Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 39

Heft

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

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

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

Download PDF: 17.08.2025

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

hotel revue

Nr. 39 26. September 1974

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
83e année

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

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

Schwache Besetzung

Die Scheinwerfer, welche die schweizerische Wirtschaftsbühne ausleuchten, streifen nur ab und zu und sehr zufällig über den Sektor Fremdenverkehr. Dabei sind manchmal noch die falschen Farbscheiben eingesetzt. Die Akteure bemühen sich dann, dem Publikum trotzdem die beste Seite zu zeigen. Doch dieses, konzentriert auf die Handlung der Hauptdarsteller, Landwirtschaft und Exportindustrie, missversteht öfters den kleinen Zwischenakt.

Der Fremdenverkehr muss endlich dafür sorgen, dass seine Rolle nicht nur von den wenigen Kennern oben auf der Flohbühne, sondern in allen Rängen und im Parkett ernst genommen wird. Er muss sich ins rechte Licht setzen und darf sich nicht länger an die Wand spielen lassen. Er soll sich weder in die Kulissen schieben, noch in x-beliebige, momentan grad unbesetzte Rollen drängen lassen, sei es nun der Räuber, der Verschwender, der arme Verwandte oder der reiche Onkel, sonst muss er sich nicht wundern, wenn man ihm eines Tages auch den Narren zumutet.

Nach Wirtschaftsdrehbuch hätte der Fremdenverkehr Anspruch auf die dritte Hauptrolle. Er hat es sich zum Teil selbst zuzuschreiben, wenn er sie nicht spielen darf. Er verpasst manchmal das Stichwort, spricht zu leise, setzt nur ganz vereinzelte Claqueure ein, hat vor allem keine Protektion bei der Regie und reagiert auf einen Verriss nur leicht verstimmt. Er lässt die Diva vom Lande ihre ausgeleierten Monologe sprechen, anstatt sie zu einem für das ganze Stück fruchtbarern und publikumswirksameren Dialog zu zwingen. Der Fremdenverkehr lässt sich seinen Text zugunsten anderer zusammenstreichen und tritt mit den vorjährigen Requisiten auf, wenn die Kasse für die andern bereits geleert ist. Natürlich wird nicht alles ohne Murren und Unwillen hingenommen, aber es heisst nie: «So, jetzt Sternenfünfi noch einmal, nun will ich endlich die Rolle spielen, die mir gebührt!»
Ist dieses Theaterkauderwelsch unverständlich? Soll deutsch und deutlich all das genannt werden, was in den letzten Jahren die Rolle des Fremdenverkehrs beeinträchtigte, von der einige Zeit zurückliegenden Frankenaufwertung über die Konjunkturdämpfungsmassnahmen, den Ausländerabbau bis zur jüngsten Treibstoffverteuerung? Vermag man sich besser darüber zu wundern, dass sich in der Bundeskasse keine 70 000 Franken mehr gefunden haben, um den Beitrag an den Schweizerischen Fremdenverkehrsverband von 50 000 auf 120 000 Franken zu erhöhen? Verwundern darüber, dass dies von den Betroffenen mit Bedauern und einer gewissen Resignation, aber ohne Protestschrei zur Kenntnis genommen wurde?

Wie viele Millionen wurden dagegen für die Diva vom Lande, die Landwirtschaft, aus der gleichen Kasse genommen? Gerecht und klug verteilt? Dabei ist die Behauptung, staatliche Förderung des Fremdenverkehrs komme direkt der Landwirtschaft zugute, nicht einmal an den Haaren herbeigezogen, denn mit etwas mehr finanzieller Elenbogenfreiheit kann noch besser geforscht, informiert, geplant und geworben werden, und jeder ausländische Gast, den der Fremdenverkehr ins Land holt, ist ein importierter Esser, ein Vertilger landwirtschaftlicher Produkte. Zudem müssen im Tourismus keine pferdefüssigen gegenseitigen Abnahmeverpflichtungen eingegangen werden. Eine kleine Umdisposition in dieser Szene wäre zweifellos publikumswirksam.
Diesen Sommer hat der Fremdenverkehr eine Chance verpasst, sich in Szene zu setzen. Die Massenmedien haben ihn ausgeleuchtet, mit ein paar Lux zuwenig und von der falschen Seite. Doch wurde ihm eine recht grosse Aufmerksamkeit zuteil. Hat er sie genutzt für einen überzeugenden Auftritt? War von ihm viel mehr zu hören, als dass der Frequenzrückgang nicht zu dramatisieren sei?

Wer etwa auf ein «Jetzt erst recht» oder «Im nächsten Bild werd' ich's Euch zeigen» hoffte, sieht sich enttäuscht. Ende September geht ins Land und es war nichts von einer Herbst- oder Winteroffensive zu hören. Es werden die gewohnten Sprüche von Sie- und Er-Fahrten, Pauschalwochen mit Traubenkur, Vorsaisonskiwochen, usw. heruntergeleiert, die mit mehr oder weniger Wohlgefallen aufgenommen und schwachem Applaus quittiert werden. Aber etwas Zündendes, welches das Publikum mitzureissen vermag, darauf wartet man vergebens. So etwas, wie zum Beispiel eine gesamtschweizerische Berg- und Seilbahnwoche unter dem Motto «Herbstsonne zum halben Preis» oder eine Grossaktion «Vorsaison – Saison der Klugen» sind wohl unbrauchbare Ideen einer Logenschliesserin.

Warum sollte man auch etwas ins Leben rufen, das möglicherweise ein paar Radiominuten beanspruchen könnte, um welche dann die frischen Landeier, Lageräpfel und Wintergemüse zu kurz kämen?

Aber eben, der Fremdenverkehr ist an seiner zweitrangigen Berücksichtigung teilweise selber schuld. Denken wir nur an die Generalversammlungen des Jahres 1974. Jeder Verein und Verband hat getagt. Ueberall wurde von der Krise, dem qualitativen anstelle des quantitativen Wachstums, von doppelten Anstrengungen, Besinnungspause, Entwicklungshilfe für das Berggebiet, Zuversicht gesprochen. Nirgends wurde dafür plädiert, dies einmal gemeinsam an einer Schweizerischen Landsgemeinde des Fremdenverkehrs zu tun, wie dies der Direktor des Fremdenverkehrsverbandes, Dr. Krippendorf, angeregt hat. Die Nuance spielt die grössere Rolle als der Fremdenverkehr. Die Berner Oberländer sind nicht Bündner, die Hoteliers nicht Wirte, die Skischulleiter nicht Seilbahndirektoren. Spielten sie alle Fremdenverkehr, wie die Geflügelzüchter, die Milchproduzenten, die Gemüsebauern, die Schweinemäster, die Käser, die Obstproduzenten Landwirtschaft spielen, müsste sich dann auf der Wirtschafts- und politischen Bühne nicht einiges ändern?

Maria Küng

Dessin d'André Paul

Le XXVe Congrès Ho-Re-Ca

Ho-Re-Ca, l'Union internationale d'organisations nationales d'hôteliers, restaurateurs et cafetiers, tiendra son prochain congrès à Lausanne du 29 septembre au 5 octobre 1974. Quelque 300 délégués participeront à cette importante rencontre qui marquera le 25ème anniversaire de la fondation de l'Ho-Re-Ca et qui consacrera avant tout ses débats au personnel et à l'évolution de l'hôtellerie et de la restauration.

L'International Ho-Re-Ca, dont la présidence est assumée par un Suisse, M. Victor Egger, sera l'hôte de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, présidée par M. Pierre Moren et dirigée par M. Xavier Frei. Quant au comité d'organisation de ce XXVe Congrès, il est placé sous la houlette de M. Willy Herren, président de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers.

Qu'est-ce que l'Ho-Re-Ca?

Née le 8 mai 1949 à Zurich et à Berne, l'International Ho-Re-Ca a pour but, en vertu de ses statuts, de réunir les organisations professionnelles d'hôteliers, restaurateurs et cafetiers, sur le plan international, afin de contribuer à la prospérité de la profession et développer ses services dans l'intérêt du public. Cette organisation, qui regroupe aujourd'hui des membres dans 23 pays, s'est notamment donné pour objectif général la promotion, à l'échelle mondiale, des prestaions de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration.
Chaque année, le Guide international des hôtels, restaurants et cafés, qui contient les adresses de tous les adhérents au groupement Ho-Re-Ca, est diffusé auprès des agences de voyages, compagnies aériennes, clubs automobiles et autres milieux intéressés au tourisme dans le monde entier. Chaque membre se voit également attribuer un panonceau, à l'insigne de l'Union, qui sanctionne son affiliation et qui peut être apposé à la devanture de son établissement. La qualité de membre Ho-Re-Ca n'est d'ailleurs reconnue à un professionnel de l'hôtellerie ou de la restauration que si son établissement satisfait à certaines conditions de confort et d'hygiène, à des normes de qualité de la cuisine et du service, ainsi qu'à ne ligne de prix raisonnables.

25 ans après, 25 ans avant

Autant dire, eu égard à la situation internationale actuelle qui met l'ensemble de l'industrie touristique sur la sellette, que ce XXVe Congrès de Lausanne suscitera un large intérêt. Preuve en est d'abord l'allocution, lors de la séance solennelle d'ouverture, de M. Georges-André Chevallaz, conseiller fédéral.

Il s'agira d'abord d'analyser toutes les questions, qui se posent tant en Suisse qu'à l'étranger, dans le domaine complexe du personnel: situation sur le marché du travail, qualification, formation professionnelle, relève dans la branche au niveau des entrepreneurs et des exploitants comme à celui de leurs collaborateurs. C'est le problème du moment. Quant au second thème fondamental, il engage déjà plus le futur. Le Congrès s'efforcera en effet d'esquisser les tendances qui se manifestent dans l'évolution, dans la plus large acception du terme, de l'hôtellerie et de la restauration. Il faut, aujourd'hui déjà, préparer l'avenir; mais encore faut-il le connaître! Des études de marketing montrent, à l'évidence, que l'on se dirige vers une restructuration des équipements d'accueil, qui forment l'ensemble de l'offre, en fonction de clientèles spécifiques, de leurs motivations, de leurs exigences et de leur pouvoir d'achat.

Le Tourisme helvétique s'associe aux travaux de l'International Ho-Re-Ca et forme le vœu que tous les participants au Congrès de Lausanne réagissent, par-delà les vicissitudes politiques et le climat de morosité qui entravent le libre essor du tourisme international, en défenseurs du bon accueil, de l'hospitalité, de la tolérance. Et d'un service à visage humain. Car les hôtels, restaurants et cafés risquent, demain, en 2000 peut-être, d'être les derniers lieux de rencontres et d'échanges à l'échelle des individus.

José Seydoux

Bienvenue en Suisse aux membres de l'Ho-Re-Ca

La Société suisse des hôteliers et la Rédaction de l'Hôtel-Revue souhaitent une très cordiale bienvenue aux représentants des 23 pays qui nous font l'honneur et le plaisir d'être les hôtes de la Suisse à l'occasion du XXVe Congrès de l'International Ho-Re-Ca, qui se déroule à Lausanne du 29 septembre au 5 octobre 1974. Les importantes questions figurant à l'ordre du jour des séances de travail prouvent à l'évidence la brûlante actualité des problèmes à résoudre et l'urgente nécessité d'instaurer au niveau mondial un débat sur les perspectives d'un développement harmonieux de l'hôtellerie et de la restauration et sur leur mode d'évolution dans le contexte politique, économique et social qui leur sert de toile de fond. L'intérêt général des hommes du XXe siècle passe par une meilleure compréhension réciproque et par l'octroi d'une plus large place, dans l'édification d'une meilleure société, aux qualités individuelles, aux libertés humaines et aux valeurs authentiques de chaque peuple. Nous sommes convaincus qu'animé d'un tel esprit l'International Ho-Re-Ca est en mesure de contribuer, au travers de ses séances de travail et de ses réunions d'amitié, à guider dans le droit chemin cette civilisation des loisirs qui restera le témoignage de notre siècle.

Le programme en bref:

Dimanche 29 septembre:

19.00 Réception de bienvenue avec cocktail-buffet au Lausanne-Palace

Lundi 30 septembre:

11.30 Séance d'ouverture (EPFL)
14.50 Première séance de travail
17.30 Croisière et Buffet seigneurial au Château de Chillon

Mardi 1er octobre:

8.30 Séance de travail (EPFL)
11.00 Visite de Genève et réception vineuse
18.00 Lausanne-Palace: défilé de mode et soirée dansante

Mercredi 2 octobre:

11.00 Excursion à Gruyères et visite de la chocolaterie de Broc

Jeudi 3 octobre:

7.45 Excursion à Zermatt
19.00 Hôtel Suisse & Majestic, Montreux: Soirée folklorique

Vendredi 4 octobre:

8.30 Séance de travail
11.30 Séance de clôture (EPFL)
20.00 Palais de Beaulieu: dîner de gala et soirée dansante

Samedi 5 octobre:

Voyages post-congrès pour la détente et la joie de vivre

Aus dem Inhalt

Fédération suisse du tourisme	3
SFV im Stich gelassen	5
Un mauvais mois de juillet	7
Bedenkliche Juli-Zahlen	9
Vom Bad zum «Social Pavilion»	10/11
L'hiver 1973/74 en chiffres	13
Alarm an Italiens Küsten	14
Ess-Thesen fürs Jahr 2000	16
Antilles françaises	17

Blickpunkt 20. Oktober (7)

Tessiner Hotellerie

Ueber 300 000 Logiernächte oder beinahe 10 % aller Uebernachtungen in Schweizer Hotels entfallen auf den Kanton Tessin. Die durchschnittliche jährliche Bettenbesetzung liegt bei 40 % und darf als ausserordentlich hoch bezeichnet werden, wenn man berücksichtigt, dass ein grosser Teil der Hotels im Winter geschlossen ist. Die Auslandsabhängigkeit der Hotellerie und des Tourismus drückt sich auch durch den Logiernächteanteil der ausländischen Gäste von 53 % aus.

73 % !

Im Falle einer Annahme der dritten Ueberfremdungsinitiative müsste unser Südkanton 73 % seiner ausländischen Wohnbevölkerung abbauen. Der Verlust an ausländischen Arbeitskräften würde trotz der hohen Saisonniersbestände in der Hotellerie bestenfalls einen Drittel ausmachen. Auf die einzelnen Betriebe käme dies einer Reduktion des Gesamtpersonalbestandes um einen Viertel gleich, da in der Tessiner Hotellerie 80 % Ausländer beschäftigt sind. Die Konsequenzen wären im günstigsten Fall ein drastischer Dienstleistungs- und Angebotsabbau, wie der Verzicht auf Verpflegung der Hotelgäste, Selbstbesorgung der Zimmer usw. Ein Aufenthalt des Gastes in einem Hotel dürfte sich dann kaum mehr von seinem Alltag unterscheiden. Langfristig müsste sich ein für die Hotellerie kaum zu verkraftender Nachfragerückgang einstellen, der auch die Existenz einer breiten vom Tourismus abhängigen Bevölkerungsschicht stark gefährden würde.

Irrige Autarkievorstellungen

Dass die Autarkievorstellungen der Nationalen Aktion völlig irrig sind, kann am besten am Beispiel des Kantons Tessin aufgezeigt werden. Bis heute verbinden lediglich zwei ganzjährig offene Verkehrswege unseren Südkanton mit der übrigen Schweiz, was Kontakte zur nord-italienischen Nachbarschaft geradezu notwendig macht. Die Reinhaltung und Klärung des Lago di Lugano und des Lago Maggiore können nur in direkter Koordination mit den italienischen Teilhabern dieser touristischen Anziehungspunkte realisiert werden. Den Anhängern der Nationalen Aktion scheint die fast vollständige Abhängigkeit des Tessins von Erdöllieferungen aus Italien, wie dies in den Spätherbstmonaten des letzten Jahres zu Tage getreten ist, nicht bekannt zu sein. Wenn Nationalrat Valentin Oehen einen Selbstversorgungsgrad der Schweiz von 60 % fordert, und, um dies zu erreichen, einen dermassen drastischen Ausländerabbau erzwingen will, so hat er wesentliche Faktoren ausser Acht gelassen. Da wäre einmal die Präsenz von ausländischen Arbeitnehmern in der Landwirtschaft, ohne die eine grosse Zahl landwirtschaftlicher Nutzfläche den Weg zu Spekulanten gefunden hätte. Andererseits haben wiederum die Energie- und Rohstofflieferungen aus dem Auslande zu einem erhöhten Selbstversorgungsgrad im Lebensmittelsektor der Schweiz beigetragen.

Problematische Durchführung

Die Verantwortlichen der Nationalen Aktion und ihre Mitläufer haben mit fadenscheinigen Argumenten über die Ueberfremdung und Uebervölkerung nicht gespart. Ueber die praktische Durchführung dieses Fremdarbeiterabbaues verloren die Initianten aber kaum ein Wort. Wer trifft die Auswahl der auszuweisenden Ausländer? Geschieht dies nach einem Auslosungsverfahren ohne Rücksicht auf die familiäre und berufliche Lage der Betroffenen? Oder haben etwa die Arbeitgeber die «angenehme» Aufgabe, ihren Betrieb von ausländischen Arbeitnehmern zu räumen? Werden uns die qualitativ guten oder weniger guten Arbeitskräfte bleiben? Wer organisiert die Heimschaffung dieser Ausgewiesenen? Während dreier Jahre müssten täglich 500 Ausländer unser Land verlassen, was Transportprobleme schaffen würde. Wer übernimmt die Kosten und die Garantie für eine zwischenfallsfreie Durchführung dieser Massenabtransporte? Wie kann man unseren Ordnungshütern und administrativen Beamten zumuten als Vertreiber von Menschen tätig zu sein? Es gäbe noch viele Fragen über den Durchführungsmodus zu stellen. Vorläufig wartet der kritische Stimmbürger gespannt auf eine Beantwortung der hier gestellten Fragen.

Wirtschaftlicher Nachholbedarf

Das Einkommen pro Kopf der Bevölkerung des Kantons Tessin liegt deutlich unter dem gesamtschweizerischen Mittel. Um den Nachholbedarf zu realisieren, ist man auf dem Wege die Industrialisierung voranzutreiben und die touristische Attraktivität von weniger bekannten Gebieten zu fördern. Hotelier G. Isella vom Hotel Morgana in Mendrisio bangt um den Erfolg der touristischen Werbung für das Südtessin, sollte die Initiative angenommen werden. F. Kneschaurek, Besitzer des Hotels Du Lac in Lugano, weist auf die Millioneninvestitionen in die Kläranlage dieser Region hin, damit 1975 der Lago di Lugano den Touristen mit gutem Gewissen angeboten werden kann. RN

Saure Gedanken zu Süssgetränken

Der Beauftragte für die Ueberwachung der Preise, Löhne und Gewinne hebt hervor, dass die den Produzenten zugebilligten Sonderkostenzuschläge auch für den Detailverkauf verbindlich seien. Eine Ausnahme macht allerdings das Gastgewerbe. Der Pressemitteilung ist zu entnehmen, dass der Ausschankpreis für 2-dl- und 3-dl-Flaschen nicht erhöht werden darf, wogegen beim Offenausschank ein Zuschlag von 10 Rp. je 2-dl-Glas gestattet ist.

Wir werden den Eindruck nicht los, dass es sich hinsichtlich des Gastgewerbes um eine recht willkürliche, unlogische Lösung handelt. Gegen das Prinzip, wonach die Verkaufspreise für Süssgetränke nur um den tatsächlichen Betrag der Rohstoffverteuerung erhöht werden dürfen, wird man kaum etwas einzuwenden haben. Dass aber dieses Prinzip beim Gastgewerbe vollständig auf die Seite gestellt wird, ist nicht erklärlich. Weshalb soll der Hotelier und Gastwirt die erhöhten Beschaffungskosten für die kleinen Süsswasserflaschen auf seine Kappe nehmen müssen, wenn gleichzeitig dem Detailhändler gestattet wird, diese Mehrkosten auf den Kunden abzuwälzen? Weshalb wird anderseits beim Offenausschank eine Preiserhöhung zugestanden, welche deutlich über den erhöhten Beschaffungskosten liegt, und welche somit eine Margenverbesserung beinhaltet?

Es kann und darf nicht Aufgabe des Preisüberwachers sein, Eingriff in die Wirtschaftsstruktur zu nehmen. Die für das Gastgewerbe getroffene Lösung wird aber, besonders wenn sie längere Zeit Anwendung finden sollte, dazu führen, dass die Betriebsinhaber den Offenausschank an Süsswassern forcieren, um der sie diskriminierenden Behandlung hinsichtlich des Verkaufs von Kleinflaschen auszuweichen. Es bleibt nur zu hoffen, dass der Stein des Anstosses, nämlich die massive Erhöhung der Zuckerpreise, bald einmal beseitigt werden kann, womit auch die Sonderregelung für Süsswasserpreise hinfällig würde. HR

Zuckerpreisanstieg verteuert Süssgetränke

Im Gefolge der stark erhöhten Rohstoffkosten musste sich der Beauftragte für die Ueberwachung der Preise, Löhne und Gewinne eingehend mit der Preisgestaltung der Süssgetränke befassen. Der Informationsdienst «Dämpfung der Ueberkonjunktur» veröffentlichte dazu am 18. September 1974 die folgende

Pressemitteilung

«Auf dem Weltmarkt ist in den letzten Monaten der Beschaffungspreis für Zucker stark gestiegen. Industrie und Handel mussten sich zu teuren Preisen eindecken, wie auch der Konsument höhere Zuckerpreise zu bezahlen hat. Die auf diesen Rohstoff angewiesenen, in der Arbeitsgruppe für Mineral- und Süssgetränke vereinigten Hersteller sahen sich deshalb veranlasst, dem Beauftragten für die Ueberwachung der Preise, Löhne und Gewinne ein Preiserhöhungsbegehren für zuckerhaltige Mineralwasser und Süssgetränke einzureichen. Die Ueberwälzung der höheren Zuckerpreise kann vom Beauftragten nicht verhindert werden, doch hat er nur die Rohstoffverteuerung als besonders auszuweisende Sonderkosten, wie schon in ähnlichen Fällen, anerkannt und hierfür folgende Regelung getroffen:

Die Verkaufspreise auf allen Stufen dürfen nicht mehr als um das Ausmass der reinen Zuckerverteuerung ansteigen, was zur Folge hat, dass dieser Sonderkostenzuschlag zu keiner Margenverbesserung der Hersteller, Händler, Detaillisten und Wirte führen kann. Sobald der Zuckerpreis sich zurückbildet, muss der Zuckerzuschlag entsprechend gesenkt werden; eine Kompensation mit eventuellen anderen Kostenerhöhungen kann nicht vorgenommen werden.

Ausgehend vom geltenden Zuckerpreis erfährt der Liter Süssgetränk ab 1. Oktober 1974 eine Verteuerung von 15 Rappen.

Für das Gastgewerbe hat der Beauftragte festgelegt, dass die Ausschankpreise für zuckerhaltige Erfrischungsgetränke in Gaststätten für die 2-dl- und 3-dl-Flaschen keine Erhöhung erfahren dürfen. Dagegen wird den einzelnen Betrieben gestattet, die Preise im Offenausschank um 10 Rappen je 2-dl-Glas zu erhöhen.

Die Oeffentlichkeit wird gebeten, dem Büro des Beauftragten (Eigerstrasse 60, 3003 Bern) alle jene Fälle zu melden, in denen Preisaufschläge erfolgen, welche gegen die vorstehende Regelung verstossen. Der Beauftragte für die Ueberwachung der Preise, Löhne und Gewinne wird gegen die betreffenden Betriebe die im Ueberwachungsbeschluss vorgesehenen Herabsetzungsmassnahmen treffen.»

Ausmass der Preissteigerung

Im Anschluss an die amtliche Pressemitteilung hat die Arbeitsgruppe Mineralwasser und Süssgetränke dem SHV schriftlich mitgeteilt, dass die Mitglieder des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen und des Verbandes Schweizerischer Süssgetränke-Fabrikanten gezwungen sein werden, die Verkaufspreise für Süssgetränke ab 1. Oktober 1974 wie folgt zu erhöhen:

15 Rp. beim Liter
4½ Rp. bei der ½ Flasche (3 bis 3,6 dl)
3 Rp. bei der ¼ Flasche (1,8 bis 2 dl)

Die Preise für reines Mineralwasser und für künstlich gesüsste Getränke werden dagegen nicht erhöht.

Jeder muss mitkämpfen!

Zur Alimentierung des Kampffonds gegen die 3. Ueberfremdungsinitiative haben die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bereits eine erklecklich Summe zusammengetragen. Wir danken für die grosszügige Unterstützung.

Der 20. Oktober rückt näher. Die Auseinandersetzung mit dem Gegner tritt nun in ihre entscheidende Phase. Jene Mitglieder, welche den Einzahlungsschein noch nicht benützt haben, bitten wir, dies nun zu tun. Ihr Beitrag gilt einer guten und wichtigen Sache. Einzahlungen bitte auf Postscheckkonto 30-1674.

Im Rahmen der Abstimmungskampagne wird auch eine Aktion der gastgewerblichen Verbände durchgeführt. Mit Broschüren, Tisch-Sets, Biertellern und Tischstellern wird in den nächsten Wochen dem Hotelier und Restaurateur Gelegenheit geboten, seine Gäste auf die Gefahren der NA-Initiative aufmerksam zu machen. Wir bitten unsere Mitglieder dringend, das Propagandamaterial in ihren Betrieben einzusetzen. Bestellungen sind zu richten an: Schweizer Hotelier-Verein, Direktionssekretariat, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon 031 / 25 72 22.

Schweizer Hotelier-Verein

Der Zentralpräsident	Der Direktor
Charles Leppin	Franz Dietrich

EUHOFA-Kongress 1974

13. Kongress der Europäischen Vereinigung der Hotelfachschuldirektoren, 9.–14. September 1974, Oxford, England.

Präsident: Arthur Simms; Generalsekretär: Carlo de Mercurio; Teilnehmer: 110 aktive und assoziierte Mitglieder aus 26 Ländern.

In der altehrwürdigen und traditionsreichen Universitätsstadt Oxford begrüsste der englische Erziehungsminister, Gerald Fowler, 110 lernbegierige Schulungsleute aus der internationalen Gastronomie, zum 13. Euhofa-Kongress. Im Zentrum dieses Kongresses standen nicht etwa Jubel, Trubel, Heiterkeit – wie dies bei manchen andern Tagungen oft der Fall ist – sondern harte Arbeit. Das reichlich befrachtete Tagungsprogramm umfasste Referate zu den Themen:

- Touristische Ausbildung in Grossbritannien
- Touristische Forschung und Entwicklung
- Betriebsinterne Ausbildung
- Ausbildungshilfsmittel und Methoden
- Kaderausbildung
- Aus- und Weiterbildung der Fachlehrer.

Den Referaten folgten jeweils Plenumsdiskussionen, welche vor allem der europäischen Zusammenarbeit auf dem Schulungssektor galten.

Neben dem ausserordentlich wertvollen Erfahrungsaustausch wurden freundschaftliche Bande geknüpft, welche ihre Früchte ganz bestimmt da und dort in einer engen Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Hotelfachschulen und touristischen Ausbildungsinstitutionen finden werden.

Der kulturelle Teil des Programmes galt natürlich in erster Linie der Besichtigung von einmaligen Baudenkmälern in und um Oxford. Colleges mit Jahrhunderte alter Tradition, Kirchen, Denkmäler und Schlösser. Kundige Fremdenführer verstanden es ausgezeichnet, den ausländischen Gästen einen tiefen Einblick in die Geschichte dieser berühmten Universitätsstadt zu geben.

Leider gelang es den englischen Freunden nicht ganz, einen reibungslosen Kongressverlauf abzuwickeln. Verschiedene Referenten interpretierten das ihnen aufgetragene Thema etwas anders als dies von der Kongressleitung erwartet wurde. Dazu musste die Kongressleitung die Feststellung machen, dass es heikel ist, Fachleute aus der Gastronomie in einem altehrwürdigen College unterzubringen und von Butlern dieses Colleges servieren zu lassen. Hier wäre es am Platz gewesen, das kleine, aber doch so wichtige Wörtchen «Gastfreundschaft» etwas grösser zu schreiben.

Wie dem auch sei, die Freunde aus England haben sich grosse Mühe gegeben und die kleine Schweizer Delegation spricht ihnen auf diesem Weg den besten Dank aus. MR

Der neue Weg

Kein Gastgeber sieht es gerne, wenn seine Gäste nach dem Souper das Haus verlassen, um sich dort zu unterhalten, wo etwas los ist. Fragen Sie doch einmal das junge Team bei Mülek, was es für Möglichkeiten gibt, damit Ihre Gäste auch am Abend Ihre Gäste bleiben.

Telefon (01) 814 12 62

MÜLLER ELEKTRONIK
Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten

Arbeitsbewilligung für Praktikanten und englische Stagiaires

Die Verordnung über die Begrenzung der Zahl der erwerbstätigen Ausländer vom 9. Juli 1974 sieht erstmals Höchstzahlen für Praktikanten vor.

Für die Zeit vom 1. August 1974 bis 31. Juli 1975 erhalten die Kantone folgende Kontingente zugeteilt:

Zürich	242
Bern	133
Luzern	20
Uri	3
Schwyz	3
Obwalden	2
Nidwalden	2
Glarus	8
Zug	13
Freiburg	10
Solothurn	13
Basel-Stadt	115
Basel-Land	27
Schaffhausen	12
Appenzell A.-Rh.	4
Appenzell I.-Rh.	2
St. Gallen	55
Graubünden	39
Aargau	112
Thurgau	22
Tessin	9
Waadt	51
Wallis	16
Neuenburg	11
Genf	76

Diese Kontingente gelten für sämtliche Branchen und können von den Kantonen nach Gutdünken verteilt werden. Wir haben die Kantonalen Arbeitsämter gebeten, das Gastgewerbe bei der Verteilung gebührend zu berücksichtigen.

Bevor Sie eine Praktikantenbewilligung beantragen, nehmen Sie doch bitte Kontakt mit unserer Stellenvermittlung auf (Tel. 031/25 72 22 intern 60). Sie erhalten dort wertvolle Hinweise.

Stagiaires aus England

Das Kontingent England–Schweiz des Abkommens zwischen der British Hotels Association und dem Schweizer Hotelierverein wurde vom BIGA erheblich gekürzt. Es stehen nur noch wenige Bewilligungen zur Verfügung, die in erster Linie für unsere Austauschkandidaten benötigt werden.

Unser Rat:

- Keine Inserate, die auf Ausbildungsmöglichkeiten in der Schweiz hinweisen in englischen Zeitungen erscheinen lassen.
- Keine Verträge mit englischen Stagiaires abschliessen, bevor wir Ihnen nicht eine Bewilligung zugesichert haben.

Schweizer Hotelier-Verein, Stellenvermittlung, 3001 Bern.

Personelles

Der mehrjährige Direktor der Hotels Sunstar und Sunstar Park, Pius Maissen, ist ins Tessin gezogen und hat in Airolo die Leitung eines Hotels übernommen. An seiner Stelle hat der Verwaltungsrat der Sunstar-Hotels Herrn Hans Geiger zum neuen Direktor der beiden Davoser Sunstar-Betriebe gewählt.

Hans Geiger war während dreier Jahre Personalchef des Hotels St. Gotthard in Zürich und anschliessend während zweier Jahre Direktor dieses renommierten und alteingesessenen Hotel- und Restaurationsbetriebes an der Zürcher Bahnhofstrasse.

Die internationale Vereinigung wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten (AIEST) wählte an ihrem 25. Kongress in La Grande Motte Prof. Claude Kaspar, St. Gallen, zum Präsidenten und PD Dr. H. Schmidhauser, St. Gallen, zum Generalsekretär der Vereinigung. Dem Gründer und langjährigen Präsidenten der Vereinigung, Prof. Dr. Walter Hunziker, setzte die Vereinigung einen Erinnerungsstein.

Wir gratulieren den Geehrten und wünschen den Gewählten viel Glück und Erfolg in ihrem neuen Wirkungskreis.

Für das vor zwei Jahren eröffnete Hotel Merian am Rhein hat der Verwaltungsrat der Café Spitz AG Herrn C. E. Casanova zum Direktor ernannt. Herr Casanova ist der Sohn des ehemaligen Pächters des Stadt-Casinos Basel, Emilio Casanova, und nach seinem Ableben hat seine Frau, Gretta Casanova, mit grossem Erfolg bis vor kurzem das Hotel und Restaurant Neubad bei Basel geführt. Direktor C. E. Casanova ist Absolvent der Hotelfachschule SHV Lausanne und hat nachträglich in führenden Häusern des In- und Auslandes gearbeitet, zuletzt in der Direktion des Hotels Mirabeau in Lausanne und des Hotels El Flamenco, Playa de Mataluscanas, Almonte in Spanien.

† Marie Krebs-Märki

Ein erfülltes Leben hat sein Ende gefunden. Am Bettagnachmittag ist Frau Marie Krebs-Märki, Hotelière, Interlaken, abberufen worden. Ganze zwei Stunden war sie krank, dann kam der Tod. Am 21. September 1974 hätte sie ihr 84. Lebensjahr vollenden können.

Nachdem die damalige Marie Märki die Volksschulen in der Gegend von Jegenstorf besucht hatte, trat sie in die Handelsabteilung des Gymnasiums Burgdorf ein. In England und an der französischen Riviera war sie im Hotelfach tätig. 1911 heiratete sie den Interlakner Hotelier Eduard Krebs, dessen Vater damals das Hotel Krebs und eine grosse Landwirtschaft besass.

1927 übernahm das Paar Krebs-Märki das Hotel Krebs auf eigene Rechnung. Im Laufe der Jahre wurde das Haus erweitert und erneuert. 1929 starb Eduard Krebs, Hotelier, und liess seine Gattin mit vier Kindern zurück. Es kamen die schweren Krisenjahre im Fremdenverkehr und der Zweite Weltkrieg.

1949 konnte Frau Krebs das Hotel ihrem Sohn übergeben. Sie kaufte alsdann das Hotel Bellevue, das sie gemeinsam mit ihrer Tochter führte. Frau Marie Krebs war stets energisch, kurz entschlossen und arbeitete unermüdlich bis zu ihrem Lebensende. Sie erfreute sich immer einer geistigen und körperlichen Rüstigkeit bis ins hohe Alter.

Man wird Marie Krebs-Märki in weiten Kreisen vermissen und dieser tapferen Frau stets ein ehrendes Andenken bewahren. -ld

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

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

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

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Après son assemblée générale à Wildhaus

Difficultés financières pour la Fédération suisse du tourisme

La Fédération suisse du tourisme se trouve dans une situation financière précaire à la suite du rejet de sa demande d'augmentation des subventions fédérales, a-t-on pu apprendre à Wildhaus, au cours de l'assemblée générale de la Fédération.

Son président, M. W. Rohner, ancien conseiller aux Etats, a souligné que la réponse négative du Conseil fédéral mettait sérieusement en danger le travail de l'une des plus importantes fédérations de notre pays, «car la situation financière actuelle ne peut être réglée par la seule augmentation des cotisations versées par les membres». D'autre part, a poursuivi M. Rohner, une réduction du personnel n'est pas possible si l'on veut poursuivre les multiples tâches de la Fédération. Le budget 1975 est en outre fortement bouleversé. Le comité a été chargé d'élaborer un nouveau budget, afin d'assurer l'existence de la Fédération, que dirige M. Jost Krippendorf, pendant les deux prochaines années.

Nouveaux membres

L'assemblée a ensuite procédé à la nomination de nouveaux membres au sein du comité. Il s'agit de MM. Christian Jost, Landammann, Davos; Samuel Berthoud, directeur du service commercial de la direction générale des CFF, ainsi que Peter Keller, nouveau chef de la section du tourisme à l'Office fédéral des transports. Ont démissionné MM. Paul Buchli, ancien directeur des Chemins de fer rhétiques, et Desponds, nouveau président de la direction générale des CFF.

L'assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme avait été précédée d'une journée d'information consacrée au tourisme de détente à proximité du domicile.

Une résolution au sujet de la 3e initiative contre l'emprise étrangère

L'assemblée générale de la Fédération a également évoqué la troisième initiative sur l'emprise étrangère et a adopté à l'unanimité une résolution rejetant cette initiative. En voici l'essentiel:

«On sait que la troisième initiative de l'Action nationale contre l'emprise étrangère réclame le renvoi, dans un laps de temps de trois ans, de 520 000 étrangers résidant en Suisse, dont plus de 350 000 travailleurs. Cette réduction signifierait pour notre économie la perte de quelque 11 % de l'ensemble des travailleurs. Les répercussions d'une telle politique seraient à maints égards catastrophiques pour l'économie touristique suisse. L'hôtellerie serait amputée de 35 % de ses effectifs de personnel. Elle occupe actuellement 70 000 personnes, dont près de 70 % sont des travailleurs étrangers. Cette diminution provoquerait infailliblement la fermeture partielle ou totale de nombreux hôtels souffrant déjà maintenant d'une pénurie de personnel. De plus, d'innombrables restaurants se verraient obligés de réduire rigoureusement leurs prestations, sinon de fermer leurs portes. Les petites entreprises de l'hôtellerie et de la restauration, qui prédominent en Suisse, seraient particulièrement frappées, vu qu'elles ne disposent plus de réserves et qu'une nouvelle compression des effectifs les mettrait hors d'état de poursuivre leur activité. La diminution massive de l'offre détériorerait la qualité des prestations et amènerait forcément des hausses de salaires pour le personnel restant, devenu insuffisant. Abaisser la qualité des services et augmenter simultanément les prix signifieraient pour l'hôtellerie et la restauration suisses, ainsi que pour l'ensemble de l'économie touristique de notre pays la perte de leur capacité concurrentielle sur le marché international et peut-être – ou probablement – leur effondrement complet.

La ruine de l'hôtellerie et de la restauration aurait des répercussions désastreuses sur des secteurs annexes, notamment les exploitations auxiliaires, le commerce et l'artisanat, les entreprises de transport publics et privés, l'industrie du bâtiment et, finalement, la paysannerie de montagne qui trouve dans le tourisme une source de revenus supplémentaires. La perte de recettes touristiques provenant de l'étranger s'élèverait à plus de 5 milliards de francs par an, soit 850 francs par tête d'habitant. (. . .)

Hormis ces dommages économiques, la Suisse perdrait sa réputation de contrée traditionnellement hospitalière. On pourrait, avec de bonnes raisons, nous accuser de xénophobie. Pareille détérioration de notre «image» produirait ses effets durant des décennies et rien ne saurait les compenser.

Ces considérations ont déterminé l'Assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme à recommander à tous les citoyens suisses le rejet massif de cette initiative, dirigée contre le peuple et contre le pays. Au surplus, elle accorde sa pleine confiance à la politique de stabilisation pratiquée par le Conseil fédéral.»

Les sports d'hiver en Suisse à la télévision britannique

(ONST) C'est à l'agence londonienne de l'Office national suisse du tourisme qu'a eu lieu récemment la première de la série de films télévisés «Skiing with Gina Hathorn» en présence d'une centaine de représentants de la presse britannique écrite et audiovisuelle, ainsi que de l'élite du ski anglais. L'hiver dernier, un team de la Télévision du Yorkshire avait passé deux mois à Crans-Montana à l'initiative de l'ONST. Ces cameramen eurent ainsi l'occasion de fixer sur la pellicule les diverses techniques du ski, y compris le ski de randonnée et de fond, de même que les Championnats du monde de ski alpin à St-Moritz, sans oublier les joies de l'après-ski.

La protagoniste de cette série télévisée est la championne olympique Gina Hathorn. Treize émissions d'une demi-heure sont diffusées chaque dimanche depuis la mi-septembre sur l'ensemble du réseau de la TV britannique pour faire connaître au public les joies des sports d'hiver et les beautés de nos Alpes. Vingt mille manuels «Skiing with Gina Hathorn» seront vendus en librairie, mais les fanatiques du ski pourront aussi acheter ou louer ces programmes, en cassettes ou en films de 16 mm. Enfin, la série télévisée est mise en évidence par des affiches placées dans plus d'un millier de bureaux de voyages et de grands magasins.

Un séminaire vient de réunir à Zinal VS 550 adeptes du yoga, venus de 22 pays. Un hobby de vacances fort agréable en cette saison! (Keystone)

Radio et tourisme

Drôle de numéro

Sur les ondes de la Radio Suisse romande, la ronde des stations touristiques du pays va commencer à l'enseigne de «Drôle de numéro», le 30 septembre prochain. De quoi s'agit-il? D'une série de 14 émissions-concours dotées de prix fort alléchants offerts par les Chemins de fer fédéraux et d'autres entreprises de transports publics, par l'Office national suisse du tourisme et les stations locales intéressées pour ce qui est des séjours.

Grâce à leur appui, Radio Suisse romande diffusera désormais tous les lundis, à 20 heures, une émission réalisée par Michel Dénériaz assisté de Guy Fermaud, animateur itinérant. A la suite d'une première série de questions générales posées depuis le studio par Michel Dénériaz, l'auditeur le plus perspicace, et surtout le plus rapide, trouve un numéro téléphonique qui donne automatiquement droit au voyage pour deux personnes. Ce «drôle de numéro» le met en relation avec l'animateur itinérant qui se trouve dans la station de villégiature. C'est alors l'occasion, pour le directeur de la station, de présenter les attraits qu'elle offre aux touristes et les mille et une possibilités de rayonner grâce aux transports publics. Puis, une seconde série de questions, toujours plus difficiles, donne à l'auditeur en ligne la possibilité de gagner des séjours pour deux personnes, dont la durée dépend naturellement du degré de difficulté de la question.

Ainsi, chaque lundi soir, jusqu'à la fin de 1974, les auditeurs de la Radio Suisse romande penseront «tourisme» et apprendront à mieux connaître, au gré des stations que l'ONST invite à participer, les charmes du voyage et de la villégiature dans toutes les régions de Suisse. Gageons que cette initiative de la Radio Suisse romande, appuyée par les milieux touristiques, remportera le succès que justifient le dynamisme de Michel Dénériaz et... les prix attrayants qui récompensent les auditeurs.

Das Interview

Heute mit Herrn Ernst Hegner, Verkehrsdirektor der Stadt Bern

Warten und hoffen . . .

Herr Hegner, durch den Beschluss des Gemeinderates der Stadt Bern, die auf den 20. Oktober angesetzte Volksabstimmung über den Gestaltungsplan Einkaufs- und Kongresszentrum Murifeld auf unbestimmte Zeit zu verschieben, ist Bern weiter denn je von einem leistungsfähigen Kongresszentrum entfernt. Wie beurteilen Sie die heutige Lage aus der Sicht des Berner Verkehrsdirektors?

Wir haben mit Bedauern vom Entscheid des Gemeinderates Kenntnis genommen, denn nach fast zweijähriger Ueberarbeitung wäre das Projekt spruchreif gewesen. Wir haben allerdings Verständnis für die momentane Finanzschwierigkeit der Stadt. Ich hoffe aber nicht, dass die Verschiebung wirklich auf unbestimmte Zeit erfolgen wird. Uebrigens ist das Angebot Berns in den letzten Jahren wesentlich verbessert worden. Ich erinnere daran, dass neue Einrichtungen mit festeingebauten Simultananlagen und Dolmetscherkabinen sowie Nebenräumlichkeiten in Bern entstanden sind, im Weltpostverein (bis zu 180 Personen), im Alfa-Zentrum (bis zu 350 Personen) und neuestens im Kursaal (bis zu 600 Personen).

Die Verschiebung hat hinsichtlich des geplanten neuen Hotels mit 600 Betten fast mehr Bedeutung. Dieser Neubau wäre dringend notwendig, da die Gefahr besteht, dass in den nächsten drei Jahren rund 250 Betten der ersten Kategorie verlorengehen werden. Zudem wäre durch ein solches Hotel die Erschliessung neuer Märkte möglich, ohne die bisher bestehenden Hotels zu konkurrenzieren.

Als Präsident der Arbeitsgemeinschaft Schweizer Kongressorte können Sie die Marktlage auf dem Gebiet des nationalen und internationalen Kongresstourismus besonders gut überblicken. Drängt sich heute für Bern der Bau eines neuen Zentrums auf, nachdem überall in Europa neue Kongress-Fazilitäten aus dem Boden schiessen?

Wenn von Kongressen gesprochen wird, denkt man meistens an relativ seltene Gross-Kongresse von 2000 Personen und mehr. Dem Charakter Berns entsprechend und gemäss dem sonstigen touristischen Angebot, zum Beispiel an Unterhaltungsstätten, denken wir allerdings an Kongresse von 600 bis 1000 Personen. Dafür fehlen die Einrichtungen; vor allem auch entsprechende kleine Sitzungsräume mit

Simultanübersetzung im gleichen Haus. Der Kongresstourismus ist weniger Schwankungen unterworfen als der Ferientourismus. Der Konkurrenzkampf hat sich daher wesentlich verschärft. Bern hätte ausser den obenerwähnten Kongresseinrichtungen alle Voraussetzungen: Lage, Stadtbild, Atmosphäre, Hauptstadtfunktion, Universitätsstadt, kulturelle Einrichtungen, Einkaufszentrum Innenstadt, Ausflugsmöglichkeiten, um den Marktanteil wesentlich zu verbessern.

Vor Jahresfrist ist der Mitgliederversammlung des Berner Verkehrsvereins ein Gutachten vorgelegt worden, welches eine Reihe von Massnahmen vorsah, die – neben der Schaffung zusätzlicher Hotelbetten und eines Kongresshauses – mit geringen Kosten verbunden wären. Die Tatsache, dass das fragliche Gutachten keine Diskussion auszulösen vermochte, konnte als Zustimmung gewertet werden. Sind ein Jahr später gewisse Ziele des Gutachtens erreicht? Welche empfohlenen Massnahmen wurden in die Tat umgesetzt?

Vom Berner Gutachen sind bisher vom Verkehrsverein der Stadt Bern die folgenden Massnahmen verwirklicht worden oder sind in Bearbeitung: In der ersten Dringlichkeitsstufe wurde vorgeschlagen das Anbringen von Betriebswegweisern zur Verbesserung der Erreichbarkeit der Hotels in der Innerstadt. Unsere Abklärungen ergaben, dass diese Betriebswegweiser im Stadtzentrum nicht erlaubt sind. Wir haben daraufhin den Vorschlag gemacht, die Strassennamen für Strassen mit Hotels vorzusignalisieren. Dies wurde inzwischen getan. Die Hotel-Vorfahrten sind ebenfalls so weit als möglich realisiert worden. Keinen Erfolg hatten wir bei der Verwirklichung der Idee, das Studentenlogierhaus Fellergut im Sommer in ein Hotel umzuwandeln. Auf unsere Anregung hin wurde dieses Haus zwar entsprechend gebaut, die Idee wurde dann allerdings vom Trägerverein abgelehnt. Erweiterung der Jugendherberge: Als kurzfristige Massnahme haben wir angeregt, dass Gemeinschaftsunterkünfte für Offiziere während der Sommermonate Jugendlichen zur Verfügung gestellt werden können, Der Verein Jugendherberge hat wegen Personalproblemen diese Lösung abgelehnt. Wahrscheinlich werden wir sie im Sommer 1975 verwirklichen können. Ein weiteres Postulat, das vor der Realisierung steht, ist die Errichtung von Informationsbüros an Nationalstrassen, vorläufig in den im Bau befindlichen Raststätten Ittigenfeld und Münsingen.

Wir haben übrigens in dieser Sache auch für den VBO (Verkehrsverein Berner Oberland) verhandelt.

In Bearbeitung sind im weiteren die Schaffung von Führungshilfsmitteln des Verkehrsvereins, eine neue Organisationsstruktur, Pflichtenhefte, zusätzliche Mittelbeschaffung. Weitere Postulate, in Bearbeitung oder erfüllt: Verbesserung der internationalen Eisenbahnverbindungen von und nach Bern; die Lockerung der Polizeistundenregelung und Folkloredarbietungen während touristischer Spitzenmonate sind eingeführt, die Intensivierung der Brunnenrestaurierung ist in Ausführung.

Halten Sie es für möglich, dass in den nächsten zehn Jahren dem Bettenmangel Berns entscheidend abgeholfen wird?

Ich halte dies für unbedingt möglich und nötig. Möglich, da Bern mit der höchsten Bettenbesetzung aller Schweizer Städte interessant ist. Die Standorte sind abgeklärt, mit Interessenten wird verhandelt, die Bau- und Kreditbeschränkungen können nicht ewig dauern. Nötig wegen des voraussichtlichen Verlustes von über 200 Betten in der ersten Kategorie und bereits heute fehlender Kapazität in preisgünstiger, aber komfortabler Kategorie.

In der Beamtenstadt Bern sind lediglich 5 Prozent der Bevölkerung im Fremdenverkehr tätig. Wie würden Sie das touristische Bewusstsein von Volk und Regierung der Bundesstadt charakterisieren?

Da Sie schon das Cliché «Beamtenstadt» verwenden, erlauben Sie mir dazu einen kleinen Hinweis. Der prozentuale Anteil der Beamten an der Bevölkerung ist keineswegs so dominierend wie vielfach verkündet wird. Handel, Gewerbe und Industrie – allerdings nicht Grossindustrie –, sind viel bedeutender als meistens angenommen wird. Der Anteil der im Fremdenverkehr Tätigen entspricht ungefähr demjenigen anderer Schweizer Städte. Das gleiche gilt für das touristische Bewusstsein der Bevölkerung, das sich in den letzten Jahren zudem noch wesentlich verbessert hat. Die Behörden ihrerseits anerkennen den Tourismus seit einigen Jahren als geeignetes und praktisch einziges Mittel zur Förderung der stadtbernischen Wirtschaft, dies vor allem im Hinblick auf ihr Bestreben, Bern als wohnliche Stadt zu erhalten.

Da der Stadt Bern ein eigentliches Entwicklungsziel fehlt und somit auch die Fremdenverkehrspolitik «ziellos» ist, empfahl das erwähnte Gutachten als vorläufige Maxime die Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Berner Fremdenverkehrs. Wie funktionierte der Tourismus in der Bundesstadt im abgelaufenen Jahr und im ersten Halbjahr 1974?

Ich bin nicht legitimiert, im Namen der Behörden Stellung zu nehmen zur Frage, ob der Stadt Bern ein Entwicklungsziel fehle oder nicht. Für den Verkehrsverein kann ich jedoch festhalten, dass dessen Fremdenverkehrspolitik keineswegs ziellos ist. Die Erfolge der letzten Jahre nach fünfzehnjähriger Stagnation dürften dies beweisen. Zu Ihren Fragen: Im abgelaufenen Jahr musste auch Bern einen Rückgang von rund 4 Prozent in Kauf nehmen. In den ersten 7 Monaten des Jahres 1974 verminderten sich die Hotellogiernächte um etwas über 7 Prozent. Rückläufig waren vor allem die ausländischen Logiernächte aus den USA, Italien, Frankreich, Grossbritannien und Japan, das heisst aus fünf der sechs für uns wichtigsten Herkunftsländern.

Eine Ihrer Spezialitäten sind die Incentive-Tours, für deren Einführung und Entwicklung Sie Entscheidendes geleistet haben. Wie sieht dieser Markt heute aus und welche Chancen sehen Sie für 1975?

Wir bearbeiten den Markt der Incentive-Tours seit bald zehn Jahren als Teil unseres Konzeptes zur Förderung des Geschäftstourismus, des gebundenen oder Spesentourismus. Nach langer Anlaufszeit haben sich die Erfolge eingestellt. Der Markt ist intakt und wird es voraussichtlich auch für 1975 bleiben, sofern zum Beispiel der amerikanische Kongress keine einschränkenden Massnahmen trifft. Die Teuerung sowohl der Flugtarife wie der Landarrangements und die zunehmende weltweite Konkurrenz zwingen jedoch zu härterem Einsatz.

Berns Verkehrslage hat sich, was die innerschweizerischen Verbindungen betrifft, durch den Busanschluss mit Kloten spürbar verbessert. Halten Sie einen kontinentalen Flughafen Bern nach wie vor für wünschbar und wie würden Sie die Realisierungschancen eines solchen Projektes beurteilen?

Der Zubringerdienst mit Kloten hat sich bestens bewährt und wird in wenigen Jahren durch direkte Zugsverbindungen sogar noch verbessert. Nach offiziellen Berechnungen werden aber die bestehenden Flughäfen in der Schweiz bis in spätestens 15 Jahren den zunehmenden Luftverkehr nicht mehr bewältigen können. Falls sich der Bau eines weiteren kontinentalen Flughafens wirklich einmal als notwendig erweisen wird, dann sollte der zentral gelegene Kanton Bern Hand bieten zu dessen Verwirklichung.

Zuletzt die «10-Millionen-Frage»: Wie würden Sie diese Summe zum touristischen Wohle Berns anlegen, wenn wir Ihnen den Check über den Tisch reichen könnten?

Mit den 10 Millionen Franken würde ich folgende Projekte direkt finanzieren: Die Pflästerung des Bären- und Waisenhausplatzes mitten in der Stadt Bern als Fussgängerzone; die Renovation des Zeitglockenturms und dessen Oeffnung für das Publikum; zudem Initialzündungen für den Umbau des Kornhauses zu einem zentral gelegenen Kultur- und Informationszentrum mit Ausstellungssaal; für den Neubau des Kunstmuseums, um endlich die reiche Sammlung der Oeffentlichkeit besser zugänglich machen zu können. Ferner Anstoss zu einem Kongresshaus in Verbindung mit einem Hotel und, falls dies auch noch reicht, die zweite moderne Ausstellungshalle.

LA CIMBALI...

Einladung

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

*Sie werden staunen:
Der neue La Cimbali Super-Automat braut Café, dem man nicht den Automaten sondern die echte Expressmaschine ansieht.

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

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

Besuchen Sie uns an der Züspa, Halle 4, Stand 444 (Hallenstadion-Innenraum)

hotel revue

Planen Sie Ihre Karriere!

Werden Sie Abonnent

Für Fr. 42.– pro Jahr (Inland) oder Fr. 55.– pro Jahr (Ausland) erhalten Sie die HOTEL-REVUE jede Woche ins Haus. Lückenlos. Nur so sind Sie sicher, keinen Artikel und kein Inserat zu verpassen, das Ihre berufliche Laufbahn entscheiden könnte.

hotel revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Fremdenverkehrsverband (vorläufig) ohne Budget

Der Schweizerische Fremdenverkehrsverband, welcher vor Wochenfrist in Wildhaus seine Generalversammlung durchgeführt hat, ist in eine unkomfortable Lage geraten. Der bundesrätliche Entscheid, die beantragte Erhöhung des Bundesbeitrages von 50 000 auf 120 000 Franken abzulehnen, stellt die Weiterführung der bisherigen Tätigkeit ernstlich in Frage. Ein in letzter Minute vom Vorstand gefundener Modus vivendi wird es hoffentlich erlauben, einen – bereits erwogenen – Personalabbau zu verhindern.

Die prekäre Finanzlage ist für den SFV insofern kein Novum, als dass bereits 1973 infolge des erweiterten Tätigkeitsbereiches und der gestiegenen Lohnkosten ein Defizit resultierte, welches aber durch Rückstellungen abgedeckt werden konnte. Vor drei Jahren war eine Statutenrevision beschlossen worden, verbunden mit der Erweiterung des Pflichtenheftes, und gleichzeitig eine Erhöhung der Mitgliederbeiträge um über 50 Prozent. Die durch den Wegfall des erhöhten Bundesbeitrages klaffende Lücke kann und soll nicht durch erhöhte Beiträge der Mitglieder geschlossen werden.

Anschauungsunterricht

Als Verband, dessen vielfältige Leistungen im Gesamtinteresse des schweizerischen Fremdenverkehrs und damit unserer Volkswirtschaft nur schwer zu quantifizieren sind und dessen Wirken nicht von materiellen Interessen motiviert sein kann, begegnet der SFV bei seiner Mittelbeschaffung Schwierigkeiten, welche – wenigstens für das nächste Jahr – nur durch grosse Opfer zu überbrücken sein werden. So war der Vorstand denn auch nicht in der Lage, der Versammlung ein ordnungsgemässes Budget vorzulegen, sondern liess sich die Kompetenz einräumen, dies bis Ende des Jahres nachzuholen. Praktischer Anschauungsunterricht darüber, was der Landesregierung der drittwichtigste Exportzweig «wert ist», wenn es etwas kostet? Die 70 000 Franken wären nicht schlecht angelegt gewesen. Wer weiss – vielleicht hätte eine Forderung im Betrage von mehreren Millionen mehr Chancen gehabt . . .

Krise herbeireden

Als «Multiplikation atouristischer Faktoren» bezeichnete Verbandspräsident alt Ständerat Dr. W. Rohner die Konstellation, welche 1973 und im laufenden Jahr der Expansion der ausländischen Besucher in unserem Lande ein Ende setzte. Zu Recht wies er in seiner Begrüssungsansprache darauf hin, dass letztlich nicht der Umsatz, sondern das Betriebsergebnis die massgebende Grösse sei und dass kein Anlass dazu bestehe, Krisenängste aufkommen zu lassen, auch wenn 1974 kein neues Rekordjahr werde. Die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft habe stets bewiesen, dass sie über die notwendige Flexibilität verfüge, um sich verändernden Marktverhältnissen anpassen zu können. Dies werde ihr auch diesmal gelingen – auch wenn verschiedentlich versucht werde, eine Krise im Fremdenverkehr herbeizuschwatzen.

Marksteine

Als besondere Ereignisse des abgelaufenen Jahres würdigte der Präsident den Beginn der Arbeiten für ein schweizerisches Fremdenverkehrskonzept. Nicht zu früh, aber auch nicht zu spät sei die Frage nach der Zukunft des Schweizer Tourismus gestellt. Die Antwort darauf werde ein für alle Entscheidungsebenen brauchbares Instrument erleichtern. Die Studien dürften nicht bloss zu einem theoretischen, für die Praxis aber kaum tauglichen Leitbild führen.

Als weiteren Markstein von fundamentaler Bedeutung erwähnte Rohner die Inkraftsetzung des neuen Bundesgesetzes über die Investitionshilfe für Berggebiete als Start des Entwicklungskonzeptes. Positiv seien vor allem die nun «in atemberaubender Geschwindigkeit» entstehenden regionalen Entwicklungskonzepte zu werten. Der Fremdenverkehrsverband, welcher ja in der regionalpolitischen Diskussion ein gewichtiges Wort mitredet, setzt sich mit Nachdruck für eine Ausweitung der regionalen Wirtschaftsförderung auf Problemgebiete im Nicht-Berggebiet ein, wie sie in einer späteren Phase Gestalt annehmen soll.

Mit der Verabschiedung einer Resolution liess sich der SFV zu der am 20. Oktober «fälligen» dritten Ueberfremdungsinitiative vernehmen. Den Text der von Verbandsdirektor Dr. J. Krippendorf präsentierten Resolution findet der Leser auf dieser Seite.

Wahlgeschäft

Neben der Genehmigung von Jahresbericht und -rechnung hatte die im grossen Saal des Hotels Acker tagende Versammlung drei Ersatzwahlen in den Vorstand zu vollziehen. An die Stelle der Herren Dr. Paul Buchli, alt Direktor der Rhätischen Bahn, Roger Desponds, Präsident der Generaldirektion SBB und Dr. Hans Teuscher, ehemaligem Chef des Fremdenverkehrsdienstes im Eidgenössischen Amt für Verkehr, zogen Dr. Christian Jost, Landammann, Davos, Samuel Berthoud, Direktor des Kommerziellen Dienstes Personenverkehr SBB, Dr. Peter Keller, Nachfolger Dr. Teuschers und dieser als Vizedirektor der Schweizer Reisekasse, somit als Nachfolger Professor W. Hunzikers, in den Vorstand ein. Im weiteren war die durch den Weggang von Dr. Mario Bonorand vakant gewordene Position des Vizedirektors SFV neu zu besetzen; die Wahl des Vorstandes fiel auf Urs Schär, lic. rer. pol.

Nicht unerwähnt bleiben soll an dieser Stelle der als Fundgrube touristischer Daten zu wertende Jahresbericht des Verbandes. Vor allem die Skizze vierer Beratungsfälle bietet einen instruktiven Einblick in die Praxis der Dokumentations- und Beratungsstelle und damit in ein Hauptgebiet der Verbandstätigkeit. Auf die von eben dieser Stelle veranstaltete Arbeitstagung, welche Tags zuvor über die Bühne ging und dem Thema «Naherholung» gewidmet war, werden wir an anderer Stelle berichten. GFK

Erste «Snow»-Flocken

Der Basler Messekalender enthält eine neue Bezeichnung, SNOW 75. Obwohl hier wenigstens zu erraten ist, dass die Veranstaltung etwas mit Schnee zu tun hat, ist man erstaunt zu erfahren, wie umfassend und vielseitig sich diese Veranstaltung mit dem Wintersport befassen will. Konzeption und Zielsetzung sprechen Hoteliers und Verkehrsdirektoren genau so an wie Sportartikelfabrikanten.

An der Snow 75, Weltschau Ski, Schnee und Wintersport, die vom 11. bis 19. Oktober 1975 in den Hallen der Mustermesse stattfinden wird, sollen sich nicht bloss Verkäufer von Sportartikeln und Winterdienstgeräten mit Kaufinteressenten treffen. Die Snow soll Treffpunkt sein für alle, die in irgend einer Art und Weise im oder für den Wintersport tätig sind. Dem Gedanken-, Erfahrungs- und Informationsaustausch wird fast noch grösseres Gewicht beigemessen als dem Warenaustausch. Ausserdem soll in den nüchternen Messehallen etwas von jenem Glück zu spüren sein, das man beim Gleiten über glitzernde Hänge empfindet.

Atomic–Berner-Oberland-Curling . . .

Die Veranstaltung gliedert sich in sechs Hauptschwerpunkte:

- Wintertourismus - Wintersportländer - Regionen - Orte
- Verkehrswesen und Transportmittel
- Wintersportartikel-Industrie, Wintersportartikel-Handel
- Sportliche Betätigung, Breitensport und Wettkampf
- Sicherheit und Rettungswesen
- Urbanisierung und Bergumwelt

Daraus geht deutlich hervor, wie weit die Veranstaltung über Skibindungen und Schneefräsen hinauszielt. Nebst der Werbung neuer Anhänger des Wintersports sollen die Probleme aufgezeigt werden, welche seine stürmische Entwicklung mit sich brachte, und Lösungsvorschläge erarbeitet werden. Tagungen werden die Fachleute, Showeinlagen, Demonstrationen und Wettkämpfe das Publikum besonders ansprechen.

Eine Knacknuss für die Wintersportorte

Dem Fremdenverkehr ist Gelegenheit geboten, sich seiner Bedeutung entsprechend an dieser Weltschau zu beteiligen. Für die schweizerischen Wintersportorte wird es allerdings nicht so verlockend sein, die relativ hohen Kosten für eine attraktive Ausstellungspräsenz im eigenen Lande auf sich zu nehmen. Auf einem andern Markt wäre die Ausbeute wahrscheinlich lohnender. Hoffentlich finden die Regionalverbände zusammen mit der Verkehrszentrale, deren Direktor ja der Leitung der Snow angehört, eine gute Lösung. Da sich andere europäische und aussereuropäische Skigebiete die Chance kaum entgehen lassen werden, sich in Basel den Wintersportlern augenfällig vorzustellen, ist eine richtig dosierte Präsenz der schweizerischen Ferienorte zweifellos sehr erwünscht. Man wird sich aber zu aller Vorteil rechtzeitig auf einen Zug einigen müssen, um mit kleinstmöglichem Aufwand einen grossen Erfolg zu erzielen. Es wäre schade, hier unkoordinierte Extrazüge zu fahren.

Doch nicht allein der Konkurrenz wegen sollten die Schweizer Wintersportorte an der Snow 75 mitmachen. In ihrem ureigensten Interesse haben sie Anlass, sich hinter diese Wintersport-Messe zu stellen und mitzuhelfen, dass sie ihre Zielsetzung erreicht.

Internationale Patenschaft

Die einschlägigen Sportverbände des In- und Auslandes haben ihre Unterstützung zugesichert. Das Patronatskomitee präsidiert der Vorsitzende der FIS, Marc Hodler, Bern. Im Komitee sind Italien, Frankreich, Oesterreich, die Bundesrepublik, Norwegen, Schweden und die USA vertreten, sei es durch Verbandsobmänner, Verkehrsdirektoren, Sportjournalisten oder Sportartikelfabrikanten.

Wenn die Snow 75 hält, was sie verspricht, wird sie dem Wintertourismus neue und starke Impulse geben und der einen Monat später beginnenden Igeho die Show stehlen oder ihr viel Käuferschaft zuführen, weil eine Anzahl Hoteliers sich für die zu erwartenden Wintersportler rüsten will. MK

Gegen Volk und Heimat

Resolution der Generalversammlung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes vom 19. September 1974 in Wildhaus

Die dritte Ueberfremdungsinitiative der Nationalen Aktion fordert bekanntlich die Ausweisung von 520 000 in der Schweiz wohnhaften Ausländern innerhalb von drei Jahren. Davon sind mehr als 350 000 Arbeitskräfte. Der Abbau würde für unsere Wirtschaft den Verlust von rund 11 Prozent aller Arbeitnehmer bedeuten.

Die Auswirkungen einer derartigen Politik wären für die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft in mehrfacher Beziehung katastrophal. Die Hotellerie müsste ihren gesamten Personalbestand um 35 Prozent reduzieren. Sie beschäftigt rund 70 000 Personen, wovon rund 70 Prozent ausländische Arbeitnehmer sind. Diese Reduktion müsste notwendigerweise zur teilweisen oder gänzlichen Schliessung zahlreicher, heute schon mit Unterbeständen arbeitenden Hotels führen. Ebenso wären unzählige Restaurants gezwungen, ihre Leistungen drastisch zu reduzieren oder ihre Tore überhaupt zu schliessen. Gerade die in der Schweiz vorherrschenden mittleren und kleinen gastgewerblichen Betriebe haben keine Personalreserven mehr und könnten mit weniger Arbeitskräften ihre Produktion nicht mehr aufrecht erhalten.

Neben der massiven Verminderung des Angebotes und dem Leistungsabbau würden die Löhne des verbleibenden knappen Personals unweigerlich stark ansteigen und die Inflation weiter anheizen. Ein Leistungsabbau bei gleichzeitigem Preisauftrieb müsste für das schweizerische Gastgewerbe und damit auch für die gesamte Fremdenverkehrswirtschaft unseres Landes den Verlust der internationalen Konkurrenzfähigkeit, wenn nicht wahrscheinlich ihren partiellen oder sogar vollständigen Zusammenbruch bedeuten.

Der Leistungszusammenbruch des Gastgewerbes würde sich aber auch auf weitere direkt und indirekt vom Tourismus abhängige Branchen verheerend auswirken, namentlich auf sämtliche Zulieferbetriebe, Handel und Gewerbe, öffentliche und private Verkehrsunternehmungen, die Bauwirtschaft und nicht zuletzt auch auf die Bergbauern, die im Tourismus eine Einkommensverbesserung finden. Ein gänzlicher Verlust der touristischen Deviseneinnahmen aus dem Ausland würde jährlich über 5 Milliarden Franken oder 850 Franken pro Bewohner unseres Landes ausmachen.

Die Folgen der Initiative träfen die wirtschaftlich schwächeren Gebiete unseres Landes bedeutend härter, wickelt sich doch der Hauptteil des Tourismus in diesen Regionen ab. Der Beitrag des Tourismus an die wirtschafts-, sozial- und staatspolitisch gleicherweise notwendige Angleichung des wirtschaftlichen Entwicklungsstandes und der Einkommensverhältnisse der verschiedenen Landesteile fiele weitgehend weg. Alle eingeleiteten grossen Bestrebungen zur Förderung der Wirtschaftskraft der Randregionen unseres Landes, wie zum Beispiel das gesamtwirtschaftliche Entwicklungskonzept für das Berggebiet, würden mit einem Schlag zunichte gemacht und die ins Auge gefassten Massnahmen im Rahmen der Raumordnungspolitik praktisch verunmöglicht. Die unerwünschte Abwanderung der Bevölkerung aus diesen Gebieten müsste sich beschleunigen, und die Bevölkerungskonzentration in den Grossagglomerationen würde weiterhin vorangetrieben.

Neben allen wirtschaftlichen Konsequenzen ginge auch der traditionelle Ruf der gastfreundlichen Schweiz verloren. Zu Recht würde man uns der Fremdenfeindlichkeit bezichtigen. Eine derartige Verschlechterung unseres Ansehens könnte während Jahrzehnten nicht mehr gutgemacht werden.

Auf Grund dieser Erwägungen empfiehlt die Generalversammlung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes allen Schweizer Bürgern eine massive Ablehnung dieser gegen Volk und Heimat gerichteten Ueberfremdungsinitiative und spricht gleichzeitig der bundesrätlichen Stabilisierungspolitik ihr Vertrauen aus.

Verkehrsvereine berichten

Bündner Parahotellerie floriert

Die neuesten Logiernächtezahlen zeigen, dass im Kanton Graubünden gegenüber dem Vorjahr ein weiterer Rückgang der Frequenzen in Hotels und Pensionen, dagegen ein beachtliches Ansteigen der Zahl von Uebernachtungen in Eigentums- und Ferienwohnungen, Privatzimmern und Lagern zu verzeichnen ist.

Wurden in Hotels und Pensionen im Jahr 1973 (ohne rund 600 000 Logiernächte im Kursektor) zirka 5,95 Millionen Logiernächte gezählt (Vorjahr rund 6 Millionen), so stehen diesen Hotellogiernächten 7 286 133 Uebernachtungen (6 852 756) in allen andern Beherbergungssektoren gegenüber. Dies bedeutet eine Zunahme von 50,8 auf 52,5 %. Abzüglich der Frequenzen im Kursektor verbleibt für die Hotellerie noch ein Anteil von rund 40 % der Gesamtfrequenzen gegenüber rund 42 % im Vorjahr.

Die Zahl der Uebernachtungen in Chalets, Ferienwohnungen und Privatzimmern inklusive pauschal angerechnete Logiernächte ist gegenüber 1972 um 349 846 auf 5 739 997 oder um 7,4 % angestiegen. sda

Elektronik auch in Davos

Wie in Interlaken als Prototyp getestet und darauf in verschiedenen Schweizer Städten, unter anderem auch im Flughafen Kloten installiert, hat nun auch der Fremdenort Davos eine elektronische Hotel-Informations- und Zimmernachweis-Anlage beim Bahnhof Davos Dorf erhalten. Sie ermöglicht es ankommenden Gästen, sich während 24 Stunden des Tages über die Uebernachtungsmöglichkeiten in Davos zu informieren und mit dem gewünschten Hotel kostenlos telefonischen Kontakt aufzunehmen. Ueber einen Monitor ist das Verkehrsbüro zudem direkt mit dem System verbunden, was ihm wiederum direkte Verbindungen mit den Hotels am Ort und mit den Zimmernachweisanlagen in den verschiedenen Schweizer Städten ermöglicht.

«Supermarket ski-ing» . . .

In der englischen Presse ist auf den Reiseseiten bereits der Winter eingezogen. Im September reden die Briten vom Schnee. Die Fachjournalisten und Korrespondenten haben die Stationen zwischen dem Arlberg und den Pyrenäen schon im Vorjahr «abgegrast». Jetzt wird nur noch die Preiswürdigkeit den Verhältnissen – dem schwimmenden Pfundkurs – entsprechend gewertet. Dabei scheinen Spanien und Frankreich auf dem Kontinent das Rennen zu machen. Die grosse Ueberraschung ist der neue Favorit, Frankreich, mit seinen «Supermarkets of the snow», wie Sue Arnold im Wochenblatt «The Observer» jubelt. Es sei unglaublich, die französischen Skistationen im Winter 1974/75 unter den billigen Angeboten zu finden. Es fehlt nicht an Superlativen für die im Raumfahrtzeitalter aus der Retorte gezauberten Zentren wie La Plagne, Tigne, Flaine und Les Arcs oder das schon 25jährige Courchevel – in der Schweiz gibt es Stationen mit mehr als 50jähriger Tradition im Wintersport –, wo die Flasche Gerstenschnaps im Nachtlokal zu zwanzig Pfund gehandelt werde.

Im Führer des Britischen Skiklub für den günstigsten Skiurlaub kommt die Schweiz nicht nur alphabetisch am Ende der Liste, sondern auch im Preisklassement, wenn es auch nicht so brutal gesagt wird. Die Skilifte und Berge werden so in den Himmel gelobt, dass es geradezu obszön wäre, dann noch übers (fehlende) Geld zu reden. Die aktuellen Angebote sind dann im Klartext gehalten, wie das Angebot eines englischen Reisebüros (Thomson Wintersports Holidays) verrät: sieben Nächte in der Schweiz ab 49 Pfund, Spanien ab 44 Pfund und Oesterreich ab 36 Pfund.

In den «Swiss supermarkets of the snow», wenn dieser Begriff der Terminologie des modernen Konsumenten überhaupt auf unsere Skistationen passt, wird man sich angesichts eines solchen Marketing überlegen müssen, welche Discount-Artikel da angeboten werden sollen, um überhaupt noch ins Konzept der Briten – und vielleicht nicht nur der Briten – zu passen, die ein schottisches Kalkül anstellen. Wird die Station zum «Winterladen», dann müssten sich die Kurorte eigentlich und endlich betriebswirtschaftlich neu orientieren. Hier flackert eine Hoffnung auf, die bald hundertjährigen Kurvereine von den ausgefahrenen Geleisen auf einen neuen Kurs zu bringen. Das Experiment ist verlockend frech.

Peter Argwohn

100 Jahre Berggasthaus Säntis

Das heutige Berggasthaus Säntis ist 100 Jahre alt geworden. Eine erste Hütte baute zwar ein Brülisauer Ratsherr bereits im Jahre 1846. Damals führte nur ein schwindelnder Pfad zum 2504 m hohen Säntisgipfel. Nur verwegene Jäger und geübte Bergsteiger wagten den Aufstieg. Anno 1868 baute der Meglisalpwirt die Hütte zu einem bescheidenen Gasthof aus. 1874 entstand dann das Gasthaus, wie es heute noch auf dem höchsten Berg des Alpsteins vorzufinden ist (im Bild rechts). (Bild Comet)

Garagen

Wir sind Ihre Privat-feuerwehr

Wenn's brennt, dann spritzen wir. Aber nur da, wo's brennt. Gleichzeitig alarmieren wir, damit Sie wissen, dass es brennt – und wo.
Mit andern Worten: Wir sind die SPRINKLER-AUTOMATEN von den FEGA-Werken.
*Stationäre Feuerlösch- und Alarmanlagen in einem, sozusagen.
Wir taugen für Neubauten und Umbauten. Und wir tragen Sorge dazu, dass es nur da nass wird, wo's zu brennen anfängt. Und dass es nicht weiterbrennen kann, weil's nass wird. Unsere Spezialisten beraten Sie gerne. Rufen Sie uns einmal an. Damit – sollte es bei Ihnen mal brennen – Ihr Brand seine verdiente kalte Dusche bekommt.
*Stationäre Feuerlöschanlagen gibt es für 4 verschiedene Löschmittel, nämlich: Wasser, Schaum, Pulver und Kohlensäure. Also für jedes Brandrisiko das richtige Löschmittel.

Lagerhäuser

Hotels

Warenhäuser

FEGA WERK

Fabrik für Feuerschutz, Gasschutz und Raumschutz

FEGA WERK AG 8047 Zürich
Albisriederstrasse 190
Tel. 01 52 00 77
Zweigniederlassung:
Belpstrasse 11
3001 Bern
Tel. 031 25 97 11

Gästekarteikarten erleichtern Ihnen die individuelle Betreuung Ihrer Stammkundschaft

Name | Vorname | Beruf

Titel | Nationalität

Hr. Frau Frl.

Geboren am ____ Heimatort ____

Adresse ____

SHV Bern Nr. 620

Ankunft	Abreise	M	E	D	Zimmer Nr.	*	Preis	Bemerkungen

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

beidseitig bedruckte Karte im Format 105×148 mm

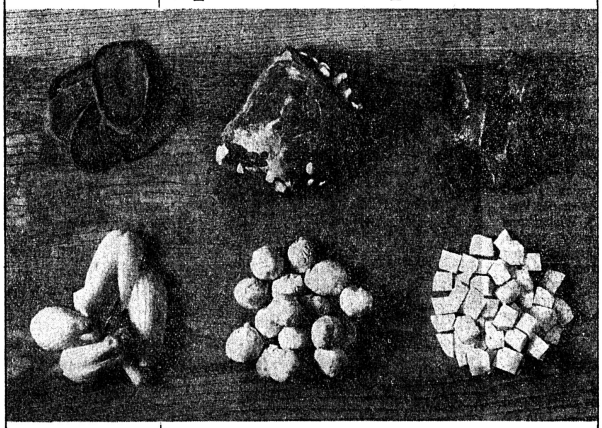
Unsere Preise:

100 Karten	**Fr. 4.—**
500 Karten	**Fr. 18.—**
1000 Karten	**Fr. 34.—**
Passender Karteikasten	**Fr. 12.40**

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

SHC MENU-DIENST

beliefert
Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitäler mit *Komponenten*



Gespickter Rindsbraten, Stroganoff, Ungarisches Gulasch, Rindszunge, Wiener Voressen, Curryvoressen, Kalbsbraten, Geschnetzeltes, Pastetlifüllung, Hackbraten und viele andere mehr.
Gar oft konnten Sie Ihre Gäste nicht nach Wunsch verwöhnen, sei es, weil Ihnen die Arbeitskräfte oder die Zubereitungszeit fehlte.
Der SHC Menü Dienst kocht für Sie arbeitsintensive Fleischgerichte und Beilagen.
Für Spitäler und Altersheime sind wir durchaus in der Lage, nach diätischen Rezepten zu arbeiten. Natürlich bieten wir Ihnen ebenso qualitativ hervorragende Fertigmenüs.
Lassen Sie sich informieren. Der SHC Menü Dienst berät Sie sachlich und wirtschaftlich.

SHC Menü Dienst Scana-Hügli Catering AG, 8105 Regensdorf, 01 - 714900

Senden Sie uns bitte Informationen. ☐ Name ____
Ich wünsche einen unverbindlichen Besuch Ihres Mitarbeiters. ☐ Adresse ____
Ich wünsche einen Besuch in der SHC. ☐ Ort ____

CULINAS BSR

25 Jahre hildebrand

Ed. Hildebrand Ing. AG, Maschinenfabrik, 8355 Aadorf, Tel. 052/47 31 21

hildebrand

● Eigene Betriebe in Aadorf, Agno, Wien, Innsbruck, Graz und Klagenfurt ● Vertretungen in ganz Europa ● Eigene Planungsbüros in Aadorf und Wien ● Fabrikation von Geschirr- und Gläserwaschautomaten jeder Grösse ● Erzeugnisse für das Gastgewerbe und Grossverpflegungsbetriebe (Verpflegungs- und Fördertechnik) ● Fabrikation von Waschmitteln ● Aluminiumeloxierwerk (Dienstleistungsbetrieb) ● Eigener Computer ● ca. 8000 Lagerartikel – Erfassung durch EDV ● Grösste Service-Organisation in der Schweiz für gewerbliche Geschirrwaschmaschinen ● 23 Servicewagen voll ausgerüstet mit Funk, Werkzeug und Ersatzteilen ● Täglicher Kundendienst mit Vollprofi-Monteuren ● In 10 Jahren 240% Umsatzzuwachs dank Schweizer Qualität und Kundendienst.

Le mouvement hôtelier en Suisse

Une perte de 1,22 million de nuitées en 7 mois

D'après les relevés du Bureau fédéral de statistique, l'importante réduction de la demande étrangère a été ressentie dans l'hôtellerie non seulement en avril, mai et juin, mais aussi en juillet. Tandis que l'apport intérieur a gardé la même ampleur que l'année dernière, le nombre des nuitées d'hôtes étrangers a diminué d'environ 15 % et se chiffre à 2,65 millions, résultat le plus faible obtenu en juillet depuis 1963. En régression de 460 000 unités ou de 9,5 %, le total général des nuitées passées dans l'hôtellerie est ainsi ramené à 4,32 millions

De même qu'en juin, la diminution de la clientèle est due en premier lieu aux Britanniques (–45 %), aux Français (–23 %), aux Italiens (–21 %), aux Belges (–15 %), aux Nord-Américains (–15 %) et aux Allemands (–10 %). Bien qu'ils aient été moins nombreux qu'il y a un an, les citoyens de la République fédérale d'Allemagne forment une fois de plus et de loin le principal groupe de touristes étrangers; viennent ensuite les Belges, les Nord-Américains, les Français, les Néerlandais et les Britanniques. A des degrés divers, certes, le repli observé en juillet a touché toutes les régions; les pertes varient entre 2,5 % aux Grisons et 16 % en Suisse centrale.

Un étranger sur 10 de moins

Du 1er janvier au 31 juillet, l'hôtellerie suisse a enregistré 19.67 millions de nuitées, dont 8,02 millions pour les hôtes du pays et 11.65 millions ou 59 % (62 l'année dernière) pour la clientèle étrangère. L'expansion de l'apport intérieur (+ 1,5 %) est restée insignifiante par rapport à la diminution de la demande extérieure (–10 %). Le total général des nuitées est de 1.22 million ou de 6 % inférieur à celui des sept premiers mois de 1973. L'offre ayant augmenté de 2 %, le taux moyen d'occupation des lits a baissé de 44 à 40,5 %.

Il n'est pas encore possible de déterminer si et dans quelle mesure, à proximité des lacs et en montagne, la diminution de la clientèle de l'hôtellerie a été atténuée par une occupation plus soutenue des chalets, appartements de vacances, etc.

De multiples facteurs négatifs

L'évolution défavorable de la demande étrangère, notamment de celle de la Grande-Bretagne, des Etats-Unis, de la France, de l'Italie et des Pays du Bénélux ont différentes causes aux effets parfois conjugués. Il s'agit avant tout des nouvelles parités monétaires, de la concurrence accrue sur le marché du tourisme international, des difficultés économiques de quelques pays qui fournissent habituellement de nombreux clients à l'hôtellerie suisse, de l'incertitude qui règne dans bien des pays quant à la conjoncture à venir, des taux d'inflation généralement élevés, du renchérissement des services touristiques, de la réduction probable ou déjà effective des revenus personnels disponibles.

Echos du Valais

Deux recours repoussés

Les taxes de séjour alimentent un roman à épisodes et la décision du Tribunal fédéral constitue la préface de cet ouvrage dont le mot «fin» ne sera pas inscrit pour le moment.

Le Gouvernement, pour remplacer les textes légaux reconnus non valables, a préparé un décret d'urgence et des hôteliers de Crans déposèrent recours. Le Tribunal fédéral vient de rejeter cette demande ayant estimé que le décret est conforme en tous points à l'article 30 de la constitution cantonale. Le décret devra être remplacé par une loi avant la fin de l'année 1975; on en connaît maintenant les grandes lignes.

D'autres hôteliers de Crans décidèrent de ne pas payer les taxes de séjour de janvier 1974. Là également, le Tribunal fédéral s'est prononcé contre le recours estimant que la taxe avait été perçue auprès des hôtes et qu'elle devait, par conséquent, être remise aux destinataires...

Sierre: bientôt la semaine tessinoise

Au début octobre, s'organisera à Sierre une semaine tessinoise qui s'annonce fort intéressante. L'office du tourisme de la localité met la dernière main aux préparatifs de cette manifestation. Auparavant, la radio tessinoise aura présenté une émission en direct du Relais du Manoir de Sierre avec la participation de la Chanson du Rhône, des Chanteurs de l'Ordre de la Channe, des Zachéos, des Fifres et Tambours de St-Luc et du Groupement Pro Ticino de Sierre.

Depuis quelque temps, l'Office du tourisme s'est installé dans de nouveaux locaux qui seront inaugurés prochainement.

Distinction pour l'UVT

Le film de l'Union valaisanne du tourisme «Valais-Hiver» avait déjà obtenu la médaille d'or, en octobre 1973, au Festival international du film touristique à Milan.

La médaille d'argent lui a été attribuée, au début septembre, à Ovada (Italie), à la 5e Revue internationale du documentaire touristique et scientifique. Cette deuxième place se double encore du premier rang du prix du public.

Et comme toutes les bonnes choses vont par trois, rappelons que le film a également obtenu la médaille de bronze de la Bourse internationale du tourisme à Berlin.

Les gros avions se posent

Les travaux d'aménagement et de consolidation de la piste étant terminés, l'aérodrome de Sion peut maintenant recevoir les gros avions. Le premier à se poser a été le DC 4 de la Transvalair qui arrivait de Malte et qui compléta son chargement de fret à destination de Londres. La compagnie aérienne a son siège à Sion. Cly

Renouveau au Buffet CFF de Fribourg

3 générations pour traverser une place

Monsieur Roger Morel est un hôtelier-restaurateur qu'on ne présente plus dans la profession! Ambassadeur itinérant de l'hôtellerie et de la gastronomie suisses dans le monde entier, il fut le grand chef d'orchestre des restaurants du pavillon gouvernemental belge à l'Exposition universelle de Bruxelles, des restaurants et des attractions de l'Exposition Nationale en 1964 et de la Foire mondiale de New York, ainsi que des restaurants du pavillon français à l'Exposition universelle d'Osaka. Il dirigea également la Grenette de Fribourg, le Vieux Manoir de Meyriez et le «Chesery» de Gstaad, et assume encore le secrétariat permanent de la Chaîne des Rôtisseurs.

Aujourd'hui, M. Roger Morel a retrouvé son port d'attache, sa ville natale de Fribourg. En traversant le monde, il a surtout traversé une place: celle de la Gare de Fribourg. D'un côté le «Terminus» qu'il reprend de son père Arnold Morel, décédé en 1950. De l'autre, le Buffet CFF, dont il est le nouveau tenancier et qu'il exploite en compagnie de sa femme Pauline née Bonvin, de son fils Jean-Claude et de sa belle-fille Trudy née Neuhaus. Il aura fallu trois générations ou 40 années pour passer d'un côté de la place de la Gare de Fribourg à l'autre. En passant par le monde.

C'est au cours d'une très sympathique petite fête au nouveau restaurant français du Buffet que M. Roger Morel et sa famille ont reçu leurs amis et personnalités de la République pour marquer cet événement. Une brigade de 17 cuisiniers et plus de 50 employés collaborent désormais aux nouvelles destinées du Buffet CFF.

Le Guide Reka 1975 vient de paraitre

La Caisse suisse de voyage, avec ses quelque 260 000 membres, vient d'éditer le nouveau Guide Reka. Outre un répertoire de plus de 4500 maisons de vacances et 2000 hôtels en Suisse, le guide contient les adresses de multiples autres possibilités de logement, adaptées à chaque budget. Ce guide peut être obtenu auprès de la Caisse suisse de voyage, Neuengasse 15, 3001 Berne.

Nouvelles vaudoises

Le point sur la saison d'été

Au cours de la récente séance du comité de direction de l'Office du tourisme du canton de Vaud, M. J. J. Schwarz a donné les résultats d'ensemble de l'enquête faite par ses services auprès des responsables des stations vaudoises sur les incidences de la conjoncture actuelle pour la marche de la saison d'été. Il ne s'agit bien entendu que de premières impressions qui devront être confirmées par les chiffres de la statistique officielle; on constate toutefois que la situation est moins défavorable que celle à laquelle on pouvait s'attendre et que les taux de recul des nuitées dont il avait été fait état prématurément n'ont fort heureusement pas été atteints dans la plupart des régions touristiques vaudoises.

Recul il y a, c'est certain, pour l'hôtellerie mais d'une importance très variable selon les stations; la para-hôtellerie paraît une fois encore avoir mieux supporté les effets de la crise et dans bien des cas elle permet de compenser les pertes enregistrées dans le domaine hôtelier.

Alpes vaudoises

Si le mois de juillet s'est soldé par une diminution moyenne de quelque 10 % dans l'ensemble des stations, les résultats du mois d'août seront incontestablement plus favorables pour l'hôtellerie.

Lausanne – Vevey – Montreux

Contrairement à la tendance générale, Lausanne a enregistré un gain important de nuitées durant le mois de juillet, ce qui lui a permis de limiter à 6,5 % les pertes accumulées au cours des six premiers mois de l'année, pertes particulièrement importantes durant le second trimestre. Le mois d'août, qui avait mal débuté, s'est sensiblement amélioré durant les dernières semaines. Dans le secteur Montreux-Vevey en revanche, l'hôtellerie a accusé en juillet des baisses qui ont atteint le taux de 25 % dans certains cas. Mais en août l'hôtellerie a marqué une nette reprise et le recul, à Montreux par exemple, est évalué à 10 % des nuitées.

Dans le reste du canton

Il ne semble pas que la région de La Côte souffrira d'une baisse trop marquée au cours de l'été. On l'évalue tout au plus à 10 % mais l'on se félicite des bons résultats de la para-hôtellerie.

La Vallée de Joux constate que dans l'ensemble la saison d'été 1974 n'a pas différé beaucoup de la précédente; l'entre-saison a cependant accusé une légère baisse. Même son de cloche dans le Nord vaudois où des pertes ont été enregistrées en juillet, août ayant quelque peu corrigé la situation.

Il faudra enfin connaître les résultats de septembre, surtout dans la région lémanique, pour se faire une idée plus précise de la situation du tourisme vaudois au cours d'un été qui semble s'être déroulé dans de meilleures conditions que celles prévues voici quelques mois.

Pleine réussite d'un festival

Les Diablerets viennent de vivre une expérience très intéressante avec la cinquième édition du Festival international du film alpin qui a apporté une animation réjouissante dans la station en cette fin de saison d'été. Durant quatre journées, 27 heures de projections publiques et quinze heures supplémentaires pour le jury ont été assurées dans d'excellentes conditions. Les prix – des «Diables» d'or, d'argent et de bronze – ont été décernés équitablement et les expositions annexes ont recueilli tous les suffrages.

En dépit de cette période d'insécurité financière, les comptes de la manifestation se présentent favorablement, ce qui est un succès et la preuve d'une bonne organisation. jd.

En direct du Tessin

En 1975, Lugano aura son Palais des congrès

1975 sera pour Lugano une année fertile en événements, à commencer par l'ouverture de son «Palazzo dei congressi» qui est prévue pour le mois d'avril. Si l'on évoque les nouvelles possibilités touristiques de cet équipement, on parle également de son restaurant, dont l'administration a d'ores et déjà été confiée à l'Ente touristique de Lugano et l'exploitation à la chaîne «Mövenpick». L'établissement pourra accueillir 150 personnes au parterre et 150 également sur sa splendide terrasse dominant le Parc Ciani. Quant à la salle de congrès et de banquets du 1er étage, elle disposera de 900 places.

Lugano disposera ainsi d'un équipement en mesure de satisfaire toutes les exigences des congressistes et celles des gastronomes.

«Happy Rancho» et la guerre des maisons-tours

Serrés entre les lacs et les montagnes, les Tessinois sont à la recherche de terrains à bâtir. Paradoxe, dira-t-on, quand on voit tant de terres tomber en friche dans les hautes vallées; il est vrai que leur accès est sensiblement moins aisé que les versants des lacs ou les plaines. C'est la raison pour laquelle les architectes donnent de plus en plus des «ailes» à leurs immeubles. Ce qui n'est pas du goût de tout le monde, tant s'en faut, et les polémiques qui ont surgi ces derniers temps au Tessin, dès qu'un projet de «casa-torre» a été annoncé, le prouvent.

Il en est une, spécialement, qui devrait avoir 24 étages et qui fait couler beaucoup d'encre à Locarno. Le «Happy Rancho Sport Hotel» a poussé à vue d'œil et possède déjà 12 étages. C'est alors qu'on s'avise que, non seulement cet immeuble est inesthétique dans le paysage locarnais, mais qu'il ne répond pas au projet initial, qui le destinait à des logements. Coût total: 30 millions! La métamorphose entre l'immeuble d'appartements et l'hôtel de luxe paraît être un mystère, autorités et promoteurs se lancent la pierre. Il n'empêche que le Département cantonal des travaux publics a ordonné l'interruption des travaux. Jusqu'à quand? On s'accorde à reconnaître, dans les milieux de l'hôtellerie locarnaise, que ce supplément de lits de luxe est, dans l'état actuel de la situation touristique, parfaitement inutile.

Le Monte Lema et son téléphérique

On ne sait pourquoi le Monte Lema, sommet du Malcantone (bien mal nommé compte tenu de ses beautés naturelles) qui possède un télésiège transportant les touristes dans cette merveilleuse région sise entre le Sopra et le Sottoceneri, fait toujours un peu figure de «Cendrillon». Pour les Tessinois du Supraceneri en tout cas. Partant de Miglieglia, à proximité du lac de Lugano, cette installation transporte les voyageurs, en été comme en hiver, sur l'un des plus beaux points de vue du canton. C'est pour mieux connaître cette zone alpestre que les responsables touristiques du Malcantone ont organisé des excursions pour adultes et enfants, suivies d'un repas au restaurant supérieur.

L'automne tessinois est la grande saison des excursions. A l'Alpe di Foppa-Tamara, on organise également des périples dans la nature qui remportent régulièrement un grand succès auprès des jeunes comme des moins jeunes. L'excursion en montagne est un «filon» que l'on ne manque pas d'exploiter très judicieusement, surtout si, comme on l'a vu à Cardada, elle est agrémentée de leçons de botanique ou de minéralogie.

6000 chasseurs au Tessin

La chasse est ouverte au Tessin, dans la nature et dans les restaurants! La chasse dite «haute» (pour les grosses pièces) était autorisée jusqu'au 23 septembre seulement. Depuis cette date, c'est la chasse dite «basse» qui est permise jusqu'à fin novembre. Le Tessin ne compte pas moins de 6000 nemrods patentés, ceci malgré l'augmentation des permis et l'introduction d'une nouvelle taxe de 30 francs en faveur du fonds de repeuplement du gibier.

Comme chaque année, à pareille époque, partisans et adversaires de la chasse se ... tirent dans les jambes! Une belle flânerie sur les sentiers tessinois ou un délicieux râble de chamois ou de lièvre? Une question de goût, n'est-ce pas? Y. Go.

Genève et la 3e initiative contre l'emprise étrangère

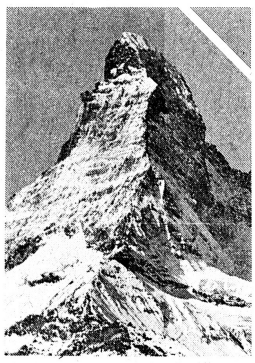
C'est donc le 20 octobre que le peuple suisse et les cantons auront à se prononcer sur l'initiative populaire contre l'emprise étrangère lancée par l'Action nationale. Selon le texte de cette initiative, dans chaque canton, la proportion d'étrangers sera de 12 % au plus de la population résidente, à l'exception toutefois du canton de Genève, où elle sera de 25 % au plus (pour tenir compte de la présence de nombreux fonctionnaires internationaux).

Pour ce canton, la situation est actuellement la suivante: 342 361 habitants, soit 222 315 Suisses et 120 046 étrangers. Ce dernier chiffre comprend les saisonniers, au nombre de 6500 environ, mais non les frontaliers qui, quotidiennement, à raison de 24 500, franchissent la frontière. Or, si contre toute attente – car on a tout de même confiance en la sagesse du peuple suisse et des cantons – cette initiative xénophobe devait être acceptée, cela signifierait, pour le canton de Genève, le départ définitif échelonné sur trois ans de 65 000 étrangers, de 8000 frontaliers et de 3000 saisonniers.

On ne craint pas de parler, et cela n'a rien d'exagéré, d'une véritable catastrophe pour l'économie genevoise dans son ensemble. Il en résulterait également, pour la caisse de l'Etat, un «trou» de 200 millions de francs dans la rentrée de la matière fiscale, donc dans le budget, qui, pour l'année en cours, présente déjà un déficit de 73 millions de francs. V.

La Suisse ou l'image à deux faces

Jusqu'au 6 octobre, le Musée des Arts décoratifs, à Lausanne, abrite une exposition pas comme les autres. Intitulée «La Suisse en images – Image de la Suisse», elle est due à l'initiative intelligente des étudiants en histoire de l'art de l'Université de Zurich, simplement désireux, au départ, de présenter une exposition consa-



crée au paysage suisse du dix-neuvième siècle à nos jours. Ceci à travers l'imagerie de tous les jours, qu'il s'agisse de cartes postales, d'affiches, de revues touristiques ou de timbres-poste.

L'affiche de l'exposition, déjà révélatrice de l'enseignement que procure une visite, n'a pas passé inaperçue. Elle représente un Cervin rougeoyant qui se reflète dans l'énorme façade d'un immeuble de verre. La superposition des deux images résume la problématique de l'exposition: l'image de la Suisse correspond-elle à la réalité? L'imagerie traditionnelle, romantique à souhait, traduit-elle le véritable visage de notre pays, considéré comme l'une des premières puissances économiques? L'art et la propagande touristique reflètent-ils notre vrai cadre de vie?

L'exposition est divisée en cinq parties, représentant chacune une époque. Chaque époque fait l'objet d'un tableau synoptique qui en résume l'activité aux plans démographique, politique, culturel, économique et touristique. Une exposition tout à fait originale, passionnante et critique qui a le mérite de poser des questions et qui, par l'image mieux que par tout autre moyen, tend à nous faire prendre conscience de la fin d'un mythe: l'invulnérabilité, par-delà les glaciers sublimes et le rempart de notre démocratie, de la Suisse modèle, bucolique et pure, épargnée par les contraintes des temps modernes. Il y a désormais un décalage entre les images et l'image, à moins que cette dernière n'ait deux faces. J. S.

Le Musée national suisse aura un siège romand à Prangins

Depuis pas mal de temps déjà, le Musée national suisse, qui se trouve à Zurich, est trop à l'étroit et certaines collections ne peuvent être mises pleinement en valeur. C'est pourquoi le besoin d'une décentralisation s'est fait sentir, d'autant plus impérativement qu'il ne peut être agrandi.

L'idée a donc germé de créer un siège romand, afin d'y transférer un certain nombre de collections complètes, et non pas d'installer une sorte de succursale dans l'une ou l'autre des localités du Pays romand. La direction du Musée national suisse a examiné, en différents points de Romandie, une quinzaine de bâtiments, pour finalement parvenir à la conclusion que celui qui répondrait le mieux à une telle destination était le château de Prangins.

Il s'agit d'un château de 25 pièces et de plusieurs galeries, entouré d'un beau domaine de 43 000 m². Ses salles permettront de présenter les collections fédérales dans des conditions extrêmement satisfaisantes, répondant à toutes les exigences d'un musée moderne. Quant au domaine, il pourra devenir un parc tout particulièrement apprécié de la population des régions avoisinantes, ainsi que des visiteurs.

La Confédération prendra à sa charge les frais de restauration, d'équipement et d'installation et les Etats de Vaud et de Genève procéderont à l'achat, en commun et en copropriété à parts égales, pour le montant de deux millions et demi de francs, du château de Prangins et de son domaine.

Ce n'est que dans le courant de 1979 que les premières collections du siège romand pourront être accessibles au public. V.

Ein Programm für alle Ansprüche:
Zweipunkt-, Dreipunkt-, Wendebetriebs- und Automatic-Anlagen mit 2 bis 800 Stationen.
Fahrrohr-Nennweiten 60, 85, 100 und 124 mm.
Spezialbuchsen für Spezialfälle.

Wenn Sie finden,
qualifizierte Leute sollten auch
qualifizierte Arbeit leisten:

Rohrpost von Autophon!

Herumsausen kann jeder. Sollte aber nicht!
Für Botengänge im Betrieb gibt es einen schnelleren, leiseren, wirtschaftlicheren, zuverlässigeren und verschwiegeneren Helfer: die Airfix-Rohrpost von Autophon.
Sie befördert sicher und schnell: Akten, Dossiers, Lochkarten, Arbeitspapiere, Röntgenfilme, Zeichnungen, Pläne, Werkzeug, Klein- und Ersatzteile, Schlüssel, Wechselgeld und vieles mehr.
Der Einbau einer Airfix-Rohrpost ist (dank kleiner Bogenradien) einfach.
Für alle Anforderungen gibt es im Airfix-Programm die richtige Anlage.

Die Gimmer-holmer-längmer-bringmer-Rohrpost interessiert mich. Senden Sie mir Unterlagen.

Einsenden an
Autophon AG, Vertriebsleitung Schweiz, Stauffacherstr. 145, 3000 Bern 22
Name
Firma
Adresse
P.LZ. Ort

Airfix - die Gimmer-holmer-längmer-bringmer-Rohrpost.

AUTOPHON AG *Zürich 01–36 73 30/St. Gallen 071/25 85 11/Basel 061–22 55 33*
Bern 031–42 66 66/Luzern 041–44 04 04
TÉLÉPHONIE SA *Lausanne 021–26 93 93/Sion 027–2 57 57*
Genève 022–42 43 50

AUTOPHON
Generalunternehmer für Kommunikationsanlagen

Eurodusch
Confort Grandluxe

Nach Mass

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

Rendite

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

Dienstleistung

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

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

Wenn Sie Ihren
Küchenbetrieb rationalisieren möchten,
sollten Sie zuerst diese
Broschüre lesen:

Vakuum verpacken in der Gastronomie

Gutschein ausschneiden und einsenden an:
Inauen AG
Kasernenstr. 39
9100 Herisau

VC999®

Die Möglichkeiten der Vakuum-Verpackung in der der rationellen Gastronomie-Küche.

Verfasser:
Ernesto Schlegel, Küchenchef Gauer-Hotels
Bernhard Inauen, Herisau
Tel. 071 / 51 33 62

Bitte senden Sie mir gratis die Informationsbroschüre «Vakuum verpacken in der Gastronomie»

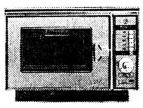
Hotel/Restaurant _____

Strasse _____

PLZ ____ Ort _____

Gutschein

In der Zeit, die es braucht, um dieses Inserat zu lesen, hätten Sie eine Mahlzeit in Ihrem **LITTON-Mikrowellen-Herd** kochen und braten können.



Von beerex - dem Perfektionisten für Verpflegungs-Profis

beerex mikro

beerex ag
Talacker 42
3001 Zürich
Tel. (01) 23 33 49

---

provap

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

Provap AG, 3202 Frauenkappelen
031 50 12 55

Der Fremdenverkehr im Juli:

Tiefstes Niveau seit 1963

Wie in den Monaten April bis Juni stand der hotelorientierte Fremdenverkehr auch im Juli im Zeichen einer stark rückläufigen Nachfrage aus dem Ausland. Während sich die Tagung der einheimischen Gäste auf der Vorjahreshöhe zu halten vermochte, fiel die Beherbergungsziffer der Ausländer um etwa 15 Prozent auf 2,65 Mio, d. h. auf das tiefste Juliniveau seit 1963.

Diese Einbusse liess die Gesamtzahl der Hotelaufenthalte um annähernd 460 000 oder 9,5 Prozent auf 4,32 Mio absinken.
Die Rezession im Auslandsektor war wie im Juni in erster Linie eine Folge des verminderten Zuspruchs aus Grossbritannien (– 45 Prozent), Frankreich (– 23 Prozent), Italien (– 21 Prozent), Belgien, den USA (je 15 Prozent) und Deutschland (–10 Prozent). Obschon nicht mehr so zahlreich wie vor einem Jahr, stellten die Bundesdeutschen wiederum die weitaus grösste Gruppe ausländischer Besucher, gefolgt von den Belgiern, US-Amerikanern, Franzosen, Holländern und Briten.

In allen Regionen

Der im Berichtsmonat festgestellte Rückgang der Hotelaufenthalte machte sich nach Angaben des Eidgenössischen Statistischen Amtes in allen Regionen bemerkbar, wenn auch in ungleichem Masse. Die Einbussen schwankten zwischen 2,5 Prozent in Graubünden und 16 Prozent in der Zentralschweiz.

6 % Minus von Januar bis Juli

Vom Januar bis Juli buchten die Hotelbetriebe unseres Landes 19,67 Mio Logiernächte, von denen 8,02 Mio auf Inländer und 11,65 Mio oder 59 Prozent (im Vorjahr 62 Prozent) auf Ausländer entfielen.

Einer leichten Belebung des Binnenverkehrs (+ 1,5 Prozent) stand eine empfindliche Abnahme der Frequenz aus dem Ausland (– 10 Prozent) gegenüber. Insgesamt wurden um 1,22 Mio oder um 6 Prozent weniger Uebernachtungen registriert als in den ersten sieben Monaten des Vorjahres. Bei erhöhtem Bettenangebot (+ 2 Prozent) reduzierte sich die Bettenbesetzung von etwa 44 auf 40,5 Prozent.

Abwanderung

Vom Logiernächteausfall in der Hotellerie wurden die Seegebiete (– 11,5 Prozent) durchschnittlich stärker betroffen als die alpinen Ferienorte und die grossen Städte (je – 5 Prozent). Ob und inwieweit der Rückgang der Hotelkundschaft in den See- und Bergzonen durch eine regere Nachfrage nach Chalets, Ferienwohnungen usw. gemildert wurde, lässt sich heute noch nicht beurteilen. Statistische Daten über den Frequenzverlauf in der Parahotellerie können erst später ermittelt werden. sda

Die letzten Bergbauern?

Die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Bergbevölkerung (SAB) hielt in Locarno kürzlich ihre 31. Delegiertenversammlung ab. Im Mittelpunkt der Tagung und der damit verbundenen Exkursion in zwei Bergtäler standen Fragen der gesamtwirtschaftlichen und der regionalen Entwicklung dieser Gebiete.

Bereits in seiner Eröffnungsansprache betonte der Präsident der SAB, Nationalrat Dr. Hans Tschumi (Interlaken), ohne eine gesunde und leistungsfähige Berglandwirtschaft liessen sich die Probleme der Berggebiete nicht lösen. Auf die Dauer könne die Bewirtschaftung der bergbäuerlichen Heimwesen und der Alpen nur durch die Entführung von Ausgleichszahlungen auf Grund der bewirtschafteten Fläche einigermassen sichergestellt werden.
Das Geld hiezu dürfe aber nicht der Hotellerie entzogen werden, diese habe ihre eigenen Sorgen. «Es ist nicht Aufgabe des Tourismus, die Berglandwirtsohaft zu retten. Das ganze Schweizervolk profitiert von der Arbeit der Bergbauern», erklärte der Redner. (Comet)

Luzerner Seminar jubiliert

Der Verkehrsverein Luzern legt zum 25. Male das Programm des Internationalen Seminars für Fremdenverkehr vor, das vom 13. bis 15. November 1974 im Hotel Schweizerhof in Luzern stattfinden wird.

Es steht wiederum unter Leitung von Verkehrsdirektor Dr. Othmar Fries (Luzern) und Vizedirektor Dr. Jörg Bossart (Zürich). Das Generalprogramm ist erschienen und kann kostenlos im Sekretariat (Offiz. Verkehrsbüro, Postfach, 6002 Luzern) bezogen werden.
Das Jubiläumsseminar ist besonders sorgfältig vorbereitet worden. Es wird am Mittwoch, 13. November 1974, durch Regierungsrat Dr. Anton Muheim, Präsident des Schweizerischen Nationalrates (Luzern), eröffnet. Der erste Tag ist Themen zur Saison 1974 gewidmet, die von berufenen Fachleuten unter verschiedensten Aspekten gewürdigt wird: Christian Signorell, stellv. Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Dr. Xaver Frei, Direktor des Schweizer Wirteverbandes, Direktor Jack Bolli, Präsident des Verwaltungsrates der Reisebüro Kuoni AG. Ein Podiumsgespräch (Leitung: Dr. Hugo K. Mayr, Chef Ausland der Swissair) vereinigt zum Abschluss die Referenten und wird auch die Teilnehmer zu Worte kommen lassen.
Der zweite Tag ist dem Thema «Zur Expansion amerikanischer Hotelketten auf dem europäischen Markt und deren Auswirkung auf die europäische Hotellerie» vorbehalten. Unter Leitung von Dr. J. Bossart, Vizedirektor und Chef der Sektion Hotelfinanzierungen der Schweiz. Bankgesellschaft, referieren und diskutieren Franz Dietrich (Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins), John F. Edmaier (Vizepräsident der Hotels Intercontinental-Deutschland), Henry von Ferstel (Chief Executive der European Hotel Corporation, Penta-Hotels, London), Dr. Peter Kühler (Unternehmensberater und Geschäftsführer der Ambassador Service Hotels Switzerland), Peter Müller (Direktor der CEM-Hotels und CEM-Management AG), Klaus Winkler (Generaldirektor München-Hilton-Hotel und Lehrbeauftragter für Hotel-Management an der Universität München), Ing. Alfons Hackl (Vorstandsdirektor der Europahotels-Austria AG, Wien).

Am dritten Tag wird wieder zum Hauptthema – Saison 1974 – zurückgekehrt mit den Referenten Dr. Rudolf Gut, Zentralsekretär der Union Helvetia, Zentralverband der Hotel- und Restaurantsangestellten, Paul Reutlinger, Chef Interconvention der Swissair, und Herbert Brandt, Chef Marketing im Hause Scharnow, Hannover. Auch hier wird eine Diskussion mit den Referenten vor dem Plenum die Arbeit abrunden.

Im Auftrag und in Zusammenarbeit mit der Europäischen Arbeitsgemeinschaft der Berufsverbände für Kur- und Fremdenverkehrsfachleute sowie im Hinblick auf das Jubiläum des Luzerner Seminars findet bereits am Dienstag, 12. November 1974, eine Sonderveranstaltung zum Thema «Managementausbildung im Fremdenverkehr» statt. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. pd

Aus der Presse

Zwischensaison

Gemäss DAVOSER ZEITUNG wird die Zwischensaison noch nicht genügend ausgeschöpft zur Verbesserung der Resultate im Fremdenverkehr:

Eine verständnisvolle Zusammenarbeit zwischen Beherbergungsbetrieben und Transportgewerbe wäre heute namentlich im Interesse der Vor- und Nachsaison vonnöten, deren Resultat die «Moyenne» des einzelnen Hotels massgebend beeinflussen kann. Während dieser Zeiten wollen andere soziale Schichten und Altersgruppen Ferien machen als während der Sommer- und Winterhauptsaisons, die als Gäste nicht schlechter und nicht besser, sondern einfach anders geartet sind als der Hauptharst von Kunden. Sofern die Kurorte einfach den «Schirm zutun», leer und ausgestorben wirken, wenn diese andersartige Gästeschar eintrifft, so bedeutet das sachlich einen Fehlgriff und werbemässig ein Versagen, mit denen eine ernsthafte Auseinandersetzung sich aufdrängt. Warum nicht gerade in dieser Zeit kulturelle Veranstaltungen aufziehen, gerade dann Gelegenheit zur Pflege sinnvoller Liebhabereien bieten, Abwechslung und Zerstreuung bereithalten? Der Ruf der Schweiz als Ferienland ist eins und unteilbar: Gehoben kann er namentlich von den Randzonen der Vor- und Nachsaisons werden, die bisher etwas vernachlässigt schienen.

Sonntagsbillette

Die Abschaffung der Sonntagsbillette bei den Bundesbahnen stiess auch bei den Exponenten des Strassenverkehrs auf heftige Kritik. So meint u. a. der TOURING:

Die Frage ist, ob sich die Operation lohnen wird. Finanziell möglicherweise in einem bescheidenen Ausmass. Aber psychologisch? Diese Komponente zu übersehen dürfte unklug sein. Bei nicht wenigen Benützern von Sonntagsbilletten darf eine Art Anhänglichkeit an die Wochenendreise mit der Bahn dank der Vergünstigung angenommen werden, eine Kundengruppe, die der Aufhebung freudlos, wenn nicht sogar negativ begegnen wird. Es muss wohl mit einer gewissen Image-Einbusse gerechnet werden.
Offen bleibt schliesslich die Frage, wie viele bisherige Wochenend-Bahnbenützer, einschliesslich Wintersportkunden, von der Bahn auf das Auto umsteigen werden. Da es sich bei dieser Kundschaft um eine beträchtliche Zahl handelt, erscheint deren Transport per Bahn, von der spezifischen Eignung des Massentransportmittels Eisenbahn her gesehen, zweckmässig und zielkonform. Deren Abwanderung auf die Strasse kann bewirken, dass die Kalkulation mit den Mehreinnahmen der Bahnen nicht aufgehen wird, verspricht aber namentlich zusätzlichen Strassenverkehr auszulösen, der die Verkehrsschwierigkeiten in Spitzenzeiten auf diesem Sektor voraussichtlich noch verschärfen wird. Diese Konsequenz wäre nicht zu begrüssen.

Computer im Verkehrsbüro

Ferienwohnungssuchende werden in Grindelwald elektronisch abgefertigt. Bereits an dem der Anfrage folgenden Tag erhalten die Interessenten eine Liste der freien Objekte mit allen notwendigen Angaben zugestellt.

Der Mitarbeiterin des Kurvereins steht zu diesem Zweck eine IBM-Magnetkarten-Schreibmaschine und gleichzeitig Datenstation zur Verfügung. Die täglich eintreffenden Anfragen für Ferienwohnungen werden im Verkehrsbüro auf eine Magnetkarte aufgenommen, wobei jede Anfrage mit Ferientermin, Personenzahl und Adresse des Interessenten versehen wird. Die Maschine ist über eine normale Telefonleitung mit dem IBM-Rechenzentrum verbunden. Nur wenige Minuten täglich genügen, um die durchschnittlich 30 Anfragen im Tag schriftlich zu beantworten. Der Interessent bekommt neben einem gedruckten, nach Anzahl Betten gegliederten Ferienwohnungsverzeichnis eine Liste mit einer gewissen Anzahl Wohnmöglichkeiten zum von ihm gewünschten Termin und der benötigten Grösse. Ist nur noch eine kleine Auswahl zu diesem Termin frei, wird eine weitere Anzahl Vorschläge mit der nächsthöheren Bettenzahl ausgedruckt.

Einen wesentlichen Teil der administrativen Arbeiten, die heute auf dem Verkehrsbüro anfallen, bildet die Korrespondenz im Zusammenhang mit Ferienwohnungsanfragen. Das Verkehrsbüro reserviert jedoch keine Ferienwohnungen, sondern vermittelt nur Adressen. Dabei müssen sowohl die Interessen des Gastes als auch der Vermieter zufriedenstellend berücksichtigt werden. Eine Uebersicht über die angebotenen Ferienwohnungen ist notwendig und laufend müssen Mutationen nachgetragen werden. Zu diesem Zweck wurde bis heute eine manuelle und arbeitsaufwendige Buchführung erstellt, die mit vielen Fehlerquellen behaftet war und den genannten Anforderungen nicht zu genügen vermochte. Während der Versuchszeit vom Februar bis zum September wurde die Tauglichkeit des Computerprogramms getestet, das in Zusammenarbeit mit IBM-Spezialisten und den Kurorten Lenk, Adelboden und Kandersteg ausgearbeitet worden ist.

Verbesserter Kundendienst, geringere Belastung der Vermieter mit telefonischen und schriftlichen Anfragen und Bedarf an exakten Zahlen über das Ferienwohnungs-Geschäft standen neben der Wirtschaftlichkeit (Personal- und Zeiteinsparung) im Vordergrund, als Grindelwald seinen Entscheid für dieses System fällte. Heute kann der Ferienwohnungsbestand laufend verfolgt werden und Unterlagen über die Auslastung dieses Zweiges der Para-Hotellerie stehen zur Verfügung. Zusätzlich ist der Schreibautomat für sämtliche Korrespondenz und für die Marktbearbeitung und Gästebetreuung verwendbar. Die Maschine soll künftig auch für die Kurtaxenabrechnung sowie für die Uebernachtungsstatistik eingesetzt werden. jl

Graubünden

Hotel Saratz verpachtet

In Pontresina kündigen sich in einem alteingesessenen Hotel-Unternehmen Neuerungen an. Das «Hotel Saratz» wurde nämlich für die nächsten 10 Jahre an die «Atlas Hotel AG», Zürich, verpachtet. Es wird im nächsten Winter teilweise umgebaut, um in Zukunft auch einen Hotelbetrieb im Winter zu ermöglichen. Dies bedeutet für Pontresina eine bemerkenswerte Steigerung der Logiernächte, da im Winter 180 zusätzliche Betten zur Verfügung stehen werden.

Die Atlas-Hotel AG, die bereits das Hotel Languard in Pontresina führt, beabsichtigt, das neu gepachtete Hotel Saratz einem breiteren Publikum zuzuführen, was im bisherigen Prominentenhotel aus finanziellen Gründen nicht möglich war. – Die vorgesehenen Halbpensionspreise werden es teilweise auch Familien mit Kindern und finanzschwächeren Gästen ermöglichen, ihre Ferien in Pontresina zu verbringen.

St. Moritz

Nachdem die Währungsunruhe den Schweizer Franken für Engländer, Italiener und Amerikaner verteuert hat, macht sich in den betreffenden Ländern ein Trend des «stay at home» bemerkbar, der sich natürlich für den schweizerischen Fremdenverkehr nachteilig auswirkt. Um dieser Situation wirksam begegnen zu können will nun die St. Moritzer Hotellerei energisch den Hebel ansetzen und dem Vorwurf des «teuren Ferienortes» zu Leibe rücken. Es soll in den Hotellisten mit den üblichen Preisangaben aufgeräumt werden, und zwar durch die Bekanntgabe fester, transparenter Preise. Der Gast soll klar erfahren, was er zu bezahlen hat und was ihm als Gegenleistung geboten wird. Dieser, vom Hotelierverein St. Moritz gefasste Beschluss ist von der kürzlichen Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins sehr begrüsst worden.

Laax

Die Bergbahnen Crap Sogn Gion haben sich in den letzten fünf Jahren zu einem bekannten und angesehenen Unternehmen entwickelt. Die gesteckten Ziele sind erreicht worden und demzufolge soll in der Erweiterung der Anlagen eine zweijährige Atempause eintreten. Während der Konsolidierungspause werden die Vorarbeiten für die dritte Ausbauetappe an die Hand genommen. Diese sollen soweit vorangetrieben werden, dass bei günstigen Voraussetzungen mit den Bauarbeiten kurzfristig begonnen werden kann. Nach den Ergebnissen des letzten Winters ist der Verwaltungsrat zur Ueberzeugung gelangt, dass der Bau der dritten Bahnsektion, also der «Griff nach dem Vorab» notwendig sein wird.

Flims

Die Flimser Hotellerie durfte im August mit 49 091 registrierten Logiernächten (gegenüber 48 192 im August des Vorjahres) einen 1,9prozentigen Zuwachs verzeichnen. Die Ankünfte stiegen sogar um 12,5 %, nämlich von 5631 (August 1973) auf 6334.
Vom 22.–28. September 1974 wird in Flims die 1. Internationale Alpine Heissluftballon Woche durchgeführt, organisiert durch den Kur- und Verkehrsverein Flims und Kurt Rünzi, Zumikon, vom Heissluftballonclub.
Am Start nehmen Heissluftballone und Piloten teil aus der Schweiz, Deutschland, Oesterreich, Belgien, Schweden, Frankreich, England, den USA und anderen Ländern.
Am Freitag, den 27. September 1974, am Tag des Heissluftballons, wird ein Massenstart aller Ballone stattfinden. Dann wird auch die offizielle Heissluftballonpost als Bordpost mitgefahren werden.

Pontresina

Im Sinne des angestrebten Ortsbildschutzes wurden einige Restaurationen von alten Bauten durchgeführt. Damit soll das überlieferte Dorfbild im Interesse des Kurortes aufgewertet und erhalten bleiben. Pontresina dürfte wohl die erste Gemeinde sein, die mit Hilfe der Gestaltungsplanung die Erhaltung der reizvollen Bausubstanz und die Verbesserung des Ortsbildes anstrebt. Das Kulturgut muss späteren Generationen in einwandfreiem Zustand überliefert werden können.
Muottas Muragl, der weltbekannte Aussichtspunkt hat kürzlich einen vielseitigen Kinderspielplatz mit Schaukel, Rutschbahn, Sandkasten, Diogenes-Fass, Holzbrunnen usw. eröffnet. Man bemüht sich, auf dem «Oberengadiner Rigi» viel Abwechslung und Zerstreuung zu bieten, vor allem den Kindern. Die Kinderfreundlichkeit dürfte ein gutes Werbemittel sein.

Wintersichere Strassenverbindung durch die Zügen

Der Landwassertunnel steht vor der Vollendung, das heisst der Tunnel, welcher mit fünf Ausstellplätzen, drei zirka 50 m langen Fluchtstollen und 38 Ventilatoren ausgerüstet ist, wird noch mit den elektrischen Anlagen und den Belagsarbeiten versehen, so dass man mit der Eröffnung der wintersicheren Strassenverbindung Thusis–Schyn–Zügen–Davos im Laufe des Monats Dezember 1974 rechnet. Das 35-Mio-Projekt, das grösstenteils aus kantonalen Mitteln finanziert wird, stellt endlich die seit Jahren postulierte wintersichere Strassenverbindung von Mittelbünden nach Davos her.

Kantonale Beherbergungstaxe

Diese vom Beherberger gemäss Kantonalem Strassenfinanzierungs-Gesetz an den Kanton pro Logiernacht abzuliefernde Taxe hat im Jahr 1973 etwa 2,7 Mio – Vorjahr 2,87 Mio Fr. – ergeben. Mit 693 000 Fr. Ablieferung steht das Oberengadin an erster Stelle, gefolgt von Davos mit 481 000 Fr. Leider steht der Erlös dieser Taxe nicht den touristischen Organisationen zur Verfügung, sondern das Geld wird für den Strassenbau verwendet. Indirekt nützt dieser ja auch dem Fremdenverkehr. R. So.

Wochen-Digest hotel revue

Schwierigkeiten am Kapitalmarkt

Die 40-Millionen-Anleihe für das Kernkraftwerk Gösgen-Däniken wurde nur zu rund vier Fünfteln gezeichnet, trotz des tiefen Ausgabekurses von 97,5 Prozent. Nach diesem Misserfolg wurde die Anleihe von ebenfalls 40 Millionen für das Kernkraftwerk Kaiseraugst um eine Woche verschoben; der Zinsfuss wurde neu auf 8¼ Prozent, der Ausgabekurs auf 99,5 Prozent festgelegt. Demgegenüber war die Anleihe des Kantons Zürich zu 8 Prozent ein voller Erfolg; die Zeichnungen mussten gekürzt werden. Industrie- und Handelsunternehmungen können jetzt nicht mehr unter 8¼ Prozent an den Markt gelangen.

Wichtige Parlamentsbeschlüsse

Der Nationalrat hat das Raumplanungsgesetz verabschiedet und beim neuen Konjunkturartikel der Bundesverfassung der «Kompromissformel» zum Ständerat zugestimmt, welche auf Eingriffe ausserhalb des Geldwesens, der Aussenwirtschaft und der öffentlichen Finanzen zulässt, wenn die Massnahmen auf diesen drei Gebieten nicht ausreichen. Eine Differenz zum Ständerat bleibt bei Konjunkturzuschlägen auf direkten Steuern bestehen, welche die Kleine Kammer abgelehnt hat. Der Nationalrat hat ebenfalls mit deutlicher Mehrheit der Erhöhung des Zollzuschlags auf Benzin sowie – mit geringerem Mehr – dem höheren Heizölzoll zugestimmt.
Der Ständerat hat die Erhöhung der Wehrsteuer und der Warenumsatzsteuer, welche am 8. Dezember 1974 zur Abstimmung gelangt, einstimmig gutgeheissen, die Schaffung einer Ausgabenbremse für das Parlament dagegen abgelehnt. Den Personalstopp beim Bund will die Kleine Kammer auf nur zwei Jahre befristen.

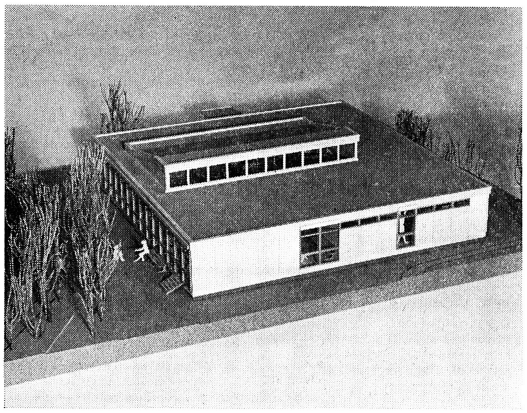
Keine Sommerzeit in der Schweiz

In Beantwortung einer Kleinen Anfrage erklärt der Bundesrat, die Schweiz könne kein Interesse daran haben, durch die Einführung der Sommerzeit von der Mitteleuropäischen Zeit der Nachbarländer (mit Ausnahme von Italien im Sommer) abzuweichen. Die Verlängerung der Abende würde im Fremdenverkehr eher den Ausflugsverkehr ausdehnen als dem Verpflegungsbetrieb zugute kommen. Die Verlängerung der Freizeit der Arbeitnehmer lasse sich besser durch gleitende Arbeitszeiten erreichen. Die Sommerzeit komme für die Schweiz nur in Frage, wenn auch alle Nachbarländer sie einführten. R. S.

Ein neuer Weg zu Nummer 8

Ein findiger Hotelier entdeckt das vorfabrizierte Hallenbad

Nummer 8, Sie wissen es, steht im Hotelführer für ein Hallenbad. Sie veranlasst den Gast oft zum Buchungsentscheid. Ein Hotel mit Hallenbad verkauft sich besser, obschon an den meisten Orten die teure Einrichtung nicht dementsprechend frequentiert wird – aber, Prestige oblige.
Manchem Hotelier hat der Bau eines Hallenbades schwere Sorgen und gefährlich grosse Lasten beschert. Andere würden gerne eines bauen, liesse es sich einfacher bewerkstelligen. Ein Hotelier, der selbst mit einem Hallenbadbau böse Erfahrungen sammeln musste, münzte diese um in eine Idee, von der viele Kollegen profitieren werden. In Zusammenarbeit mit der Firma Harmo in Hallau hat die Gebr. A. & R. Walt AG, Besitzerin des Hotels Hirschen in Wildhaus, ein vorfabriziertes Hallenbad konzipiert, vielmehr ein «Social Pavilion», denn erst mit Sauna, Fitnessraum, usw. ist ein Hallenbad eine komplette Anlage. A. Trippi stellt Ihnen nachfolgend dieses Ei des Kolumbus vor.



Das System Harmo ist kein Neuling auf dem Baumarkt. Seit zirka 15 Jahren werden mit einem Raster von 123 cm Unterkünfte, Kantinen, Hallen, Wohnbauten und Einfamilienhäuser, sogar Kirchgemeindehäuser erstellt. Uns interessiert jedoch ganz besonders die Möglichkeit, dieses System auch für kleinere oder mittlere Betriebe anzuwenden, insbesondere für Kleinhallenbäder, für Gästeunterkünfte, Personalhäuser, Schulungs- und Restaurationsräume.

Zweckmässige, gut funktionierende Einrichtung

Betrachten wir vorerst einmal den sogenannten «Social Pavilion». Wie schon der Name sagt, handelt es sich nicht einfach um ein Schwimmbecken mit einer Umrandung, sondern um ein durchdachtes System. Aus der Modellfoto geht der Ablauf gut hervor. Der Gast, der die Anlage betritt, tritt nicht in einen Sanitärraum ein, sondern sieht bereits rechts das Hallenbad, geradeaus hat er einen Blick auf den Fitnessraum, er kann sich also den Betrieb ansehen bevor er ihn betritt, ohne dabei die Sporttreibenden zu stören. In der Eingangshalle besteht, mit oder ohne Automat, je nach Konzeption, eine Möglichkeit, Getränke oder kleine Speisen zu erhalten. Wer nicht ins Wasser tauchen will, kann sich in die Halle setzen und das Treiben beobachten, was besonders an Regentagen unterhaltsam ist. Die Garderobe dient dem Sauna- und dem Schwimmbadbenützer. Duschen- und WC-Anlagen sowie Fitnessraum bilden die Zone zwischen Nass- und Trockenbereich. Sie sind von beiden Seiten aus gut zugänglich. Die Verkehrsfläche zwischen Reinigung und Garderobe kann als Abtrocknungsraum benützt werden. Auf Wunsch können dort Wärmestrahler installiert werden.
Der Schwimmbadraum wird von der Zwischenzone getrennt. Die hohe Temperatur und die Luftfeuchtigkeit würden ein Fitnesstraining verunmöglichen. Im Schwimmbadraum selbst werden hinter einer durchbrochenen Schalung Schallisolationen angebracht, um die Nachhallzeit und den Lärmpegel zu senken und ein angenehmes akustisches Klima zu erreichen.
Die Luftfeuchtigkeit wird durch die Be- und Entlüftung über ein Kompaktgerät konstant gehalten. Um den Wärmeverlust durch die Abluft auszugleichen, wird ein Wärmeaustauscher installiert.
Das Schwimmbecken ist mit einem Skimmer ausgerüstet. Eine gegenüber dem Skimmer an der Oberfläche liegende Einlaufdüse sorgt speziell für den Abtransport schwimmender Wasserverschmutzungen.
Der Schwimmbadraum ist bewusst niedrig gehalten, um eine Atmosphäre der Geborgenheit zu erreichen. Pflanzen, Bänke, Holzschalung wecken Badestrandatmosphäre. Mittels Oberlichtes wird das erforderliche Luftvolumen und die nötige Tageslichtbeleuchtung erreicht. Die Oberlichtfenster können gegen Norden gerichtet werden, um die Wärmeeinstrahlung im Sommer zu reduzieren. Das Oberlicht ergibt auch eine angenehme und interessante Lichtführung.

1 So präsentiert sich der Pavillon der Umgebung. Seitenlänge 18.75 m.

Wenig Personalaufwand

Die mit der Ueberwachung betraute Person kann sowohl den Service der Halle, als auch die Kasse besorgen. Wird der Pavillon mit einem Getränke- und Geldwechselautomaten und einer Eingangsschranke ausgerüstet, muss die Aufsichtsperson sogar nur zu den Stosszeiten anwesend sein. Durch ein Fenster hinter der durchbrochenen Schalung kann auch die Schwimmhalle diskret überwacht werden. Die Installationsanlagen und die Fitnessgeräte liegen ebenfalls in der Nähe des Arbeitsplatzes. Der separate Zugang erleichtert zudem Kontrolle und Service der Wasseraufbereitung.
Die Sauna hat bewusst keine direkte Verbindung zum Schwimmraum, da es aus medizinischen Gründen nicht zulässig ist, das warme Schwimmbadwasser nach dem Benützen der Sauna aufzusuchen.
Für die Reinigung der ganzen Anlage und für die Kontrolle der Wasseraufbereitung muss mit einer täglichen Arbeitszeit von 2½ bis 3 Stunden gerechnet werden.

Vielseitigkeit

– Steht das notwendige Servicepersonal zur Verfügung, so könnte die Halle auch als Klein-Cafeteria mit 20 Plätzen gestaltet werden.
– Wird keine Sauna gewünscht, so kann an deren Stelle ein Spielsalon mit Tischtennis, Tischfussball usw. eingerichtet werden.
– Normalerweise wird der «Social Pavilion» mit einem Fernheizkanal an ein bestehendes Gebäude angeschlossen. Ist das nicht möglich, so wird eine eigene Zentralheizung mit Oelfeuerung und Tankanlage erstellt.
– Das Schwimmbecken kann zusätzlich mit einer Ueberlaufrinne ausgestattet werden.
– Die Betriebseinrichtung und die Möblierung können auf Grund von Offerten individuell zusammengestellt werden.
– Ob Schutzräume erstellt werden sollen oder nicht, muss in jedem einzelnen Fall abgeklärt werden.

Welche Unterlagen und Angaben werden benötigt

– Situationsplan 1:500/1000, mit den umliegenden Gebäuden und den eingetragenen Baulinien.
– Höhenaufnahme (Topografie) des Baugeländes.
– Zonenordnung der Gemeinde.
– Parkplatzvorschriften.
– Anschlussmöglichkeit an die Gemeindekanalisation: Hat die Gemeindekanalisation ein Trenn- oder Mischsystem? Existiert bereits eine öffentliche Kläranlage, oder muss eine private Abwasserreinigungsanlage installiert werden?
– Ist eine Anschlussleitung für Wasser und Elektrizität vorhanden?
– Liegen in der Nähe des Baugeländes Strassen, Bahnlinien, Industrien, die eine starke Lärmeinwirkung haben?
– Werden eventuell in der Nähe solche Anlagen projektiert?
– Was für ein Baugrund ist vorhanden, existieren Baugrunduntersuchungen?
– Beziehungen des «Social Pavilion» zu den bestehenden Gebäuden.
– Kann der «Social Pavilion» über einen Fernheizkanal an eine bestehende Zentralheizung angeschlossen werden? (Wir benötigen für Heizung, Lüftung und Wasseraufbereitung zirka 120 000 kcal/h.)
– Müssen Schutzräume erstellt werden?
– Ist ein Verbindungsgang zu den bestehenden Gebäuden notwendig?

Klare Preise

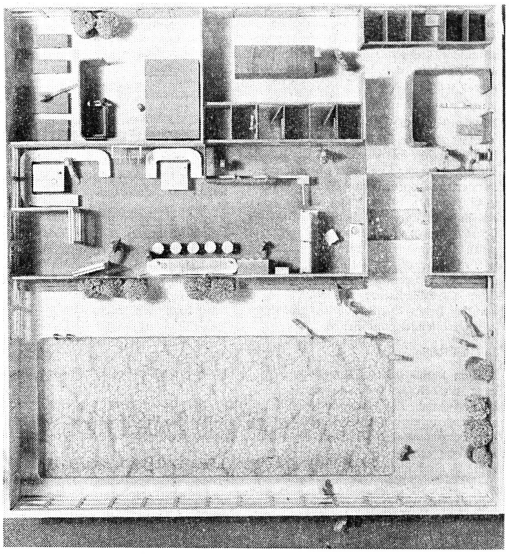
Was kostet der Bau?

Am meisten interessieren uns naturgemäss die Investitions- sowie die Betriebskosten.
Die ganze Anlage, so wie sie im Modell dargestellt ist (jedoch ohne Betriebseinrichtung), wurde im Juli 1974 mit 576 000 Franken offeriert. Hierin enthalten sind nach Baukostenplan CRB Baugrube; Rohbau I und Rohbau II; Elektroanlagen, Heizungs- und Lüftungsanlagen, Sanitäranlagen; Ausbau I, Ausbau II inklusive Baureinigung.
Dieser Preis basiert auf dem Index per 1. April 1974 unter folgenden Annahmen: Höhe ü. M. 400 bis 500 m, horizontales Baugelände ohne Gefälle, keine Aushuberschwernisse, vorhandene Zufahrt für Lastwagen zum Baugelände, Verwendung des Aushubmaterials für die Gestaltung der Umgebung, Anschlussleitungen für Bauwasser und Elektrokabel. Kanalisation im Gebäude ist im Mischsystem gerechnet. Mehrpreis bei einer Lage des Gebäudes über 1200 m ü. M. 22 000 Fr. Beträgt die Entfernung weniger als 100 km von Hallau, erfolgt die Montage ohne Zuschlag.

Zuschläge für Varianten:
(Zirka-Preise)
– für eine Ueberlaufrinne anstelle eines Skimmers 3 000 Fr.
– für eine eigene Heizungsanlage 48 000 Fr.
– für Isolierverglasung 17 000 Fr.

Wie viel muss für die Betriebseinrichtungen ausgelegt werden?

Die Einrichtungen, wie sie aus dem Modell hervorgehen, enthaltend Saunakabine, Tauchbecken, Fitnessgeräte, Reinigungsgeräte, Getränkeautomat, Geldwechsler, Kassenanlage, Haartrockner, Zentrifuge zum Trocknen der Badekleider, Gegenstromanlage im Schwimmbecken und Solarium kosten 43 020 Fr.
Die Umgebungsarbeiten sind abhängig von den örtlichen Verhältnissen, weshalb eine Offertstellung nach besonderer Abklärung erfolgt. Baunebenkosten wie Bewilligungen, Gebühren, Muster, Modelle, Versicherung, Finanzierungskosten, übrige Baunebenkosten usw. sind im Preis nicht inbegriffen.
Die Ausstattung, d. h. Möblierung der Halle, des Schwimmbadumganges und des Ruheraumes, Beleuchtungskörper, wird mit zirka 15 000 Fr. veranschlagt. Für Honorare sind ungefähr 1500 Fr. einzurechnen.



Wie sehen die Betriebskosten aus?

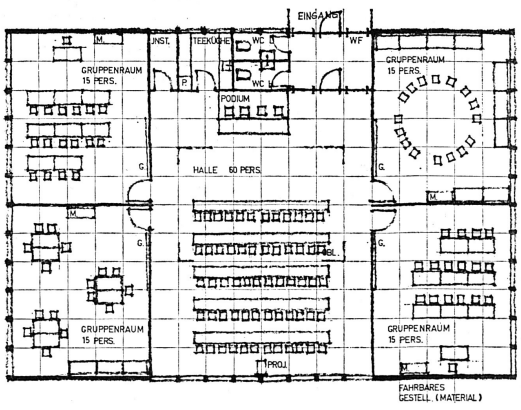
Betriebskosten basierend auf:
Beckeninhalt 140 m³, 26 Grad C
Strom –.10/kWh
Wasser –.60/m³
Oel 38.–/100 kg
ARA Gebühr –,40/m³

Kostenanteil	pro Jahr	∅ pro Tag
Wasseraufbereitung		
Entkeimung (Ozon 1,15 kw)	850.–	2.33
Umwälzung (3,0 kw)	2 000.–	5.48
Frischwasser 4 %/Tg	2 000.–	5.48
1 Jahresfüllung	160.–	–.44
Erwärmung	1 800.–	4.93
Beleuchtung (50 kw/Tg)	1 825.–	5.—
Lüftung	1 800.–	4.93
	10 435.–	28.59
Oel		
– Vorwärmung/Lüftung		
– Badewasseraufwärmung		
– Grundlast und Warmwasser		
25 000 kg	9 500.–	26.03
	19 935.–	54.62
Diverses		
– Reinigung		
– Wäsche, Service		
– Wasserproben	5 000.–	13.70
Personalkosten		
1 Badmeister und Ablösung	22 000.–	60.27
Zinsen		
6½ % von 650 000 Fr.	42 250.–	115.75
Abschreibung		
3 % Immobilien		
10 % Installationen 6¾ %		
20 % Mobiliar	44 000.–	120.55
Total Betriebskosten	133 185.–	364.89

Den Betriebskosten sind die Betriebserlöse gegenüberzustellen

– direkte Betriebserlöse
Eintritte für auswärtige Gäste
Ertrag Automaten bzw. Restauration
– indirekte Betriebserlöse
Anteile Hotelgäste
Mehrfrequenzen im Hotel und Restaurant

Diese Mehrfrequenzen können sehr beträchtlich sein. Im Hotel Hirschen, Wildhaus, stieg die jährliche Bettenbesetzung seit Inbetriebnahme des «Social Pavilion» von 40 auf 57 %.



2 Die «Innereien» des Social Pavilions: links Eingang, anschliessend Halle mit Snackbar, oben Sauna, Garderobe, Dusche- und WC-Anlagen, Fitnessraum, unten das 14 x 5,50 m grosse Schwimmbassin (Standardmass).

3 Plan des gleichen Pavillons als Schulungszentrum. Die Räume können nach Wunsch und Bedürfnis eingeteilt werden, wie auch beim Bade-Pavillon das Ausmass des Schwimmbeckens variiert werden kann.

Der gleiche Pavillon als Schulungszentrum oder Zimmertrakt

Interessant dürfte ein im gleichen Elementsystem zu bauendes Schulungszentrum sein, wie aus beiliegendem Plan hervorgeht. Richtpreis für eine solche Anlage mit einfachem Ausbau, Anschlussmöglichkeit an Fernheizkanal, ohne Umgebung, ohne Mobiliar beträgt rund 400 000 Fr., oder rund 3400 Fr. pro Sitzplatz. Für einen Bau mit 12 Hotelzimmern mit 2 Betten, mit je 18 m² Gesamtzimmerfläche inklusive Dusche und WC, beträgt der Richtpreis für die Gebäudekosten bei einfachem Ausbau ohne Umgebung, Mobiliar und Inventar mit einer Anschlussmöglichkeit an einen Fernheizkanal rund 350 000 Fr., d. h. rund 30 000 Fr. pro Zimmer oder 15 000 Fr. pro Bett. Solche Zimmer lassen sich auch an ein bestehendes Gebäude anbauen oder aufbauen, wobei in jedem Falle die Anschlussarbeiten und die daraus resultierenden Kosten selbstverständlich abgeklärt werden müssen.
Zu allen weitern Auskünften ist der Promotor des Projekts, A. Walt in Wildhaus, jederzeit gerne bereit.

Ein Becken allein macht noch kein Schwimmbad

Einige Angaben über Baukosten von Hallenschwimmbädern aus der Schweizer Baudokumentation zeigen deutlich, dass ein überdachtes Schwimmbecken noch kein Hallenbad ist. Becken, Halle, Plattenbeläge und Verglasung machen 45 bis 59 % – also nicht mehr als rund die Hälfte der Investitionskosten aus. Das ganze Drumherum ist nicht minder wichtig. Es liegt aber nicht selten daran, dass gerade diesem Drumherum nicht die nötige Sorgfalt geschenkt wird, wenn sich der Gast im so teuren Hallenbad nicht behaglich fühlt und es nach zwei, drei Versuchen nicht mehr aufsucht.

Welche Fehler müssen immer wieder festgestellt werden? Wie könnten sie vermieden oder korrigiert werden?

Boden

Wasserlachen auf dem Beckenumgang, die von überschwappendem Wasser und tropfenden Badekleidern herrühren, bilden eine Unfallgefahr. Sie sind zudem weder schön noch hygienisch.

Dieser Fehler kann nur durch richtiges Planen vermieden werden. Es sind genügend Abläufe und ein Gefälle des Bodens von 3 Prozent vorzusehen. Das hört sich einfach an. Und doch ist in 8 von 10 Hotelhallenbädern dieser Fehler anzutreffen, sehr zum Aerger der Bademeister und der Badegäste. Ist das Unglück aber bereits geschehen, der Boden falsch ausgeführt, muss die mit der Aufsicht betrauten Person wohl oder übel öfter mit einem Gummischieber das Wasser zu einem Ablauf stossen.

Leider werden immer noch bunte und glasierte Bodenplatten mit spiegelglatter Oberfläche verlegt. Sie sind für Nassräume ungeeignet. Kann ein Teppich, den man auch etwa antrifft, die Situation retten?

Ich bin selbst bei sorgfältigem Gehen auf dem Weg von der Schwimmhalle zu der im Untergeschoss gelegenen Dusche auf der Treppe ausgerutscht und gestürzt und hatte auch einen ausserordentlich «schönen» Beckenumgang mit Teppichläufern belegt angetroffen.

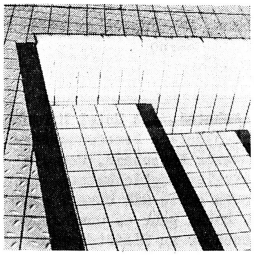
Von einem Teppichbodenbelag in Nassräumen ist unbedingt abzuraten; er kann zum «Bakteriensumpf» werden (Fusspilz). Ein Kunststoffrost wäre zur Rettung der Situation besser angebracht. Es gibt trittsichere Bodenplatten, die trotzdem leicht zu reinigen sind. Es lohnt sich, diese Arbeit von einer erfahrenen Firma ausführen zu lassen, denn auch das Fugenmittel muss gewissen Chemikalien, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, standhalten. Ein kleiner Hinweis: helle Bodenplatten lassen eventuelle Kalkablagerungen nicht sogleich sichtbar werden.

Der Boden soll sowohl in der Schwimmhalle wie in Garderobe, WC und Dusche so beschaffen sein und überall genügend Abläufe aufweisen, damit er mit dem Schlauch abgespritzt werden kann. (Löhne des Reinigungspersonals können gespart werden).

Organisation

Wo soll der Gast Badetuch, Bademantel, Uhr, Schlüssel, Buch, Tasche usw. ablegen? – Oft sind Liegemöbel nicht in genügender Anzahl vorhanden und Bänke fehlen.

Hygienischer als Holzbänke sind solche aus Kunststoff oder aus holzähnlichem Material; sehr angenehm sind Stein- oder Marmorbänke sowie Sitzstufen, die über der Heizung an der Wand angebracht sind (mit Warmluftaustritt über der Sitzbank).



1 So markiert, sieht jedermann auch im Wasser die Niveauunterschiede – hier Treppenstufen – gut.

2 Hier ist alles vorhanden, was man nach dem Baden benötigt: Haartrockner, grosser Spiegel, genügend Ablagefläche, Sitzgelegenheit, Lavabo (Badeanzug auswaschen), Papierkorb, Seife, Handtücher.

3 Eine Wäschezentrifuge sollte gut verankert oder eingebaut sein, wie das hier vorbildlich der Fall ist. Da sie meist mit nur einem Badeanzug «beladen» wird, hüpft sie beängstigend umher, wenn sie nur frei aufgestellt ist.

Zu einer guten Atmosphäre tragen auch ansprechende lustige Gartensessel und Liegemöbel bei.

Der Gast findet sich manchmal nicht ohne langes Suchen zurecht, geht mit Schuhen bis zum Schwimmbecken, hat kein oder gleich zwei Badetücher, duscht sich nach, aber nicht vor dem Schwimmen und übersieht die Fuss-Sprayanlage.

Eine Badeordnung/Gästeorientierung kann hier Abhilfe schaffen. Sie sollte nirgends fehlen. Allerdings muss auch bereits beim Planen und Einrichten der Anlage der richtige «Gästeweg» berücksichtigt werden. Er sollte sich folgendermassen abwickeln: vor dem Baden

– kommt der Badegast vom Eingang zum Bademeister oder zur Kasse, nimmt Schlüssel zu Garderobekästli und eventuell Wäsche entgegen
– zieht sich um in der Umkleidekabine
– versorgt Kleider in Garderobekästli
– sucht das WC auf
– duscht (Seifendusche)
– besprüht sich die Füsse mit Desinfektionsmittel
– schwimmt, taucht, tummelt sich im Wasser;

nach dem Baden:

– duscht sich
– besprüht sich die Füsse mit Desinfektionsmittel
– trocknet sich die Haare (Föhn/Haartrockner)
– nimmt Kleider aus Garderobekästli
– zieht sich um in Umkleidekabine
– spült Badkleid aus (Lavabo), wringt es aus oder gibt es in eine kleine Wäscheschleuder
– Damen schätzen einen grossen Spiegel mit Ablagefläche (möglichst im Föhnbereich) wo sie noch den «last touch» vornehmen können
– das evtl. beim Bademeister genommene Badetuch wird in einem dafür bestimmten Schmutzwäschebehälter gegeben
– gibt Schlüssel beim Bademeister wieder ab.

Auch Hotelgäste schätzen die Umkleidekabinen, müssten sie doch sonst im nassen Badeanzug ins Zimmer zurück.

Duschen-, WC-Anlagen und Garderoben Im separaten Duschenraum riecht es muffig.

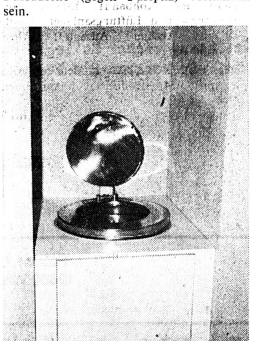
Die Klimaanlage darf sich nicht auf die Schwimmhalle beschränken, sondern soll auch die Nebenräume umfassen.

Die einzige Dusche befindet sich direkt in der Schwimmhalle und ist auf eine Seite hin offen.

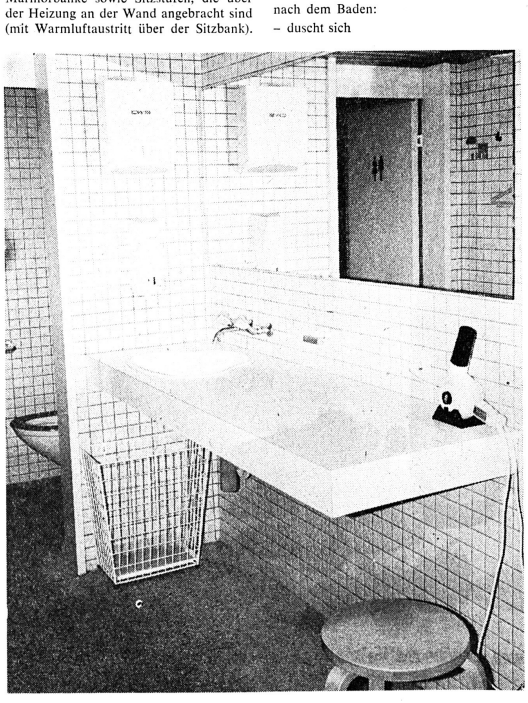
Die Möglichkeit nackt zu duschen, muss geboten werden. Von der Hygiene her gesehen, ist es das einzig richtige, sich vor Betreten der Schwimmhalle total zu reinigen. Schliesslich soll ein Schwimmbecken nicht zur Gemeinschaftsbadewanne degradiert werden. Also Duschenanlagen getrennt für Damen und Herren, oder abschliessbare Kabinen.

In der Dusche hat es modernste Fantasiearmaturen, aus denen eine einfache Person vom Lande nicht mehr klug wird oder aber erschreckt einem ein plötzlicher «Wasserfall», der durch Lichtstrahlunterbrechung ausgelöst wird.

Die Zeitschaltung bei den Duschen ist zu empfehlen. Der höhere Preis der Anlage macht sich durch die Wassereinsparung hinlänglich bezahlt. Allerdings muss sie auf Knopfdruck und einfache Temperatureinstellung reagieren. Es können folgende Werte angenommen werden: Einstellbereich der Duschentemperatur 15bis 36 Grad; Duschenwasserverbrauch pro Besucher 20 bis 50 l (für öffentliche Bäder wird mit 60 l gerechnet). In der Nähe der Duschen sollte auch eine Desinfektions-Fussdusche (gegen Fusspilz) vorhanden sein.



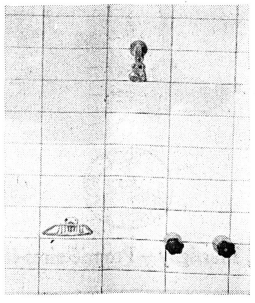
4 Die Armaturen sind hier richtig montiert. Von der Dusche kann kein Wasser über Seifenschale oder Drehknöpfe tropfen und Kalkrückstände ansetzen.

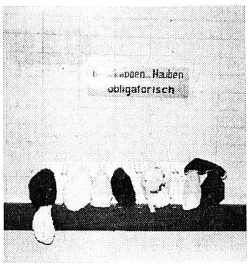


5 «Badekappen und Hauben obligatorisch.» So muss es der Gast kapieren.

6 Einstiegleiter. An diesem Beckenrand kann der Badegast sich überall festhalten, zudem ist hier auch die richtig angebrachte Raststufe (bei zirka 1,25 m Wassertiefe) gut sichtbar.

7 Auch in einem Hotelhallenbad muss Ordnung herrschen. Originelle Hinweise, wie dieser hier aus dem Hotel Stella in Interlaken, sind dem Gast sicher angenehmer als Verbote.





Es schaudert einem schon nur beim Gedanken ans WC, denn dort ist es immer eiskalt. Also weshalb nicht . . .

Die Temperatur sollte zwischen Schwimmhalle und Dusche/WC/Garderobe möglichst keine zu krassen Unterschiede aufweisen.

Dem einen Gast ist ein Handfön zu schwach, er benötigt zuviel Zeit, und er ärgert sich über den schon wieder defekten Apparat. Dem andern sind die an der Wand befestigten Haartrockner zu stark im Luftstrom. Er kann seine Frisur nicht so zurechtmachen wie er es wünschte. Also falsch wie man's einrichtet.

Vom Betrieb her gesehen sind Handföne problematisch. Sie sind reparaturanfällig. Als besser erachten wir an der Wand montierte Warmlufttrockner mit Zeitschaltung; evtl. unterschiedlich in der Höhe montiert oder aber mit Schemeln darunter, damit sich kleinere Personen daraufstellen können. Unter jedem Trockner sollte ein Spiegel angebracht sein.

Hygiene

Haare und ganze Haarbüschel sind, wo immer sie herumliegen oder schwimmen, äusserst unappetitlich, unhygienisch und führen zu Verstopfungen.

Lassen Sie Ihre Gäste obligatorisch Badehauben tragen und halten Sie stets eine Anzahl einfacher, billiger Badehauben auf Vorrat. Haartrockner dürfen sich keinesfalls in unmittelbarer Nähe des Schwimmbeckens befinden. Rücksichtslose Gäste, die ausgekämmte Haare einfach auf den Boden fallen lassen, sind zur Sauberkeit anzuhalten. Vielleicht sagen Sie es mit einem Frisiermäntelchen.

Hin und wieder sieht man ein Schwimmbad mit trübem Wasser und recht oft verursacht das Wasser Augenbrennen.

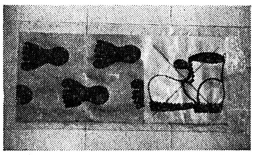
Das Wichtigste in einem Schwimmbad ist doch bestimmt das Wasser. Da so viele verschiedene Menschen im selben Wasser schwimmen, und das Becken im Normalfall nur einmal pro Jahr total entleert und neu gefüllt wird, kann der Wasseraufbereitung und den betreffenden Kontrollen fast nicht genug Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Auf Einzelheiten der technischen Einrichtungen kann hier nicht eingegangen werden, sie sind der SIA Norm 173 zu entnehmen. Die Kontrollen sollten aber nicht nur in Gemeindeschwimmbädern ernst genommen werden, wo strenge Vorschriften bestehen, sondern auch im Hotelschwimmbad. Es ist ebenfalls ein Publikumsbad und eine Beanstandung könnte böse Folgen haben.

Das Messen des pH-Wertes der aussagt, ob das Wasser alkalisch, sauer oder neutral ist, kann leicht von irgendeiner instruierten Person vorgenommen werden. Es ist gerade der nicht korrigierte pH-Wert, der oft das unangenehme Augenbrennen verursacht.

Es ist darauf zu achten, dass bei der Reinigung kein Reinigungsmittel enthaltendes Wasser ins Schwimmbecken oder in eine Ueberlaufrinne, die das Wasser zur Aufbereitungsanlage führt, abfliesst. Diese chemischen Mittel sind ausserordentlich schlecht abbaubar und verunreinigen das ganze Badewasser.

Empfehlenswert ist das Führen eines Kontrollheftes mit Angaben über pH-Wert, Chemikalienzugaben, Luft- und Wassertemperatur, Wasserprobenentnahme für die bakteriologische Untersuchung



und Ergebnisse, Besucherzahl usw. Dazu ein Beispiel aus der Praxis: Das Hotelhallenbad wurde vorübergehend von einem diplomierten Bademeister betreut. Das Wasser war innert kürzester Zeit unkorrigierbar «kaputt». Weshalb? Der Bademeister war sich von den öffentlichen Bädern her an andere Dimensionen gewöhnt und setzte dem Badewasser viel zu viel Chemikalien bei. Hätte er sich anhand eines Kontrollheftes über die früheren Verbrauche orientieren können, wäre das Unglück kaum passiert.

Schwimmbadanlage allgemein

Sind Sie sicher, dass die Einstiegleiter Ihres Schwimmbades intakt ist und nicht plötzlich ein Tritt durchfällt? (Auch das ist mir schon passiert; zum Glück nicht der älteren Dame, die gleich nach mir diese Leiter benutzen wollte.) Kontrollen sind hier wichtig.

Der Badegast sollte nicht seine Armbanduhr aus einem «Versteck» holen müssen um die genaue Zeit zu erfahren. Darüber informiert ihn eine Wanduhr in der Schwimmhalle.

Von Fitnessgeräten ist in letzter Zeit viel die Rede. Dazu ist zu sagen, dass ein ernsthaftes Training an diesen Geräten unmöglich in der Luft der Schwimmhalle stattfinden kann. Aber wollen die Hotelgäste **ernsthaft** trainieren? In den meisten Fällen geht es doch um den Plausch, und den hat man so allein für sich in einem separaten Raum einfach nicht. Wenn die Geräte nicht unter Aufsicht benützt werden oder nicht robuste Ausführungen angeschafft werden, sind sie oft defekt.

Kinder müssen oft zurechtgewiesen werden, wenn sie sich zu ausgelassen benehmen. Einem Ringsherumrennen um das Schwimmbecken ist der Riegel auf ganz natürliche Weise geschoben, wenn das Becken auf einer Seite direkt an die Wand grenzt. So können auch ruhige Zonen geschafft werden.

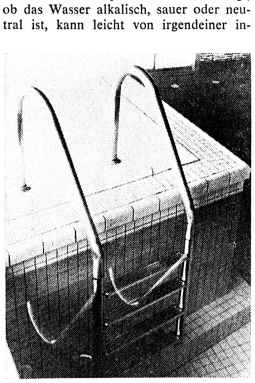
Bei den technischen Anlagen ist grösster Wert darauf zu legen, dass nur korrosionsbeständige Rohre (aus Kunststoff) und Armaturen verlegt bzw. angebracht werden.

Wenn Ihnen an möglichst grossen Einnahmen von auswärtigen Gästen gelegen ist, müssen Sie auch grossen Wert legen auf den Zugang zum Schwimmbad. Es besteht allgemein eine Hemmung, eine gewisse Scheu, vor dem Betreten einer Hotelhalle. Ein separater, gut bezeichneter Eingang ist daher angezeigt.

Zuletzt die simple Frage: Ist ein Hallenbad überhaupt notwendig? Gehört es heute schon fast zur Standardausrüstung für ein Erstklasshotel?

Die Investition ist derart gross, dass sie wohl überdacht werden muss. Mit dem Erstellen einer Schwimmbadanlage ist zudem der Aufwand nicht für alle Zeiten erledigt. Der Betrieb, der Unterhalt, die Betreuung kosten eine Menge Geld. Welche Kosten anfallen, Erfahrungswerte aus verschiedenen Hotelschwimmbädern und über viele Fragen von den Vorabklärungen über Planung und Bau bis zur Eröffnung, darüber gibt der «Leitfaden zur Planung und Führung von Hotelschwimmbädern» Auskunft; Veröffentlichungen des Schweizer Hotelier-Vereins Nr. 2 1973, 2. überarbeitete Auflage.

Dora Körber



Beim SHV-Dokumentationsdienst sind als Lieferantenadressen eingetragen :

Schwimmbadanlagen:

Arizona Pool Co.
4222 Zwingen
061/89 13 13

Centraco AG
Brunnenstrasse 2
8610 Uster
01/87 39 47

Schwimmbad-Zubehör AG
Seestrasse 25
8702 Zollikon
01/65 41 60

Technoteam AG
Seestrasse 89
8700 Küsnacht
01/90 49 49

Klimaanlagen für Hallenbäder:

Meier & Depuoz
Industriestrasse 8627 Grüningen
01/78 73 71

Wera AG
Gerberngasse 23–33
3000 Bern
031/22 77 51

HOTELCO
GASTRO CONSULTING

Social Pavilion-Hallenbad
Prefab Motels-Hotels
Franchising-Lizenzen
Betriebsberatungen-Evaluationen

Offener Brief

An unsere
Kollegen des
Gastgewerbes

9658 Wildhaus, 26. September 1974
AW/ho

Sehr geehrte Damen und Herren

Vor fünf Jahren fassten wir den Entschluss, unser Familienhotel, das Hotel Hirschen in Wildhaus, mit einem Hallenbad zu erweitern. Ständig rückläufige Besetzungsfrequenzen zwangen uns, neue Wege zu suchen. Es war ein schwerer Entscheid, und die Grösse des Vorhabens grenzte bei weitem an unsere finanziellen Möglichkeiten. Trotzdem entschlossen wir uns für diese Flucht nach vorne. Heute geben wir unsere mehrjährige Erfahrung mit dem Hotel-Hallenbad an Sie weiter. Dabei geht es uns hauptsächlich um die Projektierung und Ausführung neuer Hallenbäder zu Tiefstpreisen.

Eine unserer grössten Sorgen war die Konzeption und der Bau des Hallenbades. Jeder wollte uns "helfen", jeder hatte eine neue, noch bessere Idee. Am Schluss wussten wir manchmal selbst nicht mehr, was wir eigentlich wollten. Nebst diesem Problem waren für uns die Bau- und Betriebskostenberechnung ein grosses Fragezeichen. Niemand konnte uns genau beraten. Schliesslich kam das Bad auf über 30 % teurer zu stehen als der Kostenvoranschlag lautete. Dies bedeutete für uns zusätzliche Finanzsorgen. Glücklicherweise wurden damals die Kreditrestriktionen noch nicht so streng gehandhabt. Wer kann sich eine solche Kostenüberschreitung heute noch leisten?

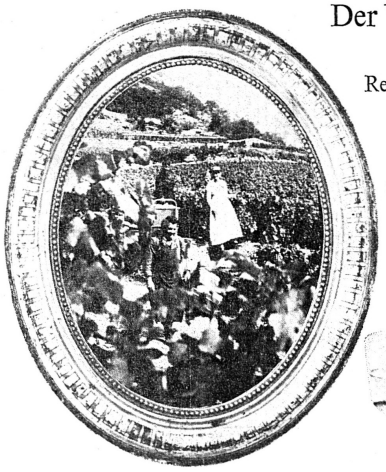
Jetzt, nach bald fünf Jahren "Hallenbaderfahrung" und einer Hotelbesetzungssteigerung von 39 auf 57 % können wir unseren Kollegen die nachfolgenden Tips geben: Ein Hallenbad darf auf keinen Fall den Kostenvoranschlag übersteigen. Die Kosten- und Rentabilitätsberechnung muss sich auf die gegenwärtige Ertragsmöglichkeit des Hotels stützen, nicht auf die budgetierte. Der ganze Bau soll ein Mehrzweckbau sein und weitgehend selbsttragend werden. Der heute unbezahlbare Perfektionismus soll einer praktischen Lösung, wie sie das Standartmodell "SOCIAL PAVILION" darstellt, Platz machen. Generalunternehmungen haben sich heute durchgesetzt. Der Hotelier sollte sich die Vorteile einer solchen Unternehmung zu Nutze machen. Er profitiert dabei von den tieferen, garantierten Preisen sowie von einer besseren Erfahrungsauswertung.

Abschliessend empfehlen wir Ihnen, werter Kollege, rufen Sie uns über unsere Hotelco Gastro Consulting an, wir beraten Sie kostenlos in Hallenbadfragen.

Mit freundlichen Grüssen

Ihre
HOTELCO GASTRO CONSULTING

Hotelco Postfach 14
9658 Wildhaus Tel. 074-5 23 43



Der Wein eines Jahrhunderts...
und der vier Jahreszeiten

Reichtum des Herbstes. Die Pressen singen, es schlägt die Stunde der Belohnung und der Freude.

Willkommen Etoile du Valais. Fendant, rassige Munterkeit.

1874–1974
Seit hundert Jahren pflegt Orsat für Sie immer wieder neu diese herrliche Gabe der Natur.

Alphonse Orsat S.A., Martigny – Propriétaires-éleveurs de vins du Valais

Le tourisme suisse en chiffres pendant l'hiver 1973/74

Le Bureau fédéral de statistique vient de publier et de commenter les résultats du tourisme en Suisse pendant le semestre d'hiver 1973/74. Nous en extrayons ce qui suit: les faibles taux de croissance du mouvement hôtelier ont fait place à une régression au cours du semestre d'été 1973. Cette tendance s'est poursuivie du 1er novembre 1973 au 30 avril 1974.

Alors qu'il avait encore augmenté de 2 % pendant l'hiver de 1972/73, le total des nuitées notées dans l'hôtellerie a diminué d'environ 2 % aussi bien l'été dernier que cet hiver. Les hôtels, pensions et autres établissements similaires ont néanmoins enregistré 13 millions 1/3 de nuitées, ce qui classe cette saison hivernale au deuxième rang des meilleures qu'on ait connues jusqu'ici. Les nouveaux résultats sont ainsi encore de 1/2 % supérieurs à ceux de l'hiver de 1971/72.
De même que celles de l'été dernier, les pertes de cet hiver sont dues essentiellement aux hôtes étrangers. Ils ont fait inscrire 7,62 millions de nuitées, soit 409 000 ou 5 % de moins que pendant la même période de l'année précédente. La part de la clientèle étrangère à l'ensemble des nuitées a baissé ainsi de 59 à 57 %. Les hôtes de Suisse en ont fourni au contraire 5,71 millions, c'est-à-dire 182 000 ou 3 % de plus qu'une année auparavant. Leur apport atteint de la sorte un nouveau record saisonnier.

Motifs de la régression étrangère

La réduction de la clientèle étrangère a eu différents motifs. Le plus important est sans aucun doute la dévaluation de différentes monnaies étrangères par rapport au franc suisse. L'aperçu ci-après fait apparaître un certain parallélisme entre les variations proportionnelles des cours et celles du nombre des nuitées dans l'hôtellerie.

	Variation (%) entre l'hiver de 1972/73 et celui de 1973/74:	
	Cours moyens des billets à la vente, par rapport au franc suisse	Nuitées dans l'hôtellerie suisse
Allemagne	+ 3,8	+ 0,1
France	— 9,2	— 10,6
Belgique	— 6,1	+ 2,1
Etats-Unis	— 7,8	— 17,1
Grande-Bretagne		
Irlande	— 11,8	— 25,0
Italie	— 22,7	— 14,5
Pays-Bas	+ 0,7	— 5,4

Seuls les Belges ont fait inscrire plus de nuitées malgré la dévaluation de leur franc, tandis que les Néerlandais – dont la monnaie est restée stable – ont été moins nombreux.
La crise pétrolière qui s'est déclenchée au début de l'hiver a provoqué, entre autres choses, une élévation massive des frais des transports routiers et aériens, ce qui a eu également des répercussions sur la demande touristique étrangère. Il est cependant difficile d'évaluer les pertes dues à ce facteur.
Vers la fin de 1973, on a observé dans divers pays une hausse des prix et des salaires, malgré un fléchissement sensible de la conjoncture. Ce fait, des augmentations d'impôts dépassant souvent les taux d'inflation et la retenue générale des consommateurs ont vraisemblablement aussi restreint les voyages à l'étranger. Les salaires réduits du fait de la «semaine de trois jours» (pendant la période du 1er janvier au 8 mars 1974) ont eu pour conséquence immédiate une nette diminution de la clientèle britannique.

Capacité de l'hébergement suisse et des régions

En moyenne saisonnière, la statistique suisse du tourisme a porté sur environ 8000 hôtels et établissements similaires; 6400 d'entre eux (ou les quatre cinquièmes) étaient ouverts. Quant au nombre des lits d'hôtes, il s'élevait à 276 200, soit à 2 1/2 % de plus que pendant l'hiver de 1972/73; les trois quarts d'entre eux, autrement dit quelque 203 600 (+ 2 1/2 %), étaient à la disposition de la clientèle dans les établissements ouverts.
La capacité d'hébergement se répartit de la manière suivante: un sixième dans les Grisons, un huitième en Suisse centrale, autant en Valais, un dixième dans l'Oberland bernois, au Tessin, sur les rives du Léman ainsi que dans la partie nord-est du Plateau, enfin, à peine un cinquième dans l'ensemble des régions restantes. On a recensé 38 % des lits d'hôtes offerts dans la zone alpestre, 23 % dans celle des lacs, 12 % dans les grandes villes et 27 % dans les autres zones.

Taux d'occupation des lits

En moyenne saisonnière et nationale, le taux d'occupation des lits disponibles dans l'hôtellerie atteint 36 %, c'est-à-dire 1 point 1/2 de moins que pour le semestre d'hiver de 1972/73. Les chiffres correspondants dépassent la moyenne générale dans: les régions de sports d'hiver (50 %), les grandes villes (46 %), les Grisons (54 1/2 %), les Alpes vaudoises (47 %), le Valais (40 %), le bassin lémanique (39 %), la partie nord-est du Plateau (37 1/2 %) et l'Oberland bernois (37 %). Exception faite des Alpes vaudoises et de la Suisse orientale, toutes les régions et toutes les zones présentent des taux d'occupation inférieurs à ceux de l'hiver précédent. La régression est particulièrement marquée en Valais (de 45 à 40 %).

La demande

L'évolution mensuelle de la demande pendant le semestre d'hiver de 1973/74 a été caractérisée par un net ralentissement du mouvement hôtelier en avril. Au regard du même mois de l'année dernière, le total des nuitées a diminué de 205 000 ou de 7 1/2 %. Cette régression provient en partie du fait que Pâques tombait cette fois-ci une semaine plus tôt qu'en 1973. De cette manière, le trafic pascal apparaît en partie dans les résultats de mars et non plus exclusivement dans ceux d'avril comme en 1973. Cela se remarque avant tout pour les hôtes français. Au cours des cinq autres mois d'hiver, l'ensemble des nuitées n'a baissé que de 22 000, les pertes de décembre (–3 %), janvier (– 1 %) et mars (– 1/2 %) ayant été partiellement compensées par les gains réalisés en novembre (+ 4 %) et février (+ 1 %).

Variation des nuitées étrangères par pays

Comme on l'a déjà mentionné plus haut, la clientèle étrangère a diminué de 5 % dans l'ensemble. La régression la plus grave concerne les hôtes britanniques. En effet, le total de leurs nuitées se chiffre à 485 000, soit à 162 000 ou 25 % de moins que l'hiver précédent; il atteint ainsi le niveau le plus bas enregistré depuis le semestre d'hiver de 1954/55. Cet hiver, les Anglais étaient dans toutes les régions du pays moins nombreux qu'une année auparavant; cela est particulièrement vrai en Valais, aux Grisons, en Suisse centrale et dans l'Oberland bernois.

France

En régression de 126 000 ou de 10 1/2 %, le nombre des nuitées des hôtes français s'établit à 1,06 million, résultat le plus faible obtenu depuis l'hiver de 1959/60. Excepté les Grisons, toutes les régions ont été touchées par ce recul, notamment le Valais et le bassin lémanique.

Etats-Unis

Après être resté stagnant pendant l'hiver de 1972/73, l'apport touristique des Etats-Unis s'est considérablement réduit. La clientèle nord-américaine a fait inscrire 121 000 nuitées (17 %) de moins que l'hiver précédent. Les pertes ont été ressenties principalement en Valais, mais aussi aux Grisons et dans les autres régions.

Italie

Le total des nuitées des hôtes italiens, qui avait déjà diminué de 25 % durant le semestre d'été de 1973, a encore baissé de 77 000 unités ou de 14 1/2 %. Il n'a augmenté qu'en Suisse orientale, mais la clientèle italienne a été moins abondante surtout en Valais, dans les Grisons et au Tessin.

Pays-Bas

Les Néerlandais ont fourni 334 000 nuitées, soit 19 000 ou 5 1/2 % de moins que pendant l'hiver de 1972/73. Leur affluence a été plus faible en particulier dans les régions de sports d'hiver de la Suisse orientale et des Grisons.

Allemagne

La demande allemande est restée stationnaire à un niveau élevé (2,62 millions de nuitées). Elle a été plus soutenue en Suisse centrale, au nord-est du Plateau, dans l'Oberland bernois et en Suisse orientale, tandis qu'elle a diminué en Valais, sur les bords du Léman et au Tessin.

Belgique, Scandinavie et pays d'outre-mer

Le développement de la clientèle belge a continué durant l'hiver de 1973/74. Au cours de cette période, on a noté pour la clientèle belge 602 000 nuitées, soit 2 % de plus qu'une année auparavant. L'apport supplémentaire a profité en grande partie aux Alpes vaudoises, où l'affluence belge s'est accrue d'un huitième.

Le mouvement touristique en provenance de la plupart des pays qui n'ont pas encore été mentionnés s'est également intensifié. C'est le cas notamment de celui de la Scandinavie (+ 5 %), de l'Afrique (+ 6 %), de l'Amérique latine (+ 7 %), du Japon (+ 12 %), de l'est et du sud-est de l'Europe (+ 15 %) ainsi que de l'Australie (+ 21 %).

Classement par nation et variations

Avec leurs 2,62 millions de nuitées, les Allemands se classent comme de coutume au premier rang de la clientèle étrangère. Viennent ensuite les Français (1,06 million de nuitées), les Belges (600 000), les Nord-Américains (590 000), les Britanniques (490 000), les Italiens (450 000) et les Néerlandais (330 000). Les Belges ont ainsi gagné deux places aux dépens des Nord-Américains et des Anglais.

La composition de la clientèle étrangère a passablement changé au cours des cinq derniers hivers. La part des Allemands a passé de 30 à 34 1/2 % et celle des Belges de 7 à 8 %, cela au détriment de la proportion des Français (recul de 17 à 14 %), des Nord-Américains (de 9 à 8 %), des Britanniques (de 8 1/2 à 6 1/2 %) et des Italiens (de 7 à 6 %).

Leurs régions préférées

Les Allemands, les Belges et les Hollandais ont fréquenté surtout les zones de sports d'hiver, notamment les Grisons. Les Français se sont rendus de préférence en Valais et sur les bords du Léman; les Britanniques dans le bassin lémanique, l'Oberland bernois et les Grisons. Quant aux Nord-Américains et aux Italiens, ils sont descendus principalement dans les villes de Zurich, Genève et Lausanne.

Durée de séjour

Compte tenu de l'ensemble de la saison et du pays, la durée moyenne des séjours dans l'hôtellerie s'est étendue de 3,54 à 3,58 nuitées par arrivée. La progression est de 3,34 à 3,39 pour les hôtes du pays et de 3,68 à 3,72 nuitées pour la clientèle étrangère. La moyenne correspondante est supérieure pour les Belges (6,4 nuitées), les Hollandais (4,5), les Allemands (4,4) et les Britanniques (4,0), mais, nettement inférieure pour les Nord-Américains (3,1), les Italiens (2,3) et les Japonais (1,9).

Les clients sont restés bien plus longtemps à la montagne (6,4 nuitées) que dans la zone des lacs (2,8), les grandes villes (2,3) et les autres zones (2,4).

Régions de sport d'hiver

Dans l'ensemble, les régions de sports d'hiver ont déclaré 250 000 nuitées (3 1/2 %) de moins que pour la saison d'hiver de 1972/73. La réduction s'est produits à raison d'un tiers dans les centres de sports d'hiver du Valais (– 9 1/2 %), d'un sixième dans ceux de l'Oberland bernois (– 5 %) et d'un sixième également en Suisse centrale (– 12 %). Une importante régression s'est manifestée aussi dans les stations de ski de la zone jurassienne (– 14 %). On note en outre une fréquentation un peu plus faible des régions analogues des Alpes vaudoises et de la Suisse orientale (– 1 % dans les deux cas). En revanche, grâce aux championnats mondiaux de ski alpin en février 1974, les résultats des stations grisonnes ont de nouveau atteint le niveau de l'hiver précédent.

En moyenne générale, le total des nuitées s'est réduit de 4 % dans la zone des lacs et de 1 % dans les grandes villes, tandis qu'il s'est accru de 5 % dans les zones restantes.

Autres régions

Sur les onze régions touristiques, seuls les Grisons (+ 1/2 %), la Suisse orientale et la partie ouest du Plateau (+ 4 % dans les deux cas) ont enregistré plus de nuitées. En Suisse orientale, les gains sont dus dans une large mesure à la fréquentation plus importante de Bad Ragaz, où les bains sont, pour la première fois, restés ouverts également en hiver.

C'est dans l'hôtellerie valaisanne que la clientèle a le plus diminué (– 9 1/2 %), la régression s'étant produite pour près de la moitié à Zermatt. Le mouvement touristique a également perdu de son ampleur au Tessin, dans le Jura, en Suisse centrale (– 3 1/2 % dans chaque cas), dans l'Oberland bernois, sur les bords du Léman (– 1 1/2 %) et dans les Alpes vaudoises (– 1 %). On ne constate pas de modification notable dans la partie nord-est du Plateau.

La part du total général des nuitées revenant aux différentes régions et zones n'a pas beaucoup changé au cours des cinq derniers semestres d'hiver. Les contrées alpestres en ont enregistré la moitié, les Grisons en notant un quart à eux seuls. On en a déclaré en outre un huitième environ pour chacune des régions urbaines (nord-est du Plateau et bassin lémanique) et autant pour le Valais. Quant aux autres parties du pays, elles en ont toujours eu moins de 10 %.

A Bâle, du 11 au 19 octobre 1975

«Snow 75», un salon des sports d'hiver

(ATS) Pour la première fois, un Salon mondial consacré au ski, à la neige et aux sports d'hiver aura lieu dans les halles de la Foire suisse d'Echantillons, à Bâle, du 11 au 19 octobre 1975. Grâce à cette manifestation, Bâle se transformera pendant 6 jours en une station de sports d'hiver.

Ce nouveau salon de Bâle a suscité un vif intérêt puisque 150 exposants se sont déjà inscrits bien que le délai d'inscription coure jusqu'à fin novembre 1974.
Le directeur de la Foire suisse d'Echantillons, M. F. P. Walthard, a relevé, au cours d'une récente conférence de presse, que la conception et le but de «Snow 75» s'écartent beaucoup d'une foire spécialisée ordinaire. Ce salon n'est pas seulement une foire spécialisée pour les articles de sports d'hiver comme il en existe déjà ailleurs. Elle ne veut en aucun cas concurrencer de telles manifestations. Snow 75, a relevé M. Walthard, veut tout au contraire et en plus du contact entre les producteurs et le commerce «montrer à un large public la beauté des sports d'hiver et lui faire comprendre l'utilité morale et physique de ces sports».

Une tribune d'informations sur le tourisme d'hiver

L'offre présentée par «Snow 75», qui se tiendra à l'avenir tous les ans, sera vaste. On peut dire que ce salon sera une tribune d'informations sur le tourisme d'hiver. Tous les sports d'hiver y seront présentés; on y verra beaucoup de démonstrations et les visiteurs eux-mêmes pourront y prendre part. Par ailleurs, des journées d'information, des symposiums et des séminaires auxquels prendront part des spécialistes de tous les domaines seront organisés.

La conférence de presse a été organisée à l'occasion de la séance constitutive du comité de patronage de «Snow 75», une manifestation d'un grand intérêt pour l'industrie touristique suisse sur laquelle nous reviendrons naturellement périodiquement. Le comité a élu à sa tête le président de la Fédération internationale de ski, M. Marc Hodler, de Berne; il est composé de 37 membres, spécialistes venus de 8 pays.

20 octobre: votation fédérale sur l'initiative contre l'emprise étrangère

Un point de vue féminin

Parce que je suis une femme, je n'ai pas pu me prononcer sur l'initiative, dite Schwarzenbach, qui a été repoussée par les citoyens suisses en juin 1970. Mais aujourd'hui, j'ai enfin l'occasion d'exprimer mon avis sur le délicat problème que pose la présence d'une population étrangère. Il s'agit, en l'occurence, de dire oui ou non à l'expulsion d'un peu plus de 500 000 étrangers, voulue par un mouvement né en Suisse alémanique qui se nomme Action nationale.

Je sais que le Conseil fédéral a décidé une stabilisation absolue de la population étrangère et que celle-ci sera suivie d'une réduction progressive du nombre des étrangers. Je suis très satisfaite de cette décision de nos autorités, car, bien qu'elle exigera de nous tous des sacrifices économiques, elle donnera satisfaction à de nombreux hommes qui n'appréciaient guère l'accroissement continuel de la population étrangère. Ces hommes évoquent surtout le fait que si l'accroissement continuait, nous n'aurions plus été «entre nous», mais je vois les choses autrement.

Le salaire réel

C'est que, me semble-t-il, la présence d'étrangers a aussi pas mal d'avantages. Ainsi, pour nous femmes, le fait que ce ne soient pas nos époux qui travaillent dans les équipes de nuit, qui effectuent les œuvres les plus salissantes et les plus pénibles est très appréciable. Et puis, est-ce par hasard que le salaire réel dont dispose nos ménages a augmenté, pour ainsi dire parallèlement à l'arrivée de la main-d'œuvre étrangère?
J'ai appris qu'en 1914 la Suisse comptait aussi une très forte proportion d'étrangers, 17,3 % exactement. A l'époque, le Conseil fédéral sut diminuer l'importance de cette population étrangère sans créer une situation dramatique. Et je suis certaine que si aujourd'hui le Conseil fédéral assure réduire progressivement le nombre des étrangers, il réussira aussi bien qu'avant.

Etrangers malgré eux

Mais si je suis résolument opposée à l'initiative de l'Action nationale, ce n'est pas seulement parce qu'elle remet en cause la sécurité et le bien-être de nos familles. La proposition de l'Action nationale, en effet, m'apparaît surtout inhumaine à l'égard des étrangers. Comment accepter que l'on renvoie de Suisse des enfants qui y sont nés, qui ne parlent que notre langue et qui n'ont pour amis que des petits Helvètes, sous le simple prétexte que leurs parents sont étrangers? En France, cela ne serait pas possible, car tout enfant né dans le pays acquiert automatiquement la nationalité française. Chez nous, devons-nous abuser du droit helvétique pour créer des drames humains?
L'initiative prévoit, seule exception, que le personnel hospitalier pourrait rester en Suisse. Je n'ignore pas que près du 80 % des 75 000 étrangers qui travaillent dans nos hôpitaux sont des femmes et je suis bien convaincue que si les maris sont expulsés, les épouses ne vont pas rester au service des hôpitaux suisses. Si nous ne refusons pas l'initiative de l'Action nationale, nous risquons en conséquence de connaître de nombreux accidents dans des hôpitaux dont le personnel, réduit à peu de chose, sera totalement débordé par les événements.

NON au désordre et à la xénophobie

Je crains que beaucoup d'entre nous ne mesurent ce que contient de tragédie le fait que cinq cent mille personnes soient contraintes de faire leurs valises. 500 000 personnes, un chiffre à la dimension des plus grands drames de notre temps! Le passeport suisse serait définitivement marqué du sceau de la honte. Une marque d'autant plus amère que nous la connaîtrions dans le désordre des usines vidées de leurs ouvriers, des amis séparés, des enfants expulsés sur un sol inconnu. Nous avons la possibilité, en faisant confiance au Conseil fédéral, de résoudre le problème des étrangers avec efficacité, mais sans créer de dangereux bouleversements. L'initiative qu'il faudra refuser le 20 octobre est celle de l'extrémisme aveugle. D'autres, plus modérées, sont pendantes, qui ne manqueront pas de connaître le succès si d'aventure nos autorités ne procédaient aux mesures promises. Il nous faut donc prouver, en disant fermement non à l'Action nationale, que la xénophobie n'est pas la maladie honteuse de l'ère de la prospérité.

Denise G. Filistorf

Conférence économique avec les hautes autorités du pays

M. E. Brugger, président de la Confédération, a présidé à Berne, une vaste discussion sur la situation économique actuelle. Ont pris part à ce débat: MM. G.-A. Chevallaz, chef du Département fédéral des finances et des douanes, L. Schürmann, directeur général de la Banque nationale suisse, P. Jolles, directeur de la Division du commerce, F. Kneschaurek, délégué aux questions conjoncturelles, ainsi qu'une importante délégation de l'Union suisse des arts et métiers, dirigée par M. R. Etter, conseiller national. Les représentants d'importants secteurs de l'économie, des arts et métiers (industrie du bâtiment, commerce, hôtellerie, industrie automobile, arts graphiques) ont exposé les difficultés qu'ils rencontrent actuellement dans leur secteur respectif, difficultés qui, selon eux, pourraient bien s'aggraver dans un proche avenir. Les représentants du Conseil fédéral et de la Banque nationale ont déclaré qu'ils comprenaient l'importance des problèmes soulevés au cours du débat et étaient disposés à poursuivre la discussion en contact étroit avec les organisations intéressées.

Nouveaux rabais de devises sur les billets d'avion

En raison des différences, dues au change, sur les prix des billets d'avion vendus en Suisse et ceux vendus en France et en Italie, de nombreux billets pour des vols au départ de la Suisse étaient achetés dans les pays voisins. C'est pourquoi, l'Office fédéral de l'air a autorisé Swissair, ainsi que les autres compagnies aériennes travaillant en Suisse, à accorder de nouveaux rabais de devises sur les tarifs IATA payés en francs suisses.

Les prix des billets, payés en francs suisses, pour des vols à destination de l'Amérique du Nord et du Sud, l'Amérique centrale, l'Afrique, le Proche et l'Extrême-Orient ont baissé de 10 à 16 % depuis le 15 septembre 1974. Ces rabais s'appliquent aux tarifs normaux en première et en classe économique, ainsi qu'aux tarifs excursion 14/21 jours et 22/45 jours sur les lignes de l'Atlantique du Nord.

Cette mesure permet de réduire considérablement les différences existant entre les tarifs en francs suisses et ceux en devises étrangères.

Die Probleme der italienischen Küsten

In Latina, der Provinzhauptstadt südlich Roms, nahe der von der Umwelt bedrohten Küste gelegen, versammelten sich diesen Sommer auf Einladung des italienischen Nationalverbandes der Ingenieure und Architekten und unter dem Patronat des Ministers für Tourismus und Veranstaltungen, Fachleute, Techniker und Wissenschaftler, um zur Lösung der Probleme Umweltverschmutzung der Küsten und Küstenzonen beizutragen.

Hier, wie überall in Ländern, in denen sich Industrie, aber auch Tourismus rasch entwickelten und weiter expandieren, ist die Frage nach der indiskriminierten Nutzung von Landschaft und besonders der Küstenstreifen ein Problem, das die italienischen Fachleute besorgt beschäftigt: «Negative Eingriffe jeder Art in die Küstenlandschaften Italiens müssen angeprangert werden, Schäden, die oft eine definitive, nicht wieder gutzumachende Zerstörung oder Veränderung der Natur, des Umweltcharakters und der geographischen Basis zur Folge haben, müssen verhindert werden.»
Diese Probleme, so meinten «unisono» alle Teilnehmer, betreffen bedauerlicherweise heute mehr oder weniger alle Küsten Italiens. Die etwa 8000 km Küstenstreifen der Halbinsel haben nicht nur einen imminenten Wert für den Tourismus und die Naherholung, sie sind auch die primäre Quelle für das «Ueberleben» und das Einkommen der dort lebenden Bevölkerung.

Das Hinterland leidet mit

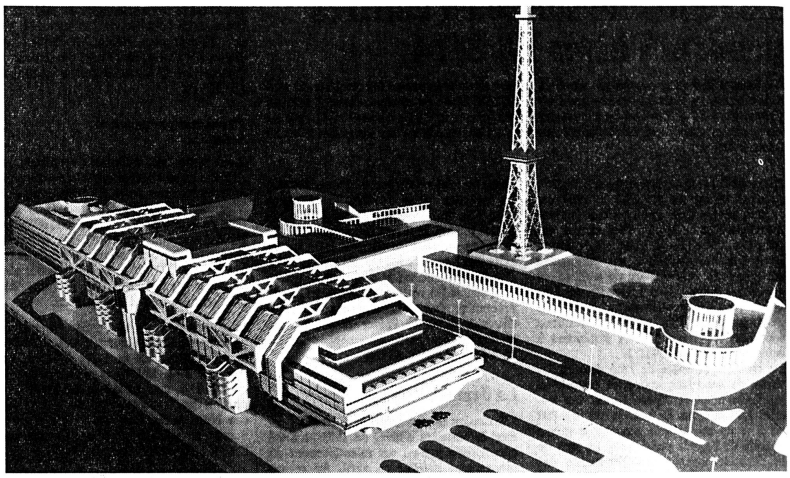
Darüber hinaus haben die ökologischen Konditionen der Küste einen starken Einfluss auf das Hinterland, wo besonders grosse Agglomerationen urbanen Charakters, Gross- und Industriestädte angesiedelt werden, in denen die für das ganze Land lebenswichtigen ökonomischen Aktivitäten ablaufen. Die «Rettung» der Küste muss daher ein Globalziel für eine Politik zur Wiederherstellung des Gleichgewichts zwischen Menschen und Umwelt werden.
Vier Themen standen bei der Abwicklung des Kongresses im Vordergrund:

- Schutz der Küstengewässer vor Verschmutzung durch Abwässer der Siedlungen und Industrieanlagen sowie vor der Verunreinigung durch die Schifffahrt;
- Sicherheit der Häfen, sowohl für die kommerzielle Schiffahrt, als auch für Sportschiffahrt;
- Schutz des Küstenstreifens und des nahen Hinterlands vor unkontrollierter Nutzung;
- Bauprojekte längs der Küstenzonen (Industrie und Wohnsiedlungen, Hotelanlagen) sowie Anlage von Nationalparks, Oasen der Erholung usw.

Wie man sieht, handelt es sich um eine umfangreiche Liste von Argumenten, die Besorgnis erregen und – das ist die Ansicht des Regionalverbandes für Fremdenverkehr EPT Latina – alle betreffen bedauerlicherweise auch die Küsten dieser Provinz.

Zu spät?

Die Alarmsignale wurden, vielleicht zu spät, von den verschiedenen kompetenten Organen und von «Italia Nostra» gegeben, denn jetzt ist die Zerstörung vieler Kilometer Dünenlandschaft und Buschbewachsung bereits Tatsache. Die «Superbauten» im Nationalpark des Circeo haben eine der letzten Oasen der Region Latina verschandelt, die Strände der dicht unter der Küste liegenden Seen sind verbaut, das ganze Litorale (die Küste zwischen Circeo und Terracina) ist «zementiert», ein urbanistisches Chaos herrscht in Formia und Gaeta, wo man nicht nur längs der Küste Industrieanlagen gebaut hat, sondern sogar auf Terrain, das im Meer aufgeschüttet wurde. Der Bau eines neuen Wärmekraftwerks in Vignali wird die Zerstörung der Landschaft endgültig besiegeln.
Nun, der Kongress fasste Resolutionen und erhob schwerwiegende Anklagen. Wird es noch etwas nützen? Die Frage bleibt offen, zu viele Kompetenzen müssen angesprochen werden, und nur wenige Zuständigkeiten können erreicht werden. Wie überall in Fragen des Umweltschutzes, würde hier nur gesunder Menschenverstand und Selbstbeschränkung des einzelnen, der Interessentengruppen und der Behörden nützen. -st



Eine Milliarde für Berlins Kongresszentrum?

Politiker fürchten bei dem Mammutbau am Funkturm eine Kostenexplosion ohnegleichen

Durch ein riesiges Kongresszentrum in unmittelbarer Nachbarschaft der Ausstellungshallen am Funkturm will Westberlin zum Kongresszentrum Nummer 1 in der Welt werden. Doch der 320 Meter lange, 80 Meter breite und 42 Meter hohe Mammutbau, der gleichzeitig 7200 Kongressteilnehmer aufnehmen kann, ist bereits harten Attacken ausgesetzt, während er baulich noch im Anfangsstadium steckt. Der neuste «Hieb» kommt vom CDU-Landesvorsitzenden Lorenz. Er äusserte Befürchtungen, dass die endgültigen Baukosten für das riesige Projekt auf eine Milliarde Mark ansteigen. 1971 wurden die Baukosten noch mit knapp 300 Millionen Mark kalkuliert. Inzwischen sind die Planer bei etwa 430 Millionen. Peter Lorenz: «Es ist zweifelhaft, ob sich die Stadt mit dem teuersten Kongresszentrum der Welt ein derartig aufwendiges Renommierstück leisten kann.» Der CDU-Chef forderte eine «erneute kritische Prüfung der Planungen» für das Kongresszentrum, mit dessen Fertigstellung für 1978 gerechnet wird. In diese Prüfung sollten laut Lorenz auch die künftigen Unterhaltungskosten eingeschlossen werden, da auch sie noch völlig ungewiss sind. Während der Berliner Senar von einem jährlichen Zuschuss von 3,2 Millionen Mark spricht, zitiert Lorenz Fachleute, die von 50 bis 60 Millionen Mark sprechen. Als Vergleich nennt er das mit seinen 3000 Plätzen wesentlich kleinere Hamburger Kongresszentrum, das schon jetzt einen jährlichen Zuschuss von 12 Millionen Mark erfordern soll.

Berlins Bausenator Dr. Klaus Riebschläger versuchte die Aeusserungen von Lorenz abzuschwächen. Er betonte, dass sich der Senat stets sehr sorgfältig mit der Kostenentwicklung für das Kongresszentrum beschäftigt habe. Ausserdem sei die gewerkschaftseigene Baufirma «Neue Heimat» angewiesen worden, noch in diesem Jahr einen «zeitnahen Kostenüberblick» vorzulegen. nd

Ahornblätter

Mehr Zimmer und weniger Touristen

In der kanadischen Küstenprovinz Nova Scotia ist Tourismus die drittgrösste Industrie. Auch hier macht sich ein Absinken des Touristenzustromes aus den USA bemerkbar – was um so mehr ins Gewicht fällt, weil eine Anzahl neuer Hotels eröffnet wurden. Allein in Halifax kletterte die Zahl der Hotelzimmer seit Mai 1973 von 738 auf 1526 Zimmer. In diesen Zeitabschnitt fällt die Eröffnung des Château Halifax (312 Zimmer) und des Holiday Inn (240 Zimmer) und die Vergrösserung des Lord Nelson von 230 auf 360 Zimmer und der Citadel von 94 auf 200 Zimmer.
Das stete Steigen der Preise und die Schwäche des US-Dollars werden als Gründe für die geringere Zahl der Touristen aus USA erwähnt, ebenso das Wetter. Typisch die Bemerkung eines Nova Scotia Korrespondenten im «Toronto Star»: – «Kommt zurück, Touristen, es regnet nicht mehr.» Nun setzen die Neuschotten ihre Hoffnung auf eine erfolgreiche Werbung im Herbst, obwohl im Vorjahr fast 60 % aller Touristen im Juli und August eintrafen.
Nova Scotias Einnahmen aus dem Tourismus erreichten im Vorjahr die Höhe von 70,1 Mio Dollar. Das Tourismus-Ministerium der atlantischen Küstenprovinz lässt sich die Werbung im Jahr rund 1 Million Dollar kosten.

Tourismuswerbung in Flammen

Man hat die Canadian National Exhibition, die jeden Sommer über 3 500 000 Schaulustige anlockt, als Kanadas grösste Attraktion nach den Niagarafällen bezeichnet. In diesen Tagen stand Spaniens «Expotur» im Brennpunkt des Interesses; eine attraktive und kostspielige Werbung für Spaniens Tourismus.
Spanien hatte das ganze International Building der Canadian National Exhibition gemietet und keine Kosten gescheut, um die Ausstellung glanzvoll zu gestalten. Grossartige Flamencotänzer, Musiker, Filme, Kunstschätze und mittelalterliche Rüstungen, wie auch Schöpfungen des Kunsthandwerkes und ein Spezialitäten-Restaurant machten die Schau besonders wirkungsvoll. Sie war der Höhepunkt der CNE 1974, doch war ihr kein Happy-end beschieden. Während einer Nacht vernichtete ein Feuer, das nicht sogleich entdeckt wurde, alle Ausstellungsobjekte. Auch das International Building brannte; nur die Mauern widerstanden den Flammen.
1975 steht die Canadian National Exhibition im Zeichen Italiens.

Bombengeschäft dank Streik

Alle Hotels im Stadtkern von Toronto sind zu 100 % belegt. Das bestätigen alle grösseren Betriebe. Ursache dieses Mini-Booms ist der Streik der Angestellten der städtischen Verkehrsbetriebe. Sie fordern eine 40prozentige Lohnerhöhung. Das rapide Steigen der Lebenskosten hat eine Streikwelle in vielen Sektoren der Nation verursacht. Nun streiken auch die Matrosen der kanadischen Schiffe, welche die Grossen Seen befahren und die Angestellten der Montrealer U-Bahn.
Während die Stillegung der Autobusse, der U-Bahn und der Strassenbahnen einen Zustrom aller verfügbaren Autos verursacht, führt das darauf folgende Mini-Verkehrschaos zu einer 100 %igen Belegung der Hotels in der Innenstadt und deren Umgebung. Andererseits leiden die Restaurants darunter. Verständlicherweise meiden alle jene, die nicht unbedingt in der Innenstadt zu tun haben, den Stadtkern.

Rekordeinnahmen in Sicht
Auch in Kanada – weniger Amerikaner

Dan Wallace, Direktor des staatlichen Canadian Government Office of Tourism, meldet einen 10prozentigen Rückgang der Besucherzahl aus den USA. Er ist aber dennoch der Ansicht, dass 1974 ausländische Touristen in Kanada 1,5 Milliarden Dollar ausgeben werden, verglichen mit 1,4 Milliarden Dollar im Vorjahr. Wegen der steigenden Ausgaben kanadischer Touristen im Inland erwartet Wallace Gesamteinnahmen aus dem Tourismus von 3,5 Milliarden Dollar, was 1974 zu einem Rekordjahr machen würde.
Für Kanada wird Tourismus eine immer wichtigere Industrie, die zurzeit bereits mehr als 750 000 Personen beschäftigt. Der bei den staatlichen Stellen vorherrschende Optimismus wird von Kanadas Hoteliers und Moteliers geteilt. Gemäss einer soeben veröffentlichten Uebersicht sind hier rund 500 Millionen Dollar für den Bau von Hotels und Motels vorgesehen. Besonders Montreal und die Provinz Quebec erwarten natürlich sehr viel von der Sommerolympiade 1976.
Ob und in welchem Ausmass der inflationäre Trend, begleitet von Kursstürzen an den Börsen, die verfügbaren Dollars und die Reiselust mindern wird, kann kaum vorausgesehen werden. Interessanterweise sind die Agenturen europäischer Fluglinien oft optimistisch. Beispielsweise meldet die Lufthansa für 1974 eine Buchungszunahme von 20 %, was zur Wiedereinstellung von Personal, das nach der Hochsaison entlassen werden musste, führte. Immer noch gehören Kanadier zu den reiselustigsten Zeitgenossen, die zudem – so scheint es – lieber an heute als an morgen denken.

Japanische Pläne

The Prince (406 Zimmer) – mit einem Aufwand von 23 Millionen Dollar erbaut und am 10. Juli offiziell eröffnet – steht als erstes japanisches Hotel in Nordamerika im Brennpunkt des Interesses. Das Hotel der Luxusklasse ist Eigentum des Seibu Mischkonzernes, dessen Aktiva sich auf fast drei Milliarden Dollar beziffern. Seibu hat ambitionierte Expansionspläne. Obwohl es in so kurzer Zeit nach der Eröffnung kaum möglich ist, den Erfolg des Prince-Hotels einzuschätzen – es ist bisher durchschnittlich zu 60 % belegt –, hat der Seibu-Konzern bereits eine Erweiterung des Prince beschlossen. Ein 22stöckiger Bau wird die Zahl der Zimmer um 250 auf 656 erhöhen.
The Prince liegt an der Peripherie Torontos. Die Zimmerpreise reichen von 27 Dollar bis zu 475 Dollar für die Imperial Suite. Die Restaurants, darunter das Katsura (mit japanischen Spezialitäten), erfreuen sich – trotz der relativ höheren Preise – eines sehr guten Zuspruches. Das ambitionierteste Projekt ist The Royal Box (170 Sitze), ein Nightclub, der eine Revue mit 10 Mitwirkenden und eine 5-Mann-Kapelle bietet.
Da The Prince mit keiner nordamerikanischen Hotelkette assoziiert ist, wurde für Zimmerreservierungen eine Zusammenarbeit mit Loew's und den Western International Hotels arrangiert. Von den 31 Hotels der Prince-Kette befinden sich 29 in Japan; die beiden anderen Häuser sind in Guam und Toronto. Im Augenblick studiert Kikuo Yamazaki, Executive Vice President von Prince International, weitere Expansionspläne, vorerst in Kanada und in Hawai. Walter Jelen

Neues Hotel in Hongkong

Vor wenigen Tagen hat die Tochtergesellschaft für Hotelbauten der Japan Air Lines in Hongkong das 28stöckige Hotel Plaza eröffnet. Das 850-Zimmer-Haus liegt in der Nähe des Victoria-Parks und besitzt neben verschiedenen Restaurants ein eigenes Einkaufszentrum und eine Parkgarage für 800 Autos.

Mit seinem besonderen Gepäckdienst und der Zollabfertigung im eigenen Haus ist das Hotel speziell für die mühelose Aufnahme grosser Reisegruppen eingerichtet. – Mit der Eröffnung des Hotels Plaza betreibt die Tochtergesellschaft der Japan Air Lines nun vier Grosshotels in Hongkong, Djakarta, Okinawa und Guam. Der Bau weiterer Hotels in Tokio, Kyoto, Narita und Paris ist geplant.

Alpenwerbung

Die vor zwanzig Jahren, im September 1954, im Münchener Karls-Palais von Oesterreich, der Schweiz, Italien, Frankreich, Monaco, Jugoslawien und der Bundesrepublik Deutschland gegründete «Gemeinschaftswerbung der Alpenländer» hielt in Innsbruck im neuen Kongress-Palast ihre 42. Jahrestagung ab. Der jetzige Vorsitzende, Ministerialrat Dr. H. Langer-Hansel (Wien, Oesterreichische Fremdenverkehrswerbung), konnte über erfreuliche Aktivitäten trotz eines relativ geringen Etats während dieser Zeit berichten. Die Werbearbeit beschränkte sich auf Grund der ungenügenden finanziellen Mittel auf die USA und Kanada; nur kurze Zeit hindurch wurden auch die südamerikanischen Staaten mit Material in Spanisch und Portugiesisch bearbeitet. Der zehn Jahre hindurch mit guten Erfolgen für nordamerikanische Autotouristen veranstaltete «Alpine Motoring Contest» wurde im Frühjahr 1974 in New York abgeschlossen, um mehr Mittel in eine Verkaufsangebotswerbung stecken zu können, die alle Mitglieder für zweckmässig halten.

Der erste Prospekt für die neue Aktion, die in Amerika bereits läuft und zunächst den Reiseveranstaltern zirka 160 Alpentouren anbietet, wird bald in einer zweiten Auflage mit Ergänzungen herauskommen. Die Innsbrucker Arbeitstagung verabschiedete weiter einen TV-Spot, der kurz pointierte Alpenattraktionen farbig mit spritzigem Text in amerikanischen Fernsehstationen darbieten wird. Weiterhin beschloss man die sofortige Neuauflage – selbstverständlich in Neubearbeitung – des vergriffenen Alpen-Prospektes mit der seinerzeit als besonders glückliche Lösung angesehenen Alpenpanoramakarte. Im weiteren Verlauf der Sitzung wurden verschiedene andere Werbeprojekte diskutiert. ffs.

Jetzt «Kriegsversicherung»

Erstmals in der Geschichte des Tourismus werden jetzt deutsche Reiseveranstalter die Möglichkeit haben, durch eine Versicherung den Rücktransport von Urlaubern aus Krisengebieten zu decken und sich vor finanziellen Folgen zu schützen. Sogar Flugzeugentführungen werden in den Bedingungen der «Krisenversicherung» berücksichtigt, die von der britischen Versicherungsgruppe Lloyds London in Zusammenarbeit mit der deutschen Touristik-Assekuranz-Service GmbH (TAS) in Frankfurt abgewickelt wird. Wie aus Frankfurt mitgeteilt wurde, soll die Prämie pro Kunde 1.50 bis 2 DM betragen. Die Versicherung umfasst Krieg, Invasion, Feindseligkeiten, Rebellion, Aufruhr und innere Unruhen sowie jede vorsätzliche Handlung oder Sabotage am Beförderungsmittel und Entführung des Transportmittels während der Beförderung. E. S.

Durchschnittlich bis gut

Deutscher Urlaubssommer 1974 zufriedenstellend

Wie der Deutsche Fremdenverkehrsverband mitteilt, rechnen die Feriengebiete der Bundesrepublik insgesamt mit einem zufriedenstellenden Sommerergebnis. Zwar hatten einzelne Feriengebiete Uebernachtungsrückgänge im Juni und Juli aufzuweisen, das Gros der deutschen Urlaubsgebiete aber verzeichnete eine durchschnittliche bis gute Belegung. Einzelne Landschaften, die als besonders preiswert gelten, wie z. B. Franken, Ostbayern, Rheinland-Pfalz, Nordhessen, Münsterland, berichten trotz kühlem Juli, energiekrisenbedingter Buchungszurückhaltung und spätem Ferienbeginn in Nordrhein-Westfalen von einem sehr guten Sommer 1974. Auch an der Nordsee verlief der Sommer günstig.

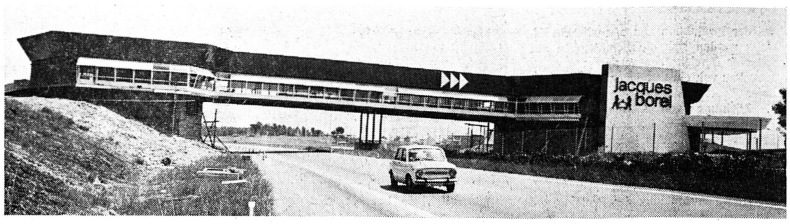
Die deutschen Feriengebiete profitieren in diesem Jahr von einem zunehmend preisbewussteren Verhalten der Urlauber. Die Zurückhaltung bei den Ausgaben wird besonders in der Verkürzung der Reiseentfernungen bei Autofahrern deutlich und in der Bevorzugung billigerer Quartiere. Stark gefragt sind Privatzimmer, Ferienhäuser, Ferien auf dem Bauernhof und auf Campingplätzen. Auch die Naherholung scheint zuzunehmen.

Von den Auslandsgästen sind besonders die Holländer, die schon vor einigen Jahren die Amerikaner als stärkste Ausländergruppe ablösten, wieder sehr stark vertreten. Aber auch Belgier und Franzosen reisen ebenso wie die Skandinavier und Oesterreicher heuer gern nach Deutschland. DFV

Der neue Dekor RUSTICA 1704 auf Hotel-Hartporzellan von Eschenbach

Bestecke
Hotelporzellane
Küchenbatterien
Flambierwagen
Tafelgeräte
Hotelgläser
Kleinmaschinen
Servierwagen

Sternegg
Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91
Laden + Ausstellung
8003 Zürich
Manessestrasse 10
Tel. (01) 39 32 88



Jacques Borel International, qui possède déjà deux grands restoroutes et quatre hôtels sur l'autoroute Valencienne–Paris–Lyon–Marseille, avait ouvert son deuxième restaurant-pont sur l'Autopista Gerona–(Barcelona)-Alicante, avec snack, cafétéria et boutiques.

Une comparaison touristique instructive

Autoroutes françaises et autopistes espagnoles

Notre correspondant parisien nous a communiqué ses impressions concernant les autoroutes des deux côtés de la frontière franco-espagnole et leur diversité d'accueil. Comme nous avons publié les doléances des usagers des autoroutes suisses dans notre journal (cf. No 32 du 8. 8. 1974), nous pensons que cette comparaison est de nature à intéresser nos lecteurs. (Rédaction)

Il est frappant de constater que nos amis espagnols sont en train de rattraper les avances de la France en matière de construction et d'aménagements annexes de leurs autopistes. Le tronçon Taragone (Salou)–Amposte de la grande «Autopista» du littoral méditerranéen – qui reliera, à partir de l'été 1976, Junquera à Valencia et qui sera ultérieurement prolongée jusqu'à Alicante – vient d'être ouvert à la circulation, de sorte que cette «étoile» du réseau ibérique couvre dès maintenant quelque 250 km, seulement interrompus par la traversée de Barcelone qui ne comporte aucun problème.

Différence de mentalité

Ce qu'il faut souligner dans ce contexte, c'est l'esprit dans lequel les autorités espagnoles encouragent l'utilisation de ce réseau qui, comme en France, est assujetti au paiement de péages. A l'heure de la déformation des parités monétaires, les tarifs espagnols sont de 20 à 30 % inférieurs aux péages français (70 francs français entre Paris et Narbonne).

La nature a fait les choses comme elles sont. Le paysage de la «doulce France» est, en soi, plus varié, bien que moins ensoleillé, que le long de la côte méditerranéenne entre Barcelone et Valencia. Le tronçon le plus beau est, à notre avis, celui qui emprunte la nouvelle A 9 que les autorités françaises ont joliment baptisé «La languedocienne». Ses aires de repos sont vastes et munies de tout le confort technique et commercial. On y vend même des souvenirs en forme de petits colis de bouteilles de vin du Languedoc-Roussillon, ce qui constitue, comme infraction au règlement anti-alcoolique (en principe de rigueur sur tout le réseau français), un «péché mignon».

Sur le tronçon Paris–Lyon–Vienne–Marseille, il y a presque abondance de restoroutes et même de motels et autres hôtels autoroutiers. Mais la hausse constante des tarifs de péages menace de faire dériver finalement une partie du trafic vers les routes dites nationales parallèles, alors qu'en Espagne on procède avec plus de systématique. C'est ainsi qu'à l'occasion de l'inauguration du tronçon Salou–Amposte susmentionné, on a publié, dans les grands quotidiens catalans, des pages entières de publicité, avec des slogans alléchants comme celui-ci: «66 km de trafico fluido con velocidad constante.»

Un régime touristique presque plus libéral en Espagne!

Il est paradoxal, mais vrai, que le régime autoroutier, malgré la rigueur avec laquelle la «Guardia Civil» poursuit toute infraction au code de la route, s'inspire au-delà du Perthus et du Pont de Hendaye de moins de bureaucratisme dirigiste que dans cette France que M. Giscard d'Estaing veut transformer en un pays modèle de liberté et de réformes sociales...

Il y a notamment une différence fondamentale entre le régime des restrictions de vitesse des deux pays. En France, la vitesse y est en principe limitée à 140 km/h (consigne généralement bien respectée). En Espagne, aucune pancarte n'annonce des restrictions de vitesse généralisées sur les autoroutes; d'autre part, la ceinture de sécurité n'est pas obligatoire comme en France.

Les «Autopistas del Mar Nostrum» – c'est le titre prestigieux dont s'enorgueillit en effet la société constructrice de cette nouvelle autoroute – sont en tout cas en train de battre des records de commodité, de sécurité et d'hospitalité parmi les divers pays latins de la vieille Europe, si rapidement motorisée. Walter Bing

Les Américains ont passé leurs vacances en Californie

Si les Américains sont cette année moins nombreux en Europe, c'est (aussi) parce qu'ils sont en train de découvrir pour leurs vacances... les Etats-Unis, à commencer par San Francisco, ville aux 2500 restaurants étrangers.

Le nombre des touristes américains a subi une diminution sensible en 1974 en Europe, qui est due, bien sûr, à des considérations économiques, baisse du dollar, inflation, etc. mais également à une très intense propagande qui suggère aux compatriotes de l'Oncle Sam de rester dans leur propre pays, «aussi bien que n'importe quel autre» et que la plupart d'entre eux connaissent si mal.

L'affaire de Chypre a fourni d'ailleurs un argument supplémentaire à cette propagande, qui rappelle... opportunément – tous les ennuis qu'ont eu les touristes américains en Israël et dans les pays arabes, en octobre 1973, lors de la guerre du Kippour, où certains d'entre eux y avaient laissé leur vie, ou furent grièvement blessés.

«Partez plutôt pour la Floride ou la Californie»

Les Américains ont subi de graves mésaventures cette année à Chypre, leurs vacances ont été interrompues en Grèce et en Turquie, jusqu'à ce que la situation y fut plus ou moins rétablie, etc.

«Rien de tout cela ne leur serait arrivé s'ils étaient partis pour la Floride ou la Californie» – écrivait un grand magazine dans un article, qui chantait les charmes des côtes et des plages du Pacifique.

Il est un fait que l'été 1974 s'avère jusqu'ici touristiquement brillant pour ces deux Etats de vacances et de loisirs par excellence.

Pour la Californie, surtout, où San Francisco, qui jusqu'ici, n'avait pas beaucoup soigné cet aspect de son image de marque, fait une très intense propagande pour se présenter comme la ville la plus exotique, la plus attirante, la plus mystérieuse des Etats-Unis.

Chinatown

Dans des dépliants en couleur, on compare le célèbre Chinatown, le quartier chinois de San Francisco, aux coins les plus pittoresques de Hong Kong, ou de Bangkok – sans qu'on soit obligé pour autant de quitter le territoire des Etats-Unis.

Entre autres charmes, avantages, particularités, l'immense ville compte 2500 restaurants (!) où l'on peut déguster de la cuisine étrangère.

Les plus nombreux sont naturellement les Chinois, d'autant que le seul Chinatown est habité par 45 000 (ex-) compatriotes du président Mao, suivis des restaurants italiens, russes, hongrois, juifs, hindous, scandinaves et tout en haut de la hiérarchie du point de vue prix – les restaurants français.

Repas pour 3 francs

Les restaurants chinois de San Francisco sont, par contre, probablement les moins chers de l'Occident; un excellent plat de viande, du porc ou du poulet, n'y coûte que 80 cents, moins de trois francs et un très copieux repas, service, riz et thé compris, revient à deux dollars et demi, douze francs.

Après les restaurants chinois viennent les pizzeria (au moins trois dollars soit dix francs), puis les autres, pour toutes les bourses, de quatre à dix dollars (de douze à trente francs).

Enfin, les restaurant de luxe français, de vingt-cinq à cinquante dollars (75 à 150 francs); voire encore plus cher, comme celui qui se trouve au 45ème étage du building de la Bank of America.

L'Amérique entière connaît ce côté gastronomique de San Francisco et le slogan que la cuisine italienne y est mieux qu'en Italie, la cuisine russe meilleure qu'en URSS, la cuisine chinoise supérieure à celle de Shanghai, etc.... a fait beaucoup d'adeptes. Venu de tous les côtés des Etats-Unis, on y débarque par milliers pour un voyage organisé, de dégustation, de quarante-huit heures ou de huit jours.

Castroville – la cité des artichauts

Si certaines rues ont leurs spécialités, certains quartiers, voire certains faubourgs ont également les leurs. Ainsi Castroville, sur la côte Pacifique et dont le nom n'a rien à voir avec Fidel Castro, s'est spécialisée dans... les artichauts, pour la simple raison qu'elle se trouve au milieu d'une région célèbre pour cette culture.

Nulle part en Amérique et probablement au monde, on ne connaît autant de variétés de plats, voire de boissons à base d'artichauts: jus, cocktails, légumes, plats de résistance et même de desserts, dans lesquels on retrouve l'artichaut, accompagnés d'avis de médecins, de diététiciens, qui vantent la valeur thérapeutique, curative, etc... de cet excellent légume.

La Bretagne et d'autres régions de France, où la mévente de l'artichaut provoque presque chaque année le mécontentement des paysans, aurait tout intérêt à envoyer des... observateurs à Castroville, pour s'inspirer des méthodes d'utilisation grâce auxquelles la Californie a trouvé enfin le moyen d'écouler son produit.

Irma Gold

Les fiches d'hôtel sont supprimées en France

Ainsi que nous l'avions déjà brièvement annoncé, les fiches d'hôtel destinées à la police ont été supprimées en France en date du 15 septembre. D'autre part, la suppression des registres d'hôtel fera l'objet d'une proposition de loi et devrait donc intervenir un peu plus tard.

«Ces mesures», a expliqué M. Michel Poniatowski, ministre de l'intérieur, «doivent permettre aux gens de voyager sans être suivis à la trace par des policiers ou des contrôleurs administratifs.» L'année dernière, 14,8 millions de fiches ont été remplies. Celles-ci ne pouvaient être utilisées par la police, car les truands s'inscrivent généralement dans les hôtels sous de fausses identités...

Plus qu'une fiche blanche

Notre confrère «Le Monde» y ajoute les considérations suivantes:

«De leur côté, les hôteliers – comme les clients – n'auront qu'à se féliciter des décisions que vient d'annoncer le ministre de l'intérieur. En effet, la charge que représentait la tenue à jour du registre de police est devenue, au cours de ces dernières années, et notamment pour ce qui concerne les établissements recevant des groupes importants de touristes, particulièrement astreignante.

Déjà, en novembre 1973, cédant aux doléances de la profession, les pouvoirs publics avaient supprimé la fiche verte que les voyageurs étrangers de passage à Paris devaient remplir. Cette disposition était particulière à la capitale et servait au commissariat au tourisme qui faisait parvenir les renseignements ainsi recueillis à ses services statistiques.

Après novembre 1974 les hôteliers n'utiliseront plus que la fiche blanche pour «prélever» les renseignements élémentaires que chaque mois ils devaient faire parvenir aux autorités compétentes, c'est-à-dire le nombre d'arrivées et de nuitées par nationalité.»

Et la statistique?

Nous pouvons ajouter à ce commentaire que tout cela n'écartera nullement le fait que certains hôteliers n'observent pas toujours les engagements professionnels que leur impose la statistique. On peut notamment se demander pourquoi la statistique officielle, confiée au Commissariat au tourisme, n'ait publié aucun chiffre sur la fréquentation des hôtels parisiens par les touristes étrangers. Une lacune à combler le plus tôt possible! W. Bg.

Equip'hôtel 1974: plus court et plus efficace

Le 21e salon Equip'hôtel international aura lieu, en octobre 1974, comme chaque année, à la Porte de Versailles à Paris. Plus de 1000 marques d'équipements, de matériels et de produits vont être présentées à ses visiteurs par 600 exposants français et étrangers spécialisés, dont les stands se répartissent en deux halls qui couvrent une surface de 30 000 m2.

Tous les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés, tous les responsables et les gestionnaires de collectivités publiques et privées, tous les techniciens et consultants chargés d'étudier des structures et des aménagements d'accueil, d'hébergement et de restauration sont invités à visiter cette gigantesque exposition professionnelle spécialisée, la plus importante du monde.

Deux remarques essentielles doivent être faites au sujet de ce 21e salon:

● Réduite de 12 à 9 jours, la durée du salon en 1974 doit permettre aux exposants de concentrer plus facilement leurs efforts, en offrant aux visiteurs la possibilité de meilleurs contacts sur les stands avec les techniciens spécialisés de chaque marque.

● Pleinement justifié par le succès sans cesse croissant qu'il a obtenu chaque année depuis sa création, Equip'hôtel international, qui recevait l'année dernière 72 870 visiteurs, est situé au cœur des événements de la rentrée.

On ne s'étonnera donc pas qu'il soit également au centre de rencontres et d'échanges professionnels et spécialisés particulièrement actifs à cette époque où le bilan de l'exercice en cours est déjà évalué et au moment des décisions à prendre pour l'année suivante.

Déclin des nuitées à Londres

L'English Tourist Board annonce un net recul des nuitées dans les hôtels de luxe londoniens, qui a atteint 15 % en mars et 17 % en avril 1974. C'est la baisse la plus marquée qu'on ait enregistrée depuis mai 1973, quand la prolifération des grands hôtels sous l'impulsion des subsides de l'Etat commença à se faire sentir. Il faut toutefois noter que les hôtels des catégories inférieures ont été relativement moins atteints et que, dans les provinces, notamment dans les régions du nord-ouest, de l'ouest, de la Tamise et des Chilterns ainsi que dans les petites villes, le taux moyen d'occupation a même augmenté de 5 % par rapport à 1973; cette augmentation est due plutôt à des séjours plus longs qu'à un plus grand nombre de voyageurs.

R. E.

British Airways en contravention

Pour la première fois, une compagnie anglaise d'aviation a été poursuivie et condamnée en justice pour avoir vendu plus de places dans ses avions qu'elle n'en disposait *(overbooking)*. Il s'agit de la plus grande d'entre elles, British Airways, qui tout dernièrement a été condamnée à Stockport à une amende de 250 livres plus les frais du procès, à la suite d'une plainte déposée par un de ses clients qui n'avait pas trouvé place à bord d'un avion en partance pour les îles Bermudes, bien qu'il eût passé sa commande trois mois à l'avance et reçu confirmation. Le juge n'a pas tenu compte de l'excuse du gérant des réservations de la compagnie, qui faisait valoir que, pour réduire le nombre des sièges vacants, les compagnies d'aviation sont parfois obligées de louer des places en surnombre. R. E.

Le monde dans un mouchoir de poche

Europe: offensive de Marriot

La chaîne hôtelière américaine Marriot, qui compte déjà 20 établissements aux Etats-Unis, au Mexique et aux Caraïbes et qui a réalisé en 1973 un chiffre d'affaires de 174,7 millions de dollars, s'intéresse à l'Europe. Elle construit son premier maillon sur le continent à Amsterdam; doté de 400 chambres, il sera ouvert en 1975 et suivi d'autres à Paris, Rome et Londres.

USA: TWA accélère son service

Grâce à un nouveau système de traitement par ordinateur, la compagnie aérienne TWA est désormais en mesure, dans treize des plus grands aéroports américains, d'émettre un billet d'avion et une carte d'embarquement en moins de deux minutes! Cette nouvelle formule permettra d'accélérer considérablement les formalités d'enregistrement et d'achat de billets.

Canada: Four Seasons dans le vent

La compagnie canadienne Four Seasons a annoncé, au cours de sa récente assemblée générale des actionnaires, qu'elle exploitait actuellement plus de 3000 chambres d'hôtels et qu'elle en ajouterait 2000 au cours des deux prochaines années. Malgré la situation économique, ses gains ont fait un bond de 23 % en 1973.

Lisbonne: ouverture du Penta

Intégré dans une chaîne internationale dont font partie les compagnies aériennes Alitalia, British Airways, Lufthansa, Swissair et TAP, l'hôtel Penta de Lisbonne ouvrira ses portes et ses 230 chambres en octobre prochain. En seconde étape, la capacité totale de l'hôtel s'élèvera à 1000 lits; un grill de 70 places, un restaurant de 270 places et divers équipements, dont un vaste centre commercial, compléteront l'ensemble.

Guadeloupe: nouveaux hôtels

Copatel (Cayré, Champlain et Rochambeau à Paris) et Frantel (la chaîne hôtelière du Crédit hôtelier français) construisent deux hôtels en Guadeloupe. Il s'agit respectivement d'un établissement «4 étoiles», l'Hôtel Caraïbes Copatel, de 300 chambres réparties en bungalows de luxe, qui est en voie d'achèvement sur la baie du Moule (Grande Terre), et d'un hôtel pavillonnaire de 200 chambres qui s'ouvrira en décembre 1975 à proximité de Pointe-à-Pitre. Le Copatel offrira 2 plages privées, une piscine, des tennis, un golf de 18 trous et un port privé.

Laos: future grande région de vacances?

La compagnie aérienne Royal Air Lao désire étendre son réseau vers tous les azimuts: Hanoï, Canton, Hong Kong, Singapour, Sydney. Cette déclaration d'intention irait de pair avec la mise en place d'une infrastructure touristique au Laos, théâtre d'une guerre qui semble vraiment terminée... Un projet nullement utopique à quelques heures d'avion du plus vaste marché du monde: la Chine.

USA: une nouvelle «loi pour la vérité dans le tourisme»

Nous empruntons au «Répertoire des Voyages» l'intéressante information suivante:

Malcolm Wilson, gouverneur de New York, a signé un projet de loi interdisant aux conseillers touristiques de se livrer à certaines pratiques en liaison avec la vente de voyages aériens, sous peine de sanctions pénales.

Cette nouvelle loi, connue sous le nom de «loi pour la vérité dans le tourisme», s'applique à tout individu ou à toute société, à l'exception des transporteurs aériens et de leurs employés et interdit à l'agent de présenter sciemment d'une façon trompeuse les tarifs, les détails concernant transports ou voyages, les priorités spéciales pour les réservations et les qualifications pour les tarifs de groupe et les charters.

Cette loi interdit également: la vente ou la publicité promotionnelle de services à des prix inférieurs au tarif légal, les rabais, la vente de billets charters ou de billets non garantis par le transporteur, la vente de billets illégaux.

Trafic Amérique—Europe: vers une rationalisation

On n'ignore pas que Pan Am et TWA ont la ferme intention de faire des économies sur les routes de l'Atlantique Nord et de supprimer certains vols, afin d'éviter le chevauchement avec d'autres compagnies. C'est ainsi que nous apprenons de New York qu'une nouvelle répartition des destinations par compagnie a été suggérée par le Bureau de l'aviation civile américaine, aussi bien pour les compagnies régulières que pour les compagnies charters dont Braniff, Delta, Northwest, Capitol et Saturn ont demandé des droits de trafic vers notre continent. C'est ainsi que la Suisse serait desservie, sur le plan des compagnies américaines, par TWA pour les vols réguliers et par National et Saturn pour les vols à la demande.

Unsere Ernährung im Jahre 2000

Das Jahr 2000 ist nicht mehr so fern, als dass es nicht eine grössere Anzahl unserer Leser noch in voller beruflicher Aktivität erleben wird. Doch werden sich nicht nur jene, die in 26 Jahren noch Menüpläne zu erstellen haben, dafür interessieren, wie der Leader der Nahrungsmittelbranche die Situation auf dem Ernährungssektor im Zeitpunkt der Jahrtausendwende beurteilt. Nachstehend die zweite Folge der auszugsweisen Wiedergabe der Schrift «Landwirtschaft und Ernährung im Jahr 2000» des Maggi/Nestlé Grossküchen-Service.

4. These: «Durch eine gesündere und in jeder Hinsicht sicherere Ernährung werden manche Krankheiten völlig verschwinden.»

In der Medizin wird eine Behandlung auf natürlichem Wege bereits in der Prophylaxe besser möglich sein, und durch das Verordnen anderer bestimmter Mahlzeitenbestandteile in koordinierter Art, genau abgestimmt auf das Krankheitsbild, sollte eine Defizienz auftreten.
Der wichtigste Nahrungsbestandteil ist das Eiweiss. Es wird mit dem Wachsen der Weltbevölkerung zuerst zu einem limitierenden Faktor. Aus diesem Grund versucht man schon heute, auf unkonventionellem Wege proteinhaltige Substanzen herzustellen oder konventionelle Proteinträger effizienter und höherwertig zu entwickeln.

Unkonventionell hergestelltes Eiweiss

Die unkonventionellen proteinreichen Nahrungsmittel werden mit Sicherheit die eigentlichen Eiweissquellen der Zukunft sein. Hierunter versteht man die sogenannten «single-cell»-Proteine. Diese sind Eiweisskörper, die Algen, Hefen, Pilzen und Bakterien entstammen.

1. Algen-Proteine
In flachen Becken unter Zusatz von Kohlendioxyd in konzentrierter Form und mineralischem Dünger sowie mit Hilfe des Sonnenlichts gedeihen die hocheiweisshaltigen Algen, deren Vitamingehalt zudem nicht zu verachten ist.
Bei mitteleuropäischen Klimaverhältnissen liegt ihr Ertrag pro Jahr – im Gegensatz zu 0,4 t bei Weizen – bei 12 bis 14 t bei gleicher Anbaufläche und kann bei intensiver Sonnenbestrahlung in den Tropen noch gesteigert werden. Dort liesse sich auf 1 m² Anbaufläche 30 g Protein zum Preis von 4 Rp. pro Tag produzieren.

2. Hefe-, Pilz- und Bakterien-Proteine
Die Züchtung von Hefen, Pilzen und Bakterien kann auf den verschiedensten Substraten erfolgen. Verwendet werden in der Hauptsache Abfälle, die bei der Zuckerherstellung (Melasse), der Papierproduktion oder der Oelraffinierung (Paraffine) anfallen.
Besonders proteinreich und biologisch wertvoll sind Bakterieneiweisse. Diese Proteine sind unbegrenzt verfügbar und können mit der bis zum Jahre 2000 erlangten Erfahrung in wohlschmeckende Nahrungsmittel einbezogen werden. Sie werden nicht nur im Geschmack, sondern auch in der Präsentation und Konsistenz möglicherweise das gute «alte» Fleisch übertreffen!

5. These: «Es werden zumindest in den 2000er Jahren ausreichend Rohstoff-Vorräte für die Ernährung der Menschheit auf diesem Planeten vorhanden sein.»

Tierisches Eiweiss

Da die Proteinproduktion auf dem Umweg über das Tier sehr teuer ist, der Verlustfaktor beträgt 6:1, werden derartige Lebensmittel in der Zukunft nicht mehr Hauptbestandteile unserer Nahrung sein. Trotzdem wird man versuchen, durch Zuchtwahl Rinder, Schweine und Geflügel zu züchten, die bei gleichem Futterangebot eine höhere Milcheiweiss-, Fett- und Fleischausbeute erzielen.

Das Meer wird in Zukunft keine unerschöpfliche Eiweissquelle mehr sein. Zum Teil hat man heute schon in einigen Gebieten des Meeres bis an die Grenze der Reproduktion die Fische entnommen, während auf der Südhalbkugel noch grössere Ausschöpfungsmöglichkeiten bestehen. Jedoch wird man in der Zukunft auch in künstlichen Binnengewässern nicht nur grätenarme Fische züchten, sondern auch die Entwicklungsdauer durch frühzeitiges Schlüpfenlassen der Brut auf weniger als die Hälfte verkürzen.

Pflanzliches Eiweiss

Bei der Produktion von pflanzlichem Eiweiss werden sich die Bemühungen auf folgende Bereiche konzentrieren:
1. Anbau von eiweissreichen Pflanzen wie Soja.
2. Züchtung von Getreidearten oder Pflanzen mit einer höheren biologischen Eiweisswertigkeit. Als Beispiel wäre hier Reis und Mais zu nennen, die durch Hybridenzüchtungen ein Vielfaches an Wertigkeit gewonnen haben.
3. Bessere Ausnutzung der Proteine von Oelsaaten. Der nach der Pressung übrigbleibende Presskuchen ist noch sehr eiweissreich.
4. Die Extraktion von Proteinen aus grünen Blättern. Dieses Verfahren lohnt sich nur in tropischen Gebieten, wo grosse Mengen des Rohmaterials ungenutzt vorhanden sind.

Synthetisches Eiweiss

Als neue Nahrungsquelle, die in der Zukunft Bedeutung erlangen wird, kann man auch die synthetische Herstellung von Aminosäuren bezeichnen, die zur Aufwertung minderwertiger Proteine verwendet werden können. (Fortsetzung folgt)

WIR PRÜFEN, BERATEN UND BERECHNEN

Berichten Sie uns – wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!

Kontrollstellmandate, Betriebsanalysen, Wirtschaftlichkeitsberechnungen, Buchhaltungen, Steuerfragen, Verträge und Beratungen aller Art.

TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE 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

Tiefkühlen richtig verstanden

Beim Tiefkühlen von frischen oder bereits vorgekochten Nahrungsmitteln wird unter anderem auch immer wieder die Sorgfalt bei der Auswahl des Rohmaterials betont. Obwohl die Tiefkühlung die ideale Frischhaltemethode für leicht verderbliche Lebensmittel ist, erfahren diese aber durch den Gefrierprozess nicht eine Verbesserung im Sinne einer «Auffrischung», sondern es wird lediglich deren Zustand und Qualität im Moment des Tiefkühlens erhalten.

Allzuoft wird aber diese wertvolle Erfindung der Aufbewahrung von Lebensmitteln bei tiefen Kältegraden missbraucht, indem man zweitrangige Ware tiefkühlt, oder im schlechtesten Fall den Tiefkühler noch als Retter vor dem Abfallkübel beizieht.

Doch sehen wir die Sache nicht verkehrt. Der Tiefkühlung kommt heute nicht zuletzt eine wichtige volkswirtschaftliche Bedeutung zu, weil ohne sie jährlich eine bedeutende Menge Agrarprodukte dem Verderb ausgesetzt wären. Durch die Tiefkühlung können Ernte- oder Produktionsspitzen überbrückt und überschüssige Ware optimal verwendet werden.

Die Sorgfalt im Umgang mit Nahrungsmitteln ist die Pflicht eines jeden Küchenchefs und Kochs und man sollte meinen, dass dies ein Teil des Berufsstolzes sein muss.

Wie verhält es sich in der Praxis?

In einer Grossküche gibt es in der täglichen Produktion immer Reste von Nahrungsmitteln oder Lieferüberschüsse. Sofern nun im Betrieb eine Tiefkühlmöglichkeit besteht, ist es aber

grundsätzlich falsch, solche Lebensmittel tagelang im Kühlschrank zu hegen und aufzubewahren, bis man sie dann schliesslich doch noch – als Notlösung – in den Tiefkühler stellt.

Solche «Tiefkühlprodukte» werden schlagartig teuer – denken Sie an den Platz und an die Energie, welche Sie dafür aufwenden – und ernährungsphysiologisch haben sie keine Bedeutung mehr. Punkto Nährwert sind sie wertlos. Gäste und Personal haben gar keine Freude an solchem Essen. Organoleptisch, also mit Mund, Nase und Augen, stellt man deutliche Geschmacks- und Aussehensveränderungen fest. Was sich aber katastrophal auswirken kann, ist die Tatsache, dass durch unvorsichtig langes Herumliegen bei Kühltemperaturen in Lebensmitteln unliebsame mikrobielle Veränderungen eintreten können; es können sich bereits toxische Keime entwickeln. Diese Bakterien werden jedoch durch ein anschliessendes Tiefkühlen nicht abgetötet, sondern sie werden in einen eigentlichen Winterschlaf versetzt, aus dem sie beim späteren Auftauen unweigerlich aufwachen – also immer noch vorhanden sind.

Eine derartige «Tiefkühlerei» ist gewissenlos und kalkulatorisch unüberlegt.

Voraussetzungen für ein gutes Tiefkühlprodukt

Um Tiefkühlprodukte von hohem Qualitätsniveau zu erhalten, muss die Rohware in jedem Fall in frischem Zustand, rasch, sauber und fachgemäss verarbeitet und tiefgekühlt werden. Das heisst:

- Gemüse und Früchte:
möglichst rasch nach der Ernte
- Fleisch, Wild:
nach der angemessenen Reifezeit
- Fisch:
unmittelbar nach dem Fang
- Fertiggerichte,
Menubestandteile:
nach der Zubereitung sofort abkühlen und einfrieren
- Backwaren:
entweder roh, oder wenn gebacken, sobald ausgekühlt nach Herausnahme aus dem Ofen

Die Lagerdauer ist nicht unbeschränkt

Die Lagerdauer von tiefgekühlten Lebensmitteln variiert je nach deren Art und ist stark temperaturabhängig. Ein Tiefkühlgerät oder eine Tiefkühleinrichtung ist kein Sanatorium auf unbeschränkte Zeit, sondern nach Ablauf der angemessenen Lagerzeiten können in den Lebensmitteln Qualitätseinbussen auftreten. Darunter versteht man Vitaminverluste, Nährstoffverluste und Veränderungen in Geschmack und Aussehen.

Noch mehr Information über die Tiefkühlung

Für die Klein- und Grossküche hat das Schweiz. Tiefkühl-Institut in Zürich Richtlinien und Anleitungen für die Handhabung und Verwendung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten, für das Vorgehen beim Tiefkühlen von frischen Nahrungsmitteln im eigenen Betrieb sowie den richtigen Umgang mit Tiefkühleinrichtungen geschaffen. Jeder Koch und jeder Küchenchef sollte sich auf diesem Gebiet gründlich informieren, so dass die Tiefkühlung als das angewendet wird, was sie wirklich ist: Eine äusserst wertvolle Erfindung, die für die Frischhaltung von Nahrungsmitteln neue und ideale Möglichkeiten bietet.
M. Fausch, Tiefkühl-Institut Zürich

Toque d'Or 1974

Die Jurierung der zahlreich eingegangenen Wettbewerbsarbeiten erfolgte durch die Berufsbildungskommission des Schweizerischen Kochverbandes, verstärkt durch einige Fachexperten unter dem bewährten Präsidium von Herrn Fr. Ballmer. Die Auswahl gestaltete sich durch die teilweise hervorragenden Vorschläge recht schwierig, aber interessant.
Nach Rücksprache mit den Veranstaltern, Schweizerischer Kochverband und dem Nestlé/Maggi Grossküchen-Service wurde die Finalrunde auf Samstag, den 26. Oktober 1974, in den Räumen des Gaswerkes Luzern, festgesetzt.
Die Qualität der Einsendungen lässt ein heisses Ringen zwischen den Kandidaten und Schwerarbeit für die Jury voraussagen.

Omeletten-Schweizer-Meisterschaft 1974

Im Rahmen des von der Agrosuisse ausgeschriebenen Wettbewerbs für das «Perfektionierteste Omeletten-Rezept 1974» kamen 20 Hausfrauen und Hobbyköche in die Endrunde. Sieger wurde der Bieler Service-Monteur Fritz Gygax mit seinem Gericht «Le coussin farci biennois» (Bildmitte). Den zweiten Platz belegte der Grafiker Peter Eberhard und erst auf Platz drei folgte die erste Dame, Frau Stuppan aus Zuoz für ihre «Omlette à l'Engiadinaisa». (Keystone)

Weinführer für den Konsumenten

Die Association des Maîtres-Conseils en Vins de France hat eine Liste besonders empfehlenswerter Weine veröffentlicht. Es handelt sich dabei nicht um eine Preisliste oder um irgendeine Aufzählung des derzeitigen Lagerbestandes, sondern um eine Liste von streng beurteilten Weinen, die nur auf Grund ihrer Qualität selektioniert wurden.

Die in der Schweiz ansässigen Maîtres-Conseils en Vins de France hatten das Recht, drei ausgewählte Weine einer Jury zu unterbreiten. Diese Jury degustierte diese Weine, beurteilte sie gemäss Herkunft, gegenwärtigem Zustand, Entwicklungschancen und Gesamtqualität in bezug auf Preis. Dabei wurden nur 84 Weine für würdig befunden, in die Liste aufgenommen zu werden, und zwar nicht nur teure Weine wie Volnay-Taillepieds oder Ruchottes-Chambertin für über 27 Franken, sondern auch Côtes-du-Rhône oder Beaujolais Villages für kaum 5 Franken.
Da der Weinliebhaber auf der Liste nicht nur Richtpreise und Herkunftsort, sondern auch die Adressen der französischen Händler und der schweizerischen Bezugsquellen findet, bietet sich den Interessenten eine Dokumentation an, die es ihm erlaubt, sich auf dem Markt der französischen Weine zurechtzufinden.

Die Liste ist kostenlos bei allen Mitgliedern der Association des Maîtres-Conseils en Vins de France oder beim Centre d'Information de la Gastronomie Française, Sulgeneckstrasse 37, 3007 Bern, erhältlich. CIF

Gemüsewettbewerb

Für Lehrlinge der Kochkunst

Die HOWEG hatte mit ihrem ersten Bonduelle-Wettbewerb (Menüteller) einen solchen Erfolg, dass sie sich jetzt einen neuen ausdachte. Von einer grossen Auswahl von Gemüsen sollen die Lehrlinge der Kochkunst nach eigener Phantasie neue Gemüsegerichte, als Beilage oder als Hauptgericht, zusammenstellen. Die Gerichte müssen genau rezeptiert und kalkuliert werden. Die Lösungen werden von einer Fachjury beurteilt und die Gewinner der acht Hauptpreise messen sich zum Schluss noch in einem Wettkochen. Jeder Teilnehmer erhält eine Belohnung, wer aber Einfallsreichtum oder Können so unter Beweis stellen kann, dass seine Kreation ein Erfolg sein wird, der darf auf einen grossen Preis hoffen: Fr. 2000.–, Fr. 1500.–, Fr. 1000.–, Fr. 750.–, Fr. 500.–, Fr. 250.– und Fr. 100.– sind zu gewinnen. Diese Preise hängen nicht vom Zufall ab, sondern stellen berufliche Anforderungen an die Lehrlinge und prämieren echte Leistung und Begabung. Deshalb fand auch schon der letzte Wettbewerb Anklang bei Fachlehrern und Schülern. Die Wettbewerbsarbeiten sind einzureichen an: Culinas AG, Villa Belvoir, 6046 St. Niklausen.

. . . und zum dritten für die Denkmalpflege

Wohltätigkeitsauktion feinster und seltener Weine zugunsten der Restaurierung von Schloss Weinstein, Marbach SG

Das Weinhaus Albert Reichmuth in Zürich führt im Rahmen des Europäischen Jahres für Denkmalpflege und Heimatschutz 1975 eine Wohltätigkeitsauktion von alten und raren Weinen und Spirituosen allererster Provenienz durch. Der Reinerlös aus den rund 300 Losen kommt dem Restaurationsfonds des Schlösschens Weinstein (Sankt Galler Rhental) zugut. Diese reizvolle Sommerresidenz aus dem Mittelalter weist eine bedrohliche Baufälligkeit auf. Die fachgerechte Renovation kostet etwa 575 000 Fr., wovon Bund und Kanton maximal 42 % aufbringen können. Die Restfinanzierung ist auf private Initiative angewiesen.
Die Auktion findet im historischen Zunfthaus zur Meisen, Zürich, am Abend des 11. Oktober 1974 statt. (Am Morgen desselben Tages wird das englische Auktionshaus Sotheby seine zweite Zürcher Weinauktion am gleichen Ort durchführen.)
Der Katalog ist beim Weinhaus Reichmuth, Postfach, 8026 Zürich, erhältlich.

Vor der Obsternte

Die im begonnenen Herbst zu erwartende Ernte an Mostobst und Tafelobst wird wesentlich geringer ausfallen als letztes Jahr. Obschon es zurzeit noch schwierig ist, mit genauen Prognosen aufzuwarten, rechnet man in Fachkreisen nur mit einer leicht über dem mehrjährigen Mittel liegenden Apfelernte und einer unterdurchschnittlichen, eher schwachen Birnenernte. Vorab der alternierende Feldobstbau weist dieses Jahr einen schwachen Behang auf, während bei den Intensivkulturen je nach Sorte mittlere bis gute Aussichten bestehen.
In bezug auf die Preisgestaltung beantragt die Alkoholverwaltung dem Bundesrat, auf die Festlegung von Mindest- beziehungsweise Richtpreisen für Mostobst der Ernte 1974 (das der brennlosen Verwertung zugeführt wird) zu verzichten. Die Produzenten sollten auch beim freien Spiel von Angebot und Nachfrage auf ihre Rechnung kommen. Auch die Verwertung der Tafelbirnen sollte diesen Herbst keine besonderen Schwierigkeiten verursachen. Bei den Tafeläpfeln dürfte die zu erwartende Ernte den Bedarf bis in den Frühling hinein decken. Nachteilig könnte sich, wie schon früher, das einseitige, einmal mehr auf Golden Delicious ausgerichtete Sortiment auswirken, das rasch einmal zu Importbegehren für andere Sorten führen dürfte.
Auf spezielle Werbemassnahmen soll, was die Tafelbirnen anbelangt, verzichtet werden. Dagegen ist geplant, die Kollektivwerbung für Aepfel weiterzuführen. Diese rechtfertigt sich um so mehr, heisst es im Bericht der Alkoholverwaltung, als der Anteil des einheimischen Obstes am gesamten Früchtekonsum rückläufig ist und die Propaganda für ausländische Konkurrenzprodukte sehr intensiv betrieben wird.
LID

Ueberfremdung auf der Waage

Das Joule (sprich Dschaul) verdrängt die gute alte Kalorie als Hilfsmittel, übermässigen Fettansatz zu vermeiden.

Die Kalorien-Rechnung ist für viele Menschen wichtiger und sie beherrschen sie besser als jede andere Uebung mit Zahlen. Kalorien sind ihr Schlüssel zur richtigen Ernährung und damit zum gesunden Leben. Nun sollen Kalorien aus unserem Denken verschwinden!

Das Koch-Studio in Zürich und dessen ernährungswissenschaftlicher Mitarbeiter Professor Dr. H. Mohler haben nun bei den massgebenden Stellen fundierte Auskunft erhalten:
Die Harmonisierungsbestrebungen im EWG-Raum bedingen eine Ausschaltung verschiedener Masszahlen, so z. B. die Pferdestärke, das Röntgen, die physikalische und technische Atmosphäre und die Kalorie.
Die Kalorie wird ab 1975 – mit einer Uebergangsfrist bis 1977 – durch das Joule ersetzt. Die Schweiz gehört der Pariser Meterkonvention an und wird – nach Mitteilung des Eidgenössischen Amtes für Mass und Gewicht – diese Einheit ebenfalls einführen.
Bisher verwendeten vor allem Techniker in der Atom- und Kernphysik das Joule (nach dem englischen Physiker James Prescott Joule, 1818–1889), mit welchem präziser gemessen werden kann als mit der Kalorie. Für die Ernährungswissenschaft aber bestünde kein Bedürfnis – so Professor Mohler –, Kalorien durch Joule zu ersetzen. Die Kalorie sei für ernährungswissenschaftliche Fragen ein völlig ausreichendes Mass. Trotzdem ist es notwendig, sich mit den erwähnten Bestrebungen vertraut zu machen.

Einfacher geht's nicht mehr!

Um nun Wärme von einer Kilo-Kalorie zu erzeugen, braucht es 4,186 Kilo-Joule. Alle Kalorienwerte sind also mit 4,186 zu multiplizieren. 1 Gramm Eiweiss oder 1 Gramm Kohlenhydrate haben 4,1 Kalorien oder 17,2 Joule, 1 Gramm Fett 9,3 Kalorien oder 28,9 Joule. Jedermann sollte also in nächster Zukunft im Tag mit durchschnittlich 9628 Joule (2300 Kalorien) auskommen.
Auf Lebensmittel-Packungen, Tabellen und in Rezepten wird wohl in einer ersten Phase ab 1975 die Joule-Angabe neben die Kalorienzahl gesetzt . . . und bald werden wir nicht mehr «kalorienbewusst» sondern «Joule-bewusst» leben. pd

Antilles françaises

7000 km pour voir le plus beau peuple du monde

Une cravate, un horaire, une carte d'identité avec photo: ce sont des objets qu'il ne faut pas emporter avec soi lorsqu'on visite la Martinique et la Guadeloupe, ces deux Isles françaises du bout du monde qui commencent à accueillir les touristes étrangers. Vous seriez ridicule en arborant le premier, sans cesse impatient en observant le deuxième et totalement complexé en présentant le troisième. Car les Antilles, c'est différent et il faut y aller pour comprendre.

Aimer ce pays, c'est aimer les gens. Le paysage, qui n'en est pas moins idyllique, ne saurait justifier, à lui seul, un séjour dans cette région des Caraïbes où l'on vit au rythme de la nature. Doucement, comme le climat. Langoureusement, comme le soleil caressant. Nonchalamment, comme les alizés. Ou frénétiquement, comme la mer en délire. Mais, pour vivre les Antilles, il faut abandonner ses préjugés, admirer les indigènes, prendre son temps et l'habitude d'être en retard, respecter la sieste, apprendre à danser... *Zantilles, cé an bel pays!* Séduisant, provocant, sensuel.

Des hommes et des femmes multicolores

Ces adjectifs ne sont pas usurpés. Car ce qui frappe d'emblée en mettant le pied sur le sol antillais, c'est l'extraordinaire beauté des gens. En réalité, il n'y a pas d'indigènes typiques, mais un indescriptible croisement de races, de types et de nuances. La variété y est ici synonyme d'esthétique et d'élégance. Uniforme et pâlotte, la clientèle européenne ouvre des yeux ébahis devant ce «spectacle» haut en couleurs: c'est peut-être la première fois qu'elle voit un pays où la majorité des hommes et des femmes affiche une beauté supérieure, presque insolente tant elle est simple. Il y a la *békée*, la blanche créole. La *mulâtresse*, parfaite mi-blanche, mi-noire. La *chabine*, métissée, avec une peau claire et des cheveux blonds crépus. La *capresse*, fille du mulâtre et de la noire, avec sa longue chevelure noire. La *bel-ti-négresse*, la noire pure. La *coulie*, qui est une indoue.

On a dit, dans un guide touristique très sérieux, que le costume folklorique qui sied le mieux aux jeunes Antillaises, c'est la mini-jupe. Il faut croire ce que dise les guides et se rendre à l'évidence... La belle image de la foule antillaise, avec sa ribambelle d'enfants, est un tableau aux couleurs chatoyantes qui pourrait prendre place dans nos vitrines de confection. Le costume antillais est cependant hérité du XVIIIe siècle; les jeunes filles portent le *matador*, les femmes la *titane*. En Martinique surtout, les coiffures antillaises sont pleines d'enseignements; les *madras* comportent un ou plusieurs *bouts* et voici leur signification: 1 bout: mon cœur est libre; 2 bouts: mon cœur est retenu, mais vous pouvez tenter votre chance; 3 bouts: je suis engagée, rien à faire; 4 bouts: il y a de la place pour qui le désire. On ne saurait être plus prévenant!

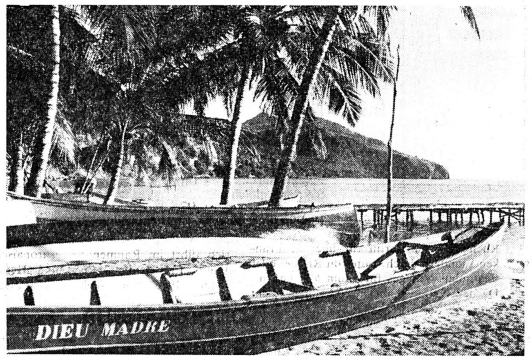


Image des Caraïbes, carte postale d'un nouveau pays de tourisme.

Sourires et madras: les armes de charme de l'accueil à l'antillaise!

Sons et lumières

Si, dans les Isles, tout le monde parle français, la langue maternelle du peuple reste le créole, ce parler savoureux auquel l'on se laisse prendre sans dispositions linguistiques particulières! *Eh bé qué?* C'est normal et pas très difficile! Le créole est un mélange imagé et dès lors très poétique d'africain, d'espagnol, d'anglais et de français. Il présente quelques différences selon que l'on se trouve en Martinique ou en Guadeloupe, ce qui, d'ailleurs, fait partie des rivalités et disparités existant entre les deux départements d'une France que chacun estime plus proche de lui que l'île voisine...

Quant au folklore, il est encore très vivant et se manifeste surtout le soir. *Si soleil ka brûlé lombrik à ou,* si le soleil vous a brûlé le nombril, dès 18 heures, la nuit tombe et envahit les Antilles. Une nuit endiablée, qui chante et qui danse à en perdre haleine. Mon Dieu, sommes-nous en Europe, en Amérique ou en Afrique? On y danse la *biguine,* dont le tempo rappelle le jazz de Louisiane, le *bel-air* et la *haute-taille* aux sons de la clarinette, du trombone, du banjo, du *ti-bois,* du *chacha* et du *tambour bel-air*. On connaît loin à la ronde les groupes folkloriques de Madame Adéline, dont celui des célèbres cuisinières, qui n'ont de la profession que le volume, mais qui accueillent leurs hôtes avec beaucoup de cordialité.

Le peuple antillais, nous l'avons dit, est pauvre. Mais il ne semble attacher qu'une moindre importance aux valeurs matérielles. Car il est riche de beauté. Et d'enfants. Ceci explique cela. Décidément, nous sommes vraiment à 7000 kilomètres de nos critères habituels de jugement: cela fait aussi partie du dépaysement.

Du rhum et de la cuisine créole

L'insolite et la variété se retrouvent dans la cuisine créole qu'il serait indélicat de séparer de sa muse, la cuisine française, et de son chevalier servant, le rhum. Bien que l'on se targue ici de mettre la France dans toutes les sauces, au détriment d'une réelle gastronomie antillaise, tous les hôtels et restaurants se font un point d'honneur de servir les deux. Mais accompagnés d'un seul vins: le français, prestige oblige; on ne trouve d'ailleurs pas de vigne en ces lieux, ce qui simplifie tout!

On dit que la cuisine créole est une cuisine française adaptée aux produits du terroir, ce qui est certainement une explication valable, quoiqu'elle puisse se flatter de lui ajouter une touche africaine qui lui donne un goût sauvage du meilleur effet. Je l'ai découverte et j'en ai été enchanté. Le buffet de cuisine créole – une formule de restauration très courante dans les grands hôtels – offre en principe des plats pimentés dans une mesure raisonnable où prédominent, naturellement, les légumes, les crustacés, les fruits exotiques et les épices.

Voici quelques exemples de mets que l'on rencontre aux Antilles: les accras (beignets de morue ou de langoustine), le crabe farci (servi comme entrée), le *calalou,* le boudin créole, le *colombo* (viande accompagnée de *malangas,* autrement dit de pommes de terre), les *ouassous* (écrevisses), le *blaff* (court-bouillon de poisson), le ragoût de tortue, le *féroce* (morue salée), la *matété* (Guadeloupe) ou *matoutou* (Martinique) qui désigne si joliment un crabe au riz, les langoustes et coquillages grillés, ainsi que d'innombrables salades, dont le *chou coco* (cœur de cocotier). Quant au *boucan,* c'est un déjeuner-buffet dont le nom vient de la viande fumée que stockaient à bord de leurs navires les *boucaniers,* c'est-à-dire les corsaires qui sillonnaient au XVIIIe siècle les mers caraïbes. Signalons que, près de l'Hôtel Méridien-Guadeloupe, à l'enseigne de «La Langouste», un restaurant très pittoresque possède un vivier géant qui permet aux convives de jeter leur dévolu sur le crustacé de leur choix.

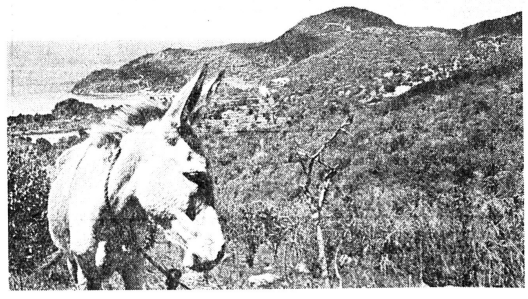
Les douceurs ne sont bien sûr pas absentes de la table antillaise: bananes flambées au rhum (c'est l'entremet «national»), beignets d'ananas et tous les fruits des tropiques: oranges, mangues, pamplemousses, *goyaves,* ananas. Et cette pâtisserie délicieuse et typique dont je ne veux pas vous taire le nom, puisqu'elle dissimule, sous l'appellation d'«amour caché», un véritable régal...

Rêves exotiques

Vérité en rhonme (la vérité est dans le rhum): ce proverbe créole exprime bien la manière dont ici tout se fait: avec du cœur. Et cela commence avec le *ti-punch* de l'amitié (un rien de sirop de canne à sucre, 4 à 5 fois plus de rhum blanc ou de rhum vieux, un zeste de citron vert et des glaçons). Cela continue avec *le planteur* (sirop de sucre de canne, jus de citron, jus de pamplemousse, rhum blanc ou vieux, 6 traits d'Angoustoura, de la muscade râpée et beaucoup de glaçons). Ou le *bo-doudou,* soit le baiser de doudou, qui mélange du rhum blanc, de la crème de coco et du jus d'ananas. On retrouve le sourire des mers du sud dans le punch *maitai,* le soleil de la Caraïbe dans le *vaudou* et tous les charmes des tropiques dans la *caresse antillaise*. Il n'y a pas à dire: ce peuple est beau... et il le sait!

Le rhum est un message des Isles, né d'un étonnant contexte de lumières, d'effluves du climat tropical et de richesses souterraines. Les meilleurs rhums, les rhums dits «agricoles», sont ceux produits à partir de la distillation directe du pur jus de la canne à sucre dans les plantations. Le rhum blanc, qui sort de l'alambic à quelque 68 degrés, est incolore; il est mis en vente immédiatement. Le rhum vieux, vieilli dans des fûts en chêne, possède une belle couleur ambrée et titre aux environs de 45 degrés lorsqu'il est livré à la consommation. C'est incontestablement le plus connu des ambassadeurs martiniquais et guadeloupéens.

C'est d'ailleurs, à ce titre, un bon produit d'exportation. Dommage que, sur place, il soit difficile de visiter soit une sucrerie, soit une rhumerie. Leur âge et leurs installations le plus souvent vieillotes tendent à justifier cette lacune. Il est toutefois relativement aisé de rendre visite aux artisans locaux, d'admirer et d'acheter leurs produits. Les plus typiques sont les vanneries caraïbes, les bois travaillés, les céramiques, les tentures en *patchwork,* les colliers de graines peintes, les poupées créoles, les objets en coquillage, les dentelles, les tapisseries. Fort-de-France et Pointe-à-Pitre regorgent de boutiques, de magasins et de centres artisanaux, tandis que chaque jour se déroulent des marchés colorés à souhait, où l'on peut se procurer tous les produits de l'agriculture. D'autre part, Marigot (Saint-Martin) et Gustavia (Saint-Barthélemy) sont des zones franches... qui ont infiniment plus de charme que nos supermarchés décentralisés, surtout lorsqu'on emprunte l'avion ou quelque *catamaran* en mal de mer pour aller y faire ses emplettes.



Paysage de l'île Saint-Barthélemy (Gouadeloupe) dont le premier plan est à la mesure du développement économique de cette région à qui le ciel et la mer viennent de donner une vocation touristique.

Un folklore authentique et une musique envoûtante qui porte bien son nom.

Pourquoi si loin?

Les chances touristiques des Antilles françaises

Tout n'est pas parfait en Martinique et en Guadeloupe, tout n'est même pas beau, c'est vrai. Là-bas, comme ailleurs et comme chez nous. On n'en a pas moins l'impression, surtout au fil des jours, de vivre dans un nouveau paradis de vacances. Nous avons tenté, au cours de ces articles, de vous expliquer pourquoi c'est différent de ce que l'on a l'habitude de voir ailleurs.

Voici, à l'intention du cercle spécialisé des professionnels de l'hôtellerie et du tourisme, ce qui constitue, à notre avis, les valeurs essentielles du capital touristique des Antilles françaises:

- Position favorable, par rapport aux marchés potentiels, et accessibilité facile d'une nouvelle zone de villégiature (voire de congrès), formée d'un chapelet d'îles unique au monde.
- Excellentes conditions pour développer un tourisme balnéaire (tous sports nautiques, cure, détente, etc.), grâce à une mer (et même à deux!) propre, limpide, jusqu'ici inexploitée, ainsi qu'à des équipements touristiques (hôtels et installations diverses) de qualité.
- Climat d'une douceur particulièrement agréable toute l'année, dont l'impact sera double, en tant qu'argument touristique, lorsque l'offre de vacances portera sur des périodes de neige et de froid en Europe.
- Attrait des conditions tropicales (sans leurs inconvénients que l'on rencontre dans des pays similaires), forêt tropicale, nature sauvage.
- Peuple magnifique, attachant, sympathique et accueillant. Rythme de vie coïncidant avec le rythme idéal des vacances!
- Caractère très exotique, pour des Européens ou des Américains, des valeurs authentiques locales, des traditions et des mœurs; la cuisine créole et le folklore n'en sont que deux exemples parmi les plus explicites.
- Statut de départements d'outre-mer, qui incitera les Français et, dans une certaine mesure, tous les Européens et les Américains à visiter ce petit coin de France sous le soleil des tropiques.
- Homogénéité finalement de cette offre qui permet, au cours de vacances d'abord balnéaires, d'étendre son intérêt à un ensemble, formé par les différents facteurs précités.

*

Et, qui sait, peut-être s'agit-il d'une région de vacances qui ne répétera pas les erreurs commises par d'autres qui n'ont misé que sur un seul atout et négligé certains des éléments évoqués ci-dessus? Le tourisme aux Antilles est un punch où le visiteur dose à sa convenance, selon ses motivations, ses goûts et sa sensibilité, les divers ingrédients mis à sa disposition: une mesure de relax et d'insouciance, deux ou trois sports nautiques, une partie de haute mer, un survol aérien des Isles, un morceau de forêt tropicale, une tranche de cuisine créole, un verre (à la fois) de rhum ou de coco, un zeste de *biguine,* un soupçon de shopping et beaucoup, beaucoup de soleil.

Comme les devises antillaises (mais c'est pour cela qu'on développe le tourisme en Martinique et en Guadeloupe!) sont aussi légères que leurs sœurs métropolitaines, ce ne sera pas donné. Mais, en revanche, ce sera servi par le plus beau peuple du monde. A dix heuers d'avion du traintrain européen.

José Seydoux

Rappel: du 2 au 16 novembre 1974, aura lieu aux Antilles françaises le voyage de détente et d'information, organisé par l'«Hôtel-Revue», en collaboration avec Air France (voir No 26 du 27 juin 1974). Pour 2990 francs seulement...

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

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Hotel Restaurant Brauerei
7260 Davos Dorf

sucht für Wintersaison 1974/75 folgendes Personal:

Sekretärin
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Saaltochter
Lingère mit Zimmerablösung
Küchenmädchen/-bursche

Offerten mit den üblichen Zeugniskopien an Ivo Niggli.

6026

Buffet Zürich B

Für unseren Grossbetrieb suchen wir nach Uebereinkunft in Jahresstelle einen dynamischen, qualifizierten und sprachenkundigen

Chef de service

Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse.

Zeitgemässe Entlöhnung.

Auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.

Unser Personalchef, Herr A. Steurer, erteilt Ihnen gerne unverbindlich jede gewünschte Auskunft.

Bahnhofbuffet Zürich HB, Telefon (01) 23 37 93.

6029

Hotel Restaurant Linde
3066 Stettlen

bei Bern

sucht auf 1. Oktober oder nach Vereinbarung tüchtige

Serviertochter

sowie

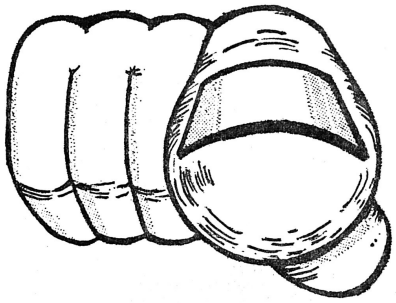
Anfängerin

im Service.

Sehr guter Verdienst, Zimmer im Haus.

Anfragen bitte richten an Rud. Bergmann, Telefon (031) 50 40 06.

6060



The place to go!

Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald

Neues Erstklasshotel, 300 Betten

Hallenbad, Solarium, Sauna, Tennisplätze, diverse Säle, Tea-room, Snack-Bar, Rôtisserie, Dancing, Bar

Membre de la chaîne des rôtisseurs

sucht für die kommende Winter- und Sommersaison ab Mitte Dezember 1974

Küche:	**Chef garde-manger** **Chef entremetier** **Commis de cuisine** **Snack-Koch** **Kochlehrling**
Speisesaal:	**Chef de rang** **Demi-chef de rang** **Commis de rang** **Servicelehrlinge**
Rôtisserie:	**Restaurationstöchter/Kellner**
Hotel-Bar	**Barmaid** **Barman**
Dancing:	**Dancingkellner** **Buffetbursche**
Diverses:	**Küchen-/Officeburschen** **Lingeriemädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an SUNSTAR HOTEL, 3818 Grindelwald, Telefon (036) 53 17 17

6054

Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald

sucht in Jahresstelle gewandte

Etagengouvernante

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion.

6041

BAD HORN
HOTEL RESTAURANT
AM BODENSEE
9326 Horn/TG
Telefon 071/41 55 11

sucht auf den 1. November 1974 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Empfangssekretärin
Chef de service
Serviertöchter oder Kellner
Service-Aushilfen
Buffet-Töchter
Office- und Küchenburschen

Haben Sie an einer dieser Stellen Interesse, dann senden Sie mir Ihre Unterlagen. Oder noch besser, Sie rufen gleich an.

Telefon (071) 41 55 11, Herrn Wächli verlangen.

6020

Kongresshaus Schützengarten St. Gallen

Wir suchen in Jahresstelle einen qualifizierten

Chef de service

- gewandt im Umgang mit den Gästen
- fähig seine Mitarbeiter zu führen.

Wir bieten Ihnen:
- eine selbständige Position,
- der Verantwortung entsprechende Entlöhnung.

Wir sind ein mittelgrosser Betrieb mit viel à-la-carte- und Bankett-Service.

Schreiben Sie oder telefonieren Sie uns: Telefon (071) 24 71 71, K. H. Frunz.

6006

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen

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

JOHN VALENTINE FITNESS CLUB

in Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft einen qualifizierten

Masseur

Wir stellen uns den neuen Mitarbeiter als ausgeglichene Person im Alter von 27 bis 40 Jahren vor. Einwandfreie Umgangsformen und ein sicheres Auftreten setzen wir voraus. Als Tochterfirma der Sandoz AG und der Magazine zum Globus offerieren wir unseren Angestellten, nebst fortschrittlicher Salarierung, wesentliche soziale Vorteile.

Arbeitszeit:
Di. 9–14, 16–21 Uhr; Do. 9–14, 16–21 Uhr; Sa. 9–12, 13.30–18 Uhr. Oktober–Mai: So. 9–13 Uhr.

Interessenten melden sich telefonisch oder mit Kurzofferte bei

Herrn W. Vogel, Regionalmanager, Laupenstrasse 17, 3008 Bern,
Telefon 25 69 15.

JOHN VALENTINE FITNESS CLUB

P 05-12552

Hotel Wildstrubel
3775 Lenk

WILDSTRUBEL LENK

sucht auf Wintersaison 1974/75 ca. 15. Dezember noch folgende Mitarbeiter:

Gouvernante
(Jahresstelle)
Portier
Zimmermädchen
Oberkellner
(Möglichkeit in der Zwischensaison als Fachlehrer zu arbeiten)
Barmaid (Dancing)
mit Erfahrung
Chef de rang
Demi-chef de rang
Office- und Küchenburschen

Gerne erwarten wir Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen (Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen) an F. Schürch, Grand Hotel Bellevue, 3780 Gstaad, oder Tel. 030/4 32 64.

6092

Palace Hotel, 3825 Mürren

sucht für Wintersaison ab 7. Dezember 1974

Etage: **2 Zimmermädchen**

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

Offerten mit Zeugnissen und Foto an:

Fritz Ritter, Direktor, Palace Hotel, 3825 Mürren, Telefon (036) 55 24 24.

5145

Schloss Wolfsberg

Ob Ermatingen, TG
Ausbildungszentrum der Schweizerischen Bankgesellschaft
Direktion: E. Mühlemann

Wir sind für Unterkunft und Verpflegung im neuen Ausbildungszentrum auf Schloss Wolfsberg zuständig. Als Stütze unseres Herrn R. Röck, Gerant, suchen wir

eine tüchtige Generalgouvernante
(Eintritt: 1. Januar 1975)

Haben Sie Initiative, Organisationstalent, Sinn für Reinlichkeit, persönliche Einsatzbereitschaft, Geschick im Umgang mit Personal und eine solide fachliche Ausbildung?

Weg vom Lärm, in gesunder Luft finden Sie bei freundlichen Menschen eine seltene Gelegenheit, Ihrem Leben eine neue Aufgabe zu geben.

Fühlen Sie sich angesprochen? Ja – dann schreiben oder rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

P 44-3877

Direktion Ausbildungszentrum Schloss Wolfsberg
Ernst Mühlemann, Burggrabenstr. 24, 8280 Kreuzlingen, Tel. 072 8 22 66 oder
Culinarium AG Bahnhofstr. 45, 6021 Zürich, A. Conti, Tel. 01 29 44 11 (int. 3064) oder R. Rock, Tel. 01 29 44 11 (int. 3607)

le pertems

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

cherche pour son exploitation jeune et dynamique

un saucier capable

(brigade de 5 cuisiniers)

Entrée immédiate ou à convenir.
Chambre confortable à disposition.
Bonnes conditions de travail.

Offres avec références à la direction.

5999

madrisa
Klosters

Bergrestaurant Albeina

sucht für kommende Wintersaison in Tagesbetrieb

Köche
Serviertöchter
Buffetdame
Buffettöchter
Hilfskoch
Küchenburschen

Skifahren auf allen Anlagen der Madrisa-Bahn gratis!

sowie für

Gasthaus Sonne, Klosters

in Saison- oder Jahresstelle

Küchenchef-Ehepaar oder
Aide du patron

zur weitgehend selbständigen Führung eines Bündner Gasthauses mit internationaler Kundschaft

Koch
Serviertöchter
Buffettöchter
Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an Ernst Salzmann
Hotel Sonne, 7250 Klosters, Telefon (083) 4 13 49.

6130

Hotel Eden, 7050 Arosa

sucht für lange Winrersaison

Sekretärin/Korrespondentin
(Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift)
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Warenkontrolleur
Chasseur
Buffettochter
Chef de rang
(sprachenkundig)
Commis de rang
(sprachenkundig)

Offerten erbeten an die Direktion H. Kühne, Hotel Eden,. 7050 Arosa.

6112

Hôtel Richemond
1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

2ème chef pâtissier

Faire offre complète au bureau du personnel.

2720

Schlosshotel Brestenberg am Hallwilersee
5707 Seengen

Tel. (064) 54 11 31

Wir suchen in Jahresstelle für **sofort oder nach** Uebereinkunft:

Chef saucier
(Küchenchef-Stellvertreter)
Chef de rang
Restaurationstochter
junge Bartochter
(Anfängerin)
Frühling 1975
Kochlehrling
Servicelehrtochter
(Schulhotel SHV Lehre)

Telefonieren Sie uns, um ein Rendez-vous zu vereinbaren.

6095

kaiser's hotel garni

7250 Klosters Schweiz

Wir suchen für die Wintersaison auf Dezember bis Mitte April

Sekretärin
Alleinkoch
Kellner
für Frühstück und Restauration
Serviertochter
für Snack-Bar.

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen an
Leo Kaiser, 7250 Klosters
Tel. 083/4 24 25.

6119

Gesucht in ruhiges Familienhotel für die kommende Wintersaison (Dezember bis nach Ostern 1975)

1 I.-Sekretärin (Sekretär)
sprachen- und HCR-42kundig
1 Office- und Economatgouvernante
1 Zimmermädchen
1 Betriebs- und Büropraktikantin
1 Commis de cuisine
1 Barmaid/Hallentochter
(auch Anfängerin)

Ruhiges Betriebsklima, keine Restauration oder Nachtanlässe.

Offerten mit den üblichen Unterlagen richte man bitte an Familie Moser

Bellavista Sporthotel
7270 Davos Platz 2

Telefon 083/3 51 83.

6086

Hotel & Garni Christiania
3920 Zermatt

sucht für kommende Wintersaison

Restaurationskellner
Zimmermädchen
Entremetier
Commis de garde
Commis
Kochlehrlinge

Offerten mit Gehaltsangaben an
Hotel & Garni Christiania
z. H. Herrn Stefan Franzen

6096

Restaurant Ochsen
8953 Dietikon

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Nähere Auskunft erteilt: P. von Rotz, Telefon (01) 88 81 15.

6027

Saas-Fee

suchen auf Wintersaison 1974/75

Hotel Europa

1 Koch
(selbständig zur Führung einer kleinen Brigade)
1 Commis de cuisine
2 Saaltöchter oder Restaurationstöchter
1 Barmaid oder Restaurationstochter
1 Réceptionistin oder Praktikantin

Hotel DOMINO

1 Sekretärin oder Réceptionistin-Praktikantin

Hotel SAASERHOF

1 Commis de cuisine
1 Réceptionisten
2 Saaltöchter

Restaurant Taverne

2 Restaurationstöchter
1 Ehepaar mit Geranten-Erfahrung
(Restaurant und Küche)

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an:
Personalabteilung Hotel Europa, SAAS FEE
Tel. (028) 4 87 25

6125

Hôtel des Bergues, Genève

cherche:

1 chef de rang
français, anglais (ne sera pas logé à l'hôtel)

1 demi-chef de rang
français, anglais

1 aide-gouvernante

Nourris et logés à l'hôtel. Places à l'année.

Seules les personnes de nationalité suisse ou titulaires d'un permis B ou C seront prises en considération.

Faire offres au bureau du personnel.

6131

Schloss Mammern
CH-8265 Mammern

am Bodensee/Schweiz

Unser bekanntes **KURHAUS** ist ab diesem Winter das ganze Jahr geöffnet. Zur Vervollständigung unseres langjährigen Mitarbeiterstabes suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft:

Réception:	**1 Empfangssekretärin** (mit Erfahrung)
	1 Empfangspraktikantin
Etage:	**2 Zimmermädchen**
Service:	**2 Saaltöchter**
Garten:	**1 Gärtner**

Es handelt sich um Jahresstellen mit überdurchschnittlicher Bezahlung in einer sehr gepflegten Atmosphäre.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, Herrn G. Näpflin, Telefon (054) 8 65 71.

6014

Trotz der harten Wintersaison macht es Spass bei uns zu arbeiten.

Weil wir ein modern organisierter und kameradschaftlich geführter Familienbetrieb sind. Wir suchen für die kommende Wintersaison noch einige Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

Zum Beispiel...

An der Réception:	1 Sekretärin Büropraktikantin
Im Restaurant:	Chef de service Restaurations-Töchter Restaurations-Kellner Buffet-Tochter
Für den Saal:	Saal-Tochter Saal-Kellner
In die Küche:	Saucier/Sous-Chef Entremétier Commis-Entremétier Köchin für die kalte Küche

Hätten Sie Lust?

Wir freuen uns jetzt schon auf ein paar Zeilen von Ihnen mit Zeugnisabschriften, Foto und Ihrem Preis. Schreiben Sie bitte an Hermann C. Bolliger, Hotel Alpina, 7250 Klosters. Wenn Sie keine Zeit zum Schreiben haben – telefonieren Sie ganz einfach (083/4 12 33).

Die bevorzugte Herberge internationaler Gourmets

alpina HOTEL KLOSTERS

ASSA 90–982

Neues Posthotel
7500 St. Moritz

Wir suchen für lange Wintersaison, November bis April, eventuell Jahresstelle, folgende Mitarbeiter:

Küche:	**Chef saucier** Jahresstelle
	Chef entremetier Jahresstelle
	Koch-Pâtissier
	Commis de cuisine
Hotelbar:	**Barmaid**
Loge:	**Telefonist – Logentournant** mit Führerausweis bevorzugt
Saal:	**Oberkellner** evtl. Jahresstelle sprachenkundig
	Chefs de rang
	Demi-chefs de rang
	Commis de rang
Etage:	**Portier**
	Zimmermädchen
	Anfangszimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion, Tel. 082/3 36 61.

6098

SARAZENA

Pontresina

Ich suche für lange Wintersaison

Dancing-Serviertöchter

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an **W. Friedrich, Sarazena, 7504 Pontresina,** oder Tel. (082) 6 63 53.

6074

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

Stosszeiten für Gläser

fröhliche Gäste – erst drei, dann dreissig, dann dreimal dreissig – und eine MEIKO-Gläserspülmaschine, die zuverlässig dafür sorgt, dass das so weitergehen kann.

Es ist kein Zufall, dass schon über 30 000 kritische Gastbetriebe MEIKO gewählt haben. Informieren auch Sie sich darüber, was es mit MEIKO-Maschinen, mit MEIKO-Beratung,-Planung und -Service auf sich hat.

J. Kobelt AG, Industriestrasse 9, 8117 Fällanden, Tel. (01) 825 06 11

MEIKO KOBELT

Wir möchten uns eingehend aber vollkommen unverbindlich informieren. Bitte senden Sie uns gratis Unterlagen über:

☐ Gläserspülmaschinen
☐ Kombi-Waschautomat mit Umschaltung für Casserolen und Kücheng eschirr
☐ Geschirrspülautomaten für ca. Gedecke
☐ Ihr Beratungs- und Planungsdienst soll sich bitte mit uns in Verbindung setzen

Anschrift:
Name:
Strasse:
PLZ, Ort:

Servicestellen in Zürich, Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Interlaken, Locarno, Davos, Brig, Fribourg

Stellenangebote Offres d'emploi

hôtel royal

cherche pour entrée de suite ou à convenir

réception-caisse
jeune femme ou jeune homme.
Langues: français-anglais et allemand.

secrétariat-contrôle
français-anglais
débutante ou débutant accepté(e)

hôtesse
accueil, téléphone, vente souvenir,

chasseur

femme de chambre ou

aide-femme de chambre

portier d'étage

commis de restaurant

commis de cuisine

aide de cuisine
débutante ou débutant accepté(e)

garçon de maison

garçon d'office

Seules les personnes pouvant disposer d'un permis valable peuvent prendre contact avec la direction de

l'Hôtel Royal
41, rue de Lausanne, à
Genève
téléphone (022) 31 36 00.

6037

HOTEL grand central parking moderne
CONTINENTAL
service prix
2500 BIEL BIENNE télex 3 44 40

cherche pour entrée à convenir

concierge de nuit

femme de chambre

Faire offre ou se présenter à la direction, téléphone (032) 22 32 55.

5380

Wir suchen
nach Luzern
mit Eintritt nach Uebereinkunft

Hotelsekretärin
für Empfang und Büro, mehrsprachig. Jahresstelle.

Büropraktikant (in)
(Jahresstelle)

Barmaid

Restaurationstöchter oder Kellner

Jungkoch

Buffetdame - Tochter

Küchenbursche - Frau
Ausländische Bewerber nur Ausweis B oder C.

Offerten sind erbeten an

Hotel Bernerhof
Fugis Chuchi-Chäschtli
6000 Luzern
Telefon (041) 22 65 65.

6051

Dans notre hôtel garni, complètement renouvelé, **nous offrons la gestion, en raison du changement de direction du**

restaurant + grill room + bar (200 places)

Position idéale à 5 minutes du centre de Lugano. Grand parking.

Dès 1er mars ou date à convenir.

Conditions très intéressantes. Bonne occasion pour chef de cuisine ou couple ayant expérience dans la restauration. Discrétion garantie.

Offres sous chiffre 6132 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Très bel établissement hôtelier, situé dans les Préalpes vaudoises, cherche, pour le 1er décembre 1974

un couple de tenanciers ou gérants libres

capables d'assurer une bonne exploitation hôtelière.

Les candidats devront avoir le sens du contact humain et une bonne formation de cuisine; ils seront, par contre, facilités dans les travaux comptables et administratifs par la société propriétaire.

Les candidats ne devront pas obligatoirement être au bénéfice d'un certificat vaudoise de capacité, ce cours pouvant être accompli ultérieurement.

Le poste offert est indépendant et ne demande pas de mise de fonds personnelle pour les candidats ayant les qualifications requises.

Faire offre manuscrite avec curriculum vitae sous chiffre PO 902818 à Publicitas, 1002 Lausanne.

HOTEL EXCELSIOR
1820 MONTREUX

sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Vereinbarung (auch sofort)

Sekretärin/Korrespondentin
(NCR 42)

für Réception, Inkasso, allgemeine Büroarbeiten. Beherrschung der Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift Bedingung.

Bewerbungen mit handgeschriebenem Lebenslauf sowie den üblichen Unterlagen an F. K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

6194

Zu Beginn der Ball- und Bankettsaison suchen wir

Anfangssekretär(in) – Büropraktikant(in)

Buffetdame (-tochter)

Restaurationskellner

Lingerieangestellte

Caviste – Hausbursche – Portier

Eintritt nach Uebereinkunft.

Sind Sie Schweizer, Niederlasser oder Jahresaufenthalter, senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Offerte oder rufen Sie uns an.

Kursaal Casino, Baden
H. Finster, Direktor
Telefon (056) 22 71 88

6252

---

metropole CH-3800 Interlaken
Berner Oberland

100 Zimmer, 180 Betten, alle Zimmer mit Bad oder Dusche, Telefon, Radio, Weckuhr, Balkon, Hallenbad mit Bar, Sauna, Fitness-Geräte, Garten-Sonnenterrasse mit Boccia-Bahn und Schach, Restaurant Le Charolais, Metro Snack Boulevard, Apéro Bar, Raclette Taverne, Dancing-Bar Black+White, Top O'Mat Café-Bar (18. Et.), Konferenzräume, Filmvorführungsraum, Parking/Garage, Tel. 036 - 21 21 51, Telex 32892, SRS Reservations Service

Wir suchen auf Oktober/November in Saison- oder Jahresstelle

Garde-manger (Metzger)
Chef de snack
Commis snack
Commis entremetier
Commis saucier
Commis pâtissier

Offerten sind zu richten an:
Erwin Stocker, Küchenchef, Tel. (036) 21 21 51.

6172

HOTEL DREI KÖNIGE
SEVELEN

Wir suchen in Jahresstelle mit Eintritt per Oktober/November freundliche, im A-la-carte-Service gewandte

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, Personalhaus gegenüber dem Hotel.

Offerten sind zu richten an:

Frau Weber,

Hotel Drei Könige, 9475 Sevelen

Tel. (085) 5 54 22.

5872

Das Hotel Landhaus und Spezialitätenrestaurant

BEI TSCHIERYS

im Landhaus, Davos (zwischen Klosters und Davos)

sucht für Wintersaison 1974/1975 oder in Jahresstelle

Restaurationstochter

Köchin oder Tochter
der es Spass machen würde, in einer gepflegten Küche zu arbeiten.
(Kann angelernt werden.)

Tochter für Zimmer
und Mithilfe im Service

Tochter
für Lingerie

Tochter oder Bursche
für Buffet und Office

Personal, das an gute Zusammenarbeit gewöhnt ist und dem gute Behandlung viel bedeutet, melde sich bitte bei Frau Elfie Casty, **Hotel Landhaus, 7299 Davos-Laret**
Telefon (083) 3 57 29
(zwischen 09.00 Uhr bis 11.30 Uhr und abends ab 21.00 Uhr).

5925

Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald

sucht für Winter- und Sommersaison 1974/75

Chef saucier

Chef garde-manger

Commis pâtissier

Personalkoch

Commis de cuisine

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Lohnanspruch erbittet W. Lässer, Küchenchef, oder die Direktion.

6040

Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald

sucht für lange Wintersaison 1974/75

Logen-Tournant

Kontrolleur
(Mitarbeit in der Réception)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion.

6033

Wir engagieren in unseren bestrenommierten, modernst eingerichteten Restaurationsbetrieb, in Jahresstelle, auf Anfang November 1974 oder Uebereinkunft,

Servicepersonal
und
Köche

Offerten sind zu richten unter Chiffre 6031 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Zurzacherhof

sucht

Küchenchef zu mittlerer Brigade
Entremetier
Saucier
Commis de cuisine
Serviertochter
für Halle und Bar
Buffettochter
Portier
Zimmermädchen

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

6030

St. Moritz

Hotel Belvedere Garni + Hotel Calonder Garni

*** **Sekretärin NCR**
(sprachenkundig)
Aide du patron
(femme)
Telefonist - Tournant - Loge
Nachtportier
(sprachenkundig)
Zimmermädchen
Chef de rang
(à la carte, sprachenkundig)
Commis
(à la carte, sprachenkundig)
*** **Koch**

*** **Hilfskoch**
(à la carte)
Masseur - Bademeister

*** **Betriebsleiterin**
(Garni)
Bürohilfe
(sprachenkundig)
Portier
(sprachenkundig)
Tournante
(Saal-Etage)
Hilfszimmermädchen
*** **Tochter**
für Hausbar - Frühstück - Service
Lingeriemädchen

Eintritt 15. Dezember Wintersaison *** CH

Eintritt Anfang Dezember – Saison

Offerten mit Unterlagen bitte an:
Erwin Degiacomi, Hotel Belvedere, 7500 St. Moritz

6246

Petit hôtel-restaurant des Franches-Montagnes cherche pour saison d'hiver/été:

1 sommelière

1 fille de salle

Congés réguliers.

Faire offre avec photo récente et copies de certificats à M. Arnold Beer,

Hôtel de la Couronne,
CH-2725 Le Noirmont

téléphone (039) 53 14 12.

ASSA 93-62069

Wir suchen nach

Luzern

in Spezialitäten-Restaurant (ital. Richtung, rustikale Ausstattung) verbunden mit Hotel garni fachkundiges

Geranten-Ehepaar

(evtl. tüchtiger Oberkellner mit Ehefrau)
Eintritt nach Uebereinkunft Herbst/Winter 1974.

Offerten erbeten unter Chiffre 6122 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Edelweiss, 3825 Mürren

sucht für Wintersaison

Sekretärin, evtl. Praktikantin
Küchenchef
Commis de cuisine
Restaurationstöchter oder Kellner
Buffettochter

Offerten erbeten an Fam. Affentranger
Hotel Edelweiss, 3825 Mürren
Tel. (036) 55 13 12

6170

Hotel Monopol
CH-7500 St. Moritz

sucht für lange Wintersaison (Eintritt zirka 20. November bis Anfang April):

Küche:	**Chef entremetier** **Chef tournant** **Chef pâtissier** **Chef de grill** **Commis de cuisine**
Economat tournant:	**Gouvernante** **Ablösung: Kaffeeköchin** **Economat, Buffet**
Kaffeeküche:	**Kaffeeköchin**
Service:	**Commis de rang**
Hallenbad:	**Bademeister/Masseur**
Etage:	**Hilfsportier** **Personalzimmermädchen**
Hotelbar:	**Barmaid**

Schriftliche Offerten, mit Zeugniskopien und Foto, sind zu richten an die Direktion.

5835

GRANDHOTEL BEAU RIVAGE INTERLAKEN

Das führende Erstklasshaus
Hallenschwimmbad 8 x 14 m,
Sauna mit Kaltwasserbassin,
Massage,
Solarium,
Schönheits- und Fitness-Center,
Neptun-Bar,
Spielzimmer für Erwachsene,
Kindergarten,
Konferenzräume für 15-300 Personen.

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Sekretärin

(Deutsch/Französisch, Englisch)

Wir bieten Ihnen:
– geregelte Arbeits- und Freizeit,
gute Entlöhnung,
– auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wir sind gerne bereit, Sie über Ihr neues Arbeitsgebiet zu orientieren.

Joe L. Gehrer, Direktor
Telefon (036) 22 46 21

6022

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Uebereinkunft:

Nachtportier
Etagenportier
Zimmermädchen

(für Ausländer Ausweis B erforderlich).

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an das Personalbüro, Hotel Schiller, 6002 Luzern, Tel. 041/22 48 21.

6085

Tessin–Lugano

Wir suchen für unser gastronomisch bekanntes Restaurant

Chef saucier

eventuell

Anfangs-Küchenchef

mit Verantwortung der Menü-Gestaltung, viel Fantasie der Saisonspezialitäten sowie in A-la-carte-Service.

Wir bieten Jahresstelle und sichere Existenz.

Kochlehrling oder Lehrtochter

Intelligenter Jüngling oder Tochter hat Gelegenheit, in erstklassiger Küche eine vollumfängliche Kochlehre zu absolvieren.

Lehrbeginn nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6105 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Brauner Mutz
Barfüsserplatz 10
Basel

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine

Anfragen an:
G. Meierhofer
Telefon (061) 25 33 69.

5730

Hotel-Restaurant
Krone Lenzburg
Hallenbad

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Restaurationskellner oder -Tochter
Chef de partie
(als Aushilfe für die Zwischensaison)
Hausmädchen oder Hausbursche

Gut organisierter Betrieb, Leistungslöhne, Unterkunft im Hause.

Anfragen sind zu richten an:
Fam. Gruber-Hofer,
Hotel Krone
5600 Lenzburg

5346

Für lange Wintersaison gesucht nach Saas Fee

(15. Dezember bis nach Ostern)

Sekretärin
sprachenkundig (kein Hoteljournal)
Saaltochter
Saal- und Zimmerhilfe

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Hotel Elite
3906 Saas Fee

5844

---

belmilon

Schönheits- und Fitness-Center mit Ganzheitskosmetik für Damen und Herren, Höheweg 211, 3800 Interlaken mit Hallenschwimmbad 6 x 14 m, Sauna mit Kaltwasserbassin, Massage, Solarium, Spielzimmer für Erwachsene, Kindergarten

sucht einen qualifizierten

Masseur/Bademeister
(eventuell Physiotherapeut)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:
Joe L. Gehrer, Dir.

5876

Hotel Bettmerhof
3981 Bettmeralp VS

Telefon (028) 5 37 41

sucht für Wintersaison 1974/75, Mitte Dezember bis Ende April

Serviertöchter
Saaltöchter
(Anfängerinnen werden angelernt)
Koch oder Köchin
zur Stütze unseres Chefs
Kochlehrling

Geregelte Freizeit und guter Verdienst zugesichert.

Auf Wunsch fixer Lohn für Service-Personal.

5885

Gesucht nach Celerina bei **St. Moritz** auf den 1. Dezember 1974 in Jahres- oder Saisonstelle

Köchin
Serviertochter
Hausmädchen

Offerten an:
J. Barmettler

Restaurant Arturo
Hotel Garni
7505 Celerina
Telefon (082) 3 66 85.

5879

Hotel Schweizerhof Andermatt

Für Wintersaison 1974/75 suchen wir folgende Mitarbeiter:

Koch
Commis de cuisine
Koch-Lehrling
Serviertöchter
Saaltochter
Kellner
Barmaid
Sekretärin

(evtl. Praktikantin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

5975

Hôtel de Strasbourg, Genève

cherche

secrétaire de réception

Langues exigées:
français, anglais, allemand.
Place à l'année.

Faire offres à la direction.

5881

Schlosshotel Flims Waldhaus

Für die kommende Wintersaison sind in unserem Hotel noch folgende Stellen frei:

Zimmermädchen
(Schweizerin)
Saaltochter/Kellner
(auch Anfänger)
Saallehrtochter
Portier-Concierge
(deutschsprechend)

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an:
H. und B. Burkhart
Schlosshotel
7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 12 45.

6003

Hotel Haller, Lenzburg

In unseren mittelgrossen Betrieb suchen wir in Jahresstelle, sofort oder nach Uebereinkunft,

1. Kellner

Sprachen-, tranchier- und flambierkundig. Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung.

Serviertochter oder Kellner

in gepflegten Speiseservice

Buffetbursche oder Buffetmädchen

an neues Barbuffet.

Offerten mit üblichen Unterlagen an:
Hotel Haller, 5600 Lenzburg.

6009

Restaurant-Konzertlokal SET Bern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter
und
Kellner

- sehr guter Verdienst
- angenehme Arbeitsatmosphäre in jungem Team
- auf Wunsch schönes Zimmer im Hause.

P 05-10107

SET BERN
Speichergasse 37
Tel. 031/22 12 87

set

Hotel Tigaiga ★★★★
Teneriffa

sucht für Winter 1974/75 qualifizierten

Chef saucier
Chef de partie

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto, Gehaltsansprüchen bitte an

Hotel Tigaiga
Puerto De La Cruz, Teneriffa, Spanien.

6186

Hotel Zürcherhof
mit Walliserkeller

Zähringerstrasse 21

8001 Zürich

Wegen Militärdienstes suchen wir ab 1. Oktober für 3–4 Wochen

2 Köche (Chefs de partie)

die während dieser Zeit bei uns die Ablösung unserer Köche machen könnten.

Telefonischer Anruf (01) 47 10 40.

6184

HOTEL STOLLER ZUERICH

Gesucht per 1. 10. 1974

Chef entremetier
Commis entremetier

Lohn nach Uebereinkunft, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Kost und Einzelzimmer.

Ebenso

Chef de rang

für A-la-carte-Service.

Hotel Stoller
Badenerstrasse 357
8003 Zürich
Telefon (01) 52 65 00.

6199

Hotel Excelsior
Crans-sur-Sierre

cherche pour prochaine saison d'hiver:

secrétaire réception
jeune gouvernante
femme de chambre

Faire offre directement à la direction.

6198

Hätten Sie Lust in Genf als

Réceptionist (in)

zu arbeiten?

Wenn ja, dann melden Sie sich bei uns per Telefon (022) 31 78 00 oder schriftlich an die Direktion

Hotel du Midi

Place Chevelu,

1211 Genève 1

6193

CARLTON HOTEL St. Moritz

Carlton Hotel
St. Moritz

Für die Wintersaison suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Lingeriegouvernante
Telefonistinnen

Für unser neues rustikales Restaurant:

Serviertöchter

Für die neueingerichtete Fitness-Seeanlage:

Masseur, Masseuse

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Carlton Hotels St. Moritz.
Telefon (082) 2 11 41

6099

Das Kongresshaus in Zürich

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

1. Kellerkontrolleur

Unsere Personalchefin, Frl. M. Wicki, möchte Sie gerne kennenlernen und freut sich auf Ihren Anruf!

01 36 66 88

Direktion: Hermann P. Sahli

716

Schloss Wolfsberg

Ob Ermatingen, TG
Ausbildungszentrum der Schweizerischen Bankgesellschaft
Direktion: E. Mühlemann

Eröffnung: 8. Mai 1975
Geregelte Arbeitszeit
Saubere Arbeit
Guter Lohn
Gutes Essen

Versierte Generalgouvernante
(Eintritt auf 1. März 1975)

Essräume – Unterkunft
(Eintritt auf 1. März 75)
- **freundliche Serviertöchter**
- **Zimmermädchen**
- **Hilfszimmermädchen**

Küche – Office
- **tüchtiger Chef de partie**
- **versierter Koch-Pâtissier**
- **Küchenbursche**
- **Küchenmädchen**
- **Kaffeeköchin**

Haben Sie Freude an einer Stelle im Grünen – weg von Lärm und schlechter Luft – dann schreiben oder telefonieren Sie uns, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

P 44-3877

Direktion Ausbildungszentrum Schloss Wolfsberg
Ernst Mühlemann, Burggrabenstr. 24
8280 Kreuzlingen, Tel. 072 8 22 66 oder
Culinarium AG Bahnhofstr. 45, 8021 Zürich
A. Conti, Tel. 01 29 44 11 (int. 3064) oder
R. Röck, Tel. 01 29 44 11 (int. 3607)

Suchen Sie eine gutbezahlte Stelle in einem schönen Skigebiet?

Wir suchen auf die Wintersaison

1 Koch
2 Küchenhilfen
2 bis 3 Töchter für Buffet und Kasse
2 Töchter zum Abräumen

Günstiges Skifahren. Auch ein angenehmes Arbeitsklima werden Sie bei uns finden.

Restaurationsbetriebe
HOCH-YBRIG

R. Hurschler, Betriebsleiter,
Telefon (055) 56 15 77.

5998

Hotel Splendide Royal

Riva Caccia 7,

6900 Lugano

téléphone (091) 54 20 01,

cherche

femmes de chambre

Place à l'année.

Faire offres avec copies de certificats à la direction.

6024

Hôtel de grandeur moyenne, situé sur les bords du Lac Léman, cherche avec entrée de suite ou à convenir:

un(e) secrétaire expérimenté(e)

parlant allemand, français et anglais.

Engagement jusqu'au début de décembre, avec possibilité de repourvoir le poste après la fermeture annuelle, fin janvier.

Faire offres avec prétentions de salaire, copies de certificats et photo à:

J. U. Schoch,

Hôtel Beau-Rivage, Nyon

téléphone (022) 61 32 31.

6023

Grosser, vielseitiger Restaurationsbetrieb in Bern sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle in seinen lebhaften Bankett- und à-la-carte-Betrieb gewissenhaften

Küchenchef

Nur bestausgewiesener Fachmann in mittlerem Alter, charakterlich ausgeglichen, fähig eine Brigade mit Lehrlingen zu führen, richte seine Offerte unter Chiffre 6013 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir haben einen interessanten, gutbezahlten Posten neu zu besetzen:

Für unseren vielseitigen, modern eingerichteten Restaurationsbetrieb suchen wir nach Uebereinkunft einen

Sous-chef

Mit dieser Position des Küchenchef-Stellvertreters bieten wir einem versierten Chef de partie eine interessante und verantwortungsvolle Aufgabe in einem jungen, gut eingespielten Team.

Ausgezeichnete Organisation, modernste Arbeitsverhältnisse und fortschrittliche Anstellungsbedingungen sind in unserem Betrieb selbstverständlich.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den vollständigen Unterlagen oder Ihren telefonischen Anruf zur Vereinbarung einer Besprechung.

Restaurant Paprika

Charles + Dr. René Sidler,
Blumenrain 12, 4000 Basel, Tel. (061) 25 30 44

6308

Bahnhofbuffet SBB
9500 Wil/SG

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter
für Buffet I. Klasse

Serviertochter
für Buffet II. Klasse

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Ferd. Schlegel, Buffet SBB, 9500 Wil
Tel. (073) 22 65 66 (Frau Schlegel verlangen)

5965

Lindenhof, Bern

Wir suchen

Mitarbeiterin der Hausbeamtin

für verantwortungsvollen Dienstzweig.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Salär und Sozialleistungen gemäss kantonalem Reglement.

Eintritt nach Vereinbarung.

Dürfen wir Ihren Telefonanruf oder Ihre Bewerbung erwarten?

**Verwaltungsdirektion der Rotkreuzstiftung für Krankenpflege Lindenhof,
Bremgartenstrasse 117, 3012 Bern,
Telefon (031) 23 33 33.**

P 05-5527

WALHALLA
Ihr Erstklasshotel in St.Gallen

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

Restaurations-Tochter

Restaurations-Kellner

Koch (Garde-manger)

Buffettochter

Wir bieten neuzeitliche Anstellungsbedingungen. Bitte rufen Sie an:

Telefon (071) 22 29 22, Hotel Walhalla, St. Gallen, E. und B. Leu-Waldis.

5553

Grand Hôtel du Parc
1884 Villars-sur-Ollon

Hôtel de toute première catégorie (150 lits)

cherche à partir du 15 décembre 1974 pour les saisons d'hiver et d'été (contrat de 4 à 9 mois selon les postes)

loge:	**1 portier de nuit** **1 téléphoniste aide du concierge**
cuisine:	**1 chef garde-manger** **1 chef de garde** **1 commis de cuisine**
restaurant:	**2 demi-chefs de rang** **2 commis de rang**
caféterie et économat:	**1 gouvernante**
étages:	**1 portier**
divers:	**1 ice-maker ou pour le curling**

Faire offres écrites avec copies de certificats, curriculum-vitae et photographie à la direction, téléphone (025) 3 24 34.

6067

TSCHUGGEN HOTEL AROSA
Tschuggen Hotel Arosa

Für die **Wintersaison 1974/75** sind in unserem neuen Wintersporthotel der Luxusklasse noch folgende Stellen zu besetzen:

Réception:	**Réceptionist/Kassier** **Praktikant**
Etages:	**Hausdame-Etagengouvernante**
Stübli:	**Etagenportier** **Serviertochter**

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

CEM HOTEL ST.GOTTHARD ZÜRICH
Bahnhofstr 87 051/23 17 90

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Réception:	**Telefonistin** **Praktikant(in)**
Küche:	**Chef de partie tournant** **Commis tournant** **Praktikant(in)** **Hilfe für die Rüsterei**
Service:	**Tochter oder Kellner** für die Brasserie
Etage:	**Zimmermädchen** **Näherin**
Diverses:	**Nachtputzer** **Buffetbursche oder -tochter** **Hilfe für die Personalkantine** **Austernöffner** **Hausbursche** **Casserolier**

Keine Saisonbewilligungen. Auskunft erteilt gerne:

Frl. H. Grünert, Personalchef, Tel. (01) 23 17 90.

6017

BÜHLER

HOTEL UZWIL
Mitte Oktober wird unser Um- und Erweiterungsbau bezugsbereit sein. Zur Eröffnung suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

1 Commis de cuisine
1 Küchenbursche
1 Küchenmädchen
2 Buffetdamen
1 Officemädchen
3 Serviertöchter oder Kellner
1 Hausbursche
1 Hausbursche/Nachtportier
1 Zimmermädchen
1 Lingère

Wir bieten:

Guten Verdienst, angenehmes Arbeitsklima, **Pensionskasse.** (Ausländer nur mit Arbeitsbewilligung.)

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung oder setzen Sie sich telefonisch in Verbindung mit R. Bolliger, Hotel Uzwil, 9240 Uzwil, Telefon (073) 51 51 52 (morgens oder abends).

Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.

P 33-343

**Gebrüder Bühler AG, Maschinenfabrik
9240 Uzwil Tel. 073 · 50 11 11**

Verenahof Hotels, 5400 Baden

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft

Demi-chef de rang
Commis de rang
Küchenburschen
Officemädchen
Ausländer nur mit Permis B

Offerten an die Direktion

6094

Arosa

Hotel Bellavista sucht für Wintersaison

Küchenchef
(Brigade 10–11 Mann)

Bewerber mit entsprechender Erfahrung senden die vollständigen Unterlagen an

Hotel Bellavista, 7050 Arosa
Tel. (081) 31 24 21.

6071

Zur Ergänzung des jungen Teams, das für das Wohl unserer Gäste im Restaurant bei der Bahnendstation Uetliberg besorgt ist, suchen wir freundliche

Serviertöchter oder Kellner

Chef de partie
Commis de cuisine

Buffet-/Officehilfe
Casserolier

Wir bieten eine angenehme Arbeitsatmosphäre in einem lebhaften Betrieb. Unsere Anstellungsbedingungen sind fortschrittlich. Auf Wunsch können wir Ihnen schöne Zimmer im Hause zur Verfügung stellen.

Sollten Sie sich für eine der zu besetzenden Stellen interessieren, würde sich Herr Chierzi auf Ihren Anruf freuen (01) 35 92 60.

Restaurant Gmüetliberg
8138 Uetliberg

5628

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

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

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter
Kellner

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

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter
Kellner

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.

6309

Hotel Schweizerhof
6390 Engelberg

Wir suchen für die Wintersaison 1974/75, eventuell Jahresstelle,

Koch
Saaltöchter

Eintritt: 15. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Bitte telefonieren Sie uns und verlangen Sie Herrn oder Frau Amstad.
Telefon (041) 94 11 05.

5874

Parsennhütte Davos

Für kommende Wintersaison vom 1. Dezember 1974 bis April 1975 suchen wir folgendes Personal:

Chef de partie
Buffetpersonal
Kioskleiterin/Sekretärin

Wir bieten:

freie Verpflegung und Unterkunft im Hause, geregelte Arbeitszeit. Möglichkeiten zum Wintersport, Bahn- und Skiliftabonnemente gratis!
Schweizer oder Ausländer (mit Ausweis B oder C) richten ihre Kurzofferte bitte an:

Herrn Heinrich Bosshard
Restaurant Parsennhütte
7260 Davos, Tel. (083) 3 69 52

104

Wir suchen auf 15. Oktober oder nach Vereinbarung in unseren modernen Betrieb einen selbständigen, in A-la-carte- und Bankettservice versierten

Chef de service

Mindestalter: 28 Jahre.
Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie Wohnung zugesichert.

Offerten mit Zeugnisabschriften erbitten wir an die Direktion der

Kur- & Restaurationsbetriebe
Thermalbad Lostorf AG
4654 Lostorf

Thermalbad Lostorf AG

6127

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de rang
Commis de rang
Réceptionist(in)

Nehmen Sie unverbindlich – telefonisch oder schriftlich – Kontakt auf mit unserem Personalchef, Herrn F. Gassmann.

Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

715

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

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

Verkehrsverein
Meiringen-Haslital

Für die Leitung unseres Verkehrsbüros und die Führung der Vereinsgeschäfte suchen wir einen initiativen

Verkehrssekretär

Der vielseitige Aufgabenkreis erfordert ein gutes Allgemeinwissen, administrative Ausbildung vorzugsweise im Fremdenverkehr (Reise- oder Verkehrsbüro, Hotel usw.) und mindestens zwei Fremdsprachen.

Bewerber, die einen lebhaften Betrieb und eine selbständige Arbeitsweise schätzen, richten ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen bis zum 15. Oktober 1974 bitte an:

Ernst E. Anderegg, Präsident des Verkehrsvereins Meiringen-Haslital, 3860 Meiringen, Telefon (036) 71 24 24.

6321

Bäderklinik Valens
und Thermalschwimmbad

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft eine

Etagen-Officegouvernante

zur selbständigen Leitung des Haus-, Service- und Officepersonals.

Die bisherige Stelleninhaberin hat eine andere Aufgabe übernommen. Sie werden jedoch gründlich von ihr eingeführt.

Wir bieten Ihnen nebst den üblichen Konditionen geregelte Arbeitszeit und absolute Selbständigkeit. Wir stellen uns vor, dass Sie vielleich das erste Mal eine leitende Stelle übernehmen wollen oder sich für einen Betrieb ohne Saisonschwankungen interessieren.

Bitte wenden Sie sich mit den üblichen Unterlagen an

Robert Frehner, Verwalter der Bäderklinik Valens, 7311 Valens
Telefon (085) 9 24 94

6318

Hôtel garni

de 1ère catégorie, 130 lits, avec bar

à Genève

cherche pour le 1er octobre 1974 ou à convenir :

un directeur
(ou directrice)

pouvant justifier d'une solide formation professionnelle et muni d'excellentes références, et

une gouvernante générale
expérimentée.

Les candidats sont priés d'adresser leurs offres avec prétention de salaire, curriculum vitae, copies de certificats et références sous chiffre 6300 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Montreux

Hôtel Terminus

Glion
Hôtel Des Alpes Vaudoises

Direktionsassistent
einsatzfreudig, fähig, die Direktion weitgehend selbständig zu vertreten

Empfangssekretärin
mit guten Sprachkenntnissen

Küchenchef
evtl. eidg. dipl.

Kochlehrlinge
sofort oder Frühjahr 1975, haben die Möglichkeit, sich in zwei verschiedenen Hotels die nötigen Kenntnisse anzueignen

Gouvernante
selbständig

Anfangsgouvernante

Buffetdame – Buffettöchter/-burschen

Servier- / Saaltöchter – Praktikantinnen

junger Hausbursche
sofort oder Frühjahr 1975

Zur Kontaktnahme rufen Sie bitte unter Telefon (021) 61 25 63 an. Frau oder Herr Mathis, Dir., möchten mit Ihnen Ihre vielseitigen Aufgaben näher besprechen.

6310

Gesucht nach Vereinbarung

Küchenchef
Commis de cuisine
Küchenbursche oder
Küchenmädchen

Offerten an

Restaurant Chez Derron, 4500 Solothurn
Tel. (065) 2 25 31.

6069

Hotel Bünda, Davos Dorf

sucht für die Wintersaison

Commis de cuisine
Serviertöchter
Buffettochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

H. Cavegn, Telefon (083) 3 72 08.

5978

Hotel Seehof Arosa

sucht für Wintersaison 1974/75

Hotel-Sekretärin/Korrespondentin (SWEDA)
(Eintritt Mitte Oktober)

Lingerie-Gouvernante oder 1. Lingère

Lingeriemädchen

1. Commis de cuisine

Commis gardemanger

Chef tournant

Offerten mit Unterlagen an:

Hotel Seehof, 7050 Arosa

5208

Hotel de Strasbourg, Genf

sucht für sofort:

1 Commis de restaurant

oder

1 Saaltochter

1 Kaffeeköchin

1 Zimmermädchen

Jahresstellen.

5882

Hotel Engel, Wädenswil, sucht per 1. Oktober 1974

Koch oder Köchin

Serviertochter
auch Anfängerin

Buffettochter
auch Anfängerin

Haus-Officebursche

Sehr guter Verdienst, Kost und Logis im Hause. Bitte telefonieren Sie (01) 75 00 11, Nützi verlangen.

6065

Hotel Müller
7504 Pontresina

sucht für kommende Wintersaison in sein Spezialitäten-Restaurant «Arvenstübli», tüchtige und freundliche

Restaurationstochter

Es handelt sich um eine sehr interessante und selbständige Stelle.
Verlängerung für anschliessende Sommersaison möglich.

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

6091

Wintersaison in St. Moritz? Warum nicht?

Hotel Schweizerhof 7500 St. Moritz

Erstklasshaus im Zentrum – Restaurant Acla sucht für die kommende Wintersaison, ab Ende November 1974 noch folgende Mitarbeiter:

Service: **Chef de rang**
Restaurationskellner
selbständig und sprachenkundig

Küche: **Chef restaurateur**
Chef garde-manger
Chef tournant
Commis garde-manger

Etage: **Zimmermädchen-Tournante**

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung.

Hotel Schweizerhof
7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 35 56.

6242

Die Aargauische Mehrzweckheilstätte sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch, Köchin oder Diätköchin

als Ablöser für einen Monat.

Interessenten melden sich bitte bei der Verwaltung, Tel. (064) 22 25 33, Aargauische Mehrzweckheilstätte, 5017 Barmelweid bei Aarau.

OFA 51100015

Restaurant Grillroom Le Mazot, Zermatt

sucht für kommende Wintersaison

Alleinkoch

Offerten sind zu richten an **A. Zurbriggen, Le Mazot, 3920 Zermatt.**

6236

Wir suchen für die Wintersaison 1974/75

1 Konditor
1 Barmaid
1 Restaurationstochter
1 Saaltochter
1 Commis de cuisine
1 Zimmermädchen
1 Hausbursche
1 Officetochter

Offerten sind zu richten an

Hotel Konditorei Alpenblick 9658 Wildhaus 2

Tel. (074) 5 13 43.

6230

Hotel Guarda Val Sporz

sucht

Direktor oder Direktionsehepaar

in Jahresstellung.

Ihm obliegt die Organisation, Führung und der Ausbau unseres nicht alltäglichen Maiensäss-Hotels in enger Zusammenarbeit mit dem Delegierten des Verwaltungsrates. Vorläufig sind wir noch klein (63 Betten, 2 Restaurants), haben aber nebst weiteren Ausbauplänen viel zu bieten.

Wir suchen einen sehr guten, dynamischen Direktor, der selbstverständlich eine solide Fachausbildung, Erfahrung, Kontaktfreudigkeit, Initiative, Begeisterungsfähigkeit mitbringt, Spass und Einsatz zeigt für das «andere» Hotel, ein Hotel, das der allgemeinen rückläufigen Entwicklung entgegenläuft.

Falls Sie glauben, dass Sie unseren Vorstellungen entsprechen, möchten Sie sicher auch uns kennenlernen, sehen wer wir sind und was wir zu bieten haben.

Rufen Sie uns an, damit wir uns unterhalten und uns gegenseitig weiter orientieren können.
Telefon: (042) 21 14 44, H. Studer, Delegierter des VR.

6271

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1974/75

Journalführer
Nachttelefonist
(sprachenkundig)
Telefonistin
(sprachenkundig)
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Personalzimmermädchen
Personalkoch
Kaffeeköchin
Glätterin
Lingeriemädchen
Krankenschwester

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Palace Hotel, 7500 St. Moritz (Telefon 3 38 19)

6268

DOLDER Grand Hotel ZURICH

sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

Warenkontrolleur
(Assistent des Einkaufschefs)
Réceptionnaire / Mécanographe NCR 42
2. Barmaid
Commis de rang
Commis d'étage
Chasseur
Elektriker

Es können nur Ausländer mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

6267

Carlton Elite Hotel, Zürich Bahnhofstrasse 41

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Zimmermädchen

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns:

Carlton Elite Hotel, Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich, Tel. 01 / 23 66 36

6204

An der Hotelfachschule Kingston in Jamaica
ist die Stelle eines

Kochfachlehrers

neu zu besetzen.

Verlangt werden:
- Englisch in Wort und Schrift
- gute Kenntnisse des Küchenbereiches
- Mindestalter 28 Jahre
- nach Möglichkeit einige Unterrichtserfahrung

Geboten werden:
- abwechslungsreiche Tätigkeit
- fortschrittliche Entlöhnung
- bezahlte Hinreise
- Verpflegung und Unterkunft

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Foto an Chiffre 6216 Hotel Revue, 3001 Bern.

Grand Hotel Kronenhof Pontresina

sucht für Winter und Sommersaison 1974/75

qualifizierten, tüchtigen

1. Oberkellner

Offerten sind erbeten an **Grand Hotel Kronenhof Pontresina, Dir. L. Gredig-Laporte.**

6215

Hausbursche

gleich welchen Alters gesucht, für Küchen-, Haus- und Gartenarbeiten in modern eingerichtetes, zentral gelegenes Altersheim am linken Zürichseeufer (gute Zugsverbindungen in allen Richtungen), mit zirka 70 Pensionären.
Geboten werden geregelte Arbeitszeit, Dauerstellung, zeitgemässer Lohn, kollegiales Arbeitsklima, Personalvorsorge, auf Wunsch Zimmer im Hause. Eintritt sofort oder später möglich.

Auskunft erteilt gerne die

Heimleitung des Stapferheims, Lindenstrasse 1, 8810 Horgen
Telefon (01) 725 41 63.

6202

Adelboden, Berner Oberland

Gesucht auf Wintersaison

Koch und Küchenbursche

(eventuell Ausländer)

Restaurant Wildstrubel, Boden, Adelboden
Familie Aellig, Telefon (033) 73 21 07.

6217

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Telefonzentrale:	**Telefonistin**
Etage:	**Etagengouvernante** **Etagenportier** **Zimmermädchen**
Restaurant/ Grill-Room:	**Chef de rang** **II. Barmaid/ Anfangs-Barmaid** **Commis de rang** **Anfangs-Kellner**
Küche:	**Chef tournant** **Commis de cuisine** **Commis pâtissier**
Economat:	**Economat-Hilfsgouvernante**
Lingerie:	**Glätterin**
Office:	**Officebursche** **Officemädchen**

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

6244

Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

«Schuh»

3800 Interlaken

am Höheweg

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter oder Kellner
auch Aushilfen

ferner per 9. Dezember 1974
Serviertochter
Kellner
Buffettochter oder -bursche

Sich bitte melden bei:
F. Beutler, jun., Inhaber
Tel. (036) 22 94 41 (morgens)

6245

Modernes, mittelgrosses Erstklasshotel (85 Betten) in bekanntem Kurort in der Schweiz sucht

1 Geschäftsleitungs-mitglied

Ihr Arbeitsbereich umfasst Verkauf, Réception, Personal, Administration.

Sind Sie erfahren und besitzen Sie den Fähigkeitsausweis (Kanton Bern), so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Referenzliste, Zeugnisabschriften und Foto unter Chiffre 6262 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Einarbeitung in unserem Betrieb. Diskretion zugesichert.

Wir suchen für unser Erstklass-Restaurant «Saffranstube» eine charmante

Hostess

für den Gästeempfang, Telefonbedienung und evtl. leichte Büroarbeiten.

Ist Ihre Muttersprache Schweizerdeutsch und beherrschen Sie Englisch und Französisch und sind Sie kontaktfreudig?

Dann erwarten wir gerne Ihre Offerte oder einen Anruf.

P. Wagner

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN ZÜRICH
Limmatquai 54 051/47 67 22

Telefon (01) 47 67 22

6038

Hotel Müller und Chesa Mandra 7504 Pontresina

sucht jüngeren Herrn als

Aide du patron/Sekretär

Einem Absolventen einer Hotelfachschule in der Schweiz bietet dieser Posten Gelegenheit, als rechte Hand der Direktion in unserem vielseitigen Betrieb führend tätig zu sein.

Der Bewerber muss sich über umfassende Fach- und Sprachenkenntnisse ausweisen können, wobei eine gute kaufmännische Grundausbildung wesentlich ist. Es handelt sich um eine Jahresstelle, mit Eintritt auf zirka Ende November 1974.

Für weitere Auskünfte über den Arbeitsbereich und die interessanten Anstellungsbedingungen stehen wir gerne zur Verfügung.

Ausführliche Bewerbungen sind erbeten an:
H. Bieri, Direktor,
Hotel Müller & Chesa Mandra, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 63 41.

6090

Snack-hôtel Les Erables Zinal (Valais)

cherche pour longue saison d'hiver, éventuellement saison d'été

sympathique barman ou barmaid

qualifié(e), bilingue (français/allemand)

commis de cuisine
stagiaire de restaurant
maître nageur avec brevet

Faire offre à la Direction SET Zinsel, Zinal, téléphone (027) 6 87 50.

6282

Restaurant clipper Basel

Wir suchen für unser neuumgebautes Restaurant

1 Koch
1 Koch evtl. Aushilfe

Sich melden bei W. Moser, Rest. Clipper, Flughafenstrasse 61, 4056 Basel, Telefon (061) 43 12 40.

6275

Park-Hotel-Waldhaus Flims-Waldhaus

sucht für kommende Wintersaison

1 Chef pâtissier
1 Commis pâtissier
1 Portier

Offerten mit Zeugnisunterlagen richten Sie bitte an
Direktion Park-Hotel-Waldhaus, 7018 Flims-Waldhaus

6248

Für unser

Schlosshotel in Pontresina

(bei St. Moritz)

Luxushotel von Weltruf, suchen wir für die Wintersaison 1974/75 ab Mitte Dezember bis nach Ostern in bestdotierte Positionen mit Fixumgehältern:

Empfangssekretärin
Telefonistin
Kontrolleur
(Kontrolleuse)
Oberkellner
(evtl. Anfangsoberkellner)
Demi-chef de rang
Commis de rang
Chef saucier
Kaffeeköchin
Masseur
(Masseuse)
Busfahrer
(A- und B-Prüfung)
Voiturier
Weinkellermeister

Kost und Wohnung im Hotel.

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbeten an
Hotel Breidenbacherhof, 4 Düsseldorf, Heinrich-Heine-Allee 36, Tel. 0211 8601.

6276

Unser junger und dynamischer Direktor hat die Aufgabe, das Posthotel während der Wintersaison 1974/75 so richtig in Schwung zu bringen.
Wollen Sie ihm dabei behilflich sein?
Wir suchen

Serviertöchter

in unser neues, modernes Restaurant.

Diese attraktiven Stellen möchten wir Ihnen anbieten.
Es erwartet Sie ein lebhafter Betrieb, eine fröhliche, junge und ungezwungene Atmosphäre, ein schöner neuer Arbeitsplatz. Und neben vielen anderen Vorteilen haben wir für Sie auch ein gutes Salär vorgesehen.

Sollten Sie sich für einen dieser Jobs interessieren, so setzen Sie sich doch ganz unverbindlich mit uns in Verbindung:
(081) 31 13 61. Herr Rüdisser wird Ihnen alles Weitere gerne mündlich erklären.
Oder senden Sie Ihre Bewerbung an das

Posthotel Arosa

Arosa

5917

Loy Weller Gastbetriebe AG

Wir suchen für unsere Betriebe in **Chur und Davos** begeisterungsfähige Mitarbeiter für folgende Stellen:

Geschäftsführer/ Aide de patron

jung, dynamisch (Schweizer)

Kellner, Hostessen
Köche und 1 Alleinkoch
Buffetier (Buffeteuse)
Office-Personal

auch Aushilfen.

Chur:

Das neu umgestaltete **Calanda** am Postplatz sowie für die beliebte Gaststätte **«Chesa».**

Davos:

Der Treffpunkt für jung und alt. **Express-Bar** sowie Dancings **Cabanna** und **Cava.**
Bei uns wird Arbeitsklima gross geschrieben!

Wir erwarten gerne Ihre Kurzofferte an

A. Schweyer, Goldgasse 2, 7000 Chur,
Telefon (081) 22 10 49.

OFA 55.944.503

Ring Hôtel Lago di Lugano

cherche pour saison 1975 (éventuellement place à l'année)

chef de cuisine

connaissant bien la cuisine italienne.

Les offres sont à adresser à la direction,
6816 Bissone-Campione.

6201

Hotel-Restaurant EDEN AU LAC Zürich

sucht per 1. 11. 1974 oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine

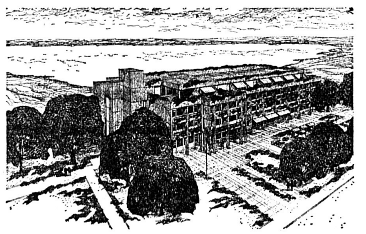
sowie per sofort oder nach Uebereinkunft

Zimmermädchen
Chef de rang
Commis de rang

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

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

6206



Wir suchen zur Eröffnung unseres neuen Kurhotels in grossartiger Panoramalage 400 Meter über dem Bodensee, auf 10./15. Dezember 1974, noch folgendes Personal:

Entremetier
Commis tournant
Buffetdame
Serviertöchter
Portier-/Concierge-Anfänger

Das Kurhotel Heiden verfügt über 100 Betten in 60 Zimmern, alle mit WC, WC-Dusche, WC-Bad. Fango, Kneippanwendungen, Medizinal-Hallenbad, Moderne Elektro- und Hydrotherapie, Stangerbad, Sauna, Fitnessraum, Solarium, Beauty-Center, Bö-Stube mit Spezialitäten-Restaurant, Kegelbahnen. Ganzjährig geöffnet.

Offerten mit Foto und Gehaltsforderungen erbeten an

Kurhotel Heiden, 9410 Heiden

6210

Grand Hotel Kronenhof Pontresina

sucht für die Wintersaison 1974/75

Chef tournant

Commis pâtissier

Offerten sind erbeten an Grand-Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina, Direktor L. Gredig-Laporte.

6281

Verenahof Hotels, Baden

Wir suchen

Sekretär(in)

für die Réception
Abwechslungsreiche und interessante Stelle. Bewerber(innen) mit Erfahrung werden bevorzugt. Eintritt Oktober/November 1974.

Telefonistin

mit Erfahrung. Eintritt November 1974.

Aide-directrice

hat Gelegenheit, in allen Sparten eines Hotels aktiv mitzuarbeiten. Eintritt Oktober/November 1974.

Concierge-Telefonist

Offerten bitte an die Direktion
Verenahof Hotels, 5401 Baden.

6293

Hotel Schiff, Murten

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für Dancing Navy-Club

Barmaid

für Service in Dancing.

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an:
F. Lehmann, Hotel Schiff, 3280 Murten.

6301

Grand Hotel Zermatterhof 3920 Zermatt

sucht für kommende Wintersaison 1974/75 und evtl. nachfolgende Sommersaison

Economatverwalter(in)

Chef tournant

Commis de cuisine

Offerten sind an die Direktion erbeten.

Telefon (028) 7 80 40.

6287

Hotel Hannigalp, Grächen

sucht für die Wintersaison eine

Saaltochter
Zimmermädchen
Büropraktikantin
Kochlehrling

Recht guter Lohn und geregelte Freizeit.

Hotel Hannigalp Grächen, Telefon (028) 4 01 55

6288

Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

Hôtel de toute première catégorie, 150 lits.

Nous vous proposons les postes suivants à partir du 10 ou 20 décembre 1974:

gouvernante générale

(saison de 9 mois)

coiffeuse pour dames

(saison d'hiver)

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie à la direction.

6296

Auf Beginn der Wintersaison suchen wir für unser Mittelklasshotel in **DAVOS** einen fachkundigen, dynamischen

Direktor

Wenn Sie Interesse haben, unser Haus mit Restaurantbetrieben selbständig zu leiten, senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 6299 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Touring, 6830 Chiasso

Restaurant – Grill – Snack – Bar

Wir suchen für diesen sehr regen, komplett modernisierten Passantenbetrieb in gutbezahlte Jahresstellung eine tüchtige

Sekretärin

für Réception, Kassa und alle einschlägigen Kontrollarbeiten.

Italienische Sprachkenntnisse sind erforderlich. Eintritt auf Oktober 1974 erwünscht.

Interessentinnen möchten bitte Offerten richten an A. Büchi, Bes., Telefon (091) 44 15 41.

6292

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
Plz. Ort
Tel.

Hotel Beau-Site, Zermatt

Wir suchen auf den 1. 12. 1974 für lange Wintersaison:

Sekretärin
Barmaid
Zimmermädchen
Kellner oder Saaltöchter
Commis de cuisine

Offerten erbeten an die Direktion.

6191

Pour hôtel en transformation, sur la Riviera Vaudoise (1ère catégorie A, 200 lits, toutes les chambres avec bains) nous désirons engager

un couple de direction

ayant les expériences, hôtelières de haut niveau ainsi que les connaissances linguistiques nécessaires pour faire face aux responsabilités de la gestion d'un établissement important.

Nous désirons la collaboration d'un couple enthousiaste et dynamique dont la formation administrative et commerciale leur permettent de s'adapter rapidement à tous les problèmes d'une maison mondialement connue.

Entrée en fonction: fin 1974 ou en janvier 1975.

Les conditions de rémunération étant très intéressantes, nous vous faisons également participer à la marche de l'établissement et mettons à votre disposiiton un appartement très spacieux.

Nous assurons par avance une discrétion totale et attendons vos offres accompagnées des documents usuels sous chiffre 6190 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Stiffler Hotels Davos

suchen nach Uebereinkunft einen

Chefbuchhalter

für die Führung der Finanzbuchhaltung und der Betriebsabrechnungen der verschiedenen Hotels.

Verlangt werden:
- integre, fachmännisch gut ausgewiesene Persönlichkeit
- Beweglichkeit und Aufgeschlossenheit gegenüber allen vielseitigen Problemen der Hotelbranche.

Geboten werden:
- gutes Salär (feste Anstellung)
- Kompetenz und Verantwortung innerhalb einer guten Organisation.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsvorstellungen sind zu richten an:

Stiffler Hotels Davos
Zentralbüro / Du Midi
7270 Davos Platz

6189

Wir suchen von Mitte Dezember 1974 bis zirka 20. Oktober 1975

Alleinkoch
Tochter für Buffet und Kiosk

Offerten an:

Hotel und Spezialitäten-Restaurant Tenne
3906 Saas-Fee

Telefon (028) 4 81 52.

6089

Wir suchen per Mitte Oktober 1974 qualifizierte

Empfangs-Sekretärin

NCR-Kenntnisse unerlässlich.

Wir sind ein lebhafter Hotelbetrieb im Zentrum der Stadt Bern und bieten Ihnen einen sehr angenehmen und absolut selbständigen Arbeitsplatz mit Schichtarbeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Kreuz, 3001 Bern.
Telefon (031) 22 11 61, Albert Fankhauser, Dir.

6183

Morosani Hotels
7270 Davos Platz

suchen für die Wintersaison:

Büro:	**Sekretärin** **Praktikant(in)**
Etage:	**Etagen-Portier** **Hilfszimmermädchen**
Grill-room «La Nouvelle Ferme»	**Chef de rang** **Demi-chef de rang** **Commis de rang**
Küche:	**Chef entremetier** **Commis de cuisine**
Lingerie:	**Glätterin** **Flickerin**
Hallenbad – Sauna:	**Bademeister**
Diverses:	**Gouvernante-Tournante**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Toni Morosani jr., Grand Hotel Belvedere, 7270 Davos Platz.

6196

PARK HOTEL KURHAUS St. Moritz

(300 Betten)
CH–7500 St. Moritz

sucht für lange Wintersaison ab Mitte Dezember 1974 bis nach Ostern 1975 noch folgende Mitarbeiter:

Büro	**Sekretär NCR/Kassier** (versiert) **Sekretär(in) Korrespondenz** (mit Hotelerfahrung)
Loge	**Chasseure**
Etage	**Etagengouvernante** **Zimmermädchen tournante** **Wäscher/Lavandaio**
Saal	**Chef de vin** **Chefs de rang** **Demi-chefs de rang** **Commis de rang**
Bar	**Barmaid**
Economat/ Office	**Officegouvernante** **Anfangsgouvernante Economat** **Kaffeeköchin/Cafetiera**
Küche	**Commis de cuisine** **Casserolier**
Skilift	**Skiliftarbeiter/Kassier**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion (Telefon 082/3 37 12).

6010

Hotel La Perla, Agno-Lugano

Gesucht für Winter 1974/75 oder in Jahresstelle:

Barmaid

Restaurationskellner
mit Permis B oder C

Restaurationscommis

Nachtportier

Telefonist oder Telefonistin

Chef de partie

Buffetbursche

Casserolier

Offerten an:

Hotel La Perla, 6982 Agno-Lugano
Telefon (091) 59 18 23

6297

CEM Hôtels Restaurants Bars Traiteurs
ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN ZÜRICH
Limmatquai 54 051/47 67 22

Unsere Restaurants sind weiterum für ihren gepflegten und freundlichen Service bekannt. Zur Führung einer mittleren Service-Brigade suchen wir einen jungen, initiativen und selbständigen

Service-Leiter

mit guten Sprachkenntnissen (Muttersprache Deutsch. Englisch und Französisch). Lieben Sie den Umgang mit Menschen und die Pflege der Details?

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima. Innerhalb des Führungsteams hätten Sie volles Mitspracherecht.

Offerten sind erbeten an:

P. Wagner
Zunfthaus zur Saffran
Limmatquai 54
Telefon (01) 47 67 22.

6214

Allein-Lingère

gesucht in modern eingerichtete Lingerie eines zentral gelegenen Altersheims am linken Zürichseeufer (gute Zugsverbindungen in allen Richtungen) mit zirka 70 Pensionären.

Geboten werden ein zeitgemässes Gehalt, geregelte Arbeitszeit, Selbständigkeit, Personalvorsorge, auf Wunsch Zimmer im Hause. Eintritt sofort oder später möglich.

Auskunft erteilt gerne die

Heimleitung des Stapferheims,
Lindenstrasse 1, 8810 Horgen
Telefon (01) 725 41 63.

6203

Schweizerhof Pontresina

Hotel
Schweizerhof
Pontresina

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch eine tüchtige

Hotelsekretärin

in Jahresstelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Wir bieten:
zeitgemässe Entlöhnung,
geregelte Arbeitszeit,
auf Wunsch kann eine Einzimmerwohnung zur Verfügung gestellt werden.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion Hotel Schweizerhof, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 64 12.

6322

Der Storchen in Schönenwerd ist ein neuer, moderner und vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb der Region Olten–Aarau.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle eine an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Hotelsekretärin

für Empfang, Kasse, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten.

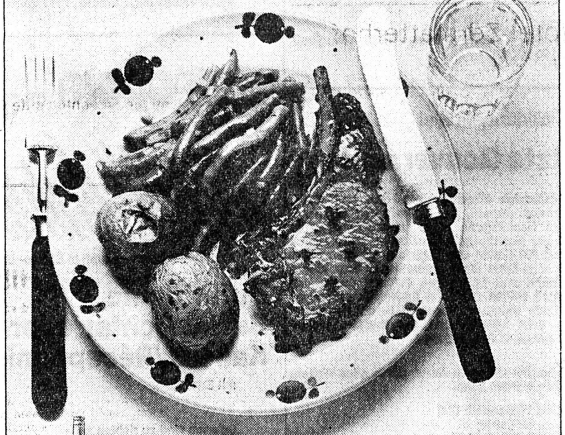
Es erwartet Sie eine geregelte Arbeitszeit und ein angenehmes Arbeitsklima.

Telefonisch erreichen Sie uns unter (064) 41 47 47, R. M. Dönni,

Hotel Storchen
5012 Schönenwerd

6280

En voilà un bon cru. Honnête. Tout à fait à notre goût.



Le cidre fin, vendu couramment en litres, se présente dans les restaurants en chopines de 3 dl et en bouteilles de 6 dl.

Et au goût d'une masse de bonnes choses – le cidre fin. Non seulement un bon cru, mais diablement désaltérant. Qui de plus réussit à bien des plats cuisinés.* Le cidre fin. Encore une des rares choses qui valent plus que leur prix.

*Par exemple: les **Côtelettes fumées au cidre**
Pour 4 personnes:
3 dl de cidre fin, ½ cuil. à café d'un mélange: sel, poivre, thym, 50 g de sarre beur, 50 g de beurre, 4 côtelettes de porc fumées, clous de girofle.

Préparation:
Porter à ébullition le cidre fin et le mélange d'épices. Laisser mijoter à petit feu 20 minutes. Ajouter le beurre. Disposer les côtelettes dans un plat pour le four, les piquer de quelques clous de girofle et recouvrir de la sauce au cidre fin.
Cuire à four chaud env. 1½ h. – en ayant soin d'arroser souvent de sauce.
A propos: pour relever vos sauces de rôtis, pensez à déglacer avec du cidre fin.

Le cidre fin. Un honnête cru du terroir.

Une des nombreuses annonces soutenant vos efforts pour la vente du cidre fin.

Cet honnête cru du terroir est de plus en plus consommé. Chez vous aussi?

De plus en plus de gens réalisent combien le cidre doux est un bon cru. Qui de plus se marie fort bien à certains mets francs en goût. Vous le réalisez vous aussi – en chiffre d'affaires!
Au fait, votre réserve de cidre fin est-elle encore suffisante?

Le cidre fin. Un honnête cru du terroir.

Arosa

Golf- und Sporthotel Hof Maran

Wir suchen für die Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Chef entremetier
Chef tournant
Commis de cuisine
Commis de Bar und Halle

Wir erwarten gerne Ihre Offerten mit Foto und Zeugniskopien an die Direktion E. Traber

6272

Hotel Pilatus am Vierwaldstättersee

Wir suchen

Köchin
Restaurationstochter
Buffettochter
(auch Anfängerin)
Barmaid
Barmaid/Hotel-Bar
Serviertochter für Dancing
Zimmermädchen
Officemädchen
Hausbursche

Offerten an
Fam. Fuchs, Hotel Pilatus, 6052 Hergiswil, Tel. (041) 95 15 55.

6270

Kinderspital Wildermeth Biel

Geschätzte Gouvernante

Unsere bisherige Mitarbeiterin ist aus dem Spital weggeheiratet worden, und so möchten wir gerne Ihnen als Nachfolgerin diese verantwortungsvolle Aufgabe der Hausbeamtin übertragen. Unser Spital zählt rund 100 Betten und liegt in prächtiger, etwas erhöhter Lage Biels. Ihnen unterstünden etwa 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Nebst Deutsch und Französisch sollten Sie auch Italienisch-Kenntnisse haben. Einer aufgeschlossenen Gouvernante bietet sich ein sehr interessantes, verantwortungsvolles und selbständiges Arbeitsgebiet.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, damit alles Weitere besprochen werden kann.

Kinderspital Wildermeth Biel
Verwaltung, Kloosweg 24
2502 Biel, Tel. 032/22 44 11.

6266

Gesucht für lange Winter- und Sommersaison nach Pontresina:

Gouvernante /
Aide du patron
Saaltöchter
Küchenchef
zu kleiner Brigade
Alleinsekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Hotel La Collina
CH-7504 Pontresina

6265

Flims

Für die Führung eines sehr schön und ruhig gelegenen Kleinhotels mit gutgehendem Restaurant suchen wir auf Beginn der Wintersaison 1974/75 ein beruflich bestausgewiesenes -

Pächter- oder Gerantenehepaar

Anmeldung unter Beilage der üblichen Unterlagen und Referenzen erbeten an Chiffre 13-27979 an Publicitas, 7002 Chur.

Wir suchen auf 1. Oktober ehrliches, junges

Mädchen

zur Mithilfe im Café und Laden. Wir bieten guten Lohn, geregelte Arbeitszeit, Familienanschluss.

Bitte telefonieren Sie uns!

Tel. (058) 46 11 87
J. Büsser, Bäckerei, Conditorei, Café
8873 Amden

P 19-23770

Für die Wintersaison 1974/75 suchen wir tüchtigen, zuverlässigen

Restaurations- und Dancingkellner

Eintritt: ca. Mitte Dezember.

Offerten mit Zeugnissen, Lebenslauf und Foto sind erbeten an:

Hotel Grächerhof
3925 Grächen VS
Tel. 028/4 01 72.

6080

Gesucht auf 1. Dezember in die Innerschweiz in kleine Bar

attraktive Barmaid oder Restaurationstochter

Hoher Lohn zugesichert.

Tel. 041/68 11 94.

6072

Hôtel Cornavin
33, boulevard James Fazy
1211 Genève 2

cherche

un (une) secrétaire de réception

débutant(e) avec bonnes connaissances des langues.

Prière d'adresser vos offres écrites à la direction.

6063

Kurhotel und Bäderklinik Valens

mit Thermalschwimmbad sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle eine

Telefonistin und Kioskverkäuferin

Wir bieten Ihnen eine geregelte Arbeitszeit, Benützung des Thermalschwimmbades. Sprachgewandte Bewerberin wird gerne angelernt.

Nebst zeitgemässer Besoldung bieten wir Ihnen günstige Zimmer im neuen Personalhaus, verbilligte Mahlzeiten und liberale Freizeit.

Für unverbindliche Auskunft oder schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen wenden Sie sich bitte an Robert Frehner, Verwalter der Bäderklinik Valens und Kurhotel, 7311 Valens, Telefon (085) 9 24 94.

6320

metropole CH-3800 Interlaken
Berner Oberland

100 Zimmer, 180 Betten
alle Zimmer mit Bad oder Dusche, Telefon, Radio, Weckuhr, Balkon
Hallenbad mit Bar, Sauna
Fitness-Geräte
Garten-Sonnenterrasse mit Boccia-Bahn und Schach
Restaurant «Le Charolais»
Metro Snack, Boulevard
Apero Bar
Raclette Taverne
Dancing-Bar «Black+White»
Top o'Met Café-Bar (18. Et.)
Konferenzräume
Filmvorführungsraum
Parking/Garage
Tel. 036 - 21 21 51
Telex 32992
SRS Reservations Service

sucht nach Uebereinkunft in Saison- und Jahresstellen,

Buffetdame
Buffettochter oder Buffetbursche
Kassier/Réceptionist

mit Erfahrung.

Offerten sind zu richten an

W. Obrist, Direktor

6135

In unserem neuen, gemütlichen Hotel fehlen noch freundliche, aufmerksame

Serviertöchter
Köche oder Köchinnen

welche Freude an ihrem Beruf haben, sowie eine seriöse

Bardame
(auch Anfängerin).

Bitte melden Sie sich telefonisch: (01) 45 00 06, oder schriftlich: Herrn J. Meierhans, Ziegelstrasse 12, 3038 Zürich.

6291

Brocco e Posta

Albergo Brocco e Posta
6549 San Bernardino
Tel. 092 94 11 05

Apertura 30 novembre 1974

SPORTHOTELS HAPPY RANCHO

Sporthotel Happy Rancho
Lenzerheide

sucht für kommende Wintersaison 1974/75 noch folgende bestqualifizierte Angestellte:

Barmaid
(auch Anfangsbarmaid)
Restaurationstochter
Restaurationskellner
Buffettochter
Chauffeur-Portier/Telefonist

Deutschkenntnisse erforderlich.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen.
Sporthotel Happy Rancho
7078 Lenzerheide
L. Zimmermann, Dir.
Telefon (081) 34 29 29

SPORTHOTEL HAPPY RANCHO LAAX-FLIMS

Sporthotel Happy Rancho
Laax

sucht für kommende Wintersaison 1974/75 noch folgendes Personal:

Buffettochter
Commis de cuisine
Kindergärtnerin

Sporthotel Happy Rancho
7131 Laax
Ch. Müller, Direktor
Telefon (081) 39 22 56

6115

Hôtel Ermitage & Golf,
Schönried/Gstaad

engage pour saison d'hiver, éventuellement été 1975,

secrétaire de réception
stagiaire de bureau
barman
saucier
commis de cuisine
portier de nuit
fille de buffet
une aide lingère
un garçon de cuisine

Faire offres à la direction, téléphone (030) 4 27 27.

6001

EUROTEL

Eurotel Les Diablerets

recherche pour saison d'hiver
à partir du 15 décembre

1 portier de nuit
cuisiniers
1 maître-nageur
secrétaires et stagiaire de réception
1 mécanicien

Faire offres à la Direction
M. Mottaz, 1865 Les Diablerets
Tél 025 / 6 47 21

6205

Bade- und Kurhotel Blume 5401 Baden

sucht per Ende Oktober oder nach Uebereinkunft

freundliche, dynamische Aide patron

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
- allgemeine Büroarbeiten, Kassa, Ncr, Empfang
- Ueberwachung Etagendienst usw.

Bitte rufen Sie uns im Hotel Zwyssighof, Wettingen, Tel. 056/26 86 22 an und verlangen Sie Herrn Hübscher.

Famille J. R. Erne
Hotel Blume
5401 Baden

6264

Parkhotel Bellevue, Lenk im Berner Oberland

(Renommierter Zweisaisonbetrieb) sucht auf die Wintersaison

Gouvernante/
Aide patrone

Küche:
Chef de partie
Patissier
(Alleinpatissier)
Commis de cuisine

Saal:
Oberkellner
(Chef de service)
Kellner
(Commis de rang)

Bar-Dancing:
Kellner
Tournant (Bar und Saal)
Anfänger

Gutes Arbeitsklima und zeitgemässe Löhne werden zugesichert.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Angaben der Lohnansprüche an den Besitzer S. Perrollaz, Tel. 030/3 17 61.

6254

Hotel Bernina Pontresina

sucht für die Wintersaison tüchtige

Hotelsekretärin

in Jahresstelle.

Eintritt 1. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an: **Chr. Schmid, Hotel Bernina, 7504 Pontresina,** Tel. 082/6 62 21.

P 13-27988

GASTRAG

Sind Sie ein junger Koch mit einigen Jahren Erfahrung und möchten Sie sich in einer kleinen Brigade als

Küchenchef

in einem Spezialitäten-Restaurant in Basel bewähren?

Wir erwarten von Ihnen sicheres Auftreten als Chef und gute Ausbildung in allen Sparten der Küche. Was wir Ihnen in dieser Kaderposition bieten, erfahren Sie, wenn Sie uns anrufen.

Gastrag, Elisabethen-Anlage 7, 4051 Basel, Telefon 061/23 04 79, Herrn Gehring verlangen.

P 03-2628

Grand Hotel Bellevue 3780 Gstaad

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft (Jahresstelle)

Chef de réception

(mit Aufstiegsmöglichkeit)

Ihr Arbeitsbereich umfasst Gästebuchhaltung NCR, Korrespondenz deutsch, französisch, englisch, Reservationen usw. Wir bieten angenehmes Betriebsklima, schönes Zimmer im Personalhaus, zeitgemässe Entlöhnung.

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

6263

Hotel Merian am Rhein,
Restaurant Café Spitz, Basel

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung die folgenden Mitarbeiter:

Sous-chef de cuisine
Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetdame
Serviertochter
Kellner
Küchenbursche

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

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

5216

BOULEVARD
CAFE BAR
15, RUE DE LA GARE

Wir suchen:

2 Servertöchter
für Bar

1 Bufetdame

1 Officebursche
(nur mit Jahresbewilligung)

Stellenantritt sofort bzw. auf 1. Oktober.

Rufen Sie uns an: Tel. (032) 22 72 31 (Herrn Mäder verlangen).

6162

Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetdame

ab sofort oder nach Uebereinkunft

Hotel und Casino Bären
Familie Blender
5610 Wohlen
Tel. 057/6 11 35.

OFA 51.128.200

Hotel-Restaurant Rebstock-Luzern

Zur Unterstützung des Geschäftsführers und zur Ergänzung unseres Teams in dem im Zentrum von Luzern gelegenen Betrieb suchen wir in

Jahresstelle

einen

Geschäftsführer-Assistenten

Der Betrieb wurde 1972/73 vollständig umgebaut und renoviert.

Ihre Hauptaufgabe ist einerseits die Vertretung des Geschäftsführers, andererseits die Erledigung administrativer Aufgaben und Mitarbeit als Verkaufschef (Chef de service) in unserem Spezialitäten-Restaurant sowie auch des Hotelverkaufs.

Wir erwarten die Bereitschaft, sich persönlich einzusetzen und Verantwortung zu übernehmen, viele Ideen, Organisationstalent und gute Sprachkenntnisse (Englisch, Italienisch).

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Herrn J. Gasser, Hotel-Restaurant Rebstock, St. Leodegarplatz (bei der Hofkirche) 6000 Luzern, oder rufen Sie uns an Tel. (041) 22 35 81 und verlangen Herrn Gasser oder Herrn Egli.

44-1075

Restaurant Gentiana, Davos

sucht für kommende Wintersaison jüngeren, tüchtigen

Koch

(à-la-carte-kundig)

Restaurationstochter

sprachenkundig

Offerten erbeten an H. Buchli, Telefon (083) 3 56 49.

6219

da Midi Zentral Seehof
STIFFLER HOTELS DAVOS

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgendes Kaderpersonal

Food and
Beverage Manager
Generalgouvernante
Lingeriegouvernante
Chefbuchhalter

Interessenten, die sich für diesen verantwortungsvollen Posten angesprochen fühlen, die nötige Erfahrung haben und gerne selbständig arbeiten, möchten bitte die detaillierte Offerte an untenstehende Adresse richten:

Stiffler Hotels Davos
Zentralbureau/du Midi
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 60 32.

6188

Auf dem Lande wohnen und trotzdem der Stadt nahe sein?

Wir suchen für unseren modernen neuen Betrieb bei Solothurn:

Serviertochter/Kellner

Macht es Ihnen Spass, in einem sehr jungen Team mit einem sehr jungen Chef zusammenzuarbeiten, dann rufen Sie uns an oder schreiben Sie an:

Daniel E. Eggli, Hotel Restaurant Linde
4552 Derendingen, Telefon (065) 3 91 21

6289

Hôtel International Terminus Genève

cherche pour le 1er décembre 1974 ou à convenir:

chef de réception/ aide du patron

Formation hôtelière et connaissances des langues exigées. Poste varié, intéressant et présentant de grandes possibilités (direction évent. interne) pour personne jeune, dynamique et sérieuse.

Faire offres avec curriculum vitae, copies de certificats, photos et prétentions de salaire à Mme N. Cottier, **Hôtel International et Terminus, 20, rue des Alpes, 1201 Genève.**

6311

Hôtel-restaurant Nouvelle Poste 1820 Montreux

cherche pour tout de suite ou date à convenir

un chef de cuisine- aide de patron

Faire offre par écrit ou téléphoner (021) 61 41 61, Mme J. Gendre.

6315

Kleinhotel garni, **im Zentrum von Zürich,** sucht freundliche, sprachgewandte

Kassiererin-Réceptionistin

Neuzeitliche Anstellungsbedingungen, junges Team.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6212 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Alpina 8784 Braunwald

sucht für lange Wintersaison 1974/75 oder in Jahresstelle

Chef de partie
Commis de cuisine
Sekretärin
Anfangs-Serviertochter
Serviertochter
Buffettochter
oder -bursche

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

6213

Fröhlich ins Falkenschloss

im Herzen der Zürcher City

Die tägliche Arbeitszeit ist ein grosser Teil Ihres Lebens. Sie ist für Sie unwiederbringlich. Darum sollte Ihnen Ihr Arbeitsplatz gefallen. In einer fröhlichen Atmosphäre, im neuen **«Falkenschloss»,** mit anderen glücklichen Leuten zusammenzuarbeiten, wirkt sich positiv auf Ihren Verdienst aus und macht die Arbeit kurzweiliger. Sind Sie von Anfang an dabei!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch:

Serviceangestellte und Mitarbeiter für Küche und Büffet

Anfangs November öffnen sich unsere Pforten. Setzen Sie sich bitte schon jetzt mit Herrn K. Graf, Tel. 01 / 36 21 03, Büro: **Bleicherweg 47, 8002 Zürich** in Verbindung.

Hotel Engiadina, Zuoz

sucht auf die kommende Wintersaison:

1 Chef de partie
(Sous-chef) in Jahresstelle
Servicepraktikantin

Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift oder Ihr Telefon.

Familie D. Pinösch
Hotel Engiadina, 7524 Zuoz/GR
Telefon (082) 7 13 55.

5724

Wir suchen nach Vereinbarung:

Barmaid
(Anfängerin kann angelernt werden)
Chef de service – Aide du patron
(weiblich)
Kindermädchen
für dreijähriges Mädchen

Hotel und Casino Bären
Familie C. Blender-Flüeler
5610 Wohlen, Tel. (057) 6 11 35

OFA 51128200

Gasthof Hirschen Interlaken

sucht auf 1. Dezember 1974

Jungkoch
Jahresstelle, eventuell nur Wintersaison.

Serviertochter
für Spezialitäten-Restaurant.

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Offerten bitte an
Fam. A. Sterchi
Telefon (036) 22 15 45

6295

Hotel Hohe Promenade

sucht für lange Wintersaison

Sekretärin
sprachenkundig und zuverlässig
Praktikantin oder Anfangssekretärin
Commis de cuisine oder Köchin
Restaurationstochter
eventuell Kellner
Saaltöchter oder Saalkellner
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen erbeten an
Hotel Hohe Promenade, 7050 Arosa

6298

Die Braustube Hürlimann beim Hauptbahnhof in Zürich sucht zur Vervollständigung der Küchenbrigade

Commis de cuisine/ Chef de partie

Sehr gute Bezahlung, moderne Arbeitszeiten und auf Wunsch Zimmer mit Küche und Bad in Arbeitsnähe. Kommen Sie direkt beim Küchenchef vorbei oder rufen Sie unter Telefon (01) 27 17 70 an und verlangen Sie Herrn Raedlein oder Frl. Hahn.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

6303

Gross-Restaurant im Herzen der Stadt Zürich sucht zum gelegentlichen Eintritt

Sous-chef

Gute Dauerstelle mit Fortbildungsmöglichkeiten.

Interessenten mögen sich melden unter Chiffre 6304 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cabaret La Belle Epoque Lausanne

cherche pour date à convenir

une barmaid

Age 25 à 35 ans. Place stable, bien rétribuée pour personne capable aimant le contact avec la clientèle. Nous exigeons une bonne présentation.

Faire offres par écrit avec photo à
Mr Géo Burland, Villa les Hurelvents, 1093 Cully, ou tél. (021) 99 22 26 dès 18 heures.

P 22-6318

Gesucht auf Frühjahr 1975 in renommierten Betrieb der Westschweiz

Lehrstelle als Koch

für 16jährigen Hoteliers-Sohn. Eventuell auch im Austausch mit Lehrstelle in unserem Betrieb.

Hotel-Restaurant
TOURING Frauenfeld
Tel. (054) 7 21 91
R. Theiler

P 41-907

Hôtel des Bateaux à Concise
cherche pour le 1er octobre ou date à convenir

serveuse

qualifiée et

jeune fille

pour le buffet.
Bons gains assurés. Congés réguliers. Ambiance familiale.
Se présenter ou téléphoner au (024) 73 12 03.

22-14826

Nach **Davos** gesucht

Jungkoch oder Köchin

in Wintersaison oder Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an

Hotel-Restaurant Ochsen, 7270 Davos Platz

6195

Hotel Misani, Oberengadin

Wir benötigen für die Wintersaison (Dezember bis April)

Saaltochter oder Kellner
Commis de cuisine oder 2. Koch
Zimmermädchen und Tournante

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:
Hotel Misani, 7505 Celerina

6192

Grand Hotel Kurhaus

Lenk
3775 Lenk
Dir. Peter C. Taylor Tel. 030 / 3 14 24

Wir

sind ein junges Team; ein Erstklasshaus mit 140 Betten; geöffnet von Dezember bis September; betreuen eine anspruchsvolle Kundschaft.

Suchen

Sie eine selbständige Arbeit, wo Sie sich frei entfalten können? Sind Sie mit allen Sparten des Hotelbetriebes vertraut? Haben Sie Organisationstalent und Freude an der Menschenführung? Sprechen Sie nebst Deutsch, Französisch, Englisch auch noch Spanisch oder Italienisch?

Sie

sind für uns die ideale **General-Gouvernante** und wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen.

P. & U. Taylor, Tel. (030) 3 14 24

6273

Hotel Central

Villars-sur-Ollon (1300 m)

cherche

chef de cuisine

Entrée: 10 novembre 1974 ou à convenir. Place à l'année ou à la saison. Nous cherchons un collaborateur dynamique, bon calculateur pouvant assurer également un service de premier ordre pour nos restaurant, carnotzet et brasserie.

Faire offres avec copies de certificats à J. M. Herzog, Case postale 3, 3963 Crans-sur-Sierre. (tél. 027/7 48 48).

6222

Restaurant Hirschen, Zug

Gesucht freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:
Emil Ulrich
Restaurant Hirschen, 6300 Zug
Telefon (042) 21 29 30.
Donnerstags geschlossen.

5072

★★★ DERBY WIL

Wir suchen auf Herbst in unser Pankraz-Speiserestaurant tüchtige

Kellner
Restaurationstochter
Commis de cuisine

Wir bieten interessante, gut bezahlte Jahresstelle (Garantielohn) in gepflegtem Restaurant mit anspruchsvoller Küche in einer schönen Kleinstadt. **Wil** – 20 Minuten von St. Gallen und 40 Minuten von Zürich – bietet überraschend viele Unterhaltungs-, Sport- und Einkaufsmöglichkeiten und ist steuergünstig – ein idealer Arbeitsort.

Rufen Sie uns bitte an und verlangen Sie Herrn Strässle, Telefon (073) 22 26 26.

5950

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

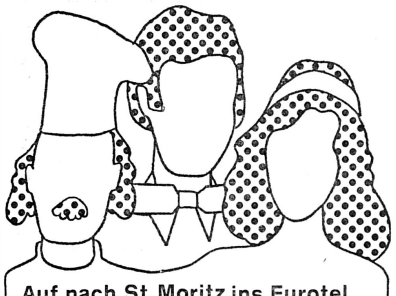
Wir suchen für lange Wintersaison ab zirka 15. Dezember bis Ende April 1975

Küchenchef
kleine Brigade
1 Koch
1 Commis de cuisine
1 Büro-Sekretärin oder -Sekretär
2 Restaurationstöchter
sprachenkundig
1 Saalkellner
1 Saaltochter
(auch Anfängerin)
1 Kassiererin
für Self-Service
1 Tournante-Service

Freie Kost und Logis im Hause, geregelte Freizeit.

Offerten und Zeugnisse sind erbeten an Familie Supersaxo-Kalbermatten, 3906 Saas Fee, Telefon (028) 4 89 45.

5977



Auf nach St. Moritz ins Eurotel

Auf die Wintersaison sind noch folgende Stellen zu besetzen:

Chef de réception	
Jahresstelle, auf zirka 25. Oktober 1974	
Réceptionistin	15. 11. 1974
NCR 42	
Hilfsgouvernante	10. 11. 1974
Chef de partie, Grill	10. 12. 1974
Chef de rang, Grill	10. 12. 1974
Commis de rang, Grill	10. 12. 1974
Chasseur	15. 11. 1974

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Herrn Geisseler, er gibt Ihnen gerne Auskunft.

Telefon (082) 2 11 75
Hotel Eurotel St. Moritz, 7512 Champfèr

6319

Stellenangebote Offres d'emploi

Arosa

Suchen Sie in einer schönen Gegend eine gute Wintersaisonstelle? Wir können Ihnen folgende Posten offerieren:

Buffetdame
Restaurationstochter
Chef de partie
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Central, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 15 13

6278

Hotel Plaza,
8001 Zürich
Goethestrasse 18
Telefon (01) 34 60 00

plaza-grill
DINER-DANSANT BEI LEISER MUSIK
Falkenstr. 21 Tel. 34 60 00

Piccadilly
Goethestr. 18 Tel. 34 60 00

Pferdestall
DIE ORIGINELLE RENDEZ-VOUS-BAR

INTIMO-BAR
1. ETAGE / 1st. FLOOR

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch die folgenden Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Buffetdame
Hausbursche
für Nachtdienst
Zimmermädchen
Officeangestellte

Rufen Sie uns an oder schikken Sie Ihre Offerte an die Direktion.

6279

Warum nicht ins Hotel International nach Basel?

Hotelbar:	**Barmaid**
Restauration:	**Restaurationstochter** **Restaurationskellner** **Commis de rang**
«Restaurant Kaffimühli»:	**Serviertochter** **Kellner**
Küche:	**Chef de partie**
Etage:	**Zimmermädchen**
Buffet/Office:	**Gouvernante** **Buffetdame**

Wählen Sie zwischen Telefon (061) 22 18 70 oder schreiben Sie uns Ihre Bewerbung, ganz einfach geht es, wenn Sie uns nur den Coupon einsenden. Unser Personalchef, Herr Bodo Schöps, freut sich darauf, Ihnen alle Fragen zu beantworten.

5640

(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, Steinentorstrasse 25, 4001 Basel)

★★★★ Hotel International Basel

Agency
8039 Zürich
Tel. (01) 36 41 10
Stockerstrasse 55

METRO

sucht laufend Hotel-, Restaurant- und Privatpersonal und Au-pair-Girls für

England, Jersey, Bermuda, Scandinavia, Canada, USA, Bahamas, Bermuda, Paris, South Africa (alle Berufe)

Ueberseeschiffe

laufend englisch-sprechende Stewards, Bar und Diningroom, Head Waiter, Asst. Man., Cooks Butchers-Pastry, Cooks Galley Boys and Girls, Cabin and cleaning Staff, Bartenders and Bäckers, Service Girls.

5918

Grand établissement-hôspitalier 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

Gesucht wird in ein schönes, gemütliches Hotel im **Berner Oberland**

Frau oder Fräulein

als Stellvertreterin des Patron-Ehepaares.
Sie sollte Erfahrung im Gastgewerbe haben.
Eintritt: 15. Dezember 1974.

Offerten unter Chiffre 5180 an Hotel-Revue, 3001 Bern

St. Moritz

Freundliche, ehrliche

Serviertochter

gesucht in gutgehendes Speiserestaurant im Zentrum.

Fam. F. Carettoni
Restaurant Alpina
7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 50 69

6052

Hotel Freienhof Thun

Wir suchen auf den 1. November oder nach Uebereinkunft für modernen Hotelbetrieb in Jahresstelle versierte, sprachenkundige

Hotelsekretärin

für Réception. NCR-Kenntnisse von Vorteil.

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlöhnung.

Offerten sind erbeten an die Direktion **Hotel Freienhof, 3600 Thun,** Telefon (033) 22 46 72.

6043

Hotel-Restaurant Rössli
8873 Amden

Für die kommende Wintersaison 1974/75 suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams eine nette, freundliche und tüchtige

SERVIERTOCHTER
evtl. Anfängerin
sowie einen tüchtigen
KÜCHENBURSCHEN

Zeitgemässer Verdienst. Geregelte Arbeitszeit. Familiäre Behandlung.

Es freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihr Brieflein

L. und R. Eberle,
Hotel Rössli, 8873 Amden,
Tel. (058) 46 11 94.

5969

Gesucht in familiäres Betriebsklima

2 Saaltöchter
(Anfängerinnen können angelernt werden)

1 Koch

1 Jungkoch

1 Kochlehrling

Geregelte Freizeit zum Skilaufen. Bitte melden bei

Hotel Schwert, 6411 Rigi
Tel. 041/83 15 45.

P 25-50832

Gesucht nach **Mürren**

Hotel Alpenruhe

Alleinkoch und Restaurationstöchter

ab sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an W. Feuz, Hotel Alpenruhe, Mürren.

OFA 54.816.004

Gesucht

Gerant oder Gerantin

für Speiserestaurant Zentrum Lugano.

Sekretärin

sprachenkundig, für Buchhaltung, Lohnwesen und Korrespondenz.

Mehrere Chefs de rang

Commis de cuisine

Jahresstelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Lohnangaben und Referenzen sind zu richten unter Chiffre 6104 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht in gut geführtes Speiserestaurant auf den 1. Oktober

jüngere, nette Serviertochter

Hoher Verdienst, Zimmer im Hause, geregelte Arbeitszeit. Offerten an:

J. Treichler
Restaurant Alt-Klösterli beim Zoo
8044 Zürich, Tel. 01/32 28 59.

OFA 67.109.018/0

Hotel Couronne, Zermatt
(Restaurant Old Zermatt)

sucht für die Wintersaison 1974/75

1 Grillkoch
(Arbeitsbeginn 14 Uhr)

1 Commis de cuisine

Eintritt: 20. November 1974.

Offerten sind bitte zu richten an:
H. Julen, Hotel Couronne
3920 Zermatt, Tel. (028) 7 76 81

6137

Tessin

Gesucht wird nach Uebereinkunft oder ab 1. Februar 1975

in Jahresstelle oder längere Saisonstelle

Sekretärin

für Kassa, Réception, Buchhaltung, Korrespondenz.

Sprachen:
Deutsch, Französisch, Italienisch-Kenntnisse.

Anmeldungen an:

Hr. L. Bernasconi, Direktor
Kurhotel
6867 Serpiano
Tel. 091/69 18 61.

6077

CHURWALDEN, das Pistenparadies bei **LENZERHEIDE-VALBELLA**
Für die Skisaison engagieren wir noch folgende fröhliche Mitarbeiter:

Aide du patron
jung und initiativ
Absolvent einer Fachschule

Hotelsekretärin
Schweizerdeutsch sprechend
NCR- und sprachenkundig

Praktikantin / Tournante
Réception sowie allgemeine Mithilfe

Restaurationstochter
für unsere gemütliche Kronenstube

Buffettochter
mit Serviceambitionen

Chef de partie
rationell eingerichtete Küche

Kochlehrling
Saisonbetrieb mit Schulhotel SHV

Kindermädchen
Spielzimmer im Hotel

Neurenoviertes, praktisch eingerichtetes Hotel mit jungen Mitarbeitern.

Wir erwarten **Ihre Offerte** mit den üblichen Unterlagen
Fam. D. Maron
Direktion

P 13-2881

Sporthotel Krone
Churwalden
Telefon 081 35 13 93

Wir sind ein gastgewerbliches expandierendes Unternehmen mit gut ausgebauter Organisation. Unser Sitz ist in Zürich. Sind Sie der Mann, der als

Direktor

unserm interessanten und vielseitigen Betrieb vorstehen will? Als Stelleninhaber sehen wir einen Betriebswirtschafter, Juristen oder Praktiker mit Erfahrung in zeitgemässem Management und mit Führungsqualitäten.

Ihre Hauptaufgaben sind die kurz- und langfristige Planung des Gesamtunternehmens und seiner Zweiggeschäfte, die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf der gesamten Verwaltung und die Weiterentwicklung des Unternehmens.

Wir sichern Ihnen die vertrauliche Behandlung Ihrer Offerte oder Anfrage zu. Bitte senden Sie uns diese unter Chiffre 6200 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kunst- und Kongresshaus-Restaurants, Luzern

Das fortschrittliche und vielseitige gastronomische Unternehmen in der Zentralschweiz sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Kellermeister/Kontrolleur

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen dynamischen Team mitzuwirken, schicken Sie uns die üblichen Unterlagen oder telefonieren Sie uns (Herrn Joly verlangen).

Kunst- und Kongresshaus-Restaurants Luzern
CH-6002 Luzern Tel. 041 22 40 23

720

Atlantis Hotel Zürich
Döltschiweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00

Eine Insel der Gastfreundschaft inmitten eines Meeres von Grün und Ruhe und reiner Luft am Waldesrand.
Wir suchen:

Wir suchen zu baldmöglichstem Eintritt:

Réceptionist
Kassierin NCR
Telefonistin

Zimmermädchen

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de bar

Nehmen Sie doch bitte unverbindlich telefonisch oder schriftlich Kontakt mit unserem Personalchef, Herrn Wolf, auf.

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

6241

Berghaus Bärtschi
Engstligenalp
3715 Adelboden

sucht für kommende lange Wintersaison

Köchin

Jungkoch

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause. Eintritt anfangs Dezember.

6207

Hôtel de Savoie
Grenoble – France

cherche

gouvernante

parlant français.

Ecrire avec prétention et C. V.

6209

Hotel Bellevue, 3855 Axalp B.O.

sucht

in gemütliche Kellerbar

selbständige Barmaid
Serviertochter

für Restaurant und Saal.

Eintritt zirka 20. Dezember 1974 oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:
Fam. P. Bieri, Tel. (036) 51 15 21 oder 51 17 72.

6220

Hotel Anita, 7050 Arosa

sucht für kommende Wintersaison 73/74

Saaltöchter/Kellner
Commis de cuisine
Lingeriemädchen
Officemädchen oder
Bursche
Tournante
(Saal/Zimmer)

Offerten sind zu richten an

Hotel Anita 7050 Arosa, Tel. (081) 31 11 09.

6211

Hotel Restaurant Kreuz
3715 Adelboden

sucht auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft (Saison- oder Jahresstellen) tüchtigen

Koch oder Köchin
(gute Hilfskräfte vorhanden).

Serviertöchter
Tochter

für Zimmer und Mithilfe im Saalservice.

Offerten an Familie A. Gempeler, Tel. (033) 73 21 21.

6218

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Gouvernante

Kassiererin
(eventuell Aushilfe)

Barmaid
(Snack-Bar)

Kellermeister

Offerten oder Telefon bitte an:

Mustermesse Restaurants
Personalbüro, 4021 Basel,
Tel. (061) 32 76 5.

6187

Gesucht nach Stadt Zürich für 1. Dezember 1974.

Gerant(in) oder Ehepaar

zur Führung eines italienischen Spezialitätenrestaurants mit Bar und Garten. Zimmer oder Wohnung zur Verfügung. Beteiligung und Fixum.

Offerten unter Chiffre 6185 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Rest. Täscherhof
3921 Täsch bei Zermatt

sucht auf 1. Dezember

Büropraktikantin
oder Sekretärin

Serviertochter

Officemädchen

Kochlehrling

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an
Fam. L. Imboden-Zumstein

6129

GEPSI BAR
RESTAURANT
GOURMET

Hotel Eiger
Grindelwald

sucht für Wintersaison:

Barmaid/Barman

Restaurationstochter

Commis de cuisine

Kindermädchen

Offerten bitte an

B. Heller, Hotel Eiger
Tel. 036/53 21 21 Grindelwald.

6005

Hotel Victoria
beim Bahnhof SBB Basel

sucht in Jahresstelle

Caissier(e)
(NCR 42)

Empfangs-Sekretär(in)

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

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

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an

HOTEL VICTORIA
AM BAHNHOF SBB
BASEL

Tel. 061/21 55 66.

P 03-304

Naters

Walliser Kanne
Taverne

Wir suchen für sofort

bestausgewiesenen
Küchenchef

tüchtige
Serviertochter

Büffetmädchen

Fam. P. WALCH-RICCI
3904 Naters, Tel. (028) 3 34 44

P 36-12198

For Toronto, Canada

chef de cuisine

First class restaurants

We need an experienced man with the ability to head our two kitchens. French and international menus. Year round employment.

Please send your application with curriculum vitae and salary demand by return mail.
Translantic
6 Sultan St.
Toronto 5, Ont.
Canada.

6257

Gesucht in schönen Landgasthof eine junge

aide du patron

Wir bieten Ihnen neben geregelter Freizeit, einem Monat Ferien und einem hohen Salär, einen vielseitigen und verantwortungsvollen Posten.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto unter Chiffre 3164 B an Orell Füssli Werbe AG, 3001 Bern.

Genève
Hôtel Lido garni
8, Chantepoulet

cherche pour début 1975

stagiaire de réception
ou
débutante de réception

bonnes notions de français, allemand, anglais indispensables.

Prière envoyer offres avec copies de certificats et photo.

6249

Hotel-Restaurant
Bernerhof
3823 Wengen/Berner
Oberland

sucht für Wintersaison 1974/75 oder in Jahresstelle

Geranten-Ehepaar

zur Führung eines Hotel-Restaurationsbetriebes.

Wenn Sie Freude daran hätten ein mittleres Hotel zu führen (zirka 30 Angestellte) und den Patron selbständig zu vertreten, bitte ich Sie um Offerte mit Unterlagen und Lohnansprüchen.

Heinz Perler, Alpenstrasse 37,
2502 Biel.

6247

Zunfthaus zur Schmiden
Marktgasse 20, 8001 Zürich

sucht per sofort oder nach Vereinbarung bestausgewiesene

- **Entremetier**
- **Saucier**
- **Garde-manger**
- **Patissier**
- **Commis de cuisine**

Bewerber melden sich schriftlich oder unter Telefon (01) 34 92 26.

6243

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in neu renoviertes Restaurant

1 Koch
1 Commis

hoher Lohn zugesichert. Sich melden bei:

Franz Bertschi
Restaurant Alpenrösli
3792 Saanen
Telefon (030) 4 14 65.

P 05-24470

---

dufour

Hôtel Dufour – 2500 Bienne

cherche

gouvernante – remplaçante
chef de service

capable, parlant l'allemand et le français. Entrée à convenir.

Téléphone Mme Morel (032) 42 22 61.

6025

Hotel Central
7131 Obersaxen bei
Illanz GR

(Wintersportort 1287 m ü. M.)

Für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember–Anfang April) suchen wir noch folgende einsatzbereite, freundliche Mitarbeiter:

Serviertochter/Kellner
Buffettochter
Küchenhilfe

Wir bieten in unserem lebhaften Betrieb sehr gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Richten Sie bitte Ihre Kurzofferte an Hotel Villa Zurigo
6612 Ascona.

6269

On cherche

sommeliers ou
fille de salle

pour remplacement dès maintenant ou à convenir jusqu'à fin octobre-mi novembre.

Hôtel du Signal de
Chexbres
1604 Puidoux-Gare
Téléphone (021) 56 11 02.

6261

Lenk Grand Hotel Kurhaus
3775 Lenk
Dir. Peter C. Taylor Tel. 030 / 3 14 24

Noch fehlen uns für das kommende Jahr (Dezember 1974 bis September 1975) einige Mitarbeiter in unserem Team.

Küche
1 Chef de partie

Lingerie
1 Lingère – Flickerin

Saal
2 demi-chefs
2 commis de salle

Taverne
1 commis de bar

Bad
1 Masseur – (Masseuse)
Physiotherapeut

Senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:
Peter C. Taylor, Dir., Tel. (030) 3 14 24

6274

Hotel

Wir suchen in Dauerstelle

Koch
Küchenchef

kostenlose Beratung.

P 03-2880

prof-team ag
Freie Str. 8, 4051 Basel, Tel. 061/25 54 84

Bon jour – Buon giorno – Good morning – Guten Tag! **Speziell für Sie,** wenn Sie eine Stelle im

Frühservice

suchen, nach dem guten Prinzip:

«Morgenstund hat Gold im Mund!»

Sie sprechen ja bestimmt noch ein paar Brocken mehr in diesen Fremdsprachen und schätzen auch die anderen Vorteile sehr:

– Internationale Atmosphäre
– geregelte Arbeits- und Freizeit in einem modernen Hotelbetrieb mit allen Vorzügen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf an **Tel. (071) 27 88 11.**
Fam. W. Hofmann-Städler
Teufenstr. 95, St. Gallen

OFA 63.268.012

HOTEL CONTINENTAL

Kornhaus — Keller Bern

sucht in Jahresstelle

Garde-manger

Restaurationstochter

Restaurationskellner

Koch-Patissier

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

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

3390

3818 Grindelwald
Hotel Gletschergarten

sucht für lange Wintersaison oder in Jahresstelle tüchtigen, zuverlässigen

Alleinkoch

mit Eintritt auf den 15. Dezember 1974.

Offerten mit Zeugnissen und Lohnanspruch an

Fam. F. Breitenstein
Telefon (036) 53 17 21

6306

Hôtel-Restaurant
FAVRE
Tél. (027) 6 81 28 / 6 87 13
Saint-Luc (VS)

cherche
pour la saison d'hiver, voire à l'année
1 femme de chambre-lingère
1 femme de chambre-d'office
ou
1 couple pour ce double emploi

6290

HOTEL ADMIRAL BASEL

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Réceptionist(in)
sprachenkundig

Commis de cuisine
evtl. Hilfskoch, -köchin.

Wir bieten interessante Posten, moderne Sozialleistungen und zeitgemässe Salarierung.

Schreiben Sie oder rufen Sie uns an – bitte Herrn Ch. Mutti verlangen.

5540

Economy-class
130 Zimmer – 200 Betten
Geheiztes Swimmingpool
Tel. 061-327777
Telex 63444
Rosentalstr. 5
Mustermesse

Aktion saubere Schweiz
Pour la propreté en Suisse
Iniziativa Svizzera pulita

Hotel Rheinfelderhof, Basel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Réceptionspraktikant(in)

sowie

Chef de service/Kellner
Küchenchef in Jahresstelle
(kleine Brigade)
Commis de cuisine
Hilfskoch
Kochlehrling

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Unterlagen oder Ihren Telefonanruf, Telefon (061) 32 35 60, zwischen 11 und 15 Uhr und ab 18 Uhr.

5865

Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für lange Wintersaison ab Ende November/Anfang Dezember 1974:

Küche:	**Bäckergehilfe**
Bar:	**Commis de bar**
Economat:	**1. Gouvernante** **Kaffeeköchin** **Economathilfe**
Lingerie:	**Näherin** **Mangemädchen**
Schwimmbad:	**Bademeistergehilfe**

Für unser neurenoviertes
Casino-Dancing, St. Moritz
suchen wir für die kommende Wintersaison

Serviertochter

Offerten sind erbeten an:
Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 2 11 51.

5230

Grindelwald

Gesucht für Wintersaison

Commis de cuisine oder Köchin
Saal- und Serviertöchter

Offerten an
Hotel Alpina, 3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 33 33

6305

Vorwärts mit MÖVENPICK

Soeben eröffnet!

Bei uns sollen Sie als

Serviertochter oder Kellner

vor allem Gastgeber/in sein.

Weil nämlich das zeitraubende Preisestudieren, Bonsbeschriften, Rechnungschreiben und Kassieren von unserer modernen Kasse übernommen wird.

Rufen Sie uns an, wir sagen Ihnen gerne mehr darüber:

Mövenpick beim Broderbrunnen, St. Leonhardstrasse 7, 9000 St. Gallen, Tel. (071) 22 45 33 (S. Stäheli oder W. Fürst).

P 44-61

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

Les Restaurants Beaulac 2000 Neuchâtel

au bord de l'eau – tél. (038) 24 42 42 engagent pour date à convenir:

1 cuisinier
(chef de partie)

1 sommelier
pour le restaurant-snack.

Nous vous prions de prendre contact par téléphone avec le maître d'hôtel.

5997

Hotel Glockenhof Zürich

Erstklasshaus mit 160 Betten im Zentrum der Stadt sucht nach Uebereinkunft auf Herbst/Winter 1974 tüchtige, selbständige

Etagengouvernante
mit Berufserfahrung.

Sind Sie an einer gutbezahlten Jahresstelle in einem lebhaften Betrieb interessiert, so schreiben Sie uns bitte an folgende Adresse:

Direktion Hotel Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8023 Zürich, oder telefonieren Sie uns unter (01) 23 56 60.

5222

Le Restaurant Robinson Verbier, Valais

cherche pour la saison d'hiver jeune

chef cuisinier
qualifié. Entrée à convenir.

Faire offres avec prétentions de salaire et certificats.
Téléphone (026) 7 22 13

6302

Wir engagieren für unseren bestrenommierten, modernst eingerichteten Restaurationsbetrieb, in Jahresstelle, auf Anfang November 1974 oder Uebereinkunft, eine

versierte Gouvernante

Offerten sind zu richten an Urs Lauper,
Schwanen Restaurants
6004 Luzern
Telefon (041) 22 21 01

6317

Park-Hotel
7078 Lenzerheide

sucht für gute Wintersaison 1974/75

Barmaid
Commis de cuisine
(Schweizer)
Saalkellner
Saaltöchter

Schriftliche Offerten mit Unterlagen an:
Hp. Göldi, Telefon (081) 34 15 25.

6294

Gesucht nach **Mürren**

Serviertochter oder Kellner

in Jahres- oder Saisonstelle ab sofort oder nach Uebereinkunft (evtl. auch aushilfsweise).

Offerten an W. Feuz, Hotel Alpenruhe, Mürren.

OFA 54.816.004

FLUGHAFEN-RESTAURANTS

8058 Zürich Telefon (01) 813 77 66

Wir suchen

Serviertochter

Kellner

für Speise- und Getränkebar

Commis de cuisine

Küchenhilfe

Officepersonal

Herr Grohe wird Ihnen gerne alle Fragen beantworten.

4415

Flughafen-Restaurants Zürich

Neues Epidemiengesetz seit 1. Juli 1974 in Kraft

mit erweiterten Befugnissen der Gesundheitsbehörden

Jetzt

eine Versicherung abschliessen für

1 **Betriebsschliessung**
Weiterlaufende Unkosten, entgangener Gewinn

2 **Warenkonfiskation**
Verlust von Beständen durch Vernichtung

3 **Tätigkeitsverbote**
Lohnzahlung ohne Gegenleistung

infolge Epidemiegefahr durch Cholera, Diphtherie, Salmonellen usw.

Wir interessieren uns für Ihre Betriebsschliessungs-Versicherung und wünschen deshalb
☐ Zustellung des Epidemiengesetzes
☐ telefonischen Anruf Ihres Beauftragten
☐ Besuch Ihres Beauftragten
☐ keinen Besuch
(Zutreffendes bitte ankreuzen)

Name
Art des Betriebs
Strasse
Postleitzahl und Ort
Telefon

Erster Betriebsschliessungs-Versicherer der Schweiz mit 10jähriger Erfahrung in Beratung und Schadenregulierung

Accidents Helvetia-Unfall Infortuni

Schweiz. Versicherungs-Gesellschaft.
Bleicherweg 19
8022 Zürich
Telefon 01 - 36 38 00.

Stellengesuche Demandes d'emploi

Junger, erfahrener Schweizer Fachmann sucht neuen Wirkungskreis als

Direktor

Fähigkeitsausweis sowie Referenzen vorhanden.

Offerten unter Chiffre 5639 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutscher, 23 Jahre, abgeschlossene Lehre im Hotelfach, einige Jahre praktische Erfahrungen in allen Sparten, sucht zum 15. September 1974 oder später

interessante Stellung

(Direktionsassistent usw.).
Englisch perfekt, Französisch-Kenntnisse vorhanden.

Offerten unter Chiffre 6258 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

25jährige, sprachgewandte Schweizerin sucht Stelle auf Mitte/Ende November als

Empfangssekretärin

in kleineren bis mittelgrossen 1.-Klass-Betrieb der Stadt Zürich.

Offerten unter Chiffre 6255 Hotel Revue, 3001 Bern.

Wir suchen

neuen Arbeitsbereich für die kommende Wintersaison eventuell Jahresstelle in mittlerer Brigade auf Anfang bis Mitte Dezember.

Sie finden ein junges deutsches Ehepaar mit **einer** Sommersaisonerfahrung.

Er (22) Koch (bevorzugt Saucier oder Gardemanger)
Sie (19) Serviertochter (mit sehr guten Englischkenntnissen).

Offerten unter Chiffre 6255 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barman

expérimenté, 14 ans expérience, 37 ans, bonne présentation, français, anglais, italien, espagnol parfaits, notions allemand, pour saison d'hiver.

Offres sous chiffre 6238 Hotel-Revue, 3001 Berne.

---

2 Zimmermädchen
(aus Oesterreich)
suchen für eine lange Wintersaison eine Stellung im Raume St. Moritz oder Umgebung.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 6228 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gelernte Serviertochter
(Oesterreicherin)
sucht für die kommende Wintersaison Stelle in einem gutgehenden, gepflegten Restaurant im Raume St. Moritz oder Umgebung.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 6227 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Direttore d'albergo operante in Svizzera con disponibilità di capi servizio e personale altamente qualificato

esaminerebbe

per data da convenire valide proposte alberghi prim'ordine in Italia e al' estero.

Offerte a cifra 6225 Hotel-Revue, 3001 Berna.

Gesucht Stelle in Wintersaison

Saucier und Garde-manger

Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 6286 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Versierte Barmaid

mit besten Referenzen sucht anspruchsvolle Anstellung in Hotel- oder Dancingbar. Platz Zürich. Fremdsprachen: Englisch und Französisch.

Offerten unter Chiffre 6313 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Praktikantin

Oesterreicherin, 18 Jahre, Hotelfachschule, sucht Stelle für die Wintersaison in gutem Familienhotel in der Schweiz.

Anfragen an
Familie Koller, Strandhotel Koller
A-9871 Seeboden/Millstättersee
Kärnten

6284

Oesterreicher, 23 Jahre alt

verheiratet mit Schweizerin, **sucht Jahresstelle in Administration oder Empfang.**

Diplom Gastgewerbefachschule Wien. Diplom Hochschule für Welthandel Wien, Seminar für Fremdenverkehrsforschung. Praxis in Küche, Service, Réception, NCR 42. Sprachen: D, E, F. Arbeitsantritt Anfang 1975 erwünscht.

Offerten bitte unter Chiffre 6283 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ab sofort: **28jährige** Schweizerin, Matura B, HFS Luzern, 3 Jahre Air-Hostess Swissair, D, F, E. Wort und Schrift, I, Sp Wort, sucht Stelle als

Empfangssekretärin

Stadt Zürich oder Seeufer.

Offerten an
J. Gans, Kochstr. 21, 8004 Zürich

6324

Stellengesuch Wintersaison

ER: Deutscher, 28 Jahre alt, einige Jahre Tätigkeit in der Schweiz, **sucht** Stelle als Küchenchef in mittlerer Brigade von 5 bis 7 Köchen, Hotelbetrieb bevorzugt.

SIE: Schweizerin, 23 Jahre alt (SHV-Ausbildung), französisch-, englisch-, italienischsprechend, **interessiert sich** für Stelle als Aide du patron oder Gouvernante in gleichem Betrieb.

Offerten mit Gehaltsangaben sind erbeten unter Chiffre 6316 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Giovane ticinese, impiegata di commercio, cerca impiego quale

stageire in ufficio d'albergo

per la stagione invernale 74/75.

Lingue: italiano, francese, nozioni di tedesco.

Gabriella Speck, 6937 Cademario.

P 24-310735

Kaufmännischer Angestellter in Verwaltung und Warenhaus, 20, Deutscher, mit Französisch- und Englischkenntnissen

sucht Saisonstelle

in Hotelfach, Réception.

Offerten unter Chiffre L 353724 an Publicitas, Neuengasse 48, 2501 Biel.

P 06-353724

Chef de service

(Serviermeister), Deutscher, 29jährig, seit 1973 in der Schweiz, sucht auf 15./20. Dezember Stelle in der französischen Schweiz zwecks Erweiterung der französischen Sprache. Gerne auch als Kellner (Chef de rang). Fliessend Englisch sowie Fachfranzösisch. Freundliche Angebote unter Chiffre 6181, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant-Fachmann

Schweizer, 30, D/E/F, mit mehrjähriger Erfahrung in allen Sparten, inklusive Tätigkeit in amerikanischer Restaurantkette (Fast food), sucht per Mitte Oktober oder nach Vereinbarung verantwortungsvolle Position in Hotel, Restaurantorganisation, Nahrungsmittelindustrie oder Grossverteiler.

Offerten unter Chiffre 44-402863 an Publicitas, 8021 Zürich.

Junge Tochter
sucht

Kochlehrstelle

für Frühjahr 1975

Zuschriften an:

Familie Wenk
Hotel Schönenboden
9658 Wildhaus

6197

Zwei Jungköche suchen Saisonstelle (Winter)

als Commis-Gardemanger bzw. Commis-Saucier

Bündner oder Berner Oberland bevorzugt.

Offerten mit Lohnangabe bitte an
Andreas Berther, Rest. Randenburg
8200 Schaffhausen.

OFA 64.161.509

Mädchen, 19 Jahre, sucht ab 15. November 1974 Stelle im

Zimmer- oder Frühstücksservice

in mittlerem Hotel in der französischen Schweiz. Vorkenntnisse vorhanden.

Inge Matt, Bärenbach 2
D-7611 Mühlenbach.

P 03-4300

Junges Paar sucht auf Mitte März 1975 oder früher Stelle im **Tessin** (bevorzugt Ascona oder Umgebung).

Er: Koch, Schweizer, 28 Jahre, sucht Stelle als Küchenchef in mittlere Brigade.

Sie: Hotelsekretärin, Schweizerin, 24 Jahre, 3 Jahre Handelsschule, 3 Jahre Praxis, sucht Stelle an Réception.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 6235 Hotel-Revue, 3001 Bern.

In Werbung, PR, Verkauf und Administration versierter

Kaufmann mittl. Alters

übernimmt neue, selbständige Vertrauensstelle. Praktische Erfahrung Hotel und Tourismus, kontaktfreudig, D, E und F.

Passende Angebote erbeten unter Chiffre 6232 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutschschweizerin, 23, **mit Handelsdiplom, Sprachen Französisch und Englisch,** sucht vor Ihrer Ausbildung zur Gymnastiklehrerin Stelle als

Skikindergärtnerin

für Saison 1974/75.

Offerten unter Chiffre 6229 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Français, 26 ans, diplômé A.E.E.H. anglais, allemand, espagnol, cherche emploi dans

l'hôtellerie

Région lémanique.

Ecrire sous chiffre PL 352587 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Junge Deutsche mit sehr gründlicher Erfahrung sucht für die kommende Wintersaison 1974–1975 Stelle als

Gouvernante oder Hausdame

in nur gutem Haus der Schweiz.

Freundliche Angebote erbeten an
Fräulein Christel Siebert
Eichenstrasse 22
6834 Ketsch bei Schwetzingen
Deutschland.

6260

Chef de service

Schweizer, Anfang 40, **mit langjähriger** Erfahrung und guten Referenzen, selbständig, viersprachig, sucht Dauerstelle in erstklassigem Hotel/Restaurant in Zürich. Eintritt 1. November 1974 möglich.
Offerten bitte unter Chiffre 6045 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Schweizer Ehepaar sucht Stelle als

Buffettochter und Koch

Bevorzugte Gebiete: Raum Winterthur, Zürich und Schaffhausen.

Angebote unter **Chiffre 811,** m+s-Annoncen, Postfach, 8401 Winterthur.

Schweizer (25jährig, Primarlehrer), sucht ab Weihnachten für Wintersaison

Stelle als Dancing-Kellner.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch.

Kantone Waadt, Wallis und Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 29-130831 an Publicitas AG, Aarau.

Secrétaire/ réceptionniste

agée de 24 ans, cherche place dans une station d'hiver. Langues: français, anglais, allemand. Connaissances: NCR-42, SWEDA. Réponse:
Nicole Franck,
Portledge Hotel,
Fairy Cross,
Bideford, N. Devon,
England.

6182

Sekretärin, 25 Jahre, mit Handelsschuldiplom, sucht Saisonstelle als

Réceptionistin

in Winterkurort. Sprachen D, F, E. Erfahrung im Hotelfach.

Offerten unter Chiffre 6323 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

MAITRE D'HOTEL

Française, mit Bew. C, mit langjähriger Erfahrung, französisch-, deutsch-, italienisch-, englischsprechend, sucht auf 1. 11. 1974 Anstellung in erstklassigem Restaurant/Hotel. **Beste Referenzen.**

Antworten unter Chiffre 6285 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wiener Diplommasseur

28. 1.90, sucht Stelle für Wintersaison.

Unter «Expresszusendung 14.652» an OWG, A-1010 Wien, Wollzeile 16.

718

Junge Tochter mit Traiteurausbildung sucht eine

LEHRSTELLE ALS KÜCHIN

auf Frühjahr 1975.

Offerten sind erbeten an

Helen Krattiger,
Oberwilerweg 38,
4852 **Rothrist.**

5958

Schweizerin, 20, sucht Stelle im Tessin, um die italienische Sprache zu erlernen als

Réceptionistin/Hotelsekretärin

Verfüge über Verkäuferinnenlehre und Büropraxis.

Offerten unter Chiffre 25497 an Schweizer Annoncen AG, Postfach, 6210 Sursee.

Für die Wintersaison 1974/75 suche ich

Stelle als Hotelsekretärin/ Réceptionistin.

Ich bin 22jährig, mit KV-Lehrabschluss. Sprachen: Deutsch, Kenntnisse in Französisch und Englisch.

Irene Flück
28, Luttrell Avenue
Putney, SW 15 London
Tel. 01 789 5096

6312

Junge Schweizerin sucht Stelle als

Servier-tochter

Im Raume Basel, Zürich, Bern.

Offerten mit **Gehaltangaben an**
S. Stocker
Rankackerweg 2
4133 Pratteln

6226

29jähriger Oberkellner mit Erfahrung sucht Stelle als

Oberkellner oder Chef de service

für die Wintersaison, **eventuell Jahresstelle** bevorzugt.
Restaurant/Grill-room.
Chiffre 6239,
Hotel-Revue,
3001 Bern.

Ehemalige Gerantin, langjährige Erfahrung im Gastgewerbe, Patent A, Sprachen D, F, I, E, sucht nach Uebereinkunft

Stelle als Leiterin eines Personalrestaurants

Kantine oder als Gerantin-Directrice, Raum Oberaargau, Emmental, Langenthal und Umgebung.

Offerten unter Chiffre 6234 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

---

2 junge Buffettöchter
(eventuell eine in leichteren Service)
suchen Beschäftigung in Restaurant/Café für Wintersaison. Eventuell Freizeit gemeinsam.

D. Steinacher
Neptunstrasse 48
8007 Zürich

5956

Oesterreicherin, 27 Jahre, geprüfte Sekretärin mit Diplom der ESA Wien

Hotel- und Bankpraxis

Deutsch, Englisch, Französisch, sucht Saison- oder Jahresstelle. Französische oder italienische Schweiz bevorzugt, eventuell auch Ausland.

Chiffre 6233, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge, gutaussehende

BARMAID frei für die Wintersaison.

Lenzerheide und Umgebung bevorzugt.
Ruth Specker,
Buri 290, 5256 Zeihen

6231

Kaufm. Angestellte ges. Alters (57) sucht

selbständigen Wirkungskreis

in mittlerem Betrieb, sei es als Alleinangestellte oder für Buchhaltung und Rechnungswesen.

Offerten erbeten unter Chiffre 6224 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune Thailandaise (22 ans), parlant anglais et français, cherche **place comme réceptionniste** (ou emploi similaire) dans hôtel de la Suisse romande.

Faire offre à:
Miss Somchai Pittapan
«Tour Royal»
Siam Center
BANGKOK – Thailand

6223

Oesterreicher (24jährig), sucht Saison- oder Jahresstelle als

Cehf de partie (Saucier) evtl. Kellner

Gute Referenzen.
Bevorzugt Kanton Bern, Berner Oberland.

Bitte Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 6256 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Disc-Jockey

sucht Saisonstelle in Wintersportstation. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 80-6016 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 2501 Biel.

Gewandter und anpassungsfähiger Schweizer (41), verheiratet, mehrere Sprachen sprechend und in allen Sparten der Gastronomie vertraut, sucht auf Anfang 1975 einen neuen

Wirkungskreis

als selbständiger Leiter oder Geschäftsführer in gastgewerblich anverwandte Betriebe, Supermarkt usw. Fähigkeitsausweis A, Handelsschule, SIU-Diplom, grosse internationale Erfahrung.

Offerten unter Chiffre 5970 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

30jähriger

Geschäftsführer/Direktor

bereits seit mehreren Jahren in diesem Beruf tätig, sucht neuen Wirkungskreis.

Wintersaison oder Ganzjahresstelle. Dancingbetrieb bevorzugt.

Chiffre 6259, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich bin 28 Jahre alt, verheiratet

Küchenchef

in ungekündigter Stelle, und suche neuen Wirkungskreis. Raum Bern–Murten angenehm, aber nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre 6314 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Hotelfachmann (29), ledig, gelernter Koch, mehrsprachig und mit allen Sparten des Gastgewerbes vertraut, sucht auf Anfang 1975 neuen Wirkungskreis als selbständiger

Gerant oder Geschäftsführer

in Zürich oder nächster Umgebung.
Hotel-, Bar- und Dancing-Betriebe. Auch in Miete/Pacht. Fähigkeitsausweis vorhanden.

Offerten bitte unter Chiffre 6173 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6173

Stellenangebote Offres d'emploi

Chaîne d'hôtels à Genève cherche

– Cadres d'hôtellerie
valables et un ou une secrétaire pour promotion et réservation.
– Day and night AUDITOR NCR 42
– réceptionnaires
– portiers d'étages
– femme de chambres
– lingères

Avec permis
tél. (022) 32 11 84
(022) 31 65 55

OFA 57484005

BAR – TEA-ROOM
mit Alkoholausschank sucht freundliche

Serviertochter

Kost und Logis, guter Verdienst, Eintritt sofort.

Bar le Relais
1618 Châtel-St-Denis
Tel. (021) 56 72 54

P 17-461399

Garçon de cuisine commis de cuisine

cherché de suite par snack-bar.

Tél. (022) 28 26 31
Genève

P 18-533

Vorschriften

über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegengenommen.

Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung in all gemeiner Körper- und Sportmassage. Diplomabschluss.
Prospekte anfordern.

Leitung: P. Härtsch, Masseur der Schweiz. Skinationalmannschaft

Fitness-Center Flair, Torstrasse 17
9000 St. Gallen
Telefon (071) 25 37 60. P 33-39669

Bekanntschaften

UND SIE SCHENKT MIR IMMER WIEDER EIN – ach wie schön könnt das Leben sein. Schön an der Seite eines Gastwirtes oder Hoteliers, dem sie tatkräftig beistehen und dessen Gäste sie mit Einschenken verwöhnen könnte. Das meint diese Frau Ende der Vierzigerjahre, die mit jugendlich aktivem Temperament voll im Leben steht und so gerne mit einem rücksichtsvollen und zuverlässigen Partner eine gemeinsame Zukunft aufbauen möchte. Wer hat die gleiche Gesinnung und schreibt ihr unter HR 51673 D, Vitamour, 8437 Zurzach.

ANTIKE WAFFEN

eine schöne Dekoration für Bar und Restaurant.

Grosse Auswahl in jeder Preisklasse

WORLD'S ANTIQUE ARMS
B. Heuzeveldt
Sonnenweg 24 A
3073 Gümligen BE
(031) 52 18 83.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Pour raison de santé, nous offrons à

excellent cuisinier

dont l'épouse est du métier, l'occasion de devenir **indépendant**

au Vieux Moulin à Verbier

Café restaurant de 120 places.

Pour traiter, s'adresser à Francis Perraudin

Hôtel de Mauvoisin
1931 Lourtier
tél. (026) 7 91 30, après le 9 octobre: (026) 7 13 06.

6028

Zu verkaufen

Erstklass-Hotel

(Familienbesitz)

in bekanntem Sommer- und Winterkurort des Berner Oberlandes.

Solvente Interessenten setzen sich in Verbindung mit

Allgemeine Treuhand AG, CH-3001 Bern

Schauplatzgasse 21
Tel. 031 / 22 03 82 (int. 230)

p 05-25

A vendre
directement du propriétaire

hôtel-restaurant centre ville de Lugano

Offres sous chiffre T 900964, Publicitas, 6901 Lugano.

Gesundheitshalber zu verkaufen

Hotel-Restaurant Seeblick Aeschi ob Spiez

Ganz-Jahres-Patent, 33 Zimmer mit zirka 50 Betten.

Gäste-Nachweis kann auf 20 Jahre zurück erbracht werden.
Wunderschöne Aussicht auf See und Berge. Ruhige Lage.

Würde sich eignen für fleissiges Hotelier-Ehepaar, eventuell für Industrie-Grossbetrieb, oder Stadt-Verwaltung als Ferienheim, usw.

Nähere Auskunft erteilt:
Noël Wäspi-Schilt, 3703 Aeschi.

titag ag
Zweigbüro Oberland
Länggasse 2, 3600 Thun
Telefon 033 22 55 50

OFA 54.886.003

Stadt Bern

Restaurant mit zirka 90 Sitzplätzen **zu verkaufen.** Flottes Geschäft mit einigen Wohnungen.

Notwendiges Kapital für Anzahlung zirka 400–500 000.–, mit grossem preis-Ernsthafte, kapitalkräftige Interessenwertem Getränke- und Warenlager.

ten erhalten weitere Angaben unter Nr. 2643 durch **G. Frutig**, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3011 Bern.

107

Wirteehepaar

sucht für kommende Wintersaison Betrieb in Gérance oder in Pacht. Beide Fachleute mit Patent.

Offerten unter Chiffre 6277 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sehr günstig zu vermieten in Lugano mittleres, gut gehendes

Hotel

mit langjähriger Privatkundschaft. Grosser Park, aussichtsreiche Lage, eigener Parkplatz. Inventarübernahme. Bestens geeignet für Koch.

Offerten unter Chiffre S 6277 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Im Zentrum Bellinzonas zu vermieten ab 1. 1. 1975

Hotel-Restaurant 36 Betten

Offerten und Auskunft unter Chiffre 78-31206 an Schweizer Annoncen SA, «ASSA», 6501 Bellinzona.

---

50 Jahre, 1924–1974, spezialisiertes Nachweisbüro für

Hotel-Immobilien

G. FRUTIG, 3000 BERN

Amthausgasse 20, Tel. (031) 22 53 02

Fortwährend für unsere Kundschaft Hotels- und Gastwirtschaftsbetriebe in der ganzen Schweiz zu kaufen oder mieten gesucht.

109

Zu verkaufen
Hotel-Neubau

an bester Lage in bekanntem Kurort mit besten Zukunftsaussichten.

Es würde evtl. ein kleinerer Betrieb an Zahlung genommen.

Anfragen sind zu richten über Chiffre OFA 15374-WO, Orell Füssli Werbe AG, 5610 Wohlen.

Sehr bekanntes, bedeutendes
Hotel-Restaurant
gelegentlich zu verkaufen.

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-63514 an Publicitas, 8021 Zürich.

P 44-661

Weltkurort Wallis

100 Betten-Hotel

Umsatzgrösse Fr. 1,5 Mio., überdurchschnittliches Betriebsergebnis, wird aus gesundheitlichen Gründen unter dem Ertragswert (nach Normen SHV und SGH) verkauft.

Anfragen bitte unter Chiffre 44-63676 an Publicitas, 8021 Zürich.

P 44-661

Das Angebot der Woche

Wallis Hotel

mit zirka 100 Betten, Bar, Restaurant. Umsatzgrösse 1,6 Mio Fr., überdurchschnittliche Rendite nachgewiesen, sehr günstiger Preis.

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG
Seidengasse 20
8023 Zürich 1
Tel. 01.236364/277657

P 44-661

Zu verpachten in der Ostschweiz, an bester Lage, wichtige Durchgangsstrasse, Dorfzentrum,

renommierter Landgasthof

Das Haus ist total renoviert, mit modernster Küche, Speiselift.
Tagesrestaurant, historischer Festsaal, Speisezimmer, Sitzungszimmer, Hotelbetten, grosser Parkplatz. Für tüchtigen und initiativen Küchenchef bietet sich eine interessante Entwicklungsmöglichkeit.

Offerten unter Chiffre T 33-40302 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Zu vermieten

Hotel-Restaurant

Uebernahme 1. Juli 1975, eventuell 1. April 1975
Das Hotel-Restaurant liegt an der Stadtgrenze Basel an zentraler Lage, enthält Restaurationsbetrieb, 2 Speisesäle und 25–30 Betten sowie 2 automatische Kegelbahnen.
Umsatz zirka Fr. 550 000 bis 600 000. Das Geschäft kann zu einem späteren Zeitpunkt eventuell käuflich erworben werden.

Gut ausgewiesene Fachleute (Küchenchef bevorzugt) wenden sich unter Chiffre 6240 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6240

A vendre ou à louer

Hôtel-Restaurant

ALACOTE

Station réputée Jura Vaudois.

Salle à boire, salle à manger, cuisine agencée, 13 chambres d'hôtes avec confort, appartement tenancier, locaux divers.

Patente 124 places. Chiffre d'affaires important susceptible d'être développé.

Vente del 'immeuble ou du matériel seulement avec bail de longue durée.

On s'adresse à:
Régie
J.-P. MICHAUD SA
Place de la Gare 1
Nyon
Tél. 022 61 24 51

Toscana

Züspa, Halle 7, Stand 730

Seit Jahren vermitteln wir in der Toscana Bauernhöfe, Villen, interessante Grundstücke usw.
Zwei Beispiele:
– kleines Haus in mittelalterlichem Dorf, 3 Zimmer, grosser Keller (Gewölbe), Wasser und Strom, 30 km vom Meer entfernt, Fr. 22 500.–.
– Bauerngut, 36 ha Oliven, Wein, Getreide, Wald, Wohngebäude und separater Stall, 35 km vom Meer entfernt, Fr. 90 000.–.
Liegenschaften sind Vertrauenssache. Verlangen Sie unseren Farbprospekt mit der Verkaufsliste.

Auch France-Sud, Burgund, Gascogne, Dordogne oder Ibiza.

7 Jahre Vertrauen:
P. Aebersold,
A. Digenti, internationale Immobilienagentur, Walchestr. 17, CH-8023 Zürich, Tel. (01) 28 95 05
Mosse 9810307

Vorschriften

über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegengenommen

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Zielgruppe

Grossverbraucher:

Hotel-Revue.

denn:

1. 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt – wertvolles Umfeld (SCOPE 70)

usw.;

darum:

1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3011 Bern
Monbijoustrasse 31
Telefon (031) 25 72 22

Stellenangebote Offres d'emploi

Parkhotel Schönegg 3818 Grindelwald

Gesucht für Wintersaison, Eintritt zirka 15. Dezember 1974

Saucier
Entremetier
Patissier
Saaltochter
Saalkellner
Office- und Economatgouvernante

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:

Familie Stettler
Telefon (036) 53 18 53.

6141

---

sonnenberg

Neuzeitliches HOTEL gepflegtes A-la-carte-Restaurant

Auf November übernehme ich diesen Betrieb in Pacht und suche noch folgende Mitarbeiter mit Jahresbewilligung:

CHEF DE PARTIE
CHEF DE RANG
COMMIS DE CUISINE
COMMIS DE RANG
BUFFETTOCHTER
HILFSPORTIER
OFFICE-BURSCHE
OFFICE-MÄDCHEN

Offerten sind erbeten an:

R. Wismer
Hotel Sonnenberg
8032 Zürich
Tel. 01 47 00 47

zürich

Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Serviertochter
(Snack-Restaurant Marmite)

Bar-Hostess
(Check-Point-Bar)

Chef de rang
(Panorama-Grill)

Barkellner
(Panorama-Dancing)

Wir bieten beste Verdienstmöglichkeiten (zum Teil mit Umsatzbeteiligung), grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und ein modernes Personalhaus mit Einzelzimmern.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie an.

hotel International zürich
am Marktplatz
8050 Zürich-Oerlikon
Telefon 01/46 43 41

K73

6018

Gesucht für Zwei-Saison-Hotel

Sekretärin

mit kaufmännischer Ausbildung in Saison- oder Jahresstellung.

Wir bieten nebst einem interessanten Arbeitsbereich sehr gute Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte unter Chiffre 6307 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

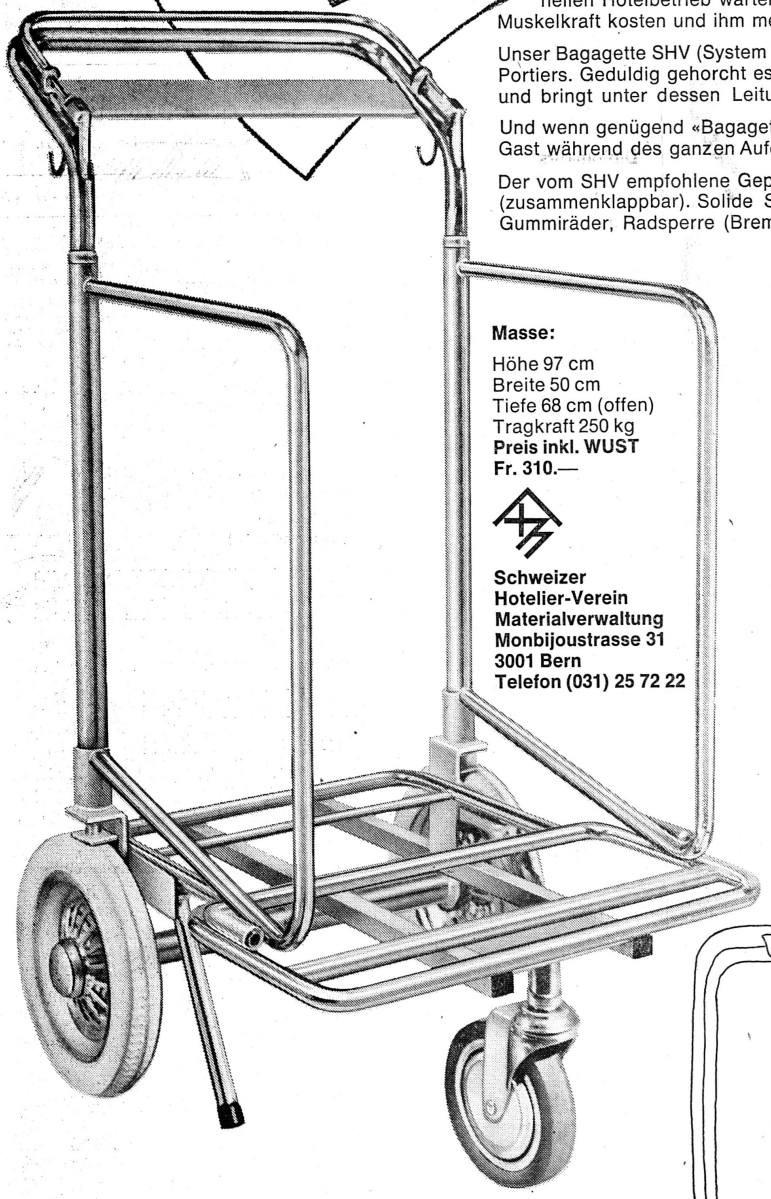
Unserem Portier herzlichen Glückwunsch zur Pensionierung

Heute können Sie auf die Selbständigkeit Ihrer Gäste vertrauen. Im rationellen Hotelbetrieb warten auf den Portier andere Aufgaben, die ihn weniger Muskelkraft kosten und ihm mehr Zufriedenheit bringen.

Unser Bagagette SHV (System Trippi/Geiger) ist ein würdiger Nachfolger Ihres Portiers. Geduldig gehorcht es jedem Gast – ganz gleich, welcher Landessprache – und bringt unter dessen Leitung das Gepäck auf das Zimmer.

Und wenn genügend «Bagagette-Kollegen» angestellt worden sind, wird es gern dem Gast während des ganzen Aufenthalts Gesellschaft leisten.

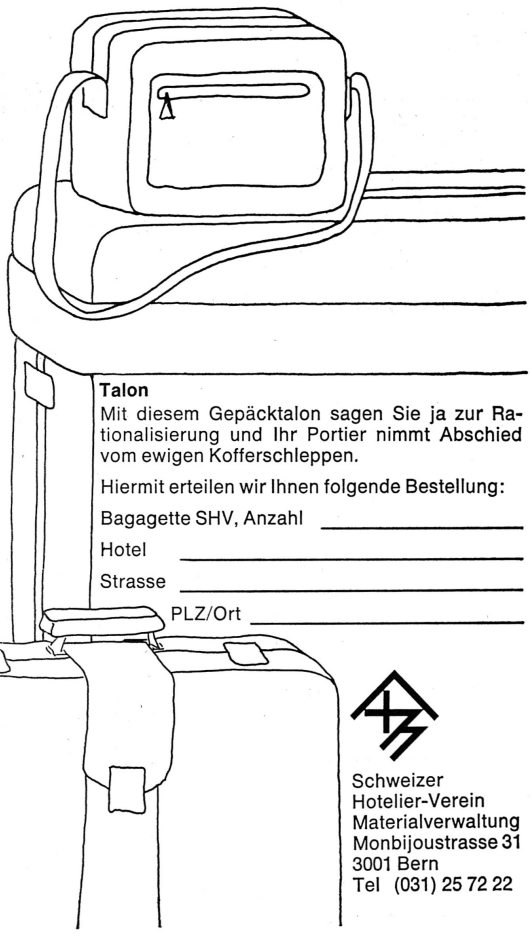
Der vom SHV empfohlene Gepäckwagen ist äusserst praktisch und platzsparend (zusammenklappbar). Solide Stahlrohrkonstruktion, glanzverchromt, nichtzeichnende Gummiräder, Radsperre (Bremse), Aluminiumplatte für Beschriftung 44×5 cm.



Masse:

Höhe 97 cm
Breite 50 cm
Tiefe 68 cm (offen)
Tragkraft 250 kg
Preis inkl. WUST
Fr. 310.—

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



Talon

Mit diesem Gepäcktalon sagen Sie ja zur Rationalisierung und Ihr Portier nimmt Abschied vom ewigen Kofferschleppen.

Hiermit erteilen wir Ihnen folgende Bestellung:

Bagagette SHV, Anzahl _____

Hotel _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Schweizer
Hotelier-Verein
Materialverwaltung
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Tel (031) 25 72 22

Anschlagbrett Tableau noir

49. Fachkurs SHV

Rezeptierung und Herstellung neuzeitlicher Restaurationsplatten

Kurseröffnung: 9.45 Uhr
Datum: Donnerstag, 10. Oktober 1974
Ort: Kurslokal HOWEG frigo
2544 Bettlach (SO) (beim Bahnhof)
Kosten: Fr. 90.– (inkl. Mittagessen)
Kursprogramm: 9.45 Uhr:
- Was sind Convenience-Food-Artikel? Industrielle Gastronomie
- Die industrielle Herstelllung von Convenience-Food-Produkten
- Die Wahl der richtigen Produkte

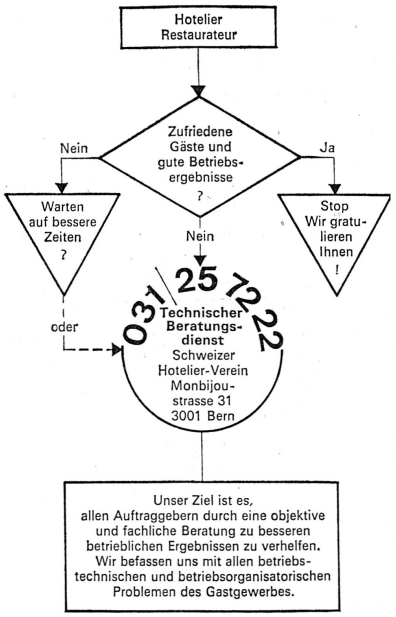
12.45 Uhr
- Apéro
- Mittagessen

14.15 Uhr
- Vorgehen bei der Kreation neuer Gerichte Das Rezept und seine Bedeutung
- Aufbau und Zusammenstellung einer neuzeitlichen Restaurationsplatte
- Pause
- Aufbereitungsmethoden
- Die Mise en place
- Diskussion

zirka 17 Uhr
- Kursabschluss

Teilnehmer: Küchenchefs und Chefs de partie
Auskünfte und Anmeldung: telefonisch oder mit blauer Karte beim:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31
3001 BERN
Telefon (031) 25 72 22



«Kurs-Center für Gebäudeunterhalt»

Tageskurse für Reinigungspersonal

Um dem Reinigungspersonal von Hotels, Restaurants und Verwaltungsgebäuden die Teilnahme an einem Reinigungskurs zu erleichtern, führt das «Kurs-Center für Gebäudeunterhalt» Tageskurse in folgenden Städten durch:

in Zürich-Schlieren:
9./16./23. Oktober 1974

in Basel-Muttenz:
6./13./20. November 1974

Diese Kurse sind vor allem für das Reinigungspersonal gedacht, das mit Maschinen und Geräten praktisch arbeitet.

Anlässlich dieser Tageskurse wird mittels praktischer Demonstrationen die zeitgemässe und arbeitssparende Reinigung instruiert. Folgende Themen werden behandelt:
- Praktische Reinigungsarbeiten mit Maschinen und Geräten
- Einsatz von Desinfektionsmitteln
- Arbeitsablauf der Grundbehandlung, Pflege von elastischen Kunststoffbelägen, Parkett, Steinbelägen, Fensterreinigung
- Vollständige, hygienische Reinigung von WC-Anlagen
- Teppichreinigung, Entflecken, Shampoonieren mit Maschinen, Sprüh-Extraktionsverfahren, antistatische Behandlung und Desinfektion.

Das Kursgeld für die drei Kurstage beträgt Fr. 40.– inkl. den Mittagsverpflegungen und Getränken in den Arbeitspausen.

Die Teilnehmerzahl an diesen Kursen ist im Interesse einer intensiven Schulung beschränkt.

Anmeldung:
«Kurs-Center für Gebäudeunterhalt», Firma A. Sutter AG, 9542 Münchwilen

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.
Langjährige Kursleiterin.
Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

7. Oktober 1974
21. Oktober 1974

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

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe. Nächste Kurse:

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service 14. 10. – 8. 11.
Bar 25. 11. – 6. 12. / 6. 1. – 17. 1.
Flambieren/ Tranchieren 11. 11. – 15. 11. / 9. 12. – 13. 12.
Chef de service 16. 12. – 20. 12.
Weinseminar 24. 2. – 28. 2.
Bar-Management 18. – 22. 11.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-Placierung. Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55
108

Hotelschule Lötscher
Rigi Kaltbad

Im Herbst 1974 beginnen folgende Kurse:

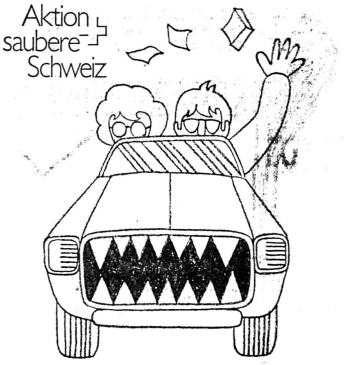
Diplomkurs
23. September 1974 bis 17. September 1976

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



Die Hotel-Fachschule ist ein guter Weg für Leute, die im Beruf vorwärtskommen wollen

Das ist unbestritten. Wer aber aus irgendwelchen Gründen keine Fachschule besuchen kann, der braucht dennoch nicht auf eine seriöse Weiterbildung zu verzichten.

Denn es gibt jetzt einen modernen Weg, sich weiterzubilden, ohne auf Arbeit und Verdienst zu verzichten: den neuen Heimlehrkurs für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.

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

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

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

Kostenlose Informationen erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____
Strasse _____
Ort _____

HR 52

HOSPRA
Management im Gastgewerbe
2½ mtg. FÜHRUNGSLEHRGANG für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte - Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSPRA S. A.
Telefon 025/6 25 24

Englisch in England

INTERSCHOOL INFORMATION SERVICE offeriert Ihnen eine Auswahl von erstklassigen Sprachschulen, unterschiedlich in Kursart, Kursdauer und Preis

ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH
(vom britischen Unterrichtsministerium anerkannt)
Bournemouth und London
Spezialsprachkurs für das Hotel- und Gastgewerbe, 4. November 1974, 5 Wochen.

ACSE INTERNATIONAL SCHOOL for Juniors
Bournemouth, Wimborne, Blandford
Ferienkurse für 8- bis 18jährige

INTERLINK SCHOOL OF ENGLISH
Bournemouth und London

ACADEMIA SCHOOL OF ENGLISH
Bournemouth

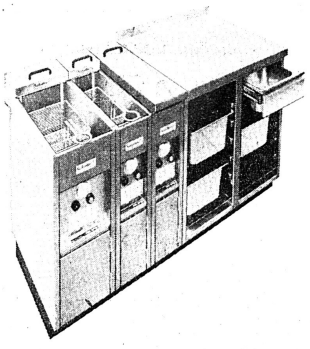
Dokumentation unverbindlich durch **INTERSCHOOL INFORMATION SERVICE,** Seefeldstrasse 17, CH-8008 Zürich/Schweiz, Telefon 01/47 79 11, Telex 52529 CD 73 H

Herr / Frau / Frl. _____ Vorname _____
Strasse _____ PLZ / Wohnort _____

Bar KURS
MIX
Perfekt im Fach durch Kaltenbach, wo denn sonst!
der internationalen
Barfachschule KALTENBACH
für Damen und Herren
Kursbeginn:
7. Oktober 1974
4. November 1974
Tages- und Abendkurse auch für Ausländer.
Neuzeitliche fachmännische Ausbildung.
deutsch, französ., italien., engl.
Auskunft und Anmeldung:
KALTENBACH, Weinbergstrasse 37
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)
Tel. 01-47 47 91 Staatlich konzess. Agentur
Kostenlose Stellenvermittlung!

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Für Ihre durchrationalisierte Küche eine Valentine-Friteuse Gastronorm



Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter

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

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

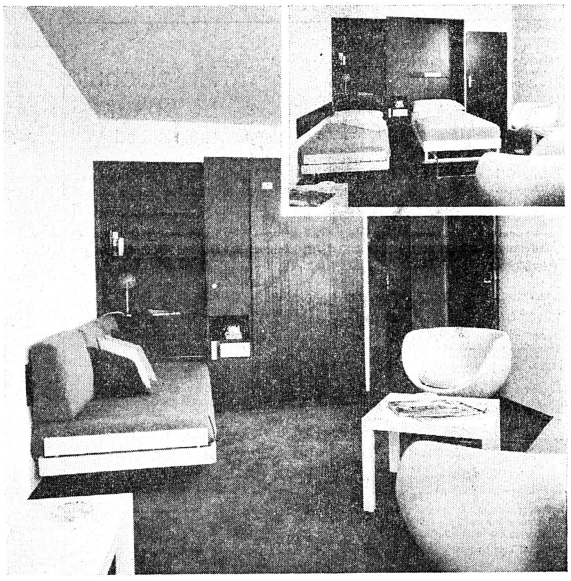
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

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

swiss **DEM** Hôtellerie

Hôtes internationaux visitant la Suisse

Après une série de conférences et d'entretiens harassants avec ses homologues suisses, le Professeur Erik **DEM**lund, de Stockholm, n'a pas voulu quitter notre pays sans s'arrêter à l'Hôtel Bellevue, à Morgins, dont on lui avait tant parlé. «A mon âge, a déclaré le grand homme, rien ne vaut, pour me remettre de mes fatigues, un confort et un décor tels que ceux que j'ai trouvés à Morgins».
La maison **DEM**, qui est à la source de ce bien-être, fut très flattée par sa déclaration. Créer une image exceptionnelle pour VOTRE Hôtel, c'est notre spécialité. Lors de votre prochain voyage à



Lausanne, venez donc visiter notre exposition permanente: HÔTEL-MODÈLE à Chavannes/Renens; nous sommes certains que vous y trouverez des idées attrayantes pour VOTRE établissement.

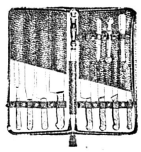
DEM – 1022 CHAVANNES-RENENS
Tél. 021 / 34 45 31 Télex 25 165 Sarim CH

swiss **DEM** Hôtellerie

groupe les maisons suivantes:

ACD electronic S.A., 1094 Paudex, sonorisations professionnelles, effets audiovisuels
Association Suisse des Marchands de Papiers Peints
Grosfillex S.à r.l., 1211 Genève 26, meubles de terrasses et jardins, équipements collectifs, sièges en plastique
Happy le bon lit, A. Fröhlich & Cie, 9202 Gossau, literie
Hausammann Textiles S.A., 8400 Winterthur, rideaux, tissus d'ameublement
Hoirs d'Aug. Gehr S.A., 1196 Gland, lustrerie, ferronnerie d'art
Misteli & Baur S.A., 1000 Lausanne 16, ferronnerie, verre à vitres et glaces
Nufer Cristallhaus S.A., 1010 Lausanne, porcelaine, verrerie, argenterie
Sabag Lausanne S.A., 1000 Lausanne 13, cuisines, carrelages, appareils sanitaires
Tapigroup S.A., 1007 Lausanne, revêtements et tapis de sol

Eine **NEUHEIT** von **hammer**



Messermappe aus echtem Leder mit den 13 täglich vom Koch benötigten Werkzeugen.

Spezialpreis Fr. 299.–.

A. Hammer & Co., 3000 Bern
Berufskleiderfabrikation, Falkenplatz 7, Tel. (031) 23 78 18.

Assa 79–91/70

Kofferböcke
Metall, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit Wand- und Bodenschoner, Tragkraft 150 kg, **stapelbar.** Höhe total 58 cm, Breite 38 cm, Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche 43 cm.
Preis per Stück **Fr. 39.70**
ab 10 Stück, per Stück **Fr. 39.20**
Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Starline-Brass-Dispenser
Fruchtsaft-Grundstoff (Cadiso-Starline)

geeignet für sämtliche Apparate,
Orange, Citron und Grapefruit.
Prompter Reparaturservice.

Generalvertretung für die ganze Schweiz.
ARAP AG, 6440 Brunnen
Telefon (043) 31 14 41.

160

DAS ECHTE GEBRAUT IN PILSEN
Pilsner Urquell
PILSEN

Tuborg Bier
KOPENHAGEN

LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

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