Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 28

Heft

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

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

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

Download PDF: 17.08.2025

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

hotel revue

Nr. 28 11. Juli 1974

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
83e année

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

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

Gastronomie et snobisme

Pauvre gastronomie moderne! Un art de plus galvaudé par ceux qui s'en prétendent les défenseurs et les adeptes. Il n'est pas nécessaire d'être un pique-assiette ou un ascète pour se rendre compte aujourd'hui que la gastronomie est en danger, victime et prisonnière de convives qui ont le portemonnaie à la place du palais et une langue bien pendue en guise de papilles gustatives. A quelle sauce les aristochefs de service sont-ils en train de l'apprêter, pour satisfaire les penchants superficiels et gourmands de leur «jolie» clientèle? Sinon à quelque sauce suprêmement prétentieuse, dont la principale vertu est de racoler la gent qui compose le monde fou, fou, fou du snobisme. Les charmes discrets de la gastronomie ne sont plus à la portée de l'homme de la rue; ils se monnayent à haut prix, dans des hôtels de classe, lieux de rendez-vous de ceux et celles qui communient avec la bonne chère, tendre et dispendieuse à souhait. La gastronomie est au niveau de la haute conjoncture, pour quelque temps encore...

(hr)

Signe des temps: d'un côté, une restauration qui se démocratise à outrance, sous l'effet du nouveau rythme de vie, des horaires de travail, de la journée continue, avec son lot quotidien de snacks-bars, de restaurants industriels et autres «fabriques à manger»; de l'autre, une restauration qui, pour sauver sa peau, se referme sur elle-même, maintient son rituel nostalgique et s'habille en noir pour recevoir ses amis. A boire et à manger d'un côté comme de l'autre, des excès partout, mais surtout un divorce entre les champions de la restauration rapide ou de la diététique et les traditionnels idéalistes de la vraie gastronomie, au demeurant tous d'accord sur la nécessité de concilier aujourd'hui la quantité et la qualité. Entre ces deux conceptions, le client, qui n'a pas attendu la fin de cette petite guerre des fourchettes pour choisir sa table – selon un critère permanent de rentabilité – et pour reconnaître que tous les restaurants se complètent.

(hr)

Ce raccourci ne permet cependant pas de trouver le dénominateur commun qui satisferait les uns et les autres, tout en contribuant vraiment à vulgariser le vraie gastronomie – car c'est bien de cela qu'il s'agit – notamment auprès des jeunes, des familles et de toute une frange d'intéressés qui ont trop tendance à confondre «gueuleton» et «grande bouffe». Il nous paraît, quant à nous, évident que les véritables gourmets, les gastronomes honnêtes et autres connaisseurs d'un art qui se passerait aisément du public snob dont il s'entoure aujourd'hui descendent de leur piédestal et fassent un premier pas vers ceux qui désireraient aussi goûter à ses délices et prendre part au festin.

(hr)

Qu'on nous comprenne bien: nous estimons que la gastronomie est une forme de culture, un loisir ou un art, par essence simple, mesuré, enrichissant et exhaltant qui doit permettre à chacun – car chacun possède d'une façon innée les moyens de le faire – d'affiner son goût, d'apprécier la finesse d'un produit, d'exercer sa sensibilité, de développer ses connaissances, d'apprendre à aimer. La gastronomie bien comprise est, à l'école du monde et de la vie, un merveilleux manuel d'enseignement, à la fois traité d'histoire, atlas de géographie, cours de psychologie, ouvrage de sciences, encyclopédie du savoir-vivre, livre de poésies. Etre gastronome, c'est rechercher la beauté, la simplicité, l'harmonie. L'authenticité aussi, et ce mot devrait faire réfléchir les «gastronomes» qui se complaisent dans certaines confréries plus proches du théâtre païen que de la gastronomie et qui sont à l'authentique folklore ce que l'eau gazeuse est au gevrey-chambertin! On ne répétera jamais assez que, nonobstant la qualité des critères qui président au choix des personnes à introniser, nombreuses sont les confréries qui pourraient œuvrer plus intelligemment à l'éducation des gens en matière de gastronomie. Il y a tant à dire, à faire et à enseigner dans les divers domaines de la restauration, qu'il s'agisse des importantes questions diététiques ou des diverses formes de restauration pour le enfants, pour les jeunes, pour les personnes âgées, pour les automobilistes, pour les gens d'affaires, pour les vacanciers, sans même parler des problèmes nouveaux qui se posent à la mère de famille. Qui donc, mieux que les vrais gastronomes, serait à même de jouer un rôle actif et réaliste sur ces terrains-là et de servir enfin les réels intérêts de la gastronomie? Il est vrai que de telles tâches, aux antipodes du snobisme, ne coûtent rien...

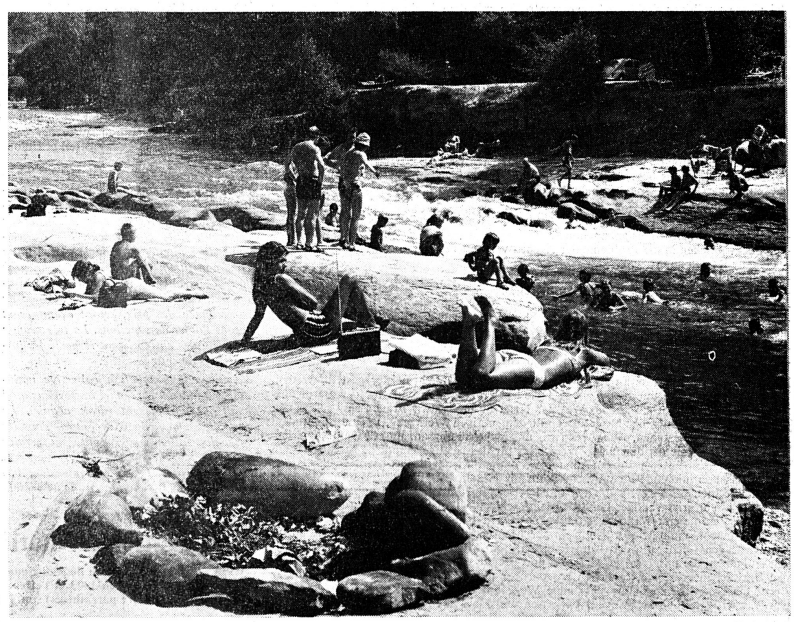
(hr)

D'autre part, les émules de Curnonsky, le Prince des gastronomes, sont les défenseurs acharnés, à juste titre, d'une cuisine simple, authentique et régionale. Ils ont tout à fait raison, mais comment vont-ils faire comprendre au simple pékin que cette simplicité se vend avant tout dans des restaurants de luxe, contre de nombreux écus et, si possible, une tenue foncée? Une simplicité plutôt complexe et sophistiquée, non? On ne sauve pas la gastronomie en décrétant tout bonnement que la qualité se paye, pas plus qu'on résout le problème de l'environnement en collant une vignette avec un éléphant sur sa voiture! Il faut agir, informer, faire réfléchir et surtout détruire le mythe d'une gastronomie snob, chasse gardée des nouveaux arrivistes.

(hr)

Que de gâche-métiers dans ce domaine! Qu'on tue la poule aux œufs d'or et qu'on la transforme en poulet congelé, soit! Mais qu'on multiplie jusqu'à l'excès les quinzaines gastronomiques, enlevant du même coup tout impact à une offre qui pouvait être originale; qu'on se grave de critiques gastronomiques tenant plus souvent de la polémique que d'une large information sur des restaurants accessibles à tous, et qu'on stigmatise, par dessus le marché, les formes modernes de restauration répondant, selon des techniques de marketing, aux possibilités sinon aux désirs de la clientèle: voilà qui n'arrange pas les intérêts de la gastronomie. Et dessert ceux qui la servent.

José Seydoux



Heureux pays que celui où l'on peut encore se baigner dans les rivières! Avec 75 lacs et une multitude de piscines, la Suisse ne peut-elle s'affirmer comme pays de tourisme balnéaire? Notre photo montre la Singine, à 10 km de la Ville fédérale, où l'on peut nager à cheval sur deux cantons, Berne et Fribourg. (Photo ONST)

Vernachlässigte Schweizer

Die Hälfte der 68 Millionen in unserem Lande gezählten Uebernachtungen entfallen auf Schweizer. Ein weltweit feststellbarer Trend nach Ferien im eigenen Land dürfte ihren Anteil noch vergrössern. Trotzdem wird der Binnentourismus in der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft eher etwas vernachlässigt. In einem vor der Generalversammlung der Schweizer Reisekasse gehaltenen Exposé setzte sich deren neuer Präsident und Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Dr. Werner Kämpfen, mit diesem Thema auseinander.

Ferien im eigenen Land sind in den meisten Staaten wieder in Mode gekommen. In zahlreichen Ländern ist dies eine Folge der geschwundenen Kaufkraft der eigenen Währung. Weltweit aber lässt sich dieses Phänomen auf eine gewisse Nostalgiewelle, eine Sehnsucht nach dem Wiederentdecken des Eigenen, vor lauter Auslandreisen Fremdgewordenem zurückführen. In der Schweiz hat diese Entwicklung früher als anderswo eingesetzt und vor allem zu einer starken Ausweitung der Uebernachtungsziffern in der Parahotellerie geführt. Aber auch in der Hotellerie selber ist ein bescheidener, doch beachtlicher Vormarsch des Binnentourismus festzustellen. Schon heute stellen die Schweizer 40 % der Logiernächte im primären Beherbergungssektor. Zusehends scheint sich auch der Schweizer nach den Jahren des Blitztourismus in möglichst ferne Welten vermehrt wieder eigentlichen Erholungsferien zuzuwenden. Zu den besten Propagandisten dieses wirklichen Ferienmachens gehören nicht zuletzt die Aerzte, die vor hektischen Rundreisen warnen, bei denen man alle 48 Stunden die Koffer packen, Klima und Geld wechseln und weitere Souvenirs einkaufen musste. Hinzu kommt ein gewisser Nachholbedarf einer jungen Generation zum Thema Schweiz, die zwar Bangkok und den Gran Canyon kennt, noch nie aber das Puschlav, das Binntal oder den Jura gesehen hat.

Nicht ins andere Extrem fallen

Trotz dieser starken und wachsenden Stellung des Binnentourismus ist dieses Thema nach Ansicht von SVZ-Direktor Kämpfen etwas vernachlässigt worden und mit ihm vielleicht auch die Gäste aus dem eigenen Land. Wirtschaftliche Ueberlegungen haben zu einer Ueberbewertung des Ausländertourismus geführt, der unsere Ertragsbilanz mit jährlich 5 Milliarden Franken alimentiert. Und gerade angesichts dieser bedeutenden Stellung des ausländischen Touristen musste die Schweiz auch am Grundsatz des freizügigen Reiseverkehrs festhalten. Eine gesamtschweizerische Werbekampagne für eine «Bleib-zu-Hause-Bewegung» chauvinistischen Charakters hätte stets unserer Fremdenverkehrspolitik widersprochen.

Dr. Kämpfen warnt davor, gleichsam ins andere Extrem verfallen zu wollen und die Fremdenverkehrspolitik auf den Binnentourismus auszurichten. Der gegenwärtig weltweit feststellbare Trend zum Binnentourismus gehört zur Flut von Erscheinungen und Modelaunen, wie sie in der Fremdenverkehrsgeschichte immer wieder auftreten. Die Schweiz braucht nach wie vor In- und Auslandgäste.

Die Schweizer besser informieren

Richtig ist vielmehr, wenn man auf solche vorübergehende Trends mit besonderen Massnahmen eingeht. Die Bereitschaft des Schweizers, bei Ferien wiederum das eigene Land zu entdecken, verlangt von seiten der touristischen Regionen, Kurorten und Dörfern, von Transportunternehmungen und anderen touristischen Einrichtungen eine noch bessere, umfassendere und zuverlässige Information über ihr touristisches Angebot. Einen guten Anfang in dieser Richtung hat nach SVZ-Direktor Kämpfen der Schweizer Hotelier-Verein mit seiner erfolgreichen Aktion «Saison für Senioren» gemacht, die den Schweizer Gast wieder vermehrt anspricht. Der erfolgreiche, bis jetzt aber nur an Ausländer abgegebene Schweizer Ferienpass könnte etwa die Transportanstalten anregen, etwas Aehnliches auch für die eigenen Landsleute zu schaffen. Und schliesslich dürfte auch das Reisebürogewerbe vermehrt Schweizer Offerten – individuell ausgerichtet, auf den Markt bringen.

Die Schweizerische Verkehrszentrale will ihrerseits an ihrer Empfehlung an die Landsleute festhalten, einem vernünftigen Rhythmus im Ferienmachen, einer Abwechslung zwischen Auslandferien und solchen zu Hause zu huldigen. Ihr vor zwei Jahren auf Grund innerer Marktforschung gestarteter Feldzug «Die Schweiz – reserviert für Hobbyferien» kommt dem herrschenden Trend ebenfalls entgegen. Auch der Schweizer, nicht nur der Ausländer,

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

Villars portes ouvertes	**3**
Reisekasse sucht Kooperation	**3**
En page romande, votre bibliothèque	**5**
Zürcher Elektronik-Hotel	**7**
Transports et tourisme (Nouvelles VD)	**9**
Aus den Regionen	**9**
Austria in Zahlen	**10**
La grande hôtellerie au Moyen-Orient	**11**
Rund um das Lunchpaket	**12**
Auf die Antillen!	**13**
Au feu!	**14**

In eigener Sache

Frau Elisabeth Kuchen,
Internatsleiterin Schulhotel Europe, Interlaken

Komplimente sagen mehr als Rosen ...

«Sehr geehrte Internatsleitung», so begann der Brief einer Schülerin, die eben ihre ersten acht Tage im Schulhotel verbracht hatte. Weiter schrieb sie: «Ich möchte mich bei dieser Gelegenheit einmal recht herzlich für alles bedanken. Ihr seid uns allen ein sehr gutes Beispiel. Obwohl manche Mädchen vielleicht die «vielen» Vorschriften nicht verstehen, bin ich ganz Ihrer Meinung. Kurz! Ich möchte einfach allen ein verdientes Kompliment machen. Ich hoffe, Ihr fasst es nicht als Schmeichelei auf. Das ist ganz und gar nicht der Fall. Darf man denn nicht auch einmal das Gute aufdecken?»
Hätte uns ein Strauss Rosen mehr bedeuten können als diese gutgemeinten Worte einer jungen Schülerin? Welche Freude hatte sie mit diesen schlichten Zeilen bei der Tafelrunde des Lehrertisches ausgelöst. – Also werden unsere Anstrengungen um den reibungslosen Ablauf im Schul- und Internatsbetrieb gesehen und ernst genommen. Ein junger Mensch nahm sich die Mühe, dafür zu danken. Alltäglich sind solche Dinge nicht. Wie empfänglich sind wir doch selbst für ein Kompliment, und wie schwer spenden wir uneingeschränktes Lob für eine gut geleistete Arbeit. Oft beurteilen wir unsere Mitmenschen falsch und vergessen, dass auch an uns täglich Massstäbe gelegt werden. Wir Erwachsenen werden gemessen, gewogen und beurteilt. Unsere Un- und Tugenden sind bekannt. Dies wurde mir neu bewusst, als mir eine Lehrtochter, nach ihrer Lehrstellenwahl befragt, folgendes erzählte:
Bei einem zufälligen früheren Zusammentreffen mit dem jetzigen Lehrmeister erfuhr sie, dieser nehme, wenn er sich eine Mussestunde in der Badewanne gönne, stets seine Mundharmonika mit. Im Badezimmer gäbe es die schönsten Melodien und das beste Echo. Diese Anekdote habe den Ausschlag zur Wahl ihrer Lehrstelle gegeben. Das Mädchen habe sich gedacht, dass ein mit der Mundharmonika badender Patron bestimmt ein fröhlicher und humorvoller Mensch sei.
Dank, ein Kompliment oder Anerkennung sind Ansporn zu besserer Leistung oder Grund zur Freude. Im Schulhotel versuchen wir, die Jungen auf ihr künftiges Leben im Hotelfach vorzubereiten. Oft müssen wir dabei goldene Illusionen trüben oder umgekehrt peinigende Aengste verscheuchen. Voll guten Willens verlassen die Töchter die Schule in gespannter Erwartung, was wohl im Lehrbetrieb auf sie zukommen werde und ob sie der Aufgabe gewachsen seien. Dann stehen sie in Berufskleidung (sich selbst noch etwas fremd) als begeisterungsfähige, frohe Jugendliche im Betrieb und wollen anpacken, eingesetzt und ernst genommen werden.

Ist man als Lehrmeister oder Lehrmeisterin bereit:

- Sich des neuen Lehrlings anzunehmen?
- Zurückzublicken in die Probleme der eigenen vergangenen Jugendzeit?
- Genaue Regeln zu erteilen?
- Geduld und Verständnis zu haben?
- Ein Gespräch mit seinem Lehrling zu führen?
- Zuzuhören?
- Nach dem Grund zu forschen, wenn zwischenmenschliche Schwierigkeiten aufzutauchen drohen?
- Sich selbst wieder einmal unter die Lupe zu nehmen?
- Nicht zu spärlich mit Komplimenten umzugehen?

Es ist kein geringes Mass an Anforderungen, die an uns Lehrmeister gestellt werden. Wo nimmt man denn überhaupt die Fähigkeit her, junge Menschen für den Beruf auszubilden? Ist das nicht ein kühnes Wagnis? Nein. Besonders wir Frauen sind schon von unserem «Mutterberuf» her ausgerüstet mit dem nötigen Werkzeug, um unsere Jungen zu leiten und zu verstehen. Auch wenn wir uns nicht ständig auf unsere Gefühle verlassen können, sind sie oft der rechte Wegweiser für das richtige Handeln. Aus den Taten und dem Denken unserer Jungen können wir immer wieder Neues dazulernen. Gerade das ist das Faszinierende an unserem Beruf als Hoteliere und Lehrmeisterin, dass wir täglich mit Menschen zu tun haben und uns ständig umstellen und anpassen müssen. Heute ist es ein griesgrämiger Gast, der seine schlechte Laune an die Frau bringen will, morgen ist es die mit Minderwertigkeitskomplexen beladene Angestellte, die sich bemerkbar macht, dann wieder ein trauriger Mensch, der irgendwo Verständnis sucht. Das Mittragen solcher Bürden kann Erfüllung sein. Man ist umgarnt von mannigfaltigen Aufgaben, die unserem Leben Inhalt und Freude geben. Und wenn wir unsere eigenen Schwächen erkennen, brauchen wir darüber nicht untröstlich zu sein. Denn unser Beruf als Hoteliere zeigt uns stets neue Wege um das, was uns in die Wiege gelegt wurde, zur Entfaltung zu bringen. Vergessen wir dabei das Schenken von Komplimenten nicht!

hr

Des compliments font souvent plus plaisir que des roses... C'est l'impression qu'une directrice d'internat d'une de nos hôtels-écoles a éprouvée en recevant d'une élève – qui n'était là que depuis quelques jours – une lettre de remerciement et de reconnaissance pour l'atmosphère qui régnait dans cette école et pour toutes les connaissances inculquées aux apprentis et aux apprenties.

Quelle satisfaction de constater ainsi que tout ce que l'on fait pour ses élèves ne passe pas inaperçu! Quel sentiment de responsabilité aussi en comprenant que l'exemple des adultes peut être déterminant dans le choix d'une carrière, dans le choix des établissements où les jeunes iront travailler! Car ce qui est vrai au niveau de l'hôtel-école l'est encore davantage au niveau des établissements d'apprentissage et des hôtels où ils seront en contact direct avec leur profession, leurs collègues et les clients.
Le maître (ou la maîtresse) d'apprentissage est-il prêt à adopter de nouveaux apprentis, à se souvenir de sa propre jeunesse, à faire appliquer des règles précises, à faire preuve de patience et de compréhension, à écouter et à discuter, à rechercher la raison des difficultés qui surgissent parfois entre les êtres humains, à ne pas se montrer trop avare de compliments?
La tâche n'est pas facile. Dans l'hôtellerie, les femmes ont généralement des réactions instinctivement plus justes que les hommes, de même qu'elles savent souvent mieux s'adapter aux clients et aux employés auxquels elles ont affaire. La profession d'hôtelière oblige à toujours chercher de nouvelles voies pour faciliter la collaboration et pour permettre aux jeunes de s'épanouir. Et surtout n'oublions pas les compliments!

The new way

No hotel-keeper likes it to see his guests disappear after supper to spend time and money for entertainment outside his own hotel. Your guests like to go to places where they can relax and where an interesting show or modern music is being produced. Ask the young team of Mülek about the possibilities to keep the guests at your place – in your own hotel, to make it worth spending the late evening there.

Telefon (01) 814 12 62

MÜLEK

Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 161
8302 Kloten

ASCO teilt mit

Anlässlich unserer Generalversammlung in Basel sind derart viele und hochaktuelle Fragen aufgeworfen worden, dass der Vorstand in Aussicht nimmt, noch vor Beginn der Sommerferien zu einer Sitzung zusammenzutreten. Sie dürfte voraussichtlich in der ersten Juliwoche in Bern stattfinden.
Mittlerweile hat das Sekretariat bereits das Verhandlungsprotokoll der Generalversammlung abgefasst; jetzt gilt es, die Vorbereitung der Geschäfte für die Vorstandssitzung an die Hand zu nehmen. Wir hoffen, unsere Mitglieder schon bald mittels Rundschreiben über die Beschlüsse der Verbandsleitung orientieren zu können.

Am 19. Juni konnte der diesjährige Ausbildungskurs für Disc-Jockeys abgeschlossen werden. Zum Kursbesuch meldeten sich 13 Interessenten. Die Abschlussprüfung bestanden aber nur 11 Kandidaten. Es zeigte sich, dass die theoretischen und praktischen Prüfungen eben doch anspruchsvolle Aufgaben stellten, die von den Kursbesuchern aktive Mitarbeit und seriöse Vorbereitung verlangt. Die 11 Kursbesucher, die die Prüfungen mit Erfolg bestanden haben, konnten den ASCO-Fähigkeitsausweis entgegennehmen.

Erste Erfahrungen mit dem Service inbegriffen

Unter diesem Titel haben die gastgewerblichen Berufsverbände (Schweizer Hotelier-Verein, Schweizer Wirteverband, Arbeitsgemeinschaft der Vereinigungen alkoholfreier Betriebe, Union Helvetia) folgendes Communiqué veröffentlicht, das bedauerlicherweise lediglich als Stellungnahme des Schweizer Hotelier-Vereins ausgegeben worden ist:

Berechtigtes Aufsehen hat verschiedenenorts die Tatsache erregt, dass einige Betriebe die Einführung des «Service inbegriffen» auf den 1. Juli zu ungerechtfertigten Preiserhöhungen missbraucht haben. Die gastgewerblichen Verbände verurteilen ein solches Vorgehen und legen Wert auf die Feststellung, dass es sich dabei um Einzelfälle handelt, die in Zusammenarbeit mit der Preisüberwachungsstelle untersucht und geahndet werden. Der weitaus grösste Teil der Betriebe befolgt die Weisungen dieser Behörde.

Im neuen Gesamtarbeitsvertrag wird dem Personal das bisherige Einkommen (Besitzstand) garantiert. Der nun im Preis eingerechnete Zuschlag hat deshalb dem bisher üblichen Bedienungsgeld zu entsprechen. In Gaststätten, in denen vom Gast bisher mehr als 15 Prozent bezahlt worden sind (z. B. in Cafés), müssen demzufolge heute auch mehr als 15 Prozent einkalkuliert werden.
Die neue Regelung kann nur dann konsequent durchgeführt werden, wenn der Gast – aussergewöhnliche Sonderleistungen des Personals vorbehalten – keine zusätzlichen Servicegelder (Overtips) mehr bezahlt. Die neue Lohnbestimmungen sichern den gastgewerblichen Arbeitnehmern einen in jeder Hinsicht angemessenen, dem bisherigen mindestens gleichwertigen Verdienst. Es wäre deshalb in höchstem Masse unerwünscht, wenn in einigen Jahren zum nun eingerechneten Bedienungsgeld ein zusätzliches Trinkgeld wiederum allgemein üblich würde.

Premières expériences avec le «service compris»

Depuis le 1er juillet de cette année, dans l'ensemble de la Suisse, toutes les entreprises de l'hôtellerie, et de la restauration ont inclus le service dans leurs prix. Cette adaptation a entraîné, dans certains cas, quelques difficultés et malentendus à propos desquels les associations professionnelles suisses de l'industrie hôtelière (Société suisse des hôteliers, Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, Communauté suisse des restaurants sans alcool et Union Helvetia) déclarent ce qui suit:

1. Dans divers endroits le fait que quelques établissements ont abusé de l'introduction du «service compris» pour procéder à des hausses de prix injustifiées a causé un juste étonnement. Les associations de l'hôtellerie et de la restauration condamnent un tel procédé et tiennent à faire remarquer qu'il s'agit-là de cas isolés qui, en collaboration avec l'Office de surveillance des prix, seront examinés et jeront l'objet de sanctions. La très grande majorité des entreprises a respecté les instructions de cette autorité.

La nouvelle convention collective nationale garantit au personnel les revenus qu'il avait jusqu'à présent (droit acquis). Le supplément actuellement compris dans les prix doit donc correspondre au service qui était habituellement payé à l'employé jusqu'à ce jour. Les restaurants, dans lesquels le client donnait jusqu'à présent plus de 15 % de service (par exemple pour les cafés) sont donc par conséquent contraints, aujourd'hui d'inclure aussi dans leurs prix un montant plus élevé que 15 %.

2. La nouvelle réglementation du «service compris» ne peut donc être appliquée de manière conséquente, que si le client – sous réserve de certaines prestations exceptionnelles de la part du personnel – ne paye pas de services supplémentaires (overtips). Les nouvelles dispositions sur les salaires assurent aux employés d'hôtel et de restaurant des revenus convenables à tous points de vue et qui correspondent au moins au gain qu'ils se faisaient auparavant. C'est pourquoi, il serait extrêmement regrettable si, dans quelques années, le client reprenait l'habitude de donner en général un pourboire supplémentaire s'ajoutant au service inclus dans les prix.

La situation en matière d'apprentissage

(CPS) Selon la sous-section de statistique sociale de l'OFIAMT, le nombre des examens de fin d'apprentissage en 1973 et l'effectif des contrats d'apprentissage à la fin de 1973 (chiffres de 1972 entre parenthèses) sont les suivants:

	Nombre de candidats	Nouveaux contrats d'apprentissage	Effectif des contrats d'apprentissage Total	dont dans des établissements saisonniers
cuisinier	1062 (1029)	1301 (1316)	2620 (2539)	374 (350)
cuisinière (1½ an)	252 (244)	222 (243)	283 (335)	49 (62)
cuisinière (2½ ans)	30 (13)	83 (35)	162 (56)	9 (6)
sommelier	75 (66)	60 (102)	121 (161)	70 (83)
sommelière	89 (112)	158 (162)	292 (266)	196 (169)
Total	1508 (1464)	1824 (1858)	3478 (3357)	706 (670)

Le nombre de nouveaux contrats d'apprentissage est resté pratiquement stationnaire par rapport à l'année précédente. Après la forte progression de 1971/72, il s'est produit uniquement un recul des nouveaux contrats de 34 unités ou 1,8 %. Le nombre de nouveaux contrats d'apprentissage a malheureusement fléchi notablement pour le métier de sommelier, soit de 42. La progresion continue par contre pour l'apprentissage de cuisinière de 2½ ans.
L'effectif total des contrats d'apprentissage a augmenté de 121 ou 3,6 % par rapport à l'année précédente. L'effectif de 3478 contrats constitue un nouveau record. La progression se répartit comme suit par métier: cuisinier 81, cuisinière 54, sommelière 26. Le nombre de sommeliers a diminué de 40.

Les établissements saisonniers aussi enregistrent une augmentation de 36 contrats ou 5,3 %. Avec 706 contrats, la part des établissements saisonniers par rapport à l'effectif total est de 20,2 %.

La réjouissante situation quant à la relève dans la restauration et l'hôtellerie remplit de satisfaction tous ceux qui ont contribué d'une manière ou d'une autre à ce succès. Les résultats – ainsi que ces chiffres le démontrent – en valent la peine. Souhaitons que cette certitude soit une raison de plus pour ne pas relâcher ses efforts pour le recrutement et la formation de la relève.

Kochlehrlinge im Forum Culinaire

Nachdem anlässlich der Jahresversammlung 1973 der schweizerischen Kochfachlehrervereinigung der Beschluss gefasst wurde, den Kochlehrlingsklassen im Rahmen ihrer neuen, dreijährigen Gewerbeschulausbildung Gelegenheit zu geben, an einem praktischen Instruktionskurs teilzunehmen und die gewählte Kurskommission den Kursstoff und das Detailprogramm erarbeitet hatte, stand der Feuertaufe dieser Instruktionskurse nichts mehr im Weg. So ging denn auch am 28. Juni der erste dieser Instruktionskurse im Forum Culinaire mit einer Teilnehmerzahl von 20 Kochlehrlingen der Gewerbeschule Aarau über die Bühne.

Mitarbeit der Industrie

Haco-Vizedirektor Brüderli, Gümligen, betonte in seiner Begrüssungsrede, in der er nebst den Kochlehrlingen auch verschiedenen «Prominente» des schweizerischen Gastgewerbes willkommen hiess, dass die Mitarbeit der Industrie an der beruflichen Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe unumgänglich und eminent wichtig sei. Als konstruktiven Beitrag zur Förderung der beruflichen Ausbildung im Kochberuf werden die Kosten dieser Instruktionskurse von den Firmen Haco AG und Hero Konserven getragen.

Zielsetzung

Sinn und Zweck der Instruktions-Schulungskurse, die allen Kochlehrlingsklassen der schweizerischen Gewerbeschulen zugänglich gemacht werden, sind vor allem die praxisnahe Einführung in die sinnvolle Anwendung von Convenience Food und der rationelle Einsatz von neuzeitlichen Aufbereitungsmethoden. In dem für solche Schulungsanlässe ideal eingerichteten Forum Culinaire können die Kurse in der Tat äusserst wirklichkeitsgetreu gestaltet werden, stehen doch den Referenten alle technischen Schulungshilfsmittel, wie Hellraumprojektor, Dias, Film und Satellitenkochstellen zur Verfügung.

Thematik

Der Kurstag vermittelte den anwesenden Kochlehrlingen die Anwendungsmöglichkeiten der Convenience Food, die Haltbarmachungsverfahren von Convenience Food sowie Kenntnisse über deren Lagerung und Haltbarkeit. Aufgelockert wurde der Stoff durch Demonstrationen des Heissluftumwälzsystems, des Regenerierungssystems und des Mikrowellensystems. Zur Krönung des Kurses konnten die Kochlehrlinge für sich und die Gäste das Mittagessen kochen.

Fazit

In der Schlussdiskussion spendete die anwesende Prominenz des schweizerischen Gastgewerbes den Initianten grosses Lob für die Schaffung dieser Kurse. Sicher kann in methodisch-didaktischen Belangen noch einiges verbessert werden, doch stellt der Instruktionsschulungskurs für Kochlehrlingsklassen der Gewerbeschulen sicher eine wünschenswerte Ergänzung des Unterrichtsprogramms an den Gewerbeschulen dar. B. K.

Mitteilungen der SFG

Unter dem Vorsitz von Jost Wichser, Präsident, Glarus, trat die Kurskommission für die Durchführung der interkantonalen Fachkurse für Köchinnenlehrtöchter in Zürich zu ihrer 11. Sitzung zusammen. Sie genehmigte den Bericht und die Abrechnung des Fachkurses 1973 und legte die Organisation des Kurses 1974 fest. Der Köchinnenfachkurs 1974 gelangt in der Zeit vom 21. Oktober bis 14. Dezember 1974 zur Durchführung. Im Kurs 1974 werden wiederum einige angelernte Köchinnen aufgenommen. Als neues Mitglied konnte E. Krättli, Leiter der Abteilung Berufsbildung des Schweizer Wirteverbandes, begrüsst werden.

Vernachlässigte Schweizer

Fortsetzung von Seite 1

kann aus dem in dieser Vollständigkeit zuvor nie präsentierten Angebotskatalog für Hobby-Ferien das seinem Geschmack Gemässe aussuchen.

Fingerzeige

Wertvolle Fingerzeige über die gegenwärtige Zusammensetzung der «Binnentouristen» gibt die Umfrage des Instituts für Fremdenverkehr und Verkehrswissenschaft St. Gallen. Darin wird festgehalten, dass 1972 rund ¼ von allen schweizerischen Ferienleuten, die in der Schweiz die Ferien verbrachten, Familien eines leitenden Angestellten oder Beamten waren, ein weiteres Viertel solche eines Angestellten oder Beamten, und etwas über 1/10 eines Arbeiters oder Facharbeiters, und bloss knapp ein Prozent gehörten einer Bauernfamilie an. Ein Zehntel verfügte über ein monatliches Haushaltseinkommen von 1200 bis 1800 Franken, rund ¼ von 1800 Fr. bis 2600 Fr. und rund 1/5 eines zwischen 2600 Fr. und 3400 Fr. Der grösste Teil, über ½, waren Familien mit 4 Personen und 1/5 entfielen auf Familien mit nur schulpflichtigen Kindern. 20 % wählten ein Hotel, eine Pension oder einen Gasthof, 30 % wohnten in einer gemieteten Ferienwohnung oder einem Ferienhaus, 10 % in einer eigenen Ferienwohnung, und der Rest entfiel auf private Unterkünfte bei Bekannten oder Verwandten, Camping, Jugendherbergen usw. Diese repräsentative Erhebung gibt namentlich Bergkurorten und Dörfern, auf die ½ all dieser Ferienaufenthalte entfielen, interessante Aufschlüsse.

Hoffnung für Hintersassen

Als eine recht erfreuliche Nebenerscheinung des Binnentourismus bezeichnet Direktor Kämpfen die damit verbundene zunehmende Nachfrage nach Ferien in kleineren Dörfern und abgelegenen Weilern, in denen noch die heimische Atmosphäre und für Stadtkinder die «andere Welt» spürbar ist. Dies erleichtert letztlich auch einen Brückenschlag zwischen Land- und Stadtbewohner, zwischen der Bevölkerung des Flachlandes und der Berge. HUS

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

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

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

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

Reisekasse unter neuem Präsidium

Die Schweizer Reisekasse hat für 1973 wiederum eine ansehnliche, wenn auch etwas abgeschwächte Zunahme des Checkverkaufes zu melden. Mit 89,4 Millionen Franken wurde das Vorjahresresultat um 7 Prozent übertroffen. Eingelöst wurden im vergangenen Jahr Checks im Gesamtwert von 83,7 Millionen (plus 8 Prozent).

Billiges Geld für Inlandtouristen

Der Reka-Check, welcher bekanntlich ein Spar-, Verbilligungs- und Zahlungssystem in einem verkörpert, ist durch die Leistungen von Arbeitgebern, Gewerkschaften und Lebensmittelgeschäften um 15,3 % verbilligt worden. Dies entspricht einem Beitrag von 13,7 Millionen Franken, an welchem die Reisekasse selber aus den Erträgnissen der Provision der Annahmestellen mit 2.3 Millionen partizipierte. 1973 konnten 102 neue Checkausgabestellen gewonnen werden, wodurch fast 12 000 Personen neu in den Genuss des verbilligten Bezuges kamen. 258 Betriebe des schweizerischen Fremdenverkehrs erklärten sich zur Annahme von Reka-Checks bereit.

Neue Ferienzentren

Die Ferieneinlagekasse, welche durch die vorgesparten – gekauften, aber noch nicht eingelösten – Checks gespiesen wird, wies Ende 1973 einen um 5,6 Millionen Franken auf 61,9 Millionen erhöhten Bestand auf. Diese Mittel werden zur Errichtung von Ferienzentren verwendet. Dieser Tage wird das neue Feriendorf in Bergün eröffnet, und an der Lanek ist kürzlich der erste Spatenstich des sechsten Zentrums der Reka getan worden. Die Ferienzentren sowie die über 300 dauernd gemieteten Wohnungen beherbergten 1973 33 000 Personen, welche über 400 000 Logiernächte erzielten.

Einstimmig

Zur 34. Generalversammlung konnte in Murten alt Nationalrat Hermann Leuenberger in seiner Eigenschaft als Vizepräsident der Reisekasse eine erklecklliche Anzahl von Gästen, Mitgliedern und Genossenschaftern begrüssen. Im Zentrum der Verhandlungen stand die Ersatzwahl für den im Januar dieses Jahres verstorbenen Präsidenten Professor Walter Hunziker, der der Reisekasse seit ihrer Gründung fast 35 Jahre lang vorgestanden hatte. In glanzvoller Wahl berief die Versammlung Dr. Werner Kämpfen, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, zum neuen Präsidenten. Anstelle der zurückgetretenen Verwaltungsmitglieder wurden die Herren M. Chapuis, La Chaux-de-Fonds, Dr. J. Krippendorf, Bern, Dr. P. Keller, Bern, sowie F. Lacher, Basel, als Suppleant gewählt.

Bessere Zusammenarbeit

Nach den Erläuterungen von Direktor Heinrich Risch und seines Stellvertreters, Dr. Hans Teuscher, fanden Jahresbericht und Jahresrechnung einhellige Zustimmung. Im Sinne einer Standortbestimmung rief H. Risch die drei Hauptaufgabengebiete der Reka in Erinnerung: Förderung des Reise- und Ferienverkehrs über zweckbestimmte Finanzierungshilfe, umfassende Information mit den Mitteln von Ferienbuch und Rekaführer (80 000 Hotelbetten in 2000 Hotels und Pensionen, 4500 Ferienwohnungen mit 22 000 Betten, Naturfreundehäuser, Jugendherbergen und Campingplätze; Auflage: 300 000 Exemplare) sowie die Aktionen zur Förderung von Familienferien. Risch wies am Schluss seiner Ansprache auf die Notwendigkeit einer besseren Zusammenarbeit auf dem Gebiet der Information hin, wobei die Reisekasse bereit sei, allenfalls auch neue Aufgaben zu übernehmen. In Zeiten der schrumpfenden Nachfrage aus dem Ausland kommt dem Wirken der sich auf dem Inlandtourismus betätigenden Reisekasse noch vermehrte Bedeutung zu, eine Tatsache, der sich auch die Hotellerie nicht verschliessen kann. Die «Antrittsvorlesung» Dr. Kämpfens trug denn auch den Titel «Tourismus im eigenen Land». Auf die Ausführungen des neuen Präsidenten wird an anderer Stelle dieser Ausgabe eingegangen. GFK

Kunstgerecht und vorbildlich angebaut: Innen und aussen dem Appenzeller Stil angepasst, präsentiert sich der neue «Ochsen» im Klimakurort Rehetobel. Auf vier Stockwerken finden sich 12 Doppel- und 6 Einerzimmer. (Foto Reinhard)

Neuer Start für den VSV

An der diesjährigen Generalversammlung des Verbandes Schweizerischer Verkehrsvereine (VSV) konnte alt Nationalrat Ernst Grob, Rorschach, in seiner Funktion als VSV-Präsident im Kongresshaus Zürich als Ehrengäste den Zürcher Stadtpräsidenten Dr. Sigi Widmer, VSV-Ehrenmitglied Dr. Arnold Ith, Zürich, sowie Direktor F. Fleischmann von der Zürichsee-Schiffahrtgesellschaft und Siegfried Schär vom Verkehrsverein Zürich begrüssen.

An die 70 Delegierte aus der ganzen Schweiz, vorwiegend natürlich aus dem deutschsprachigen Raum und von kleineren Verkehrsvereinen mit einer nicht vollamtlichen Leitung des Verkehrsbüros, hatten sich zu diesem Treffen eingefunden. Dieses Mal ging es um die Frage, ob der VSV, der älteste schweizerische Verein auf dem Sektor des Tourismus, wegen gewisser Rivalitäten mit dem Verband der Kur- und Verkehrsdirektoren aufgelöst oder weiter bestehen bleiben solle. Aus der eifrig benutzten Diskussion in Sachen Weiterbestand des VSV schälte sich schliesslich der Antrag heraus, dass der VSV in seiner jetzigen Gestalt erhalten werde. Daran wird der Wunsch geknüpft, dass der VSV seine Tätigkeit durch den Ausbau seines Sekretariates aktiviere und die damit notwendigen Mittel zur Verfügung stelle. Fern allen Prestiges soll mit dem VSKVD, dem Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren, über die Ausgestaltung und Abgrenzung der Tätigkeit der Regionalverbände und deren Zusammenfassung verhandelt werden, um unnötige Doppelspurigkeiten vermeiden zu können.

Sollte eine Verständigung mit dem VSKVD nicht möglich sein, sind Verhandlungen mit anderen touristischen Unternehmungen zu führen. Soweit technisch möglich, wird der VSV zudem seinen Informationsdienst ausbauen und den gemeinsamen Erfahrungsaustausch im Interesse seiner Mitglieder intensivieren.

Neuer Präsident gewählt

Die Versammlung beschloss sodann eine Erhöhung des Mitgliederbeitrages um durchschnittlich 25 %. Durch die Erhöhung wird sowohl ein gewisser Ausgleich der Teuerung wie auch eine finanzielle Basis für den geplanten Ausbau des Sekretariates angestrebt. Ein weiteres wichtiges Geschäft auf der Tagesordnung brachten die Gesamterneuerungswahlen in den Vorstand. Wegen Ueberlastung und aus gesundheitlichen Gründen hatten der Präsident, alt Nationalrat Ernst Grob, Rorschach, Dr. Othmar Fries, Verkehrsdirektor in Luzern, F. Erard, Direktor der Pro Jura, Moutier, sowie Dr. M. Gervasoni, Bellinzona, ihren Rücktritt eingereicht. Zum neuen Präsidenten wählte die Versammlung Hans Rathgeb, Rapperswil. Der Präsident des Verkehrsvereins Steinen, Schwyz, Dr. med. B. Borer, kommt als Vertreter der Innerschweiz neu in den VSV-Vorstand. Der Tessiner Sitz bleibt vorläufig vakant. Bestätigt wurden Arnold Fuchs, Dr. G. Dreyer, Heinrich Meier, Kassier Hanspeter Lüthy, dipl. Ing. Max Hool, Nationalrat G. Brosi, Ständerat Dr. O. Andermatt, Dr. A. Bächtold, Generaldirektor V. Simonin, H. Ingold, sowie Redaktor Max Erb.

Plädoyer für den VSV

In einem flammenden Plädoyer sprach sich der neue Präsident für die Beibehaltung des VSV aus. Er gab dabei den Kur- und Verkehrsdirektoren zu verstehen, dass in der touristischen Struktur unseres Landes auch die grossen Vereine (mit einem vollamtlichen Kur- oder Verkehrsdirektor) auf die Kleinen angewiesen sind. – Der Freiburger Dr. Dreyer richtete zum Abschluss in französischer Sprache den Dank aller an den scheidenden Präsidenten Grob für seine grosse Arbeit im Dienste des VSV aus und erklärte ihn zum Ehrenpräsidenten. ex

Wasserbus zwischen Lugano und Paradiso

Seit Anfang Juli verbindet ein Motorschiff den Vorort Paradiso mit dem Stadtzentrum Lugano im fahrplanmässigen Pendelverkehr. Die neue Verbindung auf dem Wasserweg wird bis Ende September wochentags mit 44 täglichen Fahrten von je 7 Minuten Dauer in einem Motorschiff der Schiffahrtsgesellschaft Luganersee mit 60 Sitzplätzen durchgeführt.
Dieser öffentliche Dienst wurde vom Tessiner Verkehrsverein, dem Verkehrsverein Lugano, den Gemeinden Lugano und Paradiso sowie den Hoteliers von Paradiso befürwortet, um dem Wunsche vieler Gäste zu entsprechen. luf.

Notre interview

Aujourd'hui: Monsieur Louis M. Barillon, président de la Société des hôteliers de Villars et environs

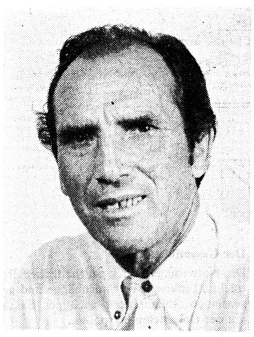
«Villars portes ouvertes», une révolution dans l'animation touristique

HOTEL-REVUE: Vous êtes l'un des artisans d'une initiative qui, l'enseigne de «Villars portes ouvertes», est en train de révolutionner la conception traditionnelle du séjour touristique. En quoi consiste cette innovation?

A force de travail, de confiance et d'enthousiasme, Villars est parvenu à un très haut degré d'équipement, puisque la station dispose aujourd'hui de presque toutes les installations pouvant répondre aux désirs du client actuel: une patinoire couverte, un centre balnéaire (avec deux piscines couvertes, une piscine d'eau douce et une piscine d'eau de mer, un fitness-club, un sauna et un solarium), des tennis, un centre équestre, etc.
Devenu actionnaire du complexe sportif de la station, chaque hôtelier remet à ses clients, dès leur arrivée, une carte de libre parcours qui leur permettront de jouir gratuitement de ces nombreuses installations. L'entrée sera ainsi libre à la patinoire couverte (y compris pour les deux matchs hebdomadaires de hockey sur glace, les galas de patinage et le curling), au centre balnéaire et à toutes ses installations, au chemin de fer Villars–Gryon, à l'autobus Villars–Chesières, etc. En outre, l'utilisation des tennis et du centre équestre, ainsi que le permis journalier de pêche sont vendus à demi-tarif.
La libre jouissance de toutes les installations sportives est un argument pour Villars qui, à notre connaissance, est la première station en Europe à introduire un tel système... qui a d'ailleurs fait le succès du Club Méditerranée. Sans bourse délier, le budget est aussi plus rapidement établi, surtout lorsqu'il est familial!

Quelles sont les raisons qui ont entraîné cette initiative?

Villars a construit, en six ans, pour 14 millions d'installations sportives; cet important équipement doit être rentré. Le premier but de cette opération est donc



d'assurer des recettes à ces exploitations, bien que certaines soient déjà normalement amorties. Seule une station aussi complètement équipée peut innover de la sorte.
A l'objectif financier, s'ajoute naturellement un impact publicitaire, celle que nous aimerions donner à une nouvelle offre tout à fait concurrentielle sur le plan national et même international. Il est évident que «Villars portes ouvertes» est aussi une opération de relations publiques qui doit améliorer l'image de la station et constituer un solide argument publicitaire auprès d'une nouvelle clientèle. La quasi totalité des hôtels de Villars, Chesières et Arveyres participent à cette initiative, toutes les clientèles sont touchées; ce sera vite un attrait extraordinaire.

Comment l'opération est-elle financée et pourquoi les hôteliers en sont-ils la force motrice?

Le client ignore comment est financée l'opération et quelle est la part qui est distraite du prix de son arrangement hôtelier au profit de l'utilisation libre des installations sportives. En fait, chaque hôtelier s'est engagé à verser fr. 1.50 par nuitée pour financer cette opération. Nous comptons sur un total de 100 000 nuitées hôtelières, ce qui représente une somme de 150 000 francs, à laquelle s'ajouteront celles des propriétaires de chalets, locataires d'appartements et habitants; les uns et les autres pourront en effet obtenir cette carte de libre parcours, moyennant une finance de 200 francs. De plus, nous pensons que le Club Méditerranée aura besoin de la piscine couverte en hiver et contribuera, avec le même nombre de nuitées que les hôteliers, d'une manière identique. Soit au total quelque 300 000 francs, montant qui correspond aux frais courants de toutes les installations. Il faut également préciser que notre société est actionnaire de ces divers équipements, notamment du centre sportif qui a coûté 2,5 millions de francs.

Cet effort financier, de la part des hôteliers, s'est-il répercuté sur les prix des séjours à l'hôtel?

Pour l'été en cours, nos prix étant fixés depuis longtemps et publiés, il ne nous a pas été possible de faire autrement que prélever cette somme sur nos tarifs actuels. A l'avenir, nos bénéfices d'exploitation seront vraisemblablement compensés par une progression du nombre des nuitées. Toutefois, si augmentation il y a, elle ne sera que d'un montant équivalent à cette taxe supplémentaire que s'est engagée à payer l'hôtelier, ce qui est dérisoire si l'on considère que chaque client, titulaire d'une carte de libre parcours valable sur nos installations sportives, est susceptible d'économiser 25 à 35 francs par jour... Et notre jeune clientèle ne s'en privera pas!
Après de savants calculs, nous avons mis au point une clef de répartition des recettes qui devrait satisfaire tout le monde: le Centre sportif SA, la Société de la Patinoire de Villars SA (ADEV et Commune d'Ollon), la Société de la Piscine (idem), le Club de hockey sur glace, la Compagnie Bex-Villars-Bretaye, etc. Cette carte de libre parcours nous permettra aussi de contrôler exactement la fréquentation des équipements, par catégorie de clientèle et par jour.

De nouvelles tâches d'animation attendent donc l'hôtelier...

L'hôtelier devra désormais toujours plus entraîner ses clients et participer avec eux, dans la mesure du possible, à leurs ébats sportifs. L'hôtelier de station, aujourd'hui, a incontestablement un rôle à jouer en matière d'animation; sa présence dans le hall, au bar, au curling, à la piscine, voire en excursion, sera peut-être plus importante que sa présence aux fourneaux! «Villars portes ouvertes» va certainement impliquer une plus grande participation de l'hôtelier dans ce domaine.

La station de Villars escompte-t-elle tirer un grand profit de cette nouvelle offre?

Indéniablement, une fois que la promotion de cette offre sera bien réalisée, notamment en Suisse alémanique (où nous recrutons toujours plus d'adeptes) et à l'étranger, Villars devrait pouvoir allonger ses saisons et augmenter ses nuitées. L'avantage pour le client est flagrant, aussi bien sur le plan financier – l'établissement de son budget-vacances, une notion aujourd'hui essentielle – que sur le plan pratique – la libre jouissance des installations. A long terme en tout cas, cette initiative nous vaudra des effets bénéfiques et son évolution est irréversible.

A votre avis, pourrait-elle être le prélude à une généralisation de ce principe dans d'autres stations suisses, sinon dans toutes?

Le succès d'un tel principe est subordonné à l'équipement, tant quantitatif que qualitatif, de la station et aux investissements engagés. Il dépendra également de la diversité de la clientèle et surtout du type d'hébergement dominant; or, Villars a su endiguer la vague de la para-hôtellerie et attirer des établissements hôteliers. On constate en effet que tout le système du financement de «Villars portes ouvertes» repose sur les nuitées hôtelières: 1 nuitée = 1 taxe payée dans ce but. On ne pourrait institutionnaliser un tel système pour les propriétaires de chalets et les locataires d'appartements, dont l'appoint est forcément plus aléatoire et difficile à budgeter.

Le lancement de cette opération récompense l'esprit de collaboration dont ont fait preuve les hôteliers de Villars; quels ont été, selon vous, les éléments qui ont permis d'atteindre ce premier résultat?

Sans les hôteliers, il est vrai, l'opération n'aurait pas été possible; ses initiateurs, MM. André Willi, directeur de l'Office du tourisme, André Simar, hôtelier et fondateur de l'ADEV, et M. Sergio Emeri, l'actuel président de l'Office, ainsi que les responsables des sociétés d'équipement ont d'ailleurs beaucoup compté sur la collaboration des hôteliers. Il a fallu, certes, une grande force de persuasion, car l'opération, comme tout ce qui est inédit, n'est pas totalement exempte de risques. Mais le fait de participer à cette grande «première», un esprit «joueur» et un réel sens de la solidarité avec l'ensemble de la station ont, finalement, permis de concrétiser le grand objectif de «Villars portes ouvertes».

Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration

Ausschreibung Zyklus 6, 1975/76
Beginn: Frühjahr 1975
Anmeldeschluss: 31. August 1974

Der 6. Seminarzyklus

Kurse	Datum	Ort
Vorkurs	17.–19. 3. 1975	Gurten-Kulm, Bern
Kurs I «Personalwesen»	21. 4.–10. 5. 1975	Gurten-Kulm, Bern
Kurs II «Planung, Betriebstechnik und Organisation»	20. 10.–8. 11. 75	1. Woche Gurten-Kulm Rest noch unbestimmt
Kurs III «Rechnungswesen»	April/Mai 1976	voraussichtlich Gurten-Kulm
Kurs IV «Unternehmungsführung»	November 1976	voraussichtlich Gurten-Kulm

1. Ziel und Zweck des Seminars

Das Seminar will den Teilnehmern einen allgemeinen, praxisnahen Ueberblick über die Zusammenhänge und wichtigen Bereiche des Betriebes vermitteln. Es bezweckt also keineswegs eine wissenschaftlich gründliche Schulausbildung, sondern will dem Praktiker unter Verwendung modernster Schulungsmethoden jene Grundlagen und Arbeitsinstrumente zur Verfügung stellen, die ihm erlauben, sich im scharfen Konkurrenzkampf heute und morgen erfolgreich zu behaupten.

Obwohl es umstritten ist, ob die eigentliche Kunst der Unternehmungsführung lehr- oder lernbar sei, muss es gelingen, aus dem spezialisierten und oft einseitig an das Technische gebundenen Fachmann eine tüchtige und erfolgreiche Führungskraft zu machen: durch aktives Erarbeiten von Erkenntnissen, Lösungen und Verhaltensweisen sollen Schritt für Schritt die Voraussetzungen geschaffen werden, damit die im beruflichen Alltag von allen Seiten anfallenden Probleme mit ständig wachsender Sicherheit gelöst werden können.

So verstanden, stellt das Seminar eine zielgerichtete und auf das Wesentliche konzentrierte Weiterbildungsstätte dar; das Seminar formt die Elite des Gastgewerbes.

2. Seminarmethode

Unter dem Motto «Aus der Praxis für die Praxis» hat sich aufgrund der bisherigen guten Erfahrungen eine spezielle Seminarmethode entwickelt: nur jenes Wissen soll in Form von Kurzreferaten vermittelt werden, das nicht durch die Teilnehmer selbst erarbeitet werden kann.

Aus der Ueberlegung heraus, dass es bei einer Unternehmerschulung für erfahrene Hoteliers, Restaurateure und qualifizierte Nachwuchskräfte in leitenden Positionen neben der Erweiterung von Kenntnissen in erster Linie darum geht, aus Erfahrungen zu lernen, werden moderne Methoden angewandt wie Seminargespräche, Einzel-, Team- und Gruppenarbeit; Incident-Methode, Rollenspiel und Fallstudie; Tonbildschau, Betriebshörspiel; Quiz; Kurzreferate und Diskussionsbeiträge der Teilnehmer; Podiumsgespräche, Interviews, Demonstrationen und Besichtigungen. Von diesen Methoden gewinnt die Einzelarbeit im Verlaufe des Seminars zunehmend an Bedeutung. An Hilfsmitteln werden von Fall zu Fall eingesetzt: Wandtafel, Flipflaptafel, Moltontafel; Dia- und Filmprojektor; Hellraumprojektor.

Den Seminarabsolventen wird fortlaufend eine ausführliche schriftliche Dokumentation abgegeben, die neben den wichtigsten Zusammenfassungen bewährte Arbeitsunterlagen für die Praxis enthält.

Auf sämtlichen Kursunterlagen besteht das Copyright des Schweizer Hotelier-Vereins.

3. Stoffprogramm

Kurs I «Personalwesen»

Der Mitarbeiter

Der Mensch als Individuum: Was der Mensch braucht. Komponenten der Leistungsbereitschaft. Die Probleme des jugendlichen, des alternden Mitarbeiters, des Ausländers, der Frau im Betrieb. Der schwierige Mitarbeiter. Die Technik der geistigen Arbeit. Denktraining als Voraussetzung für produktives Arbeiten. Hygiene und Gesundheit. Weiterbildung. Freizeitgestaltung.

Der Mensch als soziales Wesen: Beziehungen zum Mitarbeiter und zur Umwelt. Der Mensch in der Gruppe; Erkenntnisse der Gruppendynamik.

Der Vorgesetzte

Sachliche und menschliche Voraussetzungen: Eignung und Bewährung. Autorität und Persönlichkeit. Die Kunst der Führung. Der Mann an der Spitze. Die Bedeutung der Ethik für den modernen Unternehmer. Die Verantwortung für Leistung und Betriebsklima. Die Pflege der menschlichen Beziehungen im Betrieb. Nachwuchsförderung. Unternehmungsführung in einer dynamischen Wirtschaft. Führen und Delegieren.

Allgemeines Personalwesen

Langfristige Wirtschaftsprognosen und Personalpolitik. Beziehungen zwischen Gesellschaft, Technik und Wirtschaftsstruktur. Konstanten der Personalpolitik. Personalpolitik und ihre Bewährung für die Zukunft. Personalwesen: Entwicklung und Bedeutung. Personalbeschaffung und -einsatz: Der richtige Mann am richtigen Platz. Qualifikation als Führungsmittel. Arbeitsplatzbewertung. Ausbildung und Schulung: Die Eingliederung in den Betrieb. Der erste Arbeitstag. Die Anpassung der Arbeit an den Menschen. Behandlung von Klagen, Beschwerden und Streitigkeiten. Rechtsbeistand. Disziplinarwesen. Hausordnung. Information, Vorschlagswesen. Personalpflege und -betreuung. Personalverwaltung: Personalakten und -kontrolle. Arbeitsgesetzgebung, Dienstvertrag. Anstellung, Laufbahn, Entlassung. Arbeitszeit. Entlöhnung, Besoldungsgeldordnung. Sozialleistungen und -einrichtungen, Versicherungen. Beziehungen zu Arbeitnehmerorganisationen, Aemtern und Behörden. Personalstatistik. Archiv. Personaladministration, Organisationsschema, Funktionendiagramm, Pflichtenheft.

Kurs II «Planung, Betriebstechnik und Organisation»

Planung (Neu- und Umbau)

Abstimmen des Leistungskonzepts auf Absatz- und Beschaffungsmöglichkeiten; Planungsvorgehen, Instanzen, Instrumente, Zeit- und Finanzplanung; Bau- und Betriebsorganisation; die Rolle des Hoteliers im Planungsprozess; Zusammenarbeitsverhältnisse mit Fachleuten; Durchführbarkeitsstudien und Investitionsentscheide; Planungsbeispiele und Lösen von Planungsaufgaben.

Das Hotel – Funktionstüchtigkeit und Aesthetik

Hotelarchitektur, System-Engineering, Innenarchitektur, Problemlösungen anstelle von isolierten Teilentscheiden. Hotelgebäude, Installationen, Einrichtungen, Maschinen und Apparate – Material- und Funktionskenntnisse – Investitions- und Beschaffungsplanung – Unterhaltsplanung als Führungsaufgabe.

Produktionstechnik

Küche, Beherbergung, Rationalisierung durch Erhöhung der Arbeitsproduktivität, investitionsarme Rationalisierungsprogramme, Beurteilung von Rationalisierungsvorhaben, Instruktion, neue Produktionsmöglichkeiten.

Besondere Leistungszentren

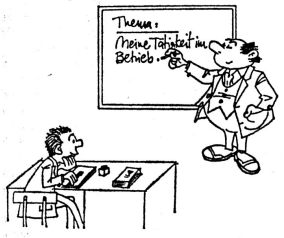
Geschirrundlauf, Wäschereinigung, allgemeiner Reinigungsdienst (Hygieneanforderungen), Abfallbeseitigung und -vernichtung.

Anschauungsunterricht

Thematisch gezielte Betriebsbesichtigungen, Produktionsübungen, Orientierungsgespräche mit neutralen Fachleuten, Besuchsanleitung und Besprechung von Fachausstellungen, seminarinterne Musterausstellungen, Auswerten der Submissionsunterlagen und Offerten, Marktbeobachtung.

Organisation

Betriebsregeln und Führungsinstrumente. Anwendung allgemeiner organisatorischer Erkenntnisse auf die Hotellerie. Organisationshandbuch, Organisationsstruktur, Aufgabengliederungsplan. Arbeitseinsatzplanung, Arbeitsablaufpläne, Arbeitsbeschreibung.



Kurs III «Rechnungswesen»

Allgemeines

Allgemeine betriebswirtschaftliche Erkenntnisse im Gastgewerbe. Wesen und Charakteristik des Hotel- und Restaurationsbetriebes. Die marktmässigen und persönlichen Voraussetzungen des Unternehmungserfolges.

Finanz- und Rechnungswesen

Funktion des Rechnungswesens als Führungsinstrument. Budget, Budgetkontrolle. Geschäftsbuchhaltung. Betriebsabrechnung auf Kostenstellenbasis. Kalkulation. Preisstellung. Deckungsbeitragsrechnung. Betriebsstatistik, Betriebsvergleich. Finanzverwaltung. Liquiditätspolitik. Steuerfragen. Rechnerische Kontrollen: Einnahmen, Bons, Küche, Keller, Bar/Buffet, Beherbergungsabteilung usw.

Sachverwaltung

Mobile Anlagen: Inventarverwaltung.. Vermögenssicherung: Sachversicherung.

Beschaffungswesen und Lagerwirtschaft

Zweckmässige Organisation des Beschaffungswesens. Rationalisierung der Lagerwirtschaft. Entwicklungstendenzen.

Kurs IV «Unternehmungsführung» Allgemeine Grundlagen

Das Leitbild des Unternehmers. Volkswirtschaftlicher Tour d'horizon: Das Gefüge und die gegenseitige Abhängigkeit der Märkte. Allgemeine wirtschaftliche und soziologische Entwicklungstendenzen: Wirtschaftssektoren, freie Marktwirtschaft, Märkte. Demographische Grundlagen des Marktes. Entwicklung des Volkswohlstandes. Gesetze der Preisbildung. Unternehmung und Währung.

Entwicklungstendenzen des internationalen Tourismus – der touristische Markt. Schlussfolgerungen für den Fremdenverkehr und das Gastgewerbe in der Schweiz.

Systematik der unternehmerischen Entscheidung

Die Betriebsanalyse

Familiäre und persönliche Situation des Hoteliers. Erfassung der Geschäftspolitik, der Betriebs- und Personalorganisation, des Rechnungs-, Beschaffungs- und Kontrollwesens; des Angebotes und der Nachfrage – mit abschliessender Beurteilung des wirtschaftlichen Ergebnisses.

Marketing im Gastgewerbe

Die prospektive Betrachtung: Was wünscht der Gast von morgen? Die Marktstellung des Betriebes. Möglichkeiten des Hoteliers zur Erforschung des touristischen Marktes.

Primat des Absatzes: Die Bedeutung des marktgerichteten und marktgerechten Denkens und Handelns; der Markt als Bewährungsprobe. Werbeplanung: Die Systematik der Werbung. Werbeziel, -plan, -budget; Werbemittel, -träger; Erfolgskontrolle; Durchführung der Werbung.

Pflege der Public Relations; der gastgewerbliche Unternehmer in der Oeffentlichkeit.

Die Zukunft der Unternehmung

Umschreibung und Abwägung der Lösungsvarianten: ausserbetriebliche und betriebliche Gesichtspunkte. Entschlussfassung. Entscheidtheorie.

Die Unternehmungsplanung

Die Planung in Klein- und Mittelunternehmungen: Was ist Unternehmungsplanung? Planung und Prospektion. Warum Unternehmungsplanung? Richtlinien für die Technik des Vorgehens.

Festlegung der Geschäftspolitik inkl. Angebotsplanung und Preispolitik; Investitionsplanung; Sicherstellung der Finanzierung: Hotelkredit, Kontakt mit Finanzmarkt, Finanzierungsarten. Bauplanung; Beschaffungsplanung. Regional- und Kurortplanung.

Organisationsplanung. Versicherungsplanung. Probleme der betrieblichen Steuerpolitik.

Rechtsform und Erbrecht

Einzelfirma, Kollektivgesellschaft, Aktiengesellschaft. Das Hotel als Zweck zur Erhaltung der Familie: die Sicherstellung der mitarbeitenden Ehefrau und der übrigen Familienangehörigen. Erbrecht und letztwillige Verfügungen.

Der Gesamtüberblick

Die Notwendigkeit der ganzheitlichen Betrachtungsweise: Zusammenhänge und gegenseitige Abhängigkeit wichtiger Faktoren der Unternehmungspolitik.

Führen statt verwalten.

4. Diplomabschluss

Es ist nicht zu verleugnen, dass die grosse Nachfrage nach Plätzen im Unternehmerseminar SHV nicht zuletzt der Aussicht zuzuschreiben ist, ein Abschlussdiplom erreichen zu können. Zu diesem Ziel schreibt das Prüfungsreglement den Absolventen indessen einen beschwerlichen Weg vor. In jedem Kurs sind mehrere Prüfungen zu bestehen.

Das Diplom berechtigt zum Titel «Diplomierter Hotelier-Restaurateur SHV».

5. Teilnahmebedingungen

Die in deutscher Sprache durchgeführte Unternehmerschulung kann international – von Damen und Herren – besucht werden.

Sie steht Hoteleigentümern, Direktoren, Betriebsleitern und -verwaltern, Vizedirektoren, Assistant Managers, kaufmännischen und technischen Direktoren sowie allen ersten Nachwuchskräften des Gastgewerbes und verwandter Berufszweige des In- und Auslandes offen.

Weitere Voraussetzungen für die Teilnahme sind:

- Sehr gute Kenntnisse der deutschen Sprache;
- Vollabschluss an der Hotelfachschule Lausanne oder einer gleichwertigen Fach- und Berufsschule, einige Jahre Praxis;
  oder
- abgeschlossene Mittelschule und längere praktische Erfahrung im Gastgewerbe oder in andern Kollektivhaushalten;
  oder
- abgeschlossene Lehre, Zusatzkurse im Bereich des Gastgewerbes, lange praktische Erfahrung;
  oder
- Hochschulabschluss, einige Jahre Praxis.

Mindestalter: 25 Jahre.

Der Kurs IV «Unternehmungsführung» stellt die Zusammenfassung der vorhergehenden Teile und damit den Höhepunkt des gesamten Programms dar; aus diesem Grunde können zum Teil IV nur Absolventen der Kurse I, II und III zugelassen werden.

Die vier Kurse bilden stofflich ein Ganzes, sie behandeln je einen Bereich der Unternehmung. Es empfiehlt sich daher, den ganzen Seminarzyklus in seiner organischen Reihenfolge zu besuchen.

Es werden in der Regel nur Interessenten aufgenommen, die sich für den ganzen Zyklus anmelden.

Die Mitgliedschaft beim Schweizer Hotelier-Verein ist erwünscht, jedoch nicht Bedingung.

6. Kursgeld

Kursgeld je Kurs für Mitglieder SHV und Mitarbeiter im Mitgliederbetrieb SHV Fr. 1250.–. Für Nichtmitglieder Fr. 1500.–. Total pro Zyklus für Mitglieder Fr. 5000.–, für Nichtmitglieder Fr. 6000.–.

Im Kursgeld eingeschlossen sind:

Der Methodikkurs (Vorkurs) und allfällige weitere Vorkurse, die Prüfungsgebühren, die Pflichtlektüre und die gesamte Dokumentation.

Nicht eingeschlossen sind:

Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung, Reisespesen, Literatur, die freiwillig über die Pflichtlektüre hinaus angeschafft wird, die Auslagen für Exkursionen, kulturelle und gesellige Anlässe.

Stipendien

Jüngeren Nachwuchskräften gewährt der Schweizer Hotelier-Verein auf begründetes Gesuch hin Stipendien für die Teilnahme am Seminar für Unternehmungsführung.

7. Anmeldung

Interessenten für die Teilnahme am Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration verlangen das Anmeldeformular und den Prospekt telefonisch oder mit nachstehendem Coupon beim:

Schweizer Hotelier-Verein
Unternehmerschulung
Monbijoustrasse 31

3001 Bern
Telefon 031/25 72 22

Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration

Der/Die Unterzeichnete interessiert sich unverbindlich für die Teilnahme am Unternehmerseminar SHV und wünscht die Zustellung des Anmeldeformulars.

Name, Vorname: _____

Geburtsdatum: _____

Berufliche Stellung: _____

Nationalität: _____

Adresse mit Postleitzahl: _____

Bemerkungen: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Villars: une station balnéaire à la montagne

La station de Villars-sur-Ollon, dont l'écrin des installations sportives est déjà fort bien garni, s'est enrichie aujourd'hui d'un nouveau joyau. Bénéficiant de l'appui financier de la Commune d'Ollon et de l'Association pour le développement de l'équipement de Villars (ADEV), la Patinoire SA vient d'achever la construction d'une piscine couverte jouxtant le stade de glace.

La nouvelle piscine couverte de Villars, sise à côté de la patinoire artificielle, s'inscrit dans un cadre admirable, face aux Dents du Midi. (Photo B. Schmidt)

Réalisateur du bâtiment de l'Office du tourisme, l'architecte lausannois Pierre-Claude Thévenaz a créé une halle de quelques 1200 m² de superficie. La piscine proprement dite se compose de deux bassins. Le plus grand est d'une longueur de 25 m pour une largeur de 13 m; il est fabriqué entièrement en béton, l'intérieur étant revêtu de carrelage bleu et tracé de cinq lignes d'eau pour les compétitions de natation. Il sera homologué en tant que bassin semi-olympique durant l'automne 1974. Sa profondeur varie entre 1 m 20 et 1 m 80 et la température de l'eau est de 25 degrés. Le second bassin est réservé aux baigneurs non nageurs. Il mesure 8 m sur 8 pour une profondeur allant de 60 à 80cm; la température de l'eau est de 25 degrés également.

Les plages entourant les deux bassins sont chauffées par circulation d'eau (serpentins) et l'air de la halle est maintenu à une température constante de 28 degrés par un système de climatisation. La nouvelle piscine couverte de Villars pourra ainsi rester ouverte toute l'année.

Outre les vestiaires, les installations sanitaires se composent de douches et de W.C. De plus, un vestiaire avec douche est spécialement réservé aux personnes handicapées physiquement. Enfin, une infirmerie est installée à proximité immédiate des bassins, sur le même niveau.

La construction de l'ensemble a duré environ une année. Le coût total de l'opération s'élève à 2,2 millions de francs.

Avec cette nouvelle piscine couverte, Villars peut s'enorgueillir de compter 3 complexes de natation totalisant 5 bassins. Trois sont couverts et climatisés, les autres sont en plein air, chauffés, et l'un d'eux contient de l'eau de mer.

L'essor de la Société d'expansion touristique

La SET, Société d'expansion touristique SA, a connu une année 1973 particulièrement animée et déployé ses activités dans les domaines les plus divers du tourisme international.

Rappelons que la SET SA, qui a son siège à Glion sur Montreux, est présidée par M. André Martin, conseiller national; M. Bernard Gehri en est l'administrateur délégué.

2500 lits en Yougoslavie

Le projet de construction d'un complexe de 2500 lits en Yougoslavie, projet à longue échéance, a atteint son point de non-retour. La SET en a élaboré les documents de construction (plans de cuisines, de restaurants, de bars, de chambre-type, de toutes les installations techniques, sportives, d'ameublement, etc.) et a délivré les documents d'appels d'offres pour la partie installations, équipements, inventaires et mobilier de ce complexe modèle.

Formation professionnelle en Grèce

Par ailleurs, la SET a entrepris une étude complète sur l'enseignement professionnel touristique et hôtelier en Grèce. Cette étude – en voie d'achèvement – a porté sur l'évaluation qualitative et quantitative des besoins en personnel hôtelier, sur l'ensemble du pays. Elle a eu pour but de proposer diverses améliorations au système actuellement en vigueur et de conseiller les instances compétentes sur la politique générale à suivre dans le domaine spécifique de la formation professionnelle touristique et hôtelière.

D'Ibiza...

Des expertises, à la fois techniques et comptables, portant sur l'opportunité de réalisation de certains projets (feasibility studies) ont été effectuées ou sont en cours d'achèvement à la SET. Elles concernent diverses localisations touristiques sises à Ibiza, Rome et en Sardaigne notamment. Un grand projet fait actuellement l'objet de tractations: la mise sur pied et l'organisation générale d'un Institut supérieur de Tourisme dans un pays du Maghreb.

...à Zinal

Parallèlement, la SET poursuit ses efforts en vue du développement harmonieux de la station de Zinal, tant au niveau de l'amélioration de ses superstructures qu'à celui de sa commercialisation.

L'informatique à l'Institut

Enfin, l'installation à l'Institut d'un ordinateur IBM 3/10 – qui est devenu opérationnel dès la mi-avril déjà – a élargi très largement le champ d'activités potentielles de la SET, puisque cette dernière en assume la gestion complète. Divers mandats d'informatique ont été d'ores et déjà acquis (OTM, Groupe d'Informatique médicale de Genève – cliniques privées, etc.) et un certain nombre de projets de gestion font actuellement l'objet d'études détaillées, ceci à l'échelon national et international.

Malgré la conjoncture incertaine, l'avenir de la Société d'expansion touristique, étroitement liée à l'Institut de par les échanges de services entre collaborateurs des deux sociétés (participation de certains professeurs à des expertises et enseignement dispensé par les collaborateurs de la SET) peut être envisagé avec optimisme, la diversité de son champ d'activités, sa souplesse d'adaptation et son environnement propice à la recherche constituant autant d'éléments positifs à son affirmation professionnelle.

Bâle–Bruxelles: 50 ans déjà . . .

50 ans de liaison régulière entre Bruxelles et Bâle, c'est un événement; aussi la Sabena, qui a créé cette ligne en 1924, se devait de fêter ce jubilé. Des délégations des trois villes suisses possédant un aéroport international ainsi que des personnalités venues de Bruxelles, avaient été conviées à se rendre à l'aéroport de Bâle-Mulhouse, pour commémorer l'événement. Et il y avait, parmi les quelque 200 personnes, l'un des deux membres de l'équipage et quatre passagers de l'avion inaugural du 10 juin 1924.

Le vol Bruxelles-Bâle s'effectuait alors à bord d'un biplan Handley Page W8-F, équipé de trois moteurs, et capable d'emporter six passagers à son bord, en plus de l'équipage, composé, lui, du pilote et d'un mécanicien. Il fallait alors six heures pour couvrir la distance séparant la capitale belge de la grande cité rhénane, car on faisait parfois un crochet du côté de Rotterdam et se posait de temps à autre à Strasbourg. Aujourd'hui, grâce au triréacteur Boeing 727, d'une capacité de 130 places, une trentaine de minutes suffisent pour assurer cette liaison.

Bien sûr, il n'était pas question de faire voler l'appareil d'il y a 50 ans, car c'est aujourd'hui une pièce de musée. V.

Votre bibliothèque

Le coût de la vie pour le touriste

On ne pourrait trouver un sujet de plus brûlante actualité. L'augmentation du coût des vacances, l'inflation qui sévit dans de nombreux pays touristiques et les fluctuations des taux de change ont contribué à attirer l'attention sur cette question... et l'ouvrage broché qu'Edward Hudson* a rédigé a vite été lui-même victime de la précarité des chiffres dans ce domaine. Mais le lecteur s'intéressera sans doute plus aux processus du calcul des coûts et à leur évolution qu'aux chiffres eux-mêmes. Trois domaines clés ont été choisis: les dépenses journalières d'un visiteur pour divers modes d'hébergement; les prix des hôtels, des restaurants et des distractions; les prix des tours tout compris dans la région Europe-Méditerranée.

* *«Le coût de la vie pour le touriste», par Ed. Hudson, Ed. de l'Institut du transport aérien, 4, rue de Solférino, 75005 Paris.*

L'anthologie de la raclette

A l'occasion des 400 ans de la raclette, puisque c'est en 1574 que remonte le premier texte officiel concernant ce mets national du vieux-pays qui fit l'objet en 1909 d'une exposition à Sion, M. Cyrille Michelet, ancien directeur de la Fédération laitière et agricole du Valais, a publié une anthologie* où sont réunis quelques-uns des meilleurs textes consacrés au cours des ans à la raclette. Il s'agit d'une magnifique plaquette, dont M. François Gay a signé les illustrations, qui évoque les origines du fromage à raclette, sa place dans les us et coutumes, dans la restauration et même dans la littérature, son mariage d'amour avec le Fendant, ses recettes et ses anecdotes. On peut y lire d'anciens textes de Ch. Beuchat, S. Corinna Bille, L. Lathion, André Marcel, A. Molk, F. de Preux, Robert-Robert B. Olsommer et Maurice Zermatten. Un petit ouvrage délicieux!

* *«L'anthologie de la raclette» (également en version allemande «Die Raclette»), Editions Delta SA, rue du Château 2, 1800 Vevey.*

Le Livre du pain

«Le pain, nourriture essentielle de l'homme, est un élément indispensable à la vie... Quelle concentration d'énergie vitale dans un seul grain et quelle générosité dans un seul épi!... Le pain fait notre bonheur...» écrit Roger Bonvin, ancien président de la Confédération, en préface du «Livre du pain», le merveilleux ouvrage que Jacques Montandon* vient de publier en hommage au plus noble aliment de l'homme. Une véritable encyclopédie plutôt, réalisée avec autant de goût que d'enthousiasme, fruit d'un savant travail de recherche qui a certainement dû valoir à l'auteur des nuits... de boulanger. Ce volume comporte 196 pages et 151 illustrations en noir et en couleurs. Personne ne restera insensible à cette prose – d'un haut intérêt pour le gastronome – qui nous fait découvrir et redécouvrir le pain, son histoire et son rôle dans le monde de la faim, dans la boulangerie moderne, dans la gastronomie, ses propriétés, ses rites, ses règles d'or, ses recettes bien sûr. Et, là encore, l'éminent gastronome qu'est Jacques Montandon, bien connu des téléspectateurs romands, nous dévoile ses secrets. Ce livre remarquable n'est pas un recueil de recettes, c'est un hymne au pain et à la simplicité de la nourriture quotidienne, une tranche d'authenticité qui fleure l'exquis parfum d'un mets unanimement apprécié. Pour le plaisir de l'œil, de l'esprit et du palais, il doit enrichir votre bibliothèque.

* *«Le Livre du pain», par Jacques Montandon, Edita SA, rue de Genève 7, Lausanne, 75 francs.*

Nous vous conseillons également:

– *L'«Encyclopédie de la Suisse actuelle»*, parue aux Editions Mondo SA, à Vevey, et réalisée par M. André Eisèle en quatre tomes. Plus de 300 auteurs et traducteurs de Suisse romande, de Suisse alémanique et du Tessin ont collaboré à l'élaboration de cet ouvrage encyclopédique, dont les thèmes sont un aperçu des courants de pensée et des intérêts d'une large couche de la population suisse. Un véritable témoin et une image objective de la Suisse moderne!

– *«Neuchâtel à table»* ou la légende, l'histoire et la vérité de la gourmandise en pays de Neuchâtel: c'est le nouvel ouvrage de Marcel North et Jacques Montandon qui, au travers de l'art culinaire et des traditions gastronomiques, évoque la production et le mode de vie du peuple neuchâtelois (Editions Ides et Calendes, Neuchâtel, 58 francs).

... et bonne lecture! J. S.

Les Fêtes de Genève 1974 sont bientôt là

Les Fêtes de Genève 1974 se dérouleront du 9 au 12 août, et auront pour thème «Allez-y gaiement».

Des groupes folkloriques viendront de Charente, de Hongrie, de Yougoslavie, des Etats-Unis, voire même de l'Inde et d'Union soviétique. Innovation cette année, un canton suisse a été officiellement invité. Le choix s'est porté sur celui d'Appenzell, qui enverra un troupeau de 100 chèvres, 40 musiciens, un groupe folklorique, ainsi qu'un... membre du Conseil d'Etat.

Le corso fleuri se composera de trois groupes de chars, que l'on peut qualifier de classiques. La musique aura sa juste part, avec les orchestres, les fanfares et harmonies, dont celle de la 2e division de parachutistes français, stationnée à Pau et la Cary High School Band de la Caroline du Nord. Il y aura aussi deux musiques de Suisse alémanique, en plus des fanfares genevoises.

Quant à la fête de nuit, elle sera le fait des artificiers allemands, français et suisses. Il s'agit d'une féerie pyrotechnique dont l'ampleur est sans précédent à Genève. Certaines fusées atteindront l'altitude de 3000 m. Durant ces festivités, on dansera dans les guinguettes au bord du lac et on se divertira de toutes les manières.

Les organisateurs des Fêtes de Genève 1974 n'ont pas craint de fixer leur budget à un million de francs. Ils espèrent bien pouvoir rentrer dans leurs frais. Plus de 450 personnes sont d'ores et déjà au travail et collaborent bénévolement... pour la gloire de Genève et de son tourisme!

V.

Billet jurassien

Chronique jurassienne 1973: l'histoire aux mille facettes...

Les événements se suivent, ne se ressemblent pas et finissent par se noyer dans les innombrables péripéties qui font l'histoire: autant dire que l'oubli finit par peser sur tout ce qui a animé la vie de tous les jours... Pourtant, chaque année, il restera désormais une tranche vivante de l'histoire jurassienne: le Cercle d'études historiques de la Société jurassienne d'Emulation a repris en effet la publication, arrêtée il y a une vingtaine d'années, de la «Chronique jurassienne», miroir très complet des événements qui ont marqué l'histoire du Jura. Publication abandonnée pour laisser place, peut-être, aux journaux et revues qui, chaque année aussi, publient une rétrospective des moments les plus importants de la vie régionale. Pourquoi ne pas réunir ces textes dans un document mieux accessible que les collections de journaux, les rassembler en un tout organique, transformé ainsi en véritable instrument de travail doté d'une chronologie et d'un répertoire? Les jeunes historiens jurassiens ont pris l'initiative de constituer ce document destiné à satisfaire aussi bien la curiosité du lecteur que le besoin d'informations du chercheur ou du journaliste, et peut-être – qui sait? – le simple besoin de connaître du promeneur ou du touriste...

Vu...

... dans le village ajoulot de Cornol, tout proche de Porrentruy, le panneau indiquant la place de parc: preuve irréfutable que la coexistence pacifique passe par la bonne chère et le bon gîte...

Un guide des communes jurassiennes

Le Jura: du nord au sud, 145 communes, dispersées dans les sept districts qui constituent la région. Des villes et des villages qu'on traverse parfois à la hâte, sans avoir le temps de connaître leur vie ni les quelques détails qui les situent et en donnent rapidement une image précise. Tout savoir, en un instant, des communes jurassiennes, c'est ce que propose une plaquette richement illustrée et qui vient de sortir de presse: le Guide des communes du Jura.

Cette nouvelle publication n'est pas une description touristique, à la manière des dépliants qui proposent randonnées, excursions et découvertes: c'est avant tout l'énumération brève, mais claire, des caractéristiques de chaque commune jurassienne. Altitude, situation, surface du territoire communal, nombre d'habitants et évolution démographique, activités économiques, voies d'accès, capacité financière: autant d'éléments qui constituent en quelque sorte une carte de visite et la source première de renseignements utiles pour connaître, d'un seul coup d'œil et comme en raccourci, les 145 villes et villages du Jura.

Bellelay: de la couleur avant toute chose...

Evénement artistique dans le Jura: l'ancienne église abbatiale de Bellelay ouvre une nouvelle fois ses portes pour accueillir – l'espace d'un été – un artiste de grand talent. Après Hans Erni, Alfred Manessier, Coghuf, Georges Borgeaud, c'est un peintre jurassien, Jean-François Comment, qui accroche aux murs de l'église baroque près de deux cents toiles et aquarelles. La nef de l'ancien sanctuaire, inondée de couleurs, propose une rétrospective impressionnante de l'œuvre du peintre jurassien, la plus importante qui lui ait jamais été consacrée.

Jean-François Comment est un authentique Jurassien, corps et âme chevillés à sa terre d'Ajoie, où il est née en 1919 et qu'il n'a jamais quittée, sauf pour quelques séjours dans d'autres paysages qu'il a peints avec la même ferveur et le même enthousiasme que le Jura. Elève de l'Ecole des beaux-arts de Bâle, il a exposé déjà dans plusieurs villes européennes – Paris, Londres, Bruxelles, Berlin – de même que dans quelques pays d'outre-mer, en particulier aux Etats-Unis et au Japon.

L'exposition qui lui est consacrée, dans l'ancienne église abbatiale de Bellelay, met en évidence de nombreuses œuvres provenant de collections privées ainsi que les productions les plus récentes de l'artiste jurassien. Elle illustre toute l'évolution de Jean-François Comment, de sa période figurative à celle d'une peinture abstraite, dominée par la vigueur et l'éclat des couleurs. Mais, coloriste d'abord, Jean-François Comment est aussi un peintre de lumière: dynamisme et puissance se dégagent de son œuvre, à travers le souffle qui rayonne de chaque toile.

Bellelay sera ainsi le rendez-vous le plus important de la saison touristique jurassienne: à la découverte d'un monument historique merveilleusement restauré s'ajoute celle d'un artiste du pays, dont l'œuvre donne une vie extraordinaire à la blancheur de l'ancienne église abbatiale. L'exposition est ouverte jusqu'au 15 septembre 1974. D. M.

300 000 voyageurs sur les lacs de Neuchâtel et Morat

Grâce surtout au mois d'août, car juillet fut une catastrophe, du point de vue météorologique, l'année 1973 est à inscrire au nombre des bons millésimes pour la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat (SNLNM).

C'est la première fois, en effet, que le cap des 300 000 voyageurs est franchi sur les huit unités de la compagnie qui ont parcouru, l'an dernier, 113 109 kilomètres en 1341 jours de marche.

En consultant les statistiques très exactes de la société, on voit que c'est la ligne Neuchâtel–Morat qui compta le plus de voyageurs: 64 785. On le comprend aisément. Ce trajet, entre les deux lacs par le merveilleux canal de la Broye, est un des plus beaux que l'on puisse faire en Suisse. Sans doute, le canal de la Broye, victime de la deuxième correction des eaux du Jura, a-t-il perdu une bonne part de son romantisme d'antan, mais il n'en reste pas moins une voie navigable très fréquentée et particulièrement belle en plein été. Un seul regret: que le ravissant et si accueillant restaurant de la Sauge, niché dans la verdure et doté d'un débarcadère de la SNLNM qui avait un grand succès, soit fermé depuis plusieurs années. C'est un atout touristique important que perd la région des trois lacs.

La ligne Neuchâtel–Cudrefin–Estavayer a totalisé 62 233 voyageurs, celle de Neuchâtel–la Béroche–Yverdon 54 986 et Neuchâtel–Ile de Saint-Pierre–Bienne 53 396. (gcpm)

BLS: bénéfice net de 2,8 millions

(ATS) Le conseil d'administration du chemin de fer Berne–Lötschberg–Simplon (BLS) a siégé à Berne, sous la présidence de M. Henri Huber, conseiller d'état. Il a approuvé les comptes de l'exercice 1973 qui, compte tenu des amortissements extraordinaires et d'une réserve pour dépenses de construction, bouclent avec un bénéfice net de 2,8 millions de francs, ce dernier étant légèrement supérieur à celui de l'année précédente. Il a octroyé en outre un crédit de 17,8 millions de francs pour l'extension des installations de chargement des automobiles de Kandersteg et de Goppenstein.

TEXTIL-INFORMATION FÜR DIE HOTELLERIE PFEIFFER + CIE

Wissen Sie, was Ihr

Nicht-Mustergast

alles mit Ihrer Badewäsche macht?

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

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

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

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

Mit oder ohne Namenseinwebung.

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

DER PFEIFFER – IHR TEXTILPARTNER

8753 MOLLIS TEL. 058 34 11 64

NAPOLITAINS

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

Fr. 56.– franko Domizil

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

An alle Hotelbesitzer:

Zu einem guten Essen gehört eine gute Laune. Kein noch so zartes Filet kann den Aerger über ein stumpfes Messer beseitigen.
Mein Vorschlag:
Lassen Sie alle Ihre Messer von mir fachmännisch, prompt und zuverlässig schleifen.
Sie senden einfach Ihre Messer an untenstehende Adresse. Sie werden sie umgehend geschliffen zurückerhalten.
Der Preis pro Messer: Fr. 1.85
ab 20 Stück Fr. 1.60
Der Preis pro Scheren: Fr. 3.10
ab 5 Stück Fr. 2.90

Adresse: Josef Tschudi, Schänzlistrasse 71-77, 3013 Bern.

4538

Zu verkaufen

antike Kommode

aus dem 17. Jahrhundert. Als wertvolles Dekor z. B. Hotelhalle oder grosser Raum.

Zur Besichtigung.

Hotel Wysses Rössli, Schwyz.
Tel. (043) 21 19 22.

4704

Kein Bierschaum fällt zusammen
in GLAS-HELL gepflegten Gläsern, denn...

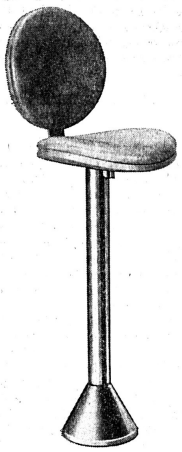
- GLAS-HELL reinigt intensiv mittels Innen- und Aussenbürsten
- GLAS-HELL spült **jedes Glas** mit frischem, klarem, **kalten** (oder warmen) Wasser aus der Leitung
- GLAS-HELL gereinigte Gläser müssen **nicht abgetrocknet** werden

und ausserdem...

- GLAS-HELL eignet sich auch für alle anderen Gläser
- GLAS-HELL schont = keine abgeschlagenen Gläser, kein Glasbruch
- GLAS-HELL hinterlässt keine Kalkspuren
- GLAS-HELL braucht **keinen Strom** und **spart viel heisses Wasser**
- GLAS-HELL ist auch **kostensparend** durch den **minimen Spülmittelverbrauch**
- GLAS-HELL benötigt weder Service noch Montage
- GLAS-HELL ist günstig in Anschaffung und Unterhalt
- GLAS-HELL wäscht und spült 800–1000 Gläser pro Stunde

Selbst wenn Sie «nur» Ihre Biergläser mit GLAS-HELL waschen
sparen Sie viel Geld

Auskunft und Unterlagen: GLAS-HELL
Postfach 5, 8707 Uetikon am See
Telefon 01/920 33 94



AMBOFIX

neuzeitlich
preisgünstig

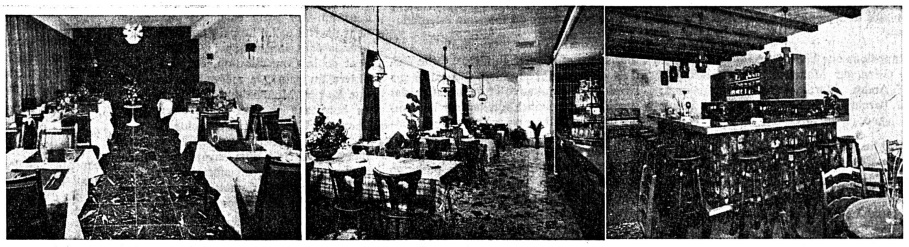
Bei Neu- und Umbau lohnt sich eine Rücksprache mit uns.
Wir liefern prompt

- Tische
- Stühle
- Barhocker
- Garderoben

AMBOFIX
W. Ambühl-Haeflinger
4562 Biberist
Telefon (065) 4 76 83

OFA 65110501

Neu: Einrichtungscenter für das Gastgewerbe



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

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

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

Mesdames et Messieurs Hôteliers: en bateau s.v.p.

Wer Tag für Tag um das leibliche Wohl seiner Gäste bemüht ist, sollte sich einmal selber so richtig verwöhnen lassen!
Die Linea «C» – sozusagen als Vertreter der «schwimmenden Hotelbranche» hat sich dabei etwas Neues einfallen lassen und ladet ihre Kollegen aus der Schweiz zu der ersten

Hotelier-Kreuzfahrt

vom 19. Oktober bis 2. November

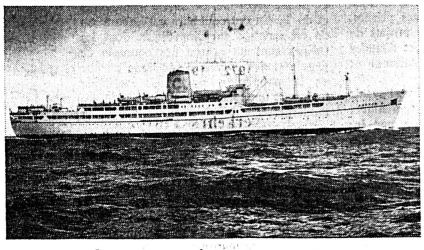
ein. Die Gastgeber sind sich voll bewusst, sich der fachkundigen Kritik einer besonders anspruchsvollen Gästekategorie auszusetzen und hoffen, im Gespräch viele positive Anregungen für die Zukunft zu erhalten. Als besondere Überraschung wird das «Istituto Enologico Italiano» aus Verona mit Spitzen-Weinen aus ganz Italien an Bord sein. Sicher eine einmalige Gelegenheit, den einen oder andern «Guten Tropfen» für den Weinkeller auslesen zu können.

Kreuzfahrtprogramm: Venedig – Bari – Piräus – Delos – Mykonos – Istanbul – Kusadasi – Rhodos – Santorin – Heraklion – Piräus – Katakolon – Korfu – Dubrovnik – Venedig.

MS ANDREA «C» (8600 BRT)

Alle Kabinen mit Privatbad oder Dusche, zwei Schwimmbäder, schöne Promenade und Spieldecks, Gesellschaftsräume, Nightclub, Bars usw. Das Schiff ist selbstverständlich vollklimatisiert. Wie auf den andern Schiffen der Linea «C» steht ein Schweizer Reiseleiter zu Ihrer Verfügung.

Menu à la carte



Spezialpreise:

4-Bettkabinen innen D/WC Fr. 1450.– *
2-Bettkabinen innen D/WC Fr. 1650.– *
2-Bettkabinen aussen D/WC Fr. 2050.– *
weitere Kabinen auf Anfrage
nicht inbegriffen Fr. 150.– Treibstoffzuschlag.

* auf diesen Preisen gewährt Ihnen die Linea «C» eine Ermässigung von Fr. 150.– für die Anreise nach Venedig. Zudem erhalten Sie einen Gutschein für ein Mittag- oder Nachtessen im Erstklass-Restaurant «La Colomba» in Venedig.

Wir orientieren Sie gerne über die ermässigten RIT – Bahnbillette nach Venedig.

Prospekte, Auskunft und Anmeldung bei:

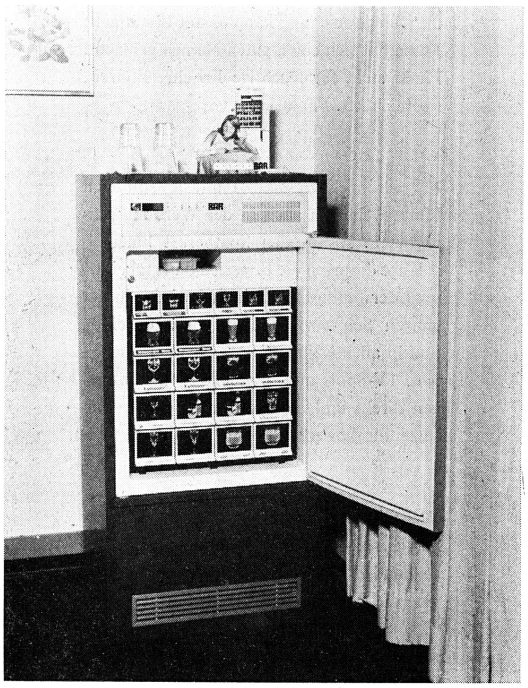
popularis tours

3001 Bern, Waisenhausplatz 10
Tel. (031) 22 31 13

P 05-8917

Der Rigihof, nicht goldig, aber richtig

Wer in Zürich ein Hotel führt und es mit Erfolg tun will, muss viele Ideen haben, risikofreudig sein und darf den Mut nicht sinken lassen. Wer nicht zum Club der Goldrichtigen gehört muss ausserdem dafür sorgen, wenigstens ein richtig Liegender zu sein. Eines, das richtig liegt, ist das Hotel Rigihof, das kürzlich über seine neueste Massnahme orientierte.



Ohne Bezahlung kein Drink – Sobald die Klappe des gewünschten Getränkes geöffnet wird, ist der Betrag in der Zentrale schon registriert. *Foto Coruso*

Der Rigihof ist allerdings nicht erst in den letzten zwei, drei Jahren in die richtige Position manövriert worden. H. J. Ulrich hat schon vor mehr als zehn Jahren mit guter Nase das richtige Geschäft eingefädelt, über das viele Kollegen damals noch die Nase rümpften. Er setzte auf Gruppenreisen. Dank seiner in genügend langer Zeit gefestigten Position in dieser Sparte konnte er den Rigihof aus den Erschütterungen der Zürcher Neukapazitäten heraushalten und im Jahre 1973 eine durchschnittliche Bettenbelegung von 76,2 % ausweisen. Bisher hielt sich auch das Jahr 1974 noch ziemlich nahe bei dieser Zahl.

Neuester Mitarbeiter = Elektronik

Im Rigihof war man aber nicht der Ansicht, dass es sich damit hat, wenn man den Gruppengast einmal hat. Das in Gruppen reisende Individuum will ebenfalls umsorgt werden und komfortabel untergebracht sein. Nachdem vor zwei Jahren dem Restaurant ein Face-lifting verabreicht und die Badezimmer einer gründlichen Renovation unterzogen wurden, hat nun die Elektronik im Rigihof Einzug gehalten. Obwohl das Hotel nur 60 Gästezimmer hat, wurde das kombinierte elektronische Hotelsystem Coruso eingerichtet. Die Zentrale an der Reception meldet nicht nur den Zimmerstand, sie übernimmt den Schlüssel-, Post- und Mitteilungsdienst. Sehr wesentlich für die vielen Gruppen, die pünktlich ihre Flugzeuge und Züge erreichen müssen, ist die integrierte Weckanlage, die bei Bedarf sogar alle Gäste miteinander auf die Sekunde genau um 7.15 Uhr aus den Betten summen kann. Ein Bestreiten des Weckrufes durch den Gast lässt die Anlage nicht zu. Selbstverständlich ist auch die Gouvernante immer im Bild über den Zustand der Zimmer und den Aufenthalt der Zimmermädchen.

Gäste- und personalsichere Bar

Gleichzeitig wurden alle Zimmer mit einer vollautomatischen Bar ausgerüstet. Die Bedienung ist äusserst einfach. Zusammen mit dem Zimmerschlüssel erhält man einen weiteren Schlüssel, mit welchem die Zimmerbar in Funktion gesetzt werden kann.

Preiserfassung und augenblickliche Verrechnungsübermittlung auf Zähler an der Reception erfolgen elektronisch, wodurch umständliche Kontroll- und Abrechnungs-Modalitäten und damit auch Wartezeiten bei der Abreise wegfallen. Die Kühleinheit der Bar arbeitet auf Absorber-Basis und damit absolut geräuschlos. Ebenso geräuschlos funktioniert die elektronische Schaltung für Funktionssteuerung, Datenerfassung und Uebermittlung. Der direkte Zugriff zu den in Einzelfächern gelagerten Getränken vermeidet jeden Lärm beim Herausnehmen und verhindert auch unnötiges Schütteln und damit unangenehmes Spritzen und Ueberschäumen beim Oeffnen der Flaschen oder Büchsen. Am Morgen kann die Bar durch das Hotelpersonal einfach und mühelos von vorne aufgefüllt werden. Die Klappen der leeren Fächer bleiben leicht geöffnet und sind so auf einen Blick erkennbar.

Um den Gästen einen freundlichen ersten Eindruck zu machen und ihnen bessere Aufenthaltsmöglichkeiten zu bieten, wurde die ganze Halle umgestaltet und durch die Opferung von 40 Restaurantplätzen wesentlich vergrössert.

Ein Wagnis, das man zusammen gewinnen will

Für den Umbau der Halle und das elektronische System wurden annähernd 650 000 Franken investiert. Das ist für einen mittleren Betrieb ein grosser Brocken. Doch nebst der möglicherweise für die Zukunft entscheidenden Verbesserung der Betriebsleistung konnte an der Reception eine halbe Kraft eingespart und auf der Etage die Arbeitszeiten verkürzt werden. Im Rigihof sorgt man auch für ein gutgehendes Restaurant. Es ist nicht allzu gross, dafür gut ausgelastet. Am Mittag kommen die Berufstätigen von der Oberstrass und die Professoren von der Hochschule, am Abend sucht man das Restaurant mit den Gruppen zu belegen. Wenn die Küche so hervorragend ist, wie das Buffet glauben machte, so lohnt sich eine Dislokation Richtung Zürichberg. Als ob es die grösste Selbstverständlichkeit wäre, wurden die exquisitesten Sachen geboten, die selbst eine von berufeswegen öfters mit lukullischen Gerichten verwöhnte Berichterstatterin zu beeindrucken vermochten. Als sehr sympathisch vermerkt wurde dabei, dass weder eine pompöse Karte vorgelegt noch ein einziges Körnchen für Selbstbeweihräucherung verbrannt wurden. H. J. Ulrich kann auf Küchenchef R. Haupt und Chef de Service C. Stoepman nicht nur stolz sein, er kann sich auch auf sie verlassen. Und ohne tüchtige, loyale Mitarbeiter, deren der Rigihof mehrere hat, könnte man das Wagnis einer solch grossen, zukunftsgerichteten Investition wohl gar nicht eingehen. MK

Der SHV zur neuen Fremdarbeiterregelung

«Gegenvorschlag» geht zu weit

Mit Schreiben vom 10. Juni hat der Schweizer Hotelier-Verein zur Revision des Bundesratsbeschlusses über die Begrenzung der Zahl der erwerbstätigen Ausländer Stellung genommen. Die neue Regelung sieht vor, mit dem Ziel der Stabilisierung der gesamten ausländischen Wohnbevölkerung nun auch die bislang nicht unterstellten Spitäler, Schulen und die Landwirtschaft den Begrenzungsmassnahmen zu unterwerfen. Dadurch ergibt sich ein weiterer Abbau der erwerbstätigen Ausländer um einige Tausend pro Jahr. – Wir geben nachstehend die Vernehmlassung des SHV leicht gekürzt wieder.

Die Redaktion

Wir verkennen die politischen Rahmenbedingungen der neuen Fremdarbeiterregelung nicht. Mit der Volksabstimmung vom 20. Oktober 1974 über die Ueberfremdungsinitiative droht uns allen ein Damoklesschwert, das nicht übersehen werden kann und darf. Wir teilen Ihre Auffassung, dass diese «Rosskur-Initiative» mit allen Mitteln bekämpft werden muss. Dabei kann kaum mehr von einer «Rosskur» gesprochen werden, wenn der Tod des Patienten (= unsere Volkswirtschaft) mit Sicherheit vorauszusehen ist. Wie an den Delegiertenversammlungen der gastgewerblichen Arbeitgeberorganisationen mit aller Deutlichkeit zum Ausdruck gekommen ist, stehen wir in diesem Kampf geschlossen hinter Ihnen. Wir hoffen sehr, dass sich der gesamte Bundesrat aktiv an diesem bedeutsamen Abstimmungskampf beteiligt.

Unter diesen Gesichtspunkten verstehen wir, dass Sie im Sinne einer Alternative die Glaubwürdigkeit der bundesrätlichen Stabilisierungspolitik erneut dokumentieren wollten. Wir sind jedoch der Auffassung, der «Gegenvorschlag» gehe zu weit. Dies um so mehr, als Sie bereits haben durchblicken lassen, die Saisonnier- und Grenzgängerregelungen werden nur noch für kurze Zeit im heutigen Umfange Bestand haben.

Als Folge Ihres neuen Grundsatzes der Stabilisierung der ausländischen Wohnbevölkerung (und nicht mehr nur der ausländischen Arbeitskräfte) wird der Arbeitsmarkt weiter austrocknen und werden kleingewerbliche Dienstleistungsbetriebe einer noch stärkeren Konkurrenz ausgesetzt. Dank unserer allgemeinen Wirtschaftslage können die meisten Schweizerinnen und Schweizer einen Beruf erlernen. Als Folge dieser Entwicklung können kaum mehr Schweizer gefunden werden, die subalterne Hilfsfunktionen ausüben wollen. Von diesem Tatbestand werden wenig rationalisierbare Branchen besonders betroffen – so das Gastgewerbe.

Dem Gastgewerbe als wichtigstem Träger des Tourismus kommt nun aber nebst der Landwirtschaft in den wirtschaftlich zurückgebliebenen Regionen besondere Bedeutung zu. Durch die laufend restriktivere Fremdarbeiterpolitik werden diese «Problemgebiete» mit zusätzlichen Schwierigkeiten belastet, so dass die an sich positiven Auswirkungen der wirtschaftlichen Förderungsmassnahmen für Berggebiete durch andere Bundeserlasse wieder neutralisiert werden.

Wir betrachten es deshalb als unumgänglich, dass das Ueberfremdungsproblem differenzierter angegangen wird. Heute wird zu sehr mit der Gesamtzahl der Ausländer argumentiert. Die Ueberfremdungsgegner operieren hier geschickter, indem sie für gewisse Branchen Sonderstellungen in Aussicht stellen – für Branchen, in denen die ausländischen Arbeitskräfte wegen des Familienanschlusses schneller assimilieren und deshalb weniger den Eindruck von Ueberfremdung erwecken. Voraussetzung für diese differenziertere Handhabung wäre jedoch eine transparentere Ausländerstatistik.

Zu den einzelnen Kategorien:

Jahresaufenthalter

Wir bedauern, dass der Bundesrat neu sämtliche Jahresaufenthalter den Begrenzungsmassnahmen unterstellt. Der Trend zum Sozialstaat und die damit verbundene Nachfrage nach weiteren Arbeitskräften sowie die Vorzugsstellung des Gesundheits- und Bildungswesens sowie der Landwirtschaft werden es gastgewerblichen Ganzjahresbetrieben noch schwerer machen, ausländische Arbeitskräfte rekrutieren zu können. Dabei wird oft vergessen, dass dem Gastgewerbe im Rahmen der Bedarfsverpflegung eine öffentliche Funktion zukommt. Gerade die Speiserestaurants in den Städten werden dieser Funktion in absehbarer Zeit nur noch beschränkt nachkommen können. Wir beantragen deshalb, dass nebst den bereits erwähnten drei Branchen auch das Gastgewerbe zu dieser Kategorie gezählt wird, deren Bedürfnisse in erster Linie berücksichtigt werden müssen.

Auf das Problem der Praktikanten von gastgewerblichen Fachschulen kommen wir in einer speziellen Eingabe zurück.

Saisonarbeitskräfte und Grenzgänger

Wir anerkennen, dass an der gegenwärtigen Regelung dieser Kategorien ausländischer Arbeitnehmer nichts Wesentliches geändert wird. Wir geben aber unserer Besorgnis über die in Aussicht gestellte Verschärfung Ausdruck. Unbestrittenermassen bilden diese Arbeitskräfte keine Ueberfremdungsgefahr. Der Fremdenverkehr ist – wie bereits ausgeführt – in verschiedenen wirtschaftlich eher zurückgebliebenen Kantonen die tragende Wirtschaftskraft. Weitere Restriktionen mit den dadurch bewirkten höheren Lohnforderungen müssten die Konkurrenzstellung gegenüber dem Ausland verschlechtern – eine Stellung, die durch die verschiedenen Abwertungen bereits stark in Mitleidenschaft gezogen wurde und durch die in Aussicht gestellte Mehrwertsteuer noch mehr strapaziert werden soll.

Wir nehmen gerne eine Aeusserung von Herrn Bundesrat Furgler auf, wonach es unter dem neuen «Regime» einzig Sache der kantonalen Amtsstellen sei, im Rahmen des Kontingentes die Arbeitsbewilligungen zu verteilen. Wir erwarten davon eine flexiblere Handhabung der Beurteilung von saisonalen Schwankungen.

SHV

SGH-GV: Harte Worte

Der Präsident der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), W. F. Siegenthaler, hat an der kürzlich durchgeführten Generalversammlung ein düsteres Bild des schweizerischen Fremdenverkehrs dargestellt. Wenn auch die weltpolitische Lage den schweizerischen Fremdenverkehr kaum zu beeinflussen scheine, so könne das gleiche von der wirtschaftlichen Situation nicht gesagt werden.

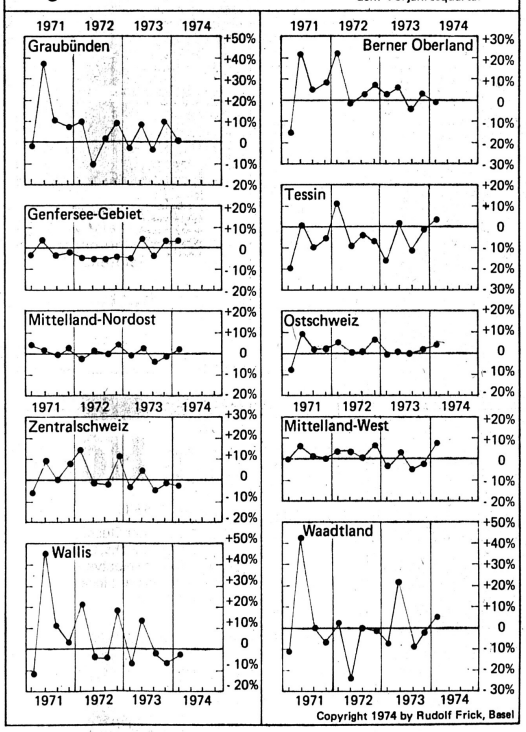
Obwohl die flottierenden Wechselkurse für den Schweizer Franken eine massive Aufwertung bewirkten, sei die konjunkturdämpfende Wirkung noch nicht entscheidend in Erscheinung getreten, und auch die inflationäre Teuerung habe keineswegs die erwünschte Beruhigung erfahren. Es bestehe kein Zweifel darüber, dass eine Teuerung von 8 und mehr Prozent für den schweizerischen Fremdenverkehr ein ausserordentlich ernstes Problem darstelle.

Der Präsident der SHG wies ferner auf die durch die Teuerung stark angestiegenen Produktionskosten der Hotellerie und die Schwierigkeiten in der Finanzierung dringend notwendiger Erneuerungsvorhaben hin. Im abgelaufenen Jahr überstiegen die Bürgschaften die Darlehenszusicherungen fast um das Sechsfache.

Die Ueberalterung der Saisonhotellerie in der Schweiz wurde als ernstes Problem dargestellt. Fachleute rechneten mit 10 Prozent des Umsatzes für den Unterhalt. So viel können aber die meisten Hoteliers hiefür nicht einsetzen, wenn rückläufige Frequenzen und steigende Produktionskosten auf die Betriebsergebnisse drücken. Parallel zu den Schwierigkeiten in der Hotelerneuerung laufe gegenwärtig die Unmöglichkeit, Kurortseinrichtungen grösseren Ausmasses zu finanzieren. Beschränkung auf das dringend Notwendige und Hinausschieben alles bloss Wünschbaren sei heute die Losung. Damit könne aber die Attraktivität unserer Kurorte nicht gehoben werden, «und es wird sich auch in dieser Beziehung bewahrheiten, dass die Stagnation auf die ‚schiefe Ebene' führt». Die Hotelerneuerung und der planmässige Ausbau der Kurorte müssen deshalb trotz der Ungunst der Zeit vorangetrieben werden. sda.

Regionale Wachstumtrends

Prozentuale Veränderungen der Logiernächte gegenüber dem Vorjahresquartal



Fremdenverkehrs-Indikatoren

Das Hotelgeschäft in der Schweiz stagniert im ganzen gesehen: Im ersten Vierteljahr 1974 wurden praktisch gleichviele Hotelnächte gebucht wie im Vorjahr. Regional unterteilt weichen aber die Wachstumsraten vom Durchschnitt Null ab. Die Punkte auf der Grafik zeigen jeweils den prozentualen Gewinn oder Verlust an Hotelübernachtungen gegenüber dem gleichen Quartal des vorangehenden Jahres.

Diesmal sind besonders die alpinen Zonen unter den Verlierern, während die Seengebiete und Städte ein Plus aufweisen, vermutlich ein Zeichen dafür, dass der eigentliche Erholungstourismus eher unter der Schwäche verschiedener Währungen leidet als der Geschäftsreiseverkehr. *fr.*

Schweizer Dampfinventar

Die «Dampfromantiker» kommen auch in der Sommersaison 1974 wieder zum Zuge. Auf acht Bahnstrecken werden regelmässig Dampfzüge fahren, während auf acht weitern Strecken Extrazüge für Gesellschaften ausgeführt werden können.

Regelmässige Dampffahrten finden auf den Strecken Blonay–Chamby, Yverdon–Ste-Croix, Flamatt – Laupen – Gümmenen, Wilderswil–Schynige Platte, Brienz–Rothorn-Kulm, Waldenburg–Liestal, Vitznau–Rigi Kulm und Zürich Selnau–Sihlwald statt.

Extrafahrten auf Bestellung sind u. a. möglich zwischen St. Niklaus und Zermatt, Worblaufen und Solothurn sowie Worblaufen und Worb, zwischen Sursee und Triengen, Wil und Konstanz, Gossau – Appenzell – Wasserauen, zwischen Landquart und Davos, Landquart – Chur – Thusis sowie Landquart – Chur – Disentis wie auch zwischen Palézieux und Gstaad. Schliesslich bestehen für Liebhaber von Dampffahrten auch im Greyerzerland Möglichkeiten.

Ausfallen müssen die bisherigen fahrplanmässigen Fahrten von Worblaufen nach Solothurn und Worb, da auf diesen Strekken der Taktfahrplan eingeführt wurde, sowie der «Amor-Express» der Bodensee-Toggenburg-Bahn wegen des Totelumbaus des Bahnhofs Herisau. sda.

Recommended!

Deutsches Qualitäts-geflügel

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

Gutfried-feine Geflügelkost

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

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

Importeur:
Frigaliment
Import-Gesellschaft mbH.
9430 St.Margrethen

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

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

Fanta informiert

Ueberall, wo Fanta angeboten wird, liest man es an steigenden Umsatzzahlen ab, und die Marktforschung kann es nur bestätigen: Fanta hat sich einen guten Namen gemacht. Fanta steht für fruchtige Frische, Freizeit, Fröhlichkeit, Fantasie ...

Mit Fröhlichkeit und Fantasie soll sich Fanta weiterhin auch in der Werbung präsentieren. Bis in den Spätherbst hinein – solange draussen die Freizeit-Sonne scheint – wird der Fanta Slogan immer wieder in der ganzen Schweiz auf Plakaten aufleuchten und in allen wichtigen Zeitschriften erscheinen. TV-Spots und originelle Aktionen sorgen direkt und indirekt für steigende Umsätze, für Abwechslung und Bewegung.

Wer wird von dieser Kampagne 1974 mehr profitieren – das Gastgewerbe oder der Detailhandel? Wir haben sie so angelegt, dass sich diese Frage gar nicht erst stellt. Ob zu Hause oder unterwegs – mit der Idee vom schönen Durst werden sich alle angesprochen fühlen. Und überall, wo man sich auf eine entsprechende Nachfrage einstellt, wird man davon profitieren.

Fanta macht den Durst so schön
Tafelgetränk mit Orangensaft
Fanta ist eine eingetragene Marke

INTERMÖBEL
St.Gallen
31. August bis 3. September 1974

*

Internationale Möbelmesse
Foire Internationale du Meuble
Fiera Internazionale del Mobile

*

Öffnungszeiten: Täglich 9 h bis 18 h
Einkäuferkarten: SFr. 10.– (inkl. Katalog)
Zutritt: Ausschliesslich Facheinkäufer mit Ausweis

*

Veranstalter
INTEXPO St.Gallen, Tel. 071 24 85 89

INTERTAPIS
St.Gallen
31. August bis 3. September 1974

*

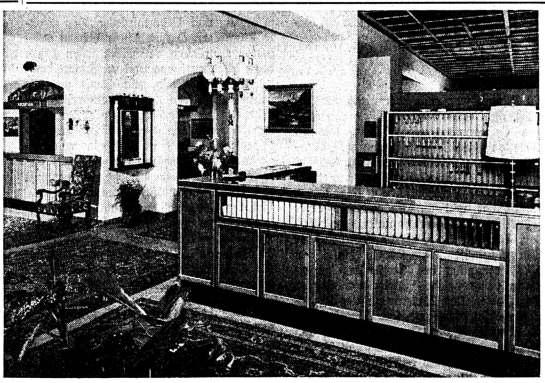
Internationale Fachmesse für Teppiche – Bodenbeläge – Heimtextilien
Foire Internationale du Tapis – Revêtement du Sol – Textiles d'Ameublement
Fiera Internazionale per Tappeti, Rivestimento per Pavimenti – Tessili per uso domestico

*

Öffnungszeiten und *Einkäuferkarten* wie bei INTERMÖBEL.
Für beide Veranstaltungen gültig.

.... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Hotel Mt. Cervin
Réception
Zermatt



Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

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

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

Gesundheitsliege

HENKEL Ideal GARTENMÖBEL mit Epoxydharz eingebrannt

stabil sehr bequem formschön

Richard Henkel Stahlmöbelfabrik D 7119 Ernsbach Tel. 07947/2021

WIR NEHMEN IHNEN SORGEN AB!

Ein ganzes Jahr keine Käfer (Küchenschaben) durch eine RIPOLAC-Behandlung.
Verlangen Sie eine Offerte und Referenzen.

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

OFA 67973005

Graubünden

Bergüner REKA-Ferienzentrum vor der Vollendung

Die Schweizer Reisekasse hat nun auch in Bergün ein Ferienzentrum gebaut. Dieses liegt am nördlichen Dorfende und besteht aus vier Wohngebäuden, einem Hallenbad und einem Kinderspielplatz. Demnächst können die 30 Ferien-Dreizimmerwohnungen – einige Wohnungen sind mit zwei Zimmern ausgerüstet – bezogen werden. Die Gebäude wurden dem Baustil der Bergüner Häuser angepasst, so dass sie mit dem übrigen Dorfbild eine Einheit bilden.

Malix verbietet Motorschlitten

Mit grossem Mehr hat die Gemeindeversammlung Malix beschlossen, den Verkehr mit Motorschlitten ausserhalb der für den Motorfahrzeugverkehr im Winter geöffneten Strassen zu verbieten. Für die Zufahrt zu Ferienhäusern und Ferienwohnungen sowie für die Benützung zu Sportzwecken dürfen keine Ausnahmebewilligungen erteilt werden.

Neues Skigebiet im Schanfigg

Durch den Bau einer 416 m langen Galerie soll eine wintersichere Verbindung zwischen Langwies und den zahlreichen rund 1950 m hoch liegenden Alpsiedlungen Fondei geschaffen werden. Mit der Verwirklichung dieses Projektes wird ein herrliches Alpental mit seinem offenen und weitläufigen Hinterland auch für den Wintersport, im besonderen für den Skitourismus, erschlossen.

Davos wirbt im Film

In Davos wird im Auftrag des Verkehrsvereins ein dreissigminütiger Dokumentarfilm mit dem Titel «Davos – ein Ort der Begegnung» gedreht. Der Film zeigt Davos vor allem als Kurort und wissenschaftliches Zentrum. Ein zweiter 14minütiger Film ist im Auftrag der Aerzteschaft im Entstehen und trägt den Titel «Kliniken Davos». Regie führt der Churer Markus Grass, und als Produzent zeichnet Chronikhof Studios, Zürich.

Neuer Skilift in St. Moritz

Die St. Moritzer Gemeindeversammlung hat mit grossem Mehr einem Kreditbegehren von 290 000 Franken für den Bau eines Skilifts von Sass Runzöl nach Corviglia zugestimmt. Ebenso wurden 80 000 Franken für den Aus- und Erweiterungsbau der Bergstation Corviglia bewilligt.

Neuer Werbefilm für Arosa

Kürzlich wurde der neue Aroser Sommer-Winter-Film «Happy Holidays» anlässlich einer Condor-Filmpräsentation in Zürich vorgestellt. Der beim Publikum gut angekommene 15minütige Film soll demnächst seine eigentliche Uraufführung in Arosa erleben.

Ein Heilbad im Prättigau

Im Prättigau konnte kürzlich das jahrhundertealte Heilbad Serneus nach Abschluss der Renovationsarbeiten dem Betrieb übergeben werden. Das Bad, von dem es bereits vor 75 Jahren hiess, «es spende der durch Arbeit, Staubeinatmen, Uebermüdung und Nervosität erschlafften und geschwächten Menschheit Linderung», wird mit seinen Parkanlagen inskünftig erholungsbedürftigen Menschen die erhoffte Genesung und Stärkung bringen.

Führungswechsel im Kur- und Verkehrsverein Pontresina

Nach 37jähriger Vorstandstätigkeit ist Kurpräsident Dr. med. R. Campell zurückgetreten. Zum Nachfolger wurde der junge Hotelier Christian Walther gewählt. Durch die Wahl des bisherigen Kurdirektors Otto Largiadèr zum Regierungsrat erfolgte auch eine Neubesetzung des Direktionspostens. Von den zahlreichen Bewerbern fiel die Wahl auf den 35jährigen Münstertaler Roman Parli.

Region Heinzenberg gründet eigenen Verkehrsverein

Die drei Heinzenberger Gemeinden Flerden, Urmein und Tschappina haben einen eigenen Verkehrsverein gegründet, um den Fremdenverkehr in ihrem Gebiet zu fördern. Zur Diskussion stand in den drei Gemeinden auch ein Anschluss an den Verkehrsverein Thusis, der jedoch abgelehnt wurde. Durch ihre sonnige Lage bildet die Region ein ausgesprochenes Erholungsgebiet.

Silvaplanersee wird geputzt

Mit Kesseln und Rechen ist vor kurzem die Silvaplaner Schuljugend zur Seeputzete ausgerückt. Man will damit in der einzigartigen Landschaft des Oberengadins der Seeverschmutzung zu Leibe rücken. Hoffentlich findet dieses Vorbild recht viele Nachahmer ...

375 Bergbahnen und Skilifte in Graubünden

Im Kanton Graubünden entfällt auf 425 Einwohner eine Luftseilbahn oder ein Skilift. Im Jahr 1973 zählte man im ganzen Kanton 5 Standseilbahnen, 36 Luftseilbahnen, 10 Gondelbahnen, 23 Sesselbahnen, 8 kombinierte Sesselbahnen/Skilifte, 202 Skilifte und 96 Kleinskilifte. Insgesamt waren 375 touristische Transportanlagen in Betrieb.

Ausstellung im Nietzsche-Haus

Kürzlich wurde in Sils-Maria zum 15. Male das Nietzsche-Haus geöffnet. Der Besucher wird sich dieses Jahr einer Zarathustra-Plastik und einer Dokumentensammlung – zum Teil Leihgaben aus Weimar – erfreuen können.

Aus der Zentralschweiz

Personalsorgen beim Verkehrsverein Luzern

Den Verkehrsverein Luzern beschäftigen gegenwärtig nicht nur rückläufige Frequenzen, sondern auch Personalsorgen. Wie Verkehrsdirektor Dr. O. Fries an der Generalversammlung feststellen musste, sei die Führung des Auskunftsbüros im kommenden Winter nicht mehr möglich, da geeignetes Personal fehle. Inzwischen ist das Personalamt der Stadt Luzern dem Verkehrsverein zu Hilfe gekommen. Seit dem 15. Juni besorgt dieses die Suche und Auswahl von geeigneten Arbeitskräften.

Die Gütschbahn fährt wieder

Die Luzerner Gütschbahn wird diesen Sommer wieder ihren Betrieb aufnehmen, nachdem sie im vergangenen Juli durch einen Erdrutsch ausser Funktion gesetzt worden war. Das von der Leuchtenstadt zum Hotel Gütsch hinaufführende Bähnchen soll ausserdem bis Ende nächsten Jahres saniert werden. Zu diesem Zweck wird das Aktienkapital um 150 000 auf 300 000 Franken erhöht. Ausserdem beschloss der Luzerner Stadtrat ein auf zwanzig Jahre befristetes unverzinsliches Darlehen und die Uebernahme von 50 % des jährlichen Betriebsdefizites bis maximal 25 000 Franken. Die Restfinanzierung erfolgt durch ein von der Hotel Château Gütsch AG gewährtes Darlehen.

Nationale Ballonwettfahrt Luzern

Am 13./14. Juli (eventuell 20./21. Juli) werden vor dem Verkehrshaus Luzern ein Dutzend Frei- und Heissluftballone zur 2. Nationalen Ballon-Wettfahrt starten. Die Konkurrenz wird als Zielfahrt mit selbstgewähltem Landepunkt durchgeführt. Die erste Nationale Wettfahrt fand vor zwei Jahren anlässlich der Eröffnung der Luft- und Raumfahrthalle des Verkehrshauses statt.

Die Schweiz aus der Luft

Zum Jubiläum «60 Jahre Luftwaffe Schweiz» hat das Verkehrshaus das Heft 22 unter dem Titel «Die Schweiz aus der Luft» herausgegeben. Auf rund 45 Kunstdruckseiten zeigen 33 Fotos die Schweiz aus der Vogelperspektive. Neben bekannten Städten und Bergmassiven finden darin auch weniger berühmte Orte und Regionen unseres Landes Berücksichtigung.

100 000 Besucher weniger im Verkehrshaus

Nach dem Besucherrekord im Jahre 1972, der vor allem durch die neueröffnete Halle Luft- und Raumfahrt bedingt war, gingen die Besucherzahlen im Verkehrshaus Luzern 1973 um 100 000 Personen auf 508 712 Personen zurück. 30 645 Eintritte weniger verzeichnete auch das Planetarium, das 1972 noch von 247 032 Personen besucht worden war. Als Folge der Teuerung musste überdies ein Ausgabenüberschuss von 8279 Franken verzeichnet werden. Das Rekordjahr 1972 hatte dem Luzerner Verkehrshaus noch einen bescheidenen Einnahmenüberschuss gebracht.

Verkehrsvereine berichten

Basler Sorgen

Den Rückblick auf das Fremdenverkehrsjahr 1973 findet Basels Verkehrsdirektor Dr. Paul Gutzwiller nicht ermutigend: die Zahl der Uebernachtungen in der Rheinstadt ging um 7,7 Prozent zurück.
Die registrierten Uebernachtungsrückgänge im Basler Gastwirtschaftsgewerbe betreffen vor allem die Gäste aus den USA (– 17,8 %), aus England (– 14,7 %), aus Italien (– 12,1 %) und aus Frankreich (– 5,4 %). Nicht einmal die Schweizer selber kommen mehr so zahlreich wie auch schon nach Basel – aber das könne an den verbesserten Verkehrsverbindungen liegen. Wenig tröstlich sei es, dass andere Schweizer Städte ähnliche Bewegungen zu verzeichnen haben: Bern zählt Einbussen von 4,1 %, Luzern von 9,8 % und Lugano gar von 11,6 %.
«Die Weiterentwicklung unseres Fremdenverkehrs hängt», so Verkehrsdirektor Gutzwiller an seiner Fremdenverkehrsbilanz-Pressekonferenz, «zum kleinen Teil von der Tätigkeit des Verkehrsbüros ab – vielmehr von den Anstrengungen, die die Stadt zu unternehmen bereit ist.» Immerhin könne der Verkehrsverein dazu beitragen, den Fremdenverkehr attraktiver zu gestalten; deshalb wurde das Verkehrsbüro personell wieder besser dotiert. Der neue Vizedirektor Michel Marti wird die Organisation und die Koordination betreuen, der Verkehrsdirektor will sich künftig mehr um die Anliegen Basels und um die Stadtwerbung kümmern. sda

Bern: Miteinander ...

Unter dem Motto «Bern – ganz gross für Kleinkongresse» haben die beiden ersten Häuser der Bundesstadt, Bellevue Palace und Schweizerhof, einen Gemeinschaftsprospekt lanciert. Gemeinsam sollen Konferenzen, Kongresse, Fachtagungen und Seminarien durchgeführt werden. Der Schweizerhof wird übrigens ab 1975 wie das Bellevue dem Steigenberger Reservation Service angeschlossen sein.

Schwimmbad fürs Schwarzenburgerland

Das Ferien- und Sportzentrum Eywald oberhalb Rüschegg-Heubach, das bereits über mehrere Skilifte, dreissig Ferienhäuser und das im letzten Winter eröffnete Hotel-Restaurant verfügt, ist um eine Attraktion reicher geworden.
Dieser Tage ist das öffentliche Schwimmbad Eywald eröffnet worden. Es ist dem Hotel-Restaurant Eywald angegliedert. Das Wasser im gefällig gebauten Bassin (25 x 12,5 m) wird auf zirka 22 Grad geheizt und bietet dem Touristen die Möglichkeit, sich auf einer Höhe von 1100 Metern zu erholen und sportlich zu betätigen.
Im Mai 1974 wurde mit dem Bau des Bades begonnen. Bassin, Garderobegebäude und Spielwiese sind betriebsbereit. Wegen der Schlechtwetterperiode der letzten Tage steht die Liegewiese noch nicht zur Verfügung. Im angrenzenden Restaurant kann sich der Badende günstig verpflegen. Mit der Fertigstellung des Schwimmbades geht das Ferien- und Sportzentrum Eywald einem ersten Etappenziel entgegen. In Planung steht noch die Erschliessung weiterer drei Dorfteile mit dem Ziel, in Eywald einen Familienferienort ohne Massentourismus und zu erschwinglichen Preisen zu schaffen. kb

Wochen-Digest hotel revue

Lockerungen des Baubeschlusses

Der Bundesrat hat die Ausführungssperre für gewerblich-industrielle sowie bestimmte Kategorien von öffentlichen Bauten aufgehoben. Das Abbruchverbot besteht noch bis Mitte Februar 1975. Die bestehenden Beschränkungen für Hotel- und Restaurationsbauten, Ferienhäuser und Bauten der Parahotellerie werden teilweise gelockert, bleiben aber weiter bis Ende 1975 bestehen.

Teuerung unter 20 Prozent

Der Index der Konsumentenpreise erreichte Ende Juni 151,6 Punkte, 0,5 Prozent mehr als Ende Mai. Dies ergibt eine Jahresteuerung von 9,6 Prozent. Hauptteuerungsgrund waren im Juni die Nahrungsmittel und die Bekleidung.
Der Index der Grosshandelspreise stieg im Juni um 0,1 Prozent, und zwar ausschliesslich wegen der Verteuerung inländischer Waren. Die Jahresteuerung der Grosshandelswaren beträgt nun 17,8 Prozent.
Im internationalen Vergleich steht die Schweiz mit ihrer Teuerung, gemessen am Index der Konsumentenpreise, noch verhältnismässig günstig da. Die durchschnittliche Teuerungsrate der OECD-Länder liegt bereits über 12 Prozent; von unseren Nachbarländern weisen Deutschland und Oesterreich niedrigere, Frankreich und Italien dagegen wesentlich höhere Teuerungsraten auf.

Unsicherheit am Eurogeldmarkt

Der Zusammenbruch der drittgrössten deutschen Privatbank nach verunglückten Devisenspekulationen, an denen auch die Schweizer Tochter einer amerikanischen Bank beteiligt war, hat die Gefahr der Devisenspekulation aufgezeigt und zu einer ziemlichen Unsicherheit auf den Eurogeldmärkten geführt.

Inflationsbekämpfung in Belgien und Italien

Die belgische Nationalbank hat eine drastische Drosselung der Kreditexpansion angeordnet, um die Geldmenge zu stabilisieren und die Inflation zu bekämpfen.
Die italienische Regierung sucht dagegen ihr Heil in einer Reihe von massiven Steuererhöhungen. Es werden Sonderabgaben auf Motorfahrzeugen und Luxusgütern erhoben; auch bestimmte Lebensmittel, wie zum Beispiel Rindfleisch werden verteuert. Der Benzinpreis wird nochmals erhöht; dafür ist die Abgabe von Benzingutscheinen an ausländische Touristen grundsätzlich beschlossen, aber in der Praxis noch nicht vollzogen.

Aux 4 jeudis...

par Paul-Henri Jaccard

Est-ce un climat de vacances?

Il aura fallu du temps, cette année, pour que l'on se sente en vacances. Question de climat sans doute...! De climat vu sous l'angle météorologique du terme, puisqu'il s'avère, année après année, que juin sera toujours arrosé, froid, venteux et que les quelques promesses de rares journées de grand soleil ne se confirment que rarement.
Ce qui est donc plus qu'un caprice du temps est fâcheux pour notre tourisme. Nous n'appartenons pas au peloton de tête des pays garantissant le soleil des prospectus. Si c'est la chaleur que l'on recherche, on ne vient pas en Suisse. Il n'est donc pas surprenant que si les premières semaines de l'été sont abondamment arrosées, la fréquentation des hôtels, surtout en montagne, s'en ressente.

L'hôtel... malgré tout

Des hôtels, parce qu'il est plus facile de décommander un séjour dans nos établissements que de se défaire d'un chalet ou d'un appartement retenus depuis plusieurs mois. On a d'ailleurs coutume de dire que l'on supporte mieux le mauvais temps dans des résidences secondaires que dans des chambres d'hôtel!
N'est-ce pas là une illusion...! Si le soleil brille pour tout le monde, la pluie, le brouillard, le froid sont également ressentis par les touristes, où qu'ils soient logés. Et d'une manière générale, la vie en hôtel, les salons dont on dipose, les salles de jeux installées un peu partout, l'agrément du service, la qualité de la cuisine, la vie de société permettent de mieux supporter les jours maussades.
Bien sûr, il appartient à l'hôtelier de les prévoir, de s'équiper, de s'organiser en conséquence. Il est en somme le commissaire de bord d'un navire de croisière auquel les passagers confient leur destinée.
Dans la forme traditionnelle du tourisme de séjour, si différente du tourisme de passage, les tâches du directeur se multiplient quand il ne peut compter sur la collaboration du soleil.
C'est le succès de ses initiatives qui garantissent la réussite de la saison. A défaut de quoi l'hôtel se vide et il faudrait plus que dix jours de beau temps pour lui permettre un nouveau départ.

Fâcheuses conséquences

Mais le climat de ce début d'été n'est pas seulement celui des conditions atmosphériques. Il est imprégné malheureusement par toutes les retombées de la crise de l'énergie. C'est maintenant que l'on se rend compte, dans les villes comme dans les stations de séjour, que le mal est encore plus profond qu'il n'apparaissait voici quelques semaines. Car on peut dire que la Suisse avait bien supporté le premier choc, au cours des trois premiers mois de l'année. C'est dès avril que la situation s'est aggravée; on mesure maintenant l'importance des pertes de nuitées étrangères, particulièrement sensibles en mai, mais auxquelles il faudra bien s'habituer tout au long de l'été.
Evidemment, ces effets négatifs pour le tourisme de la crise mondiale ne sont pas limités à notre pays; les mêmes problèmes se posent à nos voisins; plusieurs d'entre-eux connaissent encore d'autres difficultés que les nôtres, les grèves, l'inflation galopante, la chute de leur monnaie...!
Ce sont des signes défavorables que l'on voudrait oublier à l'heure des grandes vacances... Mais n'est-ce pas aussi l'occasion, puisque l'époque est celle du répit, de méditer un peu afin de rechercher les solutions les meilleures qui permettront de mieux franchir la passe.

Nouvelles vaudoises

LIBERTÉ ET PATRIE

Transports publics et tourisme

On sait le rôle joué jadis par les transports publics dans le développement du tourisme vaudois; les stations se créaient en fonction des moyens ferroviaires mis à la disposition des hôtes en un temps où la route n'avait encore qu'une importance secondaire. Les liaisons routières ne sont venues que plus tard, l'époque actuelle étant celle du développement constant des moyens de remontées mécaniques, téléskis, télésièges et autres téléphériques. Souvent mise en cause du fait de leur exploitation déficitaire, les compagnies de transports des Alpes et du Jura vaudois demeurent fort importantes sur la carte touristique cantonale. C'est par millions que sont transportés chaque année hôtes de passage ou résidants. Avec 1 602 000 voyageurs, le «Montreux-Oberland bernois» tient la tête suivi de la «Compagnie de navigation du Léman» (1 598 000 passagers). Il est vrai que ces deux sociétés ont un statut intercantonal pour la première, international pour la seconde, mais leurs sièges sociaux sont situés à Montreux et à Lausanne.
Le «Bex–Villars–Bretaye» (994 000 voyageurs), les «Chemins de fer électriques veveysans» (925 000), le «Montreux–Territet–Glion–Naye» (842 000), l'«Aigle–Ollon–Monthey–Champéry» (709 000), le «Vevey – Chardonnes – Mont-Pélerin» (506 000), l'«Yverdon–Ste-Croix» (453 000) viennent ensuite.
Tout au haut de l'échelle figure, bien sûr, la «Compagnie des transports publics de la région lausannoise» qui a transporté l'an dernier près de 47 millions de passagers cependant que le «Funiculaire Lausanne-Gare–Ouchy» accueillait 7 680 000 voyageurs et les «Trolleybus Vevey–Montreux–Villeneuve» 6 500 000. Mais il s'agit là davantage de transports publics que de tourisme pur!

Transports publics et hôtellerie

Les liens étroits qui doivent exister entre les entreprises de transports et hôtellerie ont été mis en évidence à l'occasion d'une récente assemblée des actionnaires du MOB. Il y fut question de prise de participation financière dans l'achat de deux hôtels de Glion menacés de disparition. Grâce à l'intervention de la compagnie, il sera possible de maintenir dans cette station un tourisme de groupes et d'individuels dans des établissements de bonne tenue. On sait par ailleurs que le «Montreux–Glion» est propriétaire de l'Hôtel Terminus à Montreux dont le taux d'occupation a passé de 36 à 40 % et le chiffre d'affaires total a atteint un record avec 1 236 094 francs.

Du côté des remontées mécaniques

C'est pendant l'été que l'on discute des projets de développement des réseaux de remontées mécaniques et que l'on fait le point. C'est ainsi que la «Société des remontées mécaniques de Meilleret–Les Diablerets–Vers-l'Eglise» a pu constater que son premier objectif, la mise en valeur du versant nord de la vallée des Ormonts, était atteint; les débuts ont été prometteurs: plus de 230 000 francs de recettes pendant une saison partielle. On admet que la jonction avec Bretaye reste un objectif primordial; mais dans l'avenir immédiat l'accent doit être mis sur l'aménagement des pistes déjà desservies.
De son côté la «SA Télécabine col des Mosses–Pic-Chaussy», malgré un léger déficit dû avant tout à des investissements importants concernant le restaurant du Chaussy – mais aussi à l'interdiction de circuler le dimanche au début de l'hiver –, voit l'avenir avec confiance; été comme hiver, les recettes du télécabine sont en progrès. On voudrait toutefois augmenter l'activité d'été afin d'étaler les frais fixes sur le plus grand nombre de jours possibles. jd.

Courrier de Genève

Le hareng de la KLM...

Selon une aimable tradition, dès que les harengs fraîchement pêchés dans la Mer du Nord sont parvenus en Hollande, la direction pour la Suisse romande de la KLM en organise une dégustation. Ce rite s'est déroulé à l'Hôtel des Bergues, en présence d'un certain nombre de personnalités représentant les autorités ainsi que les milieux d'affaires et du tourisme. Ce fut l'occasion pour M. Robert Winkler, directeur de la KLM à Genève, de saluer, puis d'inviter ses hôtes à faire honneur à ces délicats filets, que l'on avale crus, en les accompagnant d'une rasade de bière ou d'alcool de genièvre. Un court métrage fut également projeté, pour illustrer l'art de la verrerie et son artisanat.

Nouveau directeur de l'Office du tourisme japonais

Au cours d'une réception, qui s'est déroulée à l'Hôtel Richemond, M. Nakamura, directeur de l'Office du tourisme japonais à Genève, a pris congé de ses amis et des représentants des autorités genevoises, et présentés son successeur, qui a été désigné en la personne de M. Nakajima, 41 ans, originaire de l'île de Kyushu. M. Nakamura retourne à Tokyo, pour y retrouver des occupations nouvelles au Ministère des transports. Nos vœux accompagnent l'un et l'autre à ce tournant de leurs carrières respectives.

Varig s'est installé dans de nouveaux locaux

La compagnie de navigation aérienne brésilienne Varig, dont les appareils desservent régulièrement notre pays, vient de transférer sa représentation de Genève, jusqu'ici installée à la rue Thalberg, à la rue du Mont-Blanc. L'inauguration de cette agence, aménagée dans le style brésilien, s'est déroulée au cours d'une réception que le ministre du travail du gouvernement brésilien, M. Carlos Prieto, a honorée de sa présence. L'allocution de circonstance a été prononcée par M. René G. Glardon, directeur de Varig pour la Suisse romande. Cette compagnie a été fondée en 1927 et occupe actuellement plus de 12 000 personnes. Elle est la plus importante entreprise de transport aérien de l'Amérique du Sud. V.

Rot-Weisse Statistiken und Tendenzen

Im Jahr 1960 betrugen die Deviseneinnahmen aus dem Ausländerfremdenverkehr in Oesterreich rund 232 Millionen Dollar, 1972 1,679 Millionen Dollar. Dieser bedeutende Anstieg der Deviseneinnahmen beschäftigt auch heute die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft, allerdings in einer etwas anderen Hinsicht. Während nämlich die Ausländernächtigungen im 1. Quartal 1974 weiter anstiegen (im April 1974 z. B. um rund 13 %) liegen die Deviseneinnahmen niedriger als in der Vergleichszeit des Vorjahres (März 1974 minus 2,2 %). Wie positiv sich die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft in den letzten Jahren entwickelt hat, zeigen einige Zahlen:

Parahotellerie rückt vor

Wurden 1960 z. B. 16 260 428 Inländer- und 25 708 126 Ausländernächtigungen gezählt, so erhöhte sich diese Zahl im Jahr 1973 auf 20 783 353 Inländer- und 71 795 873 Ausländernächtigungen. Das heisst aber wiederum, dass in den letzten 13 Jahren die Inländernächtigungen nur um rund 4,5 Millionen zugenommen haben, die Ausländernächtigungen aber um rund 46 Millionen. Während 1960 68,8 % der In- und Ausländernächtigungen in gewerblichen Betrieben und 31,2 % in privaten Betrieben verzeichnet wurden, hat sich diese Zahl 1972 etwas verschoben. In diesem Jahr haben nämlich nur 64,9 % in gewerblichen und 35,1 % in privaten Quartierbetrieben genächtigt. Mit anderen Worten, die Auslastung in gewerblichen Betrieben ist zurückgegangen, die Auslastung in privaten Quartieren ist gestiegen.

Der Zug zum Preisgünstigen

Zweifelsohne spielt auch hier der Preis eine gewisse, wohl aber auch entscheidende Rolle. Das zeigen auch die nächsten Zahlen. Denn die meisten Inländernächtigungen 1973 wurden in der Steiermark (5 054 520) bzw. in Niederösterreich (4 136 880) gezählt, in Gebieten also, die als preisgünstig gelten. Die Ausländer dagegen bevorzugten nach wie vor den Westen von Oesterreich, nämlich Tirol mit 28 059 058 bzw. Salzburg mit 13 428 780. Aufgegliedert nach Monaten wurden 1973 die meisten Nächtigungen im Juli (nämlich 22 181 882), die geringsten im November (1 088 001) gezählt. Im Jahr 1960 war dagegen der August der Monat mit den meisten Nächtigungen. Nebenbei: 1970 wurden 4 350 009 Nächtigungen auf Campingplätzen, 1960 dagegen nur 726 888 gezählt.

Der höchste Bettenberg steht im Tirol

Was die Kapazität der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft betrifft, so liegen auch hier neue Statistiken vor. Insgesamt hat Oesterreich per 31. August 1973 1 041 264 Betten, wobei 596 425 auf gewerbliche und 44 839 auf private Betten entfielen. Das heisst, gegenüber 1972 ein prozentualer Anstieg von 8,6 % insgesamt und eine Erhöhung von 9,9 % bei den gewerblichen und 6,9 % bei den privaten Betten. Die meisten Betten gibt es in Tirol mit 164 988 gewerblichen und 149 010 privaten, gefolgt von Kärnten und Salzburg.
Die Auslastung der gewerblichen Bettenkapazität lag 1960 bei 28,6 %, 1970 bei 30,2 % und 1973 bei nur 28 %. Die private Auslastung betrug 1960 17,2 %, 1973 20,3 %. Die höchste Bettenauslastung 1973 hatten gewerbliche Betriebe in Wien (48,2), die geringste Kärnten (18,8).

Weibliches Gewerbe

Beschäftigt wurden 1973 mit Stichtag 31. Juli 99 282 Personen, wobei 88 943 auf Arbeiter und 10 339 auf Angestellte entfielen. Wie stark der weibliche Anteil bei den Arbeitnehmern im Gastgewerbe ist, zeigen die nachstehenden Zahlen auf:
66 808 weibliche Arbeitnehmer gegenüber 32 474 männlichen Arbeitnehmern. Fremdarbeiter wurden 1973 14 544 gezählt. Das zugelassene Kontingent von 15 000 wurde somit mit 97 % erreicht. Die meisten Fremdarbeiter gibt es interessanterweise in Wien, nämlich 4861, die wenigsten im Burgenland, nämlich 81.
Anfang September 1973 gab es nebenbei gesagt 1788 vorgemerkte Arbeitsuchende im österreichischen Gastgewerbe. Insgesamt wurden 1973 etwa 9870 Lehrlinge in der Fremdenverkehrswirtschaft beschäftigt.
Betrug das Bruttosozialprodukt 1973 rund 550 Milliarden Schilling, so entfielen 7,8 % auf Deviseneinnahmen aus dem Fremdenverkehr. 1960 waren es z. B. 3,7 %, 1965 5,9 %, 1970 6,9 %, 1972 allerdings 8,1 %. (1972 betrugen die Deviseneinnahmen aus dem Fremdenverkehr zum Bruttosozialprodukt in Spanien 5,8 %, in der Schweiz dagegen nur 3,6 %).

Oesterreich ist fast 7 Tage wert

Dass Oesterreich etwa 80 % Gäste aus der BRD hat, ist bekannt. 1973 wurden 56 196 000 (78,3 %) Logiernächte von Gästen aus der BRD gezählt, gefolgt von Gästen aus den Niederlanden mit 4 025 000 (5,6 %) und Grossbritannien mit 2 931 000 (4,1 %). Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste aus der BRD betrug im Jahr 1973 8,5 Tage, der Gäste aus den Niederlanden 7,1 Tage, wobei Gäste aus den USA dagegen nur durchschnittlich 2,7 Tage in Oesterreich blieben. Insgesamt betrug die durchschnittliche Aufenthaltsdauer 1973 6,7 Tage (in gewerblichen und privaten Quartieren), 1960 5,5 Tage.

Der Michel und die Einheimischen

Nun, was die Nächtigungen der Gäste aus der BRD betrifft, soll diese Zahl 1974 noch überschritten werden, denn Oesterreich führt weiterhin bei den Deutschen als Urlaubsziel. Bei einer kürzlichen Umfrage in der BRD wurde Oesterreich überwiegend als das Urlaubsland 1974 genannt, gefolgt von Italien, Spanien, der Schweiz und Jugoslawien. Dagegen dürften die Oesterreicher 1974 lieber zu Hause bleiben. Etwa 40 % der Oesterreicher, die 1974 Urlaub nehmen, wollen in Oesterreich bleiben, etwa 35 % planen eine Auslandsreise und rund 25 % haben noch keine Urlaubspläne.
Dass die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft einen grossen Verschuldungsgrad aufweist, ist bekannt (über 14 Milliarden Schilling). Andererseits wurden allein 1973 rund 1,3 Milliarden Schilling Getränkesteuer und etwa 1,6 Milliarden Dollar Alkohol- und Sonderausgaben aus der Fremdenverkehrswirtschaft eingezogen . . .

Wir sind mit dem Auto da

1974 will man trotz Oelkrise und steigender Benzinpreise überwiegend das eigene Auto für Urlaubsfahrten benützen, das ergab eine Umfrage. Zum Beispiel kamen 1960 83,7 % der einreisenden Gäste mit dem PKW und Bus nach Oesterreich, 15,9 % mit der Bahn und nur 0,4 % mit dem Flugzeug. 1970 waren es 90,8 % mit dem PKW und Bus, 8,5 % mit der Bahn und 0,7 % mit dem Flugzeug. 1973 wurden 1,162 927 Anflüge nach Oesterreich und 1 180 558 Abflüge gezählt. Das ist eine Erhöhung um 11,7 % bei den Anflügen gegenüber 1972 und 10,6 % bei den Abflügen gegenüber 1972. Mit den Transitflügen wurden 1973 2 582 978 Personen im kommerziellen Luftverkehr befördert, das ist eine Erhöhung von 10,3 % gegenüber 1972.

Sie sind nicht so konservativ

Zum Schluss noch das Ergebnis einer Untersuchung: zwischen 1962 und 1972 haben die Oesterreicher ihre Verbrauchergewohnheiten zum Teil geändert. Wurden 1962 noch 40,3 % für Nahrungsmittel und Getränke ausgegeben, so betrugen diese Ausgaben 1972 nur noch 30,3 %, dagegen erhöhte sich der Anteil für Bildung, Unterhaltung und Erholung von 6,7 % im Jahr 1962 auf 10,1 % im Jahr 1972.

G/Wa

Leistungsschau des deutschen Gastgewerbes

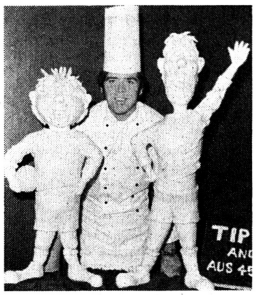
Der Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, Leo Imhoff, ging in einer Pressekonferenz in Düsseldorf als Vorschau auf die Bundesfachschau des deutschen Gastgewerbes im November 1974 auf die Wachstumserwartungen des Gewerbes ein. Dabei stellte er fest, dass im Gegensatz zu Handwerk und Handel die Anzahl der Unternehmen im Hotel- und Gaststättenbereich in den zurückliegenden Jahren ständig zugenommen hat und heute über 200 000 Betriebe betrage.

Nachholbedarf an Investitionen

Der Präsident des DEHOGA zeigte auf, dass ein starker Nachholbedarf nach Beendigung des Krieges – im Krieg wurde ein grosser Teil der Gastronomie zerstört oder zweckentfremdet –, verbunden mit einer zum Teil stürmischen Entwicklung des Wiederaufbaus, über viele Jahre zu einem Investitionsboom geführt hat. Dieser Investitionsboom sei weder durch steigende Kosten, Kreditverknappung, Energiekrise oder andere negative Einflüsse in jüngster Zeit gebremst worden.
Es kommt hinzu, dass durch ständig steigende Ansprüche der Gäste an das Leistungsangebot im Gastgewerbe Investitionen geradezu herausgefordert werden.

Investitionsdruck

Trotz mässigen Renditen ist der Investitionsdruck in der deutschen Gastronomie so stark, dass zum Teil auf Fremdmittel vom teuren Kapitalmarkt zurückgegriffen wird. So wies Imhoff darauf hin, dass Investitionen langfristig zurückzustellen oder sie gar ganz aufzugeben hiesse, jahrelange Anstrengungen im Gewerbe in Frage zu stellen. Stagnation sei in diesem Bereich gefährlich. Diese Ansicht setzt sich auch im deutschen Hotel- und Gastgewerbe immer mehr durch. Trotz dem überaus starken Kostendruck müssten alle Möglichkeiten voll ausgeschöpft werden, um durch Investitionen zu rationalisieren und zu modernisieren. So sei auch für die Bundesfachschau eine echte Leistungsschau zu erwarten, die richtungweisend für die deutsche Gastronomie sein wird.



Das Ereignis der Tage ist natürlich auch nicht spurlos an der Hotellerie vorbeigegangen. Vom Fussballfieber gepackt, hat der zweite Küchenchef des Münchner Hilton die Maskottchen Tip und Tap in Butter modelliert. Sie zierten während der WM die Hotelhalle.

Todesstoss für «Incentives»?

Das amerikanische Repräsentantenhaus fordert: Auslandsreisen der Amerikaner sollen nicht weiter steuerbegünstigt sein.

In den letzten Wochen brachten «Travel Weekly», «The Travel Agent» und «Travel Management Newsletter» wiederholt die alarmierende Nachricht aus Washington D.C., dass das House Ways and Means Committee (ein Arbeitsausschuss des Repräsentantenhauses) gegenwärtig dabei ist, die Steuergesetze so zu ändern, dass zukünftig amerikanische Verbände und Firmen nicht mehr ihre Reise- und Tagungskosten von der Steuer abziehen dürfen, wenn sie im Ausland tagen. Bis jetzt war es möglich, selbst die Spesen von Vernügungsreisen, sogenannte «junkets», von den Einkommenssteuern abzuziehen, solange sie als Tagungskosten getarnt waren.

Diesem Verfahren will man ein Ende setzen. Sollte die Gesetzgebung in dieser Weise voll durchgehen, würde auch das im Aufbau begriffene Incentive-Geschäft empfindlich betroffen werden.

Hoffnung auf neue Formulierung

Das Deutsche Kongressbüro (GCB) hat nun jedoch Nachrichten, dass doch Aussicht auf eine positivere Entwicklung besteht. Die ASAE (American Society of Association Executives), ein 5000 Mitglieder starker Verband amerikanischer Verbandsführungskräfte, dem auch der GCB-Koordinator angehört, gab am 11. Juni 1974 bekannt, dass ein Gremium der ASAE bereits offizielle Schritte unternommen hat, um den Wortlaut des Antrages HR 1040 so formulieren zu lassen, dass «exotische Vergnügungsreisen» keine steuerlichen Vergünstigungen bringen, während jedoch echte Tagungs- und Geschäftsreisen auch ausserhalb der USA als steuerabziehbare Kosten anerkannt werden. Es war der Missbrauch der ersten Kategorie, der von den Steuerzahlern und dem Repräsentantenhaus moniert wurde.
Wenn die ASAE Erfolg hat – und dafür besteht begründete Aussicht – werden von dem neuen Steuergesetz nur 10 % der bisherigen Auslands-Tagungsreisen betroffen; das wäre eine ganz entscheidende Verbesserung gegenüber dem ersten Gesetzentwurf, der nämlich die amerikanischen Auslandstagungsreisen um etwa 90 % vermindert hätte.

Schweiz – teures Ferienland für Deutsche

Die Schweiz ist für den deutschen Urlauber eines der teuersten Länder. Für das gleiche Geld, das er in der Bundesrepublik für 10 Urlaubstage braucht, kann er in Jugoslawien 15 Tage Urlaub machen, während es in der Schweiz nur gerade für 9 Tage reicht. Jugoslawien ist damit für die Bundesbürger in diesem Sommer das mit Abstand preiswerteste Ferienland vor Italien und England, wo die «Reise-DM» knapp ein Drittel mehr wert ist als zu Hause. Gut ein Fünftel Kaufkraft gewinnt, wer nach Frankreich oder Spanien fährt, und auch in Oesterreich und Holland bekommt man etwa 14 bzw. 10 % mehr Urlaubsleistungen fürs Geld. Teurer als Deutschland ist unter den 10 wichtigsten europäischen Urlaubsländern neben der Schweiz lediglich Dänemark. Das geht aus einem Vergleich der typischen Urlaubskosten zwischen den genannten Ländern hervor, berechnet auf der Grundlage der geltenden Wechselkurse.

E. S.

Rückwärtsgang

An der Jahresversammlung der deutschen Fachabteilung Autobahn-Raststätten diskutierten die Autobahn-Wirte aktuelle Fragen.

Die Personalfrage ist für Autobahn-Raststätten besonders prekär, da Tag und Nacht, auch an Sonntagen und zu jeder Jahreszeit, gearbeitet werden muss. Solche Dienstleistungen kosten ihren Preis. Der Gast sei jedoch nicht bereit, eine «Preis-Schallmauer» zu durchstossen. Die Betriebe sehen sich in einer zunehmenden Kosten-Preis-Klemme. Dennoch hat 1973 eine Umsatzsteigerung von 6 % gegenüber 1972 gebracht. In den früheren Jahren war die Umsatzsteigerung jedoch zweistellig gewesen.
Die Anzahl der deutschen Autobahn-Raststätten hat sich von 89 im Jahre 1963 auf 156 im Jahre 1972 (und inzwischen auf 163) erhöht. Wareneinsatz und Personalkosten machen inzwischen rund 70 % des Umsatzes aus.
Speisekarten mit Kalorienangaben nützten dem Autofahrer, der auch Trimm-dich-Gelegenheiten in der Umgebung von Raststätten findet. Die Autobahn-Raststätten sind bestrebt, dem ausländischen Besucher einen guten Eindruck von Deutschland zu vermitteln. Sie haben einige Pionierdienste erbracht mit den Angeboten «Leichte Kost», «Kinderteller», Kinderstühlchen und -spielplätze. Neu wird mit dem Poster «Autofink» an einzelnen Tischen empfohlen, nicht zu rauchen.
Sorge bereiten den Autobahnwirten an einzelnen Brennpunkten zuweilen Uebergriffe randalierender, zum Teil krimineller Elemente. Mitarbeiter betrachteten dann Nachtarbeit als unzumutbar. Stärkerer Schutz für Autobahnraststätten wird derzeit nachdrücklich angestrebt.
Ungern sehen die Raststättenpächter, wenn Autobahn-Tankstellen mit Erfrischungsdiensten zu weit in das ureigene Betätigungsfeld der Raststättenpächter einzubrechen suchen. Mit der Gesellschaft für Nebenbetriebe der Bundesautobahnen wurde in München auch dieses Thema erörtert.

Raststätten-Pächter und GfN fahren gut miteinander

Die Gesellschaft für Nebenbetriebe der Bundesautobahnen (GfN) vertritt die Ansicht, dass die Autobahn-Raststättenpächter keinesfalls in einem «Garten Eden der Wirtschaft» lebten. Die sechziger Jahre mit dem grossen Wachstum im Autogeschäft seien nicht der Normalzustand gewesen. Damals habe der Strassenbau mit der stürmischen Entwicklung nicht Schritt halten können, und die vorhandenen Raststätten seien überfüllt gewesen. Jetzt gehe die Entwicklung für die Raststätten in Richtung Konsolidierung. Inzwischen gibt es am Autobahnnetz zu den 163 Raststätten noch 227 Tankstellen, 53 Kioske sowie 63 Erfrischungsdienste. Bei Neuanlagen müsse die GfN darauf achten, sich nicht den Vorwürfen zu grosszügigen Investierens von seiten der Verkehrsteilnehmer auszusetzen.

Bauverzögerungen in Garmisch

Die Stadtgemeinde Garmisch-Partenkirchen hat nun ihre Beschlüsse gefasst, um den Bau des öffentlichen Hallenbades wieder in Gang zu bringen. Das von der «Systembau» nicht mehr fertiggestellte Bauwerk wurde von der «Neuen Heimat» einem Beweissicherungsverfahren unterzogen. Das grosszügig angelegte Schwimmbad ist im Rohbau etwa zu 70 Prozent fertig, die technischen Einbauten sind erst zu 20 Prozent vorhanden.

Eine weitere Klärung ergab sich wegen des Grundstücks an der Bahnhofstrasse, wo einst das «Hotel Alpenhof» stand, das inzwischen abgerissen wurde und über den ersten Erwerber «Kaufhof» an die Mainzer Bauträgerfirma Dr. Kreyer gelangte. Der jetzige Besitzer verständigte nun die Stadtgemeinde, dass er von einem Hotelbau absieht und sich aus finanziellen Erwägungen auf ein Laden- und Geschäftszentrum konzentrieren will. Wegen der erheblichen, täglich anwachsenden Zinslasten auf dem Neun-Millionen-DM-Grundstück wird ein baldiger Baubeginn angestrebt. Dr. Kreyer nahm auch mit den Hotelgesellschaften Steigenberger und Kempinski Fühlung, doch erwies sich eine Verpachtungsbasis nicht als erreichbar.

Auch ein Restaurant und ein Café sollen im Gebäude angelegt werden

Was die Kurklinik am Wank angeht, wird sehr aktiv verhandelt. Die Hessische Landeszentralbank sucht nach geeigneten Belegungsträgern (Landesversicherungsanstalten, Aerzteteam u. ä.). Der Bau ist an sich weit fortgeschritten, doch musste aus finanziellen Gründen der Ausbau unterbrochen werden.

kpk

La grande hôtellerie internationale au Moyen-Orient

On assiste, depuis quelques mois surtout, à une nouvelle guerre au Moyen-Orient. Il s'agit, cette fois-ci, de celle que se livrent sans pitié mais avec un grand sens stratégique, les grandes compagnies hôtelières internationales qui implantent des maillons de leurs chaînes dans toutes les capitales arabes, ainsi qu'en Israël.

Il est évident que toute cette région, dont l'intérêt touristique n'échappe à personne bien qu'on soit en présence ici d'un secteur d'activité encore peu développé, s'est affirmé dernièrement comme un lieu de rendez-vous diplomatique unique au monde, un centre d'affaires (et de troc!) peu commun et un carrefour d'intérêts on ne peut plus fréquenté. Ces diverses clientèles, aux motivations souvent très diversifiées, exigent un équipement d'hébergement moderne. Précisément celui que les grandes chaînes s'emploient à développer actuellement.

Des sociétés multinationales et des milliers de lits

C'est ainsi que *Sheraton* ouvrira onze hôtels au Moyen-Orient, d'une capacité totale de 4000 chambres, ce qui représente un investissement de 200 millions de dollars. Ils seront situés dans l'Emirat de Bahrein (golf Persique); à Alexandrie, au Caire et à Louxor (Egypte); à Amman et Akaba (Jordanie); à Karachi (Pakistan); à Dahran, Jeddah et Riyadh (Arabie Saoudite); à Damas (Syrie). Les filiales de Sheraton exploiteront les hôtels sur la base d'un contrat à long terme passé avec des sociétés propriétaires locales.

Trois hôtels *Méridien*, la chaîne filiale d'Air France, seront implantés en Syrie: à Palmyre (150 chambres), à Alpe (250 chambres) et à Lattaquié (250 chambres). Leur ouverture est prévue pour 1977.

Au Caire, un nouvel hôtel *Hilton* est en construction. Il sera doté de 600 chambres et sera situé à quelque 500 mètres du premier établissement de la chaîne, le Nile Hilton. Son nom? Le Cairo-Hilton.

Cette même compagnie vient de mettre un terme à l'expansion du *Hilton* de Tel Aviv qui, avec ses 628 chambres, est devenu le plus grand hôtel d'Israël.

Hilton toujours construira un complexe hôtelier de 600 chambres à Dubai, le second des Emirats d'Arabie.

Mais toutes les chaînes internationales ne sont pas américaines; nous en voulons pour preuve la société japonaise *Fujita Tourist Enterprises Company* qui va construire à Téhéran un hôtel de 700 chambres. L'établissement sera géré par une société irano-japonaise.

Inter-Continental possède des hôtels à Amman, Beyrouth et Jérusalem. D'autres projets d'implantation dans cette région sont à l'étude.

Le développement du tourisme national et international aux USA

(UIOOT) Si la tendance des années 1960 concernant l'augmentation du revenu moyen par tête d'habitant et l'extension des temps de loisirs continuent aux Etats-Unis durant la présente décennie, elle conduira à un accroissement plus accéléré des recettes touristiques que celui enregistré pendant la période 1960–1970.

La projection faite actuellement indique qu'en valeur constante les dépenses relatives au tourisme national en 1980 seront de 89 % supérieures à celles de 1970. Dans ce cas, le taux de croissance serait considérablement plus élevé que celui prévu pour l'économie en général. On s'attend en 1980 que les dépenses qui seront consacrées au tourisme national par les ménages s'élèveront, en valeur constante, au double de la somme qu'ils avaient dépensée en 1970. On estime que les dépenses des entreprises dans l'industrie touristique s'accroîtront d'une manière légèrement moindre que celles des ménages; elles représenteront une augmentation de 67 %, échelonnée sur une période de dix ans. Quant aux dépenses des touristes étrangers, l'on pense qu'elles enregistreront un accroissement de 130 % de 1970 à 1980. Le nombre de salariés directement engagés dans l'industrie touristique s'élèverait à environ 3,7 millions en 1980.

Résidences secondaires à l'américaine

Dans le secteur de l'hébergement, on prévoit une augmentation rapide, en valeur constante, des dépenses d'investissement qui doubleraient entre 1970 et 1980. Une part importante de ces dépenses sera consacrée aux moyens d'hébergement complémentaire. En effet, des particuliers se rendent acquéreurs d'une maison de vacances et cherchent à la louer pour recouvrer le prix, du moins en partie. Cette situation est prédominante dans les stations de vacances déjà établies où la traditionnelle maison de campagne que l'on loue a toujours existé. D'autre part, les loisirs de plein air ont amené de nombreuses personnes soit à louer, soit à acquérir des remorques d'automobiles ou des caravanes. Le nombre de ces véhicules excédait 4 millions à la fin de 1971; on estime qu'ils seront plus de 9 millions en 1980.

Au cours de la présente décennie, les maisons de vacances feront de plus en plus concurrence aux hôtels et établissements assimilés. On estime à 130 000 par an le nombre des résidences secondaires et des maisons de vacances qui seront construites dans les années 1970.

Le déficit dans la balance des paiements touristiques

En 1971, les recettes provenant des touristes étrangers se sont élevées, aux Etats-Unis, à 2,460 milliards de dollars, alors que les dépenses des touristes américains à l'étranger, non compris les titres de voyages, ont atteint 4,3 milliards, soit un déficit appréciable de 1,84 milliard de dollars.

Toujours au cours de l'année considérée, 76 % des touristes étrangers ont indiqué qu'ils visitaient les Etats-Unis pour leur plaisir et 13 % étaient en voyages d'affaires.

Des milliards pour les loisirs en 1980

Les prévisions faites par une firme des Etats-Unis portant sur les dépenses qu'effectueront, en 1980, les habitants de ce pays pour leurs activités de loisirs, ont amené les considérations suivantes:

- Dépenses destinées aux sédentaires (radio, télévision, disques, magazines, journaux, tickets de cinéma, etc.): 55 milliards de dollars.
- Dépenses destinées aux loisirs semi-actifs ou avec une activité modérée (vacances et voyages de loisirs aux Etats-Unis et à l'étranger, dépenses concernant l'achat de résidences secondaires): 98 milliards de dollars.
- Dépenses destinées aux loisirs actifs (achat d'équipement sportif, usage de terrains de sport): 37 milliards de dollars.

C'est donc à un total de 190 milliards de dollars que sont estimées les dépenses de loisirs aux Etats-Unis pour 1980.

L'essor du tourisme en Yougoslavie

La Yougoslavie se trouve sur la voie des principaux courants touristiques allant du Nord vers l'extrême Sud de l'Europe aussi bien que le l'Occident vers l'Orient. Avec la côte adriatique, très déchiquetée et pittoresque, elle offre mille contrastes, à mesure que l'on s'enfonce du littoral vers l'intérieur, à la rencontre des montagnes et des forêts giboyeuses, des rivières, des lacs et des stations thermales.

La Yougoslavie d'avant-guerre n'avait qu'une très modeste capacité hôtelière et son tourisme n'était encore qu'embryonnaire. Après la libération, la Yougoslavie repart à zéro et commence à développer le tourisme intérieur. On procède en premier lieu à la reconstruction et à l'adaptation des anciens hôtels et restaurants, et, un peu plus tard, les entreprises construisent des foyers et maisons de repos pour leur personnel.

600 millions de dollars de devises

La Yougoslavie consacre aussi une grande attention au développement du tourisme étranger. On a ouvert des offices de tourisme à l'étranger et des fonds importants ont été investis dans la propagande touristique, ce qui a contribué à l'intensification du tourisme étranger en Yougoslavie.

Alors que l'on n'avait compté que 129 000 touristes étrangers, avec 461 000 nuitées en 1952, vingt ans plus tard en 1972 on en dénombre déjà 5 139 000 avec 25 815 000 nuitées (sans compter les touristes de transit). Si l'on considère que le taux de croissance du tourisme international au cours des vingt dernières années a été en moyenne de 8 à 10 % on voit que la Yougoslavie a réalisé des taux de croissance supérieurs à la moyenne dans toute la période d'avant-guerre.

Les rentrées de devises provenant du tourisme étranger ont passé de 3,5 millions de dollars en 1952 à 535 millions de dollars en 1972 et l'on escompte qu'elles dépasseront 600 millions de dollars en 1974.

Les touristes préfèrent le Littoral

Il faut noter que la croissance de l'afflux de devises est beaucoup plus dynamique que celle du nombre de nuitées des touristes étrangers. Ceci s'applique du fait que la Yougoslavie a construit de nouveaux hôtels et amélioré la qualité des services, ce qui a contribué à modifier peu à peu la structure sociale des touristes étrangers et à accroître leurs dépenses journalières.

Les touristes étrangers en Yougoslavie fréquentent principalement les localités touristiques du littoral, dans lesquelles se réalisent environ 80 % de leurs nuitées. Compte tenu de sa situation géographique, 95 % des touristes étrangers viennent de pays européens, dont plus de 50 % en provenance d'Allemagne occidentale et d'Autriche.

Les capacités d'hébergement de base ont été portées de 53 550 en 1954 à 220 774 lits en 1974, tandis que les capacités d'hébergement complémentaires passaient de 28 239 à 411 124 lits.

La politique des «portes ouvertes» favorable au tourisme

Le développement du tourisme étranger est également consécutif au régime très libéral des formalités frontalières applicable aux touristes étrangers. La Yougoslavie a supprimé les visas avec 35 pays sur une base bilatérale, ce qui a permis à plus de 90 % des touristes étrangers d'entrer en Yougoslavie sans visa. Par ailleurs, tous les touristes des pays avec lesquels la Yougoslavie entretient des relations diplomatiques et consulaires peuvent entrer en Yougoslavie pour 30 jours.

La politique «des portes ouvertes» que la Yougoslavie pratique dans le tourisme s'applique aussi au régime des voyages des ressortissants yougoslaves à l'étranger. Les citoyens yougoslaves effectuent annuellement plus de 10 millions de voyages à l'étranger. La Yougoslavie, son système et son développement socio-économiques sont donc accessibles à des millions de visiteurs étrangers.

Vite lu... Vite informé

La thalassothérapie en vogue

La chaîne hôtelière française Sofitel a créé une nouvelle société, Thalassa International, dont le PDG n'est autre que Louison Bobet qui, à partir du succès de l'expérience de Quiberon, cherchera à développer d'autres établissements de thalassothérapie. Des «Sofitel de santé» seront implantés à Porticcio, à Knokke-le-Zoute, en Grèce et en Tunisie.

Vittel et Club Méditerranée

Au cours de l'assemblée générale du Club Méditerranée, il a été fait état des accords entre la Société générale des eaux minérales de Vittel et le CM, en vertu desquels quelque 12 millions de francs français seront investis dans la rénovation des hôtels et des installations sportives de la célèbre station. En 1974, le Club exploitera trois hôtels et un golf, tandis que le Palais des congrès permettra de développer l'activité des séminaires et des conférences en tous genres.

Un nouvel hôtel pour Bruxelles

La ville de Bruxelles a vu se développer, ces dernières années, sa capacité d'hébergement hôtelier. Après Lendi et Sheraton entre autres, c'est la chaîne Hyatt qui va y construire un hôtel de 350 chambres, doté naturellement d'installations de congrès. Ouverture en 1975.

Holiday Inn tentaculaire

Holiday Inn, qui vient d'inaugurer un hôtel de 567 chambres à Singapour (qui s'ajoute aux établissements de Colombo, Sri Lanka, Kuala Lumpur et Kaohsiung/Formose), vient d'annoncer des projets de construction en Inde, au Zaïre et au Canada. Holiday Inn s'avère incontestablement la chaîne hôtelière dont l'implantation dans le monde est la plus diversifiée.

Un hôtel de cases en Côte d'Ivoire

La Société ivoirienne d'exploitation touristique et hôtelière gérera le village-hôtel «Le Dala», le dernier-né des centres hôteliers de Côte d'Ivoire, situé à Boundiali, à 772 km d'Abidjan, à l'extrême nord du pays. «Le Dala», conçu dans une architecture respectant l'habitat local, est formé de cases rondes, dotées de tout le confort moderne. Ces cases sont reliées par des ruelles débouchant sur la place du village, où se déroulent les productions folkloriques. Une piscine, un restaurant et un night-club complètent ce merveilleux ensemble, nouveau fleuron du tourisme ivoirien.

Salon spécialisé

Equip'hôtel en quatre points

A trois mois de l'inauguration du 21e Equip'hôtel international, à la Porte de Versailles à Paris (du dimanche 13 au lundi 21 octobre 1974), toutes les dispositions ont été prises par les organisateurs et les exposants pour que l'intérêt de cette manifestation lui attire un nombre record de visiteurs.

Leur effort s'est essentiellement orienté vers quatre actions d'information, qui s'inscrivent dans l'actualité de la saison 1974/75 et dans les perspectives de l'évolution du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des collectivités:

- la gestion rationnelle de l'énergie;
- le développement de la vente automatique;
- la sélection des techniques modernes de service;
- la généralisation des besoins de confort dans les équipements de loisirs.

Le premier point, *la gestion rationnelle de l'énergie*, fera l'objet d'une journée d'études, le 17 octobre, et consacrée aux problèmes de l'économie d'énergie dans l'hôtellerie, la restauration et les collectivités. Le second point, *le développement de la vente automatique*, sera illustré par la création d'une section spécialisée, consacrée aux équipements, techniques et produits de la vente automatique. L'expérience des dernières années, avec la mise en service de toutes les catégories de matériels et de systèmes présentés à Equip'hôtel et l'application des *techniques modernes de service*, va permettre aux exposants et aux visiteurs de 1974 de faire le point sur la fiabilité et la rentabilité de ces innovations. Enfin, en demandant aux exposants de proposer un choix d'équipements adaptés à toutes les catégories d'hébergement, d'accueil et de restauration ainsi qu'à toutes les formules de débits de boissons, les organisateurs d'Equip-hôtel ont voulu ouvrir l'éventail de l'offre vers la diversification et le développement du *marché des loisirs*.

Munich mise sur les «incentive tours»

Ville touristique par excellence, Munich est également un des centres industriels les plus importants d'Allemagne. En tant que ville de foires et de congrès, Munich jouit en plus d'une réputation mondiale, corroborée par le rayonnement que lui valent des manifestations telles que les Jeux olympiques et le «Mondial» de football. Désireux d'aider les organisateurs de voyages professionnels et de stimulation et de les conseiller au mieux dans l'exécution de leur programme, l'Office du tourisme de Munich a créé un nouveau service «Congrès», qui vient notamment d'éditer une liste d'hôtels avec salles de conférences, indications de prix de groupes, de tansferts, etc.

Des millions pour rénover l'hôtellerie des Bahamas

Dans un pays dont l'économie dépend essentiellement du tourisme, il est évident que les mouvements de l'industrie hôtelière sont de première importance. Et ces mouvements montrent actuellement une expansion intéressante, soit dans la construction de nouvelles unités, soit dans la rénovation d'hôtels existants.

Un exemple: Freeport

A Freeport, 2e ville des Bahamas après Nassau, se construit cette année le Fortune Beach, sur la Lucaya Bay. C'est un projet catégorie luxe, de plus de 20 millions de francs, qui comportera 200 chambres et suites. Également à Lucaya, le Coral Beach est en train d'ajouter 100 nouveaux appartements aux 160 existants. En rénovation, il faut noter le King's Inn et Golf Club, de la chaîne Princess, qui rénove 200 chambres sur 700, ouvrant également une nouvelle discothèque: le Coral Grove. Cette chaîne exploite d'autres hôtels à Freeport et dépensera quelque 8 millions de francs pour les entretenir jusqu'à fin 1975.

Le Holiday Inn, 714 chambres et 16 suites, avec sa plage de 1,5 km, consacre près de 2 millions de francs à sa rénovation. C'est également le cas de Freeport Inn, l'un des premiers hôtels construits à Freeport et du Lucaya Beach Hôtel. En résumé, s'il y avait 100 chambres d'hôtel disponibles à Freeport en 1964, il y en a aujourd'hui 3700!

Création d'un comité européen pour le tourisme équestre

Grâce à une convention signée récemment à Spoleto, on vient d'assister à la création de la Fédération internationale du tourisme équestre. Des délégations de nombreux pays ont participé à cette réunion, la Suisse y était notamment représentée. Cette convention poursuit plusieurs objectifs précis: l'information des membres, l'élaboration de recommandations pour la promotion du tourisme équestre en Europe, la coordination des manifestations et l'harmonisation des règlements en vigueur dans les différents pays. Trois secteurs sont représentés: le secteur officiel administratif, le secteur touristique (association ou organismes nationaux de tourisme équestre) et le secteur commercial représenté par le Comité de liaison européen des agences de voyages.

Stagnation au Danemark

L'année 1973 a été plutôt décevante pour le tourisme au Danemark, qui subit, comme de nombreux autres pays, les répercussions des crises économico-monétaires, notamment de la poussée inflationniste dans le monde occidental. Ses recettes touristiques se sont élevées à 3 milliards de couronnes, soit une progression de 2 % par rapport à 1972, chiffres que l'on considère plus comme une stagnation que comme un progrès. On fait néanmoins preuve d'un certain optimisme, surtout lorsqu'on constate que le tourisme est devenu, en peu de temps, la troisième industrie nationale, après l'industrie maritime et la pêche. On prévoit d'ailleurs d'accélérer les investissements dans l'industrie hôtelière qui bénéficiera dorénavant chaque année de quelque 250 millions de couronnes.

L'Autriche satisfaite

L'hiver a été favorable au tourisme autrichien, malgré les craintes émises au début de la saison. Les nuitées étrangères ont augmenté d'environ 11 % par rapport à 1973 dans l'ensemble des moyens d'hébergement; en revanche, les recettes touristiques ont connu une légère stagnation.

Une bourse du tourisme autrichien

Pour la première fois, deux hebdomadaires touristiques, «Tourist Austria International» et «Oesterreichische Gastgewerbezeitung», en collaboration avec l'Office national autrichien du tourisme et Austrian Airlines, mettront sur pied une «Bourse du tourisme autrichien». Celle-ci aura pour cadre l'Interhoga 74, la foire internationale de l'équipement hôtelier qui se déroulera à Vienne du 20 au 24 octobre prochain.

Gastronomie et vins à travers les Provinces françaises (16)

L'Auvergne

Les départements du Puy-de-Dôme, du Cantal et une partie de la Creuse forment la province de l'Auvergne. A lui seul, Le Puy-de-Dôme n'offre pas moins de soixante-dix volcans éteints et six grandes stations thermales, filles d'un tel relief de feu: Chatelguyon, Royat, Saint-Nectaire, La Bourboule et le Mont-Dore.

De nombreux lacs sont situés sur l'emplacement d'anciens cratères. La truite y est abondante, grise comme la pierre et parfois l'on y rencontre l'omble chevalier.

Le Cantal lui ressemble, occupé également par des massifs volcaniques, des vallées, des gorges profondes et des prairies. De part et d'autre, on y élève des bœufs, des moutons et des porcs. En somme, du pittoresque où les habitants se contentent, pour la plupart, de cultiver leur terre et de vivre des produits qu'ils récoltent.

Dans son ensemble, l'Auvergne se flatte, à juste titre, de sa cuisine régionale qui ne manque pas d'attrait dans sa variété et sa rusticité. Sa plantureuse potée au chou, cuite dans un récipient de terre spéciale; sa mourtayrol, appétissant pot-au-feu dont le bouillon sert à tremper le pain de campagne avec le safran du pays; son savoureux tripoux remontant à ses ancêtres et son gigot brayaude parfumé sont des plats de famille.

Par enchaînement, des chefs de cuisine en ont fait des spécialités dans le respect des recettes traditionnelles et ont ainsi grandement contribué au succès de leur table. C'est ainsi que de nombreux gastronomes fréquentant les stations thermales découvrent couramment dans une ou l'autre de ces auberges et restaurants une friture de goujons suivie d'un coq au vin vieux d'Auvergne dont celui de Chanturge, relève le fumet et le goût...

Dans d'autres restaurants, la carte mentionnera fréquemment les écrevisses du pays, les grenouilles frites à la mode de Riom, le Saumon chaud aux truffes et aux pistaches, le foie de veau à l'auvergnate, etc. Les vins de l'Auvergne s'y défendent à la perfection: le Chanturge et le Chateaugay accompagnent admirablement les fromages; la forme d'Ambert, le cantal, le saint-nectaire et le bleu d'Auvergne, sans oublier le Corent et le Dallé qui sont d'excellents vins rosés.

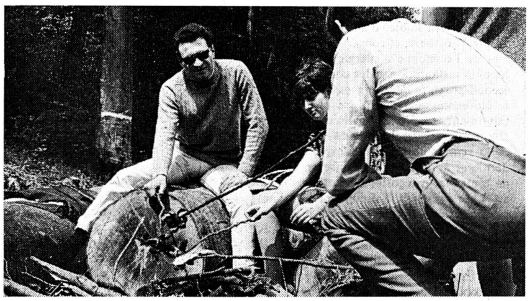
Georges Liégeois

Das Lunchpaket und seine Alternativen

oder wie man das Mittagessen wieder an den Gast bringen könnte

Vollpension in Misskredit

Es gab einmal eine Zeit, wo man sich darüber gewundert hätte, für einen Ferienaufenthalt nur ein Zimmer mit Frühstück oder Halbpension offeriert zu erhalten. Drei Mahlzeiten pro Tag waren eine Selbstverständlichkeit, die ebenso sehr von psychischen, wie von physischen Bedürfnissen herrührte. Das Zu-Tisch-Gehen nahm einen wesentlichen Teil des Tagesablaufes in Anspruch, denn man pflog der Hobbies und Sportarten noch nicht so viele. Mit dem Aendern der Ernährungsgewohnheiten und einem völlig andern Ferienverständnis, geriet die Vollpension immer mehr in Misskredit. Aus den Hauptveranstaltungen des Tages wurden Zwangveranstaltungen, denen sich der Gast zu entziehen sucht.



1

Der Hotelier seinerseits verteidigt aus vielen verständlichen Gründen das 3-Mahlzeiten-System. Er kann weder Küche noch Personal über den Mittag an die Sonne schicken, und der Vollpensionspreis lässt sich am attraktivsten herausstellen. Im langen Hinundher um mit oder ohne Mittagessen haben die Gäste ziemlich Terrain gewonnen. Vor allem in den Wintersporthotels ist der Brunch anstelle von Frühstück und Mittagessen gang und gäbe geworden. Im Sommer hat er sich noch nicht gleichermassen durchgesetzt. Einerseits wohl deshalb, weil der Tag nicht so einheitlich zirka bei Skischulbeginn voll anläuft und anderseits die Frühstücks- und Mittagsgelüste weniger fugenlos ineinander übergehen. Ein Salatbuffet passt nicht so recht zu Milchkaffee.

Ein ärgerliches Paket

Ein Kompromiss, der schon recht frühzeitig zwischen Gast und Hotelier geschlossen wurde, war das Lunchpaket. Er hatte wie die meisten Kompromisse Haken, die es verhinderten, dem Lunchpaket eine unumstrittene Stellung im Angebot zu verschaffen.

Das Lunchpaket muss meistens am Vorabend, spätestens beim Frühstück bestellt werden, zu einem Zeitpunkt also, wo man in unsern Breitengraden nicht mit Gewissheit sagen kann, ob man am Mittag noch im Freien sitzen könne. Das Abbestellen verursacht Aerger. Immer wieder kommen sich auch Gäste mit dem Lunchpaket über das Ohr gehauen vor, weil nach ihrer Ansicht der Inhalt den Preis nicht rechtfertigt oder der Abzug zu klein ist.

Die Aussicht, bei Wetterumsturz entweder Unannehmlichkeiten wegen der Umbestellung zu haben oder trostlos auf dem Zimmer den Inhalt des Lunchpaketes vertilgen zu müssen, hält Gäste davon ab, eigentlich das zu tun, was sie gerne möchten. Sie beugen sich dem Vollpensionszwang oder sie buchen Halbpension, um sich dann je nach Lust und Laune in einem Restaurant zu verpflegen oder Proviant einzukaufen, was zu Preisvergleichen anregt und die sehr unbeliebte Sitte fördert, Getränke und Zwischenverpflegung im Coop einzukaufen und im Hotelzimmer zu deponieren.

Es muss auch gesagt werden – von den lobenswerten Ausnahmen selbstverständlich abgesehen –, dass Lunchpakete vielfach einem Hohn der so hochgepriesenen schweizerischen Gastronomie gleichkommen. Wenn Lunchpaket-Touristen abschätzige Blicke einfangen, sind vielfach diejenigen Personen mitschuldig, die dem Lunchpaket ein schäbiges Image verschafft haben. Schinkenbrot, hartgesottenes Ei, Schachtelkäse, krümmelnde Biskuits, fade Orangen und fade Aepfel, ein Stückchen Schokolade mit buntem Papier, aber Osterhasenaroma, das ist der Standardinhalt eines Lunchpaketes. Er vermag den Besitzer meistens so wenig zu begeistern, dass er sich nicht bemüssigt fühlt, die Ueberreste bis zum nächsten Kehrichteimer zu tragen.

3

Das Lunchpaket ...

Kein Ersatz, sondern eine vollwertige Leistung

Gehen wir vorerst einmal davon aus, dass wir das Lunchpaket beibehalten wollen, denn es hat sicher seine Berechtigung. Ja, es könnte eben eine noch viel wesentlichere Rolle spielen und dem Gast die Wahl der Vollpension erleichtern, würde es wirklich als packed lunch betrachtet. Keinem Gastronomen würde es einfallen, einem Gast die oben aufgezählten «lukullischen Sachen» als Lunch vorzusetzen. Anderseits ist klar, dass auch nicht Züri-Geschnetzeltes, Rösti und Bohnen in ein Lunchpaket gesteckt werden. Doch zwischen diesen beiden Extremen gibt es eine riesengrosse Auswahl guter Dinge, um ein appetitliches, gluschtiges Unterwegsmittagessen zusammenzustellen. Das Lunchpaket müsste gar nicht der halt in Gottesnamen akzeptierte Mittagessenersatz sein. Es könnte eine sehr begehrte, vollwertige Leistung darstellen, die den Gast vollumfänglich zufriedenstellen könnte und für die keine Abzüge von der Vollpension zu gewähren sind.

Mit dem Lunchpaket könnte man vielleicht sogar das Geschäft neu ankurbeln. Mit einem bunten Tischtuch, Besteck, einem lustigen Korb, Handwaschtüchlein usw. – man könnte ja wenn nötig ein Depot berechnen – wäre der packed lunch sogar erstklasswürdig. Für den Sir und die Lady wäre er vielleicht eine sehr geschätzte Abwechslung. Anfängern könnte man Beschreibungen von Spazierwegen mit Bezeichnung idealer Picknick-Plätze mitgeben.

Mit den heutigen Verpackungsmaterialien sind die Möglichkeiten für eine Verpflegung unterwegs fast unbegrenzt. Ganz abgesehen davon, dass es ausser Schinken noch eine ganze Anzahl Fleischliches fürs Picknick gibt! Salate und Desserts könnten so gewählt werden, dass sie sich für Saal und Lunchpaket eignen, wenn der Barometer auf Veränderlich steht.

Swiss Z'Mittag

Könnte man für das Lunchpaket nicht einen ähnlichen Bestellzettel kreieren, wie er für das Frühstück besteht? Welch lekkere Auswahl liesse sich da zusammenstellen! Zur Anregung der Phantasie nur ein Beispiel für das «Gemüse»: Karotten, Radieschen, Peperoni, Stangensellerie, Tomaten, junge Lauchstengel – Sachen, die man ohnehin im Haus hat und die mit keiner Mehrarbeit verbunden wären. Wie beim Frühstück könnte man genau angeben, was im Pensionspreis eingeschlossen ist und wieviel die Extras kosten. Ein solches Lunchpaket-Angebot würde dem Wunsche des Gastes sicher sehr entsprechen und würde den Hotelier kaum vor grosse Schwierigkeiten stellen, ausserdem gäbe es dann nichts mehr über den Preis zu diskutieren.

Picknick auf dem Estrich

Liesse sich für den Fall, dass es Petrus mit den Lunchpaket-Gästen schlecht meint, nicht ein Picknick-Raum einrichten? Warum nicht einmal die Halle, einen Teil des Speisesaales zur grünen Wiese umfunktionieren, wenn – was vorzuziehen wäre – nicht ein besonderer Raum dafür vorgesehen werden könnte. Ist der Estrich, der Keller, der Schuppen, die Dependance nicht mal einer Prüfung wert, ob sich nicht irgendwo ein origineller, billiger Picknick-Raum gestalten liesse, den man sonst für die Jungen, eine Party oder als unkonventioneller Aufenthaltsraum verwenden könnte. Welch ungezwungenes, kontaktförderndes Get-together müsste so ein Indoor-Picknick werden! Damit wäre nicht nur das Problem des falsch bestellten Lunchpaketes gelöst, gleichzeitig könnte aus einem Regentag viel Positives herausgeholt werden, das sich für das Hotel leicht bezahlt machen könnte (zufriedene Gäste, Mund-zu-Mund-Propaganda).

... und seine Alternativen

Ueberall mit Bon essen

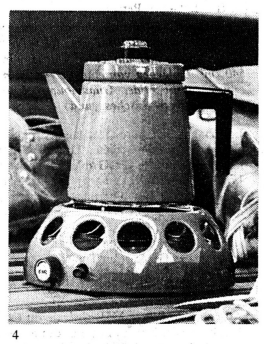
Die wohl beste Alternative wäre das Bonsystem. Leider setzt es sich nur sehr schwer durch. Wie einfach wäre es doch für den Gast, der nicht im Hotel mittag- oder auch abendessen will, einen Bon zu beziehen, den er im Restaurant seiner Wahl oder mindestens ein paar ausgewählten Restaurants einlösen könnte. Warum tun sich nicht vermehrt Restaurateure und Hoteliers zusammen, um dieses zeitgemässe Angebot zu schaffen? Mit ein und demselben Abonnement kann der Gast heute Dutzende von Transportanlagen benutzen, für das Essen ist er, sofern er ein Vollpensionsarrangement hat, an ein einziges Haus gebunden. Man sollte doch nicht annehmen müssen, dass die Hoteliers noch dickköpfiger sind, als die Verwaltungsräte von Bergbahnen und Skilifts, die sich trotz vieler Wenn und Aber zur gastgerechten Lösung bereitfanden. Natürlich müssten Erfahrungen gesammelt werden, wären Unzulänglichkeiten in Kauf zu nehmen, bis man das am reibungslosesten funktionierende System herausgefunden hätte. Aber wie soll man es herausfinden, wenn man so lange zögert mit dem ersten Versuch?

Kooperation an der Feuerstelle

Eine weitere Alternative zum Lunchpaket wäre das Mittagessen irgendwo in der Natur. Es setzt sich in der Form von Barbecues langsam durch. Doch sind die Barbecues vielfach noch mit zu viel Steifheit und Chichi belastet. Sie finden meist in Sichtweite des Hauses statt und werden mit wenigen Ausnahmen nur für die eigenen Gäste arrangiert.

Warum wird hier eine so gute Kooperationsmöglichkeit nicht ausgeschöpft? Könnte beispielsweise nicht ein Hotel das Mittagessen für die Traditionalisten servieren, während sich das andere um die Naturfreunde kümmert? Dabei könnte man selbstverständlich abwechseln. Einige Betriebe zusammen könnten sich auch einen festen Feuerplatz schaffen, sei es in Verbindung mit einer Wald- oder Alphütte, einem Bootshaus, einem Unterstand in einem alten Steinbruch, in einer nicht mehr benutzten Wagenremise. Die notwendigen Gerätschaften verblieben dann den ganzen Sommer über am Ort, vielleicht wäre sogar die Anlage eines kleinen Nahrungsmittel- und Getränkedepots möglich. Die Betreuung des Feuerplatzes würde wochen- oder tageweise von einem Hotel übernommen. Ob ein Ochs am Spiess gebraten oder Cervelats zum Selbstgrillieren verteilt werden, wäre egal, solange der Gast eine Verpflegung erhält, die dem für das Mittagessen berechneten Preis entspricht.

Wahrscheinlich würden einige Angestellte diesen Freiluftteinsatz sehr schätzen, wobei man sie eben der Steifheit und des Chichi wegen nicht in der üblichen Berufskleidung antreten lassen sollte.



4

1 Eine Picknick-Mahlzeit ist doch ein grosser Plausch. Die Feuerstelle sollte allerdings mit grösster Vorsicht und Sorgfalt erstellt werden. (Foto SVZ)

2 Für einen Chästeilet ist jedermann zu haben, wenn er so gluschtig aufgebaut wird. (Foto Käseunion)

3 Wer seinen Gästen doch Speck und Bohnen mit auf den Weg geben will, kann dies mit dem neuen, eleganten Theos-Bio-Topf tun. Nach 5 bis 15minütiger Kochzeit verschliesst man die Spezialkasserolle und stellt sie in die Isolierboxe. Das Essen gart dann bis zum Mittag schonend, ohne Aroma oder Vitamine zu verlieren. Richtpreis 84 Fr. Erhältlich in Reformhäusern und Haushaltgeschäften.

4 Auch die Kisag AG hilft mit ihrem unabhängigen Gasrechaud, das Mittagessen unterwegs zu vervollkommnen. Insbesonders für den Schwarzen nach dem gemeinsamen Grillieren oder dem Chästeilet ist das Rechaud ideal.

5 Wenn Sackmesser und Finger nicht genügen, steht eine grosse Auswahl unzerbrechliches, farbenfrohes Kunststoffgeschirr zur Auswahl. Hier das Freizeitgeschirr von Melitta.

2

Alter Käse neu serviert

Was halten Sie von der Idee, mit einer Käserei einen Chästeilet zu vereinbaren? In einer, auf einem schönen Wanderweg erreichbaren Käserei könnte man über Mittag an der Sonne oder unter Dach ein paar Holzbänke und ein paar schöne Bissen Käse zur Verfügung halten. Der Hotelier könnte dann so gegen Mittag, ein oder zwei Kellner mit Brot und Getränken und zum Teilen helfen abordnen. Wenig Aufwand, viel Plausch, kein Risiko, weil dem Käser immer nur der gegessene Käse und wahrscheinlich eine kleine Platzmiete bezahlt würden. Mit ein wenig Mehraufwand lässt sich ein Chästeilet natürlich überall und ohne die direkte Beteiligung einer Käserei durchführen.

Die Dessertidee: Einem Bauern einen ganzen Kirsch-, Pflaumen-, Zwetschgen- oder Birnenbaum abkaufen und die Gäste zum Selberpflücken vorbeischicken.

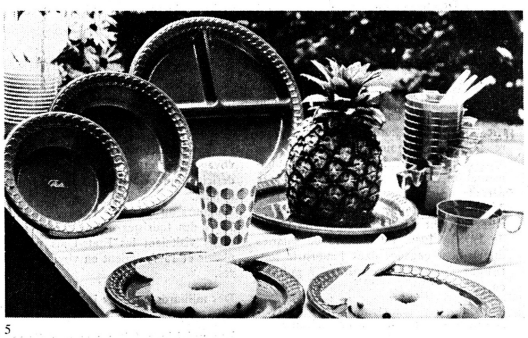
Einen Pensionierten, der die Gegend gut kennt, jeweils mit einem Grüppchen auf Beerensuche schicken, während die andern ihre Würste braten. Freizeitgestaltung für Pensionierte und Gäste!

Grilliertes nach Wunsch

Zusammen mit dem Verkehrsverein oder der Gemeinschaft für die Wanderwege könnte auch eine ganze Anzahl kleiner Feuerstellen eingerichtet werden. Diese würden auf dem Spazierwegnetz des Prospektes eingetragen. Im Hotel erhält der Gast ein Briefchen Gewürze, ein einfaches Sackmesser (graviert, das er als Andenken behalten darf; dem Werbebudget zu belasten), einen Bon für den Metzger z. B. «Fr. 6.– für Fleisch oder Wurst nach Wahl» und einen Bon für die Bäckerei (nebenbei Förderung des Fremdenverkehrsbewusstseins der Gewerbetreibenden!). Die Getränke verkauft man dem Gast selbstverständlich im Hotel. Vielleicht muss man ein paar Thermosflaschen hinzukaufen.

Für Anfänger müsste vielleicht ein kurzer, humoristischer Leitfaden zusammengestellt werden «Wie brate ich einen Cervelat ohne Brandwunden und Waldbrand?». So, das wären ein paar Vorschläge, um die dritte Hauptmahlzeit wieder etwas attraktiver werden zu lassen. Hier liegen so viele Möglichkeiten, dem Gast nicht nur Verpflegung, sondern Erlebnis, «geistigen Bratenduft» zu bieten. Die HOTEL-REVUE würde sehr gerne erfahren, ob diese Ideen schon irgendwo in die Tat umgesetzt sind oder auf ihre Anregung hin werden. Ueber Erfolg, allenfalls auch Misserfolg berichten wir gerne, um alle neuen Wege im Vollpensionsarrangement aufzuzeigen.

Maria Küng



5

Beim SHV-Dokumentationsdienst sind als Lieferantenadressen eingetragen:

Abegglen-Pfister
Hirschmattstrasse 42
6000 Luzern
041/22 55 85

Bühlmann-Fenner AG
Hotel-Abteilung
6014 Littau
041/55 21 22

Bürke & Co.
Berneggstrasse 25/27
9000 St. Gallen
071/22 83 83

Duni-Bila AG
Bahnhofplatz 9
6340 Baar
042/31 52 22

Hunkeler J. AG
Grimselweg 5–8
6002 Luzern
041/44 55 66

Pakoba AG
Waffenplatzstrasse 64
8059 Zürich
01/25 18 61

Papier-Wiesendanger
Freiburgstrasse 137
3008 Bern
031/25 83 33

Sandherr Max AG
9444 Diepoldsau
071/73 15 15

Schweizer & Cie
Postfach 361
3601 Thun
033/37 14 24

Waller Willy
Verpackungs AG
6300 Zug
042/31 25 66

Weber & Cie AG
Förrlibuckstrasse 220
8037 Zürich
01/44 50 60

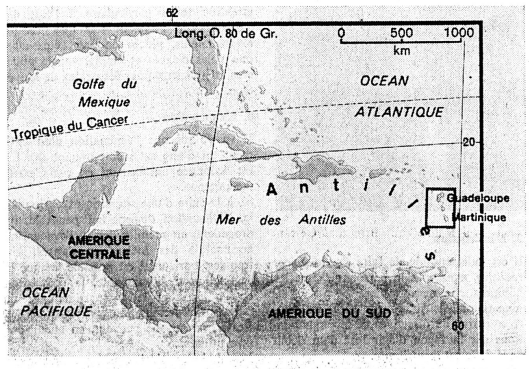
WMF Zürich AG
Bernstrasse 82
8953 Dietikon 2
01/98 42 42

2. bis 16. November 1974

Schweizer Hoteliers auf den Antillen

Ferien- und Informationsreise organisiert von der HOTEL-REVUE, in Zusammenarbeit mit AIR-FRANCE unter dem Patronat des SCHWEIZER HOTELIER-VEREINS

Die diesjährige Studienreise des Schweizer Hotelier-Vereins ist eine besondere Attraktion. Sie führt in eine Ecke des Globus, welche ihres paradiesischen Klimas, ihrer unverbildeten und sympathischen Bevölkerung, ihrer tropischen Sonne und nicht zuletzt ihrer Küche wegen zu den bevorzugtesten gehört: In die Antillen. Martinique und Guadeloupe – beides Ueberseeprovinzen Frankreichs – laden Sie ein.



Reiseprogramm

Samstag, 2. November:

Abflug von Genève-Cointrin um 12.00 Uhr mit Kurs AF 665 nach Paris. Ankunft und Transfer in Orly-Sud, Weiterflug nach *Guadeloupe* mit Kurs AF 251 (Boeing 747).
20.10 Uhr: Ankunft in *Pointe-à-Pitre*, Transfer ins Hotel Méridien-Guadeloupe. Willkommens-Cocktail mit Rum à gogo. Unterkunft in Doppelzimmer mit Halbpension (Frühstück und Nachtessen).

Sonntag, 3. November:

Ruhe- und Entspannungstag: Baden im Meer oder Schwimmbad, Bräunen auf weissem Sandstrand, Segeln, Pedalo, Tauchen, Wasserskifahren, Fischfang und Tennis.

Das Méridien-Guadeloupe ist ein wunderbares Hotel am Meer: 280 klimatisierte Zimmer, Restaurant grande carte «Saint-Charles», Terrassenrestaurant «Le Balaou», Diskothek «Le Bet-à-feu», Bar «Le Lélé», Süsswasserschwimmbad, Privatstrand, Tennisplätze, Golf (18 holes) und Jachthafen.

Montag, 4. November:

Nach dem Frühstück Ausflug zum Vulkan *«La Soufrière»*, der mit 1484 m den höchsten Punkt der Insel Basse-Terre bildet.

Mittagessen im Schulhotel Soufrière mit Hoteliers von Guadeloupe, die Ihnen Rezepte der kreolischen Küche verraten und Sie in die Geheimnisse der Rumgetränke einweihen.

Dienstag, 5. November:

Tag zur freien Verfügung oder fakultativer Ausflug auf die *Iles des Saintes*. Flug vom Privatflughafen des Hotels auf die Iles des Saintes mit der Air Guadeloupe. Mittagessen im Hotel Bois-Joli in reizvoller Umgebung. Preis, inklusive Mittagessen: fFr. 130.– pro Person.

Guadeloupe besteht aus zwei Inseln: Grande-Terre und Petite-Terre. Sie zählen 290.000 Einwohner auf einer Fläche von 1540 km². Umgeben von einem Kranz von kleinen Inseln bildet Guadeloupe einen Archipel. Französisches und einheimisches Brauchtum bringen einen harmonischen Lebensstil hervor. Die Hauptstadt der Insel, Pointe-à-Pitre, ist eine der attraktivsten Ortschaften in den Antillen; besonders geeignet für Ihren Einkaufsbummel.

Mittwoch, 6. November:

Tag zur freien Verfügung oder fakultativer Ausflug auf die *Pointe des Châteaux*, einen wunderbaren Aussichtspunkt, der in den Atlantik hinausragt. Kreolisches Mittagessen in Gosier bei Violetta.
Wir sind in der Region der Windmühlen, der Hahnenkämpfe und der wilden Landschaften.

Preis, inklusive Mittagessen: fFr. 90.– pro Person.

Donnerstag, 7. und Freitag, 8. November:

Beide Tage stehen zur freien Verfügung oder können zu fakultativen Ausflügen nach *St-Barthélemy*, dem Einkaufsparadies der Antillen, benützt werden. Für ein- oder zweitägige Ausflüge aufs Meer kann ein Segelboot gemietet werden. Preis nach Vereinbarung und Anzahl der Teilnehmer.
St-Barthélemy ist eine Insel mit 2200 Einwohnern, die aus der Normandie, der Bretagne und dem Poitou stammen.

Samstag, 9. November:

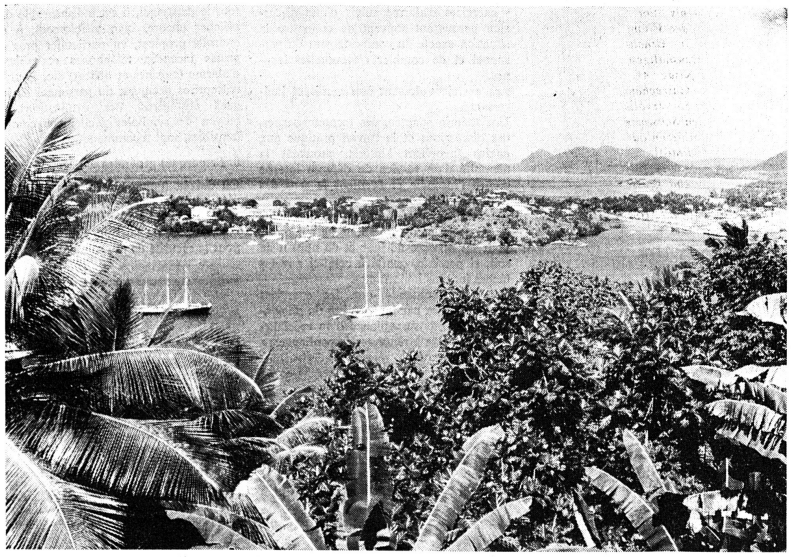
Frühstück im Hotel. Transfer zum Flughafen, Abflug um 8.00 Uhr nach *Fort-de-France* mit Kurs AF 381, Ankunft in *Martinique* um 8.30 Uhr.
Transfer ins Hotel Méridien-Martinique. Unterkunft in Doppelzimmer mit Halbpension (Frühstück und Nachtessen).
Das Méridien-Martinique – 300 klimatisierte Zimmer – liegt am äussersten Ende des Ponte-à-Bout, in 20 Minuten von Fort-de-France zu erreichen. Fort-de-France besitzt eine der schönsten Reeden der Welt. Das Méridien ist ein sehr schönes Badehotel mit Restaurant grande carte «St. Louis», Freiluftrestaurant «La Capitane», Bar «Le Lélé», Süsswasserschwimmbad, Privatstrand, Tennisplätzen und Golf.

Sonntag, 10. November:

Entspannung mit Strandvergnügen, Baden im Meer oder Schwimmbad. Alle *Wassersportarten* können hier praktiziert werden. Kleine Buchten, wild und poetisch, erwarten Sie. Baden in paradiesischer Umgebung.

Montag, 11. November:

Nach dem Frühstück Tagesausflug auf *Montagne Pelée* via St-Pierre einem typischen Fischerdorf. Besuch und Mittagessen auf der *Plantage Leyritz*. Aussicht auf den Montagne Pelée, den atlantischen Ozean, den Kanal und die Insel Dominique.



Die Plantage Leyritz liegt auf einem grünen Hügel. Das Restaurant, unter der Leitung von Frau Yveline de Lucy de Fossarieu, ist in einem ehemaligen Bauernhof eingerichtet, wo im 18. Jahrhundert Rum hergestellt wurde.

Zurück geht es über die Route tropicale, einer bezaubernden Strasse inmitten von Bananen-, Avokados-, Orangen- und Mangoplantagen.

Dienstag, 12. November:

Tag zur freien Verfügung oder fakultativer Tagesausflug im Katamaran, einem typisch antillischen Boot, auf die Insel «La Grande Anse». Kreolisches Mittagessen in einem typischen Restaurant am Strand. Baden.
Preis: fFr. 90.– pro Person.

Martinique, die Blumeninsel, geniesst ein mildes Klima. Die 340 000 Bewohner pflegen ungefähr den gleichen unbeschwerten Lebensstil, den wir auf Guadeloupe vorgefunden haben. Eine farbenfrohe Welt voller Gastfreundschaft. Die Hauptstadt, Fort-de-France, eine alte Festung aus der Kolonialzeit, ist berühmt für ihren attraktiven Markt und die romanisch-byzantinische Kathedrale. Aus dem Dorf «Trois Ilets» in der Nähe des Hotels Méridien stammt Josefine de Beauharnais, die schöne Kreolin, welche Kaiserin der Franzosen wurde.

Mittwoch, 13. November:

Tag zur freien Verfügung oder fakultativer Tagesausflug in den Süden der Insel Sainte-Anne, Pointe du Diamant, Mittagessen: Filets Bleus. Zurück über Manoir de Beauregard.
Preis: fFr. 100.– pro Person.

Donnerstag, 14. und Freitag, 15. November:

Beide Tage stehen zur freien Verfügung. Strandvergnügen, Baden im Meer oder Schwimmbad.
Einkauf in Fort-de-France, welches wir im Boot erreichen. Als Souvenirs empfehlen sich ausser dem berühmten Likör, handgefertigte Puppen und zahlreiche Korbwaren. Möglichkeit für ein- oder zweitägige Exkursionen.

Samstag, 16. November:

Am Abend Transfer zum Flughafen von Fort-de-France, Abflug nach Paris um 23.20 Uhr mit Jumbo-Jet, Kurs AF 250.

Sonntag, 17, November:

Ankunft in Paris-Orly-Sud um 12.20 Uhr. Transfer zum neuen *Flughafen Charles de Gaulle* in Roissy-en-France.
Abflug nach *Genève* mit Kurs AF 666, Ankunft in Genève-Cointrin um 16.55 Uhr.

Preis: sFr. 2990.–

Pro Person, auf der Basis von Doppelzimmer (Treibstofferhöhung vorbehalten).
Zuschlag für Einzelzimmer: sFr. 455.–.

Eingeschlossene Leistungen:

- Flüge in Economy Klasse, mit Kursflügen der Air-France in kleinen Gruppen (minimal 10 Personen)
- Transfers Flughafen – Hotel und retour
- Unterkunft in Doppelzimmer mit Halbpension
- Ausflüge vom Montag, 4. und 11. November
- Reiseleitung

Nicht eingeschlossen sind:

- Gepäckträger
- alle Getränke
- fakultative Ausflüge
- Mittagessen, ausgenommen obenerwähnte Ausflüge
- persönliche Ausgaben

Hotels

Die Hotels Méridien-Guadeloupe und -Martinique sind wegen ihrer bevorzugten geographischen Lage, der modernen Einrichtung und der Qualität ihres Angebotes ausgewählt worden. Sie bilden einen Teil des Studienprogramms.

Hinweise

- Einreiseformalitäten: Pass oder Identitätskarte
- Kein Impfzeugnis notwendig
- Geldwechsel: Die Währungseinheit besteht aus Werten der französischen Antillen (Francs, identisch mit dem französischen Franken)
- Zeit: Es gilt GMT minus 4 Stunden. Wenn es in der Schweiz Mittag ist, haben Martinique und Guadeloupe 7 Uhr.
- Klima: Die Temperaturen im November schwanken zwischen 23 und 26 Grad. Sehr leichte Kleidung unerlässlich (auch am Abend). Plötzliche heftige Regenschauer gehören zu den Attraktionen.
- Sprache: Jedermann spricht französisch. Die Einheimischen pflegen das Kreolische.
- Anmeldedatum: 30 Tage vor Abreise.

Im September wird die HOTEL-REVUE mehrere Reportagen über Guadeloupe und Martinique veröffentlichen – ein neues Fremdenverkehrsgebiet, welches sowohl in Europa wie auch in Uebersee gross im Kommen ist. Ein faszinierendes und anziehendes Land wartet auf Sie.

Auskünfte

Ich interessiere mich für die Reise der HOTEL-REVUE auf die Antillen und wünsche weitere Informationen:

Name:

Vorname:

Adresse:

Bitte Coupon einsenden an:

Redaktion HOTEL-REVUE
Schweizer Hotelier-Verein
Postfach 2657
3001 Bern

Le feu à l'hôtel

Directives et instructions du personnel d'hôtel pour la prévention des incendies

Nous publions ci-dessous, extrait du «Journal des sapeurs-pompiers suisses», le texte de la conférence de M. Joseph Huser, inspecteur cantonal à Buochs, relative au comportement du personnel d'hôtel pour la prévention des incendies.

L'activité journalière et la sécurité sont deux éléments inséparables. Lorsqu'un sinistre se déclare, les causes en sont recherchées et, en principe, le cas est éclairci. L'est-il toujours avec véracité, ceci est une autre question. C'est pourquoi, nous pensons utile de résumer le problème des diverses responsabilités du personnel dans ce domaine.

Les responsabilités envers la communauté

La direction est légalement responsable envers la communauté d'assurer la sécurité. Ses tâches sont:

– apprécier les dangers;
– attirer l'attention de tous les cadres sur leur responsabilité et veiller à ce qu'ils en prennent conscience;
– effectuer les démarches nécessaires, de manière à ce que les moyens financiers soient mis à disposition en vue d'améliorations éventuelles;
– émettre les directives et procéder à l'instruction de tout le personnel responsable dans le cadre des remarques susmentionnées.

Directives et instruction du personnel

Les mesures de sécurité étant élaborées, il reste à les vulgariser. Diverses possibilités peuvent être envisagées:

1. Prévention d'incendie:

Ordre général: entreposage de matériel de nettoyage et de déchets dans un local résistant au feu, libération des chemins de fuite, fumées, feux ouverts (bougies, sapins de Noël), déclenchement des prises électriques d'appareils de chauffage, fermeture des portes coupe-feu.
Sécurité par l'entretien: dangers des installations défectueuses, utilisation d'appareils produisant de la chaleur, dangers d'accidents causés par l'électricité statique.
Liquides facilement inflammables: leurs dangers, leurs manutention et entreposage.

2. Protection interne; service du feu formé par le personnel:

Après avoir donné les directives sur la prévention d'incendie, il est nécessaire d'instruire le personnel sur le service d'intervention proprement dit.
L'instruction peut se faire selon le système bien connu des sapeurs-pompiers.
Ce système comprend les phases d'instruction suivantes:

1er degré

Connaissance des bâtiments et de leur aménagement. (Où est le foyer de l'incendie et quel matériau est inflammable?)

2e degré

Instruction technique. (Caractère de l'incendie et comment le feu se propage-t-il?)

3e degré

Instruction tactique. (Quelles sont les possibilités de lutte contre le feu prévues dans le cadre du service de défense interne?)
Une connaissance approfondie des lieux et des installations de sécurité constitue la condition la plus importante de l'instruction du personnel. Cette connaissance s'étend essentiellement aux locaux de travail et aux locaux habitables; elle doit être approfondie de manière à ce que certaines réactions soient automatiques lors d'un début de sinistre.
Une reconnaissance des lieux ainsi qu'une discussion concernant la construction et les installations porteront sur:

– le compartimentage, les portes coupe-feu, cages d'escaliers, chemins de fuite et sorties de secours;
– les balcons, terrasses, toitures plates de bâtiments annexes, fenêtres avec grillage;
– les tableaux électriques, distributions de gaz, clapets de fumée;
– les installations de ventilation, tuyauteries de tous genres avec d'éventuelles ouvertures dans les parois et plafonds;
– l'aménagement intérieur et le danger de combustion du mobilier;
– l'installation de téléphone et recherche de personnes, boutons-poussoirs pour alarme et détecteurs automatiques d'incendie, groupes de secours électriques, etc.;
– les engins d'extinction, hydrants intérieurs, extincteurs, engins de sauvetage.

Indication et démonstration concernant l'inflammation de diverses installations et de matériel tels que:

– contenu de bouteilles de gaz sous pression, extinction de gaz enflammé;
– parties de construction en matières synthétiques et facilement inflammables dans les cuisines d'étages, offices, entrepôts, etc.;
– liquides facilement inflammables;
– tableaux électriques et de distribution;
– aménagement des locaux en général;
– équipement des chambres, par exemple lits, effets, décorations, etc.

Protection intérieure, instruction pour les interventions.
Les premières mesures prises avec les moyens du bord peuvent être d'une importance capitale. Lorsque des vies humaines sont en danger, il n'est pas possible d'attendre l'arrivée de sapeurs-pompiers; un engagement immédiat et efficace du personnel présent est indispensable.
Une collaboration bien coordonnée de quelques personnes ne perdant pas la tête sera certainement couronnée de succès.
– Transmission de l'alarme par les moyens à disposition tels que téléphone, recherche de personnes, patrouilles, boutons-poussoirs internes et externes.
– Composition exacte du numéro d'appel et désignation du lieu de sinistre.

– Alarme d'autres personnes.

Attention:

– Dans la phase d'alarme, l'homme est, et reste le point le plus faible.
– Intervention du service du feu de l'établissement selon le principe

alarmer – sauver – tenir – éteindre

– Formation d'un ou plusieurs groupes de 3 personnes avec, selon le cas, les tâches suivantes:

groupe no 1 sauver
groupe no 2 éteindre
groupe no 3 à disposition des groupes nos 1 et 2 selon nécessité.

– Sauvetage des personnes selon plan de sauvetage bien exercé.
– Utilisation d'engins de sauvetage mis à disposition sur place.
– Fermeture des portes coupe-feu, fenêtres et autres portes (éviter tout appel d'air).
– Utilisation et manipulation d'engins d'extinction ayant déjà fait l'objet de maints exercices.
– Rester à disposition des sapeurs-pompiers, comme guide, lorsqu'il existe des installations techniques particulières et des objets compliqués.
– Avertir des dangers particuliers pouvant entraver le sauvetage de personnes.
– Coopération efficace avec tous les organes ayant à prendre des mesures.

3. L'instruction

Il est indispensable de faire *des exercices réalistes,* avec tout le personnel, dans les hôpitaux, cliniques et asiles.
Une simple distribution et même la lecture attentive de directives et recommandations sur la façon d'agir lors d'un début de sinistre est *insuffisante.*
Un programme d'exercices annuel, d'une durée de 4 à 5 heures environ est à mettre sur pied, mais ces exercices doivent être répartis à raison de 2 à 3 par année. Un programme doit comprendre:

– reconnaissance des lieux et discussion sur la construction et les dispositifs de détection automatique d'incendie, ainsi que les installations de sécurité; fermeture des portes, déclenchement des ventilateurs;
– discussion concernant les mesures de sauvetage de personnes handicapées et exercices;
– exercice avec engins d'extinction, non seulement à sec, mais aussi avec de l'eau et du feu réel;
– discussion et exercice avec engins de communication, alarme et détection automatique d'incendie (il faut reconnaître que l'homme, de par ses connaissances insuffisantes ou sa nervosité, est souvent la cause de retard dans les transmissions, lors d'un début de sinistre);
– orientation sur les dangers particuliers d'une extension de feu possible et de propagation de fumée opaque;
– exercices d'alarme suivis d'une discussion permettant souvent de connaître la situation exacte du comportement du personnel et de combler d'éventuelles lacunes.

Les exercices doivent être variés et intéressants.
Une théorie adaptée, des reconnaissances, des discussions et le travail pratique aux engins favorisent l'intérêt, prouvent la nécessité d'un service de défense interne contre l'incendie et éveillent le sens des responsabilités.
Il est évident que, dans les établissements où s'effectuent des rotations de personnel pour les services de jour et de nuit, il ne soit, si possible, confié à celui-ci que les tâches les plus importantes.
Il est recommandé que les exercices soient dirigés par un membre du personnel, mais sous surveillance d'un spécialiste, de manière à renforcer la confiance en soi des intéressés.

4. Le plan d'alarme

Un comportement judicieux, en cas d'alarme, peut être obtenu seulement par des exercices réguliers.
Lors d'une alarme, les actions doivent se poursuivre selon un schéma bien étudié et immuable, c'est-à-dire selon le plan d'alarme

car la chaîne des actions ne doit nullement être interrompue.

Le plan d'alarme prévoit:

1er degré

Comment le témoin d'un sinistre donne l'alarme (par téléphone, oralement, par une installation de détection d'incendie)

Schéma: Où le feu s'est-il déclaré? par exemple au 2e étage, bâtiment principal, rue du Lac

2e degré

Qui reçoit l'alarme (central d'alarme)
A qui l'alarme doit être transmise (groupe d'extinction, corps de sapeurs-pompiers, administration).

5. Le plan de sauvetage

La préparation du sauvetage demande une connaissance approfondie des dangers de l'objectif.
L'expérience démontre que ce point est souvent négligé et que de nombreuses possibilités de sauvetage ne sont pas connues.
On se fie trop volontiers aux actions éclairs et miraculeuses du corps de sapeurs-pompiers qui, une fois alarmé et suivant la distance, doit encore se déplacer sur le lieu du sinistre (il y a lieu de penser également à l'hiver).
Un plan de sauvetage est à établir entre les organes reponsables et le commandant local.
Ce plan doit contenir, en particulier, où et comment doit se faire le sauvetage.
Lors de l'élaboration d'un plan de sauvetage, les diverses possibilités de sauvetage efficace dépendent, évidemment, des cages d'escaliers à disposition et d'autres chemins de fuite.
D'autre part, il y a lieu de prêter une attention toute particulière à l'état des alentours de l'objectif tels que jardins, arrangements, places de parc, etc., ainsi que voies d'accès et emplacements possibles et judicieux pour les engins de sauvetage.

6. L'évacuation

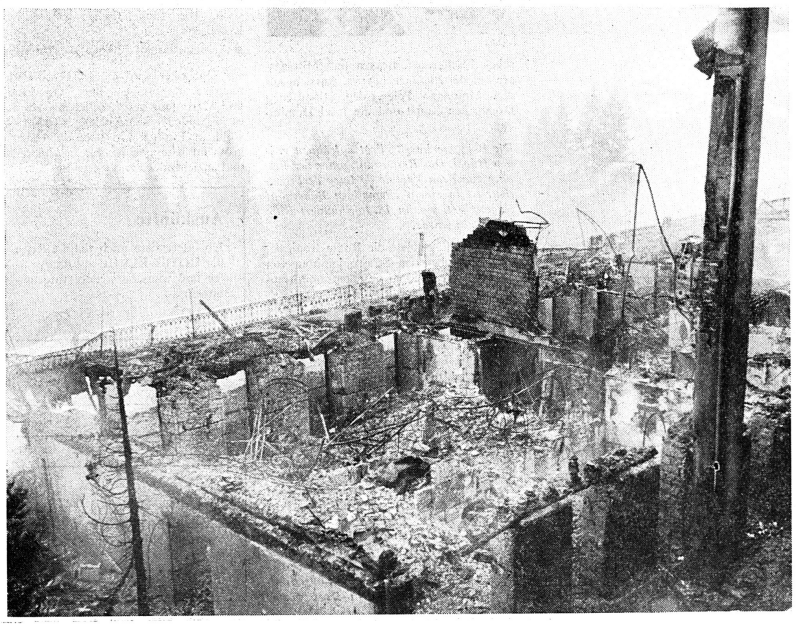
Il va de soi que l'évacuation d'un bâtiment ou d'une salle comprenant des lits est ordonnée uniquement en cas d'extrême urgence.
Si, à la suite d'une situation exceptionnelle, l'évacuation devient indispensable, on procédera, en premier lieu, à l'évacuation horizontale des locaux en danger. Un transfert horizontal est possible lorsque la destination de l'immeuble, la complexité de l'objectif et le compartimentage du bâtiment le permettent.
Les ascenseurs ne peuvent, en aucun cas, être utilisés.
Les malades ainsi que les autres occupants d'un bâtiment ne peuvent être laissés à l'extérieur à cause des intempéries. C'est pourquoi, il est recommandé de les transférer, autant que possible, dans des locaux se trouvant en dehors de la zone dangereuse, c'est-à-dire séparés de la partie sinistrée par des planchers, parois et plafonds incombustibles ainsi que par des portes coupe-feu.

7. L'aide-mémoire

Tous les points principaux concernant les prescriptions de sécurité, qu'il s'agisse de prévention d'incendies, d'alarme et d'engagement des sapeurs-pompiers, doivent faire l'objet d'un résumé précis.
L'aide-mémoire doit être mis en discussion avec le personnel au moins une fois par année. Toutes les personnes nouvellement engagées doivent aussitôt prendre connaissance de cet aide-mémoire, en même temps que de leur tâche. La remise en main propre d'un aide-mémoire doit être acquittée par la signature de la personne recevant ce document. Le fait de demander confirmation éveille le sens de la responsabilité.
Mise à part la remise d'aide-mémoire à tout le personnel, il est indispensable d'en afficher encore, bien visiblement, à des endroits propices, en particulier près des postes incendie, téléphones et tableaux d'alarme (cuisines et offices) etc. Pour les entreprises occupant du personnel de langues étrangères, des explications, au moyen de symboles facilement compréhensibles, sont recommandées.

8. Remarques générales

On devrait toujours se dire que personne n'en saura jamais assez. Avec de la bonne volonté et un peu de fantaisie lors de l'instruction, on obtiendra un effet positif pour la sécurité de nos semblables.



Bibliographie

Brandschutz im Krankenhaus, SPI.
Mesures de protection contre l'incendie dans les hôtels, Association des établissements cantonaux d'assurance contre l'incendie.
Mesures de sécurité pour prévenir les incendies d'hôtels et lutter contre ceux-ci. J. Meyer, ingénieur, Chef du Bureau technique de la Fédération suisse des sapeurs-pompiers, Ensingerstrasse 37, 3006 Berne.
Protection contre l'incendie dans l'hôtellerie. Bulletin No 2/1967 du Service de prévention d'incendie pour l'industrie et l'artisanat, Nüschelerstrasse 45, 8001 Zurich.
L'hôte désire la sécurité. Comment peut-elle lui être offerte? Prospectus du Centre d'information pour la prévention d'incendie, Bundesgasse 20, 3011 Berne.

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Wir suchen für sofort:

Masseur(se)-Bademeister(in)

Jungkoch oder Köchin

auf Anfang September

Küchenbursche

Haus-Zimmermädchen

Offerten bitte an

Hotel Kurhaus Rietbad
9650 Nesslau

Telefon (074) 4 12 22.
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

4705

DOLDER
Grand Hotel
ZURICH

sucht mit Eintritt Mitte Juli 1974 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 Ihnen zeitgemässe Entlöhnung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und Pensionskasse. Kost und Logis im Hause möglich.

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

4745

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

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Kasse:	**Maincourantier(ère) NRC**
Kontrollbüro:	**Büropraktikant(in)**
Loge:	**I. Chasseur**
Telefon-zentrale:	**Telefonistin**
Etage:	**II. Etagengouvernante**
Küche:	**Chef tournant** **Commis pâtissier**
Lingerie:	**Wäscher** **Glätterin**
Werkstatt:	**Mechaniker/ Sanitärmonteurhilfe**

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

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

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 1
(Eingang Börsenstrasse)

4717

TSCHUGGEN HOTEL AROSA

Tschuggen Hotel Arosa

Für die **Wintersaison 1973/74** sind in unserem neuen Wintersporthotel der Luxusklasse noch folgende Stellen zu besetzen:

Administration:	**Direktionsassistent** **Büropraktikant**
Réception:	**Réceptionist/Kassier**
Loge:	**Telefonistin/Hostess** **Chasseur/Chauffeur** **Logentournant**
Etages:	**Hilfszimmermädchen**
Küche:	**Commis de partie**
Dancing-Bar:	**Dancingkellner**
T-Club Diskothek:	**Barmaid-Leiterin** **Serviertöchter**
Diverses:	**Krankenschwester** **Hallenbadaufsicht** **Masseur** **Masseuse**

Gerne erwarten wir Ihre Offerten mit Foto, genauen Personalien und Angaben über Ihre bisherige Tätigkeit. Für telefonische Auskünfte stehen wir selbstverständlich gerne zur Verfügung.

TSCHUGGEN HOTEL, 7050 AROSA
Telefon (081) 31 14 31

4739

L'Hôtel du Rhône
à Genève

cherche

un adjoint de direction

pour son service administratif avec une excellente formation comptable et ayant effectué si possible un stage en fiduciaire.

Connaissances hôtelières souhaitables et nécessité de maîtriser trois langues au moins.

Place stable, bonnes institutions sociales.

Entrée en fonction: août ou à convenir.

Faire offres par écrit à

la Direction
c/o M. A. Gruber

Hôtel du Rhône
case postale 894
1211 Genève 1

P 18-5562

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen

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

Arosa

Hotel Bellavista

sucht für Wintersaison

Küchenchef

(zu mittlerer Brigade)

Qualifizierte Bewerber senden ihre Unterlagen an Kurt Blatter, **Hotel Bellavista, 7050 Arosa.**

4634

Hotel Limmathaus Zürich

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotelsekretärin oder Hotelsekretär

(eventuell auch Aushilfe).

Sehr guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an Herrn Hausammann oder Telefon (01) 42 52 40.

4548

Wir suchen für
Erstklasshotel im Oberengadin
erfahrenen

Küchenchef

zu Brigade von 12/14 Mann, in Jahresstelle.

Moderne, sonnige Dienstwohnung vorhanden.

Bitte schicken Sie Ihre Offerte nebst Foto, Gehaltsvorstellungen und Zeugniskopien unter Chiffre 4615 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurant du Glacier des Diablerets cherche dès le 1er août 1974

cuisinier

Place à l'année ou saisonnière.

Faire offres complètes à :

Leysintours S.A.
La Pyrole, 1854 Leysin

4475

Eurotel St. Moritz

sucht in Jahresstelle, Eintritt anfangs November 1974

Chef de cuisine

Wenn Sie davon überzeugt sind, dieser anspruchsvollen Stelle gewachsen zu sein, dann zögern Sie nicht und schicken uns Ihre detaillierte Bewerbungsunterlagen.

Zur Vorabklärung grundsätzlicher Fragen ist unser Herr Geisseler (082/2 11 75) gerne bereit.

Eurotel St. Moritz, 7512 Champfèr

4643

EUROTEL

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Wenn Sie beruflich vorwärtskommen wollen, liegt das nicht nur in Ihrem, sondern auch in unserem Interesse. Wir suchen nach Uebereinkunft oder per sofort gutausgewiesene Mitarbeiter in Jahresstelle als

Buffetier oder Buffetdame
Serviertochter oder Kellner

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, überdurchschnittlichen Verdienst und nettes Arbeitsklima.
Weitere Auskunft erteilt gerne
W. & R. Studer, Hotel Hecht, Marktplatz, 9004 St. Gallen, Tel. (071) 22 65 02.

4681

AMBASSADOR

Hotel Bar Restaurant
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Nachtportier

Einige Sprachenkenntnisse erwünscht.
Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon (01) 47 76 00.

4722

Pour la réouverture après transformation de **l'Hôtel Eden au Lac à Montreux,** nous désirons engager

un directeur ou couple de direction

La préférence sera donnée à un directeur ayant dirigé des établissements importants, qui est doté des expériences hôtelières de hauts niveaux et possède les connaissances linguistiques nécessaires.

Doué du sens de l'initiative, il devra être enthousiaste et dynamique; avoir une bonne formation administrative et commerciale lui permettant de s'adapter aux problèmes de la gestion ainsi que de traiter toutes les questions touchant la réouverture de cette renommée maison.

Entrée en fonction fin décembre 1974.

Nous offrons un traitement en rapport aux capacités des candidats, un appartement spacieux ainsi qu'une participation au rendement de l'affaire.

Nous attendons avec intérêt votre lettre de candidature accompagnée des documents usuels et vous assurons d'une immédiate réponse.

Ecrire au Bureau de

Carlo de Mercurio

10, avenue de la Gare

1003 Lausanne

4728

Gesucht für Erstklasshotel in 7050 Arosa mit Eintritt zirka November 1974

Assistant manager/ Chef de réception

Es wird grosser Wert auf gute Allgemeinbildung und gute fachliche Ausbildung gelegt.

Offerten erbeten unter Chiffre 4735 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Das Kongresshaus in Zürich

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

Restaurations-Töchter
Restaurations-Kellner

Wenn Sie gutausgewiesen sind in den Bereichen à-la-carte- oder Teller-Service und – bei geregelter Freizeit – gut verdienen möchten, dann würden wir Sie gerne kennenlernen.
Unsere Personalchefin, Frl. M. Wicki, freut sich auf Ihren Anruf!

01 36 66 88

665

HOTEL BELAIR
WALLISELLEN ZÜRICH

Hotel Belair 8304 Wallisellen

sucht per sofort:

Koch
Kellner oder Serviertochter
Nachtportier

Wir bieten Ihnen geregelte Freizeit und guten Verdienst.

Auskunft erteilt:

Dir. Wagner, Hotel Belair, Wallisellen, Telefon (01) 830 03 81.

4613

Grand Hotel Belvedere 7270 Davos

sucht für die kommende Wintersaison

2. Oberkellner
Etagengouvernante
Officegouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Toni Morosani jr., **Grand Hotel Belvedere, 7270 Davos-Platz.**

4524

HAUSER
hotel cafe St. moritz

In unserem modernen, lebhaften Erstklassbetrieb im Zentrum von St. Moritz werden zwei interessante Kaderstellen frei:

Chef de service
Küchenchef

Beide Positionen sind durch die Vielschichtigkeit unseres Betriebes anspruchsvoll und bedingen eine gründliche Berufsausbildung sowie Einsatzfreude und Teamgeist.

Wir verlangen ferner ein flexibles Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein und eine straffe, aber taktvolle Personalführung.

Der Eintritt hätte zirka Anfang November zu erfolgen. Unsere zukünftigen Kadermitarbeiter sollten zirka 28–35 Jahre alt sein.

Für Ihren vollen Einsatz bieten wir leistungsgerechte Entschädigung (Fixlohn plus Beteiligung am Betriebsergebnis der Sparte), Jahresstelle und grösstmögliche Selbständigkeit. Die Arbeitszeit bewegt sich im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.

Wir laden Sie ein, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu senden oder uns zwecks Vereinbarung eines Kontaktgespräches anzurufen: Telefon (082) 3 44 02, Hr. A. Hauser.

4608

Grosses Erstklasshotel im Engadin (2-Saison-Betrieb) sucht

qualifizierte(n)

Hotelsekretär(in)

in Saison- oder Jahresstelle.
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
Unterkunft im Haus, nach Wunsch auch moderne Studiowohnung.

Ausführliche Offerten mit Foto, Gehaltsansprüchen und den üblichen Unterlagen unter Chiffre 4614 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellenangebote Offres d'emploi

Grand Hotel Victoria
3718 Kandersteg

Infolge unerwarteten Ausfalls suchen wir dringend

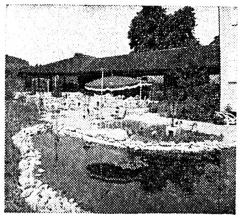
Chef de partie/Tournant

oder

Chef de partie/Tournant
Restaurationstochter

Telefonieren Sie bitte an die Direktion.
Telefon (033) 75 14 44

4746



Rôtisserie Chämihütte
5417 Untersiggenthal
bei Baden

sucht nach Uebereinkunft

Restaurationstochter

mit Flambier- und Tranchierkenntnissen.
Fachlich gut ausgewiesener Tochter bietet sich die Möglichkeit, in kleinem Team mitzuarbeiten.
Ueberdurchschnittlicher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie Einzelzimmer zugesichert.
Offerten und telefonische Anfragen an:
Joseph Rigert, Telefon (056) 28 10 35

4744

Buffet Zürich B

sucht in Jahresstelle oder als Aushilfe für die verschiedenen Restaurants und Gärten 1. und 2. Klasse

Serviertöchter und Kellner

Arbeitszeit nach Vereinbarung. Bitte erkundigen Sie sich unverbindlich. Unser Herr A. Steurer, Personalchef, gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft. Telefon (01) 23 37 93, intern 55.

Bahnhofbuffet Zürich HB, 8023 Zürich

4202

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

Gesucht wird ab Ende Juli in Jahresstelle eine selbständige, zuverlässige

Hotelsekretärin

Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an:

Hotel Römerhof
3954 Leukerbad

Telefon (027) 6 43 21.

4633

Bezirkspital Laufen/BE

sucht auf 1. Oktober 1974 oder nach Uebereinkunft

1 Köchin/Koch

und möglichst bald

1 Diätköchin

Das Spital umfasst 120 Betten, Personalverpflegung mit Bon-System. Angenehmes Arbeitsklima und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Laufen liegt 20 von Basel entfernt, Schnellzugsverbindung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Anmeldungen richten Sie bitte an die Verwaltung,
Tel. (061) 89 66 21.

P 03-4717

MOT-HOTEL EUROPE
BEI DER MUSTERMESSE
BASEL

Zu einem guten Hotel gehört auch eine gute Küche.

Küchenchef/ Produktionsleiter

Wir suchen für unser neues Mot-Hotel Europe mit Selbstbedienungs-Restaurant, Essbar, Boulevard-Café, Hotelbar und Bankett-Räumen einen erfahrenen, fähigen Küchenchef als Produktionsleiter.
Seine Aufgabe wird es sein, alle Kalkulationen durchzuführen, Mitarbeiter zu führen, unsere Produktions- und Fertigungsküchen erfolgreich zu leiten.
Die Stelle sichert eine geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Sozialleistungen und ein zeitgemässes Salär.
In unserem Personalhaus-Neubau stehen schöne, komfortable Personalzimmer für unsere Mitarbeiter bereit. Der Eintritt ist spätestens auf den 1. September 1974 vorgesehen.
Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn E. Lesmann, Mot-Hotel Europe Basel, Hammerstrasse 68, 4058 Basel, Telephon 061 · 32 89 91

Mot-Hotel Europe — ein Unternehmenszweig von Coop Basel ACV

446.522

P 24-307894

Am 10. Oktober 1974 wird das TIVOLI in Spreitenbach eröffnet – eine echte, lebendige City mit pulsierendem Leben, faszinierendem Angebot und unerschöpflichen Möglichkeiten ...

Für unsere Restaurants – Da Alfredo, Dörfli-Beiz, Letzten Batzen und Chupfer-Pfanne – suchen wir per 1. Oktober 1974 noch folgende Mitarbeiter:

4 Chefs de partie
4 Commis de cuisine
1 Patissier
1 Pizza-Koch (Pizzaiolo)
2 Chefs de service
18 Kellner und Serviertöchter
5 Buffetpersonal
5 Officeburschen
8 Küchenburschen (keine Saisonniers)
1 tüchtige Hotelsekretärin
(mit Fremdsprachenkenntnissen)

Wir bieten:

- Jahresstelle,
- geregelte Freizeit,
- gutes Salär,
- fortschrittliche Sozialleistungen,
- auf Wunsch sind wir Ihnen bei der Wohnungssuche behilflich.

Rufen Sie uns unverbindlich an oder senden Sie Ihre Offerte an:

TIVOLI Spreitenbach
Restaurationsbetriebe
Hochhaus 9
8958 Spreitenbach
Telefon (056) 71 35 82 (Herr Friedrich)

P 44-2211

TIVOLI SPREITENBACH

PRESIDENT

GENÈVE

cherche

secrétaires de réception
(hommes)

Anglais indispensable.

S'adresser à la direction de

l'Hôtel Président
47, quai Wilson, 1201 Genève
Téléphone 31 10 00

4698

INTERNATIONALES GROSSHOTEL IN DEUTSCHLAND

sucht

DIREKTOR

Dieser anspruchsvolle Posten verlangt:

.....gründliche Ausbildung in sämtlichen Sparten des Hotelfaches,
.....guter Organisator,
.....PR-Erfahrung,
.....betriebswirtschaftliche Fähigkeiten,
.....Begabung für Personalführung.

Sie verfügen über umfassende Kompetenzen und tragen entsprechende Verantwortung. Durchschlagskraft sind Voraussetzung für diesen Posten.

Ein dieser Stellung angemessenes und dem persönlichen Einsatz entsprechendes Gehalt wird geboten. Volle Diskretion zugesichert.

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 4682 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Lettre ouverte à nos futurs

Food and Beverage Manager
CHEF DE RECEPTION

(Connaissance approfondie N.C.R. 42)

Nous vous proposons de participer à la direction d'un nouvel hôtel de première classe à Paris, Bruxelles, Toulouse, Nice...

Salaire à la mesure de vos capacités, avantages extra-légaux, larges responsabilités, autonomie d'action, stage d'adaptation, installations ultra-modernes... Votre réussite peut être belle et rapide. Surtout si vous êtes ambitieux et efficace, si vous parlez plusieurs langues, si vous possédez un diplôme d'une école hôtelière réputée et une certaine expérience des méthodes rationnelles de gestion.

L'organisation RAMADA compte plus de 600 hôtels dans le monde. Dès le début, vous serez associé au succès de nos premiers hôtels en Europe.

Racontez-nous vos réussites. Envoyez-nous vos certificats, diplômes et références. Certains candidats seront invités, à nos frais, à nous rencontrer à Bruxelles.

Sans attendre, écrivez, à l'attention de Madame BURY, à

RAMADA®
BRUSSELS, S.A.
Chaussée de Charleroi 38 - 1060 BRUXELLES

4617

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

Im neuen Shopping Center Glatt

entsteht ein vielseitiger, moderner Restaurationsbetrieb mit über 500 Gästeplätzen. Dies ist ein Projekt der Zürcher Brauereien.

Wir suchen schon jetzt erste Kontakte zu Mitarbeitern, die Freude hätten, einen neuen Betrieb mitaufzubauen.

Folgende interessante Stellen sind auf Januar 1975 zu vergeben:

Küche:	**Küchenchef** **Sous-chef** **Patissier** **Chefs de partie** **Kochlehrlinge** **Küchenhilfspersonal**
Einkauf/Economat:	**Einkäufer** (Oktober 1974) **Gouvernante** **Hilfspersonal**
Verkauf:	**Chef de service** **Servicetöchter** **Hostessen** **Barman/Barmaid** **Kassierinnen** **Servicelehrlinge**

Die Einkaufsstadt Glatt wird sicherlich einer der lebendigsten Punkte im Raume Zürichs sein. Ein Ort, wo sich Leute treffen und begegnen.

Die Bahn-, Bus- und Autoverbindungen nach Zürich-City, Kloten, Wallisellen, Effretikon und dem Zürcher Oberland sind sehr gut.

Wir bieten sichere, gut bezahlte Dauerstellen mit ausgebauten Sozialleistungen.

Vorausblickende Berufsleute haben schon jetzt Gelegenheit, Kontakt aufzunehmen.

Herr K. E. Fischer, Sonnenrainstrasse 7a, **8134 Adliswil,** freut sich auf Ihre kurzgefasste Offerte.

4713

Hôtel d'Angleterre, Genève

sucht

Empfangssekretärin
sprachenkundig.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an die Direktion.

4555

Gesucht auf Ende Juli 1974 oder nach Uebereinkunft

Alleinkoch / cuisinier seul
Jahresstelle.

Hôtel de la Vue des Alpes
Telefon (038) 53 37 53
2208 La Vue des Alpes

4737

Der Gast

muss von Ihnen erwarten dürfen, dass seine Wünsche entsprechend dem Standard eines persönlich geführten Hauses der gehobenen Mittelklasse erfüllt werden

der Mitarbeiter

muss Sie als echten Vorgesetzten in jeder Beziehung akzeptieren und achten können

der Besitzer

des Hauses verlangt von Ihnen die Garantie eines durchgehend guten Geschäftsergebnisses

Wenn Sie auf Grund Ihrer bisherigen Tätigkeit diese hohen Anforderungen erfüllen können, möchten wir Ihnen auf den

Herbst 1974 die Direktion

unseres 100-Betten-Zweisaisonhotels anvertrauen.

Unterbreiten Sie bitte Ihre lückenlosen Unterlagen unter Chiffre 4650 der Hotel-Revue. Wir werden mit Ihnen unverzüglich Verbindung aufnehmen.

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

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

Kellner
Serviertochter
Küchenbursche

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

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Le Bistrot
Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel
Telefon 061 / 23 00 75

Kellner
Serviertochter
Commis de cuisine

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

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

1479/7

4689

Hotel Waldhaus
7514 Sils-Maria (Engadin)

Für unsern aus Altersgründen zurücktretenden

Küchenchef

suchen wir einen Nachfolger. Interessante und dankbare Aufgabe für einen tüchtigen und initiativen Fachmann.

Gepflegter und reger Zweisaisonbetrieb. Arbeitsantritt auf Anfang Juni 1975, eventuell zur Einführung als Sous-Chef im Winter 1974/75. Mitsprache bei der Erneuerung unserer Kücheneinrichtung erwünscht.

Offerten erbeten an Rolf Kienberger.

4714

Hotel Limmathaus Zürich

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef entremetier
Commis de cuisine

(Auch Aushilfen).

Sehr guter Lohn, geregelte Freizeit.
Telefon (01) 42 52 40, Herr Hausammann verlangen.

4549

Hotel Spinne, Grindelwald

Rôtisserie – Pizzeria – Pub

Wir suchen auf den 15. Juli oder 1. August 1974

Restaurationstochter
Restaurationskellner

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Spinne, 3818 Grindelwald.

4659

HOTEL ZUM STORCHEN ZÜRICH

Erstklasshotel in Zürich

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir eine kompetente Persönlichkeit als

Personalchef/ Direktionsassistent

Für Bewerber, die mit den Problemen in unserem Beruf vertraut sind, bietet sich eine interessante Tätigkeit mit folgenden Aufgaben: Personalwesen, Löhne, Einkauf, allgemeine Führungsaufgaben, Vertretung der Direktion.

Vollständige Offerten erbitten wir an
Direktion Hotel zum Storchen, Weinplatz 2, 8001 Zürich.

4685

HOTEL SCHWANEN RAPPERSWIL

Erstes Haus in der Rosenstadt am Zürichsee.

sucht

Chef de partie
Commis

für mittlere Brigade in moderner Restaurationsküche. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Anmeldungen sind erbeten an Herrn Dir. Hans Rathgeb, Hotel Schwanen, 8640 Rapperswil, Telefon (055) 27 77 77.

4635

Wanted

EXPERIENCED EXECUTIVE HOUSEKEEPER

for

SWISS MANAGED LUXURY HOTEL IN THE FAR EAST

Knowledge of the English language required. Applicants with previous experience overseas preferred. Two-year contract with paid return air passage and two months paid leave at expiration of contract.

Interviews can be arranged in Switzerland during August 1974.
Applications with curriculum vitae, copies of certificates and salary pretentions to be addresset under cipher OFA 6647 D to Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7270 Davos Platz.

Würde es Ihnen Freude bereiten, von Anfang an in einem neuen modernen Restaurant (Nähe Zürich) dabei zu sein?

Anfangs Oktober eröffnen wir im TIVOLI Spreitenbach unser Restaurant. Dazu benötigen wir Ihre Mitarbeit!

Wir suchen auf den 1. Oktober

Chefs de partie
Commis de cuisine
Patissier
Pizzaiolo
Chefs de service
Kellner
Serviertöchter
Office-Küchenangestellte
Buffetpersonal
Caviste
Sekretärin

Wir bieten:

- Jahresstelle,
- geregelte Freizeit,
- gutes Salär,
- fortschrittliche Sozialleistungen,
- auf Wunsch sind wir Ihnen bei der Wohnungssuche behilflich.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lohnforderung an:

TIVOLI Spreitenbach
Restaurationsbetriebe
Postfach
8958 Spreitenbach
Telefon (056) 71 35 82 (Hr. Friedrich)

P 44-2211

3000 gedeckte Parkplätze

TIVOLI SPREITENBACH

Im Auftrag eines führenden schweizerischen
Grossunternehmens der Restaurations- und Hotelbranche
wird eine selbständig arbeitende Sekretärin (oder Sekretär) für den öfter beruflich abwesenden Leiter der Abteilung Lebensmittel-Produktion und -Beschaffung als

Assistent(in) und Sachbearbeiter(in) zur Leitung des Sekretariates

für die Bearbeitung folgender abwechslungsreicher Aufgaben gesucht:

- vorwiegend deutsche Korrespondenz mit Lieferanten, firmeninternen Stellen, Banken und Behörden,
- Empfang von Stellensuchenden, administrative Bearbeitung der Personalangelegenheiten,
- allgemeine Bürotätigkeit wie Registratur, Führen des Terminkalenders für den Chef, Vorbereitung der Unterlagen, die er bei Verhandlungen braucht, gelegentliche Organisation seiner Reisen.

Die Anforderungen:

- kaufmännische Grundausbildung und praktische Berufserfahrung,
- Einsatzfreude, Verantwortungsbewusstsein, freundliches Wesen und gesunder Menschenverstand.

Die Firma bietet:

- gutes Salär, Personalfürsorge, gleitende Arbeitszeit, geregelte Arbeits- und Freizeit und gute, preiswerte Verpflegung im Firmenrestaurant,
- angenehme Zusammenarbeit in einer kleinen Gruppe. Arbeitsort: Adliswil/ZH.

Interessentinnen oder Interessenten für diesen Posten werden gebeten, der unterzeichneten Personalberaterin eine Offerte, enthaltend Lebenslauf, handschriftliches Begleitschreiben und Zeugniskopien einzureichen, oder sich telefonisch mit ihr in Verbindung zu setzen, falls weitere Auskunfte gewünscht werden.

Frau **E. Guggenheimer**
Graphologin
Rosenbergstrasse 31
6300 Zug

Telefon (042) 21 56 74
Montag: 14 bis 18, evtl. auch nach 19.30 Uhr
Freitag: 8 bis 11 Uhr
Dienstag
bis und mit
Donnerstag
8 bis 11, evtl. auch nach 19.30 Uhr

P 44-882

Hôtel de la Vue des Alpes

Nous cherchons

chef-cuisinier seul

fin juillet 1974 ou à convenir.

2208 La Vue des Alpes

Téléphone (038) 53 37 53

4738

Hotel Zurzacherhof

sucht

Chef de service
evtl. mit Frau

Restaurationskellner
Serviertochter
für Halle und Bar

Buffettochter
Commis de cuisine

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

4693

Hotel Adler
Restaurant / Bar / Pizzeria
3280 Murten / Morat

Pizzeria - Murten

sucht per sofort einen tüchtigen

Pizzaiolo

wenn möglich Fachmann (Italiener).

Sehr gute Entlöhnung wird zugesichert.

Offerten an die Direktion.

4741

DANCE&SHOW Twisted
Telefon 22 60 47 St.Gallen

Gesucht per 1. September 1974 gewandter, sympathischer

Dancing-Kellner

Hoher Lohn, Jahresstelle.

Auskunft: Telefon (071) 22 60 47 ab 19.00 Uhr.

33-3927

Bahnhofbuffet Bern sucht nach Uebereinkunft oder auf zirka Ende September 1974 für die neuen, modernst eingerichteten Restaurationslokalitäten

Chef de service

Wir wünschen uns einen sprachgewandten und kontaktfreudigen Mitarbeiter, der auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen vermag.

Es handelt sich um einen sehr selbständigen Posten. Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse usw. Zeitgemässe Entlöhnung.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch.

Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern
3001 Bern, Telefon (031) 22 34 21

4726

PRESIDENT

GENÈVE

cherche

Chef de cuisine

expérimenté

Faire offres avec curriculum vitae et prétentions de salaires à la direction.

Hôtel President
47, quai Wilson, 1211 Genève 1
Téléphone (021) 31 10 00

4622

Multishop St. Gallen

«Snack» (40 Plätze) **«Bistrot-Midi» (80 Plätze)**

Zur Neueröffnung am 15. September 1974 des Restaurants Bistrot-Midi und der Stehbar Snack suchen wir:

Serviertochter
1. Buffetdame
Buffettochter
Buffetdame-Kassiererin
Officebursche oder -mädchen
Kaltmamsell

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit mit festen Feiertagen, selbständige Arbeit in einem kleinen Team. Arbeitsplatz im Zentrum St. Gallen.

Wenn Sie gerne mehr über eine dieser Stellen erfahren möchten, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Unser Herr Grohe wird Ihnen gerne weitere Fragen beantworten.

Flughafen-Restaurants Zürich, Postfach 142, 8058 Zürich
Telefon (01) 813 77 66

4719

In renoviertes Restaurant am Stadtrand von Zug suchen wir auf 1. Juli oder nach Uebereinkunft nette

Serviertochter
(auch Anfängerin)

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, freie Kost und Logis, Schichtarbeit.

Telefon (042) 21 03 04
Hans Fisch
Restaurant Bellevue, 6300 Zug.

25-125968

Mittelgrosser Betrieb im Berner Oberland sucht auf Ende Sommersaison

Direktions-Assistent

Für tüchtigen, jungen Fachmann offerieren wir eine gutbezahlte Jahresstelle.

Offerte unter Chiffre 4590 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

HAUSER
hotel cafe St. moritz

Wir suchen noch für sehr starke Sommersaison (bei Zufriedenheit auch Winterengagement) zu besten Bedingungen:

Commis de cuisine
Serviertochter oder Kellner
Buffettochter oder -bursche

Eintritt per 1. August oder nach Uebereinkunft.
Telefon (082) 3 44 02.

4346

WALHALLA
Ihr Erstklasshotel in St.Gallen

sucht für seinen erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb in Jahresstelle

Restaurationstochter
Garde-manger

Wir bieten gute Entlöhnung.

Offerten sind zu richten an
E. u. B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen
Telefon (071) 22 29 22.

4376

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 Hôtel Suisse-Majestic 1820 Montreux

engage au mois d'août ou à convenir

chef de partie
barmaid
chef de rang

Faire offres à la direction avec copies de certificats et curriculum vitae.

4695

Steigenberger Hotel Frankfurter Hof

Unser langjähriger Küchenchef wird in unserem Unternehmen eine neue Position erhalten.
Wir suchen deswegen einen Fachmann mit internationaler Erfahrung als

Küchenchef

Er soll die menschliche und fachliche Qualifikation haben, eine Brigade von etwa 50 Köchen erfolgreich zu führen.
Qualitätsbewusstsein, Ideenreichtum, Kostendenken und nicht zuletzt eine «gute Zunge» sollen hervorragende Eigenschaften unseres neuen Mitarbeiters sein.
Eintrittstermin nach Vereinbarung, spätestens Anfang 1975.
Wir bieten eine gut dotierte Dauerstellung mit Erfolgsbeteiligung und Altersversorgung.

Bitte setzen Sie sich schriftlich oder telefonisch in Verbindung mit
C. W. Peyer, Generaldirektor
Steigenberger Hotel Frankfurter Hof
6000 Frankfurt 16
Postfach 16 440
Telefon 0611/215 627, 215 635.

678

Hôtel California, Genève

cherche

un portier de nuit qualifié

Anglais/français.

et un portier d'étage

Faire offre avec curriculum vitae et photo à la Direction, 1, rue Gevray, 1201 Genève.

4419

Wir suchen für Herbst 1974 oder Frühling 1975 einen

Kochlehrling

Wenn möglich mit absolvierter Sekundarschule.

Auskünfte sind zu erhalten bei Familie Bretscher

Hotel Solbad «Schönegg»
4322 Mumpf/AG

Telefon (064) 63 12 40.

OFA 53.791.400

BAHNHOFBUFFET BERN

sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle selbständige

Sekretärin

für Korrespondenz (auch in Fremdsprachen), Registraturarbeiten, Fakturawesen, Menü-Vervielfältigungen sowie für die Annahme von Saalreservationen.

Pensionskasse. Eintritt nach Uebereinkunft oder Ende August 1974.

Offerten sind erbeten an:
Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern
3001 Bern, Telefon (031) 22 34 21

4711

Hotel-Restaurant-Tea-room-Bar Rotes Haus 5200 Brugg

Interessiert Sie der Posten als

Praktikantin

an der Réception?
Ihre Arbeit ist interessant und abwechslungsreich. Sie umfasst allgemeine Réceptionsarbeiten, Reservation und Korrespondenz.
Wenn Sie den Kontakt mit internationaler Kundschaft schätzen und eventuell Fremdsprachenkenntnisse mitbringen, erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
J. Maurer-Haller
Telefon (056) 41 14 79.

4686

Zermatt

Gesucht auf nächste Wintersaison in mittleren Hotel- und Restaurationsbetrieb, als Stütze der Direktion, jüngeren, sprachenkundigen

Chef de réception

Aufgabenbereich:
- Réception
- Journalführung (Sweda)
- Inkasso
- Personalwesen, teilweise
- Lohnabrechnungen.

Für Ablösung und allgemeine Büroarbeiten wird eine Sekretärin eingestellt.

Offerten mit Foto, Referenzenliste und Lohnansprüchen sind erbeten unter Chiffre 4699 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurationsbetriebe im Kunst- & Kongresshaus 6002 Luzern

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

2. Chef de service

und

Koch/Entremetier

4688

Hotel Eiger, Grindelwald

Steakhouse-Gepsi-Bar

Wir suchen für Winter 1974/75, ab 1. Dezember 1974:

Aide du patron
Réceptionistin
(NCR 42)
Büropraktikantin
Garderobier/
Nachtportier
Etagenportier
Zimmermädchen
Barmaid/Barman
Restaurationstochter
Buffettochter
Grill-Koch
Commis de cuisine

Offerten bitte an:

B. Heller, Hotel Eiger,
3818 Grindelwald,
Telefon (036) 53 21 21.

4672

Hotel Hirschen 9658 Wildhaus

Gesucht in Jahres-(Saison-)Stelle

Réceptionistin/ Sekretärin

Ihr Arbeitsbereich:
- Korrespondenz
- Reservationen
- Buchungen mit NCR-42
- Allgemeine Empfangsarbeiten.
- allgemeine Empfangsarbeiten.

Wir bieten:
- Gute Anstellungsbedingungen;
- interessante Arbeitsmöglichkeit;
- guter Teamgeist;
- verantwortungsvoller Posten.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Bewerbungsunterlagen bitte an:
Gebrüder A. und R. Walt AG, **Hotel Hirschen,**
9658 Wildhaus SG,
Telefon (074) 5 22 52.

4685

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

1 sommelier(ère)

Débutant(e) accepté(e). Nourri(e) et logé(e). Faire offres à la direction du Restoroute **Relais Coop, 1181 Bursins,** tél. (021) 74 15 65.

P 22-6048

Hotel Victoria

beim Bahnhof SBB Basel

sucht in Jahresstelle

Caissier(e)

(NCR 42)

Empfangs-Sekretär(in)

Wir erwarten:
Gut ausgebildete junge Persönlichkeit mit den erforderlichen Sprachenkenntnissen.

Wir bieten:
Eine der Ausbildung und Erfahrung angemessene, gute Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit und ein flottes Mitarbeiter-Team.

Offerten sind zu richten an

HOTEL VICTORIA AM BAHNHOF SBB BASEL

Telefon 061/22 55 68. P 03-304

Restaurant Salmen in Winterthur

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft einen

Küchenchef

in Jahresstelle. Wir suchen einen dynamischen, gut ausgewiesenen Fachmann der bürgerlichen Küche, der mit Takt einer kleineren Brigade vorstehen kann.

Nebst sehr guter Entlöhnung bieten wir Ihnen geregelte Arbeitszeit und angenehmes Arbeitsklima.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den entsprechenden Unterlagen an:
Rest. Salmen, z. Hd. Herrn Gottardi
Marktgasse 47, 8400 Winterthur
Telefon 052/22 64 22.

M+S 359

Hôtel des Platanes 2025 Chez-le-Bart

au bord du lac de Neuchâtel
tél. (038) 55 29 29
cherche pour entrée immédiate

commis de cuisine
chefs de partie

4706

Ristorante Piazza
LORENZINI
Trattoria Toscana

Marktgass-Passage 3, Bern
Tel. 22 78 50

Wir suchen einen jungen

KOCH

der seinen Beruf gern hat. In der Küche unseres toskanischen Spezialitäten-Restaurants kommt es auf einen delikaten Gaumen und eine feine Nase an. Unsere italienischen und schweizerischen Spezialisten aus der Lorenzini-Küche möchten sich gerne mit Ihnen über diese Liebe zur würzigen Küche unterhalten. Für ein Rendez-vous telefonieren Sie am besten mit Judith Adank, der Chefin des Hauses. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

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:
- Zeitgemässe Entlöhnung
- 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) 840 35 00

Holiday Inn and
Mövenpick, Postfach
8105 Regensdorf

P 44-61

Hotel Euler
4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Sekretär(in)

für die Réception
NCR 42, sprachenkundig

Eintritt ca. 1. August 1974.

Büropraktikant(in)

oder

Stagiaire

für die Kontrolle.

Etagengouvernante

Hilfsgouvernante

für Lingerie

Zimmermädchen

Commis de cuisine

Keller-Gehilfe

Ausländer nur mit Jahresbewilligung B oder C. Offerten erbeten an die Direktion
Tel. 061/23 45 00.

4724

Hôtel du Rhône, 1950 Sion

cherche pour le 15 juillet ou date à convenir

sommelière

connaissant les deux services

stagiaire de réception

Possibilités d'apprendre le français, nourrie, logée, congés réguliers, ambiance de travail agréable.

Faire offres à la direction.

Téléphone (027) 2 82 91

4736

St. Moritz

Das Engadin mit seinen Bergen und Seen bietet jedem etwas. St. Moritz ist nicht nur als Winterferienort bekannt, sondern auch im Sommer beliebt.
Ihr Arbeitsort: **Champfèr, St. Moritz.**
Auf sofort **gesucht**

Serviertochter
(auch Anfängerin)

Hotel Primula, 7512 Champfèr
Telefon (082) 3 36 96

4629

CHIKITO

sucht

Dancingkellner

ab sofort oder nach Uebereinkunft. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an **die Direktion.**

Dancing Chikito, Neuengasse 28
3011 Bern

P 05-9025

BERN

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt nach Uebereinkunft an unsere sehr moderne Telefonzentrale (elektronisches Modell Hasler)

Telefonistin

wenn möglich mit PTT-Lehre. Deutsch, Französisch und Englisch unerlässlich.

Sehr gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitgemässe Sozialleistungen, mit Kost und Logis (sehr modernes Einzelzimmer mit TV-Anschluss im Neubau für unser Kader-Personal auf dem Hotel-Areal).

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

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 1
(Eingang Börsenstrasse)

4755

Hotel Welcome Inn
Kloten-Zürich

Neu eröffnetes Hotel sucht für sofort erfahrene

Réceptionistinnen

Gute Entlöhnung.
Angenehmes Arbeitsklima.

Anfragen Telefon (01) 814 07 27.

4754

Erstklasshotel in Biel
sucht für Oktober oder für Uebereinkunft

Direktions-Ehepaar

(eventuell Ablösung).

Sprachenkundige Bewerber, in allen Sparten der Hotelbranche versiert, die schon einen ähnlichen Posten betreut haben, melden sich unter Chiffre 4708 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht in Familienbetrieb

Koch oder Köchin

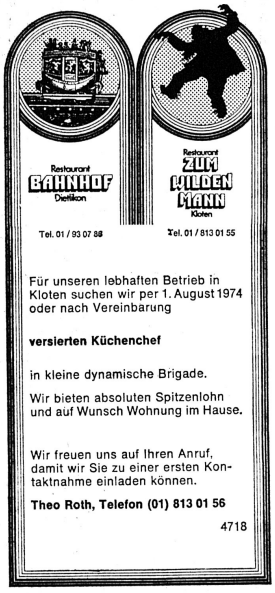
Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Gehaltsansprüchen an

Hotel-Restaurant Ländte
3653 Oberhofen
am Thunersee

Familie E. Blaser
Telefon (033) 43 15 53.

4694



Für unseren lebhaften Betrieb in Kloten suchen wir per 1. August 1974 oder nach Vereinbarung

versierten Küchenchef

in kleine dynamische Brigade.

Wir bieten absoluten Spitzenlohn und auf Wunsch Wohnung im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, damit wir Sie zu einer ersten Kontaktnahme einladen können.

Theo Roth, Telefon (01) 813 01 56

4718

EXECUTIVES WANTED

FOR INTERNATIONAL CLASS HOTELS

Director of Food and Beverage Operations
General Managers
Resident Managers
Food and Beverage Managers
Rooms Division Managers
Sales Managers
Auditors

Send curriculum vitae and salary history to:

Horwath & Horwath France
42, rue du Louvre
75001 - Paris

4743

HOTEL BELLEVUE

Hotel Bellevue
St. Moritz

Modernster Erstklass-Jahresbetrieb mit 3 Restaurants und neuem Personalhaus.

Wir suchen in unser Team:

Hotelsekretärin

Hostess oder
Chef de service

Offerten bitte an:
M. R. Pensel, Dir., Telefon (082) 3 37 31.

4756

FLUGHAFEN-RESTAURANTS
8058 Zürich Telefon (01) 813 77 66

Wir suchen

Serviertochter
Kassiererin
Betriebskoch
Betriebsmetzger
Buffetverkäuferin

Herr Grohe wird Ihnen gerne alle Fragen beantworten.

4415

Flughafen-Restaurants Zürich

HOTEL Illuster GARNI

Das Tor zum Zürcheroberland

Für unser neuerstelltes Hotel (80 Betten), welches nach den neuesten Erkenntnissen geführt wird, suchen wir eine Gouvernante sowie ein aufgeschlossenes Zimmermädchen.

(Jahresstelle)

Teamwork wird bei uns gross geschrieben. Wir arbeiten in einem angenehmen Arbeitsklima bei geregelter Arbeitszeit.

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns. Herr Odermatt gibt Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Illuster garni
8610 Uster
Tel. (01) 87 85 85.

4670

Butterfly

Hotel Butterfly Zermatt
70 Betten

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in neues Haus, tüchtige, selbständige

Sekretärin

für Réception, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten. Sprachenkundig.

Offerten mit Zeugnissen und Bild an:

A. Weingand
Hotel Butterfly
3920 Zermatt
Tel. (028) 7 87 21.

4674

Gesucht auf 1. September in lebhaften Landgasthof mit bestbekannter Spezialitätenküche

Restaurations-Service

1 Tochter oder Kellner

sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit.

ferner

1 junger Koch als Tournant
(Chef de partie oder Commis)

Offerten erbeten an:
Hotel Bären Langenbruck AG
4438 Langenbruck im Baselbiet
Telefon (062) 60 14 14
Herrn Hans Grieder verlangen.

03-4026

Hotel-Restaurant Belvoir
8803 Rüschlikon/Zürich

sucht

Chef de partie (Saucier)
Commis de cuisine
Serviertochter oder
Kellner

Hoher Lohn, Einzelzimmer im Hause, direkte Busverbindung zur Stadt.

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

4707

FLORA HOTEL
FLORAGARTEN
FLORA QUICK
FLORA HÜTTE

FLORA GRILL
FLORA BAR
HAZYLAND,
NIGHTCLUB

DIE flora BETRIEBE

SUCHEN:

Kellner
für
Hazyland

Beim Bahnhof Luzern
Tel. 041-22 41 01

4740

Rôtisserie zum Bären

Unterentfelden
Tel. 064 22 27 34

Inhaber
E. Scheibler-Cerutti

Gesucht auf 1. August

Serviertochter

oder

Kellner

Sie haben bei uns geregelte Freizeit, schönes Zimmer im Haus, guten Verdienst und ein angenehmes Arbeitsklima.

Rufen Sie uns einfach an.

29-13151

Wir suchen

Alleinkoch und Ehepaar

in berühmtes Spezialitäten-Restaurant am Stadtrand Zürich.
Auch spanische Gerichte.
Ueberdurchschnittlicher Verdienst.
Samstag/Sonntag frei möglich.
Auf Wunsch Zimmer im Hause.
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Bestausgewiesene Bewerber melden sich bitte:

Hotel Restaurant Sternen
Olé
8903
Waldegg/Birmensdorf

Tel. (01) 97 01 24 oder (01) 95 42 09
Herrn oder Frau Burgués

97.859.16

Spezialitäten-Restaurant-Tell
in Ostermundigen bei Bern
sucht

Kochlehrtochter

Eintritt 1974
Lehranfang: Frühling 1975.
Wir bieten eine gute Ausbildung und ein schönes Zimmer im Haus.
Offerten an: Fam. G. Duss-Waltert
Telefon (031) 51 10 21

54.878.001

Strandhotel und
Restaurant Seeblick
3705 Faulensee
am Thunersee

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch

Offerten bitte an:
Fam. Habegger, Tel. (033) 54 23 21.

4690

Wir suchen für unseren Familienbetrieb auf 1. August oder nach Uebereinkunft, eine tüchtige

Sekretärin

mit guten Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnissen, eventuell Italienisch.

Interessentinnen melden sich bitte unter Tel. (061) 22 52 50, Fam. Geyer, Basel.

4684

Gesucht
auf Mitte August oder nach Vereinbarung zuverlässige

Buffet-Tochter

in neuen modern eingerichteten Betrieb.

Hotel-Restaurant Bänklialp
6390 Engelberg
Tel. (041) 94 12 72.

4683

Restaurant + Casino zum Bären
5610 Wohlen AG

Für unsere moderne Hotelbar suchen wir versierte

Barmaid

eventuell auch Serviertochter, die sich als Barmaid ausbilden möchte.

Auskunft erteilt gerne unverbindlich.
Familie Blender-Flüeler
Tel. (057) 6 11 35.

OFA 51.128.200

Wir suchen für unser **Grill- und Rustikal-Restaurant** tüchtige und willige

Serviertochter

Sehr geregelte Arbeitszeiten, freie Kost und Wohnung. Wir garantieren guten Verdienst.
Schätzen Sie einen guten Teamgeist in einer guten Betriebsatmosphäre?

Wenden Sie sich an Max-R. Meier,

Hotel «Löwen»
8944 Sihlbrugg

Telefon (01) 729 95 55.

4669

Für unseren Grossbetrieb (6 Restaurants mit zirka 80 bis 100 Mitarbeitern) in Lausanne, suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft ein dynamisches, qualifiziertes

Direktions-Ehepaar

30–40jährig, Französisch, Deutsch und Italienisch sprechend (Spanisch erwünscht, jedoch nicht Bedingung), das bereits einem ähnlichen Betrieb vorgestanden hat.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 4668 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für unseren Grossbetrieb (Pizzeria, Snack, Cafeteria) in Lausanne, suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft einen dynamischen, qualifizierten

Chef de service

30–40jährig, Französisch, Italienisch und eventuell Deutsch sprechend, erfahren in Personalführung und Gästebetreuung.

Gutes Leistungssalär.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 4667 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sind Sie gewillt uns bei der Erreichung unserer anspruchsvollen Ziele zu helfen?
Modernes, mittelgrosses Erstklasshotel (85 Betten), mit Restaurationsbetrieb, in bekanntem Kurort in der Schweiz, sucht in seine Geschäftsleitung

Manager

Ihr Arbeitsbereich umfasst:
- Verkauf
- Réception
- Personal
- Administration.

In unserer modernen Betriebsführung sind Sie das federführende Mitglied unserer Geschäftsleitung.
Sind Sie initiativ, erfahren und nicht unter 28 Jahre jung, besitzen Sie den Fähigkeitsausweis (Kanton Bern), so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Referenzliste, Zeugnisabschriften und Foto unter Chiffre 4680 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Eintrittsdatum nach Uebereinkunft. (Einarbeitung in unserem Betrieb.) Diskretion zugesichert.

DU MIDI CENTRAL SEEHOF DAVOS
STIFFLER HOTELS DAVOS

Eine abwechslungsreiche, selbständige Aufgabe erwartet Sie innerhalb unserer Hotelbetriebe.
Für unser Zentral-/Direktionsbüro suchen wir eine tüchtige, sprachgewandte

Sekretärin

Wenn es Ihnen Spass macht, sich unserem kollegialem Team anzuschliessen, erwarten wir gerne Ihre detaillierte Offerte.

Stiffler Hotels, Davos
Zentralbüro Du Midi
7270 Davos Platz

Telefon (083) 3 60 32 (H. Waldvogel, Dir.).

4679

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Für die Stelle einer

2. Etagengouvernante

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. Etagengouvernante, auch in der Führung des Etagenpersonals, 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

Wir suchen ab möglichst sofort

Hotelsekretärin

NCR-kundig.

Offerten an

Hotel Casa Berna
6612 Ascona

4721

---

4 Hotels – 400 Betten – 2 Swimming-pools – Sauna – Solarium – Bars – Panorama-Restaurant – Bierstübli – Fonduestübli.

Davos

Wir suchen für eine lange Wintersaison (evtl. Jahresstellen)

Restaurationsbetriebe:	**2 Oberkellner** **Barmaid** **Chef de rang** **Demi-chef de rang** **Commis de rang** **Restaurationstöchter**
Küche:	**Chefs de partie (Saucier, Entremetier, Gardemanger, Hors d'œuvrier)** **Commis de cuisine**
Büro:	**1. Sekretärin** **2. Sekretärin**
Etagen:	**Zimmermädchen**
Lingerie:	**1. Lingère** **Lingeriemädchen**
Diverse:	**Nachtportier**

Sie suchen ein angenehmes Arbeitsklima? Also:

Offerten an

4757

CRESTA HOTELS DAVOS
zuhanden von P. Badrutt, Personalchef,
Telefon (083) 3 55 24

Agency METRO
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 englischsprechende Stewards, Dining-room und Bars (Tender). Head Walter.

Cooks – Pastry Cook – Butcher – Galley Boys und Girls. Cabin-Stewardessen und Stewards – Bäcker.

4296

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

Kornhaus — Keller Bern

sucht in Jahresstelle

Gardemanger

Restaurationstochter

Restaurationskellner

Koch-Patissier

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

Restaurant Kornhauskeller

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

1390

Suche per sofort oder nach Uebereinkunft, freundliche

Serviertochter

für unseren gepflegten A-la-carte-Service.

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zuegnis an

Peter Koepfli
Hotel Stadthof
5620 Bremgarten
Telefon (057) 5 50 73.

OFA 51.851.204

Holiday Inn and MÖVENPICK

Sprachkenntnisse – können Sie bei uns ausgezeichnet verwenden.
Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Réceptionistinnen

für den Empfang und die Betreuung unserer internationalen Kundschaft. Unser Hotel (250 Betten) befindet sich unmittelbar vor den Toren Zürichs. Sie werden bei uns einen mit den modernsten Mitteln ausgerüsteten Arbeitsplatz finden, wo eine interessante Aufgabe auf Sie wartet.

Wir bieten Ihnen:
- Zeitgemässe Entlöhnung
- Gute Sozialleistungen
- Unterkunft in unserem neuen Personalhaus.

Zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen. Wir geben Ihnen gerne und unverbindlich Auskunft.

Christine Baumann, Personalchef.
Telefon (01) 840 35 00

Holiday Inn and Mövenpick, Postfach, 8105 Regensdorf

P 44-61

Wenn Sie sich als freundliche, tüchtige

Serviertochter

einen sehr guten Verdienst,
geregelte Freizeit,
ein Zimmer im Hause wünschen,
dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Gasthof Rössli
Fam. H. Wenger
3144 Gasel bei Bern
Telefon (031) 84 02 11

OFA 54752005

FELDSCHLÖSSCHEN MÖVENPICK

Das könnte Sie interessieren?

Für unser gut besuchtes Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service

Wenn Sie Freude haben, in einem lebhaften Betrieb zu arbeiten, rufen Sie uns doch einfach an. Herr Hofmann steht Ihnen jederzeit gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

FELDSCHLOESSCHEN – MOEVENPICK BASEL
Marktplatz 30, Tel. (061) 25 31 02

P 44-61

Hotel Speer
8640 Rapperswil am See

sucht nach Uebereinkunft:

Commis de cuisine

Koch-Tournant

Auf Wunsch: Saison- oder Jahresstelle oder Aushilfe 2-3 Monate ...

Unser Betriebsklima und Teamgeist sind ganz vorbildlich.

Sehr hoher Lohn. Zimmer im Hause.

Telefon (055) 27 17 20, E. Hämmerli

4586

Luftseilbahn Gstaad – Höhi Wispile AG, Gstaad

Wir suchen für unser Bergrestaurant auf Wispile (2000 M.ü.M.) **auf 1. Dezember 1974 oder nach Uebereinkunft,** in Jahresstelle, fachkundiges, zuverlässiges, initiatives und einsatzfreudiges

Betriebsleiter-Ehepaar

Der bestehende provisorische Betrieb wird auf die Sommersaison 1975 durch einen zweckmässigen und bestelngerichteten Neubau mit Terrasse, bedientem Restaurant und Selbstbedienung, ersetzt.

Schöne Wohnung für Betriebsleiter und neuzeitliche Personalunterkünfte vorhanden.

Ausführliche Anmeldungen mit vollständigen Unterlagen und Referenzangaben sind zu richten an:

Marcel Burri, Präsident des VR
Hotel Alpina, 3780 Gstaad
Telefon (030) 4 31 62/63
welcher auch gewünschte zusätzliche Auskünfte erteilt.

05-23069

Gesucht nach Uebereinkunft:

Kochlehrling-Anwärter

in Spezialitätenrestaurant.

Zuerst Arbeit als Buffet- und Küchenhilfe, hernach Kochlehre unter Anweisung eines erstklassigen Küchenchefs.

(Jeweils beste Kochprüfungen!)

Hotel Speer
8640 Rapperswil am See
Telefon (055) 27 17 20

4587

Hotel Quellenhof
7310 Bad Ragaz

Für die Saison 1974 (bis Ende Oktober) ist noch folgender Posten neu zu besetzen:

Zimmermädchen

(eventuell auch aushilfsweise).

Bitte schreiben Sie an die Direktion oder rufen Sie uns an.

Telefon (085) 9 18 03.

4673

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Sommersaison 1974

Nachttelefonist
Telefonistin
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Kaffeeköchin
Glätterin
Näherin
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Palace Hotel, 7500 St. Moritz,
Telefon 2 11 01.

4675

Wir suchen einen

jungen Koch

zu kleiner Brigade in unseren vielseitigen Betrieb. Haben Sie auch Interesse an Kalkulation, Einkauf und Planung, dann melden Sie sich bei

Rodolphe Romano

Buffet CFF
2900 Porrentruy

Telefon (066) 66 21 35.

4605

Gesucht auf August/September 1974

1 Hotel-Directrice
2 Hotel-Sekretärinnen

und

1 Portier-Ehepaar

Haus in bekanntem Bündner Kurort, mit 200 Betten und Hallenbad, Sauna und Massage.

Wirtepatent nicht erforderlich.

Offerten unter Chiffre 4727 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel de Strasbourg
Genève

cherche pour de suite ou à convenir

un commis de cuisine

Faire offre avec copies de certificats et photo à la direction.

4725

Kulm Hotel
St. Moritz
Haus allerersten Ranges

sucht für die Sommersaison

Telefonistin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten an:

Direktion **Kulm Hotel, 7500 St. Moritz**
Telefon (082) 2 11 51.

4723

Berghaus Nagiens AG
7017 Flims Dorf/
Graubünden

Für die Führung des

Berghaus Nagiens

ist auf Winter 1974/75 die

Gerance neu zu vergeben

Das Berghaus Nagiens befindet sich im Herzen der Weissen Arena des Skigebietes Flims-Laax auf einer Höhe von 2128 m ü. M. Es verfügt über ein Selbstbedienungsrestaurant mit 120 und einer Terrasse mit 180 Sitzplätzen. Die Küche und das Office sind modern und praktisch eingerichtet mit grosser Leistungsfähigkeit. Im ersten und zweiten Stock sind Massenlagerpritschen für 80 Personen.
Das Berghaus Nagiens hat einen bedeutenden Umsatz und verlangt einen seriösen und grossen Einsatz.

NUR WINTERBETRIEB.
In Frage kommt beruflich bestausgewiesener Gerant oder Geranten-Ehepaar, wenn Kinder, nur mit nichtschulpflichtigen.
Persönliche Vorstellung nur auf Einladung.

Anmeldungen an den Verwaltungsrat der Berghaus Nagiens AG, z. H. von Herrn G. Meiler, 7017 Flims-Dorf.
Werbeanrufe anderer Zeitungen unerwünscht!

4742

VALMONT
GLION SUR MONTREUX
Tel. 021/61 38 02

cherche

secrétaire
chef tournant
(régimes)
chef de rang
commis de rang
portier d'étage
fille de lingerie

Prière de s'adresser à la direction
téléphone (021) 61 38 02, interne 500 ou 502.

4720

L'Hôtel Splendide Royal
Riva Caccia 7
6900 Lugano

cerca

1 segretario/ a di ricevimento

indispensabile conoscenza macchina contabile NCR 42.

Entrata immediata.

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

4710

Hotel
Storchen
Schönenwerd

Möchten Sie in einem modernen, dynamischen Betrieb Mitarbeiter werden?

Zur Ergänzung unseres Teams mit mittlerer Brigade suchen wir in Jahresstelle

Chef de partie und Commis de cuisine

Offerten an:

Hotel Restaurant Storchen
Schönenwerd
Telefon (064) 41 47 47.

P 29-30

Arosa

Kursaal-Casino AG,
7050 Arosa

Salle de jeu, Casino-Dancing, Stübli-Restaurant, Cinéma, Cava-Bar, Espresso-Bar, Kongress-Saal.

Wir suchen für lange Wintersaison:

Spielsaal:
1 Croupier
1 Bouleur

Büro:
Praktikantin

Dancing:
Dancing-Kellner

Cava-Bar:
Dancing-Kellner

Stübli-Restaurant:
Restaurations-Kellner

Espresso-Bar
Bar-Kellner

Küche:
Commis de cuisine

Allgemein:
Buffetbursche

Wir bieten in unserem lebhaften Betrieb einen angemessenen Lohn, geregelte Arbeitszeit und ein freundliches Arbeitsklima.
Logis in komfortabel eingerichteten Zimmern unseres neuen Personalhauses (Bad und WC).

Letztjährige Mitarbeiter, die an einer erneuten Einstellung interessiert sind, wollen sich bitte schriftlich melden.

Offerten sind zu richten an:
Direktion P. de Lorenz-Bretscher
Kursaal-Casino AG, 7050 Arosa,
Telefon (081) 31 12 61.

4649

Gesucht

in gutgehende Bar an idyllischer Lage am unteren Bodensee

Barmaid

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen in jungem Team, gute Verdienstmöglichkeiten, angenehme Arbeitsatmosphäre.

Offerten sind zu richten an
Herrn Oehrli
Seehotel Romantica,
Steckborn
Telefon (054) 8 20 26 oder (054) 8 21 35.

41-607

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

sucht per sofort fach- und sprachenkundigen

Kellner oder Tochter

für unser Restaurant français

La Bouillabaisse

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

4656

Grandvaux

Café-Restaurant
de l'Hôtel du Monde

La gérance et l'exploitation de cet important établissement public communal sont à remettre.

Elles seront confiées de préférence à un couple expérimenté.

Les personnes s'y intéressant voudront bien faire acte de candidature auprès de la Municipalité, et lui adresser un curriculum vitae manuscrit.

La Municipalité.

22-9324

Bellevue Palace Hotel Bern

Wir suchen in Jahresstellen mit Eintritt nach Uebereinkunft folgende Mitarbeiter:

Büro:
Empfangs-Sekretär
Kenntnis der NCR 42
Sprachen: D/F/E
Büro-Praktikant(in)
für die Bon- und Warenkontrolle.

Halle:
PTT-Telefonistin
Sprachen: D/F/E
Eintritt : 1. September 1974

Service:
Chef de rang
Chef d'étage
Commis de rang

Küche:
Commis de cuisine

Etage:
Zimmermädchen

Buffet:
Buffetdame oder Buffetbursche

Ihre Bewerbung mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und Foto richten Sie bitte an H. Kunze, Personalchef, **Bellevue Palace Hotel Bern.**

4623

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter
à-la-carte-kundig

Buffetmädchen
kombiniert für Buffet und Service.

Kochlehrtochter

Für bekanntes A-la-carte-Restaurant Nähe Bern.

Offerten an P. Wiedmer

Restaurant Bachmühle
3087 Niedermuhlern

Telefon (031) 81 17 02.

4636

Gross-**Restaurant,** Nähe Zürich, sucht per sofort oder Uebereinkunft dynamischen

Direktions-Assistenten

Ueberdurchschnittliche Bedingungen: sehr interessantes Pflichtenheft. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien bitte an W. Christen, in Firma

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Seidengasse 20, 8023 Zürich 1
Telefon (01) 23 63 64

44-661

Hôtel-Restaurant Montillier
1009 Pully-Lausanne

Nous cherchons de suite ou à convenir

commis de cuisine
cuisinière
garçon de cuisine

Restauration soignée à côté d'un chef de cuisine diplômé.

Faire offre à M. Grandjean,
téléphone (021) 28 80 66.

4459

CABARET DANCING

MOCAMBO

Für unseren erstklassig geführten Night-Club suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft einen

Kellner

mit guter Ausbildung und guten Umgangsformen.

Wir bieten:
Guten Verdienst, vorzüglich ausgebaute 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 79-901/63

SCHWEIZERISCHE UNFALLVERSICHERUNGSANSTALT
Nachbehandlungszentrum Bellikon
5454 Bellikon ✆ 056 - 96 24 06

Für unser neues Nachbehandlungszentrum in schöner Lage zwischen Zürich und Baden suchen wir eine weitere

Servicetochter

zur Mithilfe in der Cafeteria.
Wir bieten freundliches Arbeitsklima in modernem Betrieb, geregelte Freizeit, angemessenes Salär und gute Sozialleistungen.
Wir freuen uns, mit Ihnen in Verbindung zu treten und erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Offerte an den Verwaltungsdirektor des SUVA Nachbehandlungszentrums, 5454 Bellikon, Telefon (056) 96 24 06.

P 02-1492

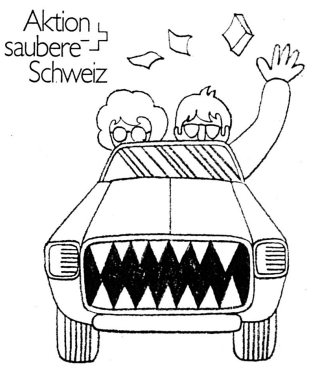
Hotel
EXCELSIOR
Arosa

Für die Dauer der Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

1. Sekretärin
2. Sekretärin
Telefonistin
Barmaid
Etagengouvernante
Office-Economat-Gouvernante
Kaffeeköchin
Chef de rang
Demi-chef de rang
Logentournant

Wir bitten um Zusendung von Bewerbungen mit allen Unterlagen, Foto sowie Gehaltsansprüchen.

4691



Stellengesuche Demandes d'emploi

40jähriges Ehepaar

Erfahrung in Hotel- und Restaurationsbetrieb
viersprachig, eigenes Personal

Hotel- und Wirtefähigkeitsausweis A

sucht für anfangs Herbst 1974 oder nach Uebereinkunft in Miete oder Gérance

grösseres Tea-room Stadt bevorzugt

Offerten unter Chiffre 4715 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef pâtissier

Oesterreicher, 27 Jahre, verheiratet, 5 Jahre Praxis in der Schweiz, sucht Jahresstelle auf 1. November 1974.

Offerten unter Chiffre 4730 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gerant

39, verheiratet, dreisprachig, mit Wirtepatent, sucht neuen Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre 4752 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin, Diplom SHV, Fähigkeitsausweis A, sucht einen neuen, verantwortungsvollen und selbständigen

Wirkungskreis

Mehrjährige Berufsausbildung im In- und Ausland, 4sprachig.
Eintritt Herbst 1974 oder nach Uebereinkunft.

Offerten erreichen mich unter Chiffre 4609, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dynamisches Hotelier-Ehepaar (34/26) mit eigenem Sommersaisonbetrieb im Tessin sucht für die kommende Wintersaison Direktionsposten von

Hotel oder Hotel garni

(Graubünden bevorzugt) eventuell auch im Ausland.

Offerten erbeten unter Chiffre 4667 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

25jähriges Mädchen sucht

Stelle

für Telefon und Empfang. Spricht Deutsch, Französisch, Italienisch und hat Englischkenntnisse.

Offerten unter Chiffre 4676 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Geübtes **Zimmermädchen** mit guten Sprachkenntnissen sucht Saisonstelle.

Offerten unter Chiffre 4712 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 37jährig, frei ab sofort, sucht Stelle als

Alleinkoch

Offerten bitte unter Chiffre 4750 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Original

Starline

Fruchtsäfte und Apparate direkt ab Generalvertretung noch zum alten Preis.

Prompter Reparaturservice.

ARAP AG
Staline-Vertretung
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 14 41

160

Schweizer 32, versiert in allen Sparten des Bar- und Dancingbetriebes sucht für Sommersaison 74 gute Stelle als

Barman oder Chef de service

in gutgehende Bar oder Bar-Dancing (Abendbetrieb). Langjährige Erfahrung, gute Sprachkenntnisse, erstklassige Referenzen.

Eilofferten unter Chiffre 4702, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Metzger

(28) mit solider Grundausbildung, Verkaufserfahrung, 2jähriger Handelsschule und 2jähriger Büropraxis sucht abwechslungsreiche und ausbaufähige Stelle in der Lebensmittelbranche.

Offerten bitte unter Chiffre J 301678 an Publicitas, 3001 Bern.

Schweizer, 36
zurzeit Stellvertreter des Patron

sucht ähnliche Tätigkeit oder Direktion Restaurant-Hotel

auf Anfang Dezember 1974.
Aus Familiengründen wenn möglich im Raum Zürich.

Offerten unter Chiffre 24-H307894, Publicitas, 6901 Lugano.

24-307894

Jeune Suisse, ayant beaucoup d'initiative et d'expérience pratique et théorique, aimerait prendre en

direction ou gérance

pour date à convenir
Bar, Restaurant, Hotel
de préférence Suisse romande.

Discrétion assurée. Chiffre 4610, Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Neben einer fundierten Ausbildung, Kochlehre, Hotelfachschule SHV, kann ich Ihnen eine Portion Unternehmungsgeist und Einfallsreichtum zur Verfügung stellen als

Direktor

eines mittleren bis grösseren Hotelbetriebs.

Offerten unter Chiffre 4747 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, dynamischer Schweizer, 27, gelernter Koch, abgeschlossene Hotelfachschule, Fähigkeitsausweis, Auslandaufenthalte (England, Australien), seit 3 Jahren Betriebsassistent, sucht auf 1. November interessante, selbständige Tätigkeit in

Hotel, Gastgewerbe oder Lebensmittelbranche

Sprachen: D, F, E, J, wenig Spanisch.

Gewünscht wird Büroarbeitszeit. Sporadische Auslandreisen angenehm.
Ihre Offerte mit Arbeitsbeschreibung und Salärangaben erreichen mich unter Chiffre 4732 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Berufstüchtiger und sprachenkundiger (Englisch, Französisch und deutsche Grundkenntnisse vorhanden)

HOTELIER

(Engländer)
mit Diplom der Schweiz. Hotelfachschule Lausanne, möchte sich gerne mit seiner Schweizer Frau, die gerne im Betrieb mithelfen würde, in der Umgebung Zürich oder Luzern niederlassen. Réception und Büro- oder Bararbeit bevorzugt, jedoch nicht Bedingung.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4729 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Deutschschweizerin (18½) mit Handelsschule und mit guten Französischkenntnissen sucht per sofort eine

Stelle auf dem Hotelfach im Tessin.

Auch sostige Bürostellen werden berücksichtigt.

Offerten unter Chiffre 29-301068 an Publicitas, 4600 Olten.

Junge Deutschschweizerin mit KV-Abschluss sucht auf November/Dezember Stelle als

Hotelpraktikantin

um sich als Hotelsekretärin auszubilden.

Zentral- oder Ostschweiz bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 4709 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verlobtes Paar sucht Jahresstelle
auf den 1. 12. 1974 als

Er: Küchenchef in Brigade von vier bis sechs Köchen mit siebenjähriger Praxis.

Sie: Serviertochter in Speiseservice mit fünfjähriger Erfahrung.

Wenn möglich mit Wohnung. Telefon privat (085) 6 58 43, erreichbar von 14.30 bis 16.30 Uhr.

Offerten sind zu richten an Gebhard Caviezel, Mooshalde 5, 9470 Buchs.

4751

Suisse, 26 ans, diplôme EHL, cherche nouvelle situation à l'année comme

assistant de direction

libre décembre 1974.

Faire offre sous chiffre 4749 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Junges Ehepaar

(beide im Besitz des Fähigkeitsausweises A) sucht Stelle im Restaurations- oder Hoteliergewerbe zwecks weiterer Ausbildung.
Kenntnisse in Küche bzw. Service/Buffet vorhanden, ebenso kaufm. Erfahrung.
Offerten unter Chiffre 4748 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Deutsche, gelernte HOGA-Gehilfin, zurzeit als

Hausdame/Gouvernante

tätig, sucht auf 1. September oder später dementsprechenden Wirkungskreis oder Stellung zur Weiterbildung in Empfang und Büro.
(Englisch sprechend, Kenntnisse in Französisch und Italienisch.)

Offerten mit ungefährer Gehaltsangabe unter Chiffre 4753 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune homme

25 ans AEEH, nationalité suisse, cherche poste à responsabilités, région Suisse romande.

Libre début septembre.

Faire offres sous chiffre 4701, Hôtel-Revue, 3001 Berne.

FACHEHEPAAR

Deutsche, Permis A, sucht zum 1. September 74 oder nach Vereinbarung neuen Wirkungskreis.
Er:
37 Jahre, Küchenchef
guter Kalkulator, firm in bürgerlicher und feiner Küche. Auslanderfahrung, Sprachen D, F etwas I.
Sie:
36 Jahre, Serviererin. Diplom Servierschule Nürtingen bei Stuttgart, Sprache D.

Angebote erbeten postlagernd, 2067 Chaumont.

4700

Deutschschweizer 32, sucht für die Wintersaison 1974/75 interessanten und verantwortungsvollen Posten als

Barman oder Chef de service

In erstklassige und gutgehende Bar oder Bar-Dancing (Night-Club).
Langjährige Erfahrung in allen Sparten des Bar- und Dancingbetriebes. Nachtbetrieb bevorzugt. Gute Sprachkenntnisse (viersprachig). Angenehme Umgangsformen und guter Organisator. Erstklassige Referenzen.

Damit eine frühzeitige persönliche Kontaktnahme gewährleistet ist, bitte ich um eine ausführliche Offerte unter Chiffre 4703, Hotel-Revue, 3001 Bern.

33jähriger Hotelier mit guten fachlichen, betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Kenntnissen sucht folgenden neuen Aufgabenbereich:

Direktion eines grösseren Hotels

oder

Stabsstelle in einer Hotelkette

Sprachkenntnisse vorhanden, Ausland erwünscht.
Frei ab Winter 1974.

Chiffre 4671, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de réception

autrichien, 29 ans, depuis 3 ans en poste dans hôtel 1er rang de 80 lits, cherche poste intéressant à partir de novembre (de préférence en Suisse romande).
Chiffre 4677, Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Ich disponieren rechtzeitig und suchen auf Januar oder Frühjahr 1975 eine

Person zur Führung eines Erstklass-Hauses

(Hotel oder Restaurant). Und Sie vertrauen die Leitung auch einer Frau an.

Sie biete Kenntnisse in allen Sparten, die sich zeigen lassen können (Deutsche, 34 Jahre mit Niederlassung, Ausweis A und als Hotel-Restaurant-Gerantin tätig).

Schreiben Sie an Chiffre 4678 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid

sucht Stelle in Bündner Kurort.
Offerten unter Chiffre 41-300 659 an Publicitas, 8401 Winterthur.

P 41-300659

Selbständiger, junger Hotelier/Restaurateur mit grosser Erfahrung in schweizerischer Restaurant-Organisation sucht ab Herbst leitende Position in

branchenverwandter Firma

Offerten bitte unter Chiffre 4651 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutscher, 34 Jahre, verheiratet, seit zehn Jahren in der Schweiz, in ungekündigter Stellung als Vize-Direktor eines grossen Hotels in der deutschen Schweiz, Hotel-Fachschule, sprachenkundig, erfahren in allen Gebieten des Hotelgewerbes, sucht neuen Wirkungskreis als

Direktor

für Herbst oder kommendes Frühjahr, evtl. nach Uebereinkunft.
Genf oder Genfersseegebiet bevorzugt.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4645 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune **chef de partie** cherche place comme

remplaçant

du 15 juillet au 15 septembre.
De préférence en Suisse française.

Offre à:
W. Schöpf
Hôtel Edelweiss, Beckenried

4731

Couple d'hôtelier-restaurateur suisse

46/44 ans E. H. L. Patente 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 Berne.

30jähriger
dipl. Küchenchef
sucht neuen Wirkungskreis in Jahres- oder Zweisaisonstelle in eine 12- bis 20-Mann-Brigade. Bin Rezeptier und kalkulationssicher.

Offerten unter Chiffre 4648 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Hotelier-Ehepaar

mit langjähriger Erfahrung in selbständiger Führung von mittleren Hotels – zuletzt Pächter eines für seine gute Küche bekannten Landgasthofes –

sucht ab Oktober/November 1974

Leitung eines Hotels oder eines guten Restaurants in grösserer Agglomeration des Kantons Bern. Vorzügliche Referenzen, gute Ausbildung (Diplom Hotelfachschule Lausanne), Auslanderfahrung.

Bitte richten Sie Ihre Offerte unter Chiffre 4652 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen prima

Raclette-Käse

vollfett,
per Kilo Fr. 7.50

Emmentaler
vollfett,
per Kilo Fr. 7.50

Tel. (071) 31 21 05

P 33-622

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Hotelschule Lötscher
Rigi Kaltbad

Im Herbst 1974 beginnen folgende Kurse:

Diplomkurs

23. September 1974 bis 17. September 1976

Hoteladministrationskurs

8. Oktober bis 12. Dezember 1974

Servicekurse

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

Küchenkurs

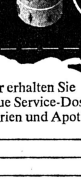
11. November bis 12. Dezember 1974

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

105

Schlafen Sie gut – wir «arbeiten» noch – in der Speisekammer.

Nachts werden sie rege – die Schaben, Silberfischchen u. a. Und Mücken finden sich im Schlafzimmer ein. Sie entwickeln prächtigen Appetit. Auf Ihre Vorräte. Oder auch auf Ihr Blut. Schmutz und Krankheitserreger lassen sie zurück. Ehe Sie es merken, ist es oft schon zu spät.
Wir wollen, dass Schaben, Mücken, Fliegen, Ameisen, Silberfischchen u. a. Hausungeziefer ihr Lebenlassen. Deshalb hat BAYER BAYGON entwickelt. Ein Mittel, das allem Ungeziefer für immer den Appetit verdirbt.
Damit Ihnen alles schmeckt.
BAYGON macht Schluss mit dem Ungeziefer.



BAYGON
BAYER AG ZOLLIKOFEN

BON
Fr. 3.50 billiger erhalten Sie die neue Service-Dose in Drogerien und Apotheken.
Name, Vorname
Betrieb
Strasse
PLZ, Ort

BAYGON, Giftklasse 4, Warnungen auf der Packung beachten.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu verkaufen

Hotel Gare und Terminus in Martigny (VS)

Liegenschaft bestehend aus 22 Zimmern, Geschäftslokal und Wohnungen.
Sehr gute Geschäftslage.

Sich wenden an:

Me Francis Thurre, notaire, MARTIGNY
Telefon (026) 2 28 04

P 36-6820

Aus gesundheitlichen Gründen **zu verkaufen**

Hotel garni

im Zentrum von Locarno, mit 70 Betten, exklusiv eingerichtet.

Jahresbetrieb. Kapitalbedarf zirka Fr. 430 000.–.

Offerten unter Chiffre 4631 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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.

Wollen Sie sich in einem aufstrebenden Mineral-Thermalbad zur Ruhe setzen und trotzdem noch etwas tätig sein oder wollen Sie für einen Sohn/Tochter eine Existenz gründen?
Ich kann Ihnen in **Bad Bellingen am Südschwarzwald** ein einmaliges Grundstück (alle übrigen bereits bebaut) 1311 m², mit eingabefähig ausgearbeiteten Bauplänen einschliesslich Statik, Ent- und Bewässerung, WW-Heizung und -Versorgung, allen Massen- und Kostenberechnungen (Basis 1967), für eine **Kurpension mit 28 Betten** anbieten.
Das Projekt konnte lediglich wegen längerer Krankheit nicht mehr realisiert werden.
Eilzuschriften unter FM 1546 an Anzeigen-Fackler, 8 München 1, Postfach 671.

P 46-5906-68

Seerestaurant

Ostufer Wörthersee
im Stadtbereich von Klagenfurt, nach Umbau, ab 1975, zu verpachten.

Zuschriften unter 70.249 an OWG-Klagenfurt.

679

Stellenangebote
Offres d'emploi

Vierwaldstättersee
Gesucht nach Uebereinkunft

Aide du patron

für Hotel, Restaurant, Bar und Dancing.

Offerten unter Chiffre 4734 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Eden
6440 Brunnen

sucht

Kellner oder Servier-tochter

für Restaurant und Diskothek.

Tel. (043) 31 17 98

4733

Entre Genève et Martigny, à remettre pour date à convenir

restaurant gastronomique renommé et petit hôtel

avec magnifique terrasse, vue imprenable sur le Léman, parking, garage et plage privée.

Conviendrait pour hôtelier-restaurateur qui tient établissement saison d'hiver.

Pour tous renseignements, écrire sous chiffre 4644 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Zu verkaufen erstklassige

Hotelliegenschaft

direkt am Bodensee. Neu umgebaut mit Grill, Grotto, Saal, Bar und 50 Hotelbetten.

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre OFA 1135 Zf an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Hotel-Restaurant

in landschaftlich einzig schöner Gegend des Kantons Bern wird aus jahrzehntelangem Eigenbesitz verkauft. Sämtliche Gebäulichkeiten sind in sehr gutem Zustande. Zimmer mit zirka 60 Fremdenbetten, Ferienwohnungen; diverse Gastwirtschaftslokalitäten und Speisesäli mit zirka 250 Sitzplätzen. Grosser Autoparkplatz und einige Autoboxen. Einmalige Gelegenheit für kapitalkräftige Interessenten eventuell als Kapitalanlage oder für Hotelkette.

Anfragen bitte unter Nr. 2625 an **G. Frutig,** Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, **3011 Bern.**

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.

Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65.

P 44-661

Versiertes Restaurateur-Ehepaar

«alter Schule», mit langjähriger, selbständiger Erfahrung, möchte seinen

Wirkungskreis verkleinern

Wir suchen per 1. Januar 1975 oder nach Vereinbarung in Miete

Spezialitäten-Restaurant

mit 35 bis 50 Plätzen, eventuell mit Hotel garni, an gut frequentierter Lage, in Haupt- oder Kurort.
Reichhaltiges Klein- und Kücheninventar inkl. Maschinenpark in neuwertigem Zustand vorhanden.

Offerten mit detaillierten Angaben sind zu richten unter Chiffre 4566 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Particulier cherche à acheter

brasserie café-restaurant

ou éventuellement hôtel-restaurant dans une ville de Suisse romande.

Faire offres écrites sous chiffre 4553 à Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Sehr schönes

Hotel-Restaurant

an einmaliger Lage, 45 Minuten ab Zürich, zu verkaufen. Umsatz über 1,2 Mio Fr. (⅓ Logement, ⅔ Restauration).

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-63147 an Publicitas, 8021 Zürich.

P 44-661

Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung in allgemeiner Körper- und Sportmassage.
Diplomabschluss.
Prospekte anfordern.
Leitung: P. Härtsch, Masseur der schweiz. Skinationalmannschaft.

Fitness-Center Flair, Torstrasse 17, 9000 St. Gallen
Tel. (071) 25 37 60.

P 33-36396

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

A remettre

(gérance ou évent. achat)
pour couple cuisinier

hôtel-restaurant

(Valais)

20 lits et dortoirs à 50 places.
A proximité de route internationale.

Pour tous renseignements écrire sous chiffre 4666 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Zu verkaufen älteres, ausbaufähiges

Hotel-Restaurant

mit zirka 20 000 m³ Umschwung, grösstenteils Bauland, im oberen Toggenburg, an sonniger Lage und an der Hauptstrasse gelegen.

Einmalige Gelegenheit als Kapitalanlage.

Anfragen von Selbstinteressenten sind zu richten unter Chiffre SA 57892 St an die Schweizer Annoncen AG, «ASSA», 9001 St. Gallen.

Zu verpachten

mittelgrosses

Hotel

in bestbekanntem Winter- und Sommerkurort der Zentralschweiz.

Anfragen unter Chiffre 4716 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hauts de Montreux A vendre

Ravissant petit hôtel de 22 lits, café-restaurant, jolie salle à manger, confort, annexe pour banquets et bals, parking, grandes terrasses. Situation unique. Vue imprenable sur le lac et les Alpes.

Prix de vente: fr. 410 000.– à discuter. On peut traiter avec fr. 80 000.– à fr. 100 000.–

Renseignements sous chiffre PZ 902207 à Publicitas, 1002 Lausanne.

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

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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614922

Planen Sie Ihre Karriere!

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 Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name:

Vorname:

Beruf:

Strasse:

PLZ/Ort:

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Anschlagbrett Tableau noir

Instruktions-Schulungskurse

für Kochlehrlingsklassen der Gewerbeschulen der Schweiz im Forum Culinaire, Gümligen

Anlässlich der Jahresversammlung 1973 der Schweizerischen Kochfachlehrer-Vereinigung wurde der Beschluss gefasst, den Kochlehrlingsklassen im Rahmen ihrer neuen, dreijährigen Gewerbeschulausbildung Gelegenheit zu einem praktischen Instruktionskurs im Forum Culinaire zu geben.

Sinn und Zweck der Instruktions-Schulungskurse sind primär, die Kochlehrlinge in die sinnvolle Anwendung von Convenience Food und den rationellen Einsatz von neuzeitlichen Aufbereitungsmethoden praxisnahe einzuführen. Der Kurs stellt eine ideale Ergänzung des Unterrichtsprogrammes an den Gewerbeschulen dar.

Kursablauf-Programm:

08.45–09.00 Ankunft, kleine Erfrischung
09.00–09.10 Begrüssung, Kursmotivierung
09.10–09.45 Was sind Convenience Food? Ueberblick, Symbolerklärungen, Einsatzmöglichkeiten (sinnvolle Ergänzungen mit Frischprodukten)
09.45–10.20 Demonstration, unter aktiver Mitarbeit der Kursteilnehmer (Ableitungen von Basisprodukten usw.)
10.20–11.20 Ueberblick über Haltbarmachungsverfahren (Sterilisieren, Pasteurisieren, Naka-Delphin-System, Halbkonserven, Konserven) Lagerung und Haltbarkeit (Lagerfähigkeit)
11.20–11.40 Vorschriften Lebensmittelgesetz
11.40–11.50 Demonstration Vakuumverpacken
11.50–12.00 Kalkulationsvergleich als Beispiel
12.00–12.15 Pause, Erfrischung
12.15–12.45 Zubereiten des Mittagessens durch die Teilnehmer
12.45–13.45 Mittagessen
13.45–14.15 Das Heissluft-Umwälzsystem (mit Demonstration)
14.15–14.50 Regenerierungssysteme:
– mit Heissluftumwälzung (Gastromet)
– mit dunklen Infrarotstrahlen (Régéthermic)
14.50–15.20 Das Mikrowellensystem (mit Demonstrationen)
15.20–15.40 Der Speedcooker (mit Demonstrationen)
15.40–16.00 Pause, Erfrischung
16.00–16.30 Diskussion – Fragenbeantwortung – Zusammenfassung
zirka 16.30 Kursabschluss

Die Instruktions-Schulungskurse stehen unter dem Patronat der Schweizerischen Kochfachlehrer-Vereinigung SKVF) und dem Forum Culinaire mit den beiden Partnerfirmen Haco AG, Gümligen, und Hero Conserven, Lenzburg.

Teilnehmer

Die Instruktions-Schulungskurse für Kochlehrlingsklassen stehen **sämtlichen Gewerbeschul-Kochlehrlingsklassen** offen. Von vielen Kochfachlehrern wird der Kursbesuch im 4. oder 5. Semester als am wirkungsvollsten beurteilt. Grundsätzlich liegt der Zeitpunkt des Kursbesuches im Ermessen jedes einzelnen Fachlehrers.

Kursort

Forum Culinaire, 3073 Gümligen bei Bern (gute Zugsverbindungen aus allen Richtungen).

Kosten

Die Kurskosten, inklusive Mittagessen und Pausengetränke, werden vollständig von den Firmen Haco AG und Hero Conserven als Partner des Forum Culinaire, im Sinne eines konstruktiven Beitrages zur Förderung und Hebung der beruflichen Aus- und Fortbildung im Kochberuf übernommen.
Die Reisespesen sollen von den Kochlehrlingen und/oder Gewerbeschulen bestritten werden.

Anmeldung

Bitte rechtzeitig mündlich oder schriftlich an das Forum Culinaire, Gümligen, Telefon (031) 52 00 61. Da die Datenreservation in der Reihenfolge ihrer Eingänge erfolgt, ist es empfehlenswert, wenn möglich 1 oder 2 Ausweichdaten anzugeben.

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

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

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

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

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: Vorname:

Adresse:

Telefon:

Wo erreichen Sie uns?

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

Demnächst beginnt der **Vorkurs** auf die

Höhere Fachprüfung für eidg. dipl. Küchenchefs

Bewerber (mit 5 bis 6 Jahren Tätigkeit im Beruf) erhalten die näheren Unterlagen gegen Einsendung dieses Talons:

Einsenden an:

Max König, Präsident Fachkommission beider Basel
Restaurant Helm, Eisengasse 16, 4051 Basel

Senden Sie mir die Unterlagen Höhere Fachprüfung für eidg. dipl. Küchenchefs (Vorkurs).

Name und Vorname:
PLZ/Ort:
Strasse:
Alter:
Im Beruf seit:
Datum:
Unterschrift:

Vorbereitungskurs für Eidg. Dipl. Küchenchefs

Die Fachkommission St. Gallen–Appenzell–Liechtenstein führt bei genügender Beteiligung einen Vorbereitungskurs durch.

Kursbeginn: Oktober 1974, April 1975
Kursort: Gewerbeschule St. Gallen
Wöchentlich 1 bis 2 halbe Tage.
Anmeldungen sind erbeten bis 10. August an:
E. Sutter, Bahnhofbuffet,
9100 Herisau.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen die **Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe in Zürich.**
Telefon (01) 36 72 22

Bar KURS

Perfekt im Fach durch Kaltenbach, wo denn sonst!

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

Kursbeginn:
5. August und 2. September 1974

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

deutsch, französ., italien., engl.

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

HOSPRA ECOLE HOTELIERE DE LANGUES ET DE MANAGEMENT

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

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

Hotel-Fernkurs

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

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

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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs. HR 50

Name
Strasse
Ort

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:
15. Juli 1974
5. August 1974
26. August 1974

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

Für Ihre Agenda — Pour votre agenda

Datum/Dauer	Veranstaltung	Ort
Juli		
23. 7.	Hotellerie-Kommission Howeg	Grenchen
August		
16. 8.	Abteilungsleiter-Rapport	Bern
20. 8.	ERFA 12	Zürich
21.–23. 8.	ERFA 11	Vitznau
23. 8.	Kommission Berufsbildung	Bern
25. 8.	Ferienschluss Hotelfachschule	Lausanne
27.–30. 8.	Kaderkurs Nr. 44	Bad Ragaz
30. 8.	Kommission Hotel-Revue	Bern
September		
5. 9.	Personalausflug	
6. 9.	Normenkommission	
6. 9.	Kommission Unternehmerschulung	Murten
8.–11. 9.	Multiserva	Berlin
8.–14. 9.	Euhofa-Kongress	Oxford
8.–14. 9.	Internationale Hotel- und Restaurant-Ausstellung	Sao Paulo
13. 9.	GV HIV/Vorort	
18.–19. 9.	GV Fremdenverkehrsverband SFV	Ostschweiz
24.–25. 9.	Zentralvorstand	Romanshorn

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

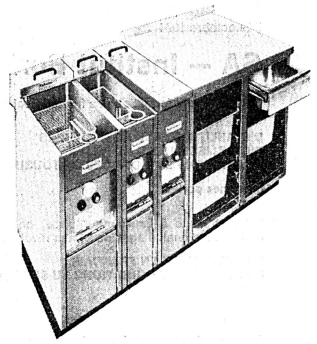
BLÄTTLERS
Spezialfachschule

Service
14. 10. – 8. 11.
Bar
2. 9. – 13. 9. / 30. 9. – 11. 10.
Flambieren/ Tranchieren
16. 9. – 20. 9. / 11. 11. – 15. 11.
Chef de service
16. 12. – 20. 12.
Weinseminar
23. 9. – 27. 9.
Bar-Management
18. – 22. 11.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

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

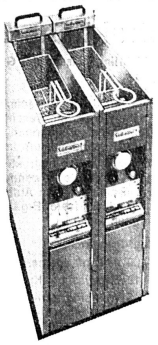
Für Ihre durchrationalisierte Küche eine Valentine-Friteuse Gastronorm



Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

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

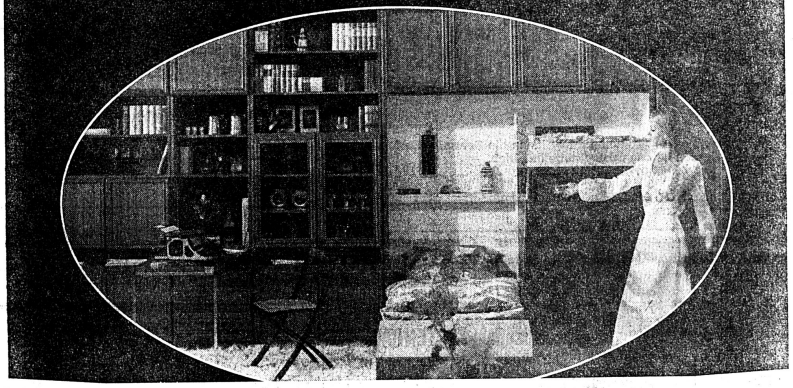


Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

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

Die Formel für doppeltes Wohnen

vom modernen Wohnraum zum komfortablen Schlafzimmer



Klappbett-Elementwohnwand für das Hotel – neu die Idee – neu die Konstruktion

- Unser **Klappbettprogramm** ist **speziell für den Hotelbetrieb** konstruiert worden – aufklappbar **ohne** Kraftaufwand – **sicher** in der Funktion
- Patentiert – exklusiv für die Schweiz – konkurrenzlos im **Preis**

Schöpf
EINRICHTUNGSHAUS
Innenarchitektenteam
Kornplatz 2, 7000 CHUR
Telefon (081) 22 64 16

Ihr Vorteil:

- Eindeutig beste Raumausnützung
- Kosteneinsparung
- **Personaleinsparung**
- **Wohnliche** Möblierungsmöglichkeiten
- Anbauprogramm zum Massschneiden
- **Ihr Gast** wird Ihnen die Investition belohnen

Spezialisiert für Hotelmöblierung

Wirte!

Gratis-Katalog
verlangen für neue
TISCHE + STÜHLE
BON

Name u. Adresse

senden an:

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

30 000 Angestellte fehlen dem schweiz. Gastgewerbe

Dies bedeutet: Lohnkostenexplosion, Umsatzeinbussen, Leistungsabbau, Betriebsschliessungen.

Diese schwerwiegenden Folgen können teilweise vermieden werden.

Die Lösung heisst:
konsequente Arbeitsteilung – optimale Rationalisierung.

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

Grosse Vorteile für Sie:

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

HOTEL-WÄSCHE AG
Weinbergstrasse 149, 8006 Zürich, Telefon (01) 60 17 02

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.

Papier-Toques

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

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

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

213

DAS ECHTE GEBRAUT IN PILSEN
Pilsner Urquell
PILSEN

Tuborg Bier
KOPENHAGEN

LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 99 80 93