

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 29

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 29 18. Juli 1974

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
83e année

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

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

Das richtige Wort

Auf dem schweizerischen Abstimmungskalender 1974 steht eine schicksalsschwere Vorlage: die Volksinitiative gegen die Ueberfremdung und Uebervölkerung der Schweiz. Werden am 20. Oktober die Stimmbürger mehrheitlich ein Ja in die Urne legen, so kommt dies für über 540 000 Ausländer in der Schweiz einem Ausweisungsbefehl gleich. Innerhalb einer Frist von drei Jahren müsste, nach dem Willen der Initianten, rund acht Prozent der Wohnbevölkerung der Schweiz die Koffer packen – ein Massenexodus, wie ihn das Abendland seit Ende des Zweiten Weltkrieges nicht mehr erlebt hat.

Was die Initiative der «Nationalen Aktion gegen die Ueberfremdung von Volk und Heimat» fordert, lässt sich einstweilen nur in Zahlen fassen. Bis 1. Januar 1978 hätte der Bundesrat dafür zu sorgen, dass die Zahl der Ausländer in der Schweiz 500 000 nicht übersteigt. Der Anteil der Ausländer darf in jedem Kanton mit Ausnahme von Genf 12 Prozent der schweizerischen Wohnbevölkerung nicht übersteigen. Zudem müsste die Zahl der ausländischen Saisonarbeiter auf 150 000, jene der Grenzgänger auf 70 000 beschränkt werden.

Der eigenen Vorstellungskraft überlassen bleibt, was solche Zahlen an menschlicher Tragik verborgen halten. Vielleicht mögen Vergleiche mit der Ausweisung Tausender von Inder aus Uganda fehlender Phantasie nachhelfen. Von den 540 000 wegzuzweisenden Ausländern in der Schweiz wären voraussichtlich immerhin eine Viertelmillion Ausländer im Besitze der Niederlassungsbewilligung, Menschen also, die meist seit über zehn Jahren in unserem Land sesshaft sind.

Könnte die Schweiz für eine solche Massnahme auf das milde Verständnis des Auslandes, seiner Handelspartner und Touristen rechnen, auf ein Verständnis, das man offenbar dem afrikanischen Entwicklungsland Uganda nicht zu schenken bereit war?

Mit den 540 000 Ausländern würden uns aber nicht nur Menschen, Nachbarn und Freunde, Arbeitskameraden und namenlose Passanten verlassen. Rund 320 000 dieser Weggewiesenen sind berufstätig. Teile des komplizierten Räderwerks unserer Wirtschaft, deren wahllose Entfernung nicht ohne schwere Störungen abgehen könnte. Viele dieser Ausländer, namentlich unter den Niedergelassenen, nehmen Kadepositionen in unserer Wirtschaft ein. Eine grosse Zahl von ihnen erfüllt Funktionen, für die sich schon längst keine einheimischen Arbeitskräfte mehr finden lassen. Unbekannt, gewiss aber hoch, ist die Zahl jener Schweizer, die dank dem Heer ausländischer Arbeitskräfte in höhere Positionen der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Hierarchie nachzurücken vermochten.

Vernichtend müsste ein rigoroser Abbau des Ausländerbestandes in der Schweiz nach der Methode der NA-Initiative jene Branchen treffen, die einen unverhältnismässig hohen Anteil ausländischer Arbeitskräfte beschäftigen und ausserdem personalintensiv sind. Darunter fällt das Gastgewerbe. Wenn es industriellen Grossbetrieben nach langen und verlustreichen Jahren

allenfalls gelingen könnte, durch rigorose Produktionseinschränkungen, Inkaufnahme partieller Arbeitslosigkeit von Schweizern und Verlegung ganzer Abteilungen ins Ausland die Rosskur durchzustehen, so würden sich zahlreiche Hotelbetriebe gezwungen sehen, ihre Tore für immer zu schliessen.

Nur erahnen lassen sich einstweilen die indirekten wirtschaftlichen, strukturellen und sozialpolitischen Folgen. Die künstliche Reduktion von Arbeitskräften bei einem ohnehin schon ausgetrockneten Arbeitsmarkt müsste auch in Zeiten wirtschaftlicher Stagnation zu einer neuen Runde inflationärer Lohnauftriebe führen. Wieder wären es die personalintensiven Dienstleistungsbetriebe, die wegen fehlenden Ausweichmöglichkeiten (arbeitskräftesparende Rationalisierung) diese Kostenwelle voll zu spüren bekämen.

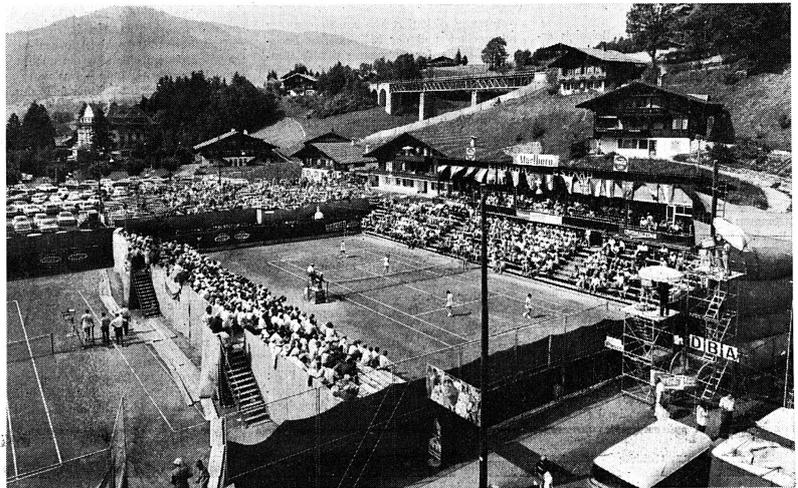
Akzentuieren müsste sich zwangsläufig auch der Grundsatz zwischen Ballungsgebieten und Entleerungsräumen. Standortgünstigere und wirtschaftlich stärkere Grossunternehmen des Mittellandes dürften den Schock des Fremdarbeiterabbaus besser durchstehen als ohnehin bedrängte Kleinbetriebe in den Bergregionen. Der Kampf auf dem noch schmalbrüstiger gewordenen Arbeitsmarkt wäre zum vornherein entschieden. Die strukturpolitischen Massnahmen zum Ausgleich der wirtschaftlichen und sozialen Gegensätze zwischen Mittelland und Bergregionen, die der Bund endlich in Angriff genommen hat, wären zum Misserfolg verurteilt, noch ehe sie wirksam werden könnten.

Die Frage drängt sich auf, wozu von unserer Wirtschaft und Gesellschaft, von jedem einzelnen Bürger, Konsumenten und Produzenten ein so hoher Preis gefordert wird. Gewiss, die Bevölkerungszahl der stark besiedelten Schweiz wäre um eine halbe Million kleiner geworden.

Aber eine überzeugende Antwort fällt einem heute schwer. Kein Wunder, die Initiative ist ein verspätetes Kind der sechziger Jahre, eine emotionale Reaktion auf beängstigende Formen des wirtschaftlichen und demografischen Wachstums, welches das Gesicht der Schweiz in einem Jahrzehnt stärker wandelte als zuvor ein ganzes Jahrhundert. Solche Verfremdungsgänge haben mittlerweile von ihrem Schrecken eingebüsst. Das wirtschaftliche Wachstum hat sich verflacht, die Vision einer Schweiz mit zehn Millionen Einwohnern als überreift herausgestellt. Der Bund ist daran, unerfreuliche Entwicklungen mit einer aktiven Konjunktur-, Raumplanungs- und Strukturpolitik in den Griff zu bekommen. Rosskurren mit Ueberfremdungsinisiativen passen nur mehr schlecht in diese Landschaft.

Es macht den Anschein, als könnten die Initianten der NA-Initiative ob der Geister, die sie riefen, selber nicht mehr ganz froh werden, wenn Nationalrat Oehen am Fernsehen erklärt, nicht zu verantwortende Folgen der Initiative könnten durch Anwendung von Notrecht verhindert werden. Mit dem ausdrücklichen Verzicht auf die Rückzugsklausel haben sich die Initianten den Weg zurück allerdings verbaut. Das Volk hat das letzte Wort. Zu hoffen bleibt, es finde das richtige.

Hansueli Sonderegger



Tennisfans unter sich: Einen Höhepunkt im Schweizer Sportgeschehen bilden jeden Sommer die «Internationalen» der Schweiz in Gstaad. (Bild Föh)

L'hôtellerie suisse dans le miroir de la presse

A la suite du voyage de presse organisé à l'occasion de la Semaine suisse – Arbalète, de nombreux articles sont parus dans les principaux quotidiens romands. En voici quelques extraits:

LA SUISSE:

Placés devant une situation de fait inéluctable, nombre d'hôteliers cherchent aujourd'hui la solution à leurs multiples problèmes dans la rationalisation et la coopération. A Granges et Bettlach, la Howeg est en mesure de satisfaire ses 7000 membres en produits de toutes sortes à des prix de gros; cette coopérative n'a pas hésité à développer une «gastronomie (!) industrialisée» (précuisinée) qui, si pratique qu'elle puisse être pour les restaurateurs, ne compensera jamais la cuisine traditionnelle. A Gstaad, pour abaisser le coût de l'entretien du linge, une douzaine d'établissements ont créé une buanderie centrale. (...)

L'hôtellerie suisse traditionnelle, qui a longtemps vécu sur son image de marque et de qualité sans trop se soucier de l'avenir, se trouve affrôlée aujourd'hui à des problèmes multiples et complexes qu'elle est contrainte de résoudre pour survivre. Les pouvoirs publics ne pourront pas toujours rester sourds à ses appels, car les rentrées de devises (quelque 5 milliards en 1972), en cas de restrictions, sont bienvenues. La crise par laquelle passe actuellement le tourisme peut donc être salutaire si elle contribue à éveiller l'Etat dans la recherche d'une véritable politique hôtelière. (André Froidevaux)

de Zurich, mais que 82% des hôtels ont moins de 50 lits. Et que seuls 5% des établissements en ont plus de 100. Une industrie artisanale, en somme, qui comme toutes celles de ce type est condamnée aujourd'hui à endurer les plus grandes difficultés. (...)

On aurait tort, cependant, d'accabler les seuls hôteliers: l'infrastructure touristique, du ressort des cantons et des communes, a pris parfois un sérieux retard. On comptait sur le seul attrait de l'hôtel en tant que tel, du beau coup d'œil, du chocolat et d'un orchestre «pain-fromage» pour attirer l'étranger. Les loisirs à la mode de 1900, en somme. On s'est mis, mais un peu tard, à réaliser que la clientèle demandait plus, et que pour prolonger la saison, il fallait offrir des équipements et une animation suffisamment attrayants. Aujourd'hui encore, pourtant, la saison reste ridiculement courte pour ce que l'on appelle les hôtels saisonniers: certains doivent réaliser en 120 jours le profit nécessaire à l'entretien, aux paiements des intérêts et des amortissements de toute une année.

C'est sur cette toile de fond assez sombre que viennent se greffer tous les facteurs dit conjoncturels et imprévisibles, que les hôteliers considèrent comme les vrais responsables de leur situation: l'inflation, la hausse des coûts, les aléas monétaires, le manque de personnel, qui peuvent conduire à une aggravation soudaine de la situation de certains hôtels, et à leur fermeture. Il y a aussi les coups de sort, comme ces hôtels subitement isolés par les caprices du réseau routier: si l'établissement ne mérite pas, comme on dit, le détour, il meurt.

Il y a enfin les effets pris pour les causes. Ainsi la parahôtellerie: les hôteliers accusent les appartements et maisons de vacances de leur ôter le pain de la bouche. Mais cette concurrence – qui groupe aujourd'hui déjà deux tiers de l'offre générale des lits en Suisse – est née des

insuffisances hôtelières, qu'elle contribue aujourd'hui à aggraver.

(II)
On le voit, les choix posés à l'hôtellerie suisse sont relativement simples, et les solutions existent. Il s'agit simplement de franchir un pas décisif, comme l'a fait en son temps l'industrie horlogère, dont la diversité était comparable. Les hôteliers suisses ne peuvent plus vivre dans l'illusion que la tradition de l'hôtellerie helvétique est encore un argument de vente. C'est vrai pour quelques palaces et pour les chaînes de luxe: ils visent un segment déterminé du marché, et réussissent. Mais les autres doivent changer d'optique; ils sont parvenus à un stade où la hausse des coûts et le manque de moyens humains et matériels ne leur permettent plus de prétendre au niveau qualitatif de l'offre qui a fait un temps leur renommée. Les hôteliers suisses doivent donc mettre leurs qualités intrinsèques, entretenues par les efforts de formation de la SSH, au service d'une hôtellerie différente, plus simple, plus rationnelle, moins sophistiquée. C'est un choix difficile, un choix de civilisation. Mais qui ne peut être différé.

(Vladimir Stepczynski)

24 HEURES:

Car le plus déplaçant des aveux reste à faire. Le niveau de l'accueil (sa cordialité comme son efficacité) atteint dans les hôtels et dans les restaurants suisses un

(Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

Aus der ERFA-Bewegung	2
Touristen-Obolus für Bergbauern?	3
Verschärfter Personalkampf	3
Empore, entre le passé et l'avenir	3
Importantes mesures fédérales	5
Neue Massstäbe für Nizza?	7
En roulotte à travers le Jura	9
Hotelarchitektur: Der Kubus	10/11

Die Tätigkeit der ERFA-Gruppen SHV im 1. Halbjahr 1974

ERFA-Gruppe 1

9 Hotels in Stadt- und 5 Hotels in Saisonpreisklassen sowie ein Restaurantbetrieb. Obmann: E. A. Züllig, Hotel Bodan, Romanshorn.

Sitzung vom 24. Juni 1974 im City Hotel Ochsen, Zug:

– Die Veranstaltung steht unter dem Eindruck der vor 30 Jahren erfolgten Gründung der ERFA-Gruppe 1 durch Hans Schellenberg. Dem Initiator wird der tief empfundene Dank für all das Geleistete ausgesprochen.

– Dr. Theo Gasche, Direktor der Howeg-Grigo, orientiert über Fragen der modernen Küchenführung unter Berücksichtigung neuerlicher Ernährungsmethoden.

– R. Wismer kommentiert die Betriebsvergleichszahlen des Jahres 1973. Die ERFA-Gruppe 1 führt diese Vergleiche nun auch nach dem sogenannten Bruttoprinzip, d. h. einschliesslich Bedienungsgeld-einnahmen, durch. Damit haben alle ERFA-Gruppen des SHV auf das Abrechnungssystem des neuen Kontenrahmens umgestellt.

– Anhand eines praktischen Beispiels erläutert Dr. H. Riesen das Verfahren zur Ermittlung der täglichen Kostenbelastung im Beherbergungs- und im Verpflegungsbereich, unter besonderer Berücksichtigung der Fixkosten.

neu erstellten Origgio Country-Club Hotels. Es sei hier auf die Reportage in Nr. 27 der HOTEL-REVUE verwiesen.

ERFA-Gruppe 3

10 Stadthotels der obersten Preisklasse. Obmann: W. Scheel, Hotel Euler, Basel.

Sitzung vom 22. und 23. April 1974 im Grand Hotel Dolder, Zürich:

– Betriebsvergleich 1973: Von einer Ausnahme abgesehen, wurden die Mitgliederbetriebe weniger stark frequentiert als im Jahr zuvor. Die Umsatzentwicklung nahm demzufolge einen eher stagnierenden Verlauf. Von keinem der Betriebe konnte die Kostenentwicklung voll verkräftet werden, was sich in einer Schrumpfung der prozentualen Betriebsergebnisse äussert.

– Lohnerhebung per Ende Januar 1974: Der stark ins Detail gehende Vergleich ergibt, dass in den Mitgliederbetrieben das Lohnniveau der oberen Kader mehr oder weniger ausgeglichen ist. Grössere Unterschiede ergeben sich dagegen beim Hilfspersonal.

– Intensiv diskutiert werden Fragen der allgemeinen und der individuellen Preispolitik sowie der Bemessung der Telefon- und Telextaxen. Des weitern befasst man sich mit den Möglichkeiten zur Bekämpfung der in jeder Beziehung verhängnisvollen Initiative der Nationalen Aktion.

ERFA-Gruppe 4

16 Hotels der oberen Preisklassen, vorwiegend Zweisaisonbetriebe. Obmann: E. Fringer, Hotel Valsana, Arosa.

Sitzung vom 24. und 25. April 1974 im Hotel Adula, Flims:

– Rückblick auf die Wintersaison 1973/74: Zwar haben sich die Logiernächtezahlen gegenüber der vorangegangenen Wintersaison verschlechtert, doch konnten die Umsätze leicht verbessert werden. Die Personalbeschaffung begegnete keinen besonderen Schwierigkeiten.

– Ausblick auf die Sommersaison 1974: Allgemein wird ein Nachlassen des Nachfragegedrucks festgestellt. Die Ausgabefreiheit der Gäste ist abnehmend.

– Der auf Ende Februar 1974 durchgeführte Lohnvergleich gibt Anlass zu grundsätzlichen personalpolitischen Diskussionen.

– In seiner Orientierung über die Sozialleistungen für das Personal vermag Max Budigger das attraktive Angebot der durch den SHV geschaffenen Institutionen deutlich hervorzuheben: Hotela, Familienausgleichskasse, Krankenkasse, Unfallversicherung und Alterskasse.

– Besuchsprogramm: Besichtigung der Gross- und Leihwäscherei Ilanz AG, welche vor kurzem durch eine Gemeinschaft von Flimser Hoteliers übernommen wurde. Die bisher gemachten Erfahrungen weisen die Tauglichkeit der Anlage als Mittel der Kooperation eindeutig nach; es konnten erhebliche Personalsparungen erzielt werden. Die Wäscherei funktioniert zur vollen Zufriedenheit.

ERFA-Gruppe 6

5 Hotel- und 6 Restaurantbetriebe mit angeschlossenem Saalgeschäft. Obmann: G. Marugg, Restaurant Schützenhaus, Basel.

Sitzung vom 29. März 1974 im Casino, Bern:

– Rückblick auf das Jahr 1973: Die mit der Oelkrise einsetzende wirtschaftliche Wende vermochte sich bereits spürbar in einem Rückgang des Bankettgeschäftes auszuwirken. Für das Jahr 1974 wird allerdings mehrheitlich ein befriedigender Auftragsbestand gemeldet. Sorgen bereiten insbesondere einerseits die unauffällige Kostenentwicklung – was unter anderem durch eine im Februar 1974 durchgeführte Lohnerhebung belegt wurde –, andererseits aber die Unmöglichkeit, die Mehrkosten vollumfänglich auf die Gäste abzuwälzen. Die kostenbedingte Preispolitik der Betriebe stösst auf dem Absatzmarkt auf wachsenden Widerstand. In dem sich abzeichnenden Ausleseprozess sind die sich anbietenden Kooperationsmöglichkeiten voll auszuschöpfen, damit die Ueberlebenschancen gewahrt bleiben.

– Weitere Fachdiskussionen befassen sich mit der Frage der Saalvermietung bei Sitzungen, mit dem Leistungsanreiz für das fix entlohnte Servicepersonal, und anderem mehr.

– Dr. Ernst Mörgeli, Informationschef des Eidg. Militärdepartements, hält einen äusserst instruktiven Vortrag über das Thema «Subversion», d. h. über all jene illegalen Aktionen, die auf die Zerstörung der bestehenden demokratischen Staatsordnung ausgehen. Als Stätten menschlicher Begegnung spielen die Hotel- und Restaurantbetriebe im Abwehrkampf eine bedeutsame Rolle.

re de l'Engadine – oi, hélas, des outrages ont été commis comme ailleurs dans le secteur immobilier – nous avons pu constater que la relève suisse peut être assurée. Le dîner de gala du Kalm et le «Bauern-Butters» de Chantarella ont été, par exemple, des démonstrations de l'art culinaire. La brigade de cuisine a été digne de ses aînés: les produits étaient remarquables, la générosité inépuisable. Cela est d'autant plus méritoire face à l'industrialisation à outrance de la préparation culinaire, une croissance que l'on cherche à imposer selon des méthodes non valables pour un pays multiple et indivisible qui restera toujours l'apanage de notre nation: la Suisse.

ben erkannt, dass hier eine Solidarität unter den Gästen zum Tragen kommt, die einem echten karitativ-mitmenschenlichen Bedürfnis entspricht. Wir möchten diesen Hoteliers für ihre Haltung herzlich danken.

Aktion im Dienste des Bruders
Maihofstrasse 1,
6002 Luzern



Prescriptions de formation pour la profession de cuisinier

(CPS) Les prescriptions de formation pour la profession de cuisinier, entrées en vigueur le 1er mars 1974, sont imprimées et peuvent être fournies. Les prescriptions contiennent:

– le règlement concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage de cuisiniers;

– le programme-cadre d'enseignement pour les classes spécialisées de cuisiniers, et le règlement des cours professionnels intercantonaux organisés à l'intention des apprentis cuisiniers.

En outre, peuvent être fournis le programme d'instruction pour la formation pratique des apprentis cuisiniers dans les établissements d'apprentissage et le règlement concernant l'exécution des cours d'instruction.

Les commandes sont à adresser aux associations professionnelles, et aux commissions professionnelles cantonales et à la:

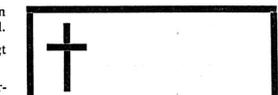
Commission professionnelle suisse pour la profession de cuisinier et les restaurants
Dreikönigsstrasse 34
8002 Zurich
(Tel. 01 / 36 72 22)

La formation professionnelle au cinéma

Une distinction internationale pour notre film «Coupe surprise»

Nous apprenons que le film «Coupe surprise», réalisé par Condor-Film SA, à Zurich, et produit par la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers et la Société suisse des hôteliers, vient d'obtenir une distinction internationale.

Il a en effet reçu la médaille de bronze dans la catégorie «Hommes et professions», lors du Festival des films économiques de l'Entente de langue germanique, qui groupe l'Allemagne fédérale, l'Autriche et la Suisse. Le jury responsable de ce concours a visionné plus de 80 films; sa décision témoigne de la qualité de ce court-métrage suisse consacré aux possibilités de carrières dans l'hôtellerie et la restauration.



Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser Mitglied

Ernst Bolz

Besitzer des Parkhotels, Bönigen, in seinem 57. Lebensjahr gestorben ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer herzlichen Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes, der Zentralpräsident
Charles Leppin



Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnement:
Paul Steiner (Verkauf)
Dora Artoni (Verwaltung)

Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern
Tel. 031 / 25 72 22

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

ERFA-Gruppe 2

Je 5 Stadt- und Saisonhotels der oberen Preisklassen sowie ein Restaurantbetrieb. Obmann: W. Ryser, Restaurant Spalerning, Basel.

Sitzung vom 11. und 12. Juni 1974 im Hotel Continental-Beauregard, Lugano:

– Auch diese Gruppe kann auf ein dreissigjähriges Wirken zurückblicken. Sie denkt ehrend ihres unvergesslichen Gründungsbombannes Hans Weissenberger.

– Betriebsvergleich 1973: Alle Betriebe weisen gegenüber dem Vorjahr Frequenzzuwächse auf, und die Umsätze konnten mehrheitlich nicht gehalten werden. Andererseits stiegen die Kosten im Lohn- und im Warenservice spürbar an, so dass sich die Betriebsergebnisse I zurückbildeten. Einige wichtige Kennzahlen:

	Stadt-hotels	Saison-hotels
Bettenbelegung	64%	50%
Bruttolöhne in % Betriebserlös	36,7	37,6
Betriebsergebnis I in % Betriebserlös	28,0	24,2

– Ausblick auf Sommer 1974: Die Mitglieder der ERFA-Gruppe 2 rechnen mit einem gedämpften Geschäftsgang.

– Weitere Diskussionen befassen sich mit den Ueberfremdungsinformationen, mit der Gestaltung des Hotelführers und allgemein mit der Preisordnung SHV.

– Besuchsprogramm: Besichtigung des

Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière SSH

Le 1er juillet 1974, au Grand Hôtel Engadiner-Kulm à St-Moritz, l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de la SSH à Lausanne a tenu sa 29e assemblée générale. A cette occasion, M. Bernard Amberg, de Bâle, a été désigné comme nouveau président de l'AAEHS.

Une discussion très animée a été ouverte au sujet de l'adhésion à l'Union nationale des anciens élèves des écoles hôtelières. Cette discussion a provoqué de nombreuses réactions parmi les membres. Si les

propositions admises et faites par l'assemblée à l'Union nationale sont acceptées par cette dernière, notre association continuera sa collaboration avec cette union; sinon, elle devra donner sa démission. A l'issue de l'assemblée des membres actifs, la direction de l'Hôtel Engadiner-Kulm a offert un apéritif aux participants.

Quant aux dames, elles ont été gracieusement invitées, pendant l'assemblée, par notre «ancien» M. Rudolf Müller, directeur du Savretta House, pour une visite de son hôtel et un thé agrémenté d'un défilé de mode. Puis tous les participants et leur épouse se retrouvèrent au Grand Hôtel Engadiner-Kulm pour un dîner de gala magnifiquement préparé et servi, suivi d'une soirée dansante très animée.

Le lendemain, par un soleil radieux, ce fut une excursion à Salatrains où un collègue, M. Zuber, à la Zuberhütte, prépara un superbe buffet froid qui a surpassé tout ce qu'on pouvait espérer, le tout agrémenté par un orchestre champêtre du cru.

Ces deux agréables et amicales journées se sont terminées dans la joie; souhaitons qu'il en soit de même dans deux ans lors de la prochaine assemblée à Lausanne.

EW.
Nous avons également reçu ces quelques réflexions d'un participant à cette assemblée, M. Edgar Weber, de Genève:

Si la 29e assemblée générale de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne s'est terminée dans la confusion politico-démocratique de l'action dite de l'Union nationale, je tiens au nom de la volée 1926-1927 à adresser mes vives félicitations et remerciements aux organisateurs du jeune «Stamm» de l'Engadine qui nous ont réservé un accueil digne de la vieille tradition hôtelière helvétique.

Dans le cadre de cette merveilleuse natu-

mieux l'heure des choix fondamentaux. Car les bonnes volontés individuelles sont nécessaires. Mais insuffisantes. Il y a des décisions d'ensemble à prendre.

(Jean-Marie Vodoz)

... et du côté de la Suisse
alémanique
TAGESANZEIGER:

Ces derniers temps, la réputation de nos hôtels et restaurants a quelque peu souffert auprès du public suisse lui-même à cause des jérémiades que l'on entend à chaque occasion. Ce sont en particulier – inutile de se demander pourquoi – les difficultés de main-d'œuvre qui ont livré le texte de ces mélodrames. Comme si de tels problèmes n'existaient pas également dans d'autres branches de notre économie! Apparemment, les organisations faillitères de la branche ont réalisé, entre temps, la situation impossible dans laquelle elle se trouve; c'est pourquoi la Société suisse des hôteliers plaça sous le signe de l'entraide, l'ancreur très fouillé, accompagné d'exemples concrets, qu'il présenta à la presse dans le cadre de la Semaine suisse. Le profane est effectivement frappé de la multiplicité de services offerts aux membres des associations.

NATIONAL ZEITUNG:

Lors de ce «Tour de Suisse» organisé par la Société suisse des hôteliers, quelque soixante journalistes de tout le pays purent se faire une idée de la situation de notre hôtellerie, second en importance parmi les fournisseurs de devises, et se convaincre de la volonté de cette branche de survivre à la pénurie de main-d'œuvre, à l'explosion des frais et à la régression des fréquences. La coopération et la rationalisation sont les deux principes dont l'application permettra à l'hôtellerie suisse de surmonter les difficultés des pénibles années 70 sans réduction sensible de leurs prestations.

L'hôtellerie suisse dans le miroir de la presse

(Suite de la première page)

niveau d'une alarmante médiocrité. Heureux le client qui n'a pas l'impression de déranger en entrant! Privilegié celui qui, sortant de la routine ou du menu, demande une prestation supplémentaire sans essayer ni refus, ni supplément de prix! Délicieusement surpris, celui qui ne rencontre pas que les visages anonymes et fermés d'un personnel maussade, mais serre la main d'un patron qu'entourent des aides souriantes...

Hélas! Les responsables de la formation professionnelle se reconnaissent très soucieux. On peut apprendre aux futurs hôteliers des techniques. On ne peut pas aussi facilement leur inculquer, s'ils ne l'ont pas, la vertu cardinale de l'hospitalité.

Sombre tableau...

(...) Après Bienne, Granges. C'est le siège principal de la Howe, la société qui groupe, stocke et distribue les achats de 7035 hôtels et restaurants. Elle ne s'en tient pas là. Elle prépare maintenant à un rythme industriel, des mets précisés. Ses responsables, très fiers, les ont fait goûter aux journalistes. Les journalistes ont fait la grimace. La viande est convenable, mais les légumes ont totalement oublié qu'ils étaient des légumes. Les pommes de terre se dissolvent sans laisser le moindre souvenir. Le saumon fumé n'a pas plus de saveur qu'un rectangle de pomme à mâcher. Faut-il que la rationalisation tue la cuisine? (...)

Un mot comme en cent, la Société suisse des hôteliers ne baisse pas les bras. Elle suscite, elle encourage, elle célèbre les trouvailles, les coups de reins qui, lentement, doivent changer la situation. Elle a choisi de foncer. Cette humeur lui permettra d'affronter

Kurse und Stellenvermittlung: zweitletzte Seite

Assemblée générale de l'Office du tourisme de Genève

Genève, entre le passé et l'avenir

Les dernières assises annuelles de l'Office du tourisme de Genève marqueront certainement un tournant dans l'histoire de cette association qui, depuis 89 ans, défend avec la vigueur que l'on sait les intérêts de la ville du bout du lac. Trois faits sont à relever: la succession de Me Eric Sandoz à la présidence par M. André Ruffieux, ancien conseiller d'Etat; le prochain déménagement de l'Office en l'île dans de nouveaux locaux modernes; l'intensification de la promotion en faveur du tourisme de congrès.

Tant l'excellent rapport annuel que l'assemblée générale, qui s'est déroulée la semaine dernière au Palais de l'Athénée, témoignent de la débordante activité de l'Office du tourisme de Genève, dirigé par M. Marcel Nicole, et dont l'exercice financier 1973 s'est soldé par un déficit de 9000 francs, sur un total de dépenses s'élevant à fr. 1.674.730.-.

La demande: meilleure que prévu

Les résultats relativement bons de 1973 ont fait mentir les pronostics plutôt pessimistes qui avaient été émis au sujet de la fréquentation des hôtels genevois, notamment grâce à un accroissement de la clientèle des conférences, des congrès et des incentives, alors que l'on enregistre une diminution de la clientèle individuelle.

Genève a accueilli, l'an dernier, 898 636 visiteurs (-12 541) qui lui ont valu 2 328 305 nuitées (-1021), soit 310 943 nuitées suisses et 2 017 362 nuitées étrangères. Le taux d'occupation des lits s'est fixé à 56% et la durée moyenne du séjour à 2,59 jours. Les Suisses sont les meilleurs clients de la ville de Calvin, après les Américains: viennent ensuite (si l'on considère les nuitées) les Français, les Italiens, les Anglais, les Japonais et les Allemands. On note une baisse sensible des nuitées françaises, italiennes, américaines et confédérées, mais en revanche une forte progression des nuitées japonaises.

D'une manière générale, la clientèle touristique 1973 a moins dépensé dans le commerce local et cherché à se loger à des conditions plus avantageuses que par le passé. La diversification de la clientèle de Genève a permis de réaliser dans l'ensemble une bonne année et de limiter les dégâts.

L'offre: à adapter au tourisme de groupes

La nécessité de présenter désormais des produits finis aux agences de voyages et aux transporteurs impose de nouvelles formes de commercialisation à un office du tourisme comme celui de Genève, handicapé par le fait qu'il n'a pas d'exotisme

à proposer et la tendance générale à offrir des prix très bas pour des destinations toujours plus éloignées. L'élément épicé prend une importance toujours plus déterminante dans la vente; à ce sujet, le rapport d'activité de l'OTG remet en place avec beaucoup d'élegance ceux qui en sont dépourvus et qui, jusqu'au Commissariat général au tourisme français, ont prétendu, dans une enquête que nous avons nous-mêmes qualifiée ici de «bidon», que les hôtels de Genève étaient les plus coûteux d'Europe.

Il n'empêche que, l'un des vœux des organisateurs de congrès, d'incentives et de voyages de groupes étant de pouvoir loger à des prix moyens un très grand nombre de personnes - notamment des jeunes - dans un très petit nombre d'hôtels, la nécessité se fait sentir à Genève de disposer d'un établissement de 300 à 400 chambres de deuxième catégorie, bien qu'il ne soit pas souhaitable, de l'avis même des responsables de l'Office, d'augmenter aveuglément la capacité d'accueil. Celle-ci s'élève à 13 652 lits d'hôtel 1200 lits dans les «résidences» et 3000 dans divers petits établissements. En ce qui concerne l'infrastructure, il semble que Genève aurait besoin d'une maison de congrès, disposant de salles de fêtes et de séances, le Centre international prévu à cet effet étant réservé en priorité aux organisations internationales.

Ces organisations ont développé une intense activité en 1973 et ont permis le déroulement de nombreuses conférences, dont quelques-unes en fin de saison, ce qui constitue incontestablement un précieux appoint pour l'hôtellerie locale. C'est ainsi que 700 réunions ont siégé, tenant quelque 9000 séances auxquelles ont assisté près de 35 000 personnes. Une clientèle que d'autres villes suisses envient et qui, de surcroît, échappe pratiquement à tous les obstacles économique-monetaires!

Mais la Genève internationale est aussi un remarquable carrefour au centre de l'Europe; nous en voulons pour preuve les 131 trains qui y arrivent chaque jour (Genève est la troisième gare helvétique après

Zurich et Bâle). Les 3 251 580 passagers qui ont touché l'aéroport de Cointrin en 1973. Les 500 000 usagés véhiculés par les 22 000 autocars dénombrés à la gare routière et les 168 824 personnes débarquées des unités de la CGN au bout du lac.

La promotion: marketing obligé

L'activité de l'Office du tourisme de Genève, elle aussi très diversifiée puisqu'elle recèle celle d'un grand organisateur de manifestations, va donc être intensifiée sur le plan de la prospection des congrès, qui s'avère l'un des éléments importants permettant d'assurer une bonne fréquentation de l'hôtellerie (50 congrès en 1973). Les méthodes de propagande et de promotion en général seront adaptées aux conditions actuelles: prospection méthodique, marketing, production et commercialisation de produits. Ce nouveau concept de travail, dans le climat de concurrence qui règne sur les grands marchés, implique d'importants moyens financiers, même s'il a pour seul résultat de maintenir la fréquentation touristique existante sans l'augmenter. Or, les frais de promotion se sont sensiblement accrus ces derniers temps; l'Office du tourisme de Genève a consacré près de 600 000 francs à ce poste l'an dernier. Seul le choix méticuleux des méthodes de travail, des mass medias, des produits et des marchés est à même d'assurer un rendement optimal à un investissement minimal.

Les grands mots

A l'issue de l'assemblée de l'OTG, M. Jean Armleder rendit un vibrant témoignage à Me Eric Sandoz, démissionnaire, nommé président d'honneur après 19 ans de dévouement à la tête de la grande association genevoise. Abondant dans le même sens, M. Henri Schmitt, conseiller d'Etat et «ministre genevois du tourisme», insista également sur le rôle vital de l'Office du tourisme de Genève dans l'économie de la République et souligna l'activité prépondérante de l'hôtellerie genevoise qui a su s'adapter, se développer et se rénover pour le plus grand bien d'une ville où, malgré quelques vagues de xénophobie, on accorde encore le plus grand soin à un accueil agréable. «Et qu'on ne parle pas de crise», s'exclama le magistrat genevois, quand il ne s'agit que d'une stagnation ou d'un ralentissement de croissance. «Tout ceux qui ont connu la crise l'apprécieront. C'est sur cette note optimiste que s'est achevée l'assemblée de l'Office du tourisme de Genève. J.S.

Morat inaugure la 1ère étape d'un vaste complexe balnéaire

Au cœur d'un site admirable, la plage de Morat, considérée longtemps comme la plus moderne de la Suisse, s'est enrichie aujourd'hui de nouvelles installations, première étape d'un audacieux projet de complexe balnéaire.



Les autorités moratoises ont en effet consenti de lourds sacrifices financiers - le projet global de ce centre sportif étant devisé à plus de 10 millions de francs - afin de doter leur cité touristique en pleine expansion d'un équipement moderne. Celui-ci englobera, en effet, deux piscines de plein air, une piscine couverte, des installations de sauna et de fitness, tous les locaux accessoires à un tel ensemble, ainsi qu'une patinoire artificielle.

Premières réalisations

En raison de la réduction des crédits de construction, la planification et l'exécution de ce projet n'ont pas pu suivre le cheminement primitivement prévu. Néanmoins, la station de Morat vient d'inaugurer une première étape de réalisation, soit une piscine olympique ouverte, un bassin pour non nageurs (de 25 m x 12,5 m), des vestiaires d'une conception très moderne, des douches automatiques et toutes les installations sanitaires adéquates. A ce propos, signalons le remplacement de la traditionnelle douche d'entrée obligatoire par un système de rideau

d'eau électronique et d'autres gadgets de la même veine qui font vraiment de la plage-piscine de Morat un équipement d'avant-garde.

Coup d'œil vers l'avenir

Sitôt que les crédits seront débloqués, les édiles moratois donneront le feu vert à la construction de la piscine couverte qui permettrait à la station de ce doter d'un équipement très demandé en hiver. Celui-ci sera complétée par un bassin, également chauffé, destiné aux non nageurs pour des bains curatifs, d'un sauna et d'un restaurant. Le projet de patinoire artificielle, financée par la Société de développement de Morat, sera réalisé ultérieurement.

Enfin, reste l'attrait du lac de Morat qui, malgré des problèmes de pollution, constitue un magnifique environnement naturel. Quatre jets d'eau ajoutent désormais un brin de fantaisie à ce site particulièrement plaisant, ensoleillé et verdoyant à souhait, bien que la pelouse ait été aménagée sur un terrain dépassant 100 francs le m²! Mais les autorités moratoises sont conscientes de l'apport du tourisme et ne lésinent pas sur la qualité de l'équipement et de l'offre; ils méritent un grand coup de chapeau... en attendant le couronnement final de leur complexe balnéaire. J.S.

Das Interview

mit Ständerat Albin Heimann, Zürich, Mitglied der Verwaltungdelegation des Migros-Genossenschaftsbundes.

Tourismus soll Berglandwirtschaft retten

Herr Heimann, die landwirtschaftlich genutzten Bergregionen bilden mehr und mehr das Rückgrat des Schweizer Fremdenverkehrs. Trotz reichem Subventionssegen kehren immer mehr Bergbauern in Heimat den Rücken. Ausgestorbene Bergdörfer, verfallene Bauernhäuser und verödete Alpweiden sind das Schreckgespenst der Zukunft. In Ihrer soeben erschienen Publikation «Berglandwirtschaft» weisen Sie einen Weg zu einer erfreulichen Zukunft für unsere Bergregionen. Wodurch zeichnet sich dieser Weg gegenüber den heutigen Massnahmen zugunsten der Berglandwirtschaft aus?

Der bergbäuerlichen Tätigkeit wird deshalb der Rücken gekehrt, weil kleine Heimwesen und landwirtschaftliche Nebenerwerbsbetriebe bei den heutigen Produktionskosten und Ertragsersparungen keine wirtschaftliche Grundlage mehr haben. Allein im Berggebiet gibt es rund 14 000 Betriebe ohne ausreichende Existenzgrundlage. Die Berglandwirtschaft muss zu einer ihren natürlichen Bedingungen entsprechenden Bewirtschaftung, das heisst zu einem ausgeprägten Weidewirtschaft zurückkehren. Ein Rückgang in der Milchproduktion ist angesichts der ständigen Milchschwemme kein Nachteil. Weidewirtschaft sind trotz kleinerer Erträge wirtschaftlich, weil die Betriebskosten niedriger sind als in der Intensiv-Landwirtschaft. Nachdem der Absatz von Nutzvieh aus dem Berggebiet rückläufig bleiben wird, muss die Berglandwirtschaft mehr Schlachttiere produzieren. Der jährliche Aufwand von über 300 Bundesmillionen hat die Berglandwirtschaft nicht saniert, weil diese Mittel verzettelt statt gezielt für gesunde Betriebe eingesetzt werden. Auch die Bergbetriebe müssen ihre Betriebsstruktur durch Vergrösserung der bewirtschafteten Fläche verbessern können. Die vorgeschlagenen Bewirtschaftungsprämien sind finanzieller Anreiz für das Weiterbauen am traditionellen Standort - auch für den Nachwuchs.



Weshalb haben Sie sich gerade den Tourismus als «Milchkuh für die Rettung der Berglandwirtschaft» ausgesucht?

Den Tourismus in unserem Land verdanken wir vor allem unserer schönen Berglandschaft. Inmitten unserer Berge, das heisst in einer optischen Verschmelzung mit diesen, liegt die eigentliche Erholungslandschaft mit den vielfältigen Häusertypen, umgeben von Bergwiesen, belebt mit weidendem Vieh und eingearbeitet von Bergwäldern. Unsere Erholungsgebiete werden wegen ihrer natürlichen Harmonie und Schönheit aufgesucht. Ohne Bewirtschaftung würden sie ihre landschaftliche Reize verlieren und es wäre mit der Attraktivität dieser Gebiete für den Fremdenverkehr vorbei. Was liegt näher, als die Nutzniesser der Erholungsgebiete die Prämien für die Sicherstellung der Bewirtschaftung aufbringen zu lassen? Auf diese Weise zahlen auch die mitprofitierenden Ausländer an die Kosten und zwar zwei Drittel. Der Schweizer Steuerzahler hat bereits für eine Milliarde Franken Stützbeiträge an die Landwirtschaft aufzukommen.

Wie hoch veranschlagen Sie die Kosten dieser Bewirtschaftungsprämien und die Gestaltbarkeit für den Schweizer Fremdenverkehr?

Gründliche Studien haben gezeigt, dass wirksame Bewirtschaftungsprämien für das Berg- und voralpine Hügelland jährlich 90 Millionen Franken erfordern. Aus-

länder und Inländer zusammen sollen für Uebernachtungen jährlich einen Betrag von 50 Millionen Franken aufbringen.

Nach welchen Kriterien wollen Sie die Beiträge des Fremdenverkehrs erheben?

Hotels und hotelähnliche Betriebe der ganzen Schweiz erheben von ihren Gästen je Uebernachtung einen Franken; das ergibt bei 35 Millionen Uebernachtungen 35 Millionen Franken. In Chalets, Ferienwohnungen, Touristenlagern, Wohnwagen, auf Zellplätzen (ohne Jugendherbergen), soll in den Regionen, in denen Bewirtschaftungsprämien zur Auszahlung gelangen, ebenfalls ein Franken belastet werden, was weitere 15 Millionen Franken einbringt.

Die von Ihnen vorgeschlagene Erhebungsart könnte zu einer Benachteiligung jener Beherbergungsbetriebe führen, über die genaue statistische Erhebungen gemacht werden. Wie gedenken Sie insbesondere die Benutzer von Zweitwohnungen und Chalets zur Kasse zu bitten?

Mein Vorschlag schliesst eine Benachteiligung aus. Besitzer von Eigentumswohnungen und Ferienhäusern in den Erholungsgebieten sind an der Bewirtschaftung ebenso interessiert wie die Hotellerie. Sie müssen deshalb auch belastet werden. Angemessen erscheint, je nach Zimmer- oder Bettenzahl, ein Beitrag von jährlich mindestens 400 Franken. Zur Vereinfachung der Abrechnung sind Pauschalbeiträge vorzusehen. Die ungefähr 60 000 Eigentümer solcher Objekte hätten mit einem Durchschnittsbeitrag von 500 Franken 30 Millionen Franken aufzubringen. Die noch fehlenden 10 Millionen Franken können mit Abgaben auf Importkäse und teuren ausländischen Früchten beschafft werden.

Mit einer integralen Logiernächteausgabe wird auch der Reiseverkehr in den Städten belastet. Was hat dies mit der Erhaltung unserer Berglandwirtschaft zu tun?

Der Reiseverkehr in den Städten und in den Berggebieten befruchten sich gegenseitig. Viele Hotelaufenthalte in den Städten sind nur auf den Ruf der Schweiz als Touristenland zurückzuführen. Die Belastung rein geschäftlich bedingter Uebernachtungen mit einem Franken fällt angesichts der üblichen Geschäftsspesen nicht mehr ins Gewicht. Wenn der Gast weiss, dass er mit seinem Franken die Bewirtschaftung einer halben Are Land in der

Bergzone I während eines ganzen Jahres sicherstellt, wird er an diesem Beitrag keinen Anstoss nehmen. Beim heutigen Preisniveau ist dieser Franken auch keine untragbare Belastung der Kalkulation des Uebernachtungspreises.

Ist die Erhebung von Logiernächteabgaben nicht mit grossem administrativem Aufwand verbunden?

Nein. Die Uebernachtungsfrequenzen werden so vielfältig erfasst, dass kein zusätzlicher Aufwand nötig wird. Die Ablieferung der Beträge könnte via Gemeinden oder direkt an den Kanton erfolgen.

Wird Ihrer Ansicht nach der über Bewirtschaftungsprämien geschaffene materielle Anreiz überhaupt genügen, die Bergbauern zur weiteren Bewirtschaftung ihres Bodens zu veranlassen?

Ich bin überzeugt davon. Meine Vorschläge bringen den Bauern als zusätzliches Einkommen, zum Beispiel bei 10 Hektaren bewirtschaftetem Land, je nach Prämiens-Zone, jährlich 1500-4000 Franken.

Flechtenbezogene Prämien für die Berglandwirtschaft sind auch schon von anderer Seite als Abgeltung für ihre Tätigkeit als «Landschaftsgärtner» angeregt worden. Bis jetzt sind aus der Landwirtschaft gegenüber solchen Vorschlägen eher negative Stimmen laut geworden. Wie stellen Sie sich dazu?

Die Mehrheit der Talbauern scheint dagegen zu sein. Für Talbetriebe sind Bewirtschaftungsprämien nicht vorgesehen. Es geht im Grundsatz nicht um den Ausgleich des Einkommensrückstandes der Bergbauern gegenüber den Talbauern. Das Ausharren in der weniger komfortablen Berglandwirtschaft muss zusätzlich zum Einkommensausgleich prämiert werden, wenn die Bewirtschaftung der Erholungsgebiete auf die Dauer sichergestellt werden will. Die Bergbauern sind für Bewirtschaftungsprämien.

Erwarten Sie von Ausgleichszahlungen und begleitenden Strukturverbesserungen langfristig auch eine gewisse Entlastung der Bundeskasse?

Von Strukturverbesserungen und anderen Bewirtschaftungsmethoden ja. Bewirtschaftungsprämien allein werden der Bundeskasse kaum bestehende Belastungen abnehmen; sie verhindern aber eine zusätzliche Belastung der Steuerzahler, sofern sie nach meinem Vorschlag finanziert werden.

Le «Groupement»: offensive de charme

(ATS) 38 hôtels suisses renommés, groupés dans le «Groupement des hôtels de tout premier rang en Suisse» ont décidé, lors de leur assemblée générale de Locarno, de collaborer étroitement à l'avenir dans les secteurs publics relations et publicité. A partir du 1er novembre 1974, ce groupement d'hôtels disposera d'un bureau central de presse et de documentation, dont la direction a été confiée à M. Urs Meierhofer, de Zurich. L'une des tâches principales qui incomberont à la nouvelle centrale sera de familiariser le public avec la similitude du standard des prestations offertes par les maisons affiliées et de l'informer des faits divers et actuels dans les hôtels affiliés au groupement.

HENKEL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Der neue Fremdarbeiterbeschluss

Der Kuchen wird noch kleiner

Die am 9. Juli vom Bundesrat beschlossene neue Fremdarbeiterregelung bringt der Wirtschaft eine neue spürbare Reduktion der verfügbaren ausländischen Arbeitskräfte...

Dieser auf den 1. August in Kraft tretende Beschluss liegt in der Zielsetzung des Bundesrates, noch in diesem Jahrzehnt nicht nur die Zahl der ausländischen Arbeitskräfte, sondern auch der ausländischen Wohnbevölkerung in der Schweiz zu stabilisieren und danach abzubauen...

Spitäler, Schulen und Landwirtschaft bevozt

Zur Plafonierung der bisher nichtbewilligungspflichtigen Branchen (Spitäler, Schulen, Landwirtschaft) sah sich der Bundesrat veranlasst, nachdem die Zahl der nichtbewilligungspflichtigen Einreisen von Jahr zu Jahr zunahm und 1973 schliesslich 26 000 Personen umfasste...

Leittragendes Gastgewerbe

Mit der Erhöhung des Kontingentes von bisher 5000 auf 18 000 glaubt der Bundesrat, die Bedürfnisse der nunmehr ebenfalls der Bewilligungspflicht unterstellten Branchen zu berücksichtigen. Unzweifel-

haft wird diese Massnahme, wenn nicht von diesen Branchen, so doch von der übrigen Wirtschaft, einen erneuten Fremdarbeiterabbau erfordern. Insbesondere personalintensiven Wirtschaftszweigen wie das Gastgewerbe dürfte es damit noch schwerer fallen, ausländische Arbeitskräfte zu rekrutieren...

Gewiss muss diese neue Dresselungsmassnahme der Landesregierung im Lichte der bevorstehenden 3. Ueberfremdungsinitiative gesehen werden, die den Bundesrat zum Handeln und zum Vorweisen von handfesten Beweisen seiner Stabilisierungs- und Abbaupolitik zwingt...

Ein Lichtblick mag der Saisonhotellerie vom Arbeitsmarkt her aufscheinen. Massiv, nämlich um 18 Prozent oder 24 000 hat die Zahl der Saisoniers abgenommen...

Ratloser Tourist(werber) - wohin?

Die Arbeitsgemeinschaft E. L. Werbeteam und Turnusfilm AG hatte rund 160 Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens sowie aus Tourismus und Verkehr und dazu noch Vertreter der Medien zu einem Symposium eingeladen...

Von den Geladenen fehlten in der Gutenswiler Filmschau der Turnusfilm allerdings sehr, sehr viele. Das Thema schien zu wenig brisant, um einen Mitbewerber zu opfern. Man glaubt in den eingeweichten Touristkreisen schon lange nicht mehr an den ratlosen Touristen...

besonders delikat sei, für touristische Unternehmen zu arbeiten, deren Vorstellungen vom Zielpublikum meist recht unklar formuliert werden und deren Budgets schrumpfen. Trotz dieses Handicaps möchten sich die Profis und Spezialisten aus Gutenswil und Zollikon im Tourismus versuchen...

Natürlich wollen die «Werbe- und Filmfritzen», um in Gutenswiler Jargon fortzuführen, durch die bessere Beratung des Urlaubers auch dem Kurdirektor, Bahnleiter, Gastwirt und Motelmanager durch gute und weniger gute Zeiten helfen. Um die «richtigen» Ferien-Touristen an den Ort X und ins Hotel Y oder Chalet Z zu bringen braucht es heute und in Zukunft den Werbe- und Filmfritzen. Wir glauben, diese Empfehlung sei auch in touristischen Fachkreisen unbestritten...

Doch ein wenig Erstaunen erregte der illustre Kreis der nach Gutenswil geladenen Gäste: neben denen rund sechzig Kur- und Verkehrsdirektoren von Arosa bis Zermatt hatte man auch Bundesrat Brugger, Zarli Carigiet, SVZ-Direktor Dr. W. Kämpfen, den Chefredaktor des «Tages-Anzeigers» sowie den Zürcher Stadtpresidenten Dr. S. Widmer angezogen. Nur hatten die sympathischen Leute übersehen, dass aus dem früheren Kur- und Verkehrsdirektor von Pontresina ein bündnerischer Regierungsrat geworden war. Die Liste war nicht als up-to-date zu bezeichnen. Wer sich als Werber vorstellt, müsste eigentlich auch ein Auge auf die berühmte Mailing List werfen. Die beste (Werbe-)Botschaft kommt nicht an, wenn die Adresse mangelhaft ist.



Mit Gochetem, Gsottinigem und Bratinigem haben vor kurzem Hoteliers, Verkehrsverein und Gewerbe von Gunten und Stigwil ihre Gäste verwöhnt. Dies nicht etwa im hauseigenen Speisesaal, sondern mit «Buremaria-Atmosphäre» in einer Festhütte...



Rezession im Winter

Die bis Ende März 1974 registrierten Winterlogiernächte übertrafen mit knapp 1200 Einheiten die gleiche Vorjahresperiode. Berücksichtigt man aber den nach offizieller Version ebenfalls zum Winterhalbjahr zu zählenden April 1974, so wird die sich abzeichnende Rezession sichtbar...

Ausserst interessant scheint die Tatsache, dass einige bekannte Winterkurorte Frequenzzunahmen (Adelboden -5,3%, Grindelwald -11,8%, Kandersteg -12,3%, Wengen -9%) entgegennehmen mussten, kleinere Ferienorte - vorab am Thunersee gelegene - hingegen zum Teil verbesserte Resultate vorlegen können...

Sporthotel an der Spiez Bucht

Segler und Bootfahrer können beim Hotel Seegarten am hauseigenen Steg anlegen und anschliessend in den völlig neugestalteten Räumen des Hauses - es nennt sich jetzt «Sporthotel Seegarten» - verweilen.

Grindelwaldner am Mount McKinley

Sieben Bergführer aus dem Gletschdorf, Männer zwischen 21 und 30, reisten nach mehmonatiger Vorbereitungszeit nach Alaska, um den höchsten Berg Nordamerikas zu bezwingen. Nach dem Aufstieg, der zwölf Tage in Anspruch nahm, erreichten die Grindelwaldner am 26. Mai, um 22 Uhr, bei minus 34 Grad Celsius und bei starkem Wind wohlhabend den 6193 m hohen Gipfel des kältesten Berges der Welt.

Interlaken: Geld für Hotelausbau

Diskussionslos hiess die Generalversammlung der Grandhotel Victoria-Jungfrau AG, Interlaken, die Erhöhung des Aktienkapitals um 900 000 Franken gut. Die zusätzlichen Mittel dienen der Finanzierung umfangreicher und zum grossen Teil bereits verwirklichter Umbau- und Erneuerungspläne.

Ein Schwimmbad in Brienzwiler

Beim Hotel Balhorn, am Fusse des Brünnigpasse, ist ein neues, beheiztes Schwimmbad entstanden und dem Betrieb übergeben worden. Die Anlage steht nicht nur den Hotelgästen, sondern auch der einheimischen Bevölkerung sowie allen Touristen und Kurgästen zur Benützung offen.

Festtage für Frutigen

Mit einem zweitägigen Dorffest, einer offiziellen Feier und mit zahlreichen Schwimmdemonstrationen und Wettkämpfen hat das Sport- und Erholungszentrum Frutigen sein Hallenbad eingeweiht.

Gstaad: Geld und Geist

Die unter Präsident W. Kübli tagende Generalversammlung des Verkehrsvereins von Gstaad beschloss die Erhöhung des Mitgliederbeitrages von 20 Fr. auf 50 Fr., des Geschäftsbeitrages um 10% und des Skihlehrerbeitrages um 20 Fr. auf 50 Fr. Die Bergbahnen haben ihren Beitrag von 40 000 Fr. auf 50 000 Fr. erhöht, während dem Gemeinderat von Saanen ein Gesuch um Heraussetzung des Beitrages von 24 000 Fr. auf 40 000 Fr. unterbreitet worden ist. Nach 7 Jahren ist auch eine Anpassung der Kurtaxen notwendig geworden. Das entsprechende Gesuch wurde bereits dem Gemeinderat unterbreitet, so dass die minimale Erhöhung zwischen 20 und 30 Rappen pro Logiernacht auf den 1. Dezember 1974 in Kraft treten könnte. Im weiteren Verlauf der Versammlung orientierte der Kurdirektor über die internationale Lage auf dem Fremdenverkehrsmarkt. Von beruterer Seite wurde über das neue Projekt einer Tennisallee (Mehrzweckhalle) in der Nähe des Hallenschwimmbades berichtet sowie über den Strassenausbau informiert. Am 1. Juli 1974 hat der Schweizerische Gstaad eröffnet. Innet kurzer Zeit ist es gelungen, das bekannte «Chalet Nägeli» praktisch ohne Veränderung der Fassade in ein wohlgeplantes Bankgebäude umzuwandeln.

Grindelwald: Pessimismus bestätigt

Die pessimistischen Prognosen für das Jahr 1973 haben sich, wie der Jahresbericht des Kurvereins Grindelwald ausführt, bewahrheitet. Im Gletscherdorf gingen in der vergangenen Sommersaison die Uebernachtungen um beinahe 8000 auf 196 000 zurück; in der Wintersaison muss-

te gar eine Abnahme von 18 000 auf 163 000 Logiernächte in Kauf genommen werden. Neue Impulse erhofft sich der Grindelwaldner Fremdenverkehr vom Bau des Sportzentrums. Von der Aktivität der Hotelier zeugen die Neubauten der Hotels Alpina und Derby auf die letzte Wintersaison hin, womit das Angebot in der mittleren Preisklasse weiter ergänzt und ausgebaut wurde. Der Kurverein Grindelwald schliesst sein Geschäftsjahr bei einem Aufwand von 1,048 Mio Franken mit einem Defizit von 0,139 Mio Fr. aus dem auf 0,879 Mio Fr. angewachsenen Fonds für Sportanlagen wurden 0,352 Mio Fr. für eine erste Aktienzählung an das Sportzentrum entnommen.



Deutsche Klagen am Bodensee

Allgemein machen sich die Verkehrsvereine rund um den Bodensee Gedanken über die mögliche Entwicklung des Fremdenverkehrs im laufenden Jahr 1974. Im Kanton Thurgau wurden in den ersten vier Monaten 1974 über 80 000 Logiernächte gebucht, etwas mehr als in der gleichen Zeit des Vorjahres. Auf deutscher Seite des Bodensees beklagt sich besonders Konstanz über die Entwicklung im ersten Halbjahr 1974. Die «Talfahrt», so war im Verkehrsamt Konstanz zu vernehmen, hat nun seit einigen Jahren angehalten und scheint noch nicht beendet zu sein. 1972 betrug der Rückgang der Uebernachtungen gegen 10%, im letzten Jahr 5,2%, und bis Ende Juni 1974 beläuft sich der Rückgang auf weitere 4%. Als Ursachen werden Regenwetter, Sparsamkeit der Urlauber und immer noch Vorurteile wegen des Sees angenommen, wobei der letztere Punkt kaum mehr ins Gewicht fallen dürfte. Rückläufig sind auf deutscher Seite die Zahlen der Urlauber aus Frankreich, England und den USA, was währungs- und wirtschaftsbedingt sein dürfte.

375 Millionen Franken Umsatz

Das Verbandsgebiet der Nordostschweizerischen Verkehrsvereine, das die Kantone Schaffhausen, Thurgau, St. Gallen, Appenzel, Glarus und das Fürstentum Liechtenstein umfasst, verzeichnete im abgelaufenen Jahr rund 5 Millionen Logiernächte. Diese verteilten sich je etwa zur Hälfte auf die Hotellerie und auf die Parahotellerie. Bei durchschnittlichen Tagesausgaben von 75 Fr. ergibt dies einen beträchtlichen Gesamtumsatz von 375 Millionen. Darin noch nicht inbegriffen sind die Erträge aus dem in der Ostschweiz dominierenden Naherholungs- und Ausflugsverkehr. Nicht umsonst ist allgemein auch in der Oestcke unseres Landes ein vermehrtes Fremdenverkehrsbewusstsein bei Behörden, in Wirtschaftskreisen sowie bei der Bevölkerung allgemein festzustellen.

Sightseeing nach Mass

Nebst den geführten Stadtrundfahrten am Montag- und Donnerstagnachmittag sowie Mittwoch- und Freitagvormittag (vom 15. Juni bis 15. September) offeriert das Verkehrsbüro St. Gallen seinen Gästen zwei Passepartouts für individuelle Entdeckungstouren. St. Galler Bummelpass heisst ein Gutscheinheft mit Bons für verschiedene Dokumentationen, Eintritte in das Stickermuseum und die Stifftsbibliothek sowie für eine echte St. Galler Bratwurst mit Bürl und einem Kaffee. Mit dem «Beizenbummel» erleben die Besucher «St. Gallen by night». Der Routenplan weist zu fünf verschiedenen historischen Altstadt-Restaurants, wo typische Spezialitäten, vom «Muschelbröckli und Saft» bis zum typischen «St. Galler Schlummerbecher», offeriert werden.

Mit der PTT auf Reisen

Ein glänzendes Beispiel, die Attraktivität der öffentlichen Verkehrsmittel zu fördern, gibt der Reisedienst der PTT neuerdings in der Ostschweiz zum besten. Zum wesentlich reduzierten Preis von 15 Fr. ist in St. Gallen ein Pauschalwanderbillett erhältlich. Angeboten werden Hin- und Rückfahrt mit dem Postauto und dazwischen ein- bis zweistündige Wanderungen. Dazu unterbreitet die PTT zahlreiche weitere Vorschläge für Ausflüge und Touren sowie kombinierte Ausflüge für Postauto und Schiff. «Reisekompass» heisst diese neueste Visitenkarte. Sie kann bei der Schweizer Reisepost, 3000 Bern, bezogen werden, wo auch eine Fülle weiterer Vorschläge für Reiseziele in der ganzen Schweiz erhältlich ist.

Aktive Ferien im Obertoggenburg

Aktivität ist nicht nur im Ferienangebot im Hochtal zwischen dem Säntis und den Churfirsten Trumpf, sondern ebensowohl bei den dortigen Fremdenverkehrsstellen. «Jetzt ins Obertoggenburg» heisst der neue Slogan, mit welchem die Werbegemeinschaft Obertoggenburg vor allem Schweizer Feriengäste anspricht. Erfreulich ist übrigens auch die Zunahme aus-

ländischer Gäste. Insbesondere die Holländer scheinen das Obertoggenburg für sich entdeckt zu haben, räumen sie doch hinter den Deutschen bereits an zweiter Stelle. Aus den Sommerprogrammen von Wildhaus, Unterwasser und Alt St. Johann sind Turn- und Sportwochen, Senioren-Ferien, geführte Wanderungen und Bergtouren sowie Hobbykurse in Bauernmalerei, Handweben und Modellieren besonders erwähnenswert.

Appenzeller Streichmusikanten

Seit er und je bildete die Appenzeller Folklore einen wichtigen Bestandteil des touristischen Angebots des Ferienländchens zu Füssen des Säntis. In regelmässiger Turnus finden auch in dieser Sommersaison wieder in verschiedenen Hotels und Gaststätten in Appenzel, Gonten, Jaksobad, Weissbad und Urnäsch Tanz- und Unterhaltungsabende mit Appenzeller Streichmusikanten statt. Ueber die genauen Daten sowie über weitere Anlässe und Konzerte orientiert das im Verkehrsbüro Appenzel erhältliche Veranstaltungsprogramm.

Zürich: Neue Verkaufsformen gesucht

«Der Zürcher Tourismus geht schliesslich jeden von uns etwas an.» Mit diesen Worten hat der Zürcher Verkehrsdirektor Dr. Bruno H. Anderegg an der Generalversammlung des Verkehrsvereins Zürich seine Ansprache beschlossen. In dieser wies er darauf hin, dass wie in Deutschland auch in Zürich und Umgebung mehr Hotelkapazität angeboten werde, als dem Umfang des Reiseverkehrs entspreche.

In den letzten zwei bis drei Jahren seien über 4000 Hotelbetten mehr zur Verfügung gestellt worden. In den ersten vier Monaten 1974 sind jedoch mit 292 798 Ankünften in der Stadt Zürich bereits 10 589 oder 3,5 Prozent weniger als in der gleichen Zeit des Vorjahres zu verzeichnen, mit 626 236 Uebernachtungen bereits 11 966 oder 1,98 Prozent weniger. Der Gastbettenbestand ist in der Agglomeration in der Zeit von Januar bis März 1974 von 13 580 der gleichen Zeit des Vorjahres auf 15 264 angestiegen. In der Stadt Zürich allein von 10 652 auf 10 755; die Bettenbesetzung betrug 41 Prozent gegenüber 43,9 Prozent.

Mit der Image-Werbung allein, so folgerte Dr. Anderegg, werde der Fremdenverkehr nach Zürich weder stimuliert noch intensiviert. Es müssten neue Werbe- und auch neue Verkaufsformen gefunden werden. Aktionen wie organisierte Wochenendreisen nach Zürich würden dem Zürcher Tourismus eine Chance geben, aus der gegenwärtigen Stagnation herauszukommen. In einer besonderen Erklärung gab Hoteldirektor Hansjörg Ulrich die Stellungnahme des Zürcher Hotelier-Vereins zur Renovation und Modernisierung des Zürcher Kongresshauses bekannt, wonach diese nicht erst auf lange Frist, sondern möglichst bald erfolgen sollte. Wegen des heute bestehenden Mangels an Räumlichkeiten für Grossveranstaltungen gingen bereits heute Kongresse und Tagungen für Zürich verloren.

In den Vorstand wurden anstelle der vier zurückgetretenen Mitglieder (alt Stadtrat R. Walter, Dr. W. Latscha, Dr. H. Weisbrod und Albert Diener) neu gewählt Stadtrat E. Frech, VBZ-Direktor Hans Hartmann, Hoteldirektor W. Hediger und Hans Zollinger (Swissair).

Reiseland Schweiz im Luzerner Verkehrshaus

Das Verkehrshaus Luzern wird ab kommenden Frühling auch eine dem schwizerischen Fremdenverkehr gewidmete Ausstellung umfassen. In einer besonderen Ausstellungshallen sollen dem Besucher neben den Schönheiten des Reiselandes Schweiz auch die wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs gezeigt werden. Konzeption und Gestaltung dieser Ausstellung liegt in den Händen der Schweizerischen Verkehrszentrale.

Beabsichtigen Sie den Neu- oder Umbau Ihrer Grossküche?

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

Fragen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.



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

Seit über 25 Jahren bekannt für gute Maschinen und Apparate.

Nouvelle limitation de la main-d'œuvre étrangère

Le Conseil fédéral ferme quasiment le robinet

«Il faut fermer encore davantage le robinet d'admission, a déclaré M. Brugger, président de la Confédération, car le seuil tolérable a été franchi. On ne saurait admettre un nouvel accroissement de la population étrangère dans notre pays, sous peine d'avoir de très graves problèmes sociaux à résoudre.»

Le Conseil fédéral a donc résolu de limiter le nombre des travailleurs étrangers établis ou bénéficiant d'une autorisation de séjour annuelle de manière à ce que la stabilisation de l'ensemble de la population étrangère résidente (1 090 000 personnes) soit réalisée encore au cours de cette décennie et que, par la suite, l'effectif des étrangers soit réduit progressivement. En ce qui concerne cet objectif, il a édicté la nouvelle ordonnance limitant le nombre des étrangers qui exercent une activité lucrative et fixe son entrée en vigueur au 1er août prochain.

Un marché du travail encore plus tendu

Le point clef de la nouvelle réglementation est constitué par l'assouplissement de l'ensemble des secteurs et des entreprises aux mesures de limitation. La santé publique et l'instruction sont également touchées par l'extension des mesures. L'assouplissement de ces deux secteurs permet d'atteindre l'objectif de stabilisation.

Le nombre des entrées pour prise d'emploi dans les hôpitaux et les écoles a passé de 12 654 en 1971 à 14 491 en 1972 pour atteindre 15 798 en 1973. L'immigration totale de travailleurs étrangers non soumis jusqu'ici à la limitation a concerné en 1973 26 074 personnes. Ainsi, le nombre des autorisations pour les entreprises de services, l'hôtellerie et autres activités artisanales ainsi que pour l'industrie qui, en 1970, était encore établi à 20 000 a dû être réduit à 5000 unités. Le nombre total des entrées en 1973 s'est donc élevé à plus de 31 000 unités.

Le personnel réduit à une peau de chagrin

Cependant, il a été procédé à une nouvelle répartition des contingents cantonaux qui ont été calculés de manière à ce que les besoins les plus urgents du secteur de la santé et de l'instruction publiques puis-

sent être couverts. De plus, les cantons ont été astreints à tenir compte en premier lieu de ces nécessités, lors de la répartition de leurs contingents. Le nombre maximum de nouvelles autorisations annuelles pour toute la Suisse a été fixé à 20 500, dont 18 000 sont réparties entre les cantons et 2500 attribuées, pour des cas particuliers, à l'OFIAMT. Seul un petit nombre de catégories de personnes demeurent encore exemptées des mesures de limitation: il s'agit de celles dont l'admission ne saurait être limitée pour des raisons de caractère humanitaire évident ou en vertu d'accords internationaux.

Dans l'intérêt du maintien des échanges internationaux de formation pour jeunes gens, un contingent de 1000 unités a été fixé pour ces stages d'une durée de six mois au maximum.

Une disposition de priorité prescrit aux cantons d'utiliser leurs contingents, en premier lieu, pour répondre aux besoins de ces deux secteurs.

Nombre des saisonniers inchangé

L'effectif maximum des saisonniers pour toute la Suisse reste fixé à 192 000, nombre qui ne devra pas être dépassé. Un maximum a été imparti à chaque canton. Il est de 11 395 pour Genève, 4590 pour Neuchâtel, 18 285 pour le Valais, 19 590 pour Vaud, 2955 pour Fribourg et 18 125 pour le Tessin. Le nombre maximum pour l'OFIAMT est de 7500. Ces maxima sont valables du 1er octobre 1974 au 30 septembre 1975. Les autorisations accordées à des saisonniers qui arrivent en Suisse après le 1er octobre 1974 sont imputées sur les nombres maxima de 1974/75, même si les demandes ont été présentées et traitées avant cette date. Tous les saisonniers qui remplissent les conditions nécessaires à la transformation de leur statut pourront devenir travailleurs à l'année. A cet égard, aucun maximum n'a été fixé.

Suspension progressive de l'arrêté sur la stabilisation du marché de la construction

Qu'en est-il des équipements touristiques ?

Comme on le sait, le Conseil fédéral vient de décider de suspendre progressivement l'application de l'arrêté sur la stabilisation du marché de la construction. Il faut voir là une conséquence logique du net ralentissement observé ces derniers temps sur ce marché; toutefois, le retour à la liberté totale n'interviendra, sauf incident de parcours, pas avant la fin 1975. Les assouplissements suivants viennent d'être décidés:

Dès maintenant:

Le principe de l'ajournement de projets de construction est levé pour les bâtiments industriels et artisanaux, les maisons pour une famille (sans luxe), les salles de gymnastique, les installations de sport scolaires, les constructions de protection civile. Pour les seules régions de montagne, il faut ajouter les bâtiments administratifs et privés, les immeubles commerciaux, les constructions à but religieux, toutes les installations de sport.

Dès le 1er février 1975:

L'interdiction de démolir est abolie. Dans le même temps, le principe de l'ajournement de projets de construction est levé pour de nouvelles catégories de bâtiments: bâtiments administratifs publics et

privés, immeubles commerciaux, constructions à but religieux, toutes les installations de sport. Pour les régions de montagne, on ajoute les hôtels, restaurants, stations d'essence, maisons de vacances et de week-end.

Fin 1975:

Liberté de bâtir centres d'achats, grands magasins, commerces indépendants groupés, cinémas, dancing, locaux de divertissements, banques, maisons pour une famille, maisons comprenant plusieurs logements de coût élevé ou de luxe, stations de recherche et d'essais agricoles et sylvicoles, salles de spectacles, halles d'exposition, maisons de congrès, musées, constructions militaires, constructions douanières. Dans les régions de plaine, la liberté de construire s'étendra, en outre, aux hôtels et restaurants, aux stations d'essence, aux maisons de vacances et de week-end.

Les régions de montagne favorisées

Il était normal que les régions de montagne, où l'économie est bien souvent essentiellement rurale ou touristique-rurale, bénéficient rapidement de mesures assouplies. On s'accorde en effet à reconnaître qu'à l'exception de quelques régions-vedettes - où il y avait effectivement surchauffe sur le marché de la construction - les régions de montagne faisaient les frais d'un développement démesuré en plaine et en ville.

Elles seront donc privilégiées d'ici la disparition totale du dispositif de stabilisation, fixée à fin 1975. Selon les autorités fédérales, ces régions sont formées par les cantons de Fribourg, du Valais, d'Uri, de Schwyz, d'Unterwald, d'Appenzel et des Grisons, ainsi que des districts valais d'Aigle et du Pays-d'Enhaut, de quelques vallées bernoises et tessinoises. Si certains projets d'équipement touristique, indispensables au développement de régions jusqu'ici sous-développées et vitales pour leur économie, sont débloqués, d'autres, situés dans les villes de la plaine suisse, devront encore attendre quelques mois pour être réalisés. Enfin, il ne faut pas se leurrer, car aux problèmes artificiellement créés par l'arrêté fédéral sur la construction, s'ajoute celui, beaucoup plus réel et délicat, du manque de crédits. L'arrêté qui les limite, conjoncturel et anti-inflationniste, sera moins vite rapporté.

Echos du Valais

Quand sonne le glas...

Les dernières dispositions publiées en matière de main-d'œuvre étrangère n'ont pas manqué de susciter une certaine stupeur dans les milieux touristiques valaisans. Les commentaires vont bon train et l'on ne cache pas que ces décisions risquent de sonner le glas de certaines entreprises hôtelières.

Le mois des festivals

Le Valais tout entier va vivre à l'ère des festivals musicaux ou autres et le premier concert du Festival Tibor Varga vient de se donner à Sion. Cette manifestation ne se cantonne pas dans la capitale, mais fait des incursions dans le canton. Elle comprend, outre les concerts, des cours d'interprétation et un concours international de violon.

A Valère, se donne tous les samedis d'un concert d'orgue ancien. Il s'agit du plus vieil instrument encore utilisable au monde. Les mélomanes s'y donnent rendez-vous depuis quelques saisons chaque samedi.

Enfin, Martigny ouvre son festival d'été du cinéma qui durera jusqu'à la mi-août. Chaque soir, l'on projettera un nouveau film à 20 h. et à 22 h. à l'intention des nombreux hôtes de la cité internationale. Ces soirées sont toujours très prisées. Cette année, l'on a réuni les films d'art et d'essai le lundi et le mardi; les soirées françaises, le mercredi; les soirées américaines le jeudi; les soirées pour «public averti» le vendredi; les best-sellers sont réservés pour le samedi; quant au dimanche, il est consacré à Walt Disney et aux westerns. De quoi satisfaire tous les goûts!

Sierre: rassemblement monstre

Sierre prépare, pour la fin juin 1975, un grand rassemblement de tous les Valaisans de l'extérieur, habitant la Suisse ou l'étranger. On prépare déjà le programme dont les grandes lignes sont définies par les personnalités retenues pour participer au comité d'organisation que présidera M. Henri Monnier. Lorsque Sierre se met en tête d'organiser quelque chose, c'est toujours dans l'intention de réussir, pensons aux Fêtes du Rhône ou à d'autres manifestations de ce genre.

La Fête cantonale des costumes

C'est à fin juillet que se retrouveront dans les Mayens de Riddes, au-dessus d'Isérables, les milliers de personnes qui aiment les traditions et le folklore à l'occasion de la Fête cantonale valaisanne des costumes. On utilise toujours, à cette occasion, des kilomètres de pellicule et cela ne changera certainement pas cette année. Les festivités débiteront le vendredi soir et se termineront le dimanche soir, le clou de la manifestation étant sans contredit le cortège du dimanche. City

Troisième initiative: vers un score serré?

(ATS) Une étude sur les opinions du peuple suisse au sujet de la troisième initiative populaire contre la surpopulation étrangère a été réalisée dernièrement par ECS-Conseil à Lausanne, le deuxième institut romand d'étude du marché.

C'est à fin juillet que se retrouveront dans les Mayens de Riddes, au-dessus d'Isérables, les milliers de personnes qui aiment les traditions et le folklore à l'occasion de la Fête cantonale valaisanne des costumes. On utilise toujours, à cette occasion, des kilomètres de pellicule et cela ne changera certainement pas cette année. Les festivités débiteront le vendredi soir et se termineront le dimanche soir, le clou de la manifestation étant sans contredit le cortège du dimanche. City

Les résultats du sondage ECS, celui-ci ayant été fait dans la seconde moitié de juin auprès de 3700 personnes représentatives de la population suisse, font apparaître un nombre relativement plus élevé de personnes favorables à l'initiative. La différence peut provenir du fait qu'ECS-Conseil n'a pas demandé les intentions de vote, mais les opinions et leurs motivations. En effet, cet institut estime que le Suisse ne parle pas volontiers de ses intentions de vote et que les réponses sont probablement plus plausibles lorsqu'on lui demande son opinion. Les Suisses romands partisans de l'initiative paraissent nettement réagir d'une manière plus émotionnelle que l'ensemble des Suisses alémaniques.

Le Tourisme fribourgeois a son directeur

(ATS) Le bureau de l'Union fribourgeoise de tourisme (UFT) a désigné le nouveau directeur de l'UFT en la personne de M. Germain Maillard, licencié en sciences économiques et assistant du professeur Gaston Gaudard. Il entrera en fonction à la fin de l'année. Germain Maillard qui est âgé de 29 ans, prendra la succession de M. Bernard Morand, démissionnaire. D'autre part, le bureau de l'UFT a désigné M. Gilbert Macherel en qualité de directeur adjoint de l'UFT. Il a assumé à deux reprises déjà l'intérim de la direction de l'UFT.

La Confrérie du Guillon a célébré son 20e anniversaire

Emouvante cérémonie mardi soir 9 juillet: au château de Glérolles, près de Rivaz, la Confrérie du Guillon célébrait son 20e anniversaire.



(Photo ASL)

La cérémonie fut un retour aux sources, dans la petite salle où le regretté François

Cuénoud fonda cette confrérie à une période où les vigneronnes connaissaient la mévente de leurs vins.

Actuellement, la Confrérie du Guillon compte plus de 3000 membres et des personnalités du monde entier ont été introduites. Outre ses messes organisées au château de Chillon, à Oron ou en d'autres villes de notre pays, la création de la Geste de Bacchos, qui marque chaque année le début des vendanges, la Confrérie participe activement à la fondation du musée de la vigne et du vin qui va s'ouvrir dans le cadre prestigieux du château d'Aigle.

La cérémonie du 20e anniversaire, après un historique, un salut du gouverneur Robert Anken et quelques souvenirs du vice-gouverneur Paul Anex, fut marquée par l'allocution de M. Paul Chaudet, ancien président de la Confédération, un vigneron qui fut un des premiers compagnons d'honneur de la Confrérie. Puis tous les conseillers en robe, les préfets et les compagnons ministériels approuvèrent leur signature au bas de la Charte du 20e anniversaire.

Le cerf-volant dans le vent

Malgré les impondérables, le vol à voile en cerf-volant est en train de devenir en Suisse un «hobby» de plus en plus populaire. Icare fait des émules au pays de Guillaume Tell. Notre journal s'est récemment fait l'écho de la création d'écoles de cerf-volant et autres ailes «Delta». De Bad Scuol-Taras-Vulpera, on nous prie de préciser que la première école suisse de cerf-volant a vu le jour dans cette station, plus précisément au cours de l'hiver dernier, sous l'égide du Syndicat d'initiative. Le directeur de cette école n'est autre que le recordman du monde Mike Harker. Les premiers succès enregistrés la saison dernière ont incité les responsables de la station de l'Engadine à développer ce nouveau sport également en été; un professeur, formé par Mike Harker, y enseigne désormais selon des méthodes éprouvées.

D'autres écoles de cerf-volant se sont créées, entre-temps, en Suisse, à Champéry à Gstaad, à Interlaken, à Wädenswil, aux Diablerets et à Morgins. Elles dispensent un enseignement qui permet aux élèves-vacanciers d'obtenir un certificat de capacité. On sait d'ailleurs que l'Office fédéral des transports, pour pallier le risque d'accidents, a sévèrement réglementé le matériel utilisé pour voler et la pratique de ce sport.



La mort d'une personnalité montreuissienne

Une grande affluence a rendu les derniers honneurs ce dernier vendredi à M. André Muller, municipal à Montreux, personnalité marquante de la principale station de la Riviera vaudoise, décédé subitement à l'âge de 41 ans.

Fils et successeur de M. Muller-Veillard qui a joué un grand rôle dans la vie économique vaudoise, M. Muller était associé à toutes les initiatives touristiques qui ont marqué la rénovation de Montreux. Que ce soit au comité de direction de l'Office du tourisme, à la présidence de la taxe de séjour, au conseil d'administration de compagnies de transports régionales, il apportait partout des avis judicieux et une intelligence jamais en défaut.

Dans la vie politique montreuissienne, il seconda admirablement M. Jean-Jacques Cevy, conseiller national et syndic; il y a quelques semaines, l'Office national suisse du tourisme l'avait élu à son grand comité comme suppléant de M. Cevy.

Entre Montreux et Vevey

On sait qu'un projet de fusion des offices de tourisme de Montreux et de Vevey, longuement étudié il y a quelques années, n'avait pas abouti; s'il existe depuis longtemps une collaboration active dans le domaine de la propagande entre les deux cités de l'Est vaudois, on n'avait pas été jusqu'à la réunion complète. - Nous étions allés jusqu'à un cheveu de nous marier, a récemment déclaré M. R. Jaussi au cours d'une conférence à Vevey, mais nous repartons sur ce chemin.

Le directeur de l'Office du tourisme de Montreux n'ignore pas cependant les obstacles qui s'opposent à cette intention; ne serait-ce par le fait que l'Office du tourisme de Montreux n'a qu'un seul interlocuteur sur le plan communal tandis que l'Association des intérêts de Vevey a en face d'elle huit communes.

Il n'en demeure pas moins que les deux offices ont tout intérêt à accentuer encore leur collaboration, le souci de M. R. Jaussi étant d'éviter à toute la région de per-

dre son caractère pour ne devenir que le dortoir des grandes villes de la région lémanique.

Au cours de cette même assemblée, il a été question une fois de plus de mieux répartir les charges financières de la promotion du tourisme et de l'accueil entre tous les bénéficiaires, et ne pas se contenter seulement de l'usuel apport hôtelier.

Tout va bien au Casino de Montreux

Il ne s'agit pas encore de l'établissement en cours de construction et qu'on inaugurera avant un an mais de l'exploitation provisoire du Pavillon des sports où l'intérim a pu être assuré après l'incendie qui détruisit l'ancien casino.

Au cours du dernier exercice, le chiffre d'affaires de l'entreprise a atteint 1 565 817 fr. 40, marquant un très sensible augmentation sur les résultats de la première année d'exploitation réduite. Ce sont les recettes du night-club qui ont le plus progressé (+46%) alors que l'accroissement du produit brut des jeux n'a été que de 4% pour un montant de 887 309 francs.

On apprît au cours de l'assemblée générale de la Société d'exploitation du Casino que les indemnités versées par l'Etablissement cantonal d'assurance contre l'incendie pour la perte de l'ancien casino atteindraient finalement la somme de 11 945 000 francs. jd.

Hôtel Métropole à Genève: suspension...

L'Hôtel Métropole à Genève, situé au quai Général Guisan a été construit en 1854. Depuis 1941, il est devenu propriété de la Ville de Genève qui, après l'avoir mis à disposition du Comité international de la Croix-Rouge, l'a remis dans le circuit hôtelier en 1947. Acheté pour le prix d'un million de francs, il a subi des travaux de rénovation pour 482 000 francs.

Cet établissement, qui se révèle être une excellente affaire pour la collectivité municipale, compte 170 lits, restaurant, bar, salons de réception, etc. Comme l'Hôtel Métropole a subi du temps certains outrages, il convient de recourir aux grands moyens qui sont soit une restauration et un rééquipement complet, opération de l'ordre de 18 à 20 millions de francs, soit une démolition et une reconstruction avec davantage d'étages, une capacité de 420 lits, un restaurant panoramique situé en attique et galerie marchande au rez-de-chaussée, opération devant coûter une quarantaine de millions de francs.

Où le problème se complique, c'est du fait que cet hôtel, appartenant à la collectivité municipale, l'assemblée communale et divers groupes émanant de l'opinion publique ont leur mot à dire. Certains entendent, en conservant les murs de cet établissement, éviter qu'un outrage ne soit porté à la physionomie architecturale de la ceinture de la rade.

Il n'en reste pas moins que, lors d'une séance du Conseil municipal, à propos d'une motion réclamant la conservation des façades de l'hôtel actuel, un vif débat s'est institué autour du Métropole. La majorité de l'assemblée s'est finalement prononcée en faveur d'un amendement demandant que le Conseil administratif présente deux projets détaillés, sur lequel l'assemblée communale pourrait alors se déterminer. L'un de ces projets concerne la reconstruction totale de l'Hôtel Métropole et l'autre sa restauration et sa modernisation, avec conservation des façades. Dans les deux cas, l'exécutif communal est invité à présenter, en même temps que les projets, un plan détaillé d'exploitation. V.

NOUS VENONS A VOTRE AIDE

Etes-vous préoccupés

- par la tenue de votre comptabilité?
- par le bouclage de vos comptes?
- par vos problèmes fiscaux?

Confiez-nous alors ces travaux.

Nous sommes à votre service!



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIARIE SSH

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



Berühmte Häuser sind sich einig: zu einem perfekten Drink gehört Crystal Tips-Eis. Das schönste Eis, das Sie Ihren Gästen servieren können.

Die Crystal Tips Eismaschine produziert 2 verschiedene Eisformen: Cubes für Apéros, Whisky, Gin Tonic oder in Champagner- und Weinkübel – und Chips für Apéros oder als Eisbitt für Hummer, Austern usw. (Tagesproduktion 17 500 kg).
Die Crystal Tips Flockeneismaschine liefert Flockeneis für Metzgereien, Delikatessengeschäfte, Labors usw. (Tagesproduktion 100-300 kg).

Wir sind stolz auf diese Referenzen. Aber auch die hervorragende Technik hat der vollautomatischen Crystal Tips Eismaschine zu weltweitem Ruf verholfen: 2 verschiedene Eisformen mit einer Maschine, robuste Bauweise mit möglichst wenig mechanischen Teilen, geringste Reparaturanfälligkeit, einfachster Bedienungs-Komfort, Grösse der Eisvorratsbehälter nach Wunsch.

Crystal Tips

vollautomatische Qualitäts-Eismaschine

Autofrigo AG, Schaffhauserstrasse 473, 8052 Zürich, Telefon 01 48 15 55, 14 Servicestellen in der ganzen Schweiz.



autofrigo

Ausserdem plant und baut die Autofrigo AG Kälte- und Klima-Anlagen für spezielle Anforderungen.

Cremeres Hochdruckreiniger

klein – handlich – fahrbar das universelle Reinigungsgerät



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

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

P 19-18

Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung in allgemeiner Körper- und Sportmassage, Massage, Diplombabschluss. Prospekte anfordern. Leitung: P. Härtsch, Masseur der schweiz. Skinationalmannschaft.

Fitness-Center Flair, Torstrasse 17, 9000 St. Gallen
Tel. (071) 25 37 60.

P 33-36398

REINIGUNGEN

Wohnungen, Umbauten, Neubauten, Grobreinigungen und Fassaden. (Restaurants, Büros, Geschäftslokale, Schaufenster im Abonnement.)

Teppiche schamponieren.
C. Palazzo, Reinigungen Berninastr. 29, 8057 Zürich
Tel. 01 4673 36

Frucht-glace Graziella

das Feinglacepulver aus natürlichen Früchten. In 8 Aromen erhältlich. Einfachste Herstellung – grosszügige Verkaufunterstützung. Das Glacegeschäft, richtig aufgezoogen, wird lukrativer! Wir kennen den Weg; rufen Sie uns bitte an.



Schweiz. Milch-Gesellschaft AG, 6280 Hochdorf, Telefon 041/881313

Liquidation

Schlosshotel Brestenberg 5707 Seengen AG

Zu günstigen Preisen

diverses Kleininventar wie:

Wäsche, Silber, Besteck, Porzellan, Glaswaren, diverse Wirtschaftsartikel, diverse Maschinen und Apparate (diverse Platten, Tellerwärmer, automatische Rex-Mondomat-Kaffeemaschine), komplette, fahrbare Diskothek mit einigen hundert Platten, Klavier.

Besichtigung nach Vereinbarung.

Telefon (064) 54 11 31, J. P. Gagneux-Pfister

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

Verzinnerei

Telefon (055) 72 28 00



OFA 67288002

Mesdames et Messieurs Hôtelières: 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

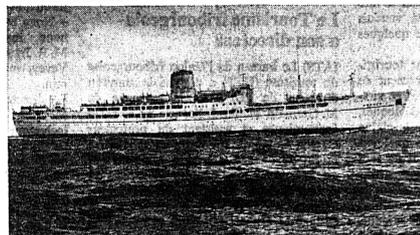
ein. Die Gastgeber sind sich voll bewusst, sich der fachkundigen Kritik einer besonders anspruchsvollen Gästekategorie auszusetzen und hoffen, im Gespräch viele positive Anregungen für die Zukunft zu erhalten. Als besondere Überraschung wird das «Istituto Enologico Italiano» aus Verona mit Spitzen-Weinen 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



Neben den «Jardins Albert 1er» und direkt an der «Baie des Anges» gelegen, bildet das neue Méridien Nice Kopfstation der Promenade des Anglais.

Hotel Méridien Nizza

Mehr french als français

Die Air France nahestehende Méridien-Hotelkette hat im Zuge ihres ehrgeizigen Expansionsprogramms nach den bereits in Betrieb stehenden Hotels in Paris, Tours, Dakar, Tunis, Guadeloupe und Martinique in Nizza, am früheren Platz des traditionsreichen Hotels Ruhl, ihren jüngsten Betrieb eröffnet.

Gross, aber langweilig

Das seit dem 15. Mai dieses Jahres arbeitende 444-Zimmer-Hotel liegt an verkehrter Lage am Anfang der Promenade des Anglais, welche als Prachtsstrasse die Küste des Weltkurortes Nizza säumt. Klingende Namen sind hier domiziliert — wir nennen lediglich die Hotels Negresco, Royal und Westminster sowie das Casino im Palais de la Méditerranée. Gewissermassen Kopfstation der palmenzieren Promenade bildend — und die Nachbarhäuser um ein Stockwerk überragend —, vermag jedoch die Allerweltsarchitektur des neusten «Quatre-Etoiles-Luxe»-Etablissements an der Côte d'Azur der aus einem Guss wirkenden Palastfassade keine neue und attraktive Note zu geben. Das Méridien als Symbol der touristischen Erneuerung der Riviera hätte auch äusserlich eine etwas profiliertere wirkende Signalfunktion auszufüllen gehabt.

Gepflegt und grosszügig

Die Méridien-Kette, welche sich laut Prospekt als Botschafter bester französischer Hoteltradition (bon accueil, bonne table, bon vin) begriff, hat mit dem Bau in Nizza doch eher die schon ausgetretenen Pfade der internationalen Kongress- und Gruppenhotellerie beschränkt. Immerhin darf den Architekten das Kompliment gemacht werden, dass sie ein Grosshotel mit recht viel individueller Atmosphäre geschaffen haben, wo sich der Gast nicht in der Masse verliert. Die Innenausstattung der grossen Zimmer wirkt gepflegt und grosszügig, die Verarbeitung dagegen nachlässig. Sämtliche Zimmer sind mit getrenntem Bad und Toilette, grossen, praktischen und beleuchteten Einbauschränken, Fernsehen, Radio, Weck- und Messageanlage, Direktwähltelefon, Kühlschrank und Klimaanlage ausgerüstet. Die meeresseitigen Zimmer haben tiefe Balkone. Auf die Schallisolation wurde — wie man den in Nizza zu Gast weilenden Journalisten versichert — grosse Sorgfalt verwendet. Selbst einen Zentimeter starke Fensterscheiben lassen nach dem Urteil ihres Berichterstatters einen ungestörten Morgenschlaf aber nur dann zu, wenn man sich durch ausgiebiges Kosten des mediterranen Nachtlebens ein Schlafmanko

anlegen konnte oder wenn nicht früh einsetzender Kompressorlärm kundtut, dass das Hotel noch um einiges von seiner endgültigen Fertigstellung entfernt ist. Die schönste Aussicht Seiner Bestimmung entsprechend, offeriert das Méridien in dreifach unterteilbaren Sälen Platz für maximal 800 Kongressisten. Das Restaurantprogramm stützt sich auf den auch regionale Spezialitäten anbietenden Grill-Room «Estacade», wo

In den Ferien sind wir alle Millionäre...

So überschreibt in diesen Tagen die Monatszeitschrift des italienischen Touring-Clubs den Leitartikel in «Qui Touring». Die Feststellungen und Analysen sind teilweise auch für die Tourismusfachleute im Ausland so interessant, dass hier einiges wiedergegeben und erläutert werden soll:

Vor 9 Jahren konnte sich nur ein Italiener unter fünf eine sommerliche Ferienreise leisten, heute ist es schon einer von drei (die Zahlen beziehen sich auf Personen, die nicht weniger als 4 Tage ausser Haus auf Reisen waren). Das bedeutet zweifelsohne eine ökonomische Besserstellung des Mittelstandes, der aber gewiss oft an anderer Stelle Konsumverzicht leisten muss, um im Urlaub als «Signore», der sich's leisten kann, aufzutreten.

Das Meer bleibt Favorit

Natürlich fährt der Italiener in den Urlaub (meist ein Sommerurlaub, 84% im Juli und August), um die «Schale» zu wechseln, um sich arriert zu geben; die Ferien sind Statussymbol und sozialer Zwang. Mit dem gestiegenen Einkommen reifte aber auch eine modernere Urlaubsmentalität; nicht mehr allein die alte «villeggiatura con famiglia», die Familienommerfrische ist das Non-plus-ultra der Ferienerwartung, man sucht neue Erkenntnisse, geistige Bereicherung und kulturelle Erlebnisse.

Uhlen fährt der italienische Normalverbraucher-Urlauber? 50 von hundert bleiben dem Strand und dem Meer treu, 20 gehen in die Berge, 11 in das Mittelgebirge und in die Hügellandschaften, 6 an die Seen, 5 machen Ausflüge, Rundreisen oder Schifffahrten, fast 3 besuchen Halbäber und der Rest verteilt sich auf andere

in heiterer, von Meersicht romantisierter Atmosphäre ein Harfenist seines nostalgischen Amtes walidet. Der im ersten Geschoss gelegenen Hotelhalle nachgelagert findet sich «Le Baccara», die Cocktailbar. Ebenerdig sodann das «Café Ruhl», welches als Frühstücksraum, Snack-Corner und Passantenrestaurant dient, mutet seines futuristischen Interieurs wegen wie eine Parodie des eigenen Namens an. Auf dem Dach des Hauses ruht ein Open-Air-Schwimmbad. In der am Pool gelegenen Snack-Bar «Panoramas», welche erst im Entstehungsstadium zu sehen war, ist die schönste Aussicht Nizzas zu bewundern. Einen Stock tiefer — im neunten — stehen Sauna und Massage sowie ein Coiffeursalon zur Verfügung. Als weitere Unterhaltungsmöglichkeiten werden diesen Herbst eine Diskothek, ein Kino und ein Casino in Betrieb genommen.

Côte d'Azur: Wohin?

Eher french als français — so das erste Urteil über das neueste Méridien. In der Tat drängt sich in Nizza eine angelsächsisch ausgerichtete Produktpositionierung eher auf als etwa in Afrika oder Asien, wo Méridien in Kairo, Mohammedia (Marokko), Damaskus und Bangkok Fuss fassen wird. Auch Salvador und Rio in Brasilien sowie Montreal werden in den Genuss französischer Grosshotelleria kommen. Ohne Zweifel hat das neue Haus in Nizza eine wichtige Funktion zu erfüllen. Trotz grossen Werbe- und Erneuerungsanstrengungen kann man sich des Eindrucks nicht ganz erwehren, dass die Côte — und dies nicht bloss im Winter — nach wie vor Domäne einer etwas überalterten Kundschaft ist, die es einmal durch neue Schichten zu ersetzen gilt. Das primär für den Gruppentourismus geschaffene Méridien Nizza vermag unter Umständen in dieser Richtung wirksam zu sein. Ob allerdings nicht auch an der Südküste Frankreichs mehr und mehr der Zug an die Ruhe, ins Hinterland und in die kleinen Orte, also, dominieren wird, bleibt abzuwarten. GFK

Pour promouvoir ses 1 168 000 lits

L'Italie rétablit ses bons d'essence

(ATS) Les touristes étrangers et les travailleurs italiens résidant à l'étranger bénéficieront de nouveau, cette année, des bons d'essence spéciaux qui avaient été abolis en 1973, en vertu des mesures d'austérité dictées par la crise énergétique. Cette décision a été prise par le Conseil des ministres réuni pour décider l'adoption de mesures fiscales et tarifaires dans le cadre de la politique d'assainissement financier. Grâce aux bons d'essence, les touristes paieront le «Super» 220 litres le litre, au lieu de 300. Les touristes pourront disposer de 200 litres d'essence à ce prix spécial pour les douze premiers jours de présence en Italie et, ensuite, de quinze litres par jour.

L'essor de l'hôtellerie continue au Portugal

(UIOOT) La société hôtelière Interhotel, à Lisbonne, a ouvert il y a un an à Madère son premier établissement hôtelier. Elle en fait construire actuellement trois autres. Ainsi, cette chaîne sera la plus importante dans le pays, au point de vue de la capacité. C'est la «Commonwealth Holiday Inns of Canada» qui assure la gestion de ces quatre hôtels qui totalisent plus de 1200 chambres. Le premier de ces trois établissements est situé dans la capitale à Lisbonne; les deux autres dans des stations balnéaires.

Cunard réalise d'importants profits

La division voyages et vacances de la compagnie Cunard, qui opère ses croisières et ses hôtels, annonce des bénéfices de 4,3 millions de livres pour l'exercice semestriel arrêté au 31 mars. Ce chiffre tient compte de la perte subie lors de la croisière de printemps du «Queen Elizabeth», quand ce paquebot demeura en panne en plein Atlantique et que la compagnie dut rembourser le prix du voyage à tous les passagers. Cunard estime toutefois qu'à l'avenir les croisières contribueront notablement aux bénéfices du groupe. R. E.

Un concours de produits alimentaires

La revue «Industries alimentaires et agricoles», dans le cadre et sous le patronage du Salon international de l'Alimentation (SIAL), organise un concours «Innovations 74». Son objet est de récompenser les produits nouveaux alimentaires exposés dans un stand privé ou collectif du SIAL. Le concours, doté de nombreux prix (Prix de la Qualité, Prix de la Gastronomie, Grand Prix Innovation IAA 74, etc.) est ouvert: — aux produits destinés directement aux consommateurs; — aux produits destinés à l'industrie de la restauration et aux collectivités; — aux produits destinés à l'industrie alimentaire (additifs, ingrédients, produits intermédiaires).

Ces produits devront avoir été réalisés ou avoir fait l'objet d'un marché test ou avoir été commercialisés dans leur pays d'origine après le 1er janvier 1974. Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à L'apria — 35, rue du Général-Foy — 75 008 Paris (Madame Billard).

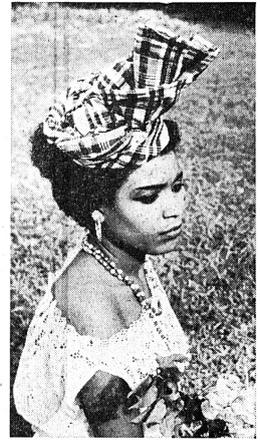
A Québec, Loews Le Concorde presque terminé

Loews Le Concorde, l'hôtel de 450 chambres le plus récent à Québec est presque terminé.

On parachève la construction extérieure, les chambres et salles de convention. Tout l'équipement des sept restaurants est installé, y compris celui du splendide et pivotant Astral. Destiné à devenir un des plus grands centres d'accueil du Canada, Loews Le Concorde est situé sur la Grande Allée et offre un panorama magnifique des historiques Plaines d'Abraham. Administré par la chaîne Loews de New York, Loews Le Concorde est la propriété de Domaines Concordia Limitée de Montréal, qui est responsable de la construction et du développement de l'entreprise. «Certains problèmes se présentent à la dernière minute, mais l'enthousiasme et la joie d'atteindre le but l'emportent» déclare M. Anthony C. Tuor, directeur-général du Loews Le Concorde, un jeune hôtelier suisse qui fait honneur à notre pays. Un personnel exécutif hautement qualifié et expérimenté dans le domaine de l'hôtellerie a surveillé l'installation de l'équipement nécessaire au cours de la dernière phase de la construction de cet hôtel de 30 étages.

Antilles françaises

Un voyage de détente et d'information organisé par l'HOTEL-REVUE, en collaboration avec Air-France



Dates: 2 - 16 novembre 1974

Samedi 2 novembre: Genève-Cointrin, Paris, Pointe-à-Pitre (Guadeloupe), par Boeing 747.

Logement à l'Hôtel Méridien (chambre double en demi-pension). Dimanche 3 novembre: Journée de repos et détente (bains de mer ou de piscine, tous sports aquatiques, tennis, promenades en mer).

Lundi 4 novembre: Excursion à la Soufrière (volcan) - Déjeuner à l'Ecole hôtelière de St-Claude - Rencontre avec les hôteliers guadeloupéens - Cuisine créole. Mardi 5 novembre: Journée libre ou excursion aux Iles des Saintes (Air Guadeloupe). Coût: fr. f. 130.-.

Mercredi 6 novembre: Journée libre ou excursion à la Pointe des Châteaux, en surplombant l'Atlantique. Coût: fr. f. 90.-.

Jeudi 7 et vendredi 8 novembre: Journées de détente, possibilités d'excursions, shopping.

Samedi 9 novembre: Transfert par avion pour Fort-de-France (Martinique). Logement à l'Hôtel Méridien (chambre double en demi-pension). Dimanche 10 novembre: Journée de détente, plaisirs de la plage, bains de mer, piscine. Tous les sports nautiques.

Lundi 11 novembre: Excursion à la Montagne Pelée et déjeuner à la Plantation Leyritz, au cœur de la Martinique. Forêt tropicale, plantations de bananes, d'avocats, d'oranges, d'ananas. Mardi 12 novembre: Journée de détente ou excursion en mer avec déjeuner typique. Coût: fr. f. 90.-.

Mercredi 13 novembre: Journée de détente ou excursion dans le Sud de l'île. Coût: fr. f. 100.-.

Jeudi 14 et vendredi 15 novembre: Journée de détente, plaisirs de la plage, bains de mer, etc. Shopping à Fort-de-France. Samedi 16 novembre: Embarquement pour Paris, par Boeing 747.

Dimanche 17 novembre: De l'aéroport Charles-de-Gaulle, embarquement pour Genève-Cointrin.

Prix: fr. s. 2990.-

Sont compris: transports, transferts, hébergement en chambre en demi-pension, excursions au programme, accompagnement.

Form for requesting information: Demande de renseignements. Je m'intéresse au voyage de l'HOTEL-REVUE aux Antilles et désire plus d'informations. Nom: Prénom: Adresse: Talon à découper et à adresser à: Rédaction de l'HOTEL-REVUE Société suisse des hôteliers Case postale 2657 3001 Berne

Advertisement for Champagne Taittinger. Includes image of a bottle and text: Champagne TAITTINGER, Comtes de Champagne Blanc de Blancs, PLANTEURS RÉUNIS, TEL. 021/20 69 31

Todesstoss für Incentives?

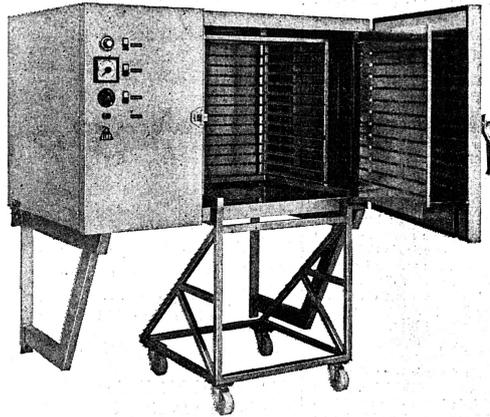
Unter diesem Titel ist in der HOTEL-REVUE Nr. 28 ein Beitrag erschienen, der sich mit der Möglichkeit befasst, dass ein Ausschuss des US-Repräsentantenhauses Reise- und Tagungskosten künftig nicht mehr als steuerabzugsfähig anerkennen will. Der Sekretär der Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte, Siegfried Schär, schreibt uns in dieser Sache unter anderem folgendes:

«Wir beziehen uns auf Ihren Artikel «Todesstoss für Incentives», worin Sie über die Forderung des amerikanischen Repräsentantenhauses berichten, wonach inskünftig Reise- und Tagungskosten nicht mehr von den Steuern abgesetzt werden sollen. Dieser Antrag des House Committees on Ways and Means ist uns seit einiger Zeit bekannt und die Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte sowie auch die Swissair haben bereits Schritte unternommen, um diesen Antrag des Repräsentantenhauses möglicherweise zu verhindern. Eine Annahme dieser Steuerreform könnte auf den Tagungsreiseverkehr aus den Vereinigten Staaten beträchtliche Auswirkungen zur Folge haben.

Wir hoffen, dass der Antrag HR 1040 vom amerikanischen Senat abgelehnt wird, oder — wie dies von der American Society of Association Executives gegenwärtig angestrebt wird — zumindest neu formuliert werden kann.»

CIGA in roten Zahlen

Die zweitgrösste Hotelgesellschaft Italiens, die 1906 in Venedig gegründete Compagnia Italiana dei Grandi Alberghi, muss für das letzte Jahr einen Verlust von 1,2 Milliarden Lire ausweisen. Das Unternehmen, das sechzehn Luxushotels betreibt, konnte 1972 noch eine ausgeglichene Gewinn- und Verlustrechnung vorlegen. Das Defizit entstand 1973 nach Vornahme von Abschreibungen in der Höhe von 1,875 Milliarden Lire (1972 hatten die Abschreibungen 1,91 Milliarden Lire betragen). Dieses Defizit entfällt auf ein Aktienkapital von 10,8 Milliarden Lire. 43 Prozent des Aktienkapitals befinden sich im Besitz der Finanzierungsgesellschaft Sviluppo, die kürzlich in die Generale Immobiliare der Sindona-Gruppe eingegliedert wurde.



ELRO-Heissluftofen – das Gerät für höchste Ansprüche

Bestgeeignetes Mehrzweckgerät mit hoher Leistungskapazität für Hotels, Restaurants, Spitäler, Anstalten, Heime, Metzgerei- und Verpflegungsbetriebe aller Art.

- Rationelles Braten, Backen, Gratinieren, Dampfbadgaren, Regenerieren und Auftauen mit besten Resultaten in ein und demselben Apparat (in 5 Grössen erhältlich!)
- Minimale Gewichtsverluste und schonende Zubereitung der Speisen durch die stufenlos regelbare Befeuchtungs- und Frischluft-Automatik
- Ausgeglichene Raumbelüftung und damit stets gleichbleibend gute Resultate durch ausgeklügelte Konstruktion

Für Sie also:
saftigere Fleischstücke – zufriedene Gäste – höhere Rentabilität für Ihr Unternehmen! – Verlangen Sie detaillierte Unterlagen!

ELRO – seit über 25 Jahren richtungweisend für neuzeitliche Ernährung und rationelle Speisezubereitung

ELRO-WERKE AG

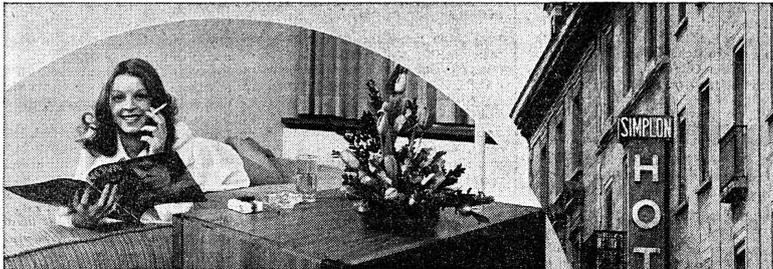
Tel. 057 5 30 30

Telex: ELRO 57177



ROBERT MAUCH

5620 Bremgarten (AG)



Die perfekte Gastfreundschaft schliesst Schutz vor Feuer ein

In manchem älteren, nicht renovierten Hotel wird man ein leises Gefühl der Feuerangst nicht los. Unbrennbare Decken aus PAVAROC-Mineralfaserplatten würden nicht nur schön, sondern auch beruhigend wirken. PAVAROC, die unbrennbare Mineralfaserplatte eignet sich bei Hotel-Renovationen zur Erfüllung von Feuerschutz-Vorschriften ganz beson-

ders. Ein technisch perfektioniertes Abhängesystem ermöglicht eine einfache, saubere und preisgünstige Montage. Und viele moderne Dessins verbessern das Image auch optisch. Unser Beratungsdienst erteilt Ihnen gerne jede Auskunft.

PAVAROC hilft Brände verhüten.

Pavatex AG
Rigistrasse 8
6330 Cham
Tel. 042/36 55 68



JET PLUMBER®

Neu in der Schweiz!

ein Qualitätsprodukt der Firma
WOODS
Kanada/England

Ein neuartiges Gerät, welches mit Hilfe mechanisch-chemischer Kräfte fast jede Art von Verstopfung meistert.

- Einfachste Anwendung
- Kein Platzen der Rohre
- Reinigt, entfettet und desinfiziert Abflussrohre
- Spart viel Ärger und Geld
- Sehr preisgünstig



Verlangen Sie unverbindlich Unterlagen bei:

ASK Umweltschutz-Technik AG
Kasernenstrasse 19
8004 Zürich, Tel. 01/39 76 84/76 50 34

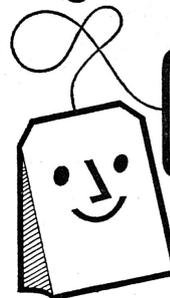
BON

Wir interessieren uns:
 für Ihre Unterlagen über JET PLUMBER
 für Ihre Referenzliste
 für eine Gratis-Vorführung

Firma
Sachbearbeiter
Strasse
PLZ, Ort

Telefon

Soignez votre thé!



En exigeant de votre personnel un service impeccable.

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

Typhoo TEA

Indor

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

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

FAMOUS **DUKE'S** TEA

LIPTON'S TEA

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

BOUILLONS-SUPPEN-SAUCE
DESSERT-CREMEN
ASSUGRIN-Süsstoffe

LUCUL

Durch den Vertrauenslieferanten
LUCUL Nahrungsmittelfabrik AG
8052 Zürich, Telefon (01) 50 27 94

En roulotte à travers le Jura

Une nouvelle formule de vacances connaît sa première saison actuellement dans le Jura, plus particulièrement dans la région des Franches-Montagnes: la balade en roulotte tzigane, attelée à un brave cheval du cru, dans la verdoyante campagne jurassienne. Ce produit touristique unique en son genre en Suisse, d'une durée d'une semaine, a été lancée par l'Automobile-Club de Suisse, en collaboration avec Pro Jura, l'Office jurassien du tourisme.

On le parcourait déjà à pied, à cheval et en voiture, comme la chanson: le Jura s'est ouvert à une forme encore plus originale de tourisme, puisque, durant tout l'été et jusqu'au 26 octobre, ce sont des roulettes qui évolueront sur les petites routes de campagne, à l'écart du grand trafic et dans le silence exceptionnel des grands espaces...

Des randonnées nouveau style

Mais, diront ceux qui n'ont jamais approché de (très) près un cheval, ni conduit (même un tout petit peu) un attelage, comment se risquer, ainsi... Au premier jour de la randonnée, chaque participant reçoit une instruction suffisante sur le traitement du cheval, la conduite de la roulotte et la manière d'arriver sans embarras à bon port, tout au long des huit jours prévus pour ces randonnées nouveau style. Car les organisateurs ont mis au point un programme absolument complet, pour assurer un parfait déroulement du parcours, qui prévoit l'itinéraire sur des routes balisées, les possibilités d'hébergement, les moyens de se préparer à une telle équipée, mais en conservant toutefois une petite part de cet imprévu sans lequel les voyages ne seraient que des voyages...

Huit jours, sept nuits, 151 kilomètres

Au pas, rarement au trot, jamais au galop: le voyage en roulotte est prévu sur huit jours, avec des étapes quotidiennes de 20 à 30 kilomètres:

- 1er jour Lucelle: organisation du voyage
- 2e jour Lucelle: instruction, essai sur route
Lucelle-Courgenay 22 km
- 3e jour Courgenay-Roche-d'Or 21 km
- 4e jour Roche-d'Or-Montmelon 31 km
- 5e jour Montmelon-Montfaucon 19 km
- 6e jour Montfaucon-Sornetan 26 km
- 7e jour Sornetan-Lucelle 32 km

A forfait...

Vacances originales, aussi bien pour les solitaires que pour les couples ou les familles, les balades en roulotte ont été conçues sur la base de prix à forfait, à la manière des grands voyages organisés, selon les tarifs suivants:

Pour le 1er et le 2e participant: 545 francs par personne.
Pour le 3e et le 4e participant: 135 francs par personne.

Pour quatre personnes, l'arrangement coûte ainsi 43 francs par jour environ.

Ce prix comprend tous les avantages, à l'exception des repas principaux et des boissons, selon un inventaire qu'il vaut la peine de découvrir:

1. Location de la roulotte complètement équipée: cheval avec harnachement, attelage sur pneumatiques, valise pique-nique, quatre chaises et table pliantes, deux chaises-longues, frigidaire, réchaud à gaz, grill, éclairage, etc.
2. Logement en chambres à deux lits avec bain ou douche, petit déjeuner, service et taxe compris.
3. Nourriture et écurie pour le cheval.
4. Assurance responsabilité civile, assurance-accidents, assurance pour le cheval.
5. Assistance technique pendant le voyage (dépannage, maréchal-ferrant, etc.), cartes topographiques, documents de voyage...

Passeport pour la liberté

Loin des routes à grand trafic, hors des chemins battus, les randonnées en roulotte sont la formule la plus libre de vacances qu'on ait jamais inventées pour parcourir le Jura: pas de contrainte, sinon celle du relais qu'il faut rejoindre au terme de chaque étape, pas de bruit, pollution zéro, le temps de flâner à son gré au rythme d'un attelage pour qui le temps ne compte pas. Connaissez-vous manière plus agréable de passer quelques jours dans le Jura? D. M.



La cinquième roue du char

D'aucuns ont fait allusion, tout récemment, fort peu à propos d'ailleurs, à la possibilité de tirer un parallèle entre l'Irlande et le Jura. Sans aucun doute, après le Lot, la Lozère et la Normandie, sans même évoquer les lointains plateaux tziganes, c'est au tour du Jura de faire un clin d'œil à l'Irlande. Mais, dans cette partie du Jura-Nord constituée par les Franches-Montagnes, les responsables du tourisme vendent heureusement moins de pluie que de soleil. Et c'est ici, dans des paysages pourtant tout aussi verdoyants, que l'ACS et Pro Jura viennent pacifiquement de lancer leur nouveau cheval de bataille: la balade en roulotte attelée. Ça doit être cela l'Irlandisation du Jura...

L'initiative de l'Automobile-Club de Suisse, en l'occurrence, mérite un grand coup de chapeau: ce n'est pas souvent qu'un club automobile se préoccupe de promouvoir des voyages hippomobilités et un type de véhicule doté d'un seul CV. L'auteur de ces lignes ignore où en est le prix de l'avoine, mais soupçonne fort les animateurs de l'ACS, effrayés par celui de l'essence, de préparer, lentement mais sûrement, au rythme indolent des robustes juments qui défrayent la chronique du «Franc-Montagnard», l'avenir de leur institution.

Un retour aux sources et à la nature en quelque sorte, un retour fort goûté certainement à ce 19e siècle auquel tant de Jurassiens semblent tenir. En tout bien tout honneur depuis le 23 juin! Loin de la pollution et plus près des sapins, dans le joyeux cliquetis des grelots mais hors de portée des klaxons. Etre son propre cocher, aux commandes d'une roulotte bohémienne, souriant et libre comme le Jura! On se croirait en plein 19e siècle, en effet, s'il n'y avait, dûment inventorié dans le matériel remis au départ, cet insolite petit triangle de panne...

On a vraiment bien fait les choses. Et nous avons relevé, dans cet inventaire qui prévient le voyageur contre toute mauvaise surprise, les bonnes ne lui étant pas épargnées, quelques objets qui illustrent non seulement la minutie avec laquelle ce séjour est élaboré, mais aussi le soin qu'on tient à apporter à l'homme et à sa plus noble conquête. C'est ainsi que le harnachement complet fait l'objet d'un manuel d'instructions avec photos, que la roulotte est équipée d'une poubelle - ce qui évite au cocher et à toute sa famille d'égayer leurs cartes de visite dans la nature et de ne laisser aucun avis de passage dans l'environnement - et que l'on a prévu, hormis une outre pour abreuver le cheval, un réservoir d'eau avec robinet remplissant la même fonction, mais, cette fois-ci, pour les voyageurs.



A cheval, en famille et avec le sourire... (ASL)

Tourisme «Western styles» dans les magnifiques paysages jurassiens. (ASL)

Le cheval, la plus noble conquête de l'homme-touriste... (ASL)

... et de sa femme! (ONST)

L'excellente initiative de l'ACS est patronnée par Pro Jura qui, dans le cadre de sa politique touristique, cherche à promouvoir dans ce pays un tourisme de séjour, et non plus seulement un tourisme de passage. La formule jurassienne du voyage en roulotte diffère d'ailleurs de celles d'autres régions européennes en ce sens que, chaque soir, les passagers dorment dans l'un des accueillants hôtels-restaurants, qui jalonnent l'itinéraire et qui sont dotés de tout le confort souhaité. Le lendemain matin, l'aubergiste remet à son petit monde un cheval frais, lavé et soigné, ainsi que le panier à provisions pour toute la famille qui aura tout loisir de choisir l'orée d'un bois, le bord d'un étang ou n'importe quel autre site des plus romantiques pour lui faire honneur.

La vie avec un cheval peut être une magnifique aventure humaine. Avant le départ, les touristes sont d'ailleurs dûment éclairés sur la façon de procéder, exercice pratique à l'appui. Voici, à ce propos, ce que l'on peut lire dans les instructions remises au touriste: «Votre cheval mérite d'être traité comme un ami. Appelez-le par son nom et parlez-lui, surtout chaque fois que vous l'approchez. Le cheval n'est pas méchant, mais peureux. Enlevez-lui cette peur instinctive en le caressant souvent. Faites en sorte qu'il vous accepte en ami. Ne le gênez cependant pas comme un enfant. Il saurait en profiter.»

Un cadre idyllique et tranquille, serein, dé-dramatisé. Le touriste choisissant une telle formule de vacances entrera forcément en contact avec un beau pays et avec ses réalités, qui sont plus paysannes que touristiques. Il approchera la nature, mais aussi la vie agricole et sociale des gens de la campagne. C'est une séduisante leçon de géographie, humaine surtout, qui est ainsi proposée aux amateurs. On a même prévu de faire se rencontrer, à l'Auberge de l'Abbaye de Lucelle, la famille qui va commencer ses vacances et celle qui vient de leur mettre un point final. José Seydoux



Hotel - Gebäudeformen II

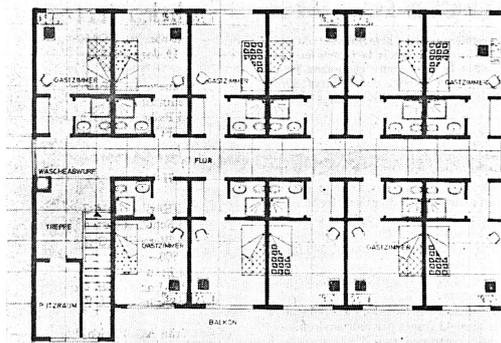
Der klare Kubus mit Rechteckgrundriss

Von Wolfgang E. Batt, Dipl. Ing. SIA, Rothrist, Planungsberater für Hotelbau

Moderne Architektur ist für den Nichtfachmann oft ziemlich schwer zu begreifen. Der Bau von Einfamilienhäusern offenbart den Individualcharakter des Bauwesens, die Errichtung von Wohnblöcken und Wohnsiedlungen dagegen zeigt das Wirtschaftlichkeits-Denken dieser Branche schon in der äusseren Gestalt. Industriebau ist eine Separatgattung, bei der sehr weit auf den jeweiligen Betrieb eingegangen werden muss, und bei der Er-

viele Hotelbauten mit dieser Gebäudeform, jedenfalls für den Gästezimmerbereich. Am verbreitetsten ist dabei wohl die sogenannte «zwei-bündige» Anlage, d. h. von einem längslaufenden Mittelkorridor aus sind die Zimmereinheiten nach beiden Seiten hin angeordnet. Im Normalfall dürfte dies die wirtschaftlichste, übersichtlichste und praktischste Grundrisslösung darstellen.

Als «ein-bündige» Anlage bezeichnet man es, wenn sich der Korridor direkt an einer Aussenwand befindet, wenn also auch nur nach einer Seite Zimmer liegen. Das Gebäude wird dabei viel schmaler, der Fluranteil pro Raum viel grösser, die We-



1 Klarer Kubus mit rechteckigem Grundriss. Für die Restauration und die Küche wird das Untergeschoss mitgenutzt. (Hotel Schweizerhof in Berlin, noch ohne den neuen Anbau.)

2 Beispiel einer zwei-bündigen Anlageform der Zimmeretagen. (System Fertigbau AG, Herisau.)

3 Dreibündige Anlage der Bettenetagen im Hotel International in Oerlikon.

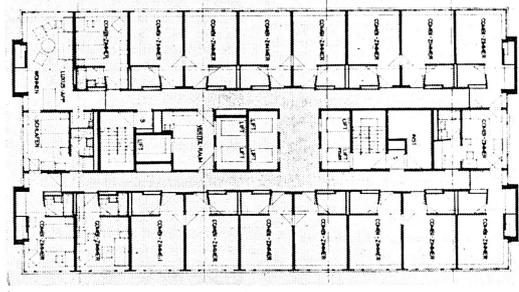
4 Drei Hotelgebäude mit klarem Rechteckgrundriss an der Prager Strasse in Dresden. Der Kubus genügt hier, weil es Garni-Hotels sind. Die Zwischentrakte gehören nicht zu den Hotels.



stellung von Verwaltungsbauten kann man auf unzählige Normen, Berechnungen und Vergleiche zurückgreifen. Aber eine Hotel-Architektur - gibt es als Sparte? Im Teilbereich der Beherbergung kann man bei den Gästetagen Erfahrungen aus Wohnungsbau, Verwaltungsbau und aus der Anlage von Heimen und Spitälern oft nützlich verwenden. Natürlich immer unter Berücksichtigung der Besonderheiten von Hotels. Und beim Aufbau der internen Betriebsstruktur sollte man eigentlich ebenso denken und verfahren wie bei der Industrie-Planung. Denn unsere Hotels sind doch in dieser Hinsicht auch industrielle Betriebe. Aber - wird das gemacht?

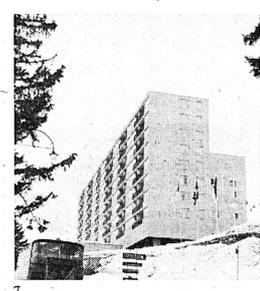
Und - wäre es überhaupt möglich, dies durchzuführen? Kann man Hotelplanung auf Grund anderweitiger Erfahrung betreiben? Die Antwort muss eindeutig positiv gegeben werden, allerdings unter der Voraussetzung, dass sich der Planer wie beim Industriebau mit der Organisationsstruktur des Einzelbetriebes eingehend beschäftigt hat. Bei Hotels teilt sich der Betrieb, soweit er direkt mit dem Bau zusammenhängt, in zwei Grossbereiche:

- 1. Der Etagenbereich des Beherbergungssektors, also die Gästezimmer, die zugehörigen Verkehrsflächen für den Horizontal- und den Vertikalverkehr sowie die Räume für Etagedienste.
2. Alle anderen Sektoren! Allgemeineräume, der gesamte Verpflegungsbereich, die Sonderleistungen, die Haustechnik, die Administration, der Personalsektor usw.



viele Gasträume zu behalten, der Etagedienst einfach weglassen. Das geht natürlich nicht! Ausser, man ersetzt die unterschlagene Fläche durch Spezialräume für alle benötigten Utensilien in einem anderen Geschoss, direkt neben dem Lift. Aber nicht immer ist diese Lösung gut akzeptabel. Die Etageinteilung bestimmt also den Grundriss und damit die Ausdehnung des Gebäudes. Was wird aber als Basis für die Etageausbildung angenommen? Wodurch wird die Zimmerzahl festgelegt? Und aus welchen Überlegungen ergibt sich die Geschosshöhe und damit die Höhe des Hauses?

schafts- und betriebstechnisch führt dieses Vorgehen nur in sehr wenigen Fällen zu einer annehmbaren Lösung. Wenn man die Raumaufteilung nach der Betriebsfunktion ordnen will, - dann braucht man nur einmal das komplette Raumprogramm mit dem ungefähren Flächenausmass auflisten. Was in den oder die Keller gelegt werden soll, wird separat erfasst. Ebenso alle Räume, die ins Erdgeschoss gehören. Dabei sollte man natürlich zusammengehörige Raumgruppen auch zusammenlassen, z. B. Restaurants und Fertigungsküchen; Halle und Reception und Administration, usw. Bei der Gegebenstellung der Wunschwerte für die



heit umgeben. Diese Anordnung wird bei Hotels angewandt, die viele solche Nebenräume und -flächen enthalten, z. B. bei sehr hohen und grossen Häusern mit dem Erfordernis vieler Lifts, Treppen usw. Einmal wäre es schade, all diese Flächen an die Aussenfront zu bringen. Dort sind Gastzimmer gewinnbringender. Zum andern geht die Bautechnik oft von einem festen Kern mit diesen Verkehrsanlagen darin aus und ordnet dann die Normalräume drum herum, also aussenliegend an. Wie erwähnt, bietet der klare Kubus günstige Anlagevoraussetzungen für den Etagenbereich. Gehen wir dabei von der meist verbreiteten zwei-bündigen Form aus. Im Gebäudemittelpunkt zieht sich längs der Korridor hin. Auf beiden Seiten liegen die Gästezimmer. Nach deren Ausbildung wird sich der Raster richten müssen, auf dem das Haus aufbaut. Massliche Basis ist also das einzelne Gästezimmer! Möglichkeiten, Vor- und Nachteile der verschiedenen Zimmertypen wurden bereits in früheren Technik-Artikeln behandelt. Wir wollen diese wichtige Ausgangslage heute als bekannt annehmen. Aber es gehört ja noch mehr zu jeder Hotelanlage. Die Vertikalverbindungen sind unumgänglich, also eine Treppe und oft auch Liften. Dazu müssen wir mindestens eine, zumeist sogar zwei Zimmereinheiten opfern. Und auch ein Putzraum, Abstellfläche für die Reinigungswagen und -geräte und ein Wäschelager dürfen nicht fehlen. Die Einordnung all dieser Nebenräume in einen Rechteckgrundriss ist eine sehr wichtige Aufgabe des Architekten, die nicht immer einfach zu lösen ist. Sehr oft wird leider, um möglichst

5 Berlin-Hilton. Der Etagenblock bildet das Kennzeichen des Baues. Die Allgemeineräume mit der Verpflegung befinden sich in den weitverzweigten, pavillonartigen Parterrebauten, rund um den hohen Block und auch im Dachgeschoss.

6 Klarer Kubus für den Bettenrakt im Interhotel Stadt Leipzig. Der Sockel ist anders in der Form, in der Grösse, im Material, in der Gestaltung. Beide Baukörper decken sich nicht einmal, dazwischen ein Zwischengeschoss.

7 Klarer rechteckiger Kubus als Block der Gästetagen, dahinter T-förmig ein Ausbau. Deutlich sichtbar, dass dieser Block auf einem Zwischengeschoss ruht, der der Statik und den Installationen dient. Erst darunter dann das Erdgeschoss. Für Allgemeineräume werden aber auch das Attikageschoss und das Untergeschoss genutzt. (Tschuggen-Hotel Arosa.)

8 Zweigeschossiger, breit ausladender Sockel, darüber ein Zwischengeschoss und dann die zwei-bündige Anlage des Zimmerblocks. Interessant die Senkrecht-Stellung des Baukörpers gegen die See, durch die alle Zimmer Meersicht erhalten, und die schräg zur Haupttrichtung ausragenden Balkone. (Hotel Neptun, Warnemünde DDR.)

9 Marriott-Hotel in Washington. Der Grundriss der Etagen war wohl zu schmal, um Restaurant, Bar und Küchenstationen im obersten Stock sinnvoll unterzubringen. Die Ausladung bringt bessere Möglichkeiten hierfür.

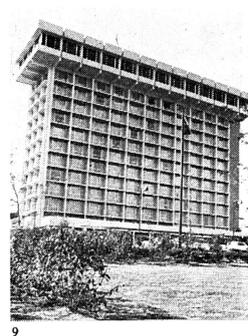
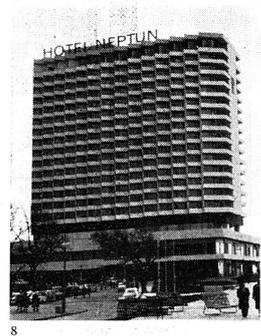


Es sind bestimmt eine Reihe von Faktoren, die hier zusammenspielen. Einmal die örtlichen Baureglemente, die für jedes Grundstück nur bestimmte Nutzungsziffern und vorgeschriebene Grenzabstände zulassen. Dabei ist also die Grundstücksgrosse und Form massgebend. Auch die Gebäudehöhe ist oft mit Minimum und Maximum gesetzlich geregelt. Weiter haben die Vorschriften der Feuerpolizei Einfluss, z. B. ist die maximale Entfernung jeden Zimmers von einer feuersicheren Treppe genau festgesetzt. Das sind feste Daten, die der Architekt beachten muss. Er wird auch auf die ästhetisch wirkenden Proportionen sehen, die der entstehende Kubus für sich allein und in seiner Umgebung bildet. Hoffentlich wird aber auch die Wirtschaftlichkeit der Betriebsführung mit berücksichtigt. Es ist für den Zimmerdienst, die Wäscheversorgung und für den Room-Service doch nicht gleich, wieviel Gästezimmer pro Etage vorhanden sind. Es ist für das Volumen des Gebäudes auch nicht gleich, wie hoch die Anteile an Verkehrsfläche und am Lift pro Zimmer zu berechnen sind. Die Grösse der Fassadenfläche spielt für die Heizung, die Gebäudehöhe für die statische Ausbildung und für die Berechnung der Lifts, die Ausdehnung für die vielen internen Wege doch eine Rolle. Zwar wird man für den ästhetischen Gesamteindruck manche Wirtschaftlichkeitsüberlegung etwas zurückstellen, aber wohl kaum völlig ausser acht lassen dürfen. Es ist also mehr als nur die Gegebenheiten des Grundstücks und der gesetzlichen Vorschriften in Rechnung zu stellen, wenn die Ausdehnung und die Höhe des Gebäudes mit rechteckigem Grundriss bestimmt werden.

einzelnen Geschosse wird sich zeigen, ob Keller, Parterre und Zimmeretagen in etwa übereinstimmen. Ist dies der Fall, eignet sich ein Rechteckkubus fürs ganze Hotel. Weichen die Werte aber ab, sollte man sich frühzeitig überlegen, ob Abweichungen vom klaren Kubus bei der Gestaltung der Gebäudeform nicht vorteilhafter wären. Untersuchungen und Berechnungen haben einwandfrei ergeben, dass bei der überwiegenden Anzahl aller Hotelobjekte ein klarer Rechteckgrundriss in den oberen Etagen, aber ein vergrösserter Sockelbau im Erdgeschoss die optimale Lösung der meisten Bau- und Betriebsprobleme bringt. Da spätere Anbauten relativ teuer und ästhetisch zumeist unbefriedigend sind, sollte man an die Sockelmöglichkeit von Anfang an denken!

Wir wollen sehen, wie sich diese Raumgruppen in ein Hotelgebäude mit klarem Rechteckgrundriss einordnen lassen.

Der Kubus und die Etagen Der Etagenbereich eines Hotels umfasst im Schnitt etwa 65% unserer Hotel-Gesamtfläche. Er ist also flächen- und volumemässig der wesentlich grössere und damit für die Gebäudeform zumeist bestimmende Teil. Die Etagen sind eine Aneinanderreihung vieler einzelner, kleiner, oft gleicher Raumeinheiten. Daher kann man diesen Teil gut mit Verwaltungsgebäuden und auch mit Wohnüberbauungen vergleichen. Im äusseren Erscheinungsbild ist oft kein Unterschied bemerkbar. Der klare Rechteckgrundriss eines Gebäudes kommt dem inneren Aufbau der Etagen sehr entgegen. Deshalb finden wir



Natürlich gibt es Hotels, die auch im einfachen Kubus alle Räume gut plaziert haben. Manchmal wird das 1. Obergeschoss mit für die Allgemeinräume herangezogen, manchmal werden Teile des Untergeschosses dazu verwendet, manchmal werden auch einzelne Raumgruppen in das oberste Geschoss gelegt, besonders bei hohen Gebäuden. Wichtig ist aber immer, dass betrieblich zusammengehörnde Zentren auch zusammenbleiben. Wenn nur aus Gründen der äusseren Gestalt Betriebseinheiten auseinandergerissen werden, zeugt dies von schlechter Betriebsplanung.

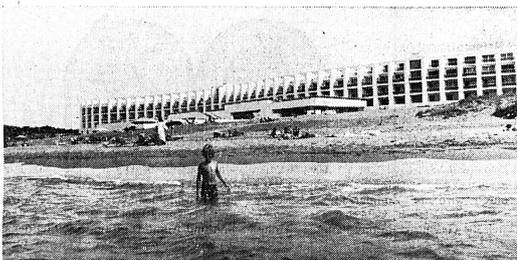
Dem Aspekt der Fassadengestaltung sollte auch noch etwas Beachtung geschenkt werden. Wenn ein Architekt einen klaren Baukörper gestaltet, so legt er bestimmt auf klare Fronten Wert. In den Etagen geht dies gut, denn hier sind alle Fenster und Balkontüren gleich, die Abstände können gleich gehalten werden, die Brüstungen, die Stürze.

Im Bereich der Allgemeinräume wird dies schwierig. Einmal ist die Raumhöhe hier grösser als bei den Zimmern. Die Belichtungsbedingungen sind je nach Verwendungszweck verschieden. Eine komplette Verglasung der Fassade ist bei einigen Zentren richtig, bei anderen aber falsch. Während in Restaurants z. B. die Fensterbrüstung gut auf Tischhöhe liegen kann, also bei zirka 70 bis 75 cm, würde die gleiche Brüstung in der Küche für die Anlageplanung ein unüberwindliches Hindernis bedeuten, eine voll verglaste Front würde überhaupt nicht zu nutzen sein. Die räumlichen Vorbedingungen sind doch für jede Nutzungsart völlig anders. Kann es dann gut gehen, wenn eine einheitliche Fassade das ganze Gebäude umfasst?



10 Auch beim Hotel International in Oerlikon klare Trennung der Betriebsbereiche: Der Zimmerblock als dreistöckige Anlage sozusagen ein selbständiger Baukörper, der Sockel zweigeschossig mit 4 Untergeschossen. Die Fassade kann auf den Verwendungszweck der einzelnen Raumgruppen ausgerichtet werden.

11 Sehr lange, gerade Gebäudetrakte wirken oft eintönig. Hier als gutes Beispiel das Hotel Sable d'Or in Zeralda/Algerien, das klar als zweistöckige Anlage ausgebildet ist, sich aber in leichter S-Form geschwungen parallel zum Strand erstreckt.



11

Die Verbindung vom Sockel zum Etagenblock

Die Etagen enthalten eine Vielzahl kleiner Raumeinheiten. Das Erdgeschoss besteht aus wenigen, grösseren Räumen. Die Zimmertrennwände sollen aus schallschützenden Gründen möglichst dick und schwer sein.

Im Erdgeschoss müssen diese Lasten aufzufangen und durch wenige Stützen, Säulen und Mauern zum Fundament weitergeleitet werden. Die Gästezimmer weisen alle Heizungs- und Sanitär-Installationen auf, die mit Gefälle in den Keller geführt werden.

Im Erdgeschoss müssen diese Leitungen gebündelt durch Restaurant, Halle und Aufenthaltsräume geleitet werden.

Wenn man diese baulichen und technischen Verschiedenheiten zwischen dem Etagenbereich und den Allgemeinräumen genau untersucht, kommt einem bald die

Frage, warum unsere Hotels immer noch wie vergrösserte Wohnhäuser oder wie Büroblöcke aussehen. Es sind doch eigentlich zwei ganz unterschiedliche Gebäudetypen. Die könnte man doch viel besser nebeneinander, als übereinander stellen. ...

Und da der Sockel andere Bedingungen stellt als der obere Zimmerbereich, kann man doch auch gut eine strenge Zäsur bilden. Einmal durch andere Formen, durch eine andere Dimensionierung, durch andere Materialien. Und man kann auch gut ein Zwischengeschoss zwischen Sockel und Zimmertrakt schieben, für die Aufnahme und Ueberleitung der statischen Kräfte und als Installationsgeschoss.

Überall werden diese Erkenntnisse wohl nicht verwertet werden können. Aber man sollte doch weitgehend versuchen, ihnen Rechnung zu tragen.

Nichtkотиerte Schweizer Aktien

mitgeteilt von der VOLKSBANK WILLISAU AG, Luzern
Datum: 19. Juni 1974

	Geld	Brief
Ankerbrauerei AG, Frenkendorf (N)	6250	6500
Birra Bellinzona	780	—
Brauerei Falken, Schaffhausen (St & Fr)	3400	—
Brauerei Feldschlösschen (N)	7300	7500
do. (GS)	1400	1450
do. (PS)	900	950
Brauerei Haldengut (N)	4500	4750
do. (PS)	2500	2700
Brauerei Hürlimann AG (N)	4600	4800
Brauerei Schützengarten (N)	8000	—
Brauerei Wartegg AG (Fr. 1000.- nom.)	8500	8700
do. (Fr. 500.- nom.)	4300	4400
Calanda Bräu (N)	500	550
Flughafen-Immobilien-Gesellschaft (N)	500	550
Lindt & Sprüngli AG, Kitchberg (I)	4100	4200
do. (N)	4000	4100
Löwenbräu AG, Zürich, Prior. Serie «A» (N)	6250	6750
Sibra Holding SA, Fribourg (I)	350	360
do. (N)	340	350
Therma AG, Schwanden (N)	560	590
Arth-Rigi-Bahn, Goldau I. Rang	230	255
do. II. Rang	45	55
do. III. Rang	25	35
Bergbahnen Brämäbühl & Jakobshorn AG	850	—
Bergbahnen Crap Sogn Gion AG (I)	1250	1300
do. (N)	750	—
Bergbahnen Flims AG, Flims (N)	—	550
AG Davos-Parsonn-Bahnen (N)	1325	1400
Diavolezza-Bahn AG (N)	3100	—
Drahtseilbahn Engelberg-Gerschnialp (N)	750	—
AG Drahtseilbahn Schwyz-Stoos (N)	800	840
Drahtseilbahn Unterwasser-Iltoos	1350	—
Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA	1360	—
Hoch-Ybrig AG, Unteriberg	72	77
Lagal-Bahn AG (N/I)	300	375
LSB Andermatt-Gemsstock	480	550
LSB Celerina-Salver AG	4500	5000
LSB Corviglia-Piz Nair	850	910
LSB Gerschnialp-Trüebsee (N)	750	—
LSB Klosters-Gotschnagrat-Parsonn (N/I)	600 ex	650
LSB Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG	1900	2100
LSB Wangs-Pizol	500	550
Nandri-Bergbahnen AG (I)	375	400
Pilatusbahngesellschaft, Alpach (Stamm)	330	360
do. (Prior)	450	480
Rhätische Bahn Chur (Stamm)	75	100
do. (Prior)	75	100
Rigi-Bahn-Gesellschaft, Vitznau (Stamm)	80	100
do. (Prior)	120	140
Rothornbahn & Scalottas AG (Prior)	900	930
Säntis-Schwebebahn AG, Urnäsch (Prior)	2800	3000
do. (Stamm)	2800	3000
Schiffges. des Vierwaldstättersees (Prior)	130	160
do. (Stamm)	460	—
Schilthornbahn AG, Mürren	530	560
Sportbahnen Pischas AG, Davos	550	—

Zehn Jahre Eurotel Schweiz

Die Eurotel AG Schweiz ist in den zehn Jahren seit ihrer Gründung die stärkste nationale Eurotel-Organisation geworden. Mit ihren gegenwärtig 12 Hotels in fünf Ländern erwirtschaftete sie im vergangenen Jahr einen Umsatz von über 23 Millionen Franken.

Allein in den Jahren 1971 und 1972 vermehrte die in Thun domizilierte Kette ihren Umsatz um 42 bzw. 35 % zu steigern. Eurotel Schweiz gibt sich mit dem Erreichten jedoch keineswegs zufrieden, sondern befindet sich nach wie vor in voller Expansion. Im Bau stehen gegenwärtig Eurotels in Neuenburg, Villars-sur-Ollon, Teneriffa, Altura/Algarve; kurz vor dem Baubeginn sind Projekte in Freiburg, Engelberg und Genf. Zehn weitere Eurotels in der Schweiz, in Frankreich und Italien sind zudem geplant.

Einheitlicher Standard

Die Eurotel-Konzeption geht auf eine Idee des Italiener Genaro Vanzo zurück, von dem der Thuner Möbelfabrikant Theodor Gschwend Ende 1963 die Lizenz für den Bau von Eurotels in der Schweiz erwarb. Die Eurotel-Konzeption

bietet einer grossen Zahl von Investoren eine Anlagemöglichkeit in Erstklass-Anparlement-Hotels, die nach einem einheitlichen Standard gebaut und geführt werden, den gemeinsamen Markennamen tragen und deren Bettenangebot von einer eigenen Organisation verkauft werden. Die gesamte internationale Eurotel-Kette umfasst heute 25 Erstklasshotels in acht europäischen Ländern mit 4000 Hotelzimmern und 10 000 Betten, in welche rund 300 Millionen Schweizer Franken investiert wurden. 2500 Investoren aus 35 Ländern haben sich bis heute an Eurotel finanziell beteiligt. HUS

HR-Investment

Wenn die Börse erzählen könnte ...

Die eigentliche Geschichte der Börse fängt jedoch mit der reichen, stolzen Hansastadt Brügge, im belgischen Westflandern an. Brügge, damals durch den Fluss Zwinj mit der Nordsee verbunden, war Mitte des 15. Jahrhunderts grösster Umschlagplatz Nordeuropas und Zentrum des Welthandels. Wie die Chronik berichtet, war die Stadt so reich, dass vergoldete Häuserfassaden nicht selten waren. In den Strassen hörte man alle Sprachen der Welt. Seit 1093 war Brügge Residenz des Grafen von Flandern und fiel 1382 an die Herzöge von Burgund. 1477 von den Eidgenossen bei Nancy geschlagen, hat der ehrgeizige Karl der Kühne in Brügge seine letzte Ruhestätte gefunden. Brügge verkörperte im späten Mittelalter eine Macht, wie sie etwa heute das Finanzzentrum Wall Street (New Yorker Börse) darstellt.

Woher der Ausdruck «Börse»?

Diese Bezeichnung wird von der Brügge-ner Patrizierfamilie «van der Beursee» abgeleitet. Schon im 14. Jahrhundert pflegten sich Kaufleute auf einem Platz vor dem Hause der «van der Beursee» zu treffen, um Nachrichten auszutauschen und Geschäfte zu tätigen. Man ging also zu den «van der Beursee», woraus sich dann «zur Börse» ergab. Beurs ist holländisch und bedeutet im übrigen Geldbeutel – und wer möchte bestreiten, dass die Börse nicht mit dem Geldbeutel zu tun hat?

Ein mächtiger Feind hat das reiche Brügge zu Fall gebracht. Die Stadt besass viele Neider. Der mächtigste Feind war jedoch weder der französische König noch einer der zahllosen machtgrienen Edelleute, sondern – der Sand. 1450 begann die Versandung des Zwinns. Der Hafen musste geschlossen werden, was der prunkliebenden Stadt den Todesstoss versetzte. Kaufleute und Bankiers verliessen Brügge, um sich in Antwerpen niederzulassen. In Brügge zeugen nur noch die prächtigen gotischen Bauten und die grossartigen Gemäldegalerien von der einstigen Grösse.

In Antwerpen erste Börse der Welt

Die Benennung Börse wurde nach Antwerpen übertragen und alsdann von anderen Orten übernommen, an denen ähnliche Zusammenkünfte stattfanden. In der Stadt an der Schelde wurde schon 1485 die erste Börse der Welt gegründet, die als Prototyp für die Börsen von London und Amsterdam diente. Der englische Woll- und Tuchhandel erfolgte nun über Antwerpen, womit diese bekannte Hafenstadt die frühere Rolle von Brügge übernahm. Unter Karl V. wurde die Stadt zum Mittelpunkt des Durchgangs der portugiesischen und spanischen Kolonialwaren. 1560 hatte sie Venedig im europäischen Handel auf den zweiten Platz verwiesen und sich zur reichsten Handelsstadt Europas entwickelt. Schon 1592 erschien der erste Kurszettel.

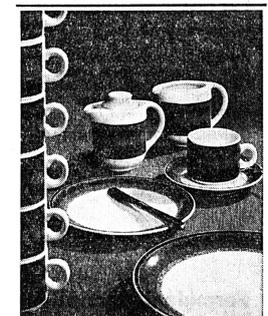
Aufschwung im 16. Jahrhundert

Das 16. Jahrhundert darf als das Jahrhundert der Börsen bezeichnet werden. Wie Pilze schossen sie aus dem Boden: 1541 London, 1549 Lyon und Toulouse, 1550 Augsburg, 1552 Köln, 1558 Frankfurt am Main und 1595 Paris. Wie Brügge wurde auch Antwerpen bald vom Meer abgeschnitten, und zwar durch die Freunde von gestern, die Holländer. Der Westfälische Friede von 1648 bedeutete den Dreissigjährigen Krieg, anerkannte die Unabhängigkeit der Schweiz und der Vereinigten Niederlande, untersagte aber bis zur Französischen Revolution nicht-holländischen Schiffen die Schifffahrt auf der Schelde, was den Ruin Antwerpens und ein Aufblühen Amsterdams bewirkte. Amsterdam wurde zum Handelszentrum des Nordens und blieb Sitz von Handelskompanien. Wohl die berühmteste war die «Vereiniete Ostindische Kompanie», die sich, dank ihrem Reichtum, zu einem Staat im Staate entwickelte. Erst im Jahre 1792 erfolgte die Gründung der gegenwärtig mächtigsten und einflussreichsten Börse der Welt: des New York Stock Exchange, die man heute nach ihrem Sitz an der Wall Street oft einfach als «Wall Street» bezeichnet. Die Anfänge dieser weltberühmten Börse sind auf 24 Makler, die unter einem Baum an der Wall Street die ersten «public stocks» handelten, zurückzuführen. RL

Firmennachrichten

TUI und Kündig

Die Touristik Union International GmbH KG (TUI), Hannover, zu der die bedeutenden Touristik-Unternehmen Touropa, Scharnow, TransEuropa, Hummel, Dr. Tigges und Airtours International gehören, will die Zusammenarbeit mit der Reisebüro Kündig AG, Zürich, vertiefen und auf eine breitere finanzielle Basis stellen, um den wachsenden Bedürfnissen des Internationalen Seetouristik-Marktes besser entsprechen zu können. Aus diesen Gründen sind die Reisebüro Kündig AG und die TUI übereingekommen, die finanzielle Basis der Kündig AG zu verstärken, indem sich die TUI am Aktienkapital der Kündig AG beteiligt.



Der neue Dekor RUSTICA 1704 auf Hotel-Hartporzellan von Eschenbach

Bestecke
Hotelporzellane
Küchenbatterien
Flambierwagen

Tafelgeräte
Hotelporzelle
Kleinstmaschinen
Servierwagen

Sternnagel

Sternnagel AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91
Laden + Ausstellung
8093 Zürich
Manessestrasse 10
Tel. (01) 39 32 88

01/814 12 62

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

Telefon (01) 814 12 62

MÜLEK

MÜLLER ELEKTRONIK
Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten

Getrunkene Kalorien
Kaloriengehalt von Getränken pro 100 Gramm

Die heimlichen Verführer

Die Rangliste der getrunkenen Kalorien beginnt beim Tomatensaft, der nur dick ist, aber nicht dick macht. Am oberen Ende finden wir den Whisky mit rund sechsmal mehr Kalorien. Ein Liter Whisky pro Tag kann also einen Mann redlich ernähren.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Wir suchen ab möglichst sofort

Hotelsekretärin

NCR-kundig.

Offerten an

Hotel Casa Berno
6612 Ascona

4721

Erstklasshotel in Bündner Winterkurort sucht für die Saison 1974/75 best-qualifizierten

Küchenchef

zu mittlerer Brigade.
Sehr interessante Saisonstelle.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung unter Chiffre 4760 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Pizzeria - Murten

sucht per sofort einen tüchtigen

Pizzaiolo

wenn möglich Fachmann (Italiener).

Sehr gute Entlohnung wird zugesichert.

Offerten an die Direktion.

4741

**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

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

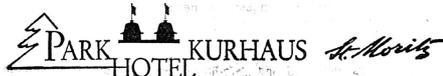
Der bestehende provisorische Betrieb wird auf die Sommersaison 1975 durch einen zweckmässigen und bestergerichteten Neubau mit Terrasse, bedientem Restaurant und Selbstbedienung, ersetzt.

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,
Tel. (030) 4 31 62/63,
welcher auch gewünschte zusätzliche Auskünfte erteilt.

P 05-23264



sucht folgende Mitarbeiter:

qualifizierte(r) Hotelsekretär(in)

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

erfahrener Küchenchef

zu Brigade von 12/14 Mann
in Jahresstelle.

Moderne, sonnige Dienstwohnung vorhanden.

Bitte senden Sie Ihre Offerte, nebst Foto, Gehaltswünschen und Zeugniskopien an K. Illi, Direktor (Tel. 082/3 37 12).

4780

Restaurant
BARKHOF
Dietikon

Tel. 01 / 83 07 88

Restaurant
ZUM GOLDENEN MANN
Kloten

Tel. 01 / 813 01 55

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 55

4718

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 einschicken:

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

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		
Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genero di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners	
Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired		
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken	Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment	
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance	

hier abtrennen

Stellenangebote Offres d'emploi



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

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

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

Serviertochter

Sehr geringe 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 (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.

BAHNHOFBUFFET BERN

sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle selbständige

Sekretärin

für Korrespondenz (auch in Fremdsprachen), Registraturarbeiten, Fakturwesen, Menü-Vervollständigungen sowie für die Annahme von Saalreservierungen.

Pensionskasse, Eintritt nach Uebereinkunft oder Ende August 1974.

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

4711



Le Grand Hôtel des Diablerets

cherche pour entrée immédiate:

1 cuisinier

1 couple

(femme de chambre et portier-bagagiste).

Pour entrée 1er septembre:

1 portier de nuit

L'hôtel sera ouvert durant l'entre saison.

Faire offre: Direction du GRAND HOTEL, 1865 Les Diablerets.

4779



CASINO BERN

Auf Ende August oder nach Vereinbarung möchten wir Sie als verantwortungsbewussten

Betriebsassistenten

in unseren Führungsstab aufnehmen.

Sie sind jung und dynamisch, Sie organisieren, koordinieren und haben genügend Praxis im Gastgewerbe, eventuell die Hotelfachschule besucht und verstehen sich durchzusetzen. Bei aller Selbständigkeit wissen Sie die Vorteile eines guten Teamgeists zu schätzen.

Das Beherrschen unserer drei Landessprachen und zusätzliche Englischkenntnisse gehören zur Internationalität Ihres Berufes.

Damit Sie erfahren, was wir Ihnen alles zu bieten haben, möchten wir Sie bald kennenlernen.

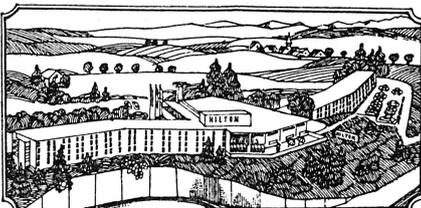
Ihre handgeschriebene Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzen senden Sie bitte an Herrn Jacques Baumann.

CASINO BERN

4791



Zurich Airport Hilton



In unserem Bankett- und Zimmerservice ist immer etwas los. Wir suchen erfahrene und sprachkundige

Chefs de rang

Sind Sie der tüchtige Kellner, der Karriere machen will? Dann richten Sie Ihre Bewerbung an uns oder rufen Sie uns an, damit wir ein persönliches Interview vereinbaren können.

Zurich Airport Hilton

8058 Zurich-Airport, Tel. (01) 810 31 31, Personalbüro.

4794

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

Falls Sie einen neuen, interessanten Aufgabenbereich als

Küchenchef

suchen, würden wir gerne näheren Kontakt mit Ihnen aufnehmen. Wir sind ein dynamischer, mittlerer Betrieb in der Ostschweiz und verlangen von Ihnen:

- Menu- und Verkaufsplanung;
- Führung einer mittleren Brigade;
- gute Ideen, Verantwortung und tadellose Kalkulation.

Wir bieten:
- absolut selbständigen Aufgabenbereich (auch Einkauf);
- neuzeitliche Anstellungsbedingungen;
- Jahresstelle mit sehr guter Entlohnung.

Ihre Kurzofferte erwarten wir gerne unter Chiffre 4522 an Hotel-Revue, 3001 Bern, damit wir baldmöglichst Kontakt mit Ihnen aufnehmen können.

4522



Möchten Sie gerne mit uns in einem modernen Restaurant im Zentrum von Aarau arbeiten? Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir

Serviertochter

Rufen Sie uns einmal an oder kommen Sie einfach vorbei - wir erklären Ihnen gerne die Vorteile, die Ihnen eine Stelle bei uns bieten kann!

Restaurant Saisons d'or

Bahnhofstrasse 29

Aarau

Tel. (064) 24 67 67, verlangen Sie Fr. Schweizer.

P 05-6036



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



**Hotel Bellevue
St. Moritz**

Modernster Erstklass-Jahresbetrieb mit 3 Restaurants und neuem Personalhaus.

Wir suchen in unser Team:

Hotelsekretärin

Offerten bitte an:

M. R. Pensei, Dir., Telefon (082) 3 37 31.

4756

Für August-September

suchen wir in unser «neues Stadthaus» in Nidau (sonntags geschlossen)

Dame oder Herr als

Chef de service/Aide patron

Nur qualifizierte jüngere Person.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über diese interessante Tätigkeit.

Fragen Sie uns an unter Tel. (032) 22 29 16 oder (032) 84 56 12 (Diskretion selbstverständlich).

Asso 80-19356

**Hotel Mirabeau
1003 Lausanne**

cherche:

secrétaire de réception

français et allemand
dès le 1er ou 10 août

fille de buffet

dès 15 septembre.

portier d'étage

dès 10 octobre (permis B)

Faire offre écrite à la direction.

Tél. (021) 20. 62 31.

4773

Hotel Prättschli, 7050 Arosa

sucht für die Wintersaison

tüchtigen Küchenchef

in in mittlere Brigade.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion, Berghotel Prättschli, 7050 Arosa.

4768

Für Raum Zürich gesucht

Serviertöchter

Kellner

Koch

Commis de cuisine

Buffetpersonal

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Tel. (01) 35 92 60.

4772



**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

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 pretensions to be addressed under cipher OFA 6647 D to Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7270 Davos Platz.

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:

Serviertöchter

1. Buffetdame

Buffetöchter

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 diese 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

**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

Köche und Hilfsköche

(auch Bäcker, Konditoren und verwandte Berufe)

finden in unseren Abteilungen für Fixfertig-Konserven- und Tiefkühlmahlzeiten interessante Aufgaben in der industriellen Herstellung von Lebensmitteln.

In einer persönlichen Besprechung orientieren wir Sie gerne über die grosszügig ausgebauten MIGROS-Sozialleistungen, die MIGROS-Erfolgsbeteiligung usw. Sie können auch Ihren zukünftigen Arbeitsplatz kennenlernen.

Denken Sie an Ihre Zukunft, wählen Sie einen sicheren Arbeitsplatz in der Lebensmittelindustrie.

Fragen Sie uns an! Wir haben Ihnen einiges zu bieten!

P 41-915

**Bischofszeller
Konserven**

Konservenfabrik Bischofszell AG
9220 Bischofszell, Tel. 071 / 81 33 11
Ein MIGROS-Produktionsbetrieb

Ich interessiere mich für eine Stelle als:

Ich möchte mit Ihnen einen Termin vereinbaren

Senden Sie mir vorerst Ihren Personalprospekt

Name/Vorname _____

Strasse _____

Pfz. Ort _____

Tel. _____



**HOTEL BAUR AU LAC
ZÜRICH**

Für die Stelle einer

2. Etagegouvernante

suchen wir eine Persönlichkeit mit ruhigem, freundlichem Wesen, Takt und guten Umgangsformen im Kontakt mit unserer internationalen Kundschaft.

Ihre Erfahrung und beruflichen Fähigkeiten sollten es ihr ermöglichen, unsere 1. Etagegouvernante, auch in der Führung des Etagepersonals, entsprechend zu unterstützen.

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

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

3974



**CARLTON
HOTEL**

A. Moritz

Wir suchen mit Eintritt auf zirka 1. November 1974

Direktions-Assistent

Nach Erhalt Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen geben wir Ihnen gerne einen umfassenden Einblick in Ihren zukünftigen Arbeitsbereich.

Direktion Carlton Hotel, St. Moritz

4788

Hotel Restaurant Salmen

Uetikonstrasse 17

8952 Schlieren/ZH

Wir sind ein aufgeschlossenes, junges Team und suchen per 1. September 1974 oder früher noch einen Verantwortungsbewussten, einsatzreudigen Mitarbeiter als

Koch-Entremetier

sowie per sofort freundliche

**Serviertöchter oder
Kellner**

Guter Verdienst und gerechte Arbeitszeit werden zugesichert.

E. Togni freut sich auf Ihren Anruf.

Tel. (01) 98 60 71.

4792

**Hotel Restaurant
Tea-room Bar**

Rotes Haus, 5200 Brugg

Für unser Speiserestaurant und Tea-room suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft je eine

Buffet- und Serviertöchter

Es erwartet Sie ein angenehmes Arbeitsklima mit Schichtbetrieb und sehr guten Verdienstmöglichkeiten.

Ueber Ihren Anruf oder Besuch würden wir uns freuen.

J. Maurer-Haller,
Tel. (056) 41 14 79.

4775



Hotel Zurzacherhof

sucht

Chef de service
evtl. mit Frau

**Restaurationskellner
Serviertochter**
für Halle und Bar

**Buffetochter
Commis de cuisine**

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

4693

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

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



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft eine

Telefonistin

Nehmen Sie unverbindlich – telefonisch oder schriftlich – Kontakt auf mit unserem Personalchef, Herrn F. Gassmann. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

680



Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

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

Erstklasshotel in Biel
sucht für Oktober oder für Uebereinkunft

Direktions-Ehepaar
(eventuell Ablösung).

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

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

**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
Commis de cuisine**

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



**ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS
LAUSANNE**

**Nous bâtissons notre avenir au Chalet-à-Gobet:
Voulez-vous y participer?**

Les étudiants de quelque 38 pays que nous formons dans toutes les techniques de gestion hôtelière, sont chaque année plus nombreux. Ils nous rejoindront bientôt dans le complexe ultra-moderne que nous construisons au Chalet-à-Gobet. Pour compléter notre équipe de collaborateurs enseignants, nous cherchons un

**professeur en installations
techniques d'hôtellerie**

Tâche principale:

Créer un cours sur l'acquisition, l'entretien et l'utilisation des installations et machines utilisées dans les différents secteurs d'un hôtel avec restaurant. Enseigner ce programme à partir de l'été 1975.

Profil de la personnalité que nous aimerions accueillir:

- âge entre 25 et 35 ans
- plaisir à transmettre ses connaissances et son expérience
- facilité d'élocution
- capacité de travailler en équipe
- aptitude pour le dessin technique

Formation souhaitée:

- certificat d'études secondaires (ou formation équivalente)
- formation d'hôtelier-restaurateur

Nous offrons:

- période d'introduction et de formation didactique
- salaire compétitif
- vacances scolaires

Addresser offres manuscrites avec documents usuels à:

P. BARRAUD, directeur de l'enseignement

École hôtelière de la SSH

119, avenue de Cour

1000 Lausanne 3

4803



... in voller Expansion!

Ihre Karriere kann schon heute beginnen!

Herr Keel vom Radi Luzern hat «sein» Radi während 5 Jahren zu unserer vollsten Zufriedenheit geführt. Als weiteren Schritt in seiner Karriere übernimmt er einen noch grösseren und anspruchsvolleren Betrieb innerhalb unseres Unternehmens.

Wir suchen deshalb für das stark frequentierte **Radi Luzern** ein

Geranten-Ehepaar

Wir stellen uns initiative, aufgeschlossene Persönlichkeit vor, versiert in allen Sparten des Gastgewerbes und fähig, einen solchen verantwortungsvollen Posten in jeder Hinsicht auszufüllen.

Ein dieser Stellung angemessenes und dem persönlichen Einsatz entsprechendes Gehalt ist selbstverständlich.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Handschriftprobe, Referenzangaben) sind zu richten an:

GENOSSENSCHAFT RADI
Gastgewerbliche Unternehmen
Zentralverwaltung, Habsburgerstrasse 22
6003 Luzern

104

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 Pâtissier

**1 Pizza-Koch
(Pizzaiolo)**

2 Chefs de service

**18 Kellner und
Serviertöchter**

5 Buffetpersonal

5 Officeburschen

**8 Küchenburschen
(keine Saisoniers)**

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



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 Massenerpritschen 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

Sichere Existenz, faire Partner

Für verschiedene, bierfreundliche Restaurants in Zürich, Kreuzlingen, Schaffhausen, Burgdorf usw. suchen wir nach Uebereinkunft initiative und fachlich ausgewiesene

Pächter-Ehepaare

Bewerber, die sich für einen dieser Betriebe interessieren, senden ihre Kurzofferte bitte an die

Interbeva AG

Seestrasse 339
8038 Zürich
Telefon (01) 43 86 43

4767

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

Wir suchen

ein mit Leib und Seele befallenes, fachlich bestens ausgewiesenes

Restaurateur-Pächterehepaar

auf ein grösseres, modernes Restaurant mit gutbürgerlichem Charakter in der Stadt Zürich.

Wir stellen uns ein initiatives, mit den heutigen Problemen bestens vertrautes Ehepaar vor, das auf Grund seiner bisherigen Tätigkeit diesen neuen Betrieb übernehmen möchte.

Ihre Bewerbung (Diskretion zugesichert) mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte unter Chiffre 4766 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für unser

Schlosshotel in Pontresina (b. St. Moritz)

- Luxushotel von Weltruf -

suchen wir für die Wintersaison 1974/75 ab Mitte Dezember bis nach Ostern in best-dotierte Positionen mit Fixumgehältern:

- | | |
|-------------------|---|
| Service: | Oberkellner
Etagenchef
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Demi-chefs de bar
Commis de bar
Barmaid |
| Réception: | Empfangssekretärinnen (sprachenkundig) |
| Loge: | 2. Conclerge/Postman
Nachtconclerge
Conducteur
Voiturier
Logentournant
Busfahrer (A- und B-Prüfung)
Chasseure
Telefonistinnen (sprachenkundig) |
| Etage: | Etagenstütze
Zimmermädchen
Etagenportier |
| Küche: | Chef saucier
Rôtisseur
Entremetier
Garde-manger
Grillkoch
Kochcommis
Patissier
Commis pâtissier |
| Ausserdem: | Lingeriegouvernante
Kaffeeköchinnen
Masseur/Bademister
kaufm. Anfangsangestellte für Kontrollbüro |

Kost und Wohnung im Hotel.

Bewerbungen mit Zeugnisschriften und Lichtbild erbeten an Schlosshotel, 7504 Pontresina/Schweiz.

4796

On cherche cuisinier ou cuisinière

Entrée immédiate ou à convenir. Travail assuré à l'année pour établissement médico-social. Appartement à disposition.

Faire offres avec références sous chiffre EV 31-62 à Journal Est Vaudois, 1820 Montreux.

P 22-120

cuisinier

Place à l'année ou saisonnière.

Faire offres complètes à:

Leysintours S.A.
La Pyrole, 1854 Leysin

4475

Holiday Inn

and MÖVENPICK

8105 REGENSDORF

Bestimmt möchten auch Sie einmal in einer weltbekannten Hotelkette tätig sein. Wir bieten Ihnen die einmalige Gelegenheit, ab sofort oder nach Uebereinkunft als

Chef de réception

(auch Dame)

in unser Unternehmen einzutreten.

Unser Hotel (250 Betten) befindet sich unmittelbar vor den Toren Zürichs. Sie werden bei uns einen mit den modernsten Mitteln ausgerüsteten Arbeitsplatz finden.

Ihr Aufgabenbereich umfasst: Night Auditing, Erfassung und Verarbeitung sämtlicher Tageseinnahmen, Korrespondenz, Forecast, Reservationen, Personalführung.

Wir bieten Ihnen:

- Geregelte Arbeits- und Freizeit
- Zeitgemässe Entlohnung
- Gute Sozialleistungen
- Unterkunft in unserem neuen Personalhaus

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

Christine Baumann, Personalchef,
Telefon (01) 840 35 00
Holiday Inn and Movenpick, Postfach, 8105 Regensdorf.

P 44-51



In unserem modernen, lebhaften Erstklassbetrieb im Zentrum von St. Moritz werden zwei interessante Karstellten 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 Organisations-talent, 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



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: | Hilfzimmermädchen |
| Küche: | Chef-Restaurateur |
| | Commis pâtissier |
| | 2. Barman |
| Dancing-Bar: | Dancingkellner |
| T-Club Diskothek: | Barmaid-Leiterin |
| Stübl: | 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

Ihre Karriere kann heute schon beginnen!

Wir sind ein in voller Expansion begriffenes gastgewerbliches Unternehmen. Der Erfolg unserer Idee bringt es mit sich, dass wir in naher Zukunft wieder einige Betriebe übernehmen oder eröffnen. Zur Betreuung dieser Restaurantsbetriebe suchen wir heute schon tüchtige, qualifizierte

Geranten-Ehepaare

Wir stellen uns initiative, aufgeschlossene Persönlichkeiten vor, versiert in allen Sparten des Gastgewerbes und fähig, einen solchen verantwortungsvollen Posten in jeder Hinsicht auszufüllen.

Eine dieser Stellung angemessene und dem persönlichen Einsatz entsprechende Salarierung ist selbstverständlich.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Handschriftprobe, Referenzangaben) sind zu richten an:

GENOSSENSCHAFT RAD1
Gastgewerbliches Unternehmen
Zentralverwaltung
Habsburgerstrasse 22
6003 Luzern



104



Unser Küchenchef, Herr Franz Kühne, sucht per 1. September oder nach Uebereinkunft einen jungen, tüchtigen

Chef garde-manger

Sind Sie gewillt, in einem modernen Betrieb mitzuarbeiten, so rufen Sie unseren Personalchef an und erkundigen Sie sich nach den Anstellungsbedingungen.

Zurich Airport Hilton

8058 Zurich-Airport, Tel. (01) 810 31 31, intern 610.

4793

Hotel Restaurant Kindli

Stadtzentrum Zürich

Für unseren Kleinbetrieb suchen wir:

Kellner

(Englischkenntnisse notwendig)
(sehr gute Verdienstmöglichkeiten)

Koch

Küchenbursche

Gute Entlohnung - geregelte Freizeit.

Bitte melden: Tel. (01) 27 59 17.

4810

Wir suchen per sofort

Küchen-/Hausmädchen

zu jungem und aufgeschlossenem Wirt-Ehepaar. Sehr guter Verdienst, Zimmer im Hause (auch Frau mit Kind angenehm).

Rufen Sie doch einfach an:
Tel. (032) 83 17 03.

OFA 53129003

Kurhotel Therme Bad Vals

Für unser modernes Kurhotel im Graubünden suchen wir eine

Direktions- Hotelsekretärin

für Saison- oder Jahresstelle.

Wir wünschen:

- kaufmännische Grundausbildung,
- Selbstständigkeit,
- Pflichtbewusstsein,
- administrative Fähigkeiten,
- Gewandtheit im Umgang mit Gästen und Personal.

Wir bieten Ihnen eine interessante, entwicklungsfähige Stelle und der Leistung entsprechend gute Bezahlung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Dr. K. Siegrist, Postfach 265, 8027 Zürich,
Telefon (01) 96 08 70.

4616

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.

Sind Sie gewillt uns bei der Erreichung unserer anspruchsvollen Ziele zu helfen?
Modernes, mittelgrosses Erstklassshotel (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.



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 Entlohnung.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch.

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

4726



Nouvel Hôtel Hôtel Central-Résidence

Ouverture Noël 1974
204 lits
102 chambres avec bain et kitchenette
piscine - sauna - fitness-club - restaurant - discothèque
cherche

couple de directeurs

ou

directeur

Entrée
Automne 1974.

Nous demandons:
Expérience dans l'administration hôtelière et la restauration, connaissances linguistiques.

Nous offrons:
Place à l'année, appartement à disposition, rémunération intéressante.

Faire offres détaillées manuscrites avec curriculum vitae et photos à:

J.-R. Herren,
Directeur des Exploitations Hôtelières de Leysin S.A.,
La Pyrole,
1854 Leysin.

4800

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 fragen 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.

Hotel Freienhof 6362 Stansstad

am Vierwaldstättersee sucht zuverlässigen

Koch

(eventuell Aushilfe).

Offerten bitte an Rolf Schmid, Telefon (041) 61 35 31.



Hotel EXCELSIOR Arosa

Für Wintersaison suchen wir eine bestqualifizierte, sprachenkundige

Barmaid

mit angenehmen Umgangsformen, zur alleinigen Führung unserer Hotel-Bar.

Bewerbungen mit Foto und Zeugnissen erbeten an die Direktion.



Sporthotel Clavadel

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertöchter

(auch Anfängerinnen)

Buffettöchter

jungen Alleinkoch

Offerten an Leo Spinatsch 7272 Davos-Clavadel Telefon (083) 3 60 51

OFA 56.879.004

Hôtel Pierre des Marmettes à Monthey

cherche

chef de cuisine

pour 15 ou fin septembre. La place est vacante suite de reprise d'un commerce par notre actuel chef depuis 4 ans. Nous désirons un collaborateur jeune et dynamique éventuellement bon chef de partie auquel nous offrons une très bonne place à l'année avec petite brigade.

Faire offres avec certificats à la direction. Téléphone (025) 4 15 15.

4804

Südafrika

Gesucht für Schweizer Restaurant in Cape Town

Alleinkoch

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an Paul Heeb, Hotel Schweizerhof, 7270 Davos Platz.

4806

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:

- Regelmäßige Arbeits- und Freizeit
- Zeitgemässe Entlohnung
- 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

Zu baldigem Eintritt suchen wir für unser modernes Hotel garni (70 Betten)

Nachtportier

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

Melden Sie sich bitte bei: W. Wartmann

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

4795

Butterfly

Hotel, Bar, Restaurant Kreuzstrasse 40 8008 Zürich

sucht per 1. September

Barmaid

Wenn Sie sprachgewandt und Freude an selbständiger Arbeit haben, schreiben oder telefonieren Sie uns.

Telefon (01) 47 42 70.

4798

Hoteldirektor

(Ehepaar)

zur Führung eines modernen, gutgeführten

Erstklasshotels mit 130 Betten in der Nähe von Lugano.

Es wollen sich nur bestens ausgewiesene Fachkräfte melden.

Bitte nehmen Sie Kontakt auf unter Chiffre 4805 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Buffet CFF - Lausanne cherche

chefs de partie cuisiniers

Date d'entrée à convenir. Téléphone (021) 20 78 01.

P 22-6323



Für unser gepflegtes Land-Restaurant mit sehr anspruchsvollen Gästen aus dem In- und Ausland suchen wir nette und freundliche

Serviertöchter oder Kellner

Flambier- und sprachkundig wäre vorteilhaft. Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten in sehr angenehmer Arbeitsatmosphäre mit geregelter Arbeitszeit.

Melden Sie sich bitte bei Motel Aigle, Autobahnkreuz N1/N2 4622 Egerkingen-Otten Telefon (062) 61 21 21.

P 28-925

Die Privatklinik Wyss in Münchenbuchsee sucht nach Uebereinkunft einen jungen

Koch

für zirka 2 Monate, eventuell länger. Beste Arbeitsbedingungen mit sehr geregelter Arbeitszeit.

Eigene Kleinwohnung in einem Privathaus. Telefon (031) 86 03 33.

OFA 54973001



Wir suchen: Auf 1.8. oder per sofort tüchtiges

Servier-Personal

für Nigh-Club und Restaurants. Sehr hoher Verdienst (Garantie!).

Anmeldungen bitte an René Werdenberg, Rest-Night-Club Clara Clarastrasse 2, 4000 Basel Tel. (061) 25 43 45

P 03-210

Hôtel du Crêt à Bourg-St-Pierre engage tout de suite

femmes de chambre

Place à l'année. Bon salaire.

Telephone (026) 4 91 43.

P 36-90533

in Winterthur, zirka Oktober 1974, suchen wir versierten

Koch-Geranten

(eventuell Geranten-Ehepaar)

Anforderungen:

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

Wir bieten:

- Modernes, gepflegtes Speise- und Passantenrestaurant mit Alkohol, im Herzen von Winterthur;
- grosse Wohnung im Haus vorhanden;
- vorzügliche Entlohnung, Erfolgsbeteiligung;
- fortschrittliche Sozialleistungen, 4 Wochen Ferien;
- tatkräftige Unterstützung, speziell während der Einarbeitung.

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

Jelmoli SA

Personaldirektion

Restaurantskette «Molino» St. Annegasse 18, Telefon (01) 29 30 11, intern 903.

8021 Zürich

P 44-655

Auf September 1974 werden im Hotel International Basel folgende Stellen frei . . .

Röllisserie «Charolaise»

- Chef de rang
- Frühstückschef
- Commis de rang

Restaurant «Steinpickl»

- Restaurationstochter

Etage/Loge

- Zimmermädchen
- Portier
- Telefonistin

Schwimmbad-Snack

- Leiterin des Snack

Fertigungsküche (grosse Brigade)

- Chef de partie
- Commis de cuisine

Wählen Sie zwischen Tel. (061) 22 18 70 oder schreiben Sie uns Ihre Bewerbung oder senden Sie diesen Coupon.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unverbindlich alle Fragen zu beantworten.

- Ihr Personalchef, Bodo Schöps -

4765

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

- Ich möchte gerne als im neuen Hotel International Basel mit von der Partie sein. Sagen Sie mir doch, was Sie mir bieten können.
Ich möchte zuerst noch detailliertere Informationen. Schicken Sie mir bitte den Personalprospekt.

Ich heisse

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Tel. Gesch.

Tel. priv.

(einsenden an Hotel International Basel, Steinertorstrasse 25, 4001 Basel)



Personalberatung Fritz Müller St. Gallen
Konsulent für Unternehmer, Personal- und Berufsfragen
9001 St. Gallen, Poststrasse 23, Telefon 071 - 22 54 89
Winterthur - Gartenhotel - Dienstag 09.00 - 12.00 Voranmeldung
Zürich - Hotel Storchens - Dienstag 14.15 - 17.15 Voranmeldung

4807



Wir sind das führende Erstklasshaus auf dem Platz Winterthur und suchen auf sofort oder nach Ueber-einkunft

Commis de cuisine Serviertochter oder Kellner für Spezialitätenrestaurant Zimmermädchen

Ausländer bitte nur mit Ausweis B oder C.
Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, nettes Betriebs-klima.

Offerten bitte an das Garten-Hotel Winterthur,
z. H. Herrn Roethlisberger,
8400 Winterthur, oder Telefon (052) 23 22 31.

4761

Café Restaurant Appartementhouse



café calèche St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison ab September bis
Ende April

Serviertochter Officebursche Koch-Alleinkoch Buffettochter Zimmermädchen

Offerten erbeten an die Direktion

Café Restaurant Calèche, St. Moritz
Telefon (082) 3 61 88

4764



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. Etagegouvernante**
- Küche: **Chef tournant
Commis pâtissier**
- Lingerie: **Wäscher
Glätterin**
- Werkstatt: **Mechaniker/
Sanitärmeuturhilfe**

Sehr gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitge-mässe 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

2. Réceptionistin

eventuell Praktikantin mit kaufmännischer Bildung
von Kurhotel in Jahresstelle gesucht.
Eintritt 1. August oder nach Vereinbarung.

Badhotel Limmathof, Baden

Ihre Bewerbung beantwortet E. Müller, Direktion.
Tel. (056) 22 60 64.

4787

Gesucht per sofort oder nach Ueber-einkunft gut präsentierende

Barmaid

Kann die Bar im Stock übernehmen.
Nach Wunsch Kost und Logis im
Haus. Sehr hohe Verdienstmöglich-
keit. Öffnungszeiten von 17.00 Uhr
bis Feierabend. Dienstag geschlossen.

Offerten an Familie Lorenz,
Restaurant Landhaus,
Säggasse 33, 3400 Burgdorf
Telefon (034) 22 29 92.

P 09-1020

Unser Feldschlösschen liegt dort, wo
der Pulsschlag Zürichs am deutlich-
sten und am charakteristischsten zu
verspüren ist; im Einkaufs- und Ge-
schäftszentrum der unteren Bahnhof-
strasse.

Für das gut frequentierte Parterra-
Restaurant haben wir die Stelle eines

Chef de service

auf Anfang September neu zu beset-
zen.

Wir stellen uns vor, dass sie Erfahrun-
gen im Service und Sprachkenntnisse
mit sich bringen und daran interes-
siert sind, sich weiterzubilden.
Unsere Schulungsmöglichkeiten ste-
hen Ihnen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf die erste Kontak-
nahme. Herr Iten gibt Ihnen gerne
weitere Auskünfte.

RESTAURANT MOVENPICK FELDSCHLÖSSCHEN

Bahnstrasse 61,
Telefon (01) 23 33 06.

P 44-61

An alle Luganer Hotelangestellten:

suchen Sie eine Winter- saisonstelle???

Wir kommen am 23. Juli 1974 nach
Lugano und sind von 10.00 bis 12.00
und von 14.00 bis 18.00 Uhr im Restau-
rant «Bar Il Nibio» (gegenüber Hotel
du Lac).

In dieser Zeit geben wir Ihnen gerne
über Arbeitstätigkeit, Lohnangebot
und alle Einzelheiten Auskunft.

Cresta Hotels Davos

4 Hotels (total 400 Betten), 2 Swim-
ming-pools, Sauna, Solarium, 3 Bars
und 3 Restaurationsbetriebe.

4781



Die neue Leitung der Messereste-
aurants in Basel sucht für den
23. August in die umgebauten und
modernisierten Restaurants:

- Gouvernante**
- Aide-Gouvernante**
- Kassiererin**
(Zentralkasse)
- Serviertochter**
- Anfangs-Chef de service**
mit Bürokenntnissen
- Kellner**
- Magaziner**

Bitte melden Sie sich bei:
J.-P. Gagneux, Schlosshotel Bresten-
berg

5707 Seengen, Tel. (064) 54 11 31 oder
R. Teuscher, Tel. (051) 32 76 59.

4776

Wir suchen:

- 1 Jungkoch
- 1 Chef de partie

Wir bieten:
Sehr moderne Arbeitsplätze
Attraktiven Grundlohn und Erfolgsbe-
teiligung
Überzeitentschädigung
Gutes Arbeitsklima

Rufen Sie uns an:
Telefon (064) 43 46 46 Frülein V6gell
verlangen

Schreiben Sie uns:
Restaurante Dreistern AG
Autobahn-Restaurants
Betrieb Kölliken-Nord
3742 Kölliken.

P 29-13162

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

4705



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.

Etagegouvernante

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



Wir suchen noch für sehr starke Som-
mersaison (bei Zufriedenheit auch
Winterengagement) zu besten Bedin-
gungen:

Commis de cuisine

Serviertochter oder Kellner

Buffettochter oder -bursche

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

4346



sucht für seinen erstklassigen Hotel-
und Restaurationsbetrieb in Jahres-
stelle

Restaurations-tochter Garde-manger

Wir bieten gute Entlohnung.

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

4376



Hotel Butterfly Zermatt 70 Betten

Gesucht für sofort oder nach Ueber-
einkunft in neues Haus, tüchtige,
selbständige

Sekretärin

für Réception, Korrespondenz und all-
gemeine Büroarbeiten. Sprachenkun-
dig.

Offerten mit Zeugnissen und Bild an:

A. Weingand
Hotel Butterfly
3920 Zermatt
Tel. (029) 7 87 21.

4674

Restaurationsbetriebe in der Bundesstadt:

Direktionsehepaar

Wir verlangen:
mindestens 30 Jahre,
gute Zeugnisse
kaufmännische Ausbildung mit Wirteprüfung oder
gleichwertige Ausbildung.

Wir offerieren:
gute Entlohnung,
nettes Betriebsklima,
grosser Verantwortungsbereich gemäss Direktionsstatu-
t, sehr grosse Selbständigkeit,
Wohnung kann beschafft werden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den entspre-
chenden Unterlagen sowie einem handgeschriebenen
Lebenslauf.

Offerten unter Chiffre L 23306 an Publicitas,
3001 Bern.

Holiday Inn and MOVENPICK

Für unser Hotel am Flughafen Zürich suchen wir
einen jüngeren

Assistant Front-Office Manager

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

Wenn Sie Freude am Kontakt mit einer Internationa-
len Kundschaft haben und sich eine Karriere in
einem vielfältigen Unternehmen aufbauen möchten,
sollten Sie sich unbedingt mit uns in Verbindung set-
zen:

Holiday Inn und Mövenpick, Walter Mittelholzer-
strasse 8,
8152 Opikon-Glattbrugg, Telefon (01) 810 43 26 (H. R.
Laager)

P 44-61

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Die Leiterin der Mensa am Technikum beider Basel,
Muttens, benötigt zu ihrer Entlastung eine einsetz-
freudige

Alleinassistentin

Das Aufgabengebiet in diesem lebhaften Betrieb ist
interessant und vielseitig. Der Stellenantritt sollte auf
1. September erfolgen können oder allenfalls nach
Vereinbarung.
Wir erwarten gastgewerbliche Ausbildung und prakti-
sche Erfahrung.
Der SV-Service bietet ein angemessenes Salär, eine
regelmässige Arbeitszeit sowie vorzügliche Sozialleis-
tungen. Die sorgfältige Einführung in die neue Tätigkeit
ist selbstverständlich.

Nähere Auskunft erteilt gerne:
SV-Service Schweizer Verband Volksdienst, Neumün-
sterallee 1,
8032 Zürich, Telefon (01) 32 84 24, intern 15.

P 03-2992

Pour l'ouverture au centre de Lausanne, d'un

Restaurant Snack Bar

de 120 places, nous engageons pour le 1er octobre

un(e) directeur(trice)

ayant déjà exercé avec succès un poste similaire.

Veuillez adresser vos offres manuscrites avec copie
de certificats, curriculum vitae, photographie
récente et prétentions de salaire sous chiffre
PM 26810 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Votre offre sera traitée avec la plus absolue discrétion.

Wir suchen auf 1. Oktober oder nach Uebereinkunft
in modernen Betrieb in der Zentralschweiz einen
selbständigen in A-la-carte- und Bankett-Service ver-
stärken

Chef de service

(Rechte Hand des Direktors)

Mindestalter: 28 Jahre.

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie Wohnung zu-
sicher.

Offerten mit Zeugnissabschriften erbitten wir unter
Chiffre 4759 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Wir suchen für die Wintersaison bis 3. April 1975 folgende Mitarbeiter:

- Empfangssekretär(in)**
- Büropraktikantin**
- Warenkontrollleur/Einkäufer**
- Chef saucier/Sous-chef**
- Garde-manger**
- Rôtisseur**
- Entremetier**
- Chef de garde**
- Commis de cuisine**
- Lingeriegouvernante**
- Glätterin**
- Lingeriemädchen**
- Chauffeur**
- Logentourant**
(wenn möglich mit Fahrausweis)
- Telefonist(in)**
- Chasseure**
- Etagengouvernante**
- Gouvernante/Tournante**
- Zimmermädchen**
- Hilfzimmermädchen**
- Personalzimmermädchen**
- Portiers**
- Hausbursche**
- Floristin**
- Economat-Gouvernante**
- Kaffeeköchin**
- Office- und Küchenburschen**
- Chefs de rang**
- Demi-chefs de rang**
- Commis de rang**

Für unser neu erbautes rustikales Restaurant:
Serviertochter

Für unsere Sauna und Massageabteilung:

Masseur
Masseuse

Unterlagen mit Foto richten Sie bitte an:
Direktion Carlton Hotel, 7500 St. Moritz
Tel. (082) 2 11 41

4789



Hotel-Restaurant
Schützenhaus, 4051 Basel

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für September oder nach Uebereinkunft folgende Mitarbeiter:

Chef de rang
Koch
Sekretärin

Wir bieten Ihnen neuzeitliche Anstellungsbedingungen bei einem überdurchschnittlichen Gehalt.

Bitte rufen Sie uns an:

Tel. (061) 23 67 60. Restaurant Schützenhaus Basel, Georg Marugg.

4778

Restaurant sur
grand passage

demande pour la saison d'été

cuisinier

(commis de cuisine)

date à convenir:

1 chef de cuisine

bon calculateur, organisateur, ayant le sens des responsabilités.

Bon salaire pour personne capable.

Appartement à disposition.

Faire offres sous chiffre 4783 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

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

Direktions-Assistenten

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

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

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

44-661

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



sucht in Jahresstelle

Gardemanger

Restaurationstochter

Restaurationskellner

Koch-Pâtissier

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

Restaurant Kornhauskeller

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

3330

Wenn Sie sich als
freundliche, tüchtige

Serviertochter

einen sehr guten Verdienst,
geregelt 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 5475/2005

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 Entlohnung bieten wir Ihnen geregelte Arbeitszeit und angenehmes Arbeitsklima.

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

M+S 359

Hôtel Valaisia
3962 Montana

cherche pour entrée Immédiate

entremetier
commis de cuisine

4816

Grand établissement-hôpitalier de la place engagerait pour tout de suite ou date à convenir

cuisiniers

Faire offres détaillées à la Direction de l'Hôpital Cantonal, 1011 Lausanne. Téléphone (021) 41 20 12

P 22-100325

Hôpital Cantonal
Universitaire de Lausanne

engagerait pour ses différentes cuisines

cuisiniers et cuisinières
au bénéfice de certificat Fédéral de capacité ou titre jugé équivalent.

Offres détaillées à adresser à la Direction de l'Hôpital Cantonal, 17, rue du Bugnon, 1011 Lausanne.

OFA 60.482.002



Kursaal-Casino AG,
7050 Arosa

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

Wir suchen für lange Wintersaison:

Spieleaal:
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:
Buffetmädchen

Wir bieten in unserem lebhaften Betrieb einen angemessenen Lohn, geregelte Arbeitszeit und ein freundliches Arbeitsklima. Logie 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-Breitacher
Kursaal-Casino AG, 7050 Arosa,
Telefon (081) 31 12 61.

4649

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

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.

4757

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

4707

HOTEL
AMBASSADOR
GENEVE

cherche pour tout de suite ou date à convenir

Réceptionniste/Caissier(e)

expérimenté(e) dans la branche hôtelière cherchant place stable.

La personne intéressée doit s'adresser par écrit ou téléphoner à la direction.
21, quai des Bergues, 1211 Genève, tél. (022) 31 72 00.

4809

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

Intéressiert 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, sprachkundigen

Chef de réception

Aufgabenbereich:

- Réception
- Journalführung (Sweda)
- Inkasso
- Personalwesen, teilweise
- Lohnberechnungen.

Für Ablösung und allgemeine Büroarbeiten wird eine Sekretärin eingestellt.

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



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

Davos

Wir suchen für eine lange Wintersaison (evtl. Jahresstellen)

Restaurationsbetriebe:

- 2 Oberkellner**
- Barmaid**
- Chef de rang**
- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**
- Restaurationsstüchter**

Küche:

- Chefs de partie**
(Saucier, Entremetier, Gardemanger, Hors d'œuvrier)
- Commis de cuisine**

Büro:

- 1. Sekretärin**
- 2. Sekretärin**

Etagen:

- Zimmermädchen**

Lingerie:

- 1. Lingerie**
- Lingeriemädchen**

Diverse:

- Nachtportier**

Sie suchen ein angenehmes Arbeitsklima? Also:

Offerten an



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



Stellenangebote Offres d'emploi



Stellengesuche Demandes d'emploi



Hotel-Restaurant-Dancing Rondo

Oensingen (Autobahnausfahrt N1)

sucht per 1. August 1974 oder Uebereinkunft:

Serviertochter oder Kellner

für den Speiservice.

Schichtbetrieb - guter Verdienst.

Ferner suchen wir auf 1. September 1974 oder Uebereinkunft einen

Aide de patron

für unseren Dancing- und Restaurationsbetrieb.

Bitte wenden Sie sich telefonisch an:

Herrn oder Frau Walker, Telefon (062) 76 21 76.

4769

In unserem gepflegten, gutgehenden Tea-room ist ein

verantwortungsvoller Posten

neu zu besetzen. Es handelt sich dabei um eine vielseitige, interessante und selbständige Tätigkeit.

Wenn Sie Freude haben an Verantwortung, Personalführung und Organisation, dann würden wir Sie gerne zu einer unverbindlichen Besprechung aller weiteren Einzelheiten erwarten.

J. Maurer-Haller Tel. (056) 41 14 79

4774

500-room Luxury Hotel, Bermuda

Applications are invited from suitably qualified male personnel for the following openings:

front desk receptionists front desk cashiers night auditors

Excellent working and living conditions, tax free salary, bonus, hospital insurance. Please apply in writing, with references, under cipher 4653 to Hotel-Revue, 3001 Bern. Interviews will be arranged in Zurich on 10 September 1974.

4653



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

Holiday Inn

und MÖVENPICK

Zur Ergänzung der Küchenbrigade unseres Hotels beim Flughafen Zürich suchen wir noch

einen Chef de partie

und

einen Commis de cuisine

In unserer Küche herrscht ein gutes Arbeitsklima und wie in jedem Holiday Inn-Hotel arbeiten Sie nur mit den modernsten Hilfsmitteln.

Ausserdem bietet sich Ihnen die Gelegenheit, eine vielversprechende Laufbahn in einem internationalen Unternehmen einzuschlagen.

Möchten Sie mehr über Ihren neuen Arbeitsplatz erfahren? Rufen Sie uns einfach an: Holiday Inn und Mövenpick, Walter-Mittelholzerstrasse 8, 8152 Opfikon-Glattbrugg, Telefon (01) 810 43 25 (H. R. Laeger).

P. 44-61



sucht für seinen erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb in Jahresstille

Garde-manger Restaurations-Tochter

Wie bieten gute Entlohnung.

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

4790



hat ab sofort oder nach Uebereinkunft folgende Stellen offen:

Service Fach- und sprachenkundiger

Kellner oder Tochter für unser Restaurant Français La Bouillabaisse Freundliche

Tochter für die Brasserie

Küche:

Chef de garde Chef de partie tournant Commis de cuisine

Etage:

Zimmermädchen Näherin

Diverses:

Hilfe für den Personalesraum Buffetschreiberin -tochter Hausbursche Casserolier

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

4802

Gutfrequenztes Stadrestaurant in Bern sucht versierten

Küchenchef

Von selbständigem, tüchtigem Mitarbeiter erwarten wir zielstrebige Führung der Brigade von 6 Mann, abwechslungsreiche Menüplanung und sorgfältige Kalkulation. Gute Entlohnung und eventuelle Gewinnbeteiligung erwarten Sie.

Ihre Zuschrift senden Sie bitte unter Chiffre 4797 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Original

Starline

Fruchtsäfte und Apparate direkt ab Generalvertretung noch zum alten Preis. Prompter Reparaturservice.

ARAP AG

Starline-Vertretung 6440 Brunnen, Tel. (043) 31 14 41

Stellengesuche Demandes d'emploi

Zwei junge Schweizerinnen suchen

STELLE ALS SERVIERTOCHTER für Wintersaison in Davos. Arbeitsbeginn 15. November. Offerten unter Chiffre 4814 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge talentierte Italienerin F.C. fließend Deutsch, Englisch, Französisch sprechend, wünscht zur Vervollkommenung der französischen Sprache eine Stelle für zirka 3 Monate in Hotel Reception-Bar oder Reisebureau.

Eintritt zirka 1. September. Liana Lange, Singlistrasse 15, 8049 Zürich.

P 44-402175

Junge dipl. Hausbeamtin mit Erfahrung in der selbständigen Leitung eines mittleren Betriebes (40 Angestellte) sucht Stelle als:

Aide du patron oder Generalgouvernante

in einem Hotel in der Region Zürich/Schwyz. Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch. Eintrittstermin: Herbst 1974. Offerten unter Chiffre 4463 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suisse recherche poste de

direction

dans hôtel ou établissement hospitalier.

Faire offre sous chiffre PQ 305685 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Hotel-Restaurant Fachmann

29, sucht ausbaufähige Position, career minded, als Verkaufsrepr./Instruktor für Produkte (Food and non food) im internationalen Hotel-, Gaststätten-, Verpflegungsbetriebsgeschäft. In Frage kommen auch Operations-research-Aufgaben mit reiserelevanter Tätigkeit. Sprachen Deutsch, Englisch, Französisch (wenig Spanisch/Italienisch).

Offerten unter Chiffre P 44-402222 an Publicitas, 8021 Zürich.

Barman

mit langjähriger internationaler Erfahrung: Deutsch, Englisch, Italienisch, Französisch und Spanisch sprechend, sucht erstklassige Stockbar für die Wintersaison in la-Haus. Graubünden bevorzugt.

Beste Referenzen.

Antworten unter Chiffre ASSA 90-59281 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», Postfach, 8024 Zürich.

Fachehpaar

beide im Gastgewerbe aufgewachsen. Sie: Service und Büro. Er: Küche und Einkauf suchen Stelle als Geranten- oder Direktionsehepaar. Eventuell auch Pacht. Fähigkeitsausweis noch nicht vorhanden.

Offerten unter Chiffre 4786 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dynamischer, bestens ausgewiesener Küchenchef, 26 Jahre, verheiratet, bewandert in allen Sparten der Hotellerie (Reception, NCR 42, Einkauf, Kontrolle, service-, tranchier- und flambierkundig) sucht seinen Fähigkeiten entsprechende Anstellung.

Offerten unter Chiffre 4785 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune Suisse, école hôtelière, cherche

stage d'administration

pour l'hiver 1974/75; préféré Suisse romande. Offres sous chiffre 29-130672 à Publicitas SA, Aarau.

Junger dynamischer Schweizer

29, gelernter Kellner, Schulhotel SHV, seit 10 Jahren im Gastgewerbe, sucht ab September interessante, selbständige Tätigkeit in Gastgewerbe oder Lebensmittelbranche im Kreise Bern und Umgebung. Sprachen: D, F, E, I, wenig Spanisch.

Ihre Offerte mit Arbeitsbeschreibung und Salärangaben erreichen mich unter Chiffre 4801 an Hotel-Revue, 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

Sie disponieren rechtzeitig und suchen ab Januar oder Frühjahr 1975 eine

Person zur Führung eines Erstklass-Hauses

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

Ich habe 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.

28jähriger, verheirateter, erfahrener, kalkulations-sicherer und verantwortungsvoller

Küchenchef

sicher in Personalführung und Organisations-talent, mit erstklassigen Referenzen, sucht selbständige Stelle in mittelgrossen Betrieb in der deutschsprachigen Schweiz. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Lohnangabe bitte unter Chiffre OFA 261 Sch an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

Kaufmann

32. In- und Auslanderfahrung, Zweitwegmatura, zuletzt Prokurist in der Geschäftsleitung eines Mittelbetriebes, sucht in Tourismus, Hotellerie, Sport- oder Bekleidungsbranche vielseitigen Wirkungskreis, der Selbständigkeit, Initiative, Sprachkenntnisse (D., F., E., I.), Kreativität und Flair für Gestaltung erfordert. Eintritt Herbst 1974, bevorzugt Alpen/Voralpen, kollektiver Führungsstil.

Offerten unter Chiffre 33-305709 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Unbefriedigender Geschäftsgang zwingt mich, auf Ende Juli eine Stelle als

Alleinkoch

zu suchen. In Frage kommt gut geführtes Haus. Ich bin ein selbständiges, sauberes und ruhiges Arbeiten gewöhnt.

Offerten gef. unter Chiffre 4812 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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.

Auf Ende Sommer oder nach Uebereinkunft suche ich eine Stelle als

Barmaid

im Raum Zürich oder Basel. Erwünscht ist gutes Arbeitsklima mit überdurchschnittlicher Verdienstmöglichkeit.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4784 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer, Hotelfachschule Lausanne, sucht

Administrationspraktikum

für Winter 1974/75, bevorzugt Weis-schweiz. Offerten unter Chiffre 29-130671 an Publicitas AG, Aarau. P 29-130671

4762

Ich suche Stelle als

Patissier

Ich bin 27 Jahre alt. Auf 15. September oder 1. Oktober, eventuell nur Aushilfe.

Offerten bitte unter Chiffre 4782 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

23jähriger Schweizer mit abgeschlossenem Kochdiplom, Handelsdiplom und Hotelfachschule Lausanne sucht administrativen

Posten im Lebensmittel-sektor (ZH und Umgebung). Offerten erbeten unter Chiffre 4799 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dynamisches Hotellier-ehepaar (34/26) mit eigenem Sommersaison-betrieb 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.

4817

Offerten unter Chiffre 4813 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4817

4817

4817

4817

Stellenangebote Offres d'emploi



Grand Hotel Victoria 3718 Kandersteg

Infolge unerwarteten Ausfalls suchen wir dringend

Chef de partie/Saucier

oder

Chef de partie/Tournant Restaurationstochter

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

4746

Wir suchen zum Eintritt nach Uebereinkunft für sehr modernen, lebhaften

Restaurantbetrieb an Hauptverkehrsstrasse

Gerant/Gerantin/ Hilfsgerantin

Fähigkeiten:

Praxis, Sprachenkenntnisse, Fähigkeitsausweis

Wir bieten:

Festlohn und Erfolgsbeteiligung.

Offerten mit Lebenslauf und Zeugnissen an:

Postfach 196, 5001 Aarau.

Alle Zuschriften werden vertraulich behandelt.

P 29-13102



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 kollegialen 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



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.

4650

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. (051) 22 52 50, Fam. Geyer, Basel.

4684



Hotel des Alpes in Davos Dorf sucht auf 1. Oktober 1974

1 Serviertochter oder Kellner

in Teller-Service-Restaurant

1 Buffettochter oder Buffetbursche

Bitte senden Sie uns Ihre Offerte oder rufen Sie uns unter (083) 3 78 55 an.

4808

Sind Sie der Mann???

sprachgewandt, bürokräftig, organisationsgewandt, verantwortungsbewusst, charakterfest, führungsfähig, dann melden Sie sich als

Aide du patron

Direktionsassistent

(wenn möglich gelernter Koch, eventuell mit Frau). Interessante, selbständige Dauerstelle mit eventueller Beteiligung.

Offerten an:

A. Gut

Hotel Hecht am Rhein

Cap Horn-Dancing und Bars

Basel, Telefon (061) 32 08 88

4811

Tessin Albergo Losone bei Ascona Hotel 1. Klasse

sucht für die Sommeraison
Restaurationskellner

Offerten an

Familie Glaus-Somani
Albergo Losone
6616 Losone
Tel. (059) 35 01 31

4777

Vierwaldstättersee

Gesucht nach Uebereinkunft

Aide du patron

für Hotel, Restaurant, Bar und Dancing.

Offerten unter Chiffre 4734 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4733

Hotel Eden 6440 Brunnen

sucht

Kellner oder Serviertochter

für Restaurant und Diskothek.

Tel. (043) 31 17 98

4733

Hotel-Revue

Inserate werden in

der ganzen

Schweiz gelesen!

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Für Private, Pensionskassen oder Hotelier-Restaurateurs (Familienbetrieb)

COSTA-BRAVA, Nähe Palamos, absolut ruhige Lage, zirka 5 Autominuten nach Palamos und den vielen wunderschönen Stränden in einer abgeschlossenen **URBANISATION** in Endausbau mit zirka 100 bis 110 Ein- und Zweifamilien-Häusern zu verkaufen

Bauernhaus mit Nebengebäude

(Baujahr zirka 1767)

komplett stilvoll umgebaut. Bestehend aus

Hauptgebäude: Erdgeschoss, grosser Living-Room mit Cheminée, grosse Halle mit Cheminée, 3 grosse Doppelschlafzimmer, 1 modernes Badezimmer, moderne Küche, 1 Dusche-WC-Raum, grosse Terrasse (teilweise eingedeckt mit Cheminée);

1. Stock: grosser Aufenthaltsraum mit Cheminée, 5 grosse Doppelschlafzimmer, 1 moderne Küche, 1 Badezimmer, 1 separater Dusche-WC-Raum, eigener Zugang;

Untergeschoss: 1 Waschkraum mit Automat, 1 Keller mit Zentralheizung;

Nebengebäude mit 1 Doppelschlafzimmer, 1 Ess-Wohnraum, 1 Küche, 1 Badezimmer, 1 Terrasse, 1 Garage, Grosser Vorplatz (Total 18 bis 22 Betten);

Umschwendung zirka 12 000 m² Kulturland (Reben, Obstbäume, Garten usw.), eigene Frischwasserversorgung, biologische Kläranlage, asphaltierte Strassen, Strom 220 bis 380 V.

Schwimm- und Sportplatzmitbenützung.

Preis zirka sFr. 550 000.-. Zahlungsverleicherung möglich.

Auskünfte und Besichtigung (ab 3. 7. bis 30. 10. 1974)

«MAS-FALQUET», Vall-Llobrega bei Palamos (Gerona, Spanien).

P 44-22547

Kauf- und Mietinteressenten für Hotels und Gastwirtschaftsbetriebe

sind bei uns angemeldet.
G. Frutig, Hotel-Immobilien
Amthausgasse 20, 3011 Bern

A louer ou éventuellement à vendre

café-restaurant

Emplacement de 1er ordre pour tous
renseignements, écrire sous chiffre
P 36-28127 à Publicitas, 1951 Sion.

107

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu vermieten im

Tessin-Lago Maggiore Night Club

Diskotheek, 21.00 bis 02.00 Uhr geöffnet
Restaurant, Grill
Lido-Terrasse, Bootsstege.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 480404 an Publicitas, 6601 Locarno.
P 24-17648

Zu verpachten im Tessin (Nähe Lugano) mit Inventarübernahme ab sofort oder nach Uebereinkunft modernes

Garni

mit zirka 50 Betten und grossem Parkplatz, verkehrstechnisch günstig gelegen.

Offerten unter Chiffre C 30619 an Publicitas SA, 6801 Lugano.

Zu verkaufen eventuell zu vermieten in grossem Touristenzentrum in der Ostschweiz, 1100 m ü. M., modernes, attraktives

Hotel garni

54 Betten

Restaurant, eigenes Schwimmbad, Baujahr 1972.

Umsatz 1,5 Mio Fr. Preis 3,5 Mio Fr.

Offerten an
H. Holenstein, Gaststättenvermittlung,
Schneebeilstrasse 7, 8048 Zürich,
Telefon (01) 62 99 90.

P 44-22650

Hotel-Restaurant

Zu vermieten 5 Minuten ab Stadtgrenze Zürichs neues, modernes

Hotel-Restaurant

35 Betten, Restaurant 100 Plätze, Bankettsaal 200 Plätze, Sommergarten 150 Plätze, Kegelbahnen, Parkplatz für 60 PW, Umsatz 1,2 Mio.

Günstige Uebereinkunftsbedingungen. Restaurantketten und tüchtige erfahrene Fachleute melden sich bei:

H. Holenstein, Gaststättenvermittlung,
Schneebeilstrasse 7,
8048 Zürich, Telefon (01) 62 99 90.

P 44-22650

Hotelliegenschaft

direkt am Bodensee. Neu umgebaut mit Grill, Grotto, Saal, Bar und 50 Hotelbetten.

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre OFA 1214 21 an Orell, Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Zu vermieten auf Frühjahr 1975 schönes, gut erhaltenes

Restaurant

mit diversen Säli und grossem Saal, zirka 10 Autominuten von Bern. Einzige Restaurant am Ort.

Für gut ausgewiesenes Ehepaar (Koch oder Köchin) ausgezeichnete Existenz. Inventar vorhanden.

Offerten unter Chiffre A 23355 an Publicitas, 3000 Bern.

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

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

Achtung! Zu verkaufen in Bern von privatem Ersteller neue Pension, Wohn- und Alterssiedlung

(in Betrieb)

In sehr schöner und guter Verkehrslage. Zirka 45 Betten, Gäste- und Passantenzimmer sowie 1-, 2½- und 3-Zimmer-Wohnungen, alle Zimmer mit sep. Bad und WC, Autoeinstellplätze, Terrassen und verschiedene Gartenplätze. Totalfläche der Anlage 4700 m². Arzt-Privatpraxis vom Quartier im Hause. Mindestanzahlung: Fr. 500 000.-.

Interessenten erhalten nähere Angaben durch Tel. (031) 51 25 05.

P 05-23374



Wir bieten Ihnen Sicherheit!

Ein Jahr Ruhe vor Küchenschaben!
Eine Sorge weniger (Jahresgarantie).
Verlangen Sie eine kostenlose Offerte und Referenzen.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
alte Landstrasse 61, 8500 Thalwil
Telefon (01) 720 85 86

OFA 67.973.005

Anschlagbrett Tableau noir



**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

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe Zürich

Vorbereitungskurs auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs

Zur theoretischen Vorbereitung auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs wird im Herbst 1974 im **Hotel Bellevue au Lac in Brunnen** ein Vorbereitungskurs im **Internatsystem** durchgeführt. Der Kurs wird besonders für Küchenchefs und Köche aus Saisonbetrieben organisiert. Er steht aber auch Interessenten aus Jahresbetrieben zum Besuch offen.

Beginn:

Montag, 4. November 1974, 8 Uhr.

Ende:

Mittwoch, 27. November 1974, 17 Uhr.

Ort:

Hotel Bellevue au Lac, 6440 Brunnen.

Kosten:

Für Teilnehmer mit **Unterkunft und Verpflegung:** Fr. 900.—

(Unterkunft in Zweierzimmern für die ganze Kursdauer. Verpflegung durch den zur gleichen Zeit im Hotel stattfindenden interkantonalen Fachkurs für Kochlehrer für die ganze Kursdauer, jedoch ohne Verpflegung an den Sonntagen.)

Für Teilnehmer, die nur das Mittagessen am Kursort einnehmen: Fr. 600.— (Mittagessen für die ganze Kursdauer, jedoch ohne Sonntage.)

Das Kursgeld ist gleichzeitig mit dem Einsenden der Anmeldung auf das Postcheckkonto 80-29408 der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe zu überweisen.

Aufnahmebedingungen:

Bestandene Lehrabschlussprüfung als Koch. Der Ausweis hierüber ist bei der Anmeldung vorzulegen oder einzusenden.

Fächer und Stunden:

Warme Küche (theoretisch) – Kalte Küche (theoretisch) – Süssspeisen (theoretisch) – Korrespondenz – Warenkunde – Berechnungswesen – Menükunde – Menürechtschreibung und -übersetzung – Berufskenntnisse – Ernährungslehre und Kochkunde/Kochkunst – Lebensmittelgesetzgebung – Lehrlingsausbildung und Personalfragen – Rechtskunde.

Stundenplan:

Während 3 Wochen:		
je Montag bis Freitag	08.00 bis 12.00 Uhr	14.00 bis 17.00 Uhr
je Samstag	08.00 bis 12.00 Uhr	
Während der letzten Woche:		
Montag bis Mittwoch	08.00 bis 12.00 Uhr	14.00 bis 17.00 Uhr

Mindestteilnehmerzahl:

10 Teilnehmer. Wird diese Zahl nicht erreicht, muss auf die Durchführung des Kurses verzichtet werden.

Beiträge an die Kosten:

Fr. 150.— für Mitglieder der **Union Helvetia** nach wenigstens fünfjähriger Mitgliedschaft bei vollständigem Kursbesuch und Absolvierung der Prüfung. Auszahlung nach Abschluss der Prüfung durch die Union Helvetia.

Fr. 150.— für Mitglieder der **PAHO** (Paritätische Arbeitslosenversicherungskasse für die schweizerische Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe) nach wenigstens sechsmonatiger Zugehörigkeit zur Kasse und bei vollständigem Besuch des Kurses. Auszahlung nach Abschluss des Kurses durch die PAHO.

Ausweis:

Sämtliche Teilnehmer, die den Vorbereitungskurs lückenlos besuchen, erhalten einen Kursausweis.

Anmeldung und Auskünfte:

Bis spätestens **30. September 1974** an die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG), Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich, unter gleichzeitiger Einzahlung des Kursgeldes auf das Postcheckkonto der SFG, 80-29408.

Der Besuch des Vorbereitungskurses verpflichtet nicht zur Absolvierung der Prüfung, die bei genügend Anmeldungen im Frühjahr 1975 zur Durchführung gelangt. Zur Prüfung kann nur zugelassen werden, wer in vollen bürgerlichen Ehren und Rechten steht, die Lehrabschlussprüfung als Koch bestanden hat und seit dem Abschluss der Beruflehre während mindestens 5 Jahren im Beruf tätig gewesen ist, wovon mindestens 2 Jahre auf die Tätigkeit in gehobener Stellung entfallen müssen.

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, Spezialkursaussweis, Grátis-Placierung, Auskunfts-, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich. Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

108



Management im Gastgewerbe

2½ mtl. FÜHRUNGSLERHANGANG für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte. Prospekt anfordern. CH-1954 Leyzin • HOSPRA S.A. Telefon 025/62524



**NEUE
BAR-FACHSCHULE**



Neuzzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE. Langjährige Kursleiterin.

Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

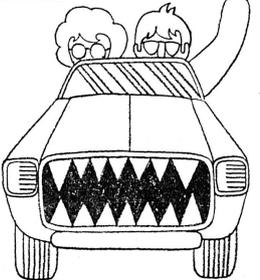
Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:
5. August 1974
26. August 1974

M. Furer, Kursleiterin

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

Aktion
saubere
Schweiz



Schlüssel-Anhänger



elegant, solid, lackschonend, unverwundlich, voluminös, mit Zimmer-Nr. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Tel. (041) 22 55 85

Abegglen - Pfister AG Luzern

Perfekt im Fach durch Kaltenbach, wo denn sonst!

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

Kursbeginn:
**5. August und
2. September 1974**

Tages- und Abendkurse auch für Ausländer. Neuzzeitliche 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!

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 Heim, 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:

Préparation sérieuse et rapide

**DIPLÔME D'ÉTUDES COMMERCIALES
ET DE LANGUES
DIPLÔME DE SECRÉTAIRE**

(Diplômes reconnus par la FSEP)

Nouvelles classes : 5 août et 14 octobre 1974

Demandez notre documentation détaillée



3, ch. de Préville Lausanne

école
lémania
lausanne

Tél. (021) 2015 01

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

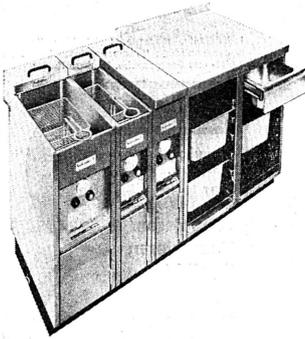
Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs. HR 50

Name _____

Strasse _____

Ort _____

Für Ihre durchrationalisierte Küche eine Valentine-Friteuse Gastronorm



Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

Öleinhalt:
9, 12 und 18 Liter

Vollautomatische Öelklärung
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. Bertschl, 8053 Zürich, ☎ (01) 53 20 08, Sillerwies 14

Guide Nestlé/Maggi 5 für Küchenchefs

Die Kochkunst hat 18 neue Meister

Am 17.4.1974 fand im Zunfthaus zur Zimmerleuten in Zürich die von der Schweiz, Fachkommission für das Gastgewerbe durchgeführte **Diplomfeier der 21. höheren Fachprüfung für Küchenchefs** statt.

18 «frischgebackene» eidg. dipl. Küchenchefs konnten die ehrenvolle **Ernennung** entgegennehmen. Als **bester Diplomand** zeichnete sich **Herr Klaus Göräuch vom Hotel Zentrum Töss in Winterthur** aus und erhielt damit den aus dem Maggi-Fonds gestifteten **Ehrenpreis**.



1. Herr E. Pauli von der Schweiz, Fachkommission für das Gastgewerbe eröffnet die **Diplomfeier** der 21. höheren Fachprüfung für Küchenchefs.

2. Herr K. Göräuch, **bester Diplomand** des Jahres, nimmt vom **Kommissionspräsidenten Herr Pauli** die Auszeichnung entgegen.

3. Als **bester Diplomand** erhielt Herr K. Göräuch den aus dem Maggi-Fonds gestifteten **Ehrenpreis**, wozu ihm seine Frau liebevoll gratuliert.

Interview des Monats

Nestlé Guide: Herr Göräuch, Sie sind als **bester Diplomand** an der 21. Fachprüfung ausgezeichnet worden: Wir gratulieren Ihnen herzlich zu Ihrer Spitzenleistung. Sicher fallen einem **Küchenchef** solche Früchte des Erfolgs nicht einfach von ungefähr zu. Wie sieht die **Laufbahn** eines eidg. dipl. Küchenchefs aus?

K. Göräuch: Bei mir stecken 13 Jahre harter Arbeit dahinter. Man muss sich durch viele **Etappen «durchkochen»**, bis man das eidg. **Diplom** erhält. Meine ersten **Kochversuche** machte ich in einem **Badhotel im Schwarzwald**, dann lernte ich **tremde Kochtöpfe** in London kennen, war **Commis de cuisine** in Zug, 5 Jahre **Chef de partie** und **Chef de cuisine** in Adelsboden und bin jetzt seit 3½ Jahren **Chef de cuisine** im **Zentrum Töss in Winterthur**. 1970 habe ich an der **HOGAKA (Hotel- und Gaststättenausstellung Karlsruhe)** eine **Gold- und eine Silbermedaille** erkocht.

NG: Herr Göräuch, wenn wir schon einen eidg. dipl. **Küchenchef** vor uns haben, da packen wir natürlich die Gelegenheit beim **Schopf** und möchten nun

hören, was für ihn «**Convenience Food**» bedeutet.

KG: Diese Produkte sind heute aus einem **gutgeführten Betrieb** gar nicht mehr wegzudenken. Sie sind im **wahrsten Sinne** **Zeit-, Geld- und Personalsparer**.

Ich bereite z.B. **Bouillon** nicht mehr selbst zu und verwende auch teilweise **industriell vorgefertigte Basis- und Fertigsuppen**, die ich aber mit meiner **persönlichen Note** abschmecke.

NG: Sie haben die neue **Morchelsauce** von Maggi gekocht und ausprobiert. Wie lautet Ihr Urteil?

KG: Ein **wirklich ausgezeichnetes Produkt**. Ich bin überrascht von dem **ausgeprägten Morchelgeschmack** und den **schönen, grossen Morchel-Einlagen**. Wenn ich sie das nächste Mal auf die **Karte** setze, werde ich sie **noch mit etwas Weisswein verfeinern** und eventuell etwas **Rahm** beigegeben. **Kalkulationsmässig** lässt sie mir eine **bedeutend grössere Spanne** als die **Eigenherstellung**.

NG: Herr Göräuch, wir danken Ihnen für dieses Gespräch und wünschen Ihnen weiterhin **Erfolg**.



neu von Maggi



Morchelsauce, exklusiv für Grossverbraucher

- * von Berufsleuten anerkannte **Delikatess-Qualität**
 - * **allzeit bereite Verfügbarkeit**, im **Handumdrehen zubereitet**
 - * **genaue Dosierung, genaue Kalkulation**
 - * **deutlicher Preisvorteil** gegenüber **Eigenherstellung**
- Morchelsauce von Maggi - von **Grossküchenfachleuten für Grossküchenfachleute** entwickelt.

Erhältlich bei Ihrem **Nestlé/Maggi Grossküchenvertreter**, bei **Nestlé Produkte AG, Division Grossverbraucher**, Postfach, 8050 Zürich Tel. 01 46 70 22



Practico SA
Tél. 071/ 27 63 24

EL 80
micro-ondes
micro-ondes
Practico SA

Votre avantage

Fabrique spéciale
CH-9014 St-Gall

Nouveau!

pour nos clients

Rôtir dans l'appareil micro-ondes EL 80

Information pour la Suisse romande :
Thielle-Wavre, téléphone (038) 33 38 35.

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 **Leben lassen**. 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 billiger erhalten Sie die neue **Service-Dose** in Drogerien und Apotheken.

Fr. 3.50

Name, Vorname
Betrieb
Strasse
PLZ, Ort

BAYGON, Giftklasse 4, Warnungen auf der Packung beachten.



AMBOFIX

neuzeitig
preisgünstig

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

- Tische
- Stühle
- Barhocker
- Garderoben

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

OFA 65110501