen. Jeder Ort ist für eine bestimmte Aufgabe vorgesehen und muss dieser Aufgabe entsprechend ausgebildet sein. Hierfür bietet uns heute die Industrie ein überaus reichhaltiges Angebot an Einrichtungsstücken, Apparaten, Geräten und Maschinen an. Wichtig ist, dass wir das bestgeeignete Stück am richtigen Platz einsetzen. Wobei wir heute nach der Erfahrung der letzten Jahre berücksichti gen sollten, wie schnell oft die Ansprüche wechseln, wie rasch neue Erkenntnisse in neuen Einrichtungen ihren Niederschlag finden. Flexibilität sollte uns ein Gebot sein. Die Einrichtung der Räume und Arbeitsplätze sollte so geplant sein, dass wir auch laufend einige Veränderungen vor nehmen können, ohne gleich einen Totalumbau beginnen zu müssen.

Folgen Umbauplanungen anderen Regeln?

Im Grunde nicht. Man muss auch hier von dem Betriebskonzept ausgehen. Nur sind die Fragen der unternehmerischen Planung leichter und präziser zu beant worten, da der Betrieb ja schon läuft. Alle Ungewissheiten des Neubaues sind nicht mehr ungewiss.

Der «Aufbau der räumlichen Organi sation» wird aber noch wichtiger! Denn wenn alles so bleiben soll wie es war, braucht man ja gar nicht zu planen, dann ist doch alles schon bestens organisiert. Und beim Umtausch einiger Apparate und Einrichtungen kann man doch nicht von Planung reden.

Bei einem Umbau von Verpflegungsein richtungen will man etwas verbessern, will die neue Anlage wirtschaftlicher machen als die bisherige. Mit blosser Aus wechslung einiger Stücke ist das aber nie zu erreichen. Dazu müssen die Organi sationsform, der Arbeitsablauf, die Raumfolge und die technischen Anlagen einer kritischen Analyse unterzogen werden. Und man darf sich auf keinen Fall scheuen, denn auch bauliche Aenderungen ins Auge zu fassen.

Der häufigste Fehler bei Küchen-Umbau ten ist, dass man zu schnell eine neue Lö sung zur Hand hat, die oft zudem noch der bisherigen ähnelt. Man will in die Un tersuchung, in die systematische Erfas sung aller Möglichkeiten, in die Planung möglichst wenig investieren. Und man möchte baulich und installationstechnisch nichts oder nur wenig umstellen. Richtig wäre bei jeder Planung:

● Alle Möglichkeiten zusammenstellen, die sich auf Grund des Konzeptes und bei Umbauten nach der Lage der Räume überhaupt verwirklichen lassen.

Diététique et nutrition dans la restauration rapide

La restauration rapide prend une importance considérable dans l'éventail des prestations fournies par l'industrie hôtelière. Journée cosmique, quick lunch de l'automobiliste, hommes d'affaires pressés ou soucieux de leur santé ont exigé des restaurateurs une orientation nouvelle dans le choix des menus.

Cette restauration rapide s'est quelquefois développée au petit bonheur, et ceci bien souvent par la faute du client, pour lequel café crème et pâtisserie reste le raccourci le plus habituel du repas normal.

Des repas rapides, oui mais...

Pour lutter contre cette habitude dangereuse, qui provoque des déséquilibres alimentaires et également nuit au rendement du travail, il est nécessaire de présenter au client des repas rapidement servis et répondant aux exigences nutritionnelles suivantes:

- Apporter tous les éléments nutritifs indispensables (la sensation de bien-être du client sera améliorée).
- Apporter suffisamment de calories (700-800) pour que l'après-midi se déroule sans sensation de faim, mais moins que les repas traditionnels (1000-1200) qui engendrent somnolence et fatigue.
- Le quick-lunch doit être facile à digérer, éviter tout ce qui est lourd et trop gras.

Equilibre et budget

Répondront à la première exigence tous les repas comprenant des éléments de construction (viande, poisson, œufs, produits laitiers), des vitamines et de la cellulose (fruits et légumes, de préférence crus), des éléments énergétiques sous forme de farineux et de graisses soigneusement choisis. Ce dernier point est en effet essentiel, car il importe, pour assurer la digestion rapide et aisée d'un repas, de proscrire lard et saindoux de la cuisine. Les graisses industrielles ne seront utilisées qu'avec une grande modération et seront de préférence remplacées par de l'huile de bonne qualité. Le beurre ne sera ajouté que cru, en fin de cuisson. L'utilisation judicieuse de ces corps gras permet d'en réduire la quantité, ce qui rétablit l'équilibre budgétaire.

Calories, calories!

Le deuxième point est un peu plus délicat. Le calcul des calories n'est pas facile, et on oublie facilement de compter les petits détails, tels que graisses de cuisson, huile dans la salade, etc. Il n'est cependant pas nécessaire de se transformer en machine à calculer pour arriver à un résultat. Quelques conseils de base permettent une approximation satisfaisante: pommes fri-

tes et sautées ne figureront qu'exceptionnellement au menu et seront alors accompagnés d'une grillade ou d'un rôti maigre; les sauces seront légères, peu liées et peu crémeuses. Lard et charcuterie, sauf jambon et viande séchée, ne figureront pas sur l'assiette. Par contre le poisson, les viandes maigres (y compris les abats), les œufs préparés si possible sans graisse pourront figurer au menu sans problème.

Une question d'offre et de présentation

Si l'on observe les quelques règles précédentes, la troisième exigence est alors automatiquement satisfaite.

Cependant, il ne faut pas oublier que le client doit trouver du plaisir à manger, ce dernier point étant un facteur important de satisfaction, donc de fidélité.

La présentation joue un rôle capital, et les

Des assiettes pleines de chimie?

(CRIA) Les produits agricoles et alimentaires que nous consommons ont-ils encore un lien avec la nature? C'est une question que certains se posent après avoir lu, vu ou entendu des propos dans lesquels la part de la chimie, à ce qu'il paraîtrait, est belle dans notre assiette. Ces additifs alimentaires dont il est souvent question, que sont-ils au juste? Et la loi, nous protège-t-elle?

Le chimiste responsable du Laboratoire cantonal des denrées alimentaires, à Lausanne, répond à la question: qu'est-ce qu'un additif? C'est une substance naturelle ou artificielle, non nutritive, ajoutée intentionnellement à une denrée alimentaire, le plus souvent en faible proportion, en vue d'améliorer l'apparence, la saveur, la consistance ou la conservation des aliments. Tels sont les critères retenus par les experts du Comité mixte FAO/OMS pour définir les additifs.

Pourquoi des additifs?

L'introduction d'additifs dans les denrées poursuit deux buts, un but d'économie générale et un but d'amélioration des caractères organoleptiques. Economie générale d'abord, car leur rôle vise à la protection des aliments obtenus industriellement contre les altérations susceptibles de modifier leur valeur nutritive dans un sens néfaste. Il s'agit, dans ce cas, des agents conservateurs et des antioxydants. Amélioration des caractères organoleptiques ensuite, tant il est vrai que, pour le consommateur, quel qu'il soit, compte

petits détails, faciles à réaliser, ne sont pas à négliger: accord des couleurs, persil ou autre garniture, température suffisante des assiettes et des mets doivent attirer l'attention des restaurateurs.

La réalisation pratique de ces repas peut différer selon le type d'établissement. En été, le self-service salade comprenant également œufs, viandes et poissons froids, connaît un succès mérité. Dans les petits établissements, il peut être remplacé par une assiette de crudités, également garnie des éléments précités. D'autre part, d'après un certain nombre d'enquêtes alimentaires, de nombreux clients seraient heureux de trouver des menus comprenant jus de fruits, crudités en entrée, et fruits crus ou cuits pour le dessert, ces derniers faisant cruellement défaut dans la plupart des restaurants ou étant présentés à des prix exagérés. Yogourts et fromages blancs devraient également être disponibles, et mis en évidence.

Cette adaptation des habitudes alimentaires à notre mode de vie est indispensable. Pour être la plus profitable possible, il serait bon qu'une collaboration efficace et positive soit établie entre spécialistes de la nutrition et hôteliers. A. N.

non seulement les qualités intrinsèques et physiologiques mais la couleur, l'aspect, le goût. A cette fin, sont utilisés des colorants, des émulsifiants et gélifiants, des arômes.

L'exigence primordiale est que ces additifs ne présentent pas de toxicité pour le consommateur.

Dans cet objectif, les toxicologues ont mis au point, sur le plan international, un certain nombre de critères systématiquement appliqués à tout additif avant autorisation d'emploi:

- L'additif proposé doit avoir été expérimenté sur deux espèces animales au moins, dont l'une ne doit pas être un rongeur.

- L'expérimentation doit avoir été prolongée pendant toute la vie et sur deux générations d'une de ces espèces, pour observer d'éventuels effets cumulatifs ou tératogènes.

- Les doses administrées doivent être nettement supérieures à celles que l'homme risque d'absorber. Ceci parce que l'homme peut être plus sensible à une substance que les animaux d'expérimentation et parce que, d'un homme à l'autre, la sensibilité peut varier. L'objectif est d'arriver à fixer une dose journalière acceptable pour l'homme qui l'absorbe régulièrement durant des années (DJA). De cette dose, on déduit, en fonction des habitudes alimentaires, la concentration acceptable pour tel additif, dans tel aliment.

- Des critères de pureté doivent être définis pour chaque substance. Ces critères permettent d'obtenir, sinon une certitude absolue, tout au moins une très forte probabilité de non toxicité de ces additifs. Les additifs sont du reste soumis à une expérimentation toujours renouvelée et interdits purement et simplement à l'emploi si un élément nouveau défavorable est mis en évidence.

Les additifs sont-ils utiles?

Ils ne sont utiles que dans la mesure où ils apportent un avantage technologique qui ne peut être fourni par aucune autre technique autorisée. Et c'est là qu'intervient l'aspect législatif du problème.

En Suisse, comme du reste dans la plupart des pays, la législation est basée sur le principe dit des listes positives: «Tout est interdit, sauf ce qui est autorisé.» Cette règle permet une interdiction générale d'ajouter des substances chimiques aux denrées alimentaires sauf si la substance a été expressément autorisée.

L'Ordonnance sur les produits alimentaires se compose de deux parties bien distinctes: les dispositions générales et les dispositions spéciales. Par dispositions générales, on entend les définitions des objets soumis à la législation (denrées alimentaires, objets relatifs, biens de consommation) et les règles relatives à l'étiquetage des denrées, aux principes d'hygiène des locaux et aux conditions de mise dans le commerce. Quant à la partie spéciale, elle traite des différentes catégories de denrées, précisant leurs qualités minimales et normes chimiques.

De plus - c'est dans le problème des additifs le point capital - sont expressément mentionnées les denrées où l'adjonction d'un additif, quel qu'il soit, est autorisée, ainsi que la quantité maximum admise de cet additif. Fait enfin partie de l'ODA la liste exhaustive des additifs admis.

Cette législation assure une protection efficace du consommateur, puisqu'elle est par essence très limitative et qu'il est assuré que l'on ne peut pas introduire n'importe quel additif dans n'importe quelle denrée. A. Ramuz

Les carottes sont cuites

L'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne (OPAV) a organisé, au début du printemps, une petite manifestation en l'honneur d'un légume toutes saisons bien sympathique: la carotte. Pour quelles raisons? Pour expliquer que c'est un produit excellent à tous points de vue, pour prouver que sa consommation n'a pas encore atteint un plafond, pour démontrer que les mets qu'elle compose sont dignes d'une gastronomie classique et de haute tenue, pour encourager enfin les consommateurs et les restaurateurs de surcroît à profiter d'une offre avantageuse.

Les carottes sont cuites certes, mais elles correspondent à un principe moderne d'alimentation saine: elles sont pauvres en calories et riches en vitamines.

Pour jeunes et moins jeunes

On a dit - à raison d'ailleurs - que les carottes étaient bonnes pour la vue (ce qui explique que les lapins ne portent jamais de lunettes!), pour le teint, pour... Ce qui est certain, en tout cas, c'est que la médecine moderne voue à la carotte, en tant que produit alimentaire de haute valeur nutritive et de grande puissance curative, une attention soutenue.

En sus de sa teneur élevée en sucre, la carotte est le support principal de la provitamine A, laquelle à son tour est d'une importance primordiale pour notre faculté visuelle. Cela vaut en particulier aussi pour les yeux surmenés et en cas de cécité nocturne. La carotte contient encore, en tant que sels minéraux essentiels, du potassium, du sodium, du calcium, du magnésium, du fer, de l'acide phosphorique, ainsi que les vitamines B₁, B₂ et même C. De plus, les carottes se digèrent facilement et ne sauraient donc être écartées des régimes, ni de l'alimentation des enfants et des malades.

De toute évidence, c'est lorsque les carottes sont consommées crues que leurs excellentes propriétés peuvent développer leur efficacité optimale.

On ne devrait donc renoncer en aucun cas à ces précieuses carottes crues (hachées et assaisonnées) dans l'alimentation des enfants. Aux nourissons, on les donne sous forme de jus; les adultes, eux, se

délecteront de drinks: les enfants, pour leur part, croquent volontiers une carotte, douce et tendre, et le père lui-même serait bien inspiré de mâcher de temps à autre une carotte plutôt que son cigare...

Le marketing des calories

On peut envoyer le marketing au diable; il n'empêche que ce vocabulaire recèle la solution pour satisfaire sa clientèle. Que demande cette dernière en matière de restauration? Des repas équilibrés, sains et adaptés à ses besoins personnels en calories; l'être humain en a besoin de quelque 2400 par jour.

En appliquant à la lettre la théorie du marketing dans le domaine de l'alimentation collective, le restaurateur cherche à vendre des produits conformes aux goûts et aux besoins de sa clientèle.

Il sera donc automatiquement amené à devoir calculer de plus en plus le nombre de calories qu'on lui demande... et à trouver l'équilibre juste en servant toujours plus de légumes, carottes y compris!

Les légumes ne contiennent que peu de calories. Cette particularité permet aux sveltes de le rester et aux moins sveltes de le devenir. Ajoutons à cela le fait que les légumes sont des dispensateurs de vitamines de premier ordre. Sans risque pour notre santé - au contraire elle en profite - nous pourrions facilement doubler notre consommation en légumes et tout le monde se porterait mieux tout en pesant moins, à condition que l'apport en aliments plus riches en calories soit réduit en conséquence.

Lunch-carottes

Mets:	Calories par portion	Nbre total de calories
Apéritif	65	65
Potage Crècy à l'Ancienne:		
- carottes	30	
- autres légumes	15	
- riz	20	
- bouillon	20	85
Céléris farcis:		
- céleri	40	
- farce	200	240
Potée Rhodanienne:		
- viande	450	
- légumes	120	
- matières grasses	50	620
Tourte Bonne vue	280	280
Total		1290

Table des calories pour quelques légumes

(par 100 g de substance)			
Asperges	21	Fenouils	27
Carottes	40	Haricots	24-32
Céleri	40	Laitues	27
Choux	25-40	Oignons	38
Choux-fleurs	27	Poireaux	44
Chorocrote	18	Radis	18
Choux		Salades	18
de Bruxelles	47	Tomates	22
Epinards	26		

Quelques autres aliments

Pain blanc	253	Tripes	99
Sucre	385	Foie	135
Lait	64	Lard	625
Fromage,		Hareng, fumé	211
gras	330-400	Truite	100
Croquette		Riz	360
de porc		Maïs	368
Jambon, cru	345		
Salami	525		

Pour mieux apprêter le poisson

Présentant le fruit du travail des pêcheurs professionnels du pays, un spectacle audio-visuel (diapositifs et commentaire/son), le Diaporama, est désormais mis à la disposition de sociétés et d'organisations désireuses agrémenter leurs réunions, cours et autres rencontres groupant au plus 40 à 50 personnes. D'une durée de 15 minutes, le Diaporama présente, en couleur, les caractéristiques et les différentes possibilités de préparer les poissons des lacs suisses. Plus d'une centaine de diapositifs sont commentés; sept recettes de base sont expliquées en cours de projection. Agréable spectacle que celui de poissons du lac à table. (Diaporama SI PPL, M. Monbaron, La Dullive, Gland.)

L'arôme du café: 900 composants

(ATS) L'arôme du café est le fait de quelque 900 substances, dont on connaît aujourd'hui 390 éléments et dont 500 environ n'ont pas encore pu être identifiés. Cette connaissance des molécules aromatiques, dont la complexité est immense, n'a été rendue possible que grâce

Les carottes du Valais

Le climat du Valais ainsi que les conditions de son sol sont pour la culture de la carotte - de même que pour toutes les autres sortes de légumes - extrêmement favorables. Ce climat est influence de manière bénéfique la croissance des carottes tandis que le sol limoneux de la vallée du Rhône leur donne l'humidité nécessaire.

Contrairement à d'autres cultures, celle de la carotte ne demande qu'un travail restreint; c'est pourquoi elle est très avantageuse et pour le producteur et pour le consommateur.

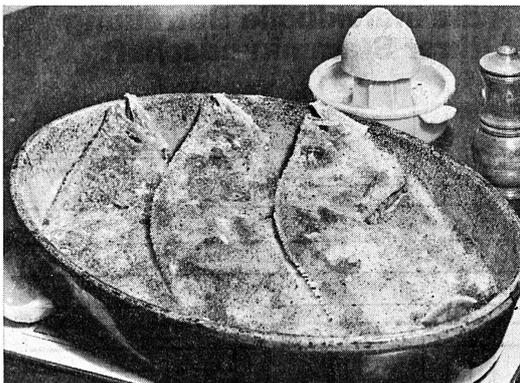
La qualité de la carotte valaisanne est sans conteste considérée comme très bonne. Sa chair a principalement l'avantage d'être très tendre. Les carottes indigènes sont aussi bien destinées au marché frais qu'aux fabriques de conserves. La production valaisanne de 1973 s'est élevée à environ 18 200 tonnes.

Le perfectionnement des méthodes d'analyses utilisées par les aromaticiens. Lors d'une récente journée d'orientation organisée par le Groupement suisse de l'industrie des arômes, le Dr Max Winter, de Genève, a précisé qu'en 1920 on ne connaissait que 20 constituants du goût du café. On en avait trouvé 100 en 1960, 300 en 1967 et 390 en 1972. Cette activité de recherche est intense, notamment à Genève, centre mondial de l'industrie des arômes et parfums, pour connaître toujours plus intimement la structure chimique des arômes, afin de pouvoir les reconstituer aussi fidèlement

La bière ne fait pas grossir

L'idée que la bière fait grossir est une légende largement répandue. Un litre de bière ne représente en effet que le 10% d'une consommation moyenne de 2400 calories par jour. Les comparaisons théoriques suivantes le prouvent:

100 g de bière	45 - 60	calories
100 g de vin rouge ou blanc	50 - 65	
100 g de gâteau, biscuits	350 - 450	
10 noisettes	95	
1/2 poulet grillé	300	
1/2 tasse de jus de rôti	300	
1 petit pain	80	



Il est riche en protéines (18 à 20%) bien équilibrées, puisqu'elles contiennent dans de bonnes proportions les acides aminés essentiels indispensables à l'entretien et à la croissance des tissus de notre corps. On trouve aussi dans le poisson nombre d'éléments minéraux: du phosphore, du magnésium, du cuivre et surtout de l'iode et du fer. La teneur en iode varie d'une espèce à l'autre. Elle est toujours importante. Le fer se trouve surtout dans les poissons à chair rose ou foncée, comme le thon ou le hareng, un peu moins dans les poissons à chair blanche. La présence de vitamine B12 dont le poisson est l'une des meilleures sources alimentaires, renforce l'activité anticancéreuse. Les autres vitamines du groupe B sont assez bien représentées. Enfin, on trouve des quantités intéressantes de vitamine A dans les poissons dits gras.

Une classification pratique

La chair du poisson, comme celle de tous les animaux, contient un certain pourcentage de lipides ou graisses, extrêmement variable d'une espèce à l'autre. A l'intérieur d'une même espèce, la teneur est également variable, suivant le calendrier. A son maximum avant le frai, elle diminue considérablement ensuite. On classe

habituellement les poissons en trois catégories:

- poissons demi-gras (4 à 10% de lipides)
- poissons maigres (4 à 10% de lipides)
- poissons gras (plus de 10% de lipides).

C'est une classification pratique, mais qui ne permet pas de juger vraiment. En effet, ces appréciations sont toutes relatives et situent seulement les poissons entre eux, et non par rapport à d'autres aliments de valeur nutritive voisine.

Une chair sans problème

Sur le plan digestif, tout dépend en fait de la cuisson. Car le poisson par lui-même est de digestion facile. Sa chair, pauvre en fibres conjonctives, est tendre et séjourne relativement peu dans l'estomac. Il existe cependant des exceptions: les poissons à chair ferme dont la texture rappelle celle des viandes de boucherie (c'est le cas du thon notamment), et dont le temps de digestion est identique.

Quant aux intolérances, il s'agit surtout d'allergies dites «précoces» qui se déclenchent aussitôt après l'ingestion (urticaire, oedèmes...). Ces manifestations spectaculaires sont relativement rares, même si elles gênent considérablement leurs malheureuses victimes.



**Gönnen Sie
Ihren Gästen ein
sattes Grün.**

Astro Turf von Monsanto ist ein naturnaher, pflegeleichter Rasenteppich. Sie können ihn überall dort einsetzen, wo natürlicher Rasen nicht mehr gedeiht. Astro Turf ist witterungsbeständig, von gleichbleibender Schönheit und absolut unproblematisch im Unterhalt. Astro Turf eignet sich für Sport und Spiel, Schwimmbadeinfassungen, Dachterrassen, Innenräume, Fitnessanlagen und als neuartiges Décor-Element. Astro Turf macht sich bezahlt.

Astro Turf von Monsanto. Denn Grün macht schön.

Forster & Co. AG Theaterstrasse 8 8001 Zürich Tel. 01325780	W. Geelhaar AG Thunstrasse 7 3000 Bern 6 Tel. 031431144	A. König & Cie Place St-Laurent 22 1000 Lausanne Tel. 021225841	Sandreuter & Co. AG Marktplatz 16 4001 Basel Tel. 061256666
--	--	--	--

Coupon:

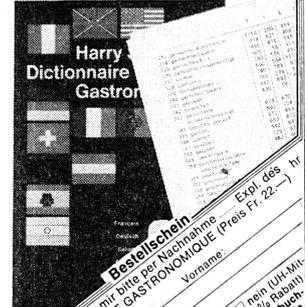
Senden Sie mir bitte Ihre Astro Turf-Dokumentation und ein Gratismuster.

Name: _____
 Adresse: _____
 PLZ/Ort: _____

**Soeben erschienen: von Harry Schraemli
 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**

Bestellschein
 Senden Sie mir bitte per Nachnahme Exp. 068
 DICTIONNAIRE GASTRONOMIQUE (Preis Fr. 22.-) HV
 Name: _____ Vorname: _____
 Strasse: _____ PLZ/Ort: _____
 Uhr-Mitglied: ja nein (UHMit-
 Glieder erhalten 10% Rabatt)
 Einsetzen in: Union Helvetia
 Postfach 1115
 8002 Luzern.

**Un NOM pour
votre RENOM**
LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

 notre succès sera le
VOTRE
 dégustation chez vous sur demande
 sans engagement
 (039) 23 16 16
 Torréfaction de café LA SEMEUSE,
 2301 La Chaux-de-Fonds.

**TEXTIL-INFORMATION
 FÜR DIE HOTELLERIE PFEIFFER + CIE**



Die Zeiten ändern sich

Bis zu 40% sparen Sie an Zeit, wenn Sie Ihre Bettwäsche auf das Nordische System einstellen.

Worin besteht das Nordische System?

Eine vereinfachte Wäscheausstattung für Ihre Betten. In der «klassischen» Wäscheausstattung für Hotelbetten finden Sie:

1. Unterleintuch
2. Oberleintuch
3. Duvetbezug
4. Kopfkissenbezug
5. Schlafdecke

Ein Wechsel der Wäsche bedeutet zehn Arbeitsgänge, fünf beim Abziehen und fünf beim Neubeziehen des Bettes. Mit dem Nordischen Bettensystem vereinfachen Sie den Vorgang des Wäschewechsels ganz erheblich, da Sie nur drei Wäschestücke brauchen:

1. Unterleintuch
2. Kopfkissenbezug
3. grosser Flachduvetbezug

Also weniger Arbeitsgänge, weniger Personaleinsatz und geringere Unterhaltskosten.

Für genauere Informationen und Angebote schreiben Sie oder rufen Sie uns an.

DER PFEIFFER – IHR TEXTILPARTNER

8753 MOLLIS TEL. 058 34 11 64

**Gästekarteikarten
 erleichtern Ihnen
 die individuelle Betreuung
 Ihrer Stammkundschaft**

Name		Vorname		Beruf				
Hr. Frau Fr.				Titel				
				Nationalität				
Geboren am _____		Heimatort _____						
Adresse _____								
SHV Bern Nr. 620								
Ankunft	Abreise	M	E	D	ZimmerNr.	*	Preis	Bemerkungen

* A=Logement C=Daily rate B=Logement und Frühstück D=Halbpension E=Pension

beidseitig bedruckte Karte im Format 105x148 mm

Unsere Preise:
 100 Karten Fr. 4.—
 500 Karten Fr. 18.—
 1000 Karten Fr. 34.—
 Passender Karteikasten Fr. 12.40

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

Swissair et sa participation dans les sociétés touristiques

Il ressort du Rapport du conseil d'administration de Swissair pour 1973 que notre compagnie aérienne nationale a développé, au cours de ces dernières années, ses investissements dans des secteurs placés en dehors de son activité principale, qui est le transport aérien régulier.

Après une longue période de réticence à l'égard d'une telle politique, Swissair, devant la nécessité d'offrir au passager une gamme étendue de prestations, a pris des participations dans plusieurs sociétés d'intérêt touristique.

European Hotel Corporation

«Nous avons reconnu à l'époque, peut-on lire dans ce rapport, que la pénurie de lits d'hôtel à Zurich entravait de façon sensible notre propre activité. Grâce à notre participation aux hôtels de première classe «Atlantis», «International» et «Zurich», nous avons contribué à affermir la bonne réputation de Zurich en tant que centre de tourisme et métropole de congrès.»

Quant à la société «European Hotel Corporation», dont Swissair détient 8 1/3 % du capital social, elle a accompli un premier pas important dans la constitution de la chaîne d'établissements de classe moyenne «Penta Airlines Hotels», en ouvrant en 1973 des établissements à Londres, Munich et Paris. Des maillons de la chaîne seront installés à Lisbonne cette année encore et à Rome l'an prochain. Il existe des projets pour la construction d'un établissement à Athènes et surtout à Genève. Des contrats d'association ont été signés avec le Nova Park à Zurich et le Barbizon Plaza à New York.

La société affiliée Reveca S.A. a ouvert en 1973 le restaurant «Relais Swissair La Tour», à Mulhouse, qui est rapidement devenu le lieu de rencontre apprécié en Alsace voisine où il contribue à la présence de Swissair.

Sociétés affiliées et participations

Hôtels	
24 millions de francs (1)	
44 % (2)	
* %	
Hôtel Airport SA, Glattbrugg	20,0
Hôtel Atlantis SA, Zurich	7,1
Hôtel International SA, Zurich	21,7
Hôtel Zurich SA, Zurich	40,0

Hôtel Intercontinental Genève SA, Genève	2,5
HIRO Swissair Société immobilière à r. l., Vienne	25,0
European Hotel Corp. NV, Amsterdam	8,3
EHC European Hotel Corp. (Switzerland) SA, Genève	24,5
EHC European Hotel Corp. (France) SA, Paris	4,9
Prohotel SA pour hôtels et activités touristiques, Klotten	40,0
Blanchisserie Prohotel SA, Klotten	26,6

Compagnies aériennes

20 millions de francs (1)	
37 % (2)	
Balair Compagnie aérienne suisse pour vols à la demande SA, Bâle	62,5
Petites participations à HéliSwiss et ALAG	

Restaurants

4 millions de francs (1)	
7 % (2)	
Reveca SA pour restauration et ravitaillement, Zurich	100,0
Restaurants Swissair à Madrid, Bâle, Mulhouse, Buenos Aires	100,0
Swiss Centre Restaurant Inc., New York	12,5

Agences de voyages

3,5 millions de francs (1)	
7 % (2)	
Interconvention Congress and Convention Services Ltd., Zurich	90,0
Voyages Kuoni SA, Zurich	25,0
Popularis Tours, Berne	3,9

Branches diverses

2,4 millions de francs (1)	
5 % (2)	
Avireal SA, Klotten	75,0
Swissair Fiduciaire SA, Zurich	100,0
Swissair Photo et Mensurations SA, Zurich	28,6
Monte Branco Ltda., Rio de Janeiro	100,0

* Part en % de Swissair au capital-actions
(1) Montant total (capital-actions, prêts, investissements directs)
(2) Part en % à l'ensemble des investissements pour participations

Après quatre ans de coopération KSSU

Le DC-10-30 répond à toutes les aspirations

En février 1970, la compagnie française UTA (Union de Transports Aériens) se joignait au groupe KSS (KLM, Royal Dutch Airlines, SAS, Scandinavian Airlines System, et Swissair) pour former le groupe KSSU, dont le but est la coopération technique et opérationnelle entre les entreprises intéressées. L'accord s'étend provisoirement sur une période de dix ans.

Les membres du groupe ont convenu, notamment, d'accepter des spécifications communes pour les types d'avions qu'ils acquièrent bien que chaque partenaire ne soit pas obligé d'acheter tous les modèles que les autres membres du groupe pourraient acquérir. Le bénéfice pratique d'une telle organisation est de diminuer la charge des investissements initiaux toujours considérables lors de l'acquisition d'une flotte d'avions modernes. Les économies nationales des pays intéressés profitent donc aussi, indirectement, de cet accord. Mais l'avantage le plus grand de la coopération au sein du groupe KSSU est d'éviter que chaque compagnie soit obligée d'avoir les mêmes installations de révision pour un même type d'avion. D'autres possibilités d'économies, considérables, sont créées par une telle coopération, non seulement dans le domaine de «planning» technique, mais aussi dans celui du «planning» de la production, du ravitaillement en matériel et du contenu.

C'est sur la base de cet accord que les quatre compagnies décident d'acquiescer en commun un avion de grande capacité qui ne serait, cependant, pas aussi grand que le Boeing 747. Deux types d'appareils, tri-moteurs tous deux, furent pris en considération. Les évaluations se prolongèrent pendant plusieurs mois. Ces études démontrèrent que le DC-10 de McDonnell Douglas répondait le mieux à leurs besoins mais qu'il était, toutefois, nécessaire de procéder à un certain nombre de modifications car le modèle original, le DC-10-10, ne correspondait pas suffisamment aux buts fixés par le groupe. Celui-ci proposa donc aux constructeurs de l'avion, McDonnell Douglas, et du réacteur, General Electric, un certain nombre de modifications qui furent acceptées. KLM, SAS, Swissair et UTA purent alors signer avec McDonnell Douglas et General Electric le contrat d'achat du DC-10 modifié: le DC-10-30. Parmi les améliorations réalisées figurait, notamment, l'augmentation du rayon d'action

devant permettre des opérations régulières sur longues distances, notamment sur l'Atlantique-Nord

14 bonnes opérations

Grâce à la coopération qui s'établit entre les quatre membres du groupe KSSU et les constructeurs, ce fut un avion de grande classe qui prit l'air pour la première fois en 1972. Aujourd'hui, trois des compagnies du groupe KSSU ont déjà reçu 14 des appareils commandés et les ont mis en service et aucun d'elles ne regrette la décision prise car elles ont pu apprécier à leur juste valeur les avantages du DC-10. Elles considèrent que leur décision d'acheter ce type d'avion a été la seule juste et possible. Au début, le DC-10-30 a eu, comme tous les avions nouveaux, certaines maladies d'enfance qui sont, à l'heure actuelle, surmontées. Toutes les modifications rendues nécessaires par ces maladies d'enfance ont été faites sans délai. Il est, en effet, normal qu'une compagnie connaissant l'importance de sa responsabilité et de sa réputation précède, sans tarder, aux modifications demandées par le constructeur. Du 1er avril 1973 à fin mars 1974, les 14 DC-10-30 de KLM, Swissair et UTA (SAS reçeva son premier DC-10-30 à la fin de cette année) ont volé commercialement pendant 39 846 heures, transporté 767 772 passagers, 34 627 tonnes de fret et 1523 tonnes de courrier postal.

Une «entente cordiale»

La coopération technique du groupe KSSU a fait naître une coopération semblable entre les autorités aéronautiques des pays dont les quatre compagnies portent le pavillon. Ces organisations gouvernementales ont, en effet, la responsabilité de surveiller les opérations et l'entretien des flottes des compagnies et de s'assurer que les avions sont toujours exploités selon les normes de la sécurité aérienne. Ainsi, grâce à l'appui des autorités aéronautiques civiles des Pays-Bas, de la Norvège, du Danemark, de la Suède, de la France et de la Suisse, il a été possible de créer une «entente cordiale» dans le monde aérien en Europe qui, pour le public, est au mieux illustrée, aujourd'hui, par le magnifique DC-10-30 du groupe KSSU.

Paris—Lyon à 300 km/h en 1980

(ATS) Le bulletin d'information de l'Union internationale des chemins de fer, dans un commentaire consacré à la décision du gouvernement français de construire pour 1980 une voie ferrée nouvelle entre Paris et Lyon, relève que cette ligne s'inscrit dans le cadre du «plan directeur du chemin de fer européen de l'avenir» élaboré par l'UIC, organisme qui groupe les chemins de fer européens et dont le siège est à Paris.

Ce plan, tel qu'il a été présenté aux gouvernements du vieux-continent, comprend environ 6000 km de lignes nouvelles à construire d'ici 1985. En 1974, déjà, près de 20 % de ce programme est déjà autorisé ou en cours de réalisation. «Ainsi, dans toute l'Europe estime l'UIC, se concrétise le renouveau incontesté du rail en matière de liaisons interville.» Au surplus, ce plan directeur est aussi destiné à faire face aux multiples problèmes posés par la situation nouvelle devant laquelle le monde se trouve placé en matière d'énergie.

La future ligne Paris-Lyon sera longue de 390 km alors que l'actuelle qui passe par Dijon, en compte 122 de plus. Elle a été spécialement conçue par la SNCF pour des dessertes voyageurs de jour à des vitesses pouvant atteindre 300 km/h. Les rampes seront réduites et le rayon minimum de courbes de 3200 m. Enfin, la rentabilité de la ligne est assurée, car le trafic entre la capitale française et le sud-est de la France, zone en pleine expansion, ne cesse de s'accroître. Il fallait donc de toute façon décharger la ligne actuelle. Seuls seront ajoutés à rouler les trains de voyageurs. Lyon sera à deux heures de Paris au lieu de 4 selon l'horaire actuel. Les convois circuleront à une cadence régulière et certains d'entre eux feront arrêt à Creusot et à Macon.

Mehr Charterverkehr für Basel

Basler, baden-württembergische und eltsässische Reisebüros wollen den Flughafen Basel-Mülhausen für Charterferienreisen aus dem Dreiländereck besser nutzen. Die Reisebüro A. K. Bieri AG in Basel, Lesage in Mühlhausen, Suevia-Reisen in Schwenningen und Seilnacht in Lörrach offerieren unter der gemeinsamen Marke «Starter» vor allem Ferienprogramme in Malta, Griechenland und Tunesien, bieten aber auch die übrigen Programme der innerfranzösischen Fluggesellschaft Air Inter und der Air-France-Tochter Air Charter International an. Wie Alfred K. Bieri an einer Pressekonferenz mitteilte, haben sich die drei Reisebüros zum Ziel gesetzt, im laufenden Jahr 50 000 Ferienhüngrige ab Basel zu befördern — eine Zahl, die in ihrer Grössenordnung nahezu dem durchschnittlichen Monats-Passagieraufkommen des Basler Flughafens entspricht. Bieri und seine Partner wollen damit zeigen, dass mit geeigneten Massnahmen die Passagierzahl ab und nach Basel nicht zuletzt auch aus dem französischen und deutschen Einzugsgebiet wesentlich gesteigert werden kann. sda

Erster Airbus in Basel-Mülhausen

Auf seiner Goodwill-Tour hat der erste Airbus der Air France auch dem Flughafen Basel-Mülhausen einen Besuch abgestattet. Im Rahmen eines von der Air France gegebenen Empfangs wurde die als Grossraumflugzeug für Kurzstreckenflug konzipierte Maschine vorgestellt, die in der französischen Version entweder 269 «klassenlose» Passagiere oder 26 Erst-Klassen-Fluggäste und 225 Passagiere in der Touristenklasse aufnehmen kann.

Die Air France wird in diesem Frühjahr drei und im nächsten Jahr nochmals die gleiche Anzahl dieser als Gemeinschaftsproduktion von fünf europäischen Ländern entstandenen Maschinen in Betrieb

Dänemarks Bahnen setzen Dampf auf

Mit dem Fahrplanwechsel am 26. Mai machten die Dänischen Staatsbahnen einen Schritt, den sie selbst als «die wichtigste konzentrierte Bahnaktion der letzten 40 Jahre» bezeichnet.

1935 wurden die «Blitzzüge» eingeführt und die Brücke über den Kleinen Belt zwischen der Insel Fünen und der Halbinsel Jütland geschlagen, dem nördlichsten Zipfel des europäischen Kontinents. Der jetzige grosse Schritt wurde unter dem Arbeitstitel K 74 seit Jahren vorbereitet und ist bedeutungsvoll weil über Dänemarks Grenzen hinaus — nicht nur wegen seiner Vielschichtigkeit, sondern auch wegen seiner engen Verknüpfung mit den übrigen europäischen Eisenbahnen.

Internationales und komfortables TEE-Netz

Am deutlichsten werden diese Zusammenhänge durch Dänemarks Anschluss an das internationale TEE-Netz. Der «dänische» TEE-Zug heisst «Mercurus» und legt die Strecke Kopenhagen-Hamburg in 5 1/2 Stunden zurück. Bis zu seinem Zielbahnhof Stuttgart braucht er allerdings 13 Stunden. Die «Sensation» des Anschlusses liegt darin, dass bisher noch nie ein skandinavisches Land von einem Eisenbahnzug angefahren worden ist, der nur 1. Klasse führt. Die nördlichen Länder haben zwar seit Jahren im Binnenverkehr komfortable Expresszüge, die ebenfalls nur eine Klasse kennen — aber nur die zweite.

K 74 brachte daher neben dem internationalen Knüller des TEE-Anschlusses auch einen nationalen Eisenbahn-Knüller: Die neuen Zweitklasse-Wagen werden künftig statt der bisher acht Sitze nur noch sechs haben und sich damit auch äusserlich kaum noch von den Wagen der 1. Klasse unterscheiden.

Die ganze «Luxurisierung» des dänischen Bahnwesens läuft unter dem von der Deutschen Bundesbahn entlehnten Begriff «Intercity», wobei nicht nur schnellere, bessere, bequemere und auf feste Stunden-Zugfolge abgestimmte Verbindungen zwischen Kopenhagen und den wichtigsten Städten der Provinz verstanden werden, sondern auch eine durchgreifende Verbesserung des Fahrverkehrs.

Fahren als Lebenserv

Für ein Land wie Dänemark, das aus insgesamt 400 Inseln besteht, und bei dem nicht nur die «Hauptinsel» Seeland (mit Kopenhagen) vom «Hauptland» Jütland durch den Grossen Belt getrennt ist, sind gute und schnelle Fahrverbindungen eine Art Lebenserv der Nation. Das wird nicht zuletzt an der starken Stellung deutlich, die Hamburg in Jütland und auf der mit Jütland durch eine Brücke verbundenen Insel Fünen geniesst. Diese Stellung wurde durch Dänemarks Eintritt in die Europäischen Gemeinschaften zusätzlich festigt. Denn für die eine Hälfte der dänischen Bevölkerung ist es leichter, nach Deutschland, als in ihre eigene Hauptstadt

Airterminal in der Stadt — Piste im Meer

Der Flughafen Schiphol bei Amsterdam wird voraussichtlich 1985 die Sättigungsgrenze erreichen. Da es unmöglich scheint, seine Kapazität in diesem überbevölkerten Gebiet noch zu erhöhen, muss der Bau eines Flughafens geplant werden. Ein ehrgeiziges Projekt wird zurzeit von der niederländischen Regierung gefördert. Der eigentliche Flughafen würde auf einer künstlichen Insel von 3000 ha einige Kilometer vor der Küste entstehen. Der Airtterminal selbst, im Herzen des Ballungsraumes gebaut, würde durch eine Eisenbahn-Schnellstrecke mit dem Flughafen verbunden (50 km in 20 Minuten). Der Flughafen dagegen würde weit von allen Wohngebieten entstehen. Ueber die Eisenbahnstrecke, die am Schienennetz der Niederländischen Eisenbahnen und am Strassennetz Anschluss hätte, könnte die Beförderung der Passagiere schnell und bequem erfolgen.

nehmen. Das Flugzeug hat eine Länge von fast 54 Metern und eine Flügelspannweite von etwa 45 Metern. Die maximale Kapazität beträgt 345 Passagiere, der Aktionsradius wird mit 2800 Kilometern angegeben. Das Flugzeug wird von zwei General Electric Triebwerken angetrieben und erreicht eine Geschwindigkeit von 940 Stundenkilometern.

Air France schliesst Basel an Ueberseezettel an

Als weitere Neuheit wurde beim Airbus-Empfang bekanntgegeben, dass die Air France ab 1. November täglich von Basel-Mülhausen aus den Pariser Interkontinentalflughafen «Charles de Gaulle» anfliegen wird und ab 1. Dezember einen Direktkurs von Basel nach den Antillen führt. Als erste Schweizer Destination soll der Airbus voraussichtlich ab nächstem Herbst Genf anfliegen, während Zürich erst Ende 1975 in das Airbus-Netz aufgenommen wird. sda

zu kommen, die für die Dänen aus Jütland und Fünen auf dem Landwege nicht erreichbar ist. 73 000 mal im Jahr überqueren die Fährschiffe der DSB den Grossen Belt. Die modernsten Schiffe können 400 Autos auf drei Decks zwischen Seeland und Fünen befördern, wofür sie jeweils rund eine Stunde benötigen. Diese Schiffe sind so stabil gebaut, dass die in Wartung und Betrieb sehr kostspieligen Eisbrecher verschrottet werden können: Die DSB-Fähren sind ihre eigenen Eisbrecher.

Insgesamt fahren 40 Schiffe unter der DSB-Flagge — einige von ihnen gemeinsam mit den Schwedischen Staatsbahnen und der Deutschen Bundesbahn. Die 1963 in Betrieb genommene Vogelflüglinie Puttgarden-Rödby ist mit einer Ueberfahrzeit von einer Stunde die kürzeste Verbindung zwischen Skandinavien und dem Kontinent. Auf dieser Strecke reisen jährlich etwa anderthalb Millionen Passagiere. Insgesamt legen die unter der DSB-Flagge fahrenden Schiffe pro Jahr etwa 2,5 Millionen Schiffschilometer zurück und befördern dabei 19 Millionen Fahrgäste, 3,4 Millionen Autos, 110 000 Reisezugwagen und 850 000 Güterzugwagen. Hierzu kommen noch die 6,6 Millionen Passagiere, die mit den traditionellen Schiffen oder mit Tragflugbooten über den Oeresund befördert werden — teils zwischen Helsingör und Helsingborg, teils zwischen Kopenhagen und Malmö. Diese Fährdienste, die im letzten Jahr erstmalig stagnierten, werden von den Dänischen und Schwedischen Staatsbahnen als gemeinsame «Reeder» betahren.

Die Bahn in der Offensive

Alle diese Dienste wurden oder werden im Rahmen des Intercity-Programmes entscheidend verbessert. Wie in der Bundesrepublik, sind auch in Dänemark die Bahnen zur Offensive übergegangen. Nachdem sie erkannt hatten, dass ihre Produkte ohne qualitative und quantitative Verbesserungen nicht mehr marktfähig sind und ihre völlige Verdrängung durch den in Skandinavien stark wachsenden Binnenverkehr und die Motorisierung nur eine Frage weniger Jahre sein würde, hat die Bahn die Konsequenzen gezogen und den Kampf aufgenommen. In Dänemark ist das Intercity-Programm ein besonders markanter Meilenstein dafür.

Im Gegensatz zur Deutschen Bundesbahn sind die Dänischen Staatsbahnen selbst Reiseveranstalter, obwohl die besten Jahre dieses Geschäftszweiges vorüber zu sein scheinen. Ausserdem verfügen die DSB über ein Netz von 25 eigenen Reisebüros, die alle an das soeben eingeführte elektronische Platzkarten-Reservierungssystem angeschlossen sind. Ernst Kuttner



Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verpachten ab 1. Juni 1975 oder nach Vereinbarung

Bahnhofbuffet BVZ Stalden VS

Dem Bewerbungsschreiben sind Zeugnisabschriften, Beschreibung des Lebenslaufes und eine Fotografie beizulegen. Die allgemeinen Vorschriften über die Pacht und den Betrieb des Buffets können bei der Direktion in Brig bezogen werden.

Anmeldung erbeten an:
Direktion der Brig-Visp-Zermatt-Bahn
Norstrasse 9, 3900 Brig

P 36-13111

URGENT
pour cause de maladie à remettre
salon de thé

Constellation à Crans-sur-Sierre (Valais). Situé centre de la station. Affaire en pleine extension. Belle clientèle, 2 salles de billard, 1 terrasse et 1 appartement de 5 pièces.
Téléphone (027) 7 29 63 de 11 à 13 h. et de 19 à 21 h. F. Deforel, salon de thé Constellation, 3963 Crans-sur-Sierre.

Asa 87-50216

A vendre ou à louer
hôtel-restaurant

Station réputée Jura vaudois. Salle à boire, salle à manger, cuisine agencée, 13 chambres d'hôtes avec confort, appartement tenancier, locaux divers. Patente 124 places. Chiffre d'affaire important susceptible d'être développé. Vente de l'immeuble ou du matériel seulement avec bail de longue durée.
Ecrire sous chiffre KZ 901816 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Pachtausschreibung

Die Skilift und Sesselbahn
Schönried-Horneggli AG
schreibt ihren Gastwirtschaftsbetrieb im Berghaus Horneggli auf 1. Mai 1975 zur Pachtübernahme aus (Sommer- und Wintersaison).
Das Berghaus wird zurzeit umgebaut, auf zirka 110 Plätze erweitert und modern eingerichtet. Eine grosse Sonnenterrasse wurde bereits neu geschaffen.
Für Auskünfte und Besichtigung wende man sich an: Herrn F. Dillier, Schönried, Telefon (030) 4 16 55 Genf, Telefon (022) 48 57 56 oder an Herrn H. Kern, Hotel Bahnhof, Schönried, Telefon (030) 4 42 42.

Anmeldungen sind mit Ausweiskopien und Referenzangaben zu richten an:
Herrn H. Kern, 3778 Schönried.

P05-10556

Umständehalber in Films

zu verkaufen
kleines Hotel

mit Dependance und beträchtlichem Umschwung.

Ernsthafte, kapitalkräftige Selbstinteressenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre 13-24926 an Publicitas, 7002 Chur.

Zu vermieten in der **Zentralschweiz** an erster Verkehrslage in grossem Industriezentrum per 1. Juli oder nach Uebereinkunft gangbares

Hotel-Restaurant

Für tüchtiges, gut ausgebildetes Wirte-Ehepaar eine erstklassige Existenz.
Interessenten bewerben sich bitte unter Chiffre OFA 15228 C an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5001 Aarau.

A remettre à Montreux, pour raison d'âge

hôtel-restaurant

65 lits, buvette, salle à manger 90 places, restaurant, carnozet. Excellente situation. Prix intéressant. Nécessaire pour traiter fr. 350 000 à fr. 400 000.

Tous renseignements par la Fiduciaire de la Société suisse des hôteliers, 18, Rue de la Gare à Montreux tél. 021/61 45 45.

4295

Zu verkaufen
Wirtschafts-Patent

auf Platz Winterthur.
Offerten unter Chiffre 41-300566 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Zu verkaufen
Bauernhaus

mit 17 000 m² Umschwung an einem Stück (eben).
Sehr gute Zufahrt, Strasse asphaltiert. Ruhige schöne Lage im Grünen, eignet sich für Pferdehalter.
Lage:
8 km von Freiburg
7 km Autobahnausfahrt
15 Autominuten aus Bern
Deutsch-Freiburg.

Interessanten melden sich bitte unter Tel. 037/36 11 07.

4323

Zu verkaufen
Hotel-Restaurant

direkt am Bahnhof, Ostschweiz, 18 Betten, Wirtswohnung, an gut frequentiertem Fremdenplatz am Bodensee. Preis Fr. 485 000.-
Anzahlung mindestens Fr. 50 000.-
Ganzjahresbetrieb. Gute Existenz.

Offerten unter Chiffre OFA 892 Zv an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

IMMEUBLE

3 min. de Montreux, bien situé, entièrement rénové, chauffage central, comprenant :

3 appartements 4 pièces, cuisine, bains.

1 appartement 3 pièces, cuisine, bains.

1 bar à café luxueusement aménagé. Possibilité de chambres meublées.

Prix : Fr. 580 000.-, hypothèque à déduire.

Ecrire sous chiffre PV 901859 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Suche

Hotel in Pacht

Junges Ehepaar, Absolventen der Hotelfachschule Lausanne. Sprachen: deutsch, französisch, englisch, italienisch, spanisch. Seit Jahren in den USA im Fach tätig, sucht in der Schweiz ein Hotel in Pacht zu übernehmen.

Angebote unter Chiffre 4352 an Hotel Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen am Eingang zum Freiburger Reitgelände und Touristengebiet

Landgasthof mit Bar

Restaurant, Gästezimmer und Bar mit üblichem Komfort sind für jede Art von Gästen mit und ohne Pferde ein beliebter Absteigeort. Moderne Küche, Speisesaal, Restaurant und Bar. Zentralheizung, Pferdeboxen und grosser Umschwung. Kaufpreis Fr. 280 000.-, Notwendiges Kapital Fr. 150 000.-.

Anfragen werden schriftlich beantwortet durch P. Sager, Treuhandbüro, Lottorf
Telefon (062) 48 19 62, vormittags.

P 29-743

Zu verkaufen in idealer Lage in Montreux

Hotel

mit 150 Betten, sehr interessante Besetzungsziffer, hauptsächlich durch internationale Gruppen.

Offerten unter Chiffre EV 25-22
Journal Est Valdois, 1820 Montreux.

P 22-120

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 64.
Zweig Niederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65.

P 44-661

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 Berne.

Hotel-Restaurant am Vierwaldstättersee

aus familiären Gründen gemäss Verkehrswertschätzung der Treuhandstelle SHV zu verkaufen.

Logement: 60 Betten.
Restauration: 260 Sitzplätze.
Gute Rendite nachweisbar, Erforderliche Anzahlung Fr. 200 000.-.

Jede gewünschte Auskunft erteilt gerne Chiffre 44-6326, Publicitas, 8021 Zürich.

Wir machen mehr, als Sie von einem Spezialisten normalerweise erwarten.

Die Hans Giger AG ist Ihnen im einen oder andern Zusammenhang sicher längst zum Begriff geworden.

Sie kennen den berühmten café Giger. Oder unsere Tiefkühl-Spezialitäten. Oder unser reichhaltiges Angebot an konservierten Lebensmittel-Spezialitäten.

Giger ist aber mehr. Wir sind der echte Berater für den Grosskonsumenten. Wir sind mit Ihren Problemen vertraut und suchen ständig neuartige Lösungen. Wir legen Wert auf kompetente Beratung und zuverlässige Auftragsabwicklung. Rufen Sie uns an oder verlangen Sie den Besuch eines unserer Mitarbeiter.

Hans Giger AG
Lebensmittelimport engros
Gutenbergstrasse 3, 3001 Bern, Telefon 031 25 27 35, Telex 32266



Abteilung Kaffee-Spezialitäten



Abteilung Tiefkühl-Spezialitäten



Abteilung konservierte Lebensmittel-Spezialitäten



Lebensmittelimport engros

Suchen Sie eine gesicherte Existenz?
Der neu renovierte

Verenahof in Koblenz/AG

bietet sie Ihnen.

Der Verenahof mit Restaurant, Saal und zwei kleineren Nebenräumen sowie mit Gästezimmern liegt ganz nahe beim Bahnhof.

Eine ansehnliche Stammkundschaft und entsprechende Eigeninitiative bieten dem Mieter hervorragende Verdienstmöglichkeiten.

Wenn Sie interessiert sind, wenden Sie sich bitte umgehend an:

Katag Treuhand

Habsburgerstrasse 22

6003 Luzern

Tel. (041) 22 61 41

P 25-3726

Zu verkaufen direkt am

Thunersee Hotelseubau

mit Hallenbad, Fitness, Restaurant und Dancing.

Kaufpreis Fr. 3 800 000.-.

Interessenten erhalten nähere Auskünfte über Chiffre K 900774 der Publicitas, 3001 Bern.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Für unser erstklassiges Speiserestaurant benötigen wir noch:
einen jungen, dynamischen
**Koch
ein Küchengehilfe
eine Buffetdame**

Für Buffetdame und Küchengehilfe käme auch ein Ehepaar in Frage.
Wir bieten:
zeitgemässe Entlohnung
selbständige Arbeit in einem jungen Team.

Anstellung nach Vereinbarung.
Bitte melden Sie sich bei Herrn Hans Friedli
**Rest. Waldschenke
3274 St. Niklaus
bei Biel**
Telefon (032) 80 12 17.

4244

Grand Hotel Kronenhof
sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt Mitte Juni 1974 qualifizierte

Sekretärin
für Korrespondenz, Kassa/Anker-Buchungsmaschine.
Offerten sind erbeten an
L. Gredig-Laporte, Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

3590

Kongresszentrum im Obertoggenburg mit 200 Betten sucht in Jahresstelle nach Uebereinkunft

Chef de service
mit Erfahrung im Bankettservice.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion, W. J. Beck.

4402

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

**FITNESS-KURORT
BREITEN**



Breiten (Haut-Valais), l'unique et véritable station fitness avec l'unique piscine à l'eau de mer dans les Alpes suisses, cherche pour l'HOTEL SALINA

secrétaire d'hôtel

de langue maternelle française et ayant de bonnes connaissances de langue allemande.

- Nous offrons:**
- bonne ambiance de travail,
 - salaire intéressant,
 - travail et congé régulier.

Place à la saison ou à l'année.

Si vous êtes intéressé par cet emploi, veuillez faire parvenir votre offre complète avec une photographie à

Station de cure, Breiten

Dr. Eugen Naef, tél. (028) 5 33 45.

4237

Aussergewöhnliche Gelegenheit!

Das neue Restaurant «Schützengarten» mit Dancing und Diskothek in Buchs im St. Galler Rheintal ist dank seiner günstigen Lage an der Bahnhofstrasse bereits bestens eingeführt.

In dieser schönen und stark frequentierten Gaststätte ist auf den 1. September 1974 der Posten des

Geranten-Ehepaars

neu zu besetzen. Wir suchen einen tüchtigen, qualifizierten Küchenchef, der mit seiner im Restaurationsbetrieb ebenfalls versierten Ehefrau in der Lage ist, diesen modernen und lebhaften Betrieb weiterzuführen.

Schöne 4 1/2-Zimmer-Wohnung wird zur Verfügung gestellt.

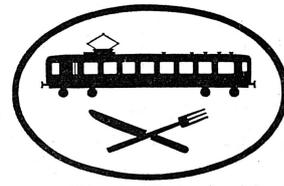
Dynamischen Bewerbern mit entsprechender Ausbildung und Praxis bietet sich hier eine aussergewöhnliche Zukunftschance.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Angaben über Referenzen, Handschriftprobe) unter Kennummer Bu 42,1 an:

Genossenschaft Radi
Zentralverwaltung
Habsburgerstrasse 22
6003 Luzern



104



Wir suchen für den abwechslungsreichen Dienst in den

Schweizerischen Speisewagen

Köche

mit Berufserfahrung als Alleinkoch.

Stationierungsmöglichkeiten: Zürich oder Basel. Eintritt: per sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten:
Jahresstelle, Leistungslohn, geregelte Arbeitszeit, Beteiligung am Küchenumsatz, gute Sozialfürsorge.

Offerten sind erbeten an:
Direktion der
Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft
Neuhardstrasse 31, 4600 Olten
Telefon (062) 21 10 61.

4236

**Auf nach
St. Moritz**

Das Eurotel sucht für die Sommersaison Mitte Juni bis Ende September 1974 noch folgende Mitarbeiter:

**Buffetdame
Student(in) als Aufsicht für
Schwimmbad
Demi-chef de rang
Office-/Küchenbursche
Nachtportier**

Rasch entschlossene Bewerber schicken ihre Offerte an Hotel Eurotel St. Moritz, 7512 Champfèr, oder rufen Sie einfach an und verlangen Sie Herrn Geisseler,
Telefon (082) 2 11 75.

4302

**Anmeldeformular
für Stellensuchende**

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

**Formule d'inscription pour
employés cherchant une place**

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

Zur Führung eines bekannten und modernen Gross-Restaurants der Stadt Luzern suchen wir

Direktions-Ehepaar

Die zu vergebende Position stellt grosse Ansprüche an deren Inhaber wie:

Fundierte gastgewerbliche Ausbildung
Beste kaufmännische Kenntnisse
Einwandfreier Charakter
Kontaktfreudigkeit

Die zu lösende Aufgabe ist in einem klar formulierten Pflichtenheft umschrieben.

Die hohen Anforderungen werden überdurchschnittlich honoriert.

Schriftliche Offerten mit Lebenslauf, Handschriftprobe, Tätigkeitsausweis usw. sind zu richten an die

Direktion

KATAG Treuhand

Postfach 580,

6002 Luzern

P 25-3726

Chef de partie

Commis de cuisine

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen erbeten an

Schweizerhof 
LUZERN

3263

Dätwyler

Wir suchen freundliche

Serviertochter

Zuschriften an:

C. Conrad,
Hotel Post, Spezialitäten-Restaurant,
 7275 Davos-Frauenkirch,
 Tel. (083) 3 61 04.

OFA 56721002

Wir suchen zur Verstärkung unserer vorwiegend in der Schweiz, Deutschland und in Oesterreich mit Erfolg operierenden Verkaufsabteilung einen

Mitarbeiter im Verkauf

der an selbständiges Arbeiten gewöhnt und gewillt ist, uns bei der Erreichung unserer anspruchsvollen Ziele zu helfen.

Wir bieten Ihnen viel Selbständigkeit, regen Kontakt nach innen und aussen, ein gutes Arbeitsklima und viel Spielraum zur Entfaltung persönlicher Initiative.

Wenn ein sicheres Auftreten sowie gutes technisches Verständnis Ihre wichtigsten Merkmale sind und wenn Sie sich in der deutschen Sprache sowohl mündlich als auch schriftlich überzeugend ausdrücken, dann erfüllen Sie wichtige Voraussetzungen, die zur Bewältigung der Ihnen zugedachten Aufgaben notwendig sind.

Ihre Bewerbung richten Sie an unsere Personalabteilung, Telefon intern 274, die Ihnen auch für weitere Auskunft jederzeit zur Verfügung steht.

Dätwyler AG

Schweizerische Kabel-, Gummi- und Kunststoffwerke

6460 Altdorf Uri

Telefon (044) 4 11 22

P 25-18073

Dätwyler

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11-Uhr

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

5-Sterne-Hotel sucht Direktor

Das Haus mit zirka 400 Betten besitzt u. a.
 2 Hotelhallen, einen privaten Strand und
 2 geheizte Schwimmbäder.

Die Leitung setzt umfangreiche Berufserfahrungen in vergleichbaren Betrieben voraus, Vertrautsein mit modernem Führungsstil und nicht zuletzt gute spanische Sprachkenntnisse. Die Aufgabe ist mit den zu ihrer Erfüllung notwendigen weitgehenden Vollmachten ausgestattet.

Wer den Vorteil zu schätzen weiss, von der ersten Stunde an dabei zu sein, bitten wir um Einsendung seiner Bewerbungsunterlagen, gegebenenfalls mit einem Sperrvermerk, an die

Werbeagentur Kruse
 4330 Mülheim a. d. Ruhr, Postfach 01 1068
 Bundesrepublik Deutschland

657

Grand Hôtel Central

Lange Poten 6, Den Haag, Hollande

invite des applications pour

chef de partie

On offre:
salaire selon expérience;
nourri et logé dans l'hôtel;
travail agréable dans une cuisine moderne;
voyage payé.

Sollicitations chez la direction.

4410

**Hôtel de premier ordre
en Valais romand**

cherche pour la saison d'été les collaborateurs suivants:

1 portier de nuit

(parlant français)

1 femme de chambre

Couple de préférence, bon gain assuré.

Ecrire sous chiffre 4317 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne, avec curriculum vitae, copies de certificats et photos.


9470 Buchs (SG)
Telefon (085) 6 13 77

sucht in Jahresstellen:

**Restaurationstochter
oder Kellner
Buffetbursche
oder -tochter
Officebursche**

Interessante gut honorierte Stellen, Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an Fritz Gantenbein, Chez Fritz, 9470 Buchs, Telefon (085) 6 13 77.

4390

Nette Familie sucht auf den 1. Juli

Koch oder Köchin

eventuell Aushilfe.

Pizzeria Oberländerhofbis 25. Juni.
Telefon (071) 22 25 61.

4386

**Vous trouverez chez nous**

- des horaires modernes,
- des places de travail accueillantes,
- des indemnités spéciales pour heures irrégulières de travail,
- des indemnités pour le travail du dimanche et le service de nuit,
- des prestations sociales avancées (par exemple une caisse de pension bien organisée),
- de larges facilités de transport.

**Visitez sans engagement le Service
hôtelier de Swissair à Kloten
(aéroport international de Zurich)!**

Nous cherchons

cuisiniers

deux années d'expérience professionnelle après la fin de l'apprentissage.

A découper de l'HOTEL-REVUE et à envoyer à
Swissair, PBI, 8058 Zurich-Aéroport

Je m'intéresse à un emploi de cuisinier au Service hôtelier de Kloten et désirerais participer sans engagement à une visite d'entreprise.

Nom, prénom :

Rue, No. :

No postal : Lieu :

Age :

Nationalité :

003/48

P 44-1312

Wir suchen für ein bekanntes kleineres Hotel mit grosser Restauration im Zentrum von Luzern erfahrenes, initiatives

Wirte-Ehepaar

Es handelt sich um einen eingeführten Betrieb in bester Verkehrs- und Frequenzlage und für Touristen attraktiven Standort, der eine persönliche Führung bedingt.

Vollständig renoviert, modernisiert und ansprechend eingerichtet.

Es ist Bedingung, dass Sie eine ideenreiche Küche führen können und Ihre Frau sich im Service und im Büro auskennt.

Eintritt: nach Vereinbarung.

Geboten wird:

- die selbständige Führung des Betriebes,
- eine schöne Wirtwohnung im Hause.

Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto, tabellarischem Lebenslauf sowie Referenzangaben senden Sie bitte an:

CEM-Management AG

z. Hd. von Herrn T. E. Melger, Morgartenstrasse 3, 8023 Zürich.

4231

**Hôtel Richemond
1201 Genève**

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

**commis de rang
chef de partie tournant
commis de cuisine**

Faire offre complète au bureau du personnel.

2720



**Grand Hotel
Bellevue
3780 Gstaad**

sucht für Sommersaison, Mitte Juni, noch folgende Mitarbeiter:

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

Wir bieten Fixlöhne, gutes Betriebsklima, schöne Zimmer.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Foto und Zeugniskopien) an die Geschäftsleitung Grand Hotel Bellevue, 3780 Gstaad oder Telefon (030) 4 32 64.

4268

Grand Hotel Kronenhof

sucht für die kommende Sommersaison

**Chef garde-manger
Commis de cuisine**Offerten sind erbeten an
L. Gredig-Laporte, Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

3589

Verenahof Hotels, Baden

Wir suchen mit Eintritt Juni/Juli, in Jahresstelle

**Sekretär(in)
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Etagenportier
Zimmermädchen**

Offerten an die Direktion.

4265



Am 10. Oktober 1974 wird das Shoppingcenter Tivoli in Spreitenbach, Kanton Aargau, eröffnet.

Eine echte, lebendige City mit pulsierendem Leben, faszinierendem Angebot und unerschöpflichen Möglichkeiten.

Mitten im Herzen des Shoppingcenters Tivoli liegt unser Restaurant-Café mit zirka 120 Plätzen, einem Take-out-Shop und einer Confiserieboutique unserer Confiserie Al Porto.

Für die Leitung dieses vielseitigen Betriebes suchen wir einen erfahrenen, initiativen

Geschäftsführer

mit einem auch im Kanton Aargau gültigen Fähigkeitsausweis oder einem Diplom der Schweiz, Wirtfachschole oder der Hotelfachschole Lausanne.

Erfahren und initiativ, weil er:

- seine Mitarbeiter selbständig führt,
- das Verkaufsangebot den Gästebedürfnissen anpasst,
- Einkäufe selbständig disponiert und ihm Produktion und Kontrolle unterstehen.

Eintrittsdatum: sobald als möglich zwecks Einarbeitung in unseren Betrieben im Tessin.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

Feldpausch AG, Herren S. Saalfrank, H. P. Kreuziger
6600 Locarno, Telefon (093) 33 88 81

4375





HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Für die Stelle einer

2. Etagegouvernante

suchen wir eine Persönlichkeit mit ruhigem, freundlichem Wesen, Takt und guten Umgangsformen im Kontakt mit unserer internationalen Kundschaft. Ihre Erfahrung und beruflichen Fähigkeiten sollten es ihr ermöglichen, unsere 1. Etagegouvernante, auch in der Führung des Etagepersonals, entsprechend zu unterstützen.

Sehr gute Bedingungen, zeitgemässe Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.

Für Ausländer nur geeignet, wenn im Besitze von Permis B oder C.

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

3974

Hotel Steffani

7500 St. Moritz

sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Ueber-einkunft

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 Hotel Steffani, St. Moritz, oder rufen Sie uns unverbindlich an. Telefon (082) 3 38 41.

4196



8058 Zürich Telefon (01) 813 77 66

Wir suchen

Serviertochter
Kassiererin
Betriebskoch
Betriebsmetzger

Herr Grohe wird Ihnen gerne alle Fragen beantworten.

4415



Flughafen-Restaurants Zürich



Wir suchen in unser neu erbautes, ärztlich geleitetes

Kurhotel Heiden

zur Eröffnung auf zirka 1. Dezember 1974:

- 1 Direktionsassistent
- 1 Hotelsekretärin
- 1 Gouvernante
- 1 Telefonistin
- 1 Saucier
(Chef-Stellvertreter)
- 1 Entremetier
- 1 Diätköchin
- 2 Commis de cuisine
- 1 Portier-Hausbursche
- 1 Chef Speisesaal
- Saal- und Restaurationstochter
- 1 Chasseur
- 1 Haushandwerker
(gelernter Mechaniker, Elektriker usw.)

Das neue Kurhotel Heiden verfügt über maximale Einrichtungen und rund 100 Betten. Es steht am schönsten Platz über dem Bodensee, besitzt Medizinal-Hallenbad, Sauna, Fitnessraum, Beauty-Center, Kegelbahnen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an
KURHOTEL HEIDEN, 9410 HEIDEN.

4349

Kornhauskeller Bern

sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle jüngerer, einsatzfreudiger

Chef de service

Nur ausgewiesener Bewerber mit guten Fachkenntnissen, Deutsch, Französisch, Englisch sprechend, welcher Freude am Organisieren und an Büroarbeiten hat, richte seine Offerte an

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, Postfach 124, 3000 Bern 7.

4357

Hotel Savoy, Bern

sucht in Jahresstelle nette, freundliche

Hotelsekretärin

für Empfang, Kassa, Korrespondenz usw. Deutsch-, Französisch-, Englisch-, Italienisch- oder Spanischkenntnisse erwünscht.

Eintritt: 1. August 1974 oder nach Uebereinkunft.

Gut honorierter Posten, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:
R. Tanner, Hotel Savoy, 3000 Bern, Telefon (031) 22 44 05

4355



Erstklasshotel in Zürich

Hätten Sie Freude und Interesse, in unserem renommierten Betrieb eine verantwortungsvolle Position als selbständige und mitdenkende

Direktions-Assistentin

auszufüllen?

Die enge Zusammenarbeit mit dem Direktor und die durch die Branche bedingte abwechslungsreiche Mitarbeit versprechen einer geeigneten Person eine befriedigende und ausfüllende Tätigkeit.

Der komplexe Aufgabenbereich verlangt eine in der Praxis erfahrene Bewerberin mit Initiative, Selbständigkeit und Durchsetzungsvermögen. Gastgewerbliche Erfahrungen sind ihr dabei von grossem Nutzen.

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

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen erbitten wir an:
Direktion Hotel zum Storchen, Weinplatz 2, 8022 Zürich

4351

Wir eröffnen im Herbst unser neues **Snack Restaurant** und suchen per 1. Oktober, eventuell früher,

2 junge Köche

Wir bieten:
Gutbezahlte Dauerstelle, geregelte Arbeitszeit, neue Arbeitsräume.

Snack Restaurant Merz

Bahnhofstrasse 20

7000 Chur

Telefon (081) 22 34 26.

P 13-1376

OLD SWISS HOUSE



Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige und fachkundige

Serviertochter

(eventuell Aushilfe)

Wenn Sie Freude haben an einem erstklassigen Service in einem sorgnierten Betrieb mit internationaler Clientèle (gute Englischkenntnisse Bedingung), so erwarten wir gerne Ihre Offerte.

Willy und Kurt Buholzer

Restaurant Old Swiss House

LuZern

Telefon (041) 36 37 38

4314



cherche pour date à convenir les personnes suivantes:

une femme de chambre
un garçon de maison/
tournant/portier d'étages

une premiere lingère
(connaissant le repassage et le reprisage)
(personne expérimentée)

un commis de rang
un apprenti-sommelier

Places à l'année bien rétribuées pour personnes capables.

Faire offre à la direction ou téléphoner au
(021) 26 32 35 pour prendre rendez-vous.

4322



4, avenue de Cour tél. 26 32 35
1007 Lausanne (Croix-d'Ouchy)

Restaurant le Richelieu Groll



HOTEL OLIVELLA AU LAC

6922 Morcote-Lugano
Tel. 091 69 17 31

cherche

entremetier
commis pâtissier
portier d'étages

Entrée de suite ou à convenir.

Offres avec copies des certificats, curriculum vitae et photo à la direction de l'Hôtel Olivella au Lac, 6922 Morcote, tél. (091) 69 17 31.

4343

Nous cherchons de suite
cuisinier
 Responsable de notre cuisine - table d'hôtel.
 Nous offrons : horaire régulier, ambiance de travail agréable.
 Faire offre avec prétentions de salaire à la direction.
Hôtel-Pension de Famille
 1800 Vevey

4400

Wir suchen in unseren mittelgrossen modernen Betrieb
Serviertöchter
 möglichst sprachenkundig.

Restaurationskellner
Buffettochter oder
Buffetbursche
 Saisonbewilligung vorhanden. Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Hotel-Restaurant Haller
 5600 Lenzburg
 Telefon (064) 51 44 51

4406

En vue de l'exploitation d'un nouveau restaurant de 1ère classe, aux Etats-Unis (Restaurant Européen et Chalet Suisse), environ 200 places, devant ouvrir mars 1975, nous cherchons :

un directeur
 pour entrée en fonction janvier 1975.
 Le candidat devra offrir les qualifications suivantes :
 - âgé de 30 à 45 ans,
 - dynamique et excellente présentation,
 - anglais et français couramment,
 - de préférence diplômé d'une école hôtelière,
 - avoir au minimum 8 ans d'expérience, dont 3 ans de direction ou fonction à responsabilités,
 - avoir déjà séjourné si possible en Amérique du Nord,
 - avoir un sens profond des responsabilités et capable d'initiative,
 - contrat minimum 2 ans.
Nous offrons :
 - très bonnes conditions de travail avec une équipe européenne,
 - très bonne rémunération et participation aux bénéfices,
 - voyage payé,
 - occasion de vivre dans une ville très attractive du centre-sud des Etats-Unis.

Adresser offres complètes à Jacques TRITTEN
Hôtel Suisse, 1201 Genève
 Téléphone (022) 32 66 30

4398

St-Clara-Spital AG, Basel, hat ihre Cafeteria eröffnet und bietet einer

gelernten Köchin
 verantwortungsvollen Job.
 - Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten,
 - ein gutes Arbeitsklima schätzen,
 - eine geregelte Arbeitszeit wünschen,
 - ein gutes Gehalt erwarten,
 - vielleicht sogar ein modernes Appartement suchen,
 dann sollten Sie uns noch heute telefonieren oder Ihre schriftliche Bewerbung an uns richten.

Personalabteilung
St. Claraspital AG
 Kleinriedenstrasse 30
 4058 Basel
 Telefon (061) 32 48 50, intern 314

P 03-2749

HOTEL
Beau Rivage
 GENÈVE
 cherche

téléphoniste
réceptionniste
 Faire offres à l'hôtel Beau Rivage, case postale 112, 1211 Genève, téléphone (022) 31 02 21.

4396

Gesucht auf Anfang August gut ausgewiesener
Koch
 in abwechslungsreiche à-la-carte- und Bankettküche. Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder telefonieren Sie uns.

Hotel Schwanen, 9500 Wil
 G. Amstutz
 Telefon (073) 22 01 55.

4380

SEEHOTEL
WALDSTÄTTERHOF

Schweizerisches Zentrum für Kaderschulung
 CH-6400 Brunnen (SZ) am Vierwaldstättersee
 Direktion F. G. und H. Eder - Telefon (043) 31 10 12 - Telex 78 378
 INDIVIDUELLE DIENSTLEISTUNGEN werden in unserem total umgebauten und durchrenovierten
Erstklasshotel mit Tradition

gross geschrieben. Für die Sommersaison 1974 suchen wir deshalb noch einige gutausgewiesene Mitarbeiter, denen es Spass machen würde, unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen:

Chef de rang
 (Rôtisserie)

Chef de rang
 (Saal)

Rufen Sie uns noch heute an und verlangen Sie unseren Personalchef, Frau Goggin.



Oder senden Sie uns baldmöglichst Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

4300

Hotel Bären
 2513 Twann
 am Bielersee
 Telefon (032) 85 11 82

sucht für gepflegten Restaurationservice freundliche

Tochter oder Kellner
 Offerten bitte an Familien Hubler und Cornu, Telefon (032) 85 11 82.

P 06-1688

Gouvernante de maison
 est cherchée par l'Institut International LE ROSEY (Rolle et Gstaad).
 Poste stable de confiance pour dame ayant sens organisation, aimant responsabilités et ambiance familiale.

Offres écrites ou par tél. à K. Strömstad,
Le Rosey, 1180 Rolle

4325

Wir suchen per 1. September 1974 in Speise-Restaurant der Stadt Luzern (Nähe Bahnhof)

Geranten-Ehepaar

Wir stellen uns einen tüchtigen Küchenchef mit seiner im Service und Buffet vertrauten Ehefrau vor. (Fähigkeitsausweis.)

Bitte wenden Sie sich mit Ihrer schriftlichen Bewerbung an:

Alpina Treuhand, Luzern AG
 Dufourstr. 27, 6003 Luzern
 Telefon (041) 23 44 44/45

OFA 62367001

Die Direktion des Flughafens BASEL-MULHOUSE sucht

Hostessen

für ihren Informationsdienst (Daueranstellung oder auch nur für 4 Monate).
 Es werden gefordert: gute Allgemeinbildung, gute Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse.
 Geboten werden: gute Salarierung, diverse Sozialleistungen.

Schriftliche Offerten erbeten an die

Direktion des Flughafens
Basel-Mulhouse

Personalabteilung, Postfach,
 4030 Basel

(Tel. 44 32 40).

P 03-2695

Le Mirador
 VEVEY-MONT PELERIN

Nous cherchons pour tout de suite ou pour le 1er juillet, pour longue saison ou engagement à l'année:

femme de chambre
commis de rang
commis de cuisine

Prière de faire vos offres à:
Hôtel Le Mirador, 1801 Mont-Pèlerin

4364

Für unsere Internatsschule im Engadin suchen wir zur Führung unserer Küche

Alleinkoch
Kochehepaar
oder Köchin

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

Auskunft erteilt:
Bergschule Avrona
 7553 Tarasp

Telefon (084) 9 13 49.

4371

Hotel Derby, Saas Fee

Wir suchen für Sommersaison

Koch
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Sekretärin
 für Juli/August.

Offerten sind zu richten an:
 Familie Supersaxo
 Telefon (028) 4 83 45.

4368

Hotel Waldhaus Vulpera
Bad Scuol-Tarasp-Vulpera

sucht für sofort tüchtigen

Hotelsekretär oder
Sekretärin

Eillofferten an:
 Hugo Ferr
Waldhaus Vulpera
 Telefon (084) 9 11 12 erbeten.

4367

Gesucht
 für die Sommersaison eine ausgewiesene, sprachenkundige

Hotelsekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Hotel Falken, 3823 Wengen
 Telefon (038) 55 14 31.

4366

DOLDER
Grand Hotel
ZÜRICH

sucht mit Eintritt anfangs Juli oder nach Uebereinkunft einen

Assistenten des
Personalchefs

Erforderliche Voraussetzungen: Junger, dynamischer Mitarbeiter unseres Personalchefs, welcher Erfahrung im Hotelfach mitbringt und Freude daran hat, sich in der administrativen und persönlichen Betreuung des Personals zu betätigen und weiterzubilden. Kenntnisse der europäischen Umgangssprachen. Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und Pensionskasse. Kost und Logis im Hause möglich.

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

4356

Hôtel-Restaurant des Beaux-Arts
Neuchâtel

engage immédiatement
filles ou garçons de buffet
 et
un cuisinier

Téléphoner au (038) 24 01 51.

P 28-77

Wir suchen per sofort

**Sous-chef
Commis de cuisine
oder Köchin**

Angenehme Arbeitszeit, guter Verdienst, Jahresstellen. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an die Verwaltung
Sanatorium Bellevue AG
8280 Kreuzlingen
Telefon (072) 8 42 31.

4327

Für unser kürzlich eröffnetes **Walliser Spezialitäten-Restaurant** in **Stuttgart** suchen wir dringend

**Jungköche
Koch-commis
Demi-chef
Garde-manger**

Ueberdurchschnittliche Saläre.

Interessenten melden sich bitte bei unserem Büro
Zollikon:
Telefon (01) 65 51 70.

4326



Klybeckstrasse 15, 4000 Basel, Telefon (061) 33 03 54

In unsere mittlere Brigade suchen wir einen gut qualifizierten

Küchenchef

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit.

Ihr neuer Arbeitsplatz in unserer aufs modernste eingerichteten Küche wird Ihnen Freude bereiten.

Es handelt sich um einen lebhaften Restaurationsbetrieb in Basel.

Wir schätzen einen seriösen, in Kalkulation, Einkauf und Menügestaltung gut ausgewiesenen Mitarbeiter. Der Aufgabe angepasstes gutes Salär.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne E. Zahler, Telefon (061) 33 03 54.

4321

Modernes Passantenhotel sucht

Hausbursche-Portier

(für Nachtdienst).

Deutsch- und Französischkenntnisse erforderlich. Jahresstelle.

Offerten mit Referenzen an:
Direktion

Hotel Astoria
4500 Solothurn

Telefon (065) 2 75 71.

4320

**Bade- und Kurhotel
Blume, Baden**

Infolge Erkrankung des jetzigen Stelleninhabers suchen wir baldmöglichst in Jahres- eventuell Saisonstelle gut ausgewiesenen

Bademeister

mit Kenntnissen in Massage- und Fangobehandlungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Familie J. R. und H. Erne, Telefon (056) 22 55 69.

4318



Umstände halber suchen wir einen sehr gut ausgewiesenen

Küchenchef

Eintritt nach Uebereinkunft. Sommer- und Wintersaison.

Jahresgehalt. Bewerber melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Telefon (082) 2 41 21, respektive 3 35 51.

4315



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):

- Divers: **Kellermeister**
- Réception: **Réceptionist(in)**
- Loge: **Telefonistin
Chasseur**
- Restaurant: **Chef de rang
Chef d'étage
Commis de rang**
- Bar: **1. Commis de bar
Commis de bar**

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 per sofort:

- Réception: **1 Réceptionist**
- Loge: **Telefonistin**
(wenn möglich mit PTT-Lehre)
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Chef entremetier
Hilfsgouvernante
Commis de rang
Masseuse
- Küche:
- Restaurant:
- Hallenbad:

Möchten Sie mehr über uns erfahren?
Füllen Sie diesen Talon aus und Sie erhalten umgehend weitere Informationen.
Oder rufen Sie uns einfach an (028/7 71 50, Herrn oder Frau Spengler).

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

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

4159



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

Küchenchef

Für sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstöchter

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

Hotel Schiff, Murten

sucht

**Buffetdame
Chef de rang
Restaurationskellner
Koch**

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
Offerten sind zu richten:
an die Direktion, **Hotel Schiff, Murten**,
Telefon (037) 71 26 42.

4365



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges, 134 Zimmer,
sucht auf September
jungen und initiativen

Direktor

Bewerber sind gebeten Ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Foto an Herrn E. Eichenberger zu richten.

4361

Wir suchen für unseren Spielsaal - Boule-Spiel

**Spielsaal-Angestellten/
Bouleur**

(Anfänger werden angeleert).
Für weitere Details und Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.

Bitte rufen Sie uns an

Kursaal Casino, Baden

H. Finster, Dir.
Telefon (056) 22 71 88.

4363

Gesucht in führenden Restaurationsbetrieb, in Jahresstelle,

Chef garde-manger

(Eintritt zirka 15. August oder nach Uebereinkunft);

Commis saucier

(Eintritt zirka 15. September oder nach Uebereinkunft).

4354

Wir suchen noch dringend für Sommersaison

tüchtige Hilfe

neben Chef

(Commis, Köchin, Lehrtochter).

Offerten bitte an
Frau E. Friedrich

Hotel-Restaurant Stazersee
7500 St. Moritz

Telefon (082) 3 38 08.

4353

Was bei uns auf den Teller kommt, ist gut.

So gut wie der Koch, denn er trägt dafür die Verantwortung. Wenn Sie auch so denken, dann sollten wir uns rasch kennenlernen.

Als

Koch

sind Sie die Hauptperson in unserem lebhaften Restaurant.
Wenn Sie diese interessante Aufgabe reizt, dann rufen Sie uns noch heute an.
Ferner suchen wir gewandte

**Buffet-Verkäuferinnen
Servicepersonal
und
Sonntags-Aushilfen**

Sie profitieren von unseren günstigen Anstellungsbedingungen und der einmalig schönen Lage unseres Motels.



Motel Nord-Süd Hauenstein
T. Löliger
Telefon (082) 21 66 77.

P 29-103



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges, 134 Zimmer,
sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft:

- Empfangssekretärin
- Etageportier
- Serviertochter
- Buffetochter
- Pâtissier

Offerte mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an
F. Lüscher, Direktor, oder Telefon (01) 725 29 61.

4362

Pour le Restaurant du Palais du Peyrou à Neuchâtel nous cherchons

gérant(e) ou couple

Lui: cuisinier,
elle: secrétaire ou dame de buffet.

Date d'entrée à convenir. Faire offre avec références, prétentions de salaire à la direction

Hôtel La Palma au Lac
6600 Locarno

4378

5-star de Luxe Chain-Hotel,
Opening october 1974 in Colombo, Sri-Lanka (Ceylon) needs

sous-chef and pastry-chef

Employment-conditions and benefits to international standards.

Air-mail offers with curriculum vitae and references to be addressed to:

General Manager

Hotel Lanka Oberoi

56,
2/1 Galle Road,

Colombo 3, Sri Lanka

4379



Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Sommersaison 1974

- Réceptionist
- Telefonistinnen (sprachkundig)
- Commis de rang
- Hilfzimmermädchen
- Personalzimmermädchen
- Commis de cuisine
- Buffetdame
- Kaffeeköchin
- Glätterinnen
- Näherinnen
- Lingeriemädchen
- Elektromonteur (Jahresstelle)

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

4369

Unser Dancing läuft und läuft und ...

Damit das auch in Zukunft so ist, sind wir auf der Suche nach qualifiziertem Personal.

Nach einem jungen, strebsamen

Geschäftsführer/ Chef de service

wie Sie zum Beispiel.

Wenn Sie Schweizer sind und Ihnen Verantwortung kein Fremdwort ist, so sollten Sie unbedingt Kontakt mit uns aufnehmen.

Sie werden von den grosszügigen Konditionen und der landschaftlich besonders reizvollen Umgebung begeistert sein.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung unter Chiffre 29-87871 an Publicitas AG, 4600 Olten, Baslerstrasse 44.

Restaurant «des Halles» à Neuchâtel

(réouverture septembre 1974)

cherche pour le mois de septembre 1974 le personnel qualifié suivant :

restaurant français :
(1er étage)

- chef de cuisine
- chefs de partie
- chef pâtissier
- commis de cuisine
- chef de service
- chefs de rang
- demi-chefs de rang

restaurant-pizzeria :
(rez-de-chaussée)

- pizzaiolo
- serveuses
- commis de rang

divers :

- dames de buffet
- filles de buffet
- caviste
- aide-caviste
- garçons ou filles d'office
- garçons de cuisine
- casseroliers

Places à l'année.

Faire offres avec copies de certificats, références et prétentions de salaire à la direction de l'HOTEL LA PALMA AU LAC, 6600 LOCARNO.

4379

HOTEL OPERA

Zürich

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Zimmermädchen

Offerten sind erbeten telefonisch (01/47 32 93) oder schriftlich an die Direktion.

4370



Unser schönes
Restaurant soll
ein gut geführtes
Restaurant
werden.

Service- Leiterin

Zu unserem neuen, modernen Hotel mit 250 Betten gehören ein Selbstbedienungs-Restaurant, eine Essbar, ein Boulevard-Café, eine Hotelbar und verschiedene Bankett-Räume.

Zur Betreuung des Bereiches Restaurant und Boulevard-Café suchen wir eine verantwortliche Hostess als Service-Leiterin.

Die Aufgabe verlangt Einsatzfreude, Geschick in der Führung der Mitarbeiter, Verständnis für die Probleme eines modernen Verpflegungs- und Hotelunternehmens - aber auch Ein-

fühlungsvermögen in die Wünsche und Ansprüche unterschiedlicher Gästegruppen.

Die Tätigkeit ist vielseitig und abwechslungsreich; das Salär und die Sozialleistungen sind fort-schrittlich (eigenes, neues und komfortables Personalbaus). Der Eintritt ist zum 1. Oktober 1974 erwünscht.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn E. Lesmann, Mot-Hotel Europe Basel, Hammerstrasse 68, 4058 Basel, Telephone 061-32 89 91.

Mot-Hotel Europe - ein Unternehmungs- und Dienstleistungsunternehmen von Coop Basel ACV.

446.51

Die

Braustube Hürlimann am Bahnhofplatz in Zürich

sucht eine

Gouvernante

für Lingerie und Economat. Es handelt sich um eine vielseitige und selbständige Tätigkeit. Auf Wunsch besorgen wir Ihnen ein schönes Klein-apartement in Gehweite vom Arbeitsplatz.

Für eine erste Auskunft setzen Sie sich mit Fräulein Heidi Hahn in Verbindung.
Telefon (01) 27 17 70.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

4348

Zurich Airport Hilton

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

- Zimmermädchen
- Houseman
- Demi-chef d'étage
- Commis de cuisine

Sind Sie gewillt, in einem modernen Hotel einer internationalen Hotelkette zu arbeiten, dann rufen Sie uns an oder richten Sie Ihre schriftliche Offerte an

Zurich Airport Hilton
8058 Zurich-Airport,
Telefon (01) 810 31 31, Personalabteilung.

4347

Stäfa Control System

Wir suchen zu sofortigem Eintritt

- 1 Assistentin mit Serviceerfahrung
- 2 bis 3 Serviertöchter für Speisesevice
- 1 Commis de cuisine oder
- 1 Hilfskoch
- 1 Kochlehrling auf Herbst 1974
- 1 Buffetbursche oder Buffetochter

Wir offerieren Ihnen zeitgemässe Leistungslöhne, ge-regelte Arbeitszeit, schöne Angestelltenzimmer oder Wohnungen.

Hostellerie al Porto

8853 Lachen

Telefon (055) 63 23 51.

P 19-712

Eurotel Interpalace Tenerife

Gehört nebst 11 weiteren Hotels zur Schweizer Eurotel-Kette.

Das Hotel verfügt über ein Restaurant mit 600 Plätzen, Spezialitätenrestaurant, mehrere Bars, Nachtclub, Gartenbarbecue und Konferenzräume. Für dieses aus 2 Häusern bestehende 4-Stern-Hotel in Puerto de la Cruz (1000 Betten) suchen wir einen

Food and Beverage Manager

Wir verlangen:
gründliche Ausbildung auf dem F & B-Sektor
Küchenkenntnisse
Fähigkeit zu disponieren, organisieren und kalkulieren

Durchsetzungsvermögen
Beherrschung der spanischen Sprache

Wir bieten:
selbständiges Arbeiten
Unterstützung durch die Zentrale
der Position entsprechendes Gehalt
Kost und Logis im Hotel
Eintritt nach Vereinbarung

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Handschriftprobe an
Organisation Eurotel AG
Herrn Techn. Gen. Dir. P. Bördel
CH-3600 Thun

4330





cherche pour son Service Hôtellier à l'aéroport

un préposé aux achats

chargé de la coordination des commandes pour le service hôtelier et des contacts avec nos divers fournisseurs et représentants.

Nous demandons:

- nationalité suisse,
- formation commerciale,
- bonnes connaissances de français, d'allemand et d'anglais,
- dactylographie.

Nous offrons:

- horaire réglé,
- avantages sociaux d'une grande entreprise,
- larges facilités de transport sur notre réseau aérien mondial.

Entrée immédiate ou à convenir.

Les personnes intéressées peuvent demander la formule d'inscription à

SWISSAIR

Service du Personnel
Gare Cornavin

1211 Genève 2

Tél. (022) 31 98 01, int. 2113/2114

P 18-1752

**Hotel Bristol,
3906 Saas-Fee**

sucht für die Sommersaison

1 Serviertochter

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Telefon (028) 4 84 34.

4251



- * 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.

4098

Restaurant **Bahnhof**
Dietikon

Tel. 01 / 93 07 88

Restaurant **ZUM WILDEN MANN**
Kloten

Tel. 01 / 613 01 55

Restaurant zum wilden Mann, 8302 Kloten, und Restaurant Bahnhof, 8305 Dietikon.
Für unsere lebhaften Betriebe im Raume Zürich suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft:

KÖCHE
CHEF DE PARTIE
Küchenhilfspersonal

- Versierten, tüchtigen, jungen Mitarbeitern
- mit Bereitschaft zu überdurchschnittlichen Leistungen
- und guten fachlichen Qualifikationen

bieten wir

- absolute Spitzenlöhne
- Personalwohnungen und Zimmer
- angenehmes Arbeitsklima und moderne Arbeitsbedingungen.

Setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung, wir werden Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch einladen.
H. Lusti, Tel. (01) 613 01 56
oder (01) 93 07 88.

4290

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

Gepflegter Restaurationsbetrieb mittlerer Grösse in Bern sucht anlässlich Geschäftsübernahme per sofort oder nach Uebereinkunft

Küchenchef

Chef de service

Bewerbungen sind zu richten unter Chiffre L 22611 an Publicitas, 3001 Bern, oder Telefon (091) 22 25 61.

P 05-22611

**Kur- und Ferienhotel Alvier
9499 Oberschan, St. Galler Oberland**

sucht tüchtige

Mitarbeiter

Für Restaurant und Speisesaal:

Kellner

Serviertochter

Für Etage:

Zimmermädchen/Hausmädchen

Anfänger werden gerne angelern.
Arbeitsbewilligung kann besorgt werden.

Wir bieten:

- geregelte Arbeitszeit,
- hohen Lohn,
- schöne Unterkunft in neu renoviertem Personalhaus.

Bitte rufen Sie uns an oder stellen Sie sich vor bei:

Familie V. Mark, Telefon (085) 5 11 35.
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht!

P 13-25032

**Kanada
Four Seasons Hotel Ltd.**

Für die Neueröffnung unseres Luxushotels (400 Betten) in Calgary, Alberta, im Westen von Kanada, suchen wir noch folgende Mitarbeiter in unsere Küchenbrigade:

**Chefs de partie
Commis de cuisine
Commis patissier**

Der Eintritt ist auf Ende August 1974 vorgesehen. Die Reise nach Kanada wird bezahlt. Interviews können jederzeit in Zürich arrangiert werden. Interessenten melden sich zwischen 8 und 17 Uhr bei Frau G. Bolinger, zurzeit Hotel Atlantis, 8055 Zürich, Dötschliweg 234, Telefon (01) 35 00 00, intern 748. Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

4286

Wir suchen

für kommende Sommersaison, von Ende Mai bis November 1974, in Saison- oder Jahresstellen

Küche:
Garde-manger
Tournant
2 Commis de cuisine

Bar:
Barmaid oder Bartochter

Buffet:
Buffetbursche/-tochter

Wir bieten:

- den Leistungen entsprechende Salarierung,
- vorzügliches Arbeitsklima,
- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- moderne, schöne Unterkünfte,
- neuzzeitliche Sozialleistungen.

Als Gegenleistung erwarten wir vollen Arbeitseinsatz.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Foto) richten Sie unter Kennnummer 35,2 an:
Fam. J. P. SCHERZ,
Restaurant **RADI**, 7500 St. Moritz Bad,
Telefon (082) 3 30 22.

104

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Aide de patron
Serviertochter
Buffettöchter
Office- und
Küchenpersonal**

Sehr gut bezahlte Dauerstelle.

Anfragen bitte an:

**Hotel und Rôtisserie
zur Herberge
5723 Teufenthal AG**

Telefon (064) 46 12 20, H. Weber verlangen.

4243

**Keinen Generaldirektor
Keine Top-Managers
Auch nicht erfahrenste Hotelfüchse,
die mit allen Wassern gewaschen sind:
Nein!**

**Ein junges
Direktions-Ehepaar**

das den «Mumm» hat, vielleicht das erstmal, eine solche Aufgabe zu übernehmen. Eine echte Chance, auch finanziell, in Interlaken ein Garni-Hotel mit 80 Betten zu führen.

Wenn Sie an dieser Kaderposition interessiert sind und die nötigen Voraussetzungen mitbringen (Patent für den Kanton Bern, Fremdsprachen und Kochkenntnisse usw.) senden Sie uns Ihre Offerte mit Zeugnissen, Bild, Referenzliste, Lebenslauf und Handschriftprobe unter Chiffre 4248 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



ST. MORITZ

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

- Cuisine:** **Chef de partie**
Commis de cuisine
- Service:** **Chef de rang**
- Lingerie:** **Büglerinnen**
- Divers:** **Caviste**
Kaffeeköchin
Gärtner
(eventuell Hilfgärtner)

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

1688

Wir suchen

Cherchent pour toute de suite ou à convenir

2 sommeliers
pour Brasserie et Snack

1 chef de rang
pour le Restaurant français
aussi que

1 chef de partie
pour Brasserie et Snack
Salaire garanti.

Faire offres à Rud. NEUHAUS,
Directeur.

4309

Île atlantique

Climat idéal - vie agréable

Hôtel luxe renommée mondiale

recherche pour septembre 1974 collaborateur expérimenté

sous-directeur

minimum 30 ans

(faisant fonction de directeur adjoint).
Anglais et allemand indispensables.
Poste de responsabilité - avantages matériels intéressants - contrat 1 an renouvelable.
Voyages avion AR - références de tout 1er ordre exigées.

Envoyer curriculum vitae avec photo à:
Hôtel la Résidence, Ouchy, Lausanne,
téléphone (021) 27 77 11, qui transmettra.

4308

**Kurhaus Sonn-Matt AG
Luzern**

Auf Herbst 1974 oder Uebereinkunft suchen wir für die Leitung des Kurhauses mit medizinischer Privatklinik

Direktions-Ehepaar

Der anspruchsvolle Posten verlangt gute Fachkenntnisse und setzt praktische Erfahrung in der Verwaltung und Führung eines Kurbetriebes voraus.

Die Fähigkeit, Verantwortung zu tragen und mit Gästen und Mitarbeitern gleich freundlich umzugehen, sind wesentliche Voraussetzungen für eine erfolgreiche Tätigkeit.
Entsprechend sind demnach Salär, Sozialleistungen, Wohnung und Direktionsfahrzeug.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte mit den üblichen Unterlagen an den Verwaltungsratspräsidenten Paul Bosshard, Ruopigenstrasse 35, 6015 Reussbühl.

4307



Einer jungen Tochter, die Freude am Umgang mit Menschen hat, möchten wir in einem unserer neuzugleich eingerichteten Betriebe die Stelle einer

Betriebsassistentin

(oder Praktikantin)

als Stütze der Leiterin anbieten. Kluges, angenehmes Arbeitsteam, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause.

Bitte setzen Sie sich mit unserer Personalabteilung in Verbindung.

Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften,
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich, Telefon (01) 34 14 85.

4282

Schweizer Hotelgesellschaft sucht

Sales Manager

Herrn, die über die nötige Erfahrung verfügen, melden sich bitte, mit Beilage von Zeugnissen, Foto, Gehaltsansprüchen unter Chiffre 4306 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Hotel-Restaurant Krebs
Interlaken**

Gesucht für Sommersaison

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

Offerten an Ed. Krebs,
Hotel Krebs, 3800 Interlaken.

4305

**Hotel und Garni Christiania
3920 Zermatt**

sucht auf zirka 10. Juni 1974

2 Commis de cuisine

Alle Stellen mit sehr gutem Verdienst.

Eigenes Hallenbad und Sauna im Hause, für Hausangestellte freier Zutritt.

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an
Hotel & Garni Christiania, 3920 Zermatt.

4294



sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft:

Service:
Fach- und sprachkundigen**Kellner oder Tochter**für das
Restaurant Français Le Bouillabaisse**Chef des étages**für den Spätdienst
Freundliche**Tochter**

für die Brasserie

Aushilftochter

für das Steakhouse

Boulevardkellner

Küche:

**Chef de garde
Chef de partie tournant****Commis de cuisine
Commis pâtissier****Hilfe in der Pâtisserie**

Diverses:

Hilfe im Personalesraum**Buffetburschen oder****-tochter****Hausburschen****Casserolier**

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

4372

**Hotel Müller
7504 Pontresina**

sucht noch für die Sommersaison jüngeren

Saalkellner

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an:
H. Bieri, Dir., Hotel Müller, 7504 Pontresina,
Telefon (082) 6 63 41.

4360

**Hôtel du Léman
1805 Jongny**

Cherche pour entrée immédiate ou pour date à convenir

jeune secrétaire

Bilingue.
Travail et congé régulier.
Place à l'année.

Faire offre détaillée à la Direction.

4359

Berghaus Eggli Gstaad

sucht per sofort

**Küchenhilfe
oder Hilfskoch**

ab Winter 1974/75

KochlehrlingOfferten erbeten an
Familie Diekmann
Berghaus Eggli Gstaad.

4358

**Nähe Ascona-Locarno
gesucht für den 1. Juli****Serviertochter**

Guter Verdienst, Kost und Logis im Haus.

Sich wenden an:
G. Christener,**Rist. San Giorgio**6616 Losone.
Telefon (093) 35 15 25.

4305

ASSA 84-15467

Jeune cuisinier

est demandé.

Horaire de travail spécial.
Salaire intéressant.

S'adresser à Georges Rosset

**Restaurant de la Raffinerie
de Cressier**2088 Cressier.
Téléphone (038) 47 15 21 int. 277 le matin.

4294

P 28-350

Cuisinier seul

cherché par institution internationale de 25 personnes.
Horaire réglé. Suisse ou étranger avec permis de travail, âge indifférent.
Entrée 15 août.

Ecrire sous chiffre Z-61259-18 à Publications, 1211 Genève 3.
P 18-61259

Gesucht per 1. August 1974 freundliche

Barmaid

in gutes Speiseraum.

1-Zimmer-Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.
Wir bieten sehr hohen Garantielohn und geregelte Freizeit.

Bitte melden Sie sich bei:

Hotel Im PortnerFam. Egli
Bankgasse 129000 St. Gallen
Tel. 071/22 97 44.

P 33-3601

On cherche

serveuses

Bonnes conditions de travail.
Horaires intéressants. Nourries, logées.

Faire offre au

Restaurant La Prairie

J. Robatel

2000 Neuchâtel
Tel. 038/25 57 57.

Asa 87-202



Für unser gepflegtes Land-Restaurant mit sehr anspruchsvollen Gästen suchen wir eine nette und freundliche

Serviertochter oder Kellner

Flambier- und sprachkundig wäre vorteilhaft.

Melden Sie sich bitte bei

Motel AgipAutobahnkreuz N1/N2
4622 Egerkingen-Olten

Tel. 062/61 21 21

P 29-825

Holiday Inn**and MÖVENPICK**

Unser modernes Hotel in der Nähe des Flughafens Zürich sucht einen jüngeren

**Assistent
Front-Office
Manager**

Wir stellen uns vor, dass Sie eine gastgewerbliche Lehre oder eine Hotelfachschule abgeschlossen haben und über englische und französische Sprachkenntnisse verfügen.

Wenn Sie Freude am Kontakt mit einer internationalen Kundschaft haben und sich eine Karriere in einem weltweiten Unternehmen aufbauen möchten, sollten Sie sich unbedingt mit uns in Verbindung setzen.

Holiday Inn und Mövenpick
Walter Mittelholzerstr. 8
8152 Opfikon-Glattbrugg
Tel. 01/810 43 28 (H. R. Laager)

P 44-61

Hotel Löwen, Vord.

Vorstadt 31

5000 Aarau
Tel. 064/22 15 31

Welcher

Koch oder Hilfskoch

hätte Lust, unser kameradschaftliches Team zu ergänzen? Kann auch angelernt werden. Gut bezahlte Stelle.

Anfragen bitte an:
Frl. J. Hunkeler, Hotel Löwen, Aarau,
OFA 51.610.011

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft junge, nette, freundliche

Serviertochter

in neu eröffnetem gutgehendem Restaurant, hoher Verdienst, eigenes Zimmer im Hause.

Offerten an A. Bühler

**Restaurant zum Wilden
Mann**

Lienhardstrasse 47

Biel-Bözingen
Tel. 032/41 19 42.

P 06-2707

Hotel Monopol, St. Moritz

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

Küche:

Etage/
Office:

Service:

**Logentourant
Chef entremetier****Personalzimmermädchen/
Officemädchen****Chef de rang
Commis de rang**

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

3818

**Grand Hotel
und Kurhaus
Bad Tarasp**

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Chef régimier
Chef de partie
Commis de rang
Masseur oder Masseur**

Unsere Mitarbeiter sind gut besoldet, bekommen eine gute Unterkunft und Verpflegung.
Die Freizeit können sie in der herrlichen Bergwelt des Unterengadins verbringen.

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

4172

Gesucht in grösseren Hotelbetrieb in Zürich
sprachkundige, 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

**Duc de Rohan**

Hotel - Restaurant Chur
7000 Chur

Wir suchen in Jahresstelle

Direktionsassistent(in)

(Aide du patron)

und

Sekretär(in)

(eventuell Praktikantin)

Eintritt: Juni oder nach Uebereinkunft.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Hotel - Restaurant - Hallenbad
Duc de Rohan, 7001 Chur
Herrn P. Raschle, Tel. (081) 22 10 22

4285



Wir suchen noch zur Vervollständigung unseres Teams:

**Chef de partie
Chef de rang
Serviertochter oder Kellner**

Offerte an P. Badrutt, Personalchef
Cresta Hotels, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 55 24

4249

Gesucht in Tagesbetrieb
2 Serviertöchter
 (eine eventuell Anfängerin).
 Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.
 Eintritt 27. Juni 1974.
 Offerten sind zu richten an
E. Manella, Restaurant Talstation Corvatsch
 7513 Silvaplana, Telefon (082) 6 69 35,
 wenn keine Antwort (082) 6 69 35.
 OFA 56.226.003

Gesucht auf Juni 1974
Alleinkoch
Saaltochter
 Hotel Bergdohle, 3981 Riederalp
 Telefon (028) 5 33 37 / 5 37 17.
 P 36-12516

Bei uns wird auf den 1. Juli eine Stelle als
Buffetochter oder
Buffetbursche
 frei, es handelt sich dabei um eine gute Jahresstelle. Sehr geregelte Arbeits- und Freizeit.
 Wir bezahlen gute Löhne für gute Leistungen. Bieten freie Kost und Wohnung.
 Ein modernes Haus mit guter Betriebsatmosphäre wartet auf Sie.
 Melden Sie sich bei Max R. Meier
Hotel «Löwen»
 8944 Sihlbrugg
 Telefon (01) 729 95 55.
 4238

Melden Sie sich bei Max R. Meier
Hotel «Löwen»
 8944 Sihlbrugg
 Telefon (01) 729 95 55.
 4238



Hotel WALDAU
 CH 9400 RORSCHACH

Restaurant français
 Tennisplatz
 Swimming-pool
 Bar - Dancing
 Konferenzräume
 Park

Telefon (071) 41 75 12
 Telegramm:
 Waldau Rorschach

Wir suchen auf die Sommersaison 1974 oder nach Uebereinkunft
Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter
 Wir bieten Ihnen gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit.
 Kost und Logis im Hause.
 Anfragen an Herrn Federer, Tel. (071) 41 75 12.
 Assa 88-128



Bahnhofbuffet Bern
 sucht für sofort oder nach Vereinbarung für seine modernst eingerichtete Küche
Chef de partie
Commis de cuisine
Köchin
Hilfskoch
 Wir bieten angenehme Arbeitsatmosphäre bei gutem Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Fortschrittliche Sozialleistungen. Auf Wunsch kann modernes Einzelzimmer zur Verfügung gestellt werden.
 Melden Sie sich bitte persönlich oder telefonisch bei unserem Küchen- oder Personalchef.
Bahnhofbuffet Bern
 3001 Bern, Telefon (031) 22 34 21
 4247

Hotel Park
 Locanda Ticinese, Luzern
 Hotel Continental
 Conti Corner, Luzern
 Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft
Serviertöchter
Chef de partie
Commis de cuisine
Nachportier
 Gerne erwarten wir Ihren Anruf
 Telefon 041/23 92 32
 H. Wirz
 Morgartenstrasse 13
 6000 Luzern
 4339

Hotel Belmonte
 Lugano-Castagnola
 Erstklasshotel mit 80 Betten
 sucht per sofort oder nach Uebereinkunft qualifizierte
Sekretärin
 sprachenkundig, für Réception und Kassa.
 Offerten sind erbeten an die Direktion,
 Tel. 091/51 40 33.
 4334

La Clinique manufacture à Leysin cherche
jeune commis de cuisine
ou jeune cuisinière
 Place stable, à l'année.
 Entrée immédiate ou à convenir.
 Faire offres à la direction de la clinique, 1854 Leysin
 tél. 029/6 21 71.
 4319

Die Sprosse auf der Leiter zum Erfolg
Sous-chef
 in einem 450-Plätze-Restaurant.
 Wir erwarten von Ihnen, dass Sie
 - ca. 25 Jahre alt sind
 - Freude am Kochen haben (und auch am Essen)
 - etwas Geschick in der Lehrlingsausbildung zeigen
 - nach sorgfältiger Einführung den Küchenchef und den Chef Produktion vertreten können
 - Vorgesetztenqualitäten mitbringen.
 Sie finden bei uns:
 - eine neuzeitliche Küchenführung
 - ein äusserst lebhaftes Angebot, aufgelockert durch viele Aktionen
 - laufende Weiterbildungsmöglichkeiten
 - Gelegenheit zum internen Kursbesuch.
 Gerne zeigen wir Ihnen bei einem unverbindlichen Gespräch auch unser Haus.
 Rufen Sie uns bitte an: 061/25 31 00 (Herrn Hofmann verlangen).
FELDSCHLÖSSCHEN
MÖVENPICK
 am Marktplatz 30, 4051 Basel
 P 44-61

Gesucht nach Wildhaus/Toggenburg freundliche
Serviertochter
 für Restaurant, wird auch angelernt, familiärer Betrieb mit gutem Verdienst,
 sowie junger
Koch
 neben Patron, oder Alleinkoch in Hotelbetrieb mit 35 Betten. Baldiger Eintritt erwünscht.
Familie Wyss-Forrer
Hotel Friedegg
 9658 Wildhaus
 Tel. 0745 13 13.
 4313

Hotel-Restaurant Rotonde
 2500 Biel-Bienne
 sucht
1 Empfangssekretärin
1 Commis de cuisine
1 Kellner oder
Serviertochter
Küchenhilfspersonal
 Offerten sind erbeten an die Direktion:
 Bahnhofstrasse 11
 Telefon (032) 22 61 11
 2883

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. Gygax,
 oder Tel. 033/73 15 31.
 3970

Hotel Furka
 7050 Arosa
 sucht für kommende Sommersaison Juni-September
Alleinkoch
 Hoher Verdienst - angenehmes Arbeitsklima.
 Offerten erbeten an M. Schmid
 Tel. 061/31 13 13.
 4171

Hotel Merian am Rhein
 Restaurant Café Spitz
 Basel
 Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:
Gouvernante
Chef de réception
Nachportier
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

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft
Köchin
Serviertochter
 für Tea-Room.
 Offerten an K. Röstli
Tea-Room Mayfair
Zollkafen
 Telefon (031) 57 40 77.
 4259

Hôtel Tête-de-Ran
 «La perle du haut Jura»
 2208 Les Hauts-Geneveys
 cherche
sommelier(ière)
1 femme de chambre-lingère
 bon gain assuré.
 Horaires de travail agréables.
 Faire offres ou téléphoner à
 M. D. Somensini (038) 53 33 23.
 4256

Gesucht zur Neueröffnung, zirka 15. Juli in Basel, in gemütliches **Altstadrestaurant** mit originellem Speiselokal
Serviertöchter
Kellner
Buffetpersonal
 sowie
Haus- und
Küchenburschen
 Sich melden bei Frau Dahler,
Hotel-Restaurant
Klingental, 4058 Basel
 Telefon (061) 33 62 48.
 4389

Night Club Kursaal, Lugano
 Nous cherchons
jeune barmaid
 pour le 1er juin ou date à convenir.
 Place éventuellement à l'année.
 Faire offres avec certificats et photos à la direction, téléphone (091) 2 33 21.
 4385



HOTEL BAUR AU LAC
ZÜRICH
 Wir suchen zum Eintritt so bald wie möglich:
 Kasse: **Maincourantier(ère) NCR**
 Kontrolle: **Büropraktikant(in)**
 Loge: **Chasseur**
 Etage: **II. Etagegouvernante**
Hilfzimmermädchen
 Kaffeeküche: **Kaffeeköchin(-koch)**
 Service: **Passe-platier(ère)**
 Lingerie: **Lingeriemädchen**
 Werkstatt: **Mechaniker/**
Sanitärmonterhilfe
 Diskothek: **Dancingkellner**

Sehr gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitgemässe Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.
 Telefonieren Sie unserem Personalchef (01) 23 16 50 oder schreiben Sie uns.
HOTEL BAUR AU LAC
 Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich
 (Eingang Börsenstrasse)
 4383



Suchen Sie einen neuen Aufgabenbereich als
Küchenchef
 (auch interessant für guten Chef de partie).
Wir verlangen:
 - Führung einer kleinen Brigade
 - Menu- und Verkaufsplanning
 - Initiative und Berufsfreude
Wir bieten:
 - fortschrittliche Anstellungsbedingungen
 - selbständigen Aufgabenbereich
 - Saison- oder Jahresstelle mit interessanter Entlohnung.
 Hans Meier, Dir. **Hotel Orelli-Haus und Orelli's Restaurant**, freut sich Sie eingehend orientieren zu dürfen.
 Telefon (081) 31 12 09.
 4382

Hotel-Restaurant «Rebstock» Luzern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstellung

Chef-saucier/Küchenchef

Der Betrieb wurde vollständig renoviert und modernisiert. Kaffee-Brasserie mit zirka 90 Plätzen. Spezialitäten-Restaurant mit offenem Holzkohलगrill, mit 50 Plätzen. Kleiner Saal mit 30 Plätzen.

Wir stellen uns vor, dass Sie aktiv mitarbeiten und eine ideenreiche Küche führen können, wobei Ihnen Menü-Kalkulationen nicht unbekannt sind. Jüngeren, initiativem Koch wird Gelegenheit geboten, sich in die verantwortliche Leitung der Küche einzuarbeiten. Für die Ehefrau besteht, wenn gewünscht, die Möglichkeit zur Mitarbeit im Service oder Buffet. Unterkunft kann zur Verfügung gestellt werden.

Ihren Anruf bzw. Bewerbung richten Sie bitte an: **CEM-Management AG, z. h. von Herrn T. E. Metger, Morgartenstrasse 3, 8023 Zürich** Telefon (01) 23 59 66.

4304



Hotel Quellenhof 7310 Bad Ragaz

Für die Sommersaison 1974 (bis Ende Oktober) sind in unserem Hause noch folgende Posten zu belegen:

Chef de rang Zimmermädchen

Bitte schreiben Sie an die Direktion oder rufen Sie uns an.

Telefon (085) 9 18 03.

4292

Hotel-Motel Neuhaus 3800 Interlaken

100-Betten-Haus, Kat. 2A, direkt am Thunersee, sucht für lange Sommersaison (Oktober/November)

Chef entremetier Chef garde-manger Commis de cuisine

Hoher Leistungslohn, geregelte Freizeit, angenehme Arbeitsatmosphäre.

Melden Sie sich bitte mit Gehaltsansprüchen an Herrn Dir. H. Zwahlen, Telefon (038) 22 82 82.

4293

Gerant oder Gerantin

für alkoholfreies Imbiss-Restaurant in Kantonshauptort der Nordwestschweiz gesucht. Öffnung wie Ladenöffnungszeit (werktag abends und Sonntag ganzer Tag geschlossen).

Offerten mit Bild und Angabe von Lohnansprüchen unter Chiffre 4291 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen Fräulein oder Frau (auch gesetzteren Alters) als

Hausbeamtin

und Mitarbeiterin in unseren Privathaushalt. Wir führen einen mittelgrossen Haushalt, ohne kleine Kinder. Die Villa liegt in einem ruhigen, gepflegten Wohnquartier in Zentrumsnähe einer Stadt des Bernbietes. Unsere langjährige Hausangestellte verlässt uns altershalber, ihr Posten wird frei und wir hoffen auf baldigen Eintritt einer tüchtigen Kraft.

Vorausgesetzt werden: - Fähigkeit zur selbständigen Betreuung vielfältiger Hausarbeiten, - Begabung und Freude für diskret-zuvorkommende Bedienung von Gästen bei Banketten, - gute Köchin und damit auch souveräne «Einkäuferin» des Küchenbedarfs. Die weitere Hausbetreuung, Pflege des Parkes und handwerkliche Arbeiten besorgt ein Dienstenehepaar. Wir können Ihnen allerhand bieten. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen sind selbstverständlich.

Wenn Sie sich von diesem Inserat angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Kurzbewerbung unter Chiffre K 900737 an Publicitas, 3001 Bern.

Arosa

Gesucht freundliche

Serviertochter

für Sommersaison (Juli bis September), eventuell Anfängerin. Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit.

Auskunft erteilt

Schweizer Wirtverband Treuhandstelle 7000 Chur

Quaderstrasse 5 Telefon (081) 22 36 42

P 13-25036

Restaurant + Casino zum Bären 5610 Wohlen (AG)

Für unsere moderne Hotelbar suchen wir versierte

Barmaid

eventuell auch Serviertochter, die sich als Barmaid ausbilden möchte.

Geregelte Arbeitszeit.

Auskunft erteilt gerne unverbindlich Familie Blender-Rülier Telefon (057) 6 11 35

OFA 51-128-200

Hotel National-Rialto 3780 Gstaad

sucht für Sommersaison oder in Jahresstelle

Commis de cuisine

in kleine, junge Brigade.

Offerten mit Lohnanspruch bitte an F. Burri-Gauch 3780 Gstaad

4405

Hotel zum Trauben Weinfeldern

Unser Küchenchef ist seit 4 Jahren sehr gerne bei uns. Er will sich nun jedoch selbstständig machen. Darum suchen wir auf Ende August/Anfang September oder nach Uebereinkunft jüngeren, Initiativen

Küchenchef

in kleines Team, modern eingerichtete Küche, neuzzeitliche Arbeitsmethoden, gutes Salär, sehr angenehmes Arbeitsklima, Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an Kurt Minder, Hotel zum Trauben 8570 Weinfeldern Telefon (072) 5 21 41

4404

Lingeriegouvernante oder 1. Lingère

gesucht ab sofort bis Mitte Oktober.

Parkhotel Giessbach CH-3855 Brienz

Telefon (036) 51 15 15

4403

Waldhotel Flletschhorn 3906 Saas Fee

Wir suchen für die Sommersaison 1974 noch folgende Angestellten:

1 Serviertochter (sprachkundig)

1 Kindermädchen (mit eventueller Mithilfe im Betrieb)

Gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Freizeit und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten sind erbeten an: Fam. Ad. Anthamatten Hotel Flletschhorn 3906 Saas Fee Tel. (029) 4 91 31

4399

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht für Sommersaison 1974

Saaltochter/Saalkellner

Etagen-/Hallenportier

in Jahresstelle (guter Verdienst).

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an das Personalbüro Hotel Schiller, 6002 Luzern. Telefon (041) 22 48 21

3634

Restaurant Le Mazôt Spitalstrasse 26, 2500 Biel

sucht per 15. Juni oder nach Vereinbarung

Serviertochter

Hilfscöchin

Buffetmädchen event.-bursche

Gut bezahlte Jahresstellen sowie Verpflegung und schönes Zimmer im Hause.

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

ASSA 80-19238

On cherche

barman ou barmaid

responsable d'un bar-dancing intéressé au chiffre d'affaires.

Faire offres sous chiffre OFA 2769 L à Orell Füssli Publicité SA, 1, Bel-Air, 1002 Lausanne.

Hôtel de la Couronne Avenches

cherche

cuisiniers

sommelier(ère)

Entrée de suite.

Faire offre ou téléphoner au (037) 75 11 43.

OFA 60.271.009

Gesucht

Kellner oder Serviertochter

für Speiseservice. Eintritt nach Vereinbarung. Gute Verdienstmöglichkeiten. (Eventuell auch Student oder Studentin als Aushilfe während der Semesterferien.)

Hotel Rössli

9050 Steingg bei Appenzell Telefon (071) 87 10 99

P 33-1208

Hôtel Amat-Carlton

cherche pour tout de suite ou à convenir

réceptionniste/caissière

compassant travail sur machine ANKER d'hôtel

une barmaid serveuses

Faire offres avec curriculum vitae à la direction de l'Hôtel Amat-Carlton, 22, rue Amat, 1202 Genève, téléphone (022) 31 69 50

4395

Holiday Inn

and MÖVENPICK

8105 Regensdorf

Bestimmt möchten auch SIE einmal in einer weltbekannten Hotelkette tätig sein. Wir bieten Ihnen die einmalige Gelegenheit ab sofort oder nach Uebereinkunft als

Chef de réception (auch Dame)

in unser Unternehmen einzutreten.

Unser Hotel (250 Betten) befindet sich unmittelbar vor den Toren Zürichs. Sie werden bei uns einen mit den modernsten Mitteln ausgerüsteten Arbeitsplatz finden.

Ihr Aufgabenbereich umfasst: Night Auditing, Erfassung und Verarbeitung sämtlicher Tageseinnahmen, Korrespondenz, Forecast, Reservationen, Personalführung.

Wir bieten Ihnen: - geregelte Arbeitszeit - zeitgemässe Entlohnung - gute Sozialleistungen - Unterkunft in unserem neuen Personalhaus

Zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen. Wir geben Ihnen gerne und unverbindlich nähere Angaben.

Christine Baumann, Personalchef Telefon (01) 71 39 88 Holiday Inn and Mövenpick Postfach, 8105 Regensdorf

P 44-61

Gesucht nach Rapperswil am Zürichsee in lebhaften Restaurationsbetrieb tüchtige

Restaurationstochter

in Jahresstelle.

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

H. Kipfer-Kaufmann,

Hotel Hirschen

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

P 19-987



Für unser Tea-room/Restaurant im Zentrum von Thun suchen wir

jungen Küchenchef

Bitte rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei - wir können Ihnen einen netten Arbeitsplatz in einem jungen Team bieten!

Merkur-Tea-room

Bälliz 62,

3600 Thun

Tel. (033) 3 42 54 (verlangen Sie Herrn Gilardi).

P 05-6036

FELDSCHLÖSSCHEN ZÜRICH

Unser Feldschlösschen liegt dort, wo der Pulsschlag Zürichs am deutlichsten und am charakteristischsten zu verspüren ist: im Einkaufs- und Geschäftszentrum der unteren Bahnhofstrasse.

Für das gut frequentierte Parterre-Restaurant haben wir die Stelle der zweiten

Chef de service/ Serviceleiterin

neu zu besetzen.

Wir stellen uns vor, dass Sie Erfahrungen im Service und Sprachkenntnisse mit sich bringen und daran interessiert sind, sich weiterzubilden.

Unsere Schulungsmöglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf die erste Kontaktnahme. Herr Doggwiler oder Herr Iten geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Feldschlösschen Mövenpick Zürich Bahnhofstrasse 81, Telefon (01) 23 33 06.

P 44-61

Gérant pour Genève

Nous cherchons pour notre restaurant de grande réputation un restaurateur dynamique.

Nous offrons:

Les bénéfices d'une compagnie internationale; formation complémentaire interne et externe; prestations de sécurité sociale bien achevées; bonne formation au nouveau devoir; salaire bien élevé.

Nous espérons:

Promotion de vente; contrôle d'expenses; rapport bien fort avec son personnel sur la base des motivations; «know how» en tout les secteurs de la restauration.

Faire offres écrites à la

Direction Eurest S.A.

Habsburgstrasse 9

8037 Zurich

4340

Seehotel Vitznauerhof Vitznau, Vierwaldstättersee

sucht ab sofort oder Mitte Juni bis Mitte Oktober:

Entremetier

Saucier

Koch-Commis

Köchin

Offerten sind erbeten:

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

4341

Hotel Valaisia 3962 Montana VS

cherche à partir du 20 juin pour la saison d'été

**demi-chef
commis de rang
portier d'étage
femme de chambre
aide lingère
commis de cuisine**

4250

Holiday Inn Luxembourg



Téléphone: 43 50 51

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft für Jahresstellung

**Night Manager
Réceptionisten
F- und B-Controller
Chefs de rang
Chefs de partie
Commis de cuisine**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an
Holiday Inn
B. P. 512
L. Luxembourg

4333

Navy-Club Murten

sucht auf 1. Juli 1974

**Barmaid oder
Dancingkellner**

für Service im Dancing.

Offerten sind zu richten an:
F. Lehmann, Hotel Schiff, 3280 Murten
Tel. Dancing ab 20.00 Uhr 037/71 15 84.

4299

Agency

8039 Zürich
Tel. (01) 36 41 10
Stockerstrasse 55



sucht dringend für sofort und laufend Hotel-, Restaurant- und Privatpersonal nach.

England (Jersey), Schweden, Oslo, Kanada, USA, Südafrika, Bahamas.

Ueberseeschiffe

ab sofort und laufend viele englisch-sprechende Stewards, Dining-room und Bars (Tender). Head Walter.

Cooks - Pastry Cook - Butcher - Galley Boys und Girls, Cabin-Stewardsessen und Stewards - Bäcker.

4296

Zermatt

Gesucht für sofort in gutgehendes Restaurant tüchtige

Serviertochter

oder Kellner

sprachenkundig, auch Ausländer.

Offerten an Telefon (028) 7 74 82.

4373



Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

sucht für seinen erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb in Jahresstelle

Garde-manger

Wir bieten gute Entlohnung.

Offerten sind zu richten an
E. u. B. Leu-Waldis, Hotel Waihalla,
9001 St. Gallen
Telefon (071) 22 29 22.

4376



Hotel Zurzacherhof

Chef saucier

Barmaid

Restaurationskellner

Serviertochter

für Halle und Bar

Gouvernante

Zimmermädchen

Telefonieren Sie uns bitte oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto. Ausländer nur mit B-Bewilligung. Telefon (056) 49 01 21.

4298



Hotel Welcome Inn Kloten-Zürich

Gesucht auf anfangs Juli

Réceptionistinnen 1 Nachtportier

Gute Entlohnung.
Angenehmes Arbeitsklima.

Anfragen Telefon (01) 814 07 27.

4342

Wie die Zuckerpuppe aus der Bauchtanzgruppe.

Einfach zum Abbeißen, so stellen wir uns unsere neue Barmaid vor. Und Köpfchen sollte sie natürlich haben. Wir sind sicher, in Ihnen die Richtige gefunden zu haben. Als versierte

Barmaid

in unserem Soly Night Club finden Sie ausser heissen Rhythmen, kühlen Drinks und «high Life» ausserordentliche Konditionen. Wie den ungewöhnlich hohen Verdienst zum Beispiel.

Mehr erfahren Sie vom Chef des Hauses, Herrn T. Löliger. Rufen Sie ihn gleich an.

Motel Nord-Süd Hauenstein

Telefon (062) 21 66 77



P 29-103

Das Verkehrsbüro Zermatt

sucht per sofort in Saison- oder Jahresstelle

sprachenkundige Sekretärin

für den Auskunftsdienst und die selbständige Erledigung der allgemeinen Korrespondenz. Gewandtheit in der deutschen, französischen und englischen Sprache ist für den Umgang mit den vielen fremdsprachigen Gästen unerlässlich. Möbliertes Studio steht zur Verfügung. Möglichkeiten zum Skilaufen, Bergsteigen, Schwimmen und Wandern.

Bewerberinnen richten bitte ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen, Foto und Gehaltsansprüchen an:

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

Mengis Annoncen 51244

Berghotel Schwarzsee ob Zermatt

am Fusse des Matterhorns

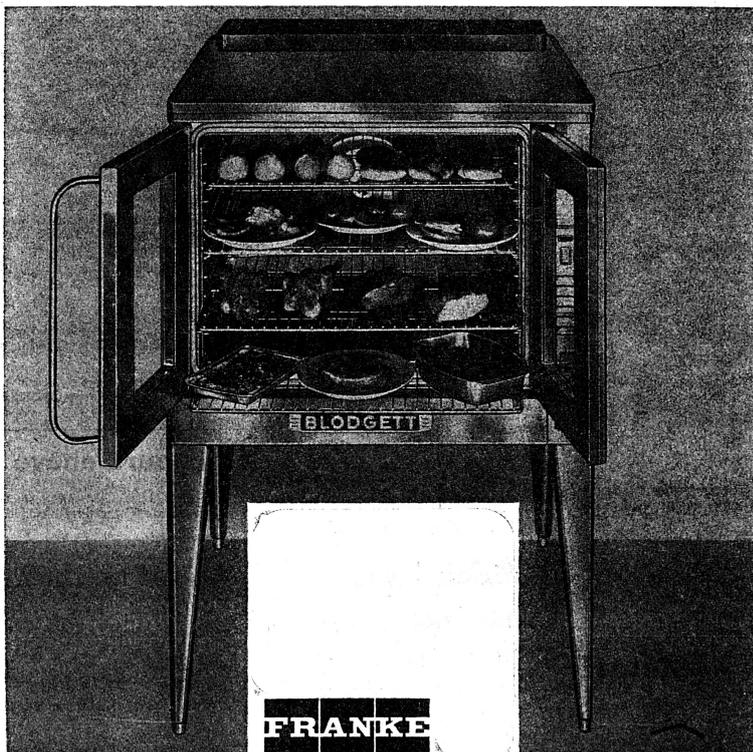
sucht für kommende Sommersaison:

- 1 Koch oder Jungkoch**
- 1 Commis de cuisine**
- 1 Koch-Patissier**
- 1 Kellner oder Serviertochter**
- 1 Kassiererin**
(Selbstbedienung)
- Officepersonal**

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Karl Prieth, Direktor
Hotel Schwarzsee, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 72 63

4409



FRANKE

BLODGETT-Umluftofen — für kühle Rechner und Betriebe mit grossen Ansprüchen

Coupon Walter Franke AG
4663 Aarburg
Einsenden an: Telefon 062 41 21 21

Wir sind interessiert an:

- Ihrem Prospekt- und Dokumentationsmaterial
- einem Besuch Ihres Spezialisten gegen Voranmeldung
- einer Demonstration in Ihrem Betrieb

Name _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Wenn mit einem Apparat eine Steigerung der Kapazität, eine Rationalisierung und Vereinfachung der Produktion erreicht wird, bedeutet dies für den kühlen Rechner eine Erhöhung der Rentabilität und Wirtschaftlichkeit.

Wenn aber zudem mit einem Apparat gebacken, gebraten, gratiniert, aufgetaut, regeneriert, warmgehalten und getoastet werden kann und zudem die Speisen schonender, besser und geschmackvoller zubereitet werden können, so bedeutet dies für jeden Betrieb die Erfüllung von grossen Ansprüchen und zufriedene Kunden.

Lassen Sie sich über die zahlreichen grossen Vorteile des BLODGETT-Umluftofens durch uns unverbindlich orientieren.



Hotel Bellevue St. Moritz

modernes Erstklasshaus

sucht in Jahresstelle:

Barmaid

für unser Pub/Hotelbar.

Offerten an:
M. R. Pempel, Dir., Telefon (082) 3 37 31.

4310

Wir suchen die Nadel im Heustock!

oder anders gesagt

einen Geschäftsführer- Assistenten

- der
- zirka 25-30 Jahre alt ist
 - dem Departement «Verkauf» vorstehen kann (5 Chefs de service, Buffets und Offices)
 - 50 % seiner Arbeitszeit der Serviceüberwachung widmen will
 - die anderen 50 % für Administration und Personal-schulung aufwenden kann
 - sich und unsere Leute begeistern kann.
- ... selbstverständlich wäre auch, dass er gerne und selbstständig arbeitet.

Wir dagegen

- würden ihn sorgfältig einführen
- erwarten, dass er zukünftig den Geschäftsführer voll vertreten kann
- bieten eine permanente Weiterbildungsmöglichkeit
- haben klar formulierte Aufgaben und Kompetenzen
- können von den Vorteilen eines Grossunternehmens profitieren.

Rufen Sie uns bitte an: Telefon (061) 25 31 00 (Herrn Hofmann verlangen). Gerne zeigen wir Ihnen auch bei einem unverbindlichen Gespräch unser Haus, das



am Marktplatz 30, 4051 Basel.

P 44-61

Hotel Zodiaque 1972 Anzère (Valais)

cherche pour la saison d'été ou à l'année les collaborateurs suivants

1 barman

1 commis de bar

pour notre night-club-discothèque de 130 places.
L'Hotel Zodiaque est un établissement de 250 lits, 1er rang, bar, night-club, cinéma, conférences, salon, salle de bridge, sauna.

Si notre annonce vous intéresse, veuillez écrire à R. Derendinger, en joignant curriculum vitae, photo et copie de certificats.

4316

Hotel Aarebrücke Fischerstube 5233 Stilli bei Brugg

Wir suchen in Saison- oder Jahresstellung, mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Serviceangestellte

(Kellner oder Tochter) für A-la-carte-Service

1 Anfängerin für Service

(gründliche Einführung).

Wir bieten flottes Arbeitsklima, fortschrittliche Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Rufen Sie uns an, Telefon (056) 98 11 90, Herrn Naef verlangen.

4312

Ab sofort oder nach Uebereinkunft sind in unserem modernen Erstklass-Hotel, direkt am Saerhein, noch folgende Stellen zu besetzen:

Restaurations-Töchter

oder
Kellner*

Barmaid*

Jungkoch für Kalte Küche

oder
Entremetier

Küchenbursche

oder
Mädchen

*sprachkundig

Hoher Verdienst, schöne Zimmer mit Dusche sind zugesichert.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Gehaltsansprüchen.

Frau R. Tschudi

Hotel Krone
8274 Gottlieben

Tel. 072/9 61 30.

4311



Wir suchen noch für sehr starke Sommersaison (bei Zufriedenheit auch Winterengagement) zu besten Bedingungen:

Commis de cuisine

Eintritt per 1. August oder nach Uebereinkunft.
Telefon (082) 3 44 02.

4346

Hotel du Lac Lugano-Paradiso

sucht zwecks-Ferienablogung

Tournant

(Loge, Etage)

Tournante

(Etage, Lingette)

Offerten an die Direktion:
Hotel du Lac, Lugano-Paradiso
Telefon (091) 54 19 21.

4381

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstellung

Sekretärin-Mitarbeiterin eventuell Anfängerin

für Gästempfang, Telefonbedingung, Korrespondenz.

Töchter, welche gerne in einem lebhaften Betrieb arbeiten und die nötigen Fremdsprachkenntnisse besitzen, melden sich mit Referenzen bei:

Hotel Engelhof Garni Basel
4051 Basel

4148



Für unsere Mövenpick-Betriebe

im Ausland

suchen wir noch einige

Patissiers

Wir stellen uns vor, dass Sie eine Lehre abgeschlossen haben, über etwas praktische Erfahrung verfügen und Freude daran hätten, Ihre Berufskennnisse in unserem Unternehmen zu erweitern.

Am besten telefonieren Sie uns gleich heute - unser E. Rösel gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte: Telefon (01) 91 01 01, Zentralverwaltung der Mövenpick-Unternehmungen, Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil.



100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.



Gesucht

Serviertochter

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Schichtbetrieb. Anfängerin wird angeleitet.

Familie Künzli, Restaurant Rössli, 3604 Thun, Telefon (033) 2 40 73.
P 05-22610

Erstklassiges Spezialitätenrestaurant direkt am Zürichsee

sucht zur Wiedereröffnung zirka Mitte Juni 1974

Küchenchef

mit Liebe zur Fischküche

Köche oder Koch-Commis

Serviertöchter oder Kellner

Anfänger werden sorgfältig eingearbeitet

Commis de rang Buffetdamen

Offerten an P. Hamann,
Restaurant Stern
8942 Oberriedern
Telefon (01) 720 05 04.

4234

Hotel / Restaurant Rebstock Luzern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Chef de partie

der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist.

In einem vollständig renovierten und modernisierten Betrieb bieten wir Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Ihre Bewerbung oder Anruf erwartet gerne

Hotel Rebstock Luzern, 6006 Luzern,
St. Ladogar 3, Tel. 041/22 35 91/92
(Frau Strahl verlangen).

4303



Hotel Euler

4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Chef de rang

(sprachkundig)

Demi-chef de rang

Commis de rang

Büropraktikant(in) für die Kontrolle

(später Reception)

Commis de cuisine

Hilfsgouvernante

für Lingerie.

Zimmermädchen

Offerten erbeten an die Direktion
Telefon 061/23 45 00.

4301

Dancing Pizzeria in St. Moritz

Wir suchen für lange Sommersaison

Dancing-Kellner

Offerten an
A. Melcher
Rest. Engladina St. Moritz
Tel. 082/2 32 55.

4297

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

Nachtportier

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

Melden Sie sich bitte bei:

W. Wartmann

**Hotel Wartmann
am Bahnhof**
8400 Winterthur
Tel. 052/22 60 21.

178

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

Neu eröffnetes Luxusrestaurant in Lima-Peru sucht jüngeren

Küchenchef

ledig, versiert in kalten Buffets und Spezialitäten

jüngeren

Oberkellner

ledig,

versiert im Flammbieren.

Englisch- und Spanischkenntnisse erwünscht.

Sehr guter Lohn in peruanischer Währung. Reise bezahlt.
Persönliche Vorstellung in der Schweiz auf Juli.

Nähere Auskünfte durch: Madeleine Preinfalk, Hanfrose 24, 8055 Zürich,
Telefon (01) 35 46 53.

P 44-401765

CABARET DANCING



Für unseren erstklassig geführten Night-Club suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft einen

Kellner

mit guter Ausbildung und guten Umgangsformen.

Ferner haben wir eine Vakanz für einen netten

Portier

Wir bieten:

Guten Verdienst, vorzüglich ausgebauten Krankenversicherung, geregelte Arbeitszeit und ein angenehmes Arbeitsklima.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:
Herr Sturzenegger, Dancing-Cabaret Mocambo, Bern,
Telefon (031) 22 50 41 (nachmittags).

ASSA 79-901/83

Hotel Alpenruhe

Küchenchef/Alleinkoch

im Sommer oder Jahresstelle.

Eintritt nach Uebereinkunft.

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

OFA 54.816.004

Graubünden

Gesucht für kleines, ganzjährig gutfrequentes und zentral gelegenes Spezialitäten-Restaurant in grossem Ort

Gerant oder Gerantin

Es werden moderne Arbeits- und Anstellungsbedingungen geboten.

Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 3967 CH an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

Restaurant Rathaus- garten Aarau



Familie
U. Minder-Abderhalden
Telefon (064) 24 15 34/
24 35 71.

Geregelte Arbeitszeit.

Wir suchen jungen

Koch

in kleiner Brigade.

Zimmer, evtl. Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Bitte rufen Sie uns an, damit wir alles Weitere besprechen können!

OFA 51728002



**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

Zurich Airport Hilton

Gesucht per 15. oder 31. Juli

Telefonistin

Sind Sie das Sprachtalent, das gerne unsere internationale Kundschaft zufriedenzustellen möchte?

Wenn ja, dann rufen Sie uns an und verlangen Herrn Kuhn.

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

4331

**Hotel
BRISTOL
Adelboden**

Familie J. Friedli
3715 Adelboden
Schweiz
Berneroberland
Tel. 033 73 14 81

Alleinkoch

für gepflegte Hotelküche, genügend Hilfspersonal vorhanden.

Gute Entlohnung.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Telefon (033) 73 14 81.

4324



**Hotel Segnes und Post
7018 Flims-Waldhaus**

sucht für lange Sommersaison

**Restaurationsstochter
Saaltochter und Saalkellner
Commis garde-manger**

Offerten sind erbeten an A. Klainguti.

4329

Gesucht in **Rüschlikon**

per sofort oder nach Uebereinkunft in sehr modernes Einfamilienhaus, für geschäftstätiges Ehepaar mit erwachsenem Sohn, sehr oft verreist.

**Ehepaar oder
2 einzelne Personen**

zur selbständigen Führung des Haushaltes, gutes Kochen erwünscht.

Wir bieten sehr hohes Salär, sehr schönes Zimmer mit Bad, TV, separatem Eingang, eigener Wagen zur Verfügung.

Offerten erbeten an H. Herz,
Telefon Geschäft: (01) 39 82 55 oder Privat abends:
Telefon (01) 724 26 88.

4328



Thermalbad

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

1 Koch
für den Self-Service.
Geregelte Arbeitszeit.
Sowie

1 Commis de cuisine
in mittlere Brigade,
geregelte Arbeitszeit.

Telefonieren oder schreiben Sie an die Direktion der
**Thermalbad Lostorf AG
4654 Lostorf
Tel. 062/48 24 24.**

4165

**Hotel-Restaurant
Bernerhof
3823 Wengen**

sucht für lange Sommersaison 1974 oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

**Chefs de partie
Commis de cuisine
Buffetköcher
(Anfängerinnen werden angelehrt)
Restaurationsstochter/
Kellner**

Eintritt anfangs Juni 1974

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

3017



sucht in Jahresstelle

**Restaurationsstochter
Restaurationskellner
Koch-Pâtissier**

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

Restaurant Kornhauskeller

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

3390

**Hotel-Restaurant
Weisses Kreuz**

am Höheweg

3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft

Restaurationsstochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51

1817

**Strand-Hotel
am
Brienzersee**

sucht für sofort bis Ende September 1974

**Jungkoch
oder Köchin**

neben Chef. Beste Lohn- und Arbeitsbedingungen.

Familie Horberger
**Strand-Hotel
3807 Iseltwald
Tel. (036) 45 11 16**
(15 Autominuten von Interlaken entfernt)

AAA

**HOTEL EDEN
3800 INTERLAKEN**

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

**Saucier
Entremetteur**

Offerten sind zu richten an die Direktion,
Tel. (036) 22 10 31.

4260

**HOTEL DU SAPIN,
CHARMEY**

cherche pour de suite

**2 filles ou garçons
de cuisine.**

Tél. (029) 7 11 04

P 17-122008

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

**BLÄTTLERS
Spezialfachschule**

Nächste Kurse:

Service
14. 10.-8. 11.

Bar
17. 6.-28. 6. / 2. 9.-13. 9.

**Flambieren/
Tranchieren**
11. 11.-15. 11. / 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, Gratis-Placierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

108



Aktion saubere Schweiz
Pour la propreté en Suisse
Iniziativa Svizzera pulita

Recommended!

**Deutsches
Qualitäts-
geflügel**



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

Landgold-Brathähnchen.
Landgold-Poularden (Poulets).
Landgold-Suppenhühner.
Frisch und gefroren - bratfertig und zum Grillen.

**Importeur:
Bischofberger AG,
8050 Zürich,
Hagenholzstraße**

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.

Stellengesuche Demandes d'emploi



Junger Schweizer, gelernter Koch, mit guten Servicekenntnissen, zurzeit im Einkauf tätig, sucht

Stelle
In Einkauf oder F und B.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 4393 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hausdame, 19 Jahre, mit abgeschlossener Berufsausbildung Hotel- und Gaststättengehilfin sucht zur weiteren Ausbildung
Stellung im Büro, Empfang und Frühservice in mittleren, gutgeführten Hotelbetrieben.
Angebote mit Verdienstmöglichkeiten bitte an
Margarethe Franke
3119 Biemhöfen
Bahnhofstrasse 16
4417

Junge Deutsche, 27 Jahre, mit gründlicher Berufsausbildung und langjähriger Erfahrung im Fach, auch Ausland, sucht für sofort oder später
Hausdame/Gouvernante in nur gutem Hause der Schweiz.
Freundliche Stellenangebote mit Gehaltsangabe erbeten an
Fraülein Christine SIEBERT
Eichenstrasse 22
6834 Keisch bei Mannheim
Deutschland
4416

Schweizer Hotelier, verheiratet, gelernter Koch, Hotelfachschule Lausanne, sucht
Direktion
Offerten unter Chiffre 4414 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hoteltop-Verküferin
Deutsche, sprachengewandt, zuverlässig, gepflegt, sucht Stelle (auch Saison) in einem Erstklasshotel. Gegebenfalls Pachtübernahme möglich.
Offerten unter Chiffre 4412 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich suche zum 1. September einen neuen Aufgabenkreis als
Sous-chef oder Chef de partie

Ich habe eine abgeschlossene Lehre über fünfjährige Berufserfahrung mit Auslandsaufenthalt. Bin 24jährig und habe französische sowie englische Sprachkenntnisse.
Bevorzugt wird Zürich oder Ostschweiz.
Offerten mit Angabe des Gehalts unter Chiffre 4410 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

DIPLOME E.H.L.
Poste occupé, sous-directeur hôtel, cherche pour début juillet place intéressante avec responsabilités.
Ecrire sous chiffre PD 304742 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Schweizer, 32 Jahre, viersprachig, versiert in allen Sparten des Service, sucht Posten als
Bankett-Oberkellner/Aide du patron in mittleren bis grösseren Betrieb ab August oder September in Jahresbetrieb. Wenn möglich mit Zimmer oder möblierter Wohnung.
Offerten unter Chiffre 4408 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Nationalité suisse, 35 ans, ayant occupé postes de directeur dans hôtels à Londres et à Rome, cherche poste de
directeur
en Suisse ou à l'Etranger dans hôtel d'au moins 120 chambres.
Offres sous chiffre PH 304388 à Publicitas, 1002 Lausanne.
P 22-304388

Suisse
29 ans, français, italien, allemand et anglais, longue expérience hôtellerie, ventes et relations publiques, cherche emploi stable, chef de réception, assistant de direction ou relations publiques.
Ecrire sous chiffre M 318524-18, Publicitas, 1211 Genève 3.

Oberkellner sucht noch für die Sommersaison einen neuen
Wirkungskreis
flambier- und tranckierkundig 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, Albano Terme (Padova, Italien).
4222

Ehepaar:
Er: Restaurationskellner
Sie: Restaurationsstochter (vielsprachig) suchen Stelle vom 15. Juli bis Anfang Oktober.
Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre L 25-301452 an Publicitas, 6002 Luzern.

Welches Hotel oder Altersheim-Unternehmen
in der Ostschweiz bietet mir die Möglichkeit, als
Köchin
in Regelmässigkeit, in gutem Niveau, in vielseitiger und feiner Küche zu praktizieren. Bin 30 Jahre alt, Köchin von Beruf, Hotelfachschule, Wirtschaftsschule, leitete einen Betrieb mit Lehrlöchern.
Anfragen an Hildi Huber, Weststr. 107, 8408 Winterthur, Tel. 052/25 39 48.
P 41-21804

Bon chef de cuisine qualifié
et expérimenté, sobre et économe, cherche place en Suisse romande avec petite brigade.
Tél. 025/5 15 32
P 22-25624

Junge Frau sucht Stelle als
Gerantin mit Ausweis A
in Basel oder nähere Umgebung.
Offerten unter Chiffre 03-353203 Publicitas, 4001Basel.
P 03-353203

Haben Sie einen Top-Job im Gastgewerbe, oder in der Lebensmittelbranche zu vergeben?
Meine Stärken sind das Kochen (lernen), Innen- und Aussendienst (Handelsschule), Werbung, Organisation und Durchführung von Kochdemonstrationen, Ausstellungen, Entwicklung von Rezepten usw.
Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erreicht mich Ihre Offerte unter Chiffre 4345 Hotel-Revue, 3001 Bern.
4338

6 English-girls suchen eine Hotelstelle in der Schweiz
als **Zimmermädchen oder Servierkochtner** (keine Deutschkenntnisse).
Offerten bitte an: Mr. W. R. Critchley, International Personnel, 4 Holdenhurst, GB - Bournemouth BH8 8AQ.
4338

Junges, fachkundiges Hotelier-Ehepaar sucht ab Herbst/Winter 1974
in Direktion oder Gérance
neueren Hotelbetrieb von ca. 60-100 Betten Kt. Bern oder Wallis bevorzugt. Fähigkeitsausweis A sowie gute Ausbildung in allen Sparten des Gastgewerbes vorhanden.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 4336 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Couple d'hôtelier-restaureteur suisse
48/44 ans E. H. L. Palente vaudoise. Depuis 15 ans tenancier d'un hôtel-restaurant (32 lits)
cherche nouvelle situation
pour fin 1974 ou début 1975 en Suisse romande ou à l'étranger. (Aussi sans l'épouse.)
Prière faire les offres à 4137 Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer 34jährig, verheiratet, versiert in allen Sparten, seit 6 Jahren Oberkellner, Chef de service, sucht Stelle als
Oberkellner oder Chef de service
Nur Jahresstellen.
Offerten unter Chiffre 4388 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schnupperlehre
14jähriger Jüngling sucht Schnupperlehre in einer grossen Hotelküche in den Sommerferien vom 29. Juni bis 10. August 1974.
Offerten unter Chiffre 4387 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wirtepaar
zurzeit als Pächter auf Konzertlokal und Night Club sucht ab frühestens Ende Oktober 1974
neuen Wirkungskreis
Gerance oder Pacht.
Erstklassige Referenzen und Nachweis von jährlicher Umsatzverdoppelung.
Offerten unter Chiffre 4279 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Initiativer, mit neuzeitlicher Hotelführung ausgewiesener
DIREKTOR
(verheiratet, 57 Jahre alt) sucht seinen Wirkungskreis zu vergrössern.
Gewünscht wird selbständige Führung eines Erstklasshotels mit grossem Restaurationsbetrieb in Schweizer Stadt oder grösserer PACHTBETRIEB.
Beste Referenzen aus dem In- und Ausland. Eintritt nach Uebereinkunft. Für nähere Detailskünfte unter Wahrung gegenseitiger Diskretion erreichen Sie mich unter Chiffre 4413 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Direktor
Initiatiiv, In- und Auslanderfahrung, mit ausgeprägtem Sinn für Gastlichkeit, sucht neuen, verantwortungsvollen Wirkungskreis. Engagement eventuell auch erst ab Frühjahr 1975.
Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre 4337 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef (27) sucht ab Herbst 1974 neuen
Wirkungskreis
Bankettkundig, guter Kalkulator, langjährige Erfahrung in Erstklasshotels und Restaurants. Leitung einer mittleren bis grösseren Brigade. Raum Bern-Interlaken oder Graubünden bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 4407 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

ALLEINUNTERHALTER
35 Jahre (eventuell Duo), Cordovox, la-Orchester, Anl. Rhythmusgrüt. 3sprachiger Gesang, Jodler für Dancing, Unterhaltung, Stimmung. Frei ab 1. September sowie Juni, Sommersaison Lugano Hotel Belterive au Lac. Beste Referenzen.
Angebote an: Toni Pirzer Schlossergasse 2 8001 Zürich
4335

Suisse avec expérience cherche place comme
DIRECTRICE OU AIDE DU PATRON
4 langues, grande patente. Suisse romande préférée.
Ecrire sous chiffre 4391 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

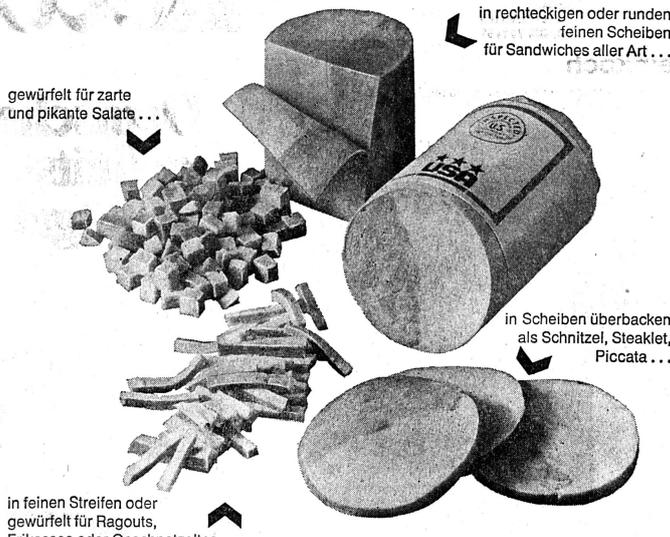
Gelernte Köchin/Servierkochtner sucht Stelle als
SERVIERTOCHTER
in gepflegten Speiseservice (à la carte), im Raume Bern-Thun. Interessenten möchten sich bitte schriftlich melden unter Chiffre 4392 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.
Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.
Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern
Tel. (031) 25 66 55

Das »patente« Fleisch für Hotellerie, Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung

Gekochte US Truthahnrolle



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

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

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

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

Bitte senden Sie mir kostenlos Rezepte und den Lieferantennachweis für die Schweiz an:
Name: _____
im Hause: _____
Straße: _____
Ort: _____

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu vermieten

Gasthaus direkt am Vierwaldstättersee

Einfaches, bürgerliches Haus in gutem Zustand, mit Restauration, Fremdenzimmern, Seeterrasse, Parkplätzen. Beste Lage in Kurort an der Rigi-Südseite.

Anfragen unter Chiffre SM 25-186262 an Publicitas, Bahnhofstrasse, 6430 Schwyz.

A vendre
dans la vallée de Delémont, en bordure de la route cantonale Bâle-La Chaux-de-Fonds,

hôtel-café-restaurant

avec place de parc, affaire renommée, immeuble en parfait état et bien équipé.

Pour tous renseignements s'adresser au propriétaire, téléphone (066) 56 72 44.

4350

Wir verkaufen in Innerschweizer Winter- und Sommerkurort, an bester Lage, renoviertes

Hotel-Restaurant-Bar

mit Ratscherrstube, 2 Bars, sehr schönem Restaurant und Sonnenterrasse, total 190 Sitzplätzen, 45 Hotelbetten.

Nötiges Eigenkapital zirka Fr. 400 000.-.

Auskunft erteilt gerne

Hochstrasser Treuhand

Schönenbergstrasse 97,

8820 Wädenswil

Telefon (01) 75 26 29.

4384

Kleineres

Hotel-Restaurant

(Familienbetrieb) am Thunersee zu verkaufen.

Auskunft erteilt gerne Chiffre 44-63151 Publicitas, 8021 Zürich.

P 44661

Sehr schönes

Hotel-Restaurant

an einmaliger Lage, 45 Minuten ab Zürich, zu verkaufen. Umsatz über 1,2 Mio Fr. (1/3 Logement, 2/3 Restauration).

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-63147 an Publicitas, 8021 Zürich.

P 44-661

Zur Erweiterung unserer Hotelkette suchen wir

Hotels in Pacht

Raum: Engadin/Wallis
In Frage kommen Hotels der Mittelklasse (auch ältere) mit minimal 100 Betten.

Offerten bitte unter Chiffre 4253 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

schöner, gutgehender Landgasthof, Gaststube, Saal, Sali, Sonnenterrasse, im Gürbetal gelegen.

Bitte schreiben Sie an Hans Maurer & Co., Immobilien 3882 Innertkirchen Telefon (028) 71 10 41

4394

Zu verkaufen in Arosa

HOTEL

mit 65 Betten. Grösse Anzahlung erforderlich.

Anfragen erbeten unter Chiffre 86-50226 an Schweizer Annoncen AG ASSA, Postfach, 6002 Luzern.



Katag-Treuhand 6003 Luzern

Treuhand-, Management- und Beratungsstelle für Hotellerie und Restauration

Unser Team besteht aus über 30 Spezialisten mit internationaler praktischer Erfahrung.

IHR PARTNER für:

- Unternehmungsberatung
- Betriebliche Organisation
- Wirtschaftlichkeitsberechnungen
- Gütschichten
- Pre-opening-Management
- Management-Verträge

Eigene technische Abteilung sowie Baubüro.

Katag-Treuhand, Helvetia-Haus, Habsburgerstrasse 32, 6003 Luzern, Schweiz, Telefon (041) 22 61 41.

P 25-3726

Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung in allgemeiner Körper- und Sportmassage. Diplomaschluss. Prospekte anfordern.

Leitung: P. Härtsch, Masseur der Schweiz. Skinationalmannschaft.

Fitness-Center Flair, Torstrasse 17, St. Gallen, Tel. 25 37 60.

P 33-35236

Vorschriften

über das Erscheinen

der Inserate an

einem bestimmten

Platz in der Hotel-

Revue werden

immer nur als

Wunsch, jedoch

nicht als Bedingung

entgegengenommen

Plastik-Lunchtaschen

günstig abzugeben. Plastiktaschen in Kinderhemdenform weiss oder transparent in den Grössen 320 x 450/0,05 mm oder 450 x 500/0,05 mm

Tel. 071/41 97 53.

P 33-147880

Zu verkaufen

Chrysler New York

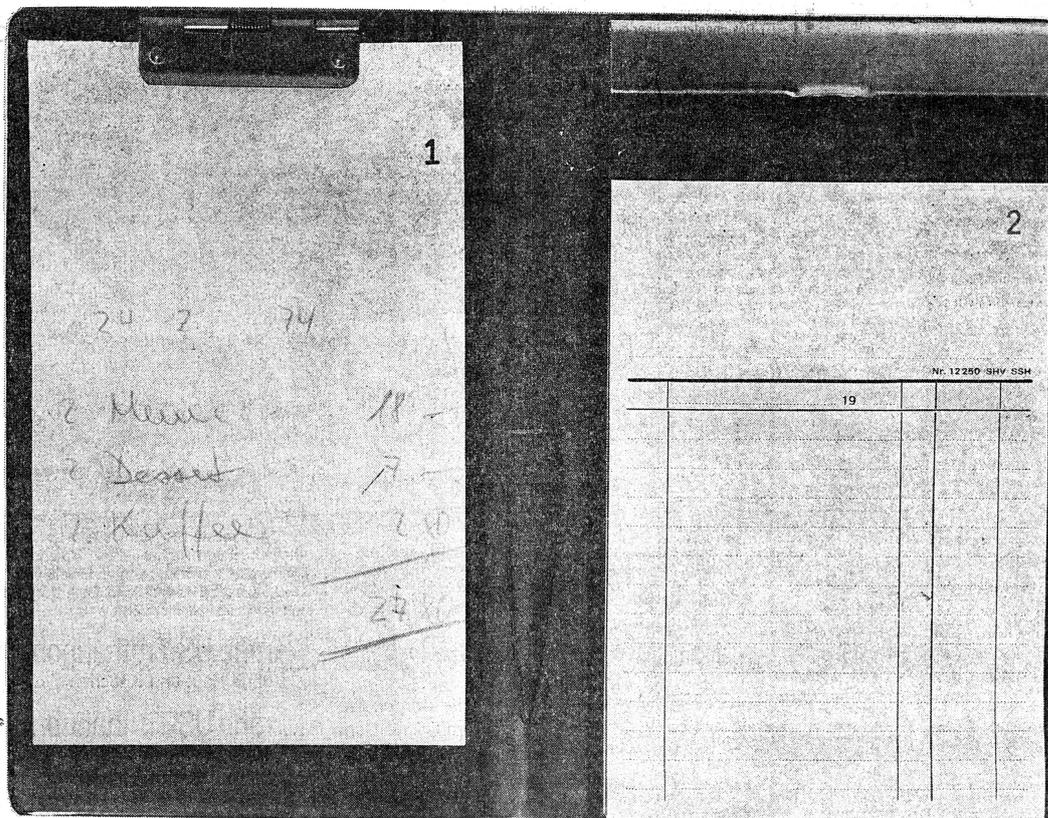
1972, ca. 15 000 km, 7plätzig, tadelloser Zustand, Klima-Anlage, Radio, etc., Vollgarantie.

Tel. 052/23 50 31 (Herr Kramer).

M+S 184

Selbstbaugestelle
Werkstatt - Hobby -
Garage - Keller -
Haushalt - Prospekt
u. Preisliste verlangen
ermag. nom. 8213 Neunkirch
Schaffhauserstrasse 72

Die praktische Hilfe für Ihr Bedienungspersonal



Restaurationsblocks zu 2 x 50 Blatt, mit aufgeheftetem Kohlenpapier sowie die begehrten Hüllen aus blauem Plastik beziehen Sie vorteilhaft vom

Schweizer Hotellier-Verein
Materialverwaltung
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22

Unsere Preise:

	50	100	500	1000
pro Block	1.15	1.—	—80	—70
		1	10	50
pro Hülle		4.60	4.20	4.—

Anschlagbrett Tableau noir



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



Management im Gastgewerbe

2-j. mitg. FÜHRUNGSLERHANG
für Selbständige, Vorgesetzte und
Nachwuchskräfte - Prospekt anfordern,
CH-1854 Leysin - HOSPRO S. A.
Telefon 025/6 2524

Die Hotel-Fachschule ist ein guter Weg für Leute, die im Beruf vorwärtskommen wollen

Das ist unbestritten. Wer aber aus irgendwelchen Gründen keine Fachschule besuchen kann, der braucht dennoch nicht auf eine seriöse Weiterbildung zu verzichten.

Denn es gibt jetzt einen modernen Weg, sich weiterzubilden, ohne auf Arbeit und Verdienst zu verzichten: den neuen Heimlehkurs für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.

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

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

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

Kostenlose Informationen erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____
Strasse _____
Ort _____

HR 49

Für Ihre Agenda

Pour votre agenda

Datum/Dauer	Veranstaltung	Ort	
Juni 11.-12. 6. 11.-12. 6. 19. 6.	Pressefahrt Schweizer Woche ERFA 2	Lugano Vaduz	
	GV Nordostschweizerische Verkehrsvereinigung		
	Kaderkurs GV Reisekasse	Murten	
25.-28. 6. 28. 6.			
Juli 6. 7.	Ferienbeginn Hotelfachschule	Lausanne	
August 25. 8.	Ferienschluss Hotelfachschule	Lausanne	
September 8.-11. 9. 8.-14. 9.	MULTISERVA	Berlin	
	Euhofa-Kongress	Oxford	
Oktober 10.-21. 10. 12.-16. 10. 15.-17. 10. 18. 10. 18. 10. 25. 10.-30. 11. 25. 10.-30. 11.	EQUIPHOTEL	Paris	
	Schlussexamen Hotelfachschule	Lausanne	
	Wiederholungskurs VDH	Gurten	
	Semesterschluss Hotelfachschule	Lausanne	
	Promotionen Hotelfachschule	Lausanne	
	Schulhotel Regina	Interlaken	
	Schulhotel Sauvage	Meiringen	



Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

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

- Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplombabschluss (viermal 3 Wochen)
- Betriebsleiterkurs SHV (5 Tage)
- Séminaire de développement humain en Suisse romande (3 jours)
- 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-lehrtöchtern

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

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.



NEUE BAR-FACHSCHULE



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

Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

17. Juni 1974

1. Juli 1974

15. Juli 1974

M. Fürer, Kursleiterin

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

B a r KURS

Perfekt im Fach
durch Kaltenbach,
wo denn sonst!

der internationalen
Barfachschule KALTENBACH
für Damen und Herren

Kursbeginn: 1. Juli und
5. August 1974

Tages- und Abendkurse
auch für Ausländer.
Neuzeitliche fachmän-
nische 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!



**Hotelschule
Lötscher**
Rigi Kaltbad

Im Herbst 1974 beginnen folgende
Kurse:

Diplomkurse

23. September 1974 bis 17. September
1976

Hoteladministrationskurse

8. Oktober bis 12. Dezember 1974

Servicekurse

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

Küchenkurse

11. November bis 12. Dezember 1974

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

105

hotel
revue

Werden Sie Abonnent

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

hotel
revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenver-
kehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

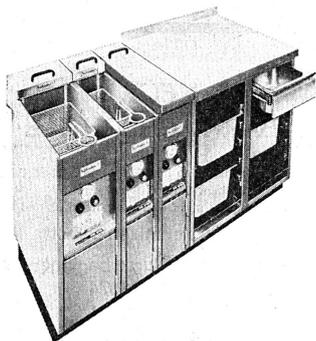
PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Planen Sie Ihre Karriere!

Für Ihre durchrationalisierte Küche eine Valentine-Friteuse Gastronorm



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.

Ölinhalt:
9, 12 und 18 Liter

**Vollautomatische Ölklärung
einfachste Bedienung**
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

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

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

Wir kommen an Ort und Stelle.



Und zur Sache.

Unsere Hotelspezialisten verfügen über eine langjährige Erfahrung. Ihre rasche Arbeitsweise ist sprichwörtlich. Innert 48 Stunden nach Ihrer Anfrage können Sie mit einer detaillierten, unverbindlichen Offerte rechnen. Das zahlt sich aus. Bei Neubauten und Renovationen.

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

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

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

Wäscheversorgung

langfristig disponieren

Hotel-Selbstversorgungsbetrieb mit gewerblichen Abnehmern (Tagesproduktion zurzeit zwei Tonnen Tageswäsche) sucht zwecks Auslastung einer neu anzuschaffenden Waschstrasse Interessenten mit Tagesanfall von zirka 500 bis 1000 kg im Raume Zürich-Bern-Basel.

Langfristige Kontrakte zu Selbstkosten.

Anfragen unter Chiffre OFA 3664 A an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4001 Basel.

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

160

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

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

KRÜGER

**Entfeuchtungsapparate
schützen vor
Feuchtigkeit!**

Verlangen Sie unsere Entfeuchtungspezialisten!

Krüger+Co.

9113 Degersheim SG Telefon 071 54 15 44
8155 Oberhasli ZH Tel. 01 94 71 95
3117 Kiesen BE Tel. 031 81 10 68
4149 Hofstetten bei Basel Tel. 061 75 18 44
6596 Gordola TI Tel. 093 67 24 61



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF
CH - 6440 BRUNNEN AM VIERWALDSTÄTTERSEE

Unser neurenoviertes Erstklasshotel mit Tradition ist

wiedereröffnet

Einzigartige Lage, direkt am See, 190 Betten mit Bad, Dusche oder WC. Modernster Komfort, angemessene Preise.

Auch ideal für ein verlängertes Wochenende!

Telefon (043) 31 10 12, ab Juli: 33 11 33, Telex 78 3 78.

P 25-18017



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 6149 22