

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 41

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: 21.06.2025

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



Nr. 41 10. Oktober 1974

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
83e année

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

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

Bachab schicken!

Von Franz Dietrich

Wir Schweizerinnen und Schweizer werden am 20. Oktober entscheiden, ob wir unser Land freiwillig in eine ernste Wirtschaftskrise jagen – den Ruf der Schweiz als gastfreundliches Land freiwillig preisgeben – das Ansehen der Schweiz als Rechtsstaat schwer schädigen wollen.

Es ist nicht nur unser aller Pflicht, am 20. Oktober selber ein Nein in die Urne zu legen – es ist staatsbürgerliche Aufgabe, in den verbleibenden Tagen des Abstimmungskampfes möglichst viele Mitbürgerinnen und Mitbürger zu überzeugen, dass die Initiative der Nationalen Aktion unsinnig, verantwortungslos und selbstmörderisch ist. Noch einmal sollen daher einige Aspekte der Ueberfremdungsinitiative III beleuchtet werden.

⊕

Die Initiative verlangt die Ausweisung von 520 000 Ausländern in der Zeit vom 1. Januar 1975 bis 31. Dezember 1977. Mit andern Worten: während 3 Jahren müssten jeden Tag 500 Menschen an die Grenze gestellt werden – abgeschoben, hinausgeworfen. Wo liegt der Unterschied zwischen den Jude deportationen der Nazis in den 30er Jahren – und wo der Unterschied zwischen den Ausweisungen des Staatschefs Idi Amin von Uganda? Die Herren der Nationalen Aktion wollen den Auszuweisenden Geld anbieten... mit Geld Menschenrechte erkaufen, Staatsverträge brechen. Wollen wir so etwas zulassen?

⊕

Im Falle, dass die Initiative angenommen würde, müssten sich für Hotellerie und Tourismus unseres Landes schwerwiegende Folgen ergeben:

- Die Hotellerie hätte ihren Personalbestand um 35 Prozent zu reduzieren. Sie beschäftigt rund 70 000 Arbeitskräfte, wovon etwa 70 Prozent Ausländer sind. Dieser Adressat müsste zwangsläufig zur Schliessung zahlreicher Hotels führen. Unzählige Restaurants wären gezwungen, ihre Leistungen drastisch zu reduzieren oder eben den Betrieb ganz zu schliessen. In erster Linie würden die kleinen und mittleren Betriebe des Gastgewerbes getroffen, die schon heute über keinerlei Reserven mehr verfügen.

- Der Kampf auf dem Arbeitsmarkt würde sich derart verschärfen, dass unvernünftige Lohnsteigerungen die Inflation weiter anheizen und damit die Preise hinaufjagen würden. Leistungsabbau bei gleichzeitig steigenden Preisen hätte den Verlust der internationalen Konkurrenzfähigkeit zur Folge.

- Ein Leistungszusammenbruch des Gastgewerbes würde sich auf die direkt und indirekt vom Tourismus abhängigen Branchen verheerend auswirken – auf Zulieferbetriebe, Handel und Gewerbe, auf die Bauwirtschaft und nicht zuletzt auf die Bergbevölkerung, die im Fremdenverkehr eine entscheidende Einkommensverbesserung findet. Die wirtschaftlich schwächeren Gebiete des Landes würden am härtesten getroffen: Entvölkerung des Berggebietes und

noch stärkere Verstädterung wären die Folgen.

- Eine Frage: wie könnte unser Land den Verlust der touristischen Deviseneinnahmen von jährlich über 5 Milliarden Franken verkraften?

- Es besteht kein Zweifel, dass der traditionelle Ruf der Schweiz als gastfreundliches Land verloren ginge. Zu Recht müssten wir der Fremdenfeindlichkeit bezichtigt werden. Die echte Grundlage unseres Schaffens und Wirkens würde uns entzogen.

⊕

Unsere ausländischen Mitarbeiter haben durch grosse Anstrengungen zum Wohlstand des Schweizervolkes beigetragen. Zahlreiche Branchen sind seit jeher auf die Arbeit der Ausländer angewiesen. Die Ausländer zahlen Steuern, AHV-Beiträge – befruchten mit ihren Ausgaben die Wirtschaft. Sie gliedern sich gerade in der Hotellerie gut in die Arbeitsgemeinschaft ein. Unser Land hat in den vergangenen Jahren grosse Schritte unternommen, um sich in der «Schicksalsgemeinschaft Europa» seinen Platz zu sichern.

Wir schulden unsern ausländischen Mitarbeitern Dank und hohe Anerkennung. Lassen wir sie diese Anerkennung fühlen. Sie sind durch den Abstimmungskampf und durch die von Fremdenhass gekennzeichneten lautstarken Propagandatöne der Nationalen Aktion verunsichert. Geben wir ihnen zu spüren und beweisen wir ihnen am 20. Oktober an der Urne, dass die grosse Mehrheit des Schweizervolkes nicht so denkt und fühlt wie Valentin Oehen und seine Anhängerschaft.

⊕

Es ist ein Kennzeichen unserer Demokratie, dass im Dialog Lösungen gesucht und gefunden werden. Die Nationale Aktion lehnt jede Diskussion ab. Auf eine Rückzugsklausel wurde bei der Volksinitiative verzichtet. Mit dem «Kopf durch die Wand» versucht man eine Lösung durchzubringen, die in ihren Konsequenzen gar nicht überdacht wurde.

Selbst der Chef der Nationalen Aktion hat Angst bekommen vor den Geistern, die er rief. Man ist sich in seinen Kreisen nicht mehr sicher, ob die Durchführung des Geforderten überhaupt möglich sei. Man spricht von der Anwendung von Notrecht im Fall einer Annahme der Ueberfremdungsinitiative. Mit solchem Verhalten beweist die Nationale Aktion politische Unreife und verhöhnt unsere demokratischen Einrichtungen.

⊕

Es widerstrebt uns im allgemeinen, gegen etwas kämpfen zu müssen – viel lieber setzen wir uns mit Kraft für etwas ein – für etwas Gutes. Das Gute ist eine humane Schweiz, die sich in Ruhe, Freiheit und im Wohlstand für alle entwickeln kann – ist ein Land, das sich an Menschenrechtskonvention, Vertrag und Recht hält. All dies wollen wir erhalten, ausbauen, fördern. Wir können es nur, wenn wir am 20. Oktober mit grosser Mehrheit Nein stimmen.



Schloss Hallwil, auf vom Aabach umflossenen Inseln unweit des Hallwilersees, ist eine der imposantesten Wasserburgen der Schweiz. Das Hallwil, in dem seit 1962 ein Wohnmuseum untergebracht ist, blieb seit der Gründung in den Händen ein und desselben Geschlechtes, der Herren von Hallwil. Die Gründung ist vermutlich im 12. Jahrhundert erfolgt, so dass die Burg rund 800 Jahre alt ist. (Comet)

Une prise de position de l'Association internationale de l'hôtellerie

Pour la libre circulation du personnel hôtelier

Il est proclamé partout que le tourisme doit être international et qu'il est de l'intérêt de tous que la liberté de circulation des voyageurs soit aussi ample que possible. Des comités s'occupent dans toutes les parties du monde de réduire les obstacles mis à cette circulation et de faciliter les déplacements. Il serait logique que cette position, admise par tous, et dont l'efficacité économique est évidente, soit appliquée sans hypocrisie à toutes les composantes du tourisme. Or, il n'en est rien.

L'hôtellerie est une industrie où le facteur main-d'œuvre est très important. Il est prépondérant lorsque l'on considère le service quotidien qui est fourni au touriste et au voyageur d'affaires. Il forge en fait la qualité. L'absence de personnel qualifié en nombre suffisant transforme n'importe quel établissement en un lieu dont on aspire à partir le plus tôt possible. Par contre, la qualification et l'adaptation du personnel aux besoins du client transforment un établissement même rudimentaire en une résidence agréable, où l'on souhaite revenir.

Voyager pour mieux se former

Or, pour former un personnel de qualité, qui a en main sa qualification et qui sait s'adapter à une clientèle étrangère, il ne suffit pas, même si leur nombre était suffisant, d'une formation dans une école hôtelière du pays. Une partie du personnel hôtelier doit pouvoir bénéficier d'une connaissance réelle des faits, pratiques et habitudes du pays étranger et particulièrement des pays dont la clientèle est originaire. Pour former le personnel qui ne pourra bénéficier de cette expérience hors des frontières, on ne peut se limiter à un encadrement professionnel national; il faut ajouter un certain nombre de moniteurs théoriques et pratiques étrangers.

C'est l'évidence même pour les banques, mais cela s'applique aussi à bien d'autres éléments du confort du client, contrepartie logique du souhait de voir le tourisme international aussi large que possible.

La logique pas respectée

Mais en fait il n'en est pas ainsi. Dès qu'il s'agit de personnel hôtelier et de son déplacement à l'étranger, toutes les forces administratives et sociales s'emploient à empêcher l'application de cette logique et à multiplier les obstacles. Les législations et réglementations créées dans les pays développés par des circonstances toutes différentes, celles des migrants définitifs employés par l'industrie, entrent en jeu. Des limitations, des contrôles pointilleux et des formalités accumulées tendent à interdire toute possibilité de circulation internationale pour les travailleurs hôteliers.

Une mauvaise compréhension de l'intérêt social joue de même dans l'autre sens, et des limitations administratives différentes, mais tout aussi absurdes, bien que souvent moins hypocrites il est vrai, jouent également pour limiter le nombre des travailleurs étrangers susceptibles de remplir le rôle de moniteurs au bénéfice des travailleurs locaux qui ne peuvent se perfectionner hors du territoire national.

Cette application à l'hôtellerie de règles qui ne conviennent pas à la situation économique est absurde, et source de gaspillage. Des équipements coûteux sont mal utilisés et s'usent anormalement. La clientèle n'obtient pas les services qu'elle espère et qui pourraient bien être fournis aisément, si la qualification du personnel lui permettait d'apprécier l'importance de ces services dans l'esprit des touristes. Le personnel, n'ayant pas les éléments nécessai-

res pour apprécier les faits, prend de mauvaises habitudes, souvent en les croyant bonnes de surcroît...

Liberté et tourisme

L'industrie du tourisme est devenue la première industrie mondiale et est, par essence, internationale. Il serait logique d'appliquer cette notion à tous les éléments qui y contribuent, y compris au personnel hôtelier.

Des facilités en matière de permis de travail, dans un cadre international commun, devraient être mises en place pour permettre aux travailleurs hôteliers de perfectionner leur qualification acquise dans un pays par un tour du monde. Il n'y a pas de risque que ces stagiaires étrangers prennent la place de travailleurs nationaux, dans une branche où la pénurie de personnel est générale. Et il n'y a pas de risque qu'ils s'installent dans un pays étranger à demeure, car, après cette formation à l'étranger, des postes plus intéressants les attendent dans leur pays d'ori-

(Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

Viele Konzepte unter einem T	3
Valais: une loi qui fait du bruit	3
Nara – Tessiner Aushängeschild	5
Ho-Re-Ca: 1,5 million de maillons	7
Verallgemeinerungen	9
De la tarde et des vins!	11
Mit der Howeg in die Zukunft	13
Was tut sich in Argentinien?	14
Coup d'œil sur l'étranger	15
Das seniorengerechte Hotel	16/17



Lors de l'ouverture du Congrès EUHOFA 1974. De g. à dr.: MM. F. Portmann, président et directeur de l'Ecole hôtelière de Lucerne, membre du comité de l'EUHOFA; A. Simms, directeur de l'Ecole hôtelière de Portsmouth, président du Congrès; W.B. Walton, président de Holiday Inns Inc., hôte d'honneur du Congrès; Gerald Fowler, ministre d'Etat de l'éducation, hôte d'honneur du Congrès; C. de Mercurio, secrétaire général de l'EUHOFA; Mme S.P. Moravie, directrice de l'Ecole hôtelière de Florence, membre du comité de l'EUHOFA; MM. I. Blum, directeur de l'Ecole hôtelière de Shannon, membre du comité de l'EUHOFA; J. Declercq, directeur de l'Ecole hôtelière d'Ostende, membre du comité de l'EUHOFA; B.B. Lloyd, directeur de l'Ecole hôtelière d'Oxford.

EUHOFA 1974

Le 13ème Congrès de l'Association européenne des directeurs des écoles hôtelières (EUHOFA), qui était aussi le deuxième congrès mondial de cette grande association a été cette année l'hôte de la Grande-Bretagne. Plus d'une centaine de participants, dont 82 directeurs d'écoles hôtelières, représentant 26 pays d'Europe et d'outre-mer se sont retrouvés dans la prestigieuse cité universitaire d'Oxford.

Ainsi que le releva M.C. de Mercurio, secrétaire général de l'Association, dans son allocution d'ouverture, «on n'aurait pu être mieux inspiré en choisissant pour siéger l'une des capitales des cités universitaires, comment parler de formation sans évoquer la glorieuse tradition d'Oxford, de son université et de ses collègues dont l'origine remonte au XIIIème siècle?»

En effet, le thème principal de ce congrès était la formation des professeurs d'écoles hôtelières et les congressistes entendirent avec beaucoup d'intérêt de nombreux exposés parmi lesquels nous nous plaisions à citer le discours d'ouverture de M. Gerald Fowler, ministre d'Etat de l'éducation, celui de M. D.C. Gladwell, du Sheffield Polytechnic, sur l'enseignement hôtelier en Grande-Bretagne, sans oublier ceux des anciens étudiants du Professeur J. Fuller, qui, avec beaucoup d'aisance, éminent jugement et critiques sur l'enseignement qui leur avait été prodigué dans leurs collèges respectifs et l'importance qu'ils attachaient aux stages pratiques, sur le continent notamment. Relevons également, le brillant exposé de M.W. Walton, président de Holiday Inns, hôte d'honneur du Congrès.

En bref, le Congrès fut intéressant, non seulement par la qualité de la plupart des exposés mais aussi par l'occasion qu'il a fournie aux participants de nouer ou de renouer d'excellentes et profitables relations avec leurs collègues de très nombreux pays, ce qui est le but essentiel de l'EUHOFA. Il faut remercier le président du Congrès, M.A. Simms, directeur de la section hôtelière du lycée technique de Portsmouth, du grand travail qu'il a accompli et de sa parfaite urbanité. Les loisirs n'avaient pas été négligés et les congressistes visitèrent avec beaucoup de plaisir la cité d'Oxford et quelques-uns parmi les plus fameux de ses 35 Collèges, le château des ducs de Malborough à Blenheim, le HMS Victory de l'Amiral Nelson à Portsmouth et assistèrent à Stratford-upon-Avon, à une représentation de Twelfth Night au Royal Shakespeare Theatre. Quant à ceux qui eurent le très grand privilège de loger au College de Christ Church, dont les anciens étudiants occupent les postes clés de la politique, de l'industrie, des arts et du commerce du Royaume-Uni, ils ont pu vérifier l'axiome du grand Saint-Thomas d'Aquin, selon lequel il faut «un minimum de confort pour pratiquer la vertu!» P.B.

Pour la libre circulation du personnel hôtelier

(Suite de la première page)

gine. La réglementation actuelle est totalement erronée et va à contre courant des besoins économiques réels de l'industrie touristique mondiale.

Gästeunterhaltung - was tun?

Diese Frage wurde früher gelöst, indem der Gast beim Concierge ein Halma-Spiel holen konnte, um den Abend totzuschlagen. Oder er ging aus ihrem Haus, zum Beispiel in ein Lokal, das ihm die Unterhaltung bot, die ihr Haus ihm nicht bieten konnte. Sie können das verhindern, indem Sie Ihren Gästen eine zeitgemässe Unterhaltung bieten. In Ihrem Hause, an Ihrer Bar, in Ihrem Lokal. Sprechen Sie mit den Leuten von Mulek. Die wissen wie!

Telefon (01) 814 12 62



MÜLEK ELEKTRONIK
Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten

Jacques E. David,
secrétaire général de l'AIH

Blickpunkt 20. Oktober (9) Walliser Hotellerie

Das Wallis und insbesondere seine Seitentäler gehören heute noch zu den wirtschaftlichen Randgebieten unseres Landes. Die Beliebtheit der Walliser Sommer- und Winterkurorte haben zu einer Verkleinerung des Einkommensgefälles und zu einer Verlangsamung der Abwanderung aus den Berggebieten geführt. Eine Annahme der Dritten Ueberfremdungsinitiative würde den Kanton des Tourismus, einer der wichtigsten Einnahmequellen, berauben.

Verlust: ein Drittel

Sollte die Initiative der Nationalen Aktion angenommen werden, gingen dem Kanton Wallis 25 Prozent seiner Aufenthaltler und Saisoniers verloren. Der Abbau des eigentlichen ausländischen Arbeitskräftepotentials würde einen Drittel jedoch leicht überschreiten, da erwartet werden muss, dass jüngere, im Arbeitsprozess eingegliederte Ausländer zuerst betroffen würden.

Kleinhotels und Kleinkurorte härter getroffen

Ein Arbeitskräfteverlust in dem Ausmass, wie er die Annahme der Initiative der Nationalen Aktion hervorrufen würde, zöge nicht nur eine Personalabwerbung unter den verschiedenen Wirtschaftszweigen nach sich, sondern würde auch eine verhängnisvolle Konkurrenzsituation auf dem Arbeitsmarkt für Hotelpersonal auslösen. J.-C. Bonvin vom Hotel du Golf et des Sports in Crans sur Siere erwähnt dabei besonders die Hotelbetriebe kleinerer, im Aufbau stehender Kurorte, denen das Personal von den traditionellen Ferienzentren abgeworben worden. Infolge des unumgänglichen Dienstleistungsabbaus in der Hotellerie entstünde eine Konkurrenz der Kleinen und Familienhotels durch die Parahotellerie. Dieser Gefahr wäre, nebst vielen anderen Hoteliers, auch Leander Perren vom Hotel Bristol in Zermatt ausgesetzt: «Bei Annahme der Initiative müsste ich, ohne den Pensionspreis reduzieren zu können, auf die Abgabe von Mahlzeiten an meine Gäste verzichten.» Die Abwanderung der Gäste in die Parahotellerie wäre unvermeidlich, vorausgesetzt, dass sich unsere Kunden nicht durch andere negative Faktoren davon abhalten lassen, das Ferienland

Schweiz überhaupt zu besuchen. Eine solche Entwicklung würde für die einzelnen Kurorte nicht nur zu verminderten Einnahmen, sondern auch zu einer Mehrbelastung der Landschaft führen.

Ueberfremdung

Die Befürworter der Initiative der Nationalen Aktion sehen in der Präsenz von ausländischen Arbeitskräften die einzige Ursache einer Ueberfremdung in der Schweiz, sofern eine solche überhaupt besteht. Ein zusätzlicher Mangel an Objektivität legt die reine Argumentation mit der Zahl der anwesenden Ausländer an den Tag. Wer kann nachweisen, dass der Schweizer von heute Denk- und Verhaltensweisen von unseren Fremdarbeitern übernommen hat? Sollte eine Ueberfremdung unseres gutschweizerischen Gedankenguts tatsächlich bestehen, so wäre eine Analyse der aus dem Ausland stammenden und von uns Schweizern konsumierten Massenmedien viel aufschlussreicher. Hinzuzufügen ist, dass ein Grossteil der anwesenden ausländischen Arbeitskräfte über einen Bildungsstand verfügt, der kaum ausreicht, um unser Land zu überfremden. Zitate von Politikern aus der Zeit des Ersten Weltkrieges, deren sich die Anhänger der Nationalen Aktion mit Vorliebe bedienen, treffen auf die heutige Situation nicht zu, da zu jener Zeit der Anteil an «überfremdungsfähigen» Selbständigerwerbenden und Intellektuellen weit grösser war. Schliesslich müsste man auch die Anfälligkeit unserer vier Sprach- und Kulturräume auf eine Ueberfremdung untersuchen. Interessante Aufschlüsse könnte in diesem Zusammenhang auch eine Studie über die gegenseitige Ueberfremdung der Kulturen in der Schweiz geben. RN

Stabilisierung des prix pour les vins suisses de la récolte 1974

Les producteurs, encaveurs et commerçants en vins faisant partie de la Commission paritaire pour l'accord de stabilisation du prix des vins indigènes ont expressément déclaré au Préposé à la surveillance des prix, des salaires et des bénéfices qu'ils n'augmenteraient pas leurs prix, à tous les degrés des transactions, par rapport à ceux de la récolte 1973. Seuls les vins de Neuchâtel feront une modeste exception en ce sens que, en raison des dégâts commis par la grêle et la pourriture, les prix seront augmentés de 5 cts par litre.

Cette déclaration de stabilisation a été faite dans l'espoir que tous les hôtels et restaurants suisses participeraient à cet accord. La Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers a, de son côté, déjà déclaré qu'elle ne modifierait pas les pourcentages de multiplication décidés l'année dernière pour la vente des vins. Afin de contribuer à la réussite de cette mesure de stabilisation de prix, la Société suisse des hôteliers recommande également à ses membres de s'y rallier et de maintenir les prix de vente de la récolte 1974 au niveau de ceux de l'année précédente. Il sera naturellement possible de transférer sur le prix de vente l'impôt plus élevé sur le chiffre d'affaires qui entrera en vigueur le 1er janvier 1975 et cela, sous forme d'un supplément spécial. Si des nouvelles hausses de frais imprévus devaient se produire, l'on devra discuter à nouveau la situation de manière approfondie avec le Préposé à la surveillance des prix.

Auskunft



Vorsicht bei spanischem Reisebüro

Von der Oficina Nacional Suiza del Turismo in Madrid vernemen wir, dass sich das Reisebüro Viajes Torremolinos, Torremolinos-Málaga, in einer sehr heiklen Lage befindet. Wir raten unseren Mitgliedern, Kunden dieses Reisebüros nur gegen Vorausbezahlung aufzunehmen.

Vorsicht, schlechter Zahler!

Wie wir durch das Hotel Central in Engelberg erfahren, reagiert das Reisebüro Halsted Macdonald Travel Ltd., Mr. M.D. Jeans, P.O. Box 3129, Salisbury, Rhodesia, auf diverse Nachschreiben weder mit Geld noch mit einer Antwort. Das Ausbleiben des Geldes ist bestimmt nicht auf mangelhafte Postzustellung zurückzuführen, da die Schuld bereits seit Dezember 1973 besteht.

Im weiteren bitten wir unsere Mitglieder um

Vorsicht bei sogenannten Branchen-Register-Rechnungen

Hotel Anker in Aarau, z.B., hat folgende zwei Rechnungen für weder gewünschten noch bestellten Branchen-Registereintrag über je Fr. 170.- erhalten: Anker Hotel Garni, Metzgergasse 6, 5000 Aarau und Restaurant Anker, Metzgergasse 6, 5000 Aarau. Die dubiose Firma heisst Televest AG, Abt. Branchenregister, Lilienweg 15, 3000 Bern 14.

Kommentar zum Landes-Gesamtarbeitsvertrag

Die am Gesamtarbeitsvertrag beteiligten Verbände haben gemeinsam in Form eines Ringbuches einen Kommentar herausgegeben, der laufend ergänzt wird. Zurzeit ist die erste Lieferung verfügbar. Der Preis beträgt Fr. 30.- pro Exemplar, inklusive Verpackung (ohne Porto). In diesem Preis sind sämtliche Nachlieferungen für die Dauer des Gesamtarbeitsvertrages, das heisst bis Ende Dezember 1976 enthalten.

Bestellungen sind an die Materialverwaltung des Schweizer Hoteliervereins, Monbijoustr. 31, 3001 Bern, Tel. 031 25 72 22, zu richten.

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:

Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnement:

Paul Steiner (Verkauf)

Dora Artoni (Verwaltung)

Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern

Tel. 031 / 25 72 22

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Ausserordentliche Delegiertenversammlung.

Im Sinne von Artikel 25 der Statuten teilen wir Ihnen mit, dass der Zentralvorstand die ausserordentliche Delegiertenversammlung festgelegt hat auf

Donnerstag, 5. Dezember 1974, in Bern.

Wir bitten Sie, das Datum zu reservieren.

Anträge und Anregungen, welche der Delegiertenversammlung zur Beschlussfassung unterbreitet werden sollen, sind gemäss Artikel 26 der Statuten bis spätestens 24. Oktober 1974 der Geschäftsstelle SHV schriftlich zu stellen. Programm, Traktandensliste und weitere Unterlagen werden die Sektionen rechtzeitig erhalten.

Schweizer Hotelier-Verein
Der Zentralpräsident
Charles Leppin

Der Direktor
Franz Dietrich

Assemblée extraordinaire des délégués

Conformément à l'article 25 des statuts, nous vous informons que le comité central a fixé la date de l'assemblée extraordinaire au

jeudi, 5 décembre 1974, à Berne.

Nous vous prions de bien vouloir réserver cette date.

En vertu de l'article 26 des statuts, les propositions et suggestions qui devraient être soumises pour décision à l'assemblée des délégués doivent être adressées par écrit, jusqu'au 24 octobre 1974 au plus tard, au Centre de la SSH à Berne. Le programme, l'ordre du jour et toute la documentation utile seront envoyés aux sections à temps.

Société suisse des hôteliers
Le président central
Charles Leppin

Le directeur
Franz Dietrich

Stabilisierung der Preise für Schweizer Weine der Ernte 1974

Die Produzenten, Kellerei- und Handelsfirmen, welche in der «Commission paritaire pour l'accord de stabilisation du prix des vins indigènes» zusammengeschlossen sind, haben dem Beauftragten für die Ueberwachung der Preise, Löhne und Gewinne gegenüber die Erklärung abgegeben, dass sie ihre Preise auf allen Handelsstufen gegenüber denjenigen der Ernte 1973 nicht erhöhen werden. Eine Ausnahme wird lediglich für Neuburger Weine gemacht, bei welchen der Produzentenpreis wegen Hagel- und Fäulnisschäden um 5 Rappen je Liter verteuert wird.

Diese Stillhalterklärung ist an die Erwartung geknüpft, dass sich auch das ganze schweizerische Gastgewerbe daran beteiligen werde. Bereits hat sich der Schweizer Wirtverband bereit erklärt, die von ihm empfohlenen Multiplikatoren für den Warenausschank gegenüber dem Vorjahr unverändert zu lassen.

Um dieser Preistabilisierungsmassnahme zum Durchbruch zu verhelfen, empfiehlt auch der Schweizer Hotelier-Verein seinen Mitgliedern, sich daran zu beteiligen und die Weinverkaufspreise der Ernte 1974 im Rahmen des Vorjahresstandes zu belassen. Selbstverständlich wird es möglich sein, die ab 1. Januar 1975 erhöhte Warenumsatzsteuer in Form eines Sonderkostenzuschlages zusätzlich auf die Ausschankpreise zu überwälzen. Sollten sich weitere unvorhergesehene Kostensteigerungen einstellen, dann müsste die neue Situation grundsätzlich mit dem Beauftragten für die Preisüberwachung besprochen werden. HR

Valais: un avant-projet de loi sur le tourisme qui fait du bruit

C'est à l'occasion de la Journée du tourisme, organisée dans le cadre du Comptoir de Martigny, que l'avant-projet de loi sur le tourisme a été officiellement présenté, en présence des autorités responsables, des présidents de sociétés de développement et des directeurs d'offices de tourisme. Il s'ensuivit un débat animé, ainsi que des prises de position qui ne correspondent guère aux thèses officielles, bien que tout le monde, au demeurant, soit conscient de la nécessité d'une nouvelle loi sur le tourisme.

On sait que le Tribunal fédéral, à la suite d'un recours qui fut passablement de bruit en Valais, a déclaré contraire à la constitution la loi qui régit actuellement le tourisme valaisan. Le canton, de ce fait, doit mettre rapidement sur pied une nouvelle législation. Il importe, dans l'élaboration du nouveau document, de tenir compte d'un élément capital, objet des précédents recours, à savoir que la taxe de séjour est un véritable impôt et qu'elle ne peut plus, comme ce fut le cas jusqu'ici, continuer à être encaissée par une société de développement, qui n'est qu'une société de droit privé. Les principes du droit suisse exigent que cette perception appartienne à une société de droit public (Etat ou communes).

Non seulement le Valais devra réviser ses

bases légales, mais bien d'autres régions de Suisse si celles-ci ne veulent pas à leur tour tomber sous le coup du moindre recours. Inévitablement, il faudra dans les nouveaux textes légaux intéresser directement la commune aux problèmes touristiques. De ce fait, les sociétés de développement, les offices qui œuvrèrent jusqu'ici en maîtres dans ce domaine craignent une «municipalisation».

On ne sait encore exactement en Valais quel sera le lien juridique qui unira la commune, responsable à l'avenir sans doute de la perception des taxes de séjour et les offices de tourisme dont l'activité indépendante doit être garantie. Le Grand Conseil et le peuple devront à leur tour se prononcer sur ce dossier capital.

Les hôteliers valaisans pour une taxe touristique

L'Association hôtelière du Valais, que préside M. Fritz Balestra, et que dirige M. Jacques Bérand, a remis au Département de l'Intérieur sa prise de position, par laquelle elle souhaite l'ouverture d'un large débat fondé sur une appréciation objective des réalités de l'économie touristique moderne en vue de rechercher une solution équitable et efficace aux problèmes que soulève le financement de l'équipement et de la promotion du tourisme valaisan. En voici l'essentiel:

L'hôtellerie valaisanne est d'accord de continuer à contribuer au financement de nos dépenses touristiques dans la même mesure que par le passé, à la condition toutefois qu'un effort équivalent soit imposé, pour des raisons d'équité et d'efficacité, à tous les bénéficiaires du tourisme.

Opposée à l'interventionnisme étatique préconisé par les auteurs de l'avant-projet, l'Association hôtelière du Valais suggère de confier la responsabilité des choix et de la définition d'une politique touristique à un organisme axé sur la propagande et la vente qui pourrait être l'Union valaisanne du tourisme dont la mission serait ainsi élargie.

En effet, elle estime que l'utilisation effective du potentiel touristique, délimité géographiquement et qualitativement par

les communautés de droit public (canton et communes) au moyen de l'aménagement du territoire et des règlements de construction, doit dépendre en priorité des impératifs de la commercialisation et du marketing.

Sur le plan local et régional, les sociétés de développement pourraient subsister sous une forme adaptée à la situation nouvelle créée par la jurisprudence du Tribunal Fédéral.

L'édifice de notre organisation touristique serait ainsi fondé sur les principes suivants:

- Qualité de partenaires de l'Etat et des communes désireuses de jouer le jeu de l'économie libre.

- Participation des privés aux prises de décision au même titre que les communautés de droit public.

- Prédominance du marché au niveau des décisions collectives en matière d'équipement et de promotion.

Pour surmonter l'écueil constitué par la non-concordance des limites territoriales communales et des zones touristiques, l'Association hôtelière du Valais préconise la délimitation du territoire cantonal en deux sortes de zones:

- des zones de tourisme intensif coïncidant surtout avec le territoire des stations de montagne où l'activité touristique est prédominante;

- des zones mixtes où le tourisme cohabite avec d'autres activités économiques.

L'exercice d'une profession indépendante ou l'exploitation d'un commerce en zone de tourisme intensif constituerait le critère déterminant pour l'assujettissement à une taxe touristique calculée sur la triple base du chiffre des affaires (avec des taux variables selon les professions), de la valeur locative ou du loyer des locaux commerciaux et du nombre des employés occupés dans l'exploitation.

Les contribuables de cette taxe seraient de plein droit membres à part entière de la société locale ou intercommunale de tourisme. Quant aux indépendants et commerçants exerçant leur activité en zone mixte, ils pourraient également en faire partie à condition de verser une cotisation.

La mise à disposition onéreuse d'un logement ou d'une place de camping serait, dans toutes les zones, soumis à une taxe d'hébergement qui remplacerait la taxe de séjour avec l'avantage important de pouvoir financer sans restriction aussi bien la propagande que la construction d'équipements.

L'encaissement de ces taxes et d'une éventuelle contribution en plus-value pourrait être confié aux communes qui en rétrocéderaient le produit aux divers organismes touristiques selon clef de répartition à étudier.

L'Association hôtelière du Valais est persuadée qu'un tel système de financement essentiellement basé sur la taxation de ceux qui bénéficient du tourisme est dans la logique d'une branche économique qui entend continuer à faire avant tout confiance au dynamisme de la libre entreprise. Par les propositions faites dans sa prise de position, elle espère apporter une contribution à l'élaboration d'une alternative à la solution préconisée par l'avant-projet du Département de l'Intérieur.



Il pleure dans mon cœur comme il pleut sur la ville (Verlaine) ...et sur les touristes (Bureau féd. de statistique). (COMET)

A La Chaux-de-Fonds, une nouvelle attraction d'intérêt mondial

Prochaine ouverture du Musée international de l'horlogerie

(ONST) Métropole mondiale de l'horlogerie depuis plusieurs siècles, la cité de La Chaux-de-Fonds, a su rester une ville à la campagne. La verdure des sapins et des pâturages est toute proche, la pollution de l'air y est inconnue, les crêtes jurassiennes vous invitent – selon la saison – à la promenade ou au ski de randonnée. Toutes les montagnes neuchâteloises sont restées à la mesure de l'homme, d'un homme qui volontiers mesure l'effort des générations passées pour mieux dominer les techniques d'avenir.

Attirés par l'ingéniosité de leurs prédécesseurs, les horlogers chaux-de-fonniers ont depuis longtemps collectionné les montres et horloges anciennes, les pièces particulièrement précieuses, ou encore les outils originaux. Un embryon de musée fondé au début de ce siècle s'enrichit cha-

que année de dons et legs, privés ou publics, à telle enseigne qu'il fallut voir grand pour loger dignement les richesses ainsi accumulées. C'est bientôt chose faite puisque le nouveau Musée international d'horlogerie «L'Homme et le Temps» sera inauguré le 19 octobre prochain. Edifié au prix de plus de dix millions de francs, ce musée est unique au monde par sa conception et la gamme de ses collections. De plus, il n'a posé aucun problème d'urbanisme puisqu'il est entièrement souterrain! Cette formule inédite garantit en effet aux pièces conservées les meilleures conditions de température, d'humidité et de luminosité.

Plus de 3000 pièces, d'une valeur de 6 à 10 millions de francs selon les estimations, sont présentées en deux grandes époques, ancienne et moderne, avec des spectacles audio-visuels permanents. Les 2000 m² de salles d'exposition sont complétés par un centre de documentation, un centre de restauration d'horlogerie ancienne, ainsi que par le hall d'accueil et la salle polyvalente d'une capacité de 350 personnes pour projections, expositions temporaires ou conférences.

Das Interview

mit Herrn Fred Tschanz, VDH, Restaurationsbetriebe Volkswelt

Erfolg mit gut gemanagter Vielfalt

Herr Tschanz, in der kurzen Charakteristik Ihrer Betriebe auf dem Briefkopf finden wir «Bauernstube, Restaurant français, Historische Weinstube, Italienische Spezialitäten, Café – Bonitage, schnell und preiswert». Wie bringen Sie so unterschiedliche Betriebe unter einen Hut? Ist es eine Gruppierung des Zufalls oder einer geschäftspolitischen Zielsetzung?

Dass die Betriebe so unterschiedlich sind, hängt mit deren Lage, baulicher Konzeption und Tradition zusammen. Durch den Erwerb verschiedener Liegenschaften in unterschiedlichen Quartieren, drängten sich gezwungenemassen verschiedene Restauranttypen auf. Jeder Betrieb hat sein eigenes Konzept, sein eigenes Verkaufsprogramm, seine Ambiance, seine Kundschaft. Diese Unterschiede bedeuten natürlich Mehrbelastung und Mehrarbeit für den Leiter des Unternehmens, und sie setzen einer Rationalisierung Grenzen. Die Vielseitigkeit bringt eine gute Risikoverteilung und lässt mich die stets ändernden Trends der Publikumswünsche schneller und sicherer erkennen.

Wie kurz oder wie lang hält die Zentralverwaltung die Betriebe an der Leine? Hat – bildlich ausgedrückt – Ihr Markenzeichnen, das T, vor oder nach dem Betriebsnamen zu stehen?

Die Zentralverwaltung erledigt administrative Arbeiten. Die Geranten sind, ausser der Führung eines Kassabuches, von sämtlichen Schreibarbeiten befreit und haben dadurch die Möglichkeit, sich den Gästen zu widmen. Bei jedem Betrieb steht dessen eigener Charakter im Vordergrund. Ein Erfolg ist nur gegeben, wenn das richtige Konzept gefunden und verwirklicht wird. Und das ist für jeden Betrieb verschieden. Die Geranten und Gerantinnen der einzelnen Betriebe sind gründenverschiedene Charaktere, verschiedene in Ausbildung, Neigung und Fähigkeiten. Der Schwerpunkt des Einsatzes liegt bei jedem woanders. Dass ihnen damit eine viel grössere Selbstständigkeit gegeben ist als in einer Kette gleichgearteter Betriebe, versteht sich von selbst. Sie haben verschiedene Pflichtenhefte, sie



dürfen, ja sie müssen eigene Ideen bringen und verwirklichen. Geschäftsfregment und Pflichtenheft stecken den Rahmen ihrer Bewegungsfreiheit ab; die dort festgehaltenen Richtlinien sind dann allerdings kompromisslos einzuhalten. Das T (für Tschanz) wird in Zukunft wegleiben. Aus psychologischen Gründen will ich etwas mehr Anonymität anstreben, selber mehr im Hintergrund bleiben. Ich bin der Ansicht, dass bei der Verschiedenartigkeit der Betriebe ein Markenname nicht von Vorteil ist.

Zu Ihren kleinen Restaurantkette gehören auch das Odeon und die Oepfchammere in Zürich sowie der leider dem Feuer zum Opfer gefallene Stammbaum in Hegnau (zurzeit Provisorium). Ist die grosse Tradition der zum Teil sogar unter Denkmalschutz stehenden Häuser ein Handicap für ein zeitgemässes Management einer gastgeberischen Unternehmung, zu der auch moderne Gaststätten gehören?

Zeitgemässes Management kann meines Erachtens überall betrieben werden, und ich glaube kaum, dass jemand, der in der alterwürdigen Gottfried-Keller-Stube ein Züri-Geschnetztes ist, etwas Störendes empfindet. Tradition und Denkmalschutz sind ein Handicap, sobald es um Bauliches geht. Einrichtungen und Betriebsabläufe können nicht optimal gestaltet werden, und dies bildet eine erhebliche Belastung. Es hält schwierig, sich den Gegebenheiten anzupassen und das Konzept zu finden, in dem sich möglichst viel Wirtschaftbares mit dem vernünftigen Möglichen verbindet. Andererseits sind aber typische, echt alte und mit grosser handwerklicher Fertigkeit erstellte Lokale

heute selten und je länger desto mehr beliebt: Ein Vorteil, dessentwegen es sich lohnt, Schwierigkeiten in Kauf zu nehmen.

Haben Sie in Ihren Betrieben auch etwas von der Konsum-Stagnation oder gar einem Rückgang gespürt und wenn ja, welcher Restauranttyp wurde am stärksten betroffen?

Mit dem Wort Stagnation muss auch ich mich vertraut machen. Ist Konsumstagnation nicht gleichbedeutend mit Rückgang? Wenn Rückgänge kommen – und sie kommen vor – dann heisst es, sofort dem Grund nachzugehen. Sind es äussere unbeflussbare Einwirkungen (z.B. Verkehrsumleitung, Baustellen, usw.), dann ist meist wenig zu machen, und man kann nur versuchen, die Unkosten zu reduzieren. Im anderen Fall aber findet man sicher den Wurm im Geschäft selbst: sinkende Qualität der gebotenen Leistungen, mangelnder Einsatz oder fehlendes Interesse der verantwortlichen Leitung. Am ehesten betroffen werden sicher teure, erstklassige Speiselokale, da ja dort auch den Rationalisierungsmassnahmen Grenzen gesetzt sind. Es braucht heute sehr viel Einsatz und Anstrengung, um die Umsätze zu halten. Umsätze halten bei steigender Steigerung gemäss Lebenskostenindex! Meine Parole: Versuchen, Positionen zu halten.

Wie sollte nach Ihrer Ansicht der zukunftsicherste Restaurationsbetrieb gestaltet und betrieben werden und welcher Ihrer Gaststätten räumen Sie – ohne jegliche Veränderung – die längste Lebensdauer ein?

Sie sprechen von Lebensdauer, ich meine damit zurzeit Überlebenschancen. Jeder persönlich und gut geführte Restaurantbetrieb wird auch in Zukunft seinem Besitzer mehr als das Existenzminimum einbringen. Von Fachtichtigen geführte Kleinbetriebe brauchen die Zukunft nicht zu fürchten. Voraussetzung ist und bleibt allerdings das richtige Konzept (das man neuen Gegebenheiten immer wieder anpassen muss) und eine gute Geschäftsfähigkeit. Individuell geführte Kleinbetriebe werden immer eine gute Chance haben! Aber Hand aufs Herz! Glauben Sie nicht auch, dass in vergangenen Jahren von branchenfremden Leuten unverhältnismässig viel verdient wurde? Ist es wirklich so schlimm, wenn eine Säuberung stattfindet und einige Fremdkörper ausgeschieden werden?

Haben wir ein Aufkommen der amerikanischen Restaurantketten, insbesondere

Schnellverpflegungs-Betriebe in Europa und in der Schweiz zu fürchten? Halten Sie Massnahmen, dies zu verhindern, für notwendig und was wäre nach Ihrer Ansicht die wirksamste Waffe, um uns diese Konkurrenz vom Leibe zu halten?

Was heisst schon «fürchten»? Bei uns hat jeder Bürger die Möglichkeit – nach einer relativ kurzen Einschulung und bestandener Prüfung – einen Verpflegungsbetrieb zu eröffnen bzw. zu führen. Das Eindringen ausländischer Ideen kann schon gar nicht verhindert werden. Bekanntlich gehört dem Tüchtigen die Welt. Viele Schweizer Gastronomen waren erfolgreich in den USA und wenn nun einmal ein Amerikaner zu uns käme und auf dem gleichen Gebiet Erfolg hätte, dürfte das kaum zu einem Landesunglück ausarten. Wenn eine amerikanische Restaurantkette bei uns zu beachtlichen Erfolgen käme, würde dies doch nur bedeuten, dass eine Marktlücke bestand, und dass eine solche ausgefüllt wird, scheint nahezu liegen. Sofern dies nun Ausländer tun, beweist das höchstens, dass wir Schweizer zu langsam reagiert haben oder auch nicht über die richtige Nase verfügen. Gegen wirtschaftliche Entwicklungen kann man sich nicht stemmen, und übrigens wachsen auch die Bäume der Grossen nicht in den Himmel! Der gutgeführte Klein- und Mittelbetrieb hat bei uns immer eine Chance, allerdings muss die Führung einwandfrei und vor allem individuell sein.

Passen wir auf, dass wir unsere Gewerkefreiheit möglichst wahren können, dass uns Vorschriften und unnötige Auflagen nicht dazu zwingen, gegenüber Grossorganisationen, die sich erlauben können, jahrelang Defizite in Kauf zu nehmen, kapitulieren zu müssen.

Warum haben Sie zwei Betriebe wieder abgestossen? Geschah dies im Sinne einer Sortimentsbereinigung, hatten Sie die Ihnen als geeignet erscheinende Grösse überschritten oder schaukeln Sie neue Startlöcher für eine weitere Expansion?

Ich bin Unternehmer. Wenn rote Zahlen auftauchen, unternehme ich etwas, und das schnell.

Guter Wein ist nicht nur Ihr persönliches Steckenpferd, er ist ebenfalls Zupfer in Ihren Gaststätten. Wie konnten Sie in jüngster Zeit Qualität, Preis und Konsumentenwunsch noch auf einen Nenner bringen? Welche Rolle spielt dabei Ihre eigene Weinkellerei?

Es stimmt: Der Wein war seit jeher mein Steckenpferd. Es war deshalb auch immer mein Anliegen, den Wein dem Gast näher

zu bringen. Um dies zu erreichen, galt es, gute Qualität zu vernünftigen Preisen zu bieten, und dies ist mir eher möglich, seit ich eine eigene Weinkellerei besitze. Zudem ist der Gast bis zu einem gewissen Grade heute bereit, von allzu teuer gewordenen Provenienzen auszuweichen auf weniger bekannte, preisgünstigere Sorten, wenn ihm diese richtig präsentiert werden und wenn er Vertrauen hat in die Qualität des Angebotes, das ihm sein Gastwirt präsentiert. Die Weintrinker unter unseren Gästen sind in den letzten Jahren zahlreicher geworden. Manche werden aber, wenigstens im Restaurant, wieder weniger Wein trinken in Zukunft, wenn die Preise weiter derart steigen.

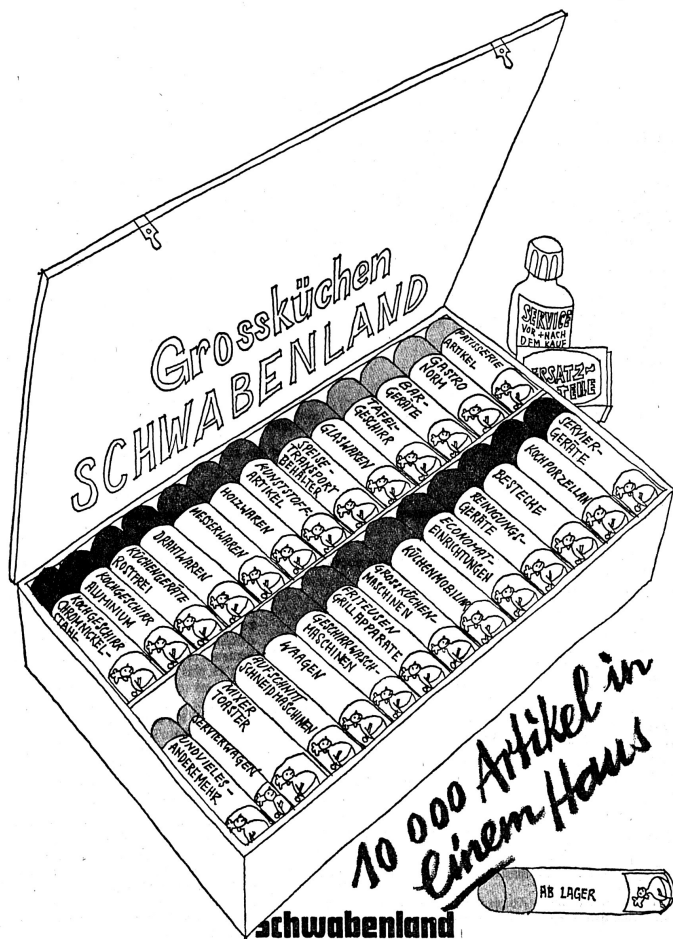
Wenn werden wir Schweizer Gastwirte endlich so weit sein, dass wir nicht mehr nach Faustregeln kalkulieren, sondern nach streng kaufmännischen Prinzipien? Damit meine ich, dass wir soweit kommen müssen, die Preise der Mahlzeiten und der einzelnen Gerichte nicht mehr zu Ungunsten der Getränke zu unterbieten. Leider ist es so, dass der Wein- und Biertrinker das Essen der andern Gäste subventioniert. In einem Mittelklassenbetrieb kostet heute z.B. ein vierteljähriges Menü keinen Rappen mehr als eine Flasche kuranten Schweizerweins. Etwas kann da nicht stimmen.

HENKEL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Guter Wein ist nicht nur Ihr persönliches Steckenpferd, er ist ebenfalls Zupfer in Ihren Gaststätten. Wie konnten Sie in jüngster Zeit Qualität, Preis und Konsumentenwunsch noch auf einen Nenner bringen? Welche Rolle spielt dabei Ihre eigene Weinkellerei?



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

Bei der Milnor können Sie jedes Detail unter die

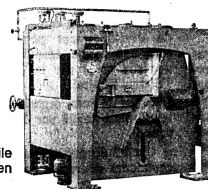
Lupe

nehmen!

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

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

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



Verlangen Sie Unterlagen von

ferrum

Ferrum AG
Glaserstrasse 11
5102 Rapperswil
Telefon 054/47 23 23

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

Garagen

Lagerhäuser

Hotels

Wir sind Ihre Privatfeuerwehr

Warenhäuser

Fabrik für Feuerschutz, Gasschutz und Raumschutz

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 Feuerlöscher- und Alarmanlagen in einem, sozusagen.

Wir taugen für Neubauten und Umbauten. Und wir tragen Sorge dazu, dass es nur da brennt, 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 Kohlendioxid. Also für jedes Brandrisiko das richtige Löschmittel.

FEGA WERK

FEWA WERK AG 8047 Zürich
Albisriederstrasse 190
Tel. 01 52 00 77

Zweigniederlassung:
Belpstrasse 11
3001 Bern
Tel. 031 25 97 11

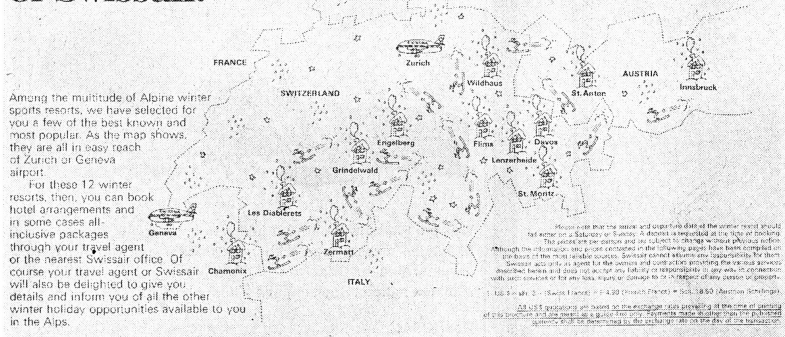
Dank unserem Service!

hildebrand

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

- Eigene Betriebe in Aadorf, Agno, Wien, Innsbruck, Graz und Klagenfurt
- Vertretungen in ganz Europa
- Eigene Planungsbüros in Aadorf und Wien
- Fabrikation von Geschir- und Glasenwaschautomaten 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 Geschirrwashmaschinen
- 23 Servicewagen voll ausgerüstet mit Funk, Werkzeug und Ersatzteilen
- Täglicher Kundendienst mit Vollprofi-Monteuren
- In 10 Jahren 240% Umsatzzuwachs dank Schweizer Qualität und Kundendienst.

On the following pages you will find informative details on twelve winter resorts for which you can book hotel arrangements through your travel agent or Swissair.



Swissair strengt sich an

Mit einer gross angelegten Werbekampagne will Swissair in Uebersee und speziell in den USA verlorenes Terrain gutmachen. Der Unterstützung dieser Aktion dient unter anderem die soeben erschienene Snow-Beach-Broschüre 1974/75.

66 000 englische und 13 000 französische Exemplare gehen an Reisebüros und weitere Interessenten im Ausland.

Günstig-Offensive

Erstmals enthält Snow Beach heuer eine Anzahl von besonders günstigen Hotelpauschalen aus 12 Wintersportorten des Alpenraumes, nämlich aus Chamonix (2 Hotels), Davos (5), Engelberg (2), Flims-Laax (1), Grindelwald (4), Innsbruck (4), Lenzerheide (2), Les Diablerets (3), St. Anton (2), St. Moritz (6), Wildhaus (1) und Zermatt mit 7 Hotels. Die Preise für einen Wochenaufenthalt im Februar (Halbpension) bewegen sich zwischen Fr. 350,- in Engelberg sowie Wildhaus und Fr. 715,- in Davos. Die ausländischen Angebote liegen mit der Ausnahme von

Innsbruck im schweizerischen Rahmen. Berücksichtigt wurden Erstklass- und gute Mittelklasshotels. Gebucht werden kann bei Swissair oder im Reisebüro.

Kompliment!

In gewohnter Weise enthält die hervorragende gestaltete Broschüre in einem ersten Teil aufmerksamkeitsregende und wunscheckende Bilder, deren Begleittext jeweils auf verschiedene Winterferienarten abgestimmt ist. Am Schluss werden Tipps für die Adepten von insgesamt 18 Wintersportorten erteilt. Wenn sich die «selling capacity» dem Design ebenbürtig erweisen sollte, brauchen sich die 37 beteiligten Hotels für den kommenden Winter keine Sorgen zu machen.

von Airolò über Faido nach Biasca führt (im letzten Jahr von mehr als 70 000 Personen begangen) in der Nähe verläuft. Trotz momentaner Rezession in der Fremdenindustrie sind die Erbauer überaus optimistisch. Sie glauben fest daran, dass das Nara-Ferienzentrum eines Tages als Leitbild für künftige Sanierungsprojekte in Berggegenden wird dienen können. WZ

Revision des Hotelkreditgesetzes:

Erste Hürde genommen

Am Mittwoch vergangener Woche hat der Ständerat mit 26 zu Null Stimmen der Teilrevision des Bundesgesetzes über den Hotel- und Kurortkredit zugestimmt.

Die Änderung des bestehenden Gesetzes ist eng mit dem Entwicklungskonzept des Bundesrates für das Berggebiet verbunden. Als flankierende Massnahme zur Berghilfe sollen inskünftig auch Hotelneubauten in den alpinen Problemregionen gefördert werden können. Dazu bedarf es einer besseren finanziellen Dotierung der Gesellschaft für Hotelkredit, welcher vom Bund weitere, unverzinsliche Darlehen – insgesamt bis 25 Millionen Franken – gewährt werden sollen. Auf die zeitliche Beschränkung der Rückzahlungsfrist wird verzichtet.

Eintreten unbestritten

Nachdem Kommissionspräsident Vincenz (GR, CVP) die Eintretensdebatte eröffnet hatte, äusserten sich die Ständeherrn Leu (LU, CVP), Bodenmann (VS, CVP) und Knüsel (LU, FdP) durchwegs positiv zur Vorlage; wobei Leu lediglich bedauerte, dass die Seegebiete diesmal leer ausgingen. Bundespräsident Brugger redete einer gezielten Förderung der Fremdenverkehrsgebiete das Wort, wofür allerdings nur beschränkte Mittel zur Verfügung stünden.

Ueberflüssig

In der Detailberatung entspann sich eine Diskussion um den Einbezug der Jugendherbergen in die Förderungsmassnahmen. Nach Ansicht des Kommissionspräsidenten ist jedoch ein von Weber (SO, SP) unterstützter Antrag von Graf (SH, SVP) überflüssig, da – wie Bundespräsident Brugger bemerkte – der Begriff «Hotel» sehr weit gefasst werde. Man wolle keine falschen Hoffnungen erwecken und sich vorerst auf das Notwendigste konzentrieren. Mit 15 zu 11 Stimmen wurde der Antrag Graf abgelehnt.

Davoser Bahnen schmieden Pläne

In den fünf Hauptskigebieten der Region Davos stehen während der Wintersaison acht Luftseilbahnen, drei Standseilbahnen, drei Sessel- und eine Gondelbahn sowie 24 Skilifte zur Verfügung, die eine stündliche Beförderungskapazität von gegen 30 000 Personen aufweisen. Wohl stehen bei allen Bahnunternehmen gegenwärtig Konsolidierungsbestrebungen und eine qualitative Verbesserung des Angebots im Vordergrund; daneben sind aber auch Projektstudien im Gange, welche die Erschliessung weiterer Gebiete vorsehen.

Die Verhältnisse zwischen Zubringer-Luftseilbahn Pischu und den Skiliften liegen so günstig, dass gegenwärtig auf die Erstellung weiterer Lift- und Seilbahnen verzichtet wird. Da sich aber das Pischu-Bergrestaurant mit seinen 320 Innen- und 200 Terrassensitzplätzen bei Stossbetrieb zu klein erwiesen hat, sollen Erweiterungspläne ausgearbeitet werden, die auch eine Verpflegungsstätte für das Betriebspersonal vorsehen. Einen stufenweisen Weiterausbau ihrer Anlagen sehen die Davos-Parsonen-Bahnen vor. Soll vorläufig auf den Bau der bereits konzessionierten Luftseilbahn Wolfgang-

Eurotel in Neuenburg eröffnet

Am 3. Oktober hat die Organisation Eurotel AG Schweiz in Neuenburg ihr sechstes Hotel in der Schweiz und das 26. Eurotel der internationalen Kette (über 10 000 Hotelbetten) eröffnet.

Im Zentrum der Stadt, an der Avenue de la Gare, hat Architekt R. de Bosset einen interessanten Hotelbau entworfen, der in seiner Konzeption dem Komfortniveau entspricht, das Reisende von heute nicht mehr missen wollen.

Eurotel will in Neuenburg einen neuen Treffpunkt für Einheimische und Touristen schaffen: «Tic-Tac», die Bar zum Verweilen, «Pinot-Noir», der elegante Grillroom mit eigener Ambiance, «Carrefour», die Snackbar für Junge und Junggeheubene und das «Eurotel Centre de Congrès - ECC», für Tagungen und Seminare. Fünf Konferenzräume für 60 bis 300 Personen und verschiedene kleine Gruppenarbeitsräume sowie ein eingesperrtes Team sind Voraussetzungen für erfolgreiche Seminare und Tagungen. 240 Hotelbetten, ein Hallenschwimmbad, Sauna und eigene Parkmöglichkeiten gehören zum vollständigen Steckbrief des neuen Eurotels, welchem Direktor Gilbert Pacozzi vorsteht. pd

Es bleibt beim Hotel

Das Hotel Alexandra in Arosa hat den Konkurs hinter und eine etwas ungewisse Zukunft vor sich. Vorläufig soll das Haus als Hotel weitergeführt werden. Der neue Besitzer hat wiederum die Société des Hôtels National et Cygne SA mit dem Management beauftragt. Somit wird der Direktor des Hotels National, Montreux, B. Kilchenmann, zum zweitenmal Alexandra durch eine Wintersaison führen. Auf Grund der Erfahrungen im vergangenen Winter, glaubt er dem Pechvogel zu einem erfreulich hohen Flug verhelfen zu können. T.

Warnung als Werbung

Werbung sollte ein Gespräch mit offenem Visier sein. Das gilt für alle Branchen, die überleben wollen; und das beileibe nicht nur im Fremdenverkehr. Die Leute der London Transport warnen und werben hin und wieder mit erfrischender Offenheit. In der von vielen Londoner Grünhörnern benutzten Untergrundbahnstation Gloucester Road in der Nähe des West London Air Terminal und des neuen Peninsula Hotels hat man offensichtlich ein Wespennest von Taschendieben entdeckt. So hat der Station-Master zur Kreide gegriffen und den professionellen Taschendieben, den «pickpockets», auf schwarzen Tafeln handschriftlich den Kampf angesagt. Man ist also als übermühter und entdeckungswürdiger Tourist gleich vor dem ersten Ausflug in die Londoner «Unterwelt» gewarnt, und zwar beim dunklen Lift, auf dem windigen Perron und in den meist gut besetzten Zügen der Piccadilly, District und Circle Line, wo man mit den Einwohnern dieser faszinierenden Weltstadt in engere Tuchfühlung kommt.

Aber nicht genug der fast frivolen Offenheit: Im Doppeldecker-Bus vom und zum Flughafen Heathrow wird der Passagier über das Taxenwesen aufgeklärt und vor der Benützung von nicht lizenzierten Taxis gewarnt. Die Fahrt vom Flughafen nach der City kann sonst mehr als ein halbes Pfund (Fr. 3.60) – Preis der Busfahrt – kosten, wemöglich das Zehnfache ... Wer Zigaretten in den Vereinigten Staaten oder in England kauft, der wird auch über die Konsequenzen dieses Lasters aufgeklärt, wenn die Glimmstengel konsumiert werden. (Auf Alkoholika-Flaschen fehlen die Hinweise vorläufig noch.)

Eine nette Parallele zu diesen verbenden Warnungen finden wir kürzlich hinten im vorübergehenden Montafon: Die Hoteliers von Gargellen auf 1420 m ü.M., rufen Nichtskifahrern den Besuch ihrer Winterstation geradeheraus ab: 90 Prozent ihrer Gäste zwischen Dezember und Ostern seien Skiläufer oder doch solche Umlauber, die sich in die Kunst des Wedelns einführen lassen wollen, ob jung oder alt. Auf 25 Gäste kommt in Gargellen ein Skilehrer, und im Pauschalarrangement «Winterferien alles inklusive» wird Vollpension, Liftbenützung, Skischule sowie in vier von zwanzig Häusern auch die freie Benützung des Hallenbades angeboten. Mit dieser Art der Information und aufrechten Beratung erspart sich eine Station manche Reklamation, man tue zuwenig für die Spazergänger und nichts für die Freunde des Eisports.

Die Warnung des Nichtskifahrers vor der Fahrt zum höchstgelegenen Wintersportplatz im Skistadion Montafon wird zur wirkungsvollen Werbung. Der Erfolg blieb anscheinend nicht aus.

Peter Argwohn

Tessiner Touristikprojekte II

Optimismus am Nara

Im vergangenen März unterzeichneten die verantwortlichen Tessiner Behörden, die Gemeinden Prugiasco und Leontica sowie die Nara SA ein Abkommen, das die Errichtung eines Ferienzentrums im Naragebiet (Pass zwischen Aquarossa im Bieltal und Faido in der Leventina) regelt.

Damit war der erste Schritt zu einem bedeutenden Werk getan, das dem Bieltal und insbesondere der genannten Bergregion wirtschaftlichen Auftrieb geben und gleichzeitig die Entvölkerung stoppen soll. Zusammen mit dem ebenfalls projektierten Zentrum am Lukmanierpass – worauf wir in einer späteren Ausgabe zu sprechen kommen werden – dürfte Nara als neuer Anziehungspunkt schliesslich dem ganzen Kanton Tessin touristischen Auftrieb verschaffen. Wichtig ist dabei, dass sich der Staat massgebend beteiligt und auf Grund des neuen Gesetzes über den Tourismus (seit Januar 1971) landschaftserhaltende wie auch spekulationshemmende Kontrollfunktionen einnehmen kann und sogar muss.

Drei Phasen bis 1984

Bis es allerdings so weit ist, werden mindestens noch zehn Jahre vergehen. Denn das insgesamt rund 120 bis 130 Millionen Franken verschlingende Vorhaben kann nur in Etappen gebaut werden. Zunächst wurde vom Amt für Raumplanung in Bellinzona ein Zonenplan ausgearbeitet, der zusammen mit dem der Nara SA gemachten Auflagen genau vorschreibt, was, wie und wann gebaut werden soll. So ist die Nara SA verpflichtet, spätestens 1977 mit der Erstellung einer Beförderungsanlage nach Cancorì-Cambra, von weiteren Skiliften und wenigstens 150 Hotelbetten auf den von ihr angekauften Grundstücken zu beginnen. In den fünf Jahren nach Unterzeichnung des Abkommens, also bis 1979 (zweite Etappe), sind ferner zwei weitere Skilifte, 250 Autoparkplätze, Aufstufungen, weitere 450 Betten in Wohnungen oder Hotels und auf 600 Quadratmetern Fläche Einrichtungen für Dienstleistungen und Erholung vorgesehen. In der dritten und letzten Etappe schliesslich – bis 1984 – sollen 200 Autoeinstellräumlichkeiten, weitere Aufstufungen, zusätzliche 1600 Betteneinheiten und auf 2300 Quadratmetern Fläche Dienstleistungs- und Erholungseinrichtungen dazu kommen. Ausserdem soll sich die Nara SA mit annähernd sieben Millionen Franken an Infrastruktur für die Öffentlichkeit beteiligen.

Kontrolle

Der Kanton Tessin und die beiden genannten Gemeinden ihrerseits sorgen für die nötigen Infrastrukturen, wie Strassen, Kanalisation, Kläranlage usw. und teilen sich – je nach Art der Aufgabe – in die Kosten. Die kantonalen Behörden sollen – als Aufsichtsorgane sozusagen – hauptsächlich darauf schauen, dass die aus privaten Geldgebern bestehende Nara SA nur ihrem Aufwand entsprechende Gewinne erzielt.

Noch nicht bewilligt

Zurzeit, das heisst für den Winter, stehen bereits eine Sesselsbahn auf 1500 Meter Höhe, drei Skilifte – wovon einer bis auf 2000 Meter Höhe – sowie ein vorerst bestehendes Restaurant zur Verfügung. Bevor mit dem Bau von Sportanlagen (ausser Golf wird dort jede Sportart ausgebaut werden können) und Dienstleistungsbetrieben (die von der Wäscherei über Geschäfte aller Art bis zum funktionstüchtigen Grossrestaurant reichen) begonnen werden kann, muss der Tessiner Grosse Rat noch in diesem Herbst das ganze Projekt billigen und auch die nötigen Kredite freimachen.

Aushängeschild

Zusammen mit dem Döttra- wird das Nara-Ferienzentrum für das Tessin jedenfalls zu einer zukunftsstrahlenden Angelegenheit. Denn das im Minimum 2200 Einwohner umfassende Dorf soll Aushängeschild für weitere derartige Erschliessungen sein, die dem Südkanton dereinst das Renommee als alpines Winter- und Sommerferienparadies ein- und zurückbringen sollen. Das Gebiet am Nara ist dafür denn auch denkbar gut geeignet. Auf einer 1500 Meter hoch gelegenen, sanft geneigten Alpe mit herrlicher Aussicht auf die Adula-Gruppe praktisch gegenüber, weist für Sommergäste seltene Flora auf und bietet vorzügliche Wandegelegenheiten und 14 Kilometer Skipisten. Nur nebenbei sei erwähnt, dass die längst berühmte «Strada alta», die an den Hängen der Leventina

Strela die Verbesserung ihrer Anlagen abgeschlossen. Auf Schatzalp ist das zuerst als Baracke geführte Bergrestaurant in Verbindung mit der 1899 eröffneten Standseilbahn Davos-Schatzalp dieser Tage abgebrochen worden. An dessen Stelle wird gegenwärtig ein Berghaus im gepflegten Stil mit 160 Sitzplätzen und 152 Sitzplätzen auf der grossen Sonnenterrasse entstehen.

Nach erfolgreichem Abschluss des 19. Geschäftsjahres vertritt die Bergbahnen Brämbühl & Jakobshorn AG, Davos, die Auffassung, dass das engere Jakobshorngebiet gut erschlossen sei. An Stelle weiterer Expansion hat das Unternehmen im Sinne der qualitativen Förderung ihres Angebots eine Gesamtplanung für das Bolgenareal eingelegt, das die Erstellung von Personalwohnungen, eines neuen Restaurants, von Masslagern und eines Kinderhortes umfasst.

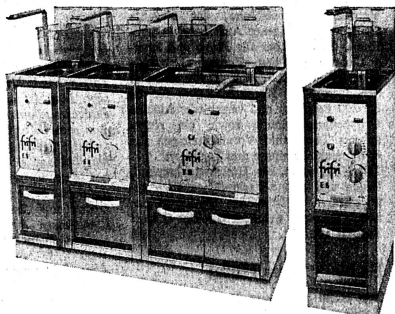
Das jüngste Kind der Davoser Bergbahnen, die Rinerhornbahn, hat ebenfalls die erste Entwicklungsetappe abgeschlossen. Mit der Sesselsbahn und den beiden Doppelskiliften konnte ein einmaliges Skigebiet erschlossen werden. Die Erweiterung des Bergrestaurants leitet in eine Konsolidierungsphase über.

Die Luftseilbahn Klosters-Gotschnagrat-Parsonen in Klosters kann dieser Tage ihr 25jähriges Bestehen feiern. Der Skilift und die Sesselsbahn, die vor zwei Jahren in Betrieb genommen werden konnte, sowie die beiden Sektionen der Luftseilbahn Klosters-Gotschnagrat tragen zur Erschliessung des weiten Parsonengebietes bei. Der Doppelskilift Parsonenhütte-Parsonenfürli wurde vor einem Jahr vollständig erneuert. Auch in diesem Sektor dürfte die Konsolidierung die bisherige Expansion ablösen. KR

frifri präsentiert frifri



Die Auswahl der Friteusen Frifri ist gross. Sie finden immer das Modell oder die Kombination «nach Mass». Genau was Sie für Ihre Küche wünschen. In jedem Gerät stecken 25 Jahre Erfahrung und Forschungsarbeit. Präzision und höchste Leistung, geringe Raumbeanspruchung, sind bei Frifri selbstverständlich. Problemloses Leeren und Reinigen sowie automatische Ölkühlung auch. Und vieles mehr. Die Ölschublade hat einen Extra-Bügelgriff – nie mehr Finger verbrennen. Diese Einzelheiten – und viele andere – machen den Unterschied: nicht nur Fritüren sondern Frifri-Fritüren. «En Guete!»



1 Jahr Garantie
Kundendienst

Elektro-Friteusen

Eines der 110 Qualitätserzeugnisse von Frifri

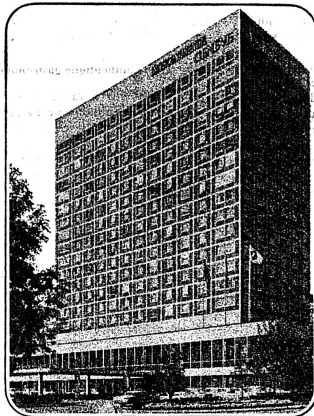
frifri

Frifri Küchenapparate ARO AG, CH-2520 La Neuveville, Tel. 038/51 20 91-93

**BOUILLONS-SUPPEN-SAUCE
DESSERT-CREMEN
ASSUGRIN-Süssstoffe**

LUCUL

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

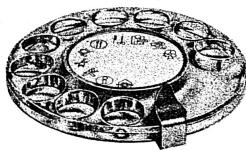


Intercontinental Genf –
international bekanntes Hotel für höchste Ansprüche;
ausgerüstet nach den neuesten Erkenntnissen

der modernen Nachrichtentechnik:
mit einer Haustelexzentrale
Hasler SKW 1000

Hoteltyp

Der Maharadscha aus Indien reist inkognito in die Schweiz. Im Hotel aber bleibt er nicht anonym. Das Personal weiss, wer das beste Appartement bewohnt. Wie jeder andere Gast hat auch er einen

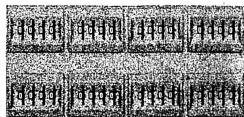


Zimmertelephonapparat für einstelligesymbolische Dienststellenwahl. Der Maharadscha ist ein standesbewusster Mann und schliesslich der prominenteste Gast des Hauses. Deshalb ist er, wenn er die symbolische Nummer «Telephonistin» wählt, augenblicklich mit ihr verbunden. Sie ist immer und sofort für ihn da*.

Das schmeichelt dem Maharadscha. Es ist wie zu Hause, wenn er in die Hände klatscht. Seine hohen Ansprüche werden jederzeit prompt erfüllt.

* Die Telephonistin bedient sich einer Schnellerkennungs-Anzeigetafel. Gäste von Rang und Namen werden «sofort erkenntlich» geschaltet. Das heisst in unserem Fall: wenn der Maharadscha die Telephonistin anwählt, wird ihr dieser Anruf als «dringend» angezeigt. Auf Wunsch kann der Apparat dieses Gastes auch so geschaltet werden, dass er durch blosses Abheben des Telephonhörers direkt mit der Telephonistin verbunden ist. Die Schnellerkennungs-Schaltung für Anrufe zur Telephonistin ist nur eine der zahlreichen Spezialeinrichtungen der Haustelexanlage SKW 1000, welche Hasler-Ingenieure in Zu-

sammenarbeit mit dem Hotelgewerbe und der schweiz. PTT entwickelt haben. Eine Möglich-



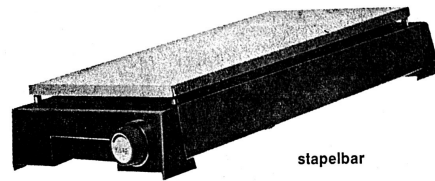
keit mehr, Ihre Gäste zu verwöhnen. Lassen Sie sich orientieren.

Hasler AG, 3000 Bern 14,
Belpstrasse 23,
Telephon 031 65 21 11
oder betreffende
Kreistelexdirektion

Hasler

Das ist neu

– und typisch KISAG!
Ein Plattenwärmer für das
Gastgewerbe, der
7 Stunden heiss bleibt.



stapelbar

Was bei Plattenwärmern bis jetzt immer so unglücklich war: Entweder musste man sich mit Zündhölzern und Kerzen herumschlagen. Oder der Plattenwärmer kühlte sich (zusammen mit den Speisen) allmählich ab.

Der KISAG-Gas-Plattenwärmer hält Speisen stundenlang warm. Ohne Kabel. Ohne windempfindliche Flamme. Darum können Sie ihn überall einsetzen: Im Restaurant. Im Garten. Oder wo Sie es sonst als wünschenswert erachten.

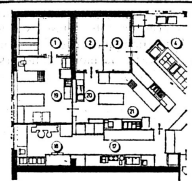
Kisag
denkt
an
Neues!

Kisag

KISAG AG
4512 Bellach
(065) 2 45 44

P 05-5428

Beratung Planung



Fabrikation



Installation



**für Grossküchen-Einrichtungen,
Buffet- und Selbstbedienungs-
anlagen hat schmid kühlmöbel
eine grosse Erfahrung**

Seit Jahren planen, bauen und installieren wir individuelle Anlagen. Funktionsfähigkeit und Wirkungsgrad einer Grossküche oder einer Getränkeausgabe hängen weitgehend von der richtigen Planung ab. Küchenplaner und Innenarchitekt bilden ein erfahrenes Team von Fachleuten. Das Gesamtprojekt wird in Zusammenarbeit mit

Architekten oder dem Bauherrn direkt abgewickelt. Unsere Referenzen umfassen bedeutende Bauten wie Movenpick-Restaurants, Hotel Tschuggen, Swiss-Center London usw. Es lohnt sich, bei Neu- oder Umbauten unseren Rat einzuholen. Unsere Erfahrung ist Ihr Vorteil.

schmid kühlmöbel ag 9320 Arbon
071 46 39 22

Verkaufsbüro Basel-Bern-Luzern:
Schmid Kühlmöbelfabrik AG
4324 Obermumpf (AG)
Tel. 064 63 17 97

Unser Fabrikationsprogramm umfasst:
Grossküchen-Einrichtungen,
Buffet-, Bar- und Officean-
lagen, Gastro-Norm-Kühl-
möbel, Selbstbedienungs-
anlagen für Schwimmbäder,
Ladeneinrichtungen usw.

.....✂
COUPON
• Senden Sie uns Ihre aus-
führliche Dokumentation.
• Name: _____
• Strasse: _____
• Ort: _____ **HB 1**

Ho-Re-Ca: 1,5 million de maillons pour une chaîne de l'accueil

Le marché du travail et les problèmes de personnel, ainsi que les tendances dans le développement de l'hôtellerie et de la restauration: ce sont véritablement des thèmes d'un intérêt mondial qui ont été débattus par les 300 délégués du Congrès de l'International Ho-Re-Ca qui s'est terminé le 6 octobre à Lausanne. Des impératifs techniques nous ont empêchés de relater plus tôt les grands moments de ce congrès, en particulier de la séance solennelle d'ouverture qui s'est déroulée, à l'Aula de l'EPFL, le 30 septembre.

Rappelons que l'Ho-Re-Ca, qui préside notre compatriote M. Victor Egger, groupe actuellement 23 organisations nationales d'hôteliers, de restaurateurs et de cafetiers, réparties dans 21 pays et comprenant quelque 1,5 million de propriétaires et gérants d'établissements avec plus de 3 millions d'employés.

D'un sourire millénaire...

Au cours de la cérémonie d'ouverture, qui précédait une brillante agape au Restaurant de la Voie d'Or, à Vidy, les délégués se virent d'abord souhaiter la bienvenue par M. Jean-Pascal Delamuraz, syndic de Lausanne, qui ne manqua pas de se féliciter, devant cette noble assemblée, que les cafetiers et les hôteliers aient existé avant que n'existent les syndicats, les évêques et les conseillers fédéraux! Leur activité est aussi vieille que l'humanité elle-même et la plus haute histoire fait état de tavernes, d'auberges, de relais et autres refuges. Insistant sur les qualités qui font des restaurateurs et hôteliers des gens d'accueil, le syndic de Lausanne continua sa bonne parole et parla de leur apostolat qui les incite à traiter généreusement ceux qui recherchent l'hospitalité, à être responsables de leur bonheurs et à les considérer moins en clients qu'en amis. Il en est, à notre avis, de l'hôtellerie comme de la politique, cet autre apostolat: il faut savoir garder le sourire. Et ce n'est point le brillant apôtre de la Municipalité lausannoise qui nous contredira, lui qui prônant, à cette occasion, l'accomplissement d'un rôle social, qui doit empreindre les contacts de chaleur humaine et de fraternité.

M. Pierre Moren, président de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, releva quant à lui, la rôle des gens de l'hôtellerie, appelés chaque année, à l'heure des vacances et des voyages, à accueillir, nourrir et loger ces pèlerins d'un nouveau genre. Il n'empêche, déclara M. Moren, «que la situation politique et économique mondiale, à jour, ces deux dernières années un rôle néfaste sur le tourisme. L'inflation, qui ronge le pouvoir d'achat des touristes du monde entier, est la cause essentielle du temps d'arrêt marqué par le tourisme international, et nous devons souhaiter qu'une thérapeutique adéquate soit trouvée pour juguler ce fléau des temps modernes.»

...à l'industrie de l'an 2000...

Ainsi que le précisait M. Victor Egger, président de l'Ho-Re-Ca, les futurologues annoncent un essor du tourisme jusqu'en 2000. Et pourtant, si l'on jette un dernier regard sur le quart de siècle d'existence de cette Union internationale, on constate que l'expansion des arrivées étrangères est de l'ordre de 9 à 10% par an de 1950 à 1973. Les recettes découlant de ce tourisme ont atteint 26 milliards de dollars en 1973. L'importance globale du tourisme se reflète dans l'exemple de la Suisse qui a encaissé, l'an dernier, pour 5,3 milliards de francs de recettes touristiques, dont plus de 95% concernent le séjour, et qui a enregistré 34,7 millions de nuitées, servi 606 millions de repas, dépensé 4,5 milliards de francs pour les denrées alimentaires.

taires de nos hôtes et versé pour 3,5 milliards de salaires dans ses établissements d'accueil.

Mais M. Egger, loin d'être impressionné par les chiffres, lance un appel, afin que nos efforts visent à ne pas perdre de vue les lois de l'environnement et assurent la conservation des beautés naturelles de nos pays, malgré l'expansion du tourisme et

Au cours de son congrès en Suisse, l'assemblée a adopté de nouveaux statuts. Le titre de président d'honneur a été décerné à M. Victor Egger, qui fut pendant 25 ans, dès la création de l'Ho-Re-Ca, secrétaire général et, de 1970 à 1974, président international. Un nouveau président a été nommé en la personne de M. Josef Fröhlich, de Mienne, tandis que M. Helmut Solinsky, de Zurich, assumera le secrétariat général et M. Pierre Moren, de Sion, la trésorerie. Les Etats-Unis, associés au Mexique, et l'Autriche seront les organisateurs des deux prochains congrès en 1975 et 1976. Rappelons que la parfaite organisation du Congrès Ho-Re-Ca 1974 revient à la FSCRH et à son comité d'organisation présidé par M. Willy Herren.

l'amélioration de l'infrastructure. Il se déclare convaincu qu'une extension disproportionnée de la capacité touristique incorpore un danger notable pour tous les établissements existants. En conclusion, le président de l'Ho-Re-Ca met en exergue la nécessité de poursuivre en permanence le perfectionnement des connaissances de ceux qui œuvrent dans la profession, en particulier des patrons, et de maintenir ce dont inappréciable et inestimable qu'est l'hospitalité ou l'accueil amical.

...en passant par l'histoire du tourisme

Moins paradoxal qu'il n'en paraît de prime abord, c'est plus en historien qu'en conseiller fédéral que s'exprime M. Georges-André Chevallaz, notre «ministre des finances». Truffée de références historiques et littéraires, son allocution permit aux Argonautes de préparer le terrain helvétique pour les Romains civilisateurs, les Burgondes et les Allemands envahisseurs, ainsi que pour les missionnaires irlandais. A cheval avec Bonaparte et Souvarov, à pied avec Jean-Jacques Rousseau, en liberté avec Goethe et en rêve avec Schiller, qui «héroïsa Guillaume Tell», le représentant du Gouvernement emmena son auditoire sur la scène du grand tourisme helvétique, entre le bois et le chocolat, les sources miraculeuses et l'air des Alpes. Car, explique M. Chevallaz, «sans rien l'aspect économique du tourisme, l'activité complémentaire surtout qu'il apporte aux habitants des vallées que la seule agriculture ne saurait faire vivre, il faut bien relever que cet aspect humain, cette réception cordiale, le souvenir qu'elle laissera sont plus importants que le record des nuitées. Le développement de notre tourisme ne saurait plus, dès lors, sacrifier à la masse, aux banalités anonymes, reconstruites à la montagne. Il doit être intégré à un paysage, à un climat, vivre avec une population surtout s'il ne veut pas perdre cette essentielle qualité d'accueil, rester à la dimension humaine.»

C'est aussi à cette tâche-là que les participants au Congrès de l'Ho-Re-Ca se sont employés au travers de leurs séances de travail et de leurs réunions d'amitié. Et même si la Suisse n'est pas toujours un pays modèle, souhaitons qu'ils en ramènent, dans leur vingtaine de patries, un bon souvenir. J.S.

Délégation touristique des Bahamas à Montreux

Une importante délégation du tourisme des Bahamas, comprenant plusieurs personnalités officielles et une quarantaine d'hôteliers, a été samedi dernier l'hôte de Montreux. Accueillis à l'Eurotel dans le cadre de la «Semaine des Bahamas», ces ambassadeurs du soleil des Caraïbes ont eu d'utiles échanges de vues avec leurs collègues montreuviens et ont assisté à une soirée folklorique de leur pays. Ces spécialistes du tourisme entreprennent actuellement un voyage d'information qui les conduit dans les principales capitales européennes. Ils ont notamment participé à plusieurs colloques avec des agents de voyages et des hôteliers allemands.

Nouvelles vaudaises

La voix de l'hôtellerie

Un grand débat public sur la vocation du 20 octobre aura lieu ce prochain vendredi à Montreux avec la participation de sept orateurs: MM. Nello Celio, ancien conseiller fédéral; Georges Breny, conseiller national, Action nationale; Jean-Jacques Cevey, conseiller national radical; André Muret, conseiller national POP; James Schwarzenbach, conseiller national, Mouvement républicain, ainsi que MM. Féliçien Morel, secrétaire romand de l'Union-PTT, et Hans-F. Muller, président de l'Association vaudoise des hôteliers. Il appartiendra donc à M. Muller, dont on connaît la force de persuasion, d'exposer les raisons pour lesquelles l'hôtellerie s'oppose à cette initiative xénophobe dont l'acceptation aurait des conséquences incalculables pour l'industrie hôtelière en particulier et l'économie suisse tout entière.

Recul en août

En dépit des apparences qui avaient fait espérer un résultat meilleur, les statistiques hôtelières du mois d'août à Montreux font apparaître une baisse de 18%, c'est-à-dire que la récession a été sensible bien que moins marquée que pendant le mois de juillet où la baisse avait été de 24%. Le nombre des arrivées en août est passé de 29 322 (chiffre de 1973) à 25 167, ce qui représente une diminution de 14%, tandis que les nuitées ont passé de 117 039 à 95 758. Il y eut augmentation du nombre de touristes allemands, luxembourgeois et norvégiens, ainsi que les Suisses, mais une baisse très sensible du nombre des hôtes provenant de France, des Etats-Unis et de l'Angleterre; tendance générale semblable à celle constatée durant le premier semestre.

On parle tourisme et hôtellerie à Leysin

Au cours de la récente assemblée générale de l'Office du tourisme de Leysin, tenue sous la présidence de M. Mages, président par intérim, M. Jean-Jacques Schwarz, directeur de l'OTV, a entretenu l'auditoire des problèmes actuels inhérents au tourisme, son exposé comportait deux volets: Pourquoi les pouvoirs publics s'intéressent-ils au tourisme et Aspects du marketing.

Dans le premier de ces points, M. Schwarz a relevé que le tourisme concernait l'ensemble des activités humaines et que, de celui-ci, dépendait notre survie économique. En montagne par exemple, la disparition du tourisme signifierait le dépeuplement de ces régions. Le tourisme constitue également un apport appréciable pour l'agriculture et l'artisanat. Sur la seconde question, le directeur de l'OTV a estimé que la Suisse possédait des aspects positifs pour attirer les clients (variété des paysages, climat, etc.), positifs et négatifs (atmosphère, plaisirs de la table), mais aussi les aspects négatifs tels que l'accueil, les distractions, les prix pratiqués et l'insuffisance des équipements. Ces facteurs négatifs ne dépendent que de nous, a-t-il conclu. jd.

Echos du Valais

Donnez-nous des routes!

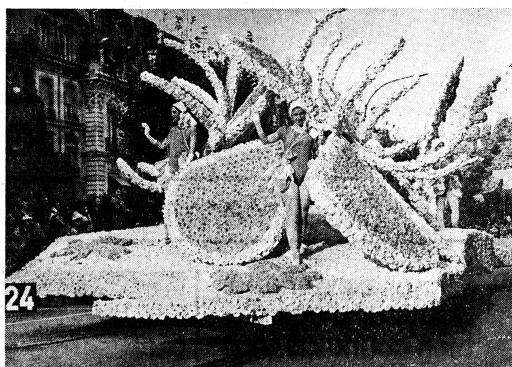
Parmi toutes les phrases prononcées au cours des discours officiels du Comptoir de Martigny, l'on a spécialement relevé celles de M. Arthur Bender, président du Gouvernement valaisan, qui a traité du problème routier, précisant que le Valais ne peut se contenter de simples promesses. Il lui faut une autoroute qui constitue l'élément vital de sa circulation. Et les sacrifices qu'il faudra consentir en acceptant la vente de terrains ne sont pas comparables aux bénéfices que le tourisme retirerait de cette artère principale.

Nendaz: nouvel office du tourisme

Un peu à l'écart dans son mazot, l'Office du tourisme de Nendaz a aménagé dans de nouveaux bureaux situés au milieu de la station. Un local de réception est prévu au rez-de-chaussée, tandis que les bureaux et une salle de réunion se trouvent à l'étage. M. Demont, président de la société de développement, a rappelé, au cours de son discours d'inauguration, que le nombre de nuitées a passé de 30 000 en 1964 à 280 000 en 1973. Le directeur, M. Philippe Fournier, et son équipe, avaient bien droit à des locaux plus spacieux pour accomplir leur travail.

Belle initiative d'hôtellerie

Les hôteliers de Sière et de Salquenen, dont l'association est présidée par M. André Oggier, ont décidé d'entreprendre, à l'invitation de l'Office du tourisme, une «action raisin 1974». Cela se traduit par l'offre de raisin aux hôtes du 5 au 15 octobre. Tous les clients d'hôtel trouveront, en effet, le soir dans leur chambre, du raisin de table. Une initiative très heureuse! City



Le grand cortège de la Fête des vendanges de Neuchâtel a déroulé ses fastes dimanche après-midi. Voici le jardin des délices, un char très remarqué... (ASL)

Fête folklorique et gastronomique

C'est la Bénichon!

La traditionnelle Bénichon de la montagne, dite aussi «Bénichon des villages» — par opposition à celle des villes qui a lieu en septembre — se déroulera le 13 octobre prochain en Gruyère et dans quelques régions voisines. Cette fête, avant tout devenue une manifestation folklorique et gastronomique haute en couleurs, sera suivie, une semaine plus tard, du Recrotzon qui n'en est rien d'autre que sa répétition!

Jadis pourtant, la Bénichon revêtait une signification plus spirituelle et plus pieuse, puisqu'il s'agissait d'une fête religieuse marquant la fin des gros travaux de l'été et la désalpe. Avant de satisfaire leur appétit et de se remettre à goûter aux menus plaisirs d'en bas, les armillais et les hommes de la terre demandaient au Créateur de bénir leurs travaux. L'origine du mot «Bénichon» provient d'ailleurs du patois «Bénissons».

Une authentique gastronomie populaire

De cette coutume, il reste l'agape, non moins traditionnelle. Le repas de Bénichon que l'on sert encore de nos jours, dans son intégralité, dans quelques fermes seulement, était un festin gastronomique avant la lettre. Le voici par le menu:

Cuchale - moutarde - beurre

* Bouillon - bouilli

* Ragout d'agneau aux raisons

* Pomme purée

* Poires à botzi

* Jambon de la borne

* Saucisson, choux, haricots

* Gigot d'agneau à l'ail

* Pomme purée

* Salade aux carottes rouges

* Fromages

* Crème au baquet - meringues

* Corbeilles de fruits

* Beignets, bricelés, croquettes, cuquettes, pains d'anis

Au mois de septembre, c'est un tel menu qui fut savouré à l'Auberge Comba, chez «Tante Marthe», aux Sciernes d'Albeuve, par les membres de l'Académie suisse des gastronomes et le club Prosper Montagné. Au terme de ce festin, la maîtresse de céans, Madame Marthe Comba, se voyait décerner le titre de chevalier professionnel.

...et fête touristique

Comme nulle autre pareille, la Bénichon crée un inimaginable rassemblement de... convives là où elle est encore fêtée. Les familles, pour ne pas dire les tribus, se regroupent autour d'une table plantureusement garnie. Tous les restaurants offrent des spécialités de Bénichon et l'on vient de fort loin pour satisfaire au rite du cru! Ci et là, bien que la tradition se perde, on dresse des ponts de danse, fleuris et enrubannés, à moins que l'on ne valse à même l'herbette. C'est aussi l'occasion, pour maints villageois bon teint ou... émigrés dans quelque ville de perdution, de revêtir le «bredzon» ou le «dzaquillon», le costume «national» grüérien. Au Pays de Gruyère, l'authentique folklorique n'est pas mort. Il y a encore des plats à manger et des filles à marier. A bon entendre, salut! C'est la Bénichon! J.S.

En direct du Tessin

L'économie tessinoise et la 3e initiative

D'une étude demandée par le Conseil d'Etat à l'Office cantonal de recherches économiques, il ressort que l'acceptation de la 3e initiative contre l'emprise étrangère aurait des conséquences désastreuses sur l'économie tessinoise. D'ici 1977, le Tessin devrait se séparer de 50 400 résidents, de 2700 saisonniers (21,7%) et de 9600 frontaliers (30,6%). A fin 1972, 28 962 étrangers annuels et 40 954 autres étrangers résidaient au Tessin. Sur les 50 400 étrangers qui devraient quitter ce canton, 38 000 travailleurs y laisseraient leurs postes inoccupés. Si toutes les branches d'activité devaient supporter une diminution de personnel, l'hôtellerie serait dans une situation catastrophique, elle qui emploie actuellement 6218 étrangers, saisonniers et frontaliers, sur un effectif total de 10 033 personnes. Une enquête faite auprès de 3 grands hôtels de Locarno et de Lugano donnent des chiffres qui en disent long: Le *Motel Coronado* (Mendrisio) occupe 26 personnes, soit 2 Suisses, 8 étrangers, 10 saisonniers et 6 frontaliers. Il devrait se séparer de 12 personnes. L'*Hôtel du Lac* (Lugano) occupe 62 personnes, dont 52 étrangers. La réduction forcée s'élèverait à 16 étrangers. La *Palma au Lac* (Locarno) occupe 87 personnes, dont 67 étrangers, parmi lesquels 32 devraient quitter le Tessin.

«ARTECASA», à Lugano

La plus importante manifestation de l'économie tessinoise, «ARTECASA», a fermé ses portes le 7 octobre. Pour sa 12e édition, cette exposition a une fois de plus démontré, dans ses 150 stands, un authentique panorama de son industrie, de son agriculture, de son artisanat et de son tourisme. Mais cette foire est également ouverte aux maisons de l'extérieur. Le Val Maggia était, avec la Hongrie, l'hôte d'honneur d'ARTECASA 74. Placée sous l'égide de l'Ente touristique et du Département de l'économie publique, la «mostra Val Maggia» a fort bien su mettre en lumière ses atouts, mais aussi les graves problèmes économiques et touristiques d'une vallée qui cherche à sortir de son isolement.

Un ouvrage sur le Val Maggia

Un remarquable ouvrage vient d'être précisément consacré au Val Maggia. Rédigé par Giorgio Cheda, Giuseppe Conti et Augusto Gaggioli, «Valmaggia-Viva» offre, sur 200 pages, un panorama complet des activités des Valmaggiesi. On y trouve notamment la présentation du projet, élaboré par Urbaplan à Lausanne, d'un parc naturel. Diego Lafranchi y explique les avantages pour la population locale qui pourrait ainsi participer à une activité touristique tant estival qu'hivernal. Trois centres de sports d'hiver pourraient y être créés. Outre les chapitres sur la botanique, l'ornithologie et les rivières, «Valmaggia-Viva» consacre un chapitre à l'exode des Valmaggiesi qui s'en allèrent au 19e siècle en Californie et en Australie, une véritable «saignée» pour la vallée, ainsi que le démontre Giorgio Cheda. Fort heureusement, cet exode en masse n'est plus qu'un souvenir, car, grâce à la ténacité et aux efforts des élites régionales, le Val Maggia renaît et se développe. Grâce à la motorisation, les Valmaggiesi peuvent continuer d'habiter leur vallée tout en allant travailler ailleurs. En revanche, le haut Val Maggia et ses vallées latérales voient leurs villages mourir lentement. C'est à ces régions que l'on va s'attaquer sérieusement, notamment en aménageant ce parc naturel, en perçant peut-être le Sassoello et en améliorant l'infrastructure hôtelière qui devrait permettre au tourisme de revaloriser cette magnifique contrée alpestre. Y. Go.

ANALYSES - REVISION - CONSEILS

L'industrie hôtelière a ses problèmes très particuliers - ayez donc recours aux services d'un personnel entièrement spécialisé, qu'il s'agisse de mandat de revision, de contrôle, d'analyse de comptes d'exploitation ou de gestion, de comptabilité, de problèmes fiscaux, d'élaboration de contrats, de conseils de toute nature!

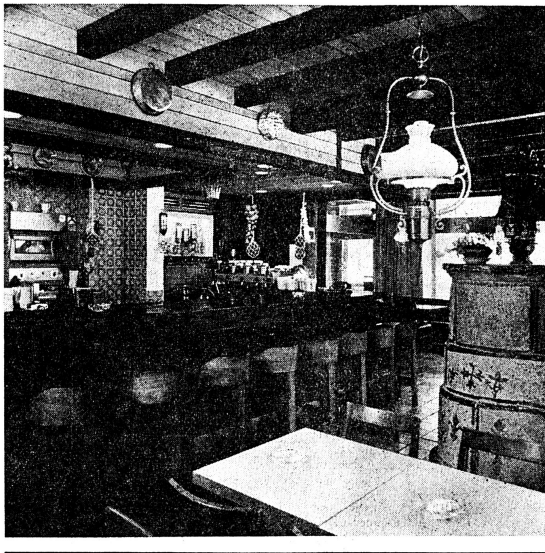


TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH
1820 Montreux: 18, rue de la Gare
(021) 61 45 45
3000 Bern: Länggassstrasse 36
(031) 23 56 64
9037 Zürich: Habsburgstrasse 9
(Kreis 6)
(01) 44 06 77

swiss DEM Hôtellerie

Hôtes internationaux visitant la Suisse

Signor **DEM**aria, chanteur d'opéra bien connu de tous les mélomanes, aime à retrouver lors de ses longues tournées à l'étranger l'ambiance de son pays. "La Pizzeria Santa Lucia de l'Hôtel Bellevue à Morgins, par la qualité et la sérénité du décor, me permet d'oublier les désagréments de la vie itinérante que tout artiste est obligé de mener", a-t-il confié au représentant de la maison **DEM** responsable de l'agencement de l'hôtel. Profitez de votre prochain voyage à Lausanne



pour venir visiter notre exposition permanente **HÔTEL-MODÈLE** à Chavannes-Renens; nous sommes certains que vous y trouverez des idées attrayantes pour **VOTRE** établissement.

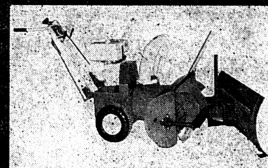
DEM - 1022 CHAVANNES-RENS
Tél. 021 / 34 45 31 Télec 25 165 Sarim CH

swiss DEM Hôtellerie

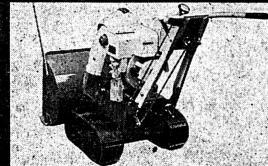
groupe les maisons suivantes:

ACD electronic S.A., 1094 Paudex, sonorisations professionnelles, effets audiovisuels
Association Suisse des Marchands de Papiers Peints
Grosfillex S.A.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
Hausmann 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

INTRAVEND + Gilson Schneefräsen
unerreicht in Qualität, Leistung und Preis
(ab Fr. 1990.-)



PS: 5, 7, 9, 10, 12, 14, 16
Arbeitsbreiten: 67, 90 und mehr cm
Zubehöre: Verladekamin, Raupenantrieb;
Ansteckpflüge: 1,10 m, 1,40 m, 1,80 m



INTRAVEND AG

Postfach 8048 Zürich Tel. 01 62 88 22

Télex 54 289

Wir suchen noch einige Gebietsvertreter

Eurodusch

Confort Grandluxe



Nach Mass

- Erfordernis der Hotellerie
- Keine baulichen Veränderungen oder zusätzlichen Installationen notwendig
- Überraschend günstiger Anschaffungspreis
- Innerhalb 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
- Attraktiveres Zimmer - Fortschritt im Haus
- Enorme Image-Erhöhung
- Zufriedene Gäste
- Steigender Liegeschafftenmehrwert

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

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

Verallgemeinerungen

In Nr. 36 der Hotel-Revue haben wir einen in «Finanz und Wirtschaft» erschienenen Leitartikel von René Frech rezensiert. Wir geben im folgenden dem Autor Gelegenheit zu einer Replik. Die kursiv gedruckten Abschnitte enthalten die Stellungnahme der Redaktion zu den Ausführungen Frechs.

Ist ein Umdenken notwendig?

Die im Leitartikel vorgebrachte Forderung, wonach das Reiseland Schweiz angesichts der veränderten Konkurrenz- und Wettbewerbsverhältnisse im internationalen Tourismus umdenken und umlernen müsse, stiess erstaunlicherweise auf heftige Reaktionen. Dass diese Forderung keineswegs aus der Luft gegriffen ist, zeigen weitere Stimmen: «Die Fremdenverkehrsanbieter der Schweiz müssen jedenfalls zu einer neuen Politik finden, um die Handicaps im Zusammenhang mit der Wechselkursverschlechterung und den inflatorischen Preiserhöhungen ausgleichen zu können.» (Jahresbericht 1973/74, Schweizerischer Fremdenverkehrsverband). «Um so wichtiger ist es für die in diesem Sektor tätigen Unternehmen, sich möglichst rasch auf die veränderten Marktverhältnisse umzustellen...»

Einerseits ist infolge des Aufkommens der Geschäftsreisen sowie des Jugend- und Familientourismus die Nachfrage nach preisgünstigen Unterkunftsformen gewachsen; andererseits hat die Hotellerie für die anspruchsvollen Touristen qualitativ erheblich mehr als früher zu bieten.» (Schweizerische Bankgesellschaft, Branchenbulletin Nr. 4, September 1974). Verschiedene Stimmen - gleicher Inhalt - in unterschiedlicher Form gekleidet. Ob sich die Schweizer Hotellerie doch nicht eine «Behrungs» gefallen lassen sollten...?

Veraltete Hotellerie?

Darf die Schweizer Hotellerie gesamthaft als «veraltet» bezeichnet werden, wie dies im Leitartikel der FuW zum Ausdruck kommt? Hierzu die Eidgenössische Fremdenverkehrsstatistik 1973: Von rund 160 000 Gästezimmern sind rund 60 000 - oder 37,5 Prozent - mit Privatbad oder Dusche ausgerüstet. Nur 41 000 Gästezimmer sind mit Privatbad versehen - das entspricht einem Anteil am gesamten Hotelzimmerangebot von gut 25 Prozent! Von diesen rund 42 000 Zimmern mit Bad befinden sich 21 Prozent in Häusern der obersten zwei Preiskategorien! Die Statistik erbringt einen Kommentar ganz abgesehen davon, dass ein Hotel selbst dann einen veralteten Eindruck beim Gast erwecken kann, wenn seine Gästezimmer selbst zum grössten Teil den zeitgemässen Komfort aufweisen. Die Schweizer Hotellerie sollte in den letzten Jahren genügend Gelegenheit gehabt haben, um sich dem zu widmen, dass der Komfortstandard entscheidend verbessert werden muss, um gegenüber den Hotelneubauten in den neuen Fremdenverkehrsländern wieder wettbewerbsfähig zu werden.

Hierzu ist festzuhalten, dass sich der SHV und mit ihm die Hotel-Revue immer und immer wieder mit Rat und Tat für die Anpassung des Angebotes an die veränderten Marktverhältnisse eingesetzt hat und dies auch weiterhin tun wird. In Sätze wie «Eine breite und moderne Mittelklasshotellerie fehlt in der Schweiz gänzlich» gekleidete Behauptungen schiessen am Ziel vorbei, da sie den Eindruck erwecken, dass - auch in Zeiten guten Geschäftsganges - nichts unternommen wurde, um den Komfortstandard in unseren Hotels zu heben. Der Vergleich mit den Hotelneubauten in neuen Fremdenverkehrsländern ist deshalb nur bedingt legitim, da dort in den meisten Fällen mit massiver Staatshilfe ein neues Angebot erst geschaffen werden konnte, während in unserem Land vielerorts zuerst die Wunden der Krisenzeit vernarben mussten.

Sündenböcke

Zwar bestreitet man aus Kreisen der Hotellerie, dass das Beherbergungsgewerbe in der Schweiz - gesamthaft betrachtet - veraltet sei, gibt dann aber trotzdem zu, es bestehe ein Erneuerungsbedarf von 500 Millionen Franken. Wenn nun die gegenwärtigen Finanzierungsschwierigkeiten (Gewinnmargenkomprimierung, Konjunkturdämpfungsregime) als Grund für unterlassene Modernisierungen angeführt werden, so muss doch mit aller Deutlichkeit daran erinnert werden, dass Bau- und Kreditrestriktionen nicht seit Urzeiten bestehen und dass die Hotellerie auch in früheren und besseren Zeiten zu wenig Initiations- und Erneuerungsmut an den Tag legte. In sehr vielen Fällen sind unterlassene Erneuerungsinvestitionen nicht eine Frage der Finanzierung, sondern eine Generationenfrage.

Wenn man weiss, dass seit dem Zweiten Weltkrieg rund drei Milliarden Franken in die Hotelerneuerung investiert wurden, kann man nicht ohne weiteres einen geschatzten Erneuerungsbedarf von 500 Millionen Franken als Indiz für eine generelle Überalterung betrachten. Die Hotelerneuerung ist - in sämtlichen Fremdenverkehrsländern - eine permanente

Aufgabe. Wenn auch erhebliche regionale Unterschiede bestehen, hält der Komfortstandard laut Urteil von Fachleuten der schweizerischen Hotellerie internationalen Vergleichen durchaus stand.

Die Gefahr besteht, dass die Hoteliers in wirtschaftspolitischen Massnahmen (Kreditrestriktionen, Wechselkursfreigabe, Arbeitsmarkt) die wahren Sündenböcke ihrer Situation erkennen, «denen wir machtlos gegenüberstehen und die unsere Aufgabe drastisch erschweren» (so ein Leserbrief). Statt Machtlosigkeit zu deklarieren und Tatenlosigkeit zu entschuldigen, stände es einem auf dem Markt- und privatwirtschaftlichen Prinzip stehenden Wirtschaftszweig gut an, sich mit unternehmerischen Denken den neuen Marktgegebenheiten anzupassen. Der Leitartikel in FuW sollte Denkanstösse vermitteln. Er ist - entgegen anderslautenden Reaktionen - voller konstruktiver Ideen und Anregungen, die alle von einem einzigen Grundgedanken getragen sind: bessere Anpassung des Angebotes an die Gästeerwartungen, differenzierte Ausgestaltung des touristischen Angebots der Schweiz und der Hotellerie im Sinne einer systematischen Marktsegmentierung und -richtungen auf neu zu bildende Zielgruppen.

Wenn - wie Frech schreibt - die Schweizer Hotellerie wirklich «Machtlosigkeit deklarieren und Tatenlosigkeit entschuldigen» würden, stände es wohl um einiges schlimmer um die Besetzung unserer Betriebe. Wie in anderen Branchen ist das unternehmerische Denken auch in der Hotellerie sicher nicht durchwegs im gewünschten Masse vorhanden. Der Schweizer Hotellerie aber global jede Anpassungsfähigkeit abzuschreiben, stellt eine durch nichts zu stützende Behauptung dar, die gerade in diesen Tagen durch das dynamische und flexible Verhalten vieler Betriebsinhaber eindeutig widerlegt wird.

Ausbildungsnotstand im Gastgewerbe?

Sinkende Service-Qualität im Gastgewerbe wird zwar kaum bestritten. Sie jedoch auf mangelnde Ausbildung des Personals, der Betriebsleiter und selbst der Hoteliers zurückzuführen, ist dem Schweizer Hotelier-Verein zuviel. Er sieht darin einen Angriff auf sein tatsächlich vorbildliches Ausbildungssystem. Mit keinem Wort wird im Leitartikel der FuW jedoch das Ausbildungssystem des SHV kritisiert. Es dürfte jedoch auch dem Berufsverband bekannt sein, dass von den 8000 Hoteliers und Betriebsleitern sowie von den rund 60 000 Arbeitskräften im Gastgewerbe nur der geringste Teil die Ausbildungsstätten des SHV von innen gesehen hat... Im übrigen: Nicht immer sind es ausländische Arbeitskräfte und Personalmangel, die schuld sind an offensichtlichen Service-Einbußen. Ein Qualitätsproblem lässt sich nicht ohne weiteres mit einem Quantitätsproblem erklären! Es gibt genügend Beispiele, die zeigen, dass selbst bei den misslichen gastgewerblichen Arbeitsmarktverhältnissen gepflegter Service geboten werden kann. Deshalb sind Hinweise auf Fremdarbeiter und Personalmangel als Entscheidung für Service-Einbußen nichts anderes als billige Ausreden für eigenes Ungenügen!

Dass von den 8000 Hoteliers und Betriebsleitern bloss «der kleinste Teil die Ausbildungsstätten des SHV von innen gesehen hat», trifft nicht zu. Dass dem Gastgewerbe fehlenden 30 000 Arbeitskräfte tatsächlich nicht bloss ein quantitatives, sondern auch ein Qualitätsproblem darstellen, ist keineswegs aus der Luft gegriffen. Dass freundlicher und gepflegter Service oftmals selbst mit guter Ausbildung nicht «provokiert» werden kann, hat sich immer wieder gezeigt. Man macht es sich deshalb etwas zu einfach, wenn Personalmangel als «billige Ausrede» für das Ungenügen der Hoteliers und Restaurateurs hingestellt wird. Schlechte Beispiele können verallgemeinert werden - gute aber ebenso.

Zerrbild mit Zahlen

Die Tatsache, dass bei der Beurteilung der Konjunkturlage des Schweizer Tourismus im Leitartikel der FuW nur die Hotelübernachtungsziffern (und nicht auch jene der Parahotellerie) berücksichtigt wurden, veranlasst die Hotel-Revue in ihrem redaktionellen Beitrag, mir mangelnde journalistische Sorgfaltspflicht zu unterstellen. Tatsächlich könnte die Tatsache, dass Hotellerie und Parahotellerie fast ebenso hohe Übernachtungsziffern aufweisen, den oberflächlichen Beobachter des schweizerischen Fremdenverkehrs dazu veranlassen, die beiden Bereiche als ebenbürtig hinzustellen. Dem ist jedoch ganz und gar nicht so! Die Hotellerie ist immerhin der wichtigste Umsatzträger des Fremdenverkehrs. Rund

60 bis 65 Prozent des Fremdenverkehrsumsatzes aus dem Ausland entfallen auf die Hotellerie. Sie bietet rund 60 000 Personen Arbeitsplätze an. In der Hotellerie sind Milliarden von Franken investiert. Für eine ansehnliche Bevölkerungsgruppe bedeutet sie die Grundlage der wirtschaftlichen Existenz, während doch die Parahotellerie (Ferienwohnungen, Camping, Chalets, Fremdenzimmer) lediglich als Quelle von Neben- und Zusatzeinkommen gelten muss, die keine Arbeitsplätze anbietet und eine geringe Wertschöpfung aufbringt.

Wer mit Zahlen operiert, muss sich Zahlen entgehenlassen lassen. Steigendes Aufkommen der Parahotellerie soll nicht als Kompensationsbeweis für die Stagnation der Hoteliernächte dienen. Immerhin: Wenn schon die qualitative Komponente der Hotellerie angesprochen wird, hätte man eine «touristische Plausche auch an Zahlen der Gästeausgaben zu belegen.

Alles in allem: Wie der Leitartikel, zeichnet sich auch die vorstehende Entgegnung Frechs über weite Strecken durch unzulässige Verallgemeinerungen von Tendenzen aus, die in unserem Land sichtbar und auch dem SHV bekannt sind. Wenn einmal der Versuch unternommen würde, statt über Vermutungen auch über Leistungen der Schweizer Hotellerie zu berichten, ergäbe sich wohl ein etwas anderes Bild.

Wozu planen?

Organisiert von der Planungsstelle des Kantons Graubünden und dem Verkehrsverein für Graubünden ist vor kurzem in Chur eine Arbeitstagung zum Thema «Raumplanung und Fremdenverkehr» durchgeführt worden. Tagungsteilnehmer waren Planer, Vertreter regionaler Planungsorganisationen, kantonaler und kommunaler Verwaltungsinstanzen sowie bündnerischer Kur- und Verkehrsvereine.

Die touristische Entwicklungsplanung stellt im Rahmen der Orts- und Regionalplanung eine Sektoralplanung dar. Nach den Worten des St-Moritzer Kurdirektors Peter Kasper ist ein Fremdenverkehrsgebiet oder ein Fremdenverkehrsort ohne fixierte Kurortspolitik und ohne Leitbild mit einem Segelschiff zu vergleichen, das den Winden ausgesetzt, auf dem Meer wild herumgetrieben wird. Für den Pontresiner Kurdirektor und neuen Bündner Regierungsrat Otto Eargadi fällt der touristischen Rahmenplanung in touristischen Ballungsgebieten die Aufgabe zu, Auswüchse zurückzudämmen, gefährlich werdende Entwicklungen rahmenmässig zu beschneiden und das gestörte Gleichgewicht wiederherzustellen. Im Entleerungsraum hingegen dient die Planung als Motor zur Entwicklung. Sie schafft die Grundlagen für den zielgerichteten Einsatz der raumwirksamen Mittel der Infrastruktur, der gesamtwirtschaftlichen Förderung und für die Abgeltung gemeinwirtschaftlicher Leistungen.

In den verschiedenen Referaten von Planungs- und Fremdenverkehrsfachleuten wurde immer wieder auf die unbedingte Notwendigkeit hingewiesen, ein touristisches Leitbild nicht isoliert zu erarbeiten. Es hat sich vielmehr harmonisch in den Gesamtrahmen des Ortes einfügen. Nur durch eine ständige Überprüfung der Geschehnisse und einer Konfrontation mit anderen Sachbereichen und dem Ganzen erscheint eine touristische Entwicklungsplanung sinnvoll und gerechtfertigt.

Verkehrsvereine berichten

Andermatt: Kein verkehrsfreier Ortskern

Gegen ein Gutachten zur Frage der Ortskerngestaltung der Urner Gemeinde Andermatt wird in der betroffenen Ortschaft gegenwärtig Sturm gelaufen. Das Gutachten wurde ohne Beizug und Wissen der Behörden durch den kantonalen und eidgenössischen Heimatschutz im Zusammenhang mit einem Gasthausumbau in Auftrag gegeben und gelangt zum Schluss, das Ausbauprojekt für die Hauptstrasse durch das Dorf müsse fallengelassen werden, und im eigentlichen Dorfkern sei nur noch der Zubringerdienst im Einbahnverkehr zu gestatten.

Badener Jubel-Festwoche

In Baden soll vom 15. bis zum 24. August 1975 eine Jubel-Festwoche durchgeführt werden. Anlass zum Fest bilden neben der Einweihung des Schulzentrums Pfaffenpappe das traditionelle Jugendfest und ein bunter Strauss von Jubiläen, wie 300 Jahre Badener Theaterleben, 50 Jahre St. Galler Theater, 150 Jahre eidgenössisches Zuchtahus, 100 Jahre Kursaal, 50 Jahre Badener Neujahrsblätter und 100 Jahre der Gründung des Landesvogelschlöss-Museums. Nachdem gleich zwei bedeutende Theaterjubiläen zu feiern sind, hat sich das Komitee entschlossen, das ganze Festival unter das Thema «Theaterleben» zu stellen.



Gstaad ist präsent

Nicht weniger als fünf Gelegenheiten werden diesen Herbst am Schopf gepackt, um Gstaad - soweit noch nötig - unter die Leute zu bringen. Mit einer Ausstellung in Basel (Restaurant Glocke), einer Radio- und einer Fernsehsendung (letzte am Weihnachtsabend) sowie einer Veranstaltung im deutschen Offenburger wird diesen Herbst und Winter für das «Weisse Hochland» geworben. Übrigens konnte mit Swissair Düsseldorf und 20 deutschen Reisebüros für Dezember, Januar und März ein Pauschal-Skiwochen-Paket arrangiert werden.

34. Juskila an der Lenk

Wieder ist es soweit: Die Teilnahme am 34. Jugendskilager, welches vom 2. bis 9. Januar 1975 an der Lenk stattfindet, ist vom Schweizerischen Skiverband ausgeschrieben worden. Am 9. November werden die 600 glücklichen Lenk-Besucher an einer Verlosung in Chamoson erkoren werden.

Wider den Überschallknall

«Man darf wohl sagen, dass die Bevölkerung des Berner Oberlandes den militärischen Schulen und Kursen viel Verständnis entgegenbringt. Immerhin sollte dieses Wohlwollen nicht übermässig strapaziert werden», steht als Einleitung zu einer Kleinen Anfrage des Adelsbodner Kurdirektors Fred Rubi zu lesen, welche er im Nationalrat eingebracht hat. Rubi rügt darin - nicht zum ersten Male - vor allem Truppen- und Schiessübungen in ausgesprochenen Ausflugs- und Erholungsgebieten und den Fluglärm, besonders die lästigen Überschallknalle. Bei der Zuteilung der Truppenstandorte dränge sich eine bessere Koordination zwischen militärischen und zivilen Stellen auf. Auch die Antwort des Bundesrates wird indessen den strukturellen Lärmkonflikt zwischen Tourismus und Armee nicht lösen.

Ruinen abtragen

Die «Greenlife»-Organisation Schweiz, welche sich für die Weckung des Umweltschutzes in der Bevölkerung einsetzt, will sich unter Mithilfe möglichst vieler Freiwilliger den schon fast Ruinen gleichenden Überresten des «einstmals renommierten Weissenburg-Bades im Simmental» annehmen. Die gewonnene Grünzone wird durch einen Naturlehrpfad neu erschlossen. Die von den Fischereiverbänden der Region unterstützte Aktion soll vom 12. Oktober bis 2. November stattfinden.

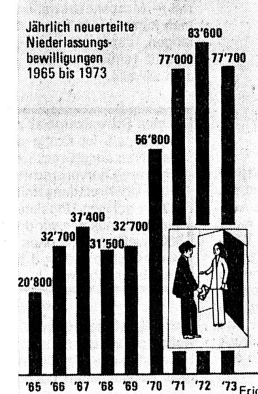
Saanen: Schwimmbadumbau

Die Generalversammlung des Verkehrsvereins Saanen hat die Aufnahme eines Kredites von 110 000 Franken für den Umbau des Schwimmbades bewilligt. Nach Erhalt der kantonalen Bewilligung wird mit der Erstellung von Heizung und Wasseraufbereitung begonnen werden können. Der Bevölkerung werden Anteilsscheine von Fr. 100.- zur Finanzierung des Bades ausgeben.

Oberländer gegen Oehen

Der Vorstand der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes hat sich an seiner Sitzung in Brienz einigend gegen die dritte Überbeförderungsinitiative ausgesprochen. Das Berner Oberland als Randgebiet müsste vom massiven Abbau besonders hart betroffen werden.

Niederlassungswelle schwillt ab



Erstmals seit 1969 haben die jährlich neu erteilten Niederlassungen abgenommen: 1973 wurden rund 78 000 Bewilligungen erteilt, 7 Prozent weniger als 1972. Damit dürfte die Niederlassungswelle ihren Höhepunkt überschritten haben.



100 000 Logiernächte weniger

Eine absolute Baisse verzeichnete der Fremdenverkehr in der Region Zentral-schweiz im Juli 1974 gegenüber dem gleichen Monat im Vorjahr. Das Mitteilungsblatt des Verkehrsverbandes der Zentral-schweiz schreibt von 52 050 Logiernächten im genannten Monat (1973: 65 747). Die stärkste Einbusse erlitt der Kanton Luzern mit rund 45 000 Logiernächten. Während die Zahl der Schweizer Gäste gegenüber 1973 zugenommen hat, sank der Anteil der Ausländer an den Logiernächten erheblich.

Eröffnung des ersten Stückes N 14/N 4

In Anwesenheit von Bundesrat Dr. Hans Hürlimann wird am 15. Oktober das erste Nationalstrassenteilstück der Verbindung Zürich-Luzern eröffnet. Es handelt sich dabei um den 12,5 Kilometer langen Abschnitt zwischen Gisikon (LU) und Cham (ZG). Von Gisikon bis zum dreistöckigen Verzweigungswerk Rütihof/Holzhausen (ZG) gehört der Abschnitt zur N 14 (Verbindung Luzern-Zürich) und von dort bis Cham zur N 4 (Verbindung Zürich-Gottard via Immensee-Brünnen). Die Eröffnung dieses Teilstücks wird vorerst keine grossen Zeitersparnisse für die Automobilisten auf der Strecke Luzern-Zürich mit sich bringen, jedoch den Durchgangsverkehr aus den beiden Zuger Dörfern Cham und Rotkreuz herausnehmen. Der «Flaschenhals» Zug wird auch weiterhin nicht zu umfahren sein, bis ein weiteres Teilstück (N 4a/T 4) vom Cham über Steinhausen-Baar-Walterswil bis Sihlbrugg in drei bis vier Jahren fertiggestellt sein wird.

50 000 Franken für Luftseilbahnumbau

Die Korporationsbürger von Emmetten (NW) beschlossen an ihrer letzten Versammlung, 50 000 Franken in die neugedachte Luftseilbahn Emmetten-Niederbauen zu investieren. Die Stundenleistung der bestehenden Bahnanlage soll verdoppelt werden. Die Bahn erschliesst das Massiv des Nieder- und Oberbaues, ein wunderbares Wandergelände sowohl für Sommer- als auch für Skiwanderungen. Nebst der Emmetten-Niederbauen-Luftseilbahn wird auch das Ski- und Wandergebiet Rinderibühl-Stockhütte mit einer Gondelbahn von Emmetten aus erschlossen, die sich von Jahr zu Jahr zunehmenden Frequenzen erfreut.

Luzern zum Verliehen und Wiederlieben

Der Luzerner Verkehrsverein wirft zurzeit in der schweizerischen und süddeutschen Presse mit grossformatigen Inseraten für Paar-Wochenenden in Luzern. Dazu der Luzerner Kongress-Manager Robert Rippstein: «Wir rechnen in erster Linie mit Schweizer Gästen, die auf diese Weise Luzern als sympathische und einladende Stadt kennenlernen sollen.» Den Interessenten stehen verschiedene Hotels mit Preisen von 76 bis 140 Franken pro Person für das ganze Arrangement zur Verfügung. Inbegriffen sind in diesem Arrangement, das den bisher flauen Touristen-Winter in Luzern ankurbeln soll, ein Doppelzimmer mit Dusche oder Bad und Frühstück vom Freitag bis Sonntag. Inbegriffen sind auch sämtliche Einladungen (Orientierung über Luzern im Verkehrs-büro, Besuch der Schmuckgeschäfte Bucher und Gübelin, «Kostprobe» in einer Luzerner Kellerei, Besuch des Verkehrs-hauses und der Eintritt in den Kursaal) sowie ein festliches Nachschlemmen am Samstagabend. Auch ein Ausweis, der die Pärchen zu freien Fahrten mit den Bussen der Verkehrsbetriebe Luzern legitimiert, gehört zum Pauschalarrangement.

Das Rigijahr 1973

Der Jahresstatistik des Verkehrsverbandes Rigi entnehmen wir: Im Vergleich zum Vorjahr (1972) wies der Besucherstrom bei den Bahnen eine Zunahme von 67 462 Personen oder 6,8 % auf, womit sich die Rigi-Reisenden 1973 auf total 1 060 559 bezifferten. Hingegen erlitt das Rigigebiet mit seinen 736 Gastbetten einen Rückgang der Logiernächtezahl um 3482 (4 %). Am besten frequentiert waren die Hotels in den Monaten März, April, Juni, September und November.

Kanusport-Zentrum im Mootal?

Die Gemeindebehörden von Mootal schenken im Rahmen der Arbeiten für eine Ortsplanung auch der touristischen Entwicklung ihrer Gemeinde die notwendige Aufmerksamkeit. Dabei kamen sie zur Überzeugung, dass ihre Gemeinde im bisher vom Tourismus wenig berührten Tal für den Massentourismus zu schade sei. Sie übernehmen dabei die Gedanken eines 140 Seiten umfassenden Planungsberichtes. Auf ein grosses Interesse stiess indes sofort die Möglichkeit der Gründung eines Kanusportzentrums. Seit 10 Jahren wird in Mootal jährlich ein grosses internationales Wildwasserrennen organisiert. 1973 fanden auf der bewährten Strecke sogar Weltmeisterschaften statt.

Kü.

2 neue Suppen von Knorr

EXKLUSIV FÜR
GROSS-
VERBRAUCHER

Parisiennne

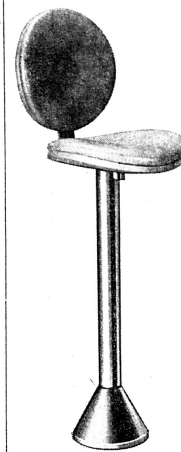
Eine gehaltvolle, reichhaltige Suppe mit Lauch, Kartoffeln und Zwiebeln, die den hohen Ansprüchen des Küchenchefs und dem verwöhnten Gaumen des Gastes gerecht wird.

Kalbfleisch- Crème

Die Feinschmeckersuppe par excellence. Zartes Kalbfleisch, erlesene Gemüse und Gewürze verleihen dieser Suppe ein besonders feines Bouquet.

Aus dem Dienstleistungsprogramm von Knorr

caterplan
Produkte und Service für Grossverbraucher



AMBOFIX

neuzeitlich
preisgünstig

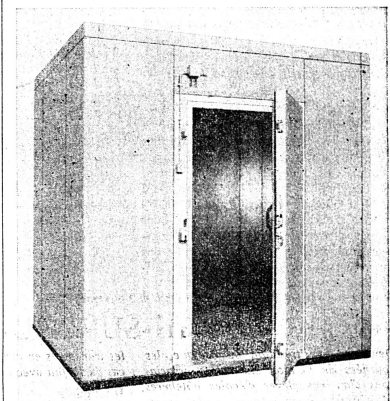
Bei Neu- und Umbau lohnt sich eine Rücksprache mit uns. Wir liefern prompt

- Tische
- Stühle
- Barhocker
- Garderoben

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

OFA 65110501

Demontierbare Kühl- und Tiefkühl- Normzellen



Kühl- und Tiefkühlzellen mit vielen Vorteilen. Keine kostspieligen Bauarbeiten. In wenigen Stunden aufgestellt und betriebsbereit. Jederzeit wieder zerlegbar. Solide Ausführung in Sandwich-Bauweise.

Hochwirksame Isolation in Polyurethan druckgeschäumt. Anlagen steckfertig oder mit separat montierter Kühlmaschine.

FRIGOPOL KÜHLANLAGEN AG

8903 Birmensdorf ZH
Telefon (01) 95 42 34

Sabotage an unseren Sozialeinrichtungen?

Undiskutabel aber ist dagegen die Überfremdungsinitiative als Weg zur Lösung des Ausländerproblems. Wir können nicht — wie Diktatoren — Massendeportationen durchführen. Und man kann vernünftigerweise nicht von uns verlangen, dass wir unsere Volkswirtschaft mit Gewalt ruinieren. Denn diese Volkswirtschaft sind wir alle.

Echten Schweizergest zu bewahren und zu verteidigen, ist richtig und nötig. Aber was bisher nur der schrecklichste Ungeist brutaler Diktatoren hervorbrachte, lehnen wir ab. Die dritte Überfremdungsinitiative ist eine Ausgeburt solchen Ungeistes. Wenn wir ihr zustimmen, müssten wir drei Jahre lang täglich 500 Ausländer, Männer, Frauen und Kinder, an die Grenze stellen, d.h. tausendundachtzig Eisenbahnzüge voll.

Darüber, worin das Ausländerproblem besteht, kann man diskutieren. Der Schweiz hat der Zuzug von Ausländern in der Vergangenheit mehr genützt als geschadet. Die Wirtschaft hätte uns ohne die Mitarbeit von Ausländern weder den hohen Lebensstandard noch die soziale Sicherheit verschaffen können, die wir jetzt haben. Vielleicht ist das Ausländerproblem nur der Ausdruck von Ängsten, die ihre Wurzeln anderswo haben.

Der volkswirtschaftliche Schaden, den die Ausweisung von über 500 000 Ausländern zur Folge hätte, trafe uns alle. Der Wegfall eines Zwölftels aller Konsumenten gäbe vor allem der Land-

wirtschaft unlösbare Probleme auf. Gewerbe und Industrie müssten ihre teuren Anlagen bei geringerer Produktion verzinsen und amortisieren. Folge: ihre Erzeugnisse würden teurer. Dem Bund, den Kantonen und den Gemeinden würden weniger Steuern zufließen. Wir müssten trotz sinkendem Verdienst höhere Steuern bezahlen.

Und unsere Sozialversicherungen? Sie hätten weniger Beitragszahler, aber die Zahl der Rentner würde nicht kleiner. Die AHV und die übrigen Sozialeinrichtungen könnten ihren Verpflichtungen nicht mehr nachkommen — es sei denn die Lohnabzüge und die Zuschüsse aus Steuergeldern würden enorm erhöht. Die dritte Überfremdungsinitiative bedeutet Sabotage an unseren Sozialeinrichtungen, auch wenn sie nicht so gemeint war.

So also geht es sicher nicht. Aber es geht anders: Der Bundesrat hat den Zustrom von Fremdarbeitern bereits gebremst. Er hat deren Zahl stabilisiert und dann gesenkt. Und jetzt wird der Gesamtbestand der ausländischen Wohnbevölkerung stabilisiert und gesenkt. Das ist der richtige Weg. Ohne Rosskur und Sabotage an unseren Sozialeinrichtungen.

Unser Ausländerproblem lässt sich auf menschlichem und volkswirtschaftlich vernünftigem Wege lösen. Und die Lösung ist bereits im Gange. Darum:

**Hände weg von
der Gefährdung unserer
Sozialeinrichtungen!
Am 20. Oktober:**

**Dritte
Überfremdungs-
initiative**

NEIN!

SCHWEIZ. AKTIONSKOMITEE GEGEN DIE AUSWEISUNG VON 500 000 AUSLÄNDERN

Villars a atteint ses limites de développement

Une station romande dans l'optique des aménagistes

(Aspen) Villars, autrefois un hameau situé à 1200 m d'altitude, fait partie de la commune d'Ollon, dont le territoire s'étend du Rhône, non loin d'Aigle, en direction du Nord-Est, sur diverses terrasses jusqu'au sommet du Chamossaire (2112 m d'altitude). Villars s'est développé progressivement depuis le début du siècle et, dans les années 50 et 60, il est très rapidement devenu une station internationale d'hiver et d'été qui, à plusieurs égards, a atteint aujourd'hui les limites de ses possibilités de développement.

La capacité d'accueil des grandes surfaces de terrain de Villars pour des constructions et des installations et quasiment épuisée. Même si quelques pentes toujours plus raides pouvaient encore être techniquement bâties, des habitations ne devraient pas y être aménagées, pour des raisons d'esthétique du paysage. Toute implantation de constructions sur l'immense amphithéâtre naturel qui s'étend vers le Chamossaire aurait un effet des plus fâcheux. Au surplus, à certains endroits, le danger de glissement de terrain, en cas de fortes et longues chutes de pluie, met une limite à de nouvelles implantations. La construction d'un chalet de cinq étages, dans une zone où se sont récemment produits des éboulements, à dû être stoppée. Le gros-œuvre, très voyant, constitue un élément perturbateur au sommet d'une colline boisée. Les autorités communales de Villars et d'Ollon sont convaincues de la nécessité de mettre une limite définitive au développement des constructions, pour des raisons de protection du paysage et étant donné les possibilités limitées d'extension des funiculaires et des skis.

Avantages et inconvénients de l'éparpillement des constructions

Villars-sur-Ollon offre l'image d'une implantation très lâche, d'un éparpillement de constructions. Les nombreuses maisons de vacances, toutes dans le style de chalets, sont très dispersées. Cet aspect de Villars est conditionné par une réglementation qui prescrit une surface minimum de 1000 m² pour la zone de chalets A et de 1200 m² pour la zone B. La surface bâtie ne doit pas dépasser 1/5 de la parcelle dans la zone A et 1/10 dans la zone B. Là où des chalets à trois étages complets et à trois étages mansardés sont

autorisés, il y a lieu d'observer une distance minimum de 200 m entre eux.

Un mode de construction aussi relâché permet d'adapter les chalets à la structure du terrain et d'incorporer dans les plans les nombreux bois et bosquets, parfois très épais, qui tiennent lieu de ceintures vertes entre les maisons et le long des chemins. Mais d'un autre côté, un tel espacement des constructions influe négativement sur les frais d'équipement. Le réseau des routes et des canalisations doit forcément atteindre une longueur disproportionnée, par rapport aux constructions qui leur sont raccordées. Au surplus, il est difficile d'aménager des chemins pédestres, et les piétons sont en maints endroits contraints d'emprunter les routes asphaltées qui relient les grandes parcelles des maisons de vacances avec le centre du village.

Croissance organique et limites de croissance

Grâce à des prescriptions strictes et d'ordre esthétique, Villars est devenu une agglomération de maisons de vacances, qui - à quelques exceptions près - s'intègrent bien dans le paysage. Ce but a d'ailleurs aussi été atteint du fait que le législatif communal (70 membres) a élargi par étapes les zones à bâtir, de sorte que le territoire de Villars a pu être équipé successivement pour l'implantation des constructions. L'agglomération présente les caractéristiques d'une croissance organique, du fait que l'aménagement de zones a lieu d'après le développement des constructions et les possibilités de la commune d'équiper de nouveaux terrains. De cette manière, il est aussi possible de tenir compte en temps voulu des limites de la croissance.

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

La tarte des Helvètes

Les Helvètes disposent de l'un des niveaux de vie les plus élevés du monde. Ils vivent dans l'abondance, voire l'excès. Nous sommes au temps des montagnes de fromage et de beurre, des mers de lait, des surproductions chroniques de tomates, de fraises ou d'autres produits agricoles. Et l'on trouve des gens pour craindre la disette.

La Suisse a certes une population dense; mais avec ses 200 habitants au km² (glaciers et montagnes déduits, soit un quart de la surface totale), elle est largement dépassée en densité par de nombreux pays d'Europe au nombre desquels l'Allemagne, l'Angleterre, la Belgique et la Hollande où vivent 352 habitants sur chaque km² de la surface totale.

Un voyage à travers notre pays démontre l'ampleur des espaces naturels et la taille raisonnable de nos villes. On constate même, sur semaine, que la campagne est désertée et que les écoles y sont souvent fermées par manque d'élèves. C'est un tableau loin de faire songer à l'entassement humain.

Un peu de décence, s.v.p.!

Quand on sait l'atroce réalité que recouvre le terme de surpopulation dans certains pays en développement, la décence commanderait de qualifier par une expression plus mesurée la densité de notre population.

Mais les propagandistes de l'Action nationale ne voient pas les choses de la même façon. Pour eux, la Suisse n'est qu'une immense tarte, à partager entre Helvètes. Et ils pensent que moins il y aura d'étrangers, plus les tranches réservées aux Helvètes seront grandes. C'est pour cela qu'ils appellent «surpopulation» les étrangers qui grignotent les miettes de la grande «tarte nationale».

Le raisonnement est simpliste et dangereux. Il laisse croire que les biens à répartir seraient de même grandeur si l'on

expulsait les étrangers. Or, tel ne serait bien évidemment pas le cas. Car l'une des premières constituantes de notre richesse nationale est le travail et il n'est besoin d'expliquer à personne que diminuer la capacité de travail c'est diminuer la production et tous ses bénéfices. Des bénéfices qui permettent de financer l'achat de nos besoins en matières premières et aliments à l'étranger comme aussi notre sécurité sociale, par exemple.

Le terrible problème de l'AVS

Si donc nous suivions la politique de MM. Breny, Oehen et leurs pairs, qui proposent de diminuer de façon spectaculaire la puissance productive de la Suisse, nous provoquerions non pas un bien-être meilleur des citoyens, mais un affaiblissement général du pays. Celui-ci se ferait cruellement sentir dans les secteurs les plus «étrécis» par le départ des étrangers. Des secteurs, celui de l'AVS est le plus évocateur. Le calcul est vite fait. La population active de notre pays compte 2 364 000 personnes dont 825 104 étrangers qui cotisent à l'AVS. Pas besoin de long discours pour illustrer l'avenir de nos rentiers ou les efforts auxquels nous devrions consentir, si les cotisations AVS diminuaient d'un bon tiers.

Appuyer l'Action nationale, ce n'est pas seulement réduire la dimension de la tarte des Helvètes, c'est surtout lui conférer un tel goût de xénophobie qu'on imagine guère possible d'en digérer sans devenir malade.

Raymond Gremaud

Vins vaudois - un pas vers la joie

Tel est le slogan sous lequel l'Office des vins vaudois a placé ses campagnes promotionnelles de la nouvelle saison. En effet, son but n'est plus - comme lors de sa création - de mettre en contact producteurs et consommateurs, mais surtout d'entretenir le goût de ces derniers pour des vins de choix qui apportent joie et santé.



Après des manifestations similaires dans d'autres villes suisses, l'Office vaudois vient d'inaugurer dans la capitale de notre

pays trois semaines consacrées aux vins vaudois, ceci avec la participation de nombreux restaurants.

Ces semaines sont relevées par une exposition parallèle d'affiches consacrées aux vins vaudois, aux fêtes des vigneron, fêtes des vendanges, etc. de la fin du siècle dernier à nos jours. Cette présentation est due à la collaboration du Musée suisse des transports qui a bien voulu extraire, à cette occasion, de sa magnifique collection les plus belles affiches existant encore de la fin du siècle dernier à nos jours. On est étonné de la qualité des graphismes des premières affiches qui toutes, par leur sujet et leurs couleurs, évoquent aussi bien les propriétés des vigneron que le soleil, la fraîcheur, la joie et la gaieté qui se reflètent dans des verres de Dorin ou de Salvagnin.

En présentant ces semaines, M. Rémy Bovat, exposa les problèmes actuels de la viticulture vaudoise, le rôle de l'Office qu'il dirige et son financement, puis donna des renseignements sur la situation du marché. Quantitativement, la récolte 1973 a été exceptionnelle dans toute la Suisse et, comme la consommation a quelque peu baissé, il reste partout des stocks. L'on peut dire heureusement car la récolte de 1974, qualitativement bonne, sera inférieure de 30 à 40 % à la moyenne des dix dernières années.

P.N.

L'Arche de Noé amarrée à Genève

Quittant le mont Arrarat, l'Arche de Noé le vigneron s'est amarrée au quai du Mont-Blanc à Genève où elle est restée du 3 au 13 octobre avant de gagner la gare lausnoise de Lausanne-Ouchy où elle fera escale du 13 au 20 octobre.

Comme on le sait - puisque c'est la quatrième édition de cette exposition internationale - cette présentation a lieu sur quatre unités de la compagnie générale de navigation. Elle propose aux visiteurs quelque 600 vins provenant de 18 pays et régions viticoles.

L'exposition, organisée par Promovin s'est fixé pour but de mettre en contact les producteurs et leurs futurs acheteurs, afin de permettre à ces derniers d'apprendre à connaître les vins en les dégustant et non seulement en examinant des étiquettes souvent trop floues. A cette occasion, Promovin organise aussi des cours d'introduction à la connaissance du vin, soit un cours d'initiation à la technique de la dégustation combiné avec la présentation successive des régions de production. La journée d'inauguration et de la presse a permis de constater que l'on avait encore apporté plus de soin à la présentation des vins et eaux de vie que l'Arche de Noé était vraiment le rendez-vous idéal des amateurs et des amis du vin.

Pain, fromage et vin

Autre innovation, on a cherché à réunir trois éléments essentiels et qui remontent à la plus haute antiquité à savoir le pain, le fromage et le vin. M. Jacques Montandon, spécialiste de la gastronomie et auteur du remarquable livre sur le pain qui a été publié récemment, commenta

le mariage de ces trois aliments de base. L'Arche de Noé le vigneron offre une excellente occasion aux hôteliers et restaurateurs de se familiariser avec des crus nouveaux et surtout de se documenter sur les prix qui paraissent stables par rapport à l'année dernière. Trois restaurants d'excellente qualité et une belle exposition de maquettes de bateau réunissant les plus belles pièces du Musée du Léman et la CGN agrémentent encore une visite qui est pleine d'enseignement.

P.N.

Swissair ouvrira une ligne vers la Chine

(ATS) Si les préparatifs se déroulent selon les plans établis, la Swissair ouvrira une ligne régulière entre la Suisse et la République populaire de Chine le 1er avril 1975. Ainsi que l'a confirmé Swissair, un «DC-8» s'enlèvera une fois par semaine à destination de Pékin et de Changhaï dès le printemps prochain.

L'ouverture de la nouvelle liaison entre la Suisse et la Chine a été décidée en novembre de l'année passée, lors de la signature d'un accord relatif aux transports aériens civils entre les deux pays, que le Conseil national a approuvé il y a quelques jours. La question d'un éventuel prolongement de la ligne jusqu'à Tokyo n'a pas encore été réglée.

Trans Euro Nuit et T2

Au lit de Genève à Paris!

Dès le 1er novembre prochain, les voyagers ferroviaires de nuit entre Genève et Paris (et vice versa) offriront une nouveauté intéressante, à l'enseigne de T2. «T» comme... touriste et «2» comme... 2 personnes en 2e classe.

Ainsi se présente la nouvelle voiture-lits, climatisée, 2 personnes par compartiment, accessible avec un billet de 2e classe. Cette voiture circulera dans les horaires suivants: départ de Genève à 23 h. 05, arrivée à Paris (Gare de Lyon) à 7 h. 07, et départ de Paris à 23 h. 05, arrivée à Genève à 7 h. 21.

Cette nouveauté s'inscrit dans le cadre de la campagne TEN «Trans Euro Nuit», entreprise par les principaux réseaux européens, afin de promouvoir les voyages en voitures-lits. Une carte «TEN Abonnement V.L.», délivrée gratuitement, permet de bénéficier d'un voyage gratuit en voiture-lits si le voyageur a effectué 10 voyages par an.

Paris-Valais avec le TAC

Le train Paris-Valais avec le TAC (Paris-Est-St-Maurice), créé au dernier service d'hiver 1973/74, ayant remporté un succès certain, sera reconduit dans les horaires suivants: départ de Paris-Est chaque vendredi (du 10 janvier au 14 mars 1975) à 23 h. 05, arrivée à St-Maurice le samedi à 8 heures, et départ de St-Maurice chaque dimanche (du 12 janvier au 16 mars 1975) à 21 h. 31, arrivée à Paris-Est le lundi à 6 h. 22.

Il s'agit de voitures-lits de 1re et 2e classe, ainsi que de couchettes de 2e classe.

Pour la première fois depuis de nombreuses années

Vers une baisse du trafic aérien de passagers

M. Knut Hammarskjöld, directeur général de l'IATA, a mis en garde les compagnies aériennes contre une trop grande expansion, car selon lui il faut s'attendre dans l'avenir à une baisse du trafic de passagers.

M. Hammarskjöld, qui présentait le rapport annuel de 1973 de l'IATA, a souligné que cette stagnation probable du trafic de passagers, due à l'augmentation des tarifs, se conjuguait avec la hausse sans cesse croissante des coûts. En 1973, les revenus des compagnies aériennes dans le monde ont augmenté de 13,5 %, mais, dans le même temps, les coûts progressaient de 14 %.

Devant cette situation, M. Hammarskjöld fait appel aux gouvernements pour qu'ils aident les transporteurs aériens en défrayant le coût des modifications à apporter aux appareils, afin de réduire le bruit et les émissions de gaz nocifs. Il estime à 2 milliards et demi de dollars le coût de tels travaux pour les 2400 appareils de la première génération des avions à réaction.

CORDIER
GRAND CRU CLASSE
CHATEAU TALBOT
1964
MÉDOC
PRODUCTION D'UN VIGNERON
1964

Les grands vins de Bordeaux des domaines
CORDIER
350 hectares de vignes de grands crus
PRESTIGE ET TRADITION
Agent exclusif pour la Suisse:
PLANTEURS RÉUNIS SA
1002 Lausanne - Tél. 021 20 69 31
St. Julien-Médoc

CHATEAU GRAUD-LAROSE
CHATEAU TALBOT
St. Estèphe-Médoc
CHATEAU MEYNEUX
Sauternes
CHATEAU LAFARIE-PYRAGUEY
St. Emilion
CHATEAU CLOS DES JACOBINS

Tous les «Anciens» de Suisse réunis les 6 et 7 novembre 1974

Journées USAECH-SUVEHOFA

Devant une tradition ou presque, les Journées de l'Union suisse des associations d'anciens élèves d'écoles hôtelières (USAECH) se dérouleront, cette année, les 6 et 7 novembre, à Genève.

Programme résumé

Mercredi 6 novembre:

Après-midi: Arrivée des participants

17.30: Visite de Vin-Union-Genève, à Satigny, commentée par M. Jean Sinard
18.30: Dégustation des vins genevois
19.30: Dîner dans la Salle des Fêtes de Satigny, avec le concours de la Fanfare du Mandement.

Exposé de M. Davidoff: «Le cigare et la gastronomie».

Soirée dansante

Jeudi 7 novembre:

10.00: Départ en autocar pour Rolle
Causerie oenologique de M. Gilbert Hammet, propriétaire des vins Hammel.
Visite des établissements Hammel, à Rolle.

12.00: Visite des différents châteaux de la Côte appartenant aux établissements Hammel, et dégustations.
13.00: Déjeuner accompagné à Vinzel

Prix

Avec logement (chambre single sans supplément): Fr. 150.- par personne.

Sans logement: Fr. 120.- par personne.
Ce forfait «tout compris» englobe le dîner du mercredi soir (avec boissons), le lunch du jeudi (avec boissons), les dégustations,

les transports en car, le logement (dans le cas du forfait avec logement).

Inscriptions

Les inscriptions sont à adresser à:
Michel Tours
11, rue Voltaire
1201 Genève

avant le 15 octobre 1974. Le paiement est à effectuer en même temps au CCP no 12-2048 UBS Genève, en précisant pour le «Compte courant 380.350.00.E - Michel Tours».

Un prix culinaire bien mérité

On se souvient que le traditionnel concours annuel de l'Académie suisse des gastronomes et Club Prosper Montagné a eu lieu au mois de juin dans les cuisines de l'Ecole hôtelière de Lausanne et qu'il avait été remporté de haute lutte par M. Bernard Gthuey, de la Brigade du Restaurant du Château d'Ouchy à Lausanne.

Comme de coutume aussi, les promoteurs de ce concours ont organisé, dans l'établissement où travaille le vainqueur, un grand déjeuner destiné à lui permettre de mettre en valeur la recette couronnée et de la faire apprécier à un plus vaste cercle de connaisseurs. C'est pourquoi les membres du Club Prosper Montagné, divers spécialistes des questions culinaires et la presse avaient été conviés la semaine dernière à déguster un menu qui comprenait, outre une terrine de gibier, les fameuses truites du lac farcies au Salvagnin préparées par Bernard Gthuey et, comme dessert, une autre réussite de ce cuisinier, la tarte dite «Tatin».

Ce fut l'occasion pour M. Fritz Balestra, membre éminent de l'Académie des gastronomes, de saluer M. Siegrist, de Porrentruy, président d'honneur du Club, et de nombreux invités, de rappeler les buts de ce concours culinaire qui est de découvrir de jeunes talents et de nouvelles recettes. Le Concours de 1974 fut un succès et la truite, avec une farce de brochet extrêmement élaborée, se révéla succulente. Elle eut en outre le mérite de montrer qu'une sauce de poisson peut fort bien se faire au vin rouge et que ce n'est pas une hérésie de boire du Salvagnin en mangeant un poisson!

Au dessert, M. Bernard Gthuey, originaire de Semsaes (Fribourg), âgé de 29 ans, fut longuement applaudi et félicité. S'il travaille depuis plus de deux ans au Château d'Ouchy, il a déjà acquis une belle expérience dans des établissements tels que le Vieux-Manoir à Morat, le Suveret à St. Moritz et le Schweizerhof à La Lenzerheide, le tout entrecoupé d'un long stage en Suède. Nous présentons ici à ce jeune chef - l'un des meilleurs chefs actuels - nos plus sincères félicitations.

P.N.

BOUCHARD PÈRE & FILS
CHATEAU 21-BEAUNE
1974

Maison BOUCHARD PÈRE & FILS
Négociants au Chateau 21-BEAUNE
Depuis 1721, propriétaires des domaines
du Chateau de Beaune, 80 hectares
de grands crus et de premiers crus.

BUCHARD FILS S.A.
1093 Lathuys/V.D.
JULES CEX S.A.
1630 Bulle/F.R.
JHERIG VINS
2201 La Chapelle de Fomès/NE
RAPHOZ PÈRE & FILS S.A.
1225 Chene Bourg/GE
RITSCHARD & C° AG
3800 Interlaken/BE
A. RUTISHAUSER & C° AG
8596 Scherzingen/TG
VOSS S.A. 19, Garsenau.
8002 Zurich/ZH

BEAUJOLAIS-VILLAGES
CHATEAU DU SOUY
Appellation Beaujolais-Villages contrôlée
Maison fondéeur L. & J. SOUY en 1819
Eau de documentation et trait sur demande
à nos Concessionnaires - adresse ci-dessus.

055-271855

antwortet auf Fragen nach Porzellan, Glas, Bestecken, Serviergeschirren, Tablett, Servicewagen, Küchenartikeln, Kochgeschirren und Pfannen.

Seit Jahrzehnten statten wir Hotels, Restaurants, Tea Rooms, Kantinen, Spitäler, Kliniken, Heime und Anstalten aus – Sie sehen, wir sind vom Fach!

Doch wir statten nicht nur aus, wir freuen uns, mit Ihnen, Ihrem Küchenchef, Ihrem Architekten Ihre Einrichtung zu planen.

Dazu noch zwei handfeste Vorteile: eine reichhaltige Auswahl vom Besten, was der Markt bietet, und – wichtig für prompte Lieferung! – die sehr grossen Warenlager.

Wir können Auskunft geben!

fäh

Hans Fäh, Glashalle, 8640 Rapperswil

Porzellan, Glas, Bestecke, Serviceartikel, Serviertabletts, Service- und Transportwagen, Küchenartikel, Kochgeschirre, Apparate

Fachgeschäft für Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung

Nehmen Sie über Nummer 055-271855 oder durch untenstehenden Coupon mit uns Kontakt, damit wir Sie umfassend orientieren!

COUPON

Betrieb: _____
Sachbearbeiter: _____
Strasse: _____
PLZ und Ort: _____

Wir wünschen

Orientierung für

- ☐ Planung
☐ Neueinrichtung
☐ Ergänzung



**gezielt
inserieren
ist
besser!**

Inserieren
heisst informieren!
Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in

Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins.

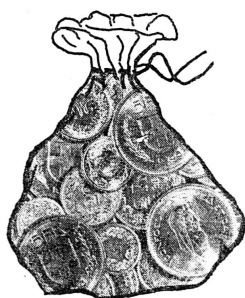
Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

HAMO

Spitzenprodukte für das Gastgewerbe

Schweizer Qualitätserzeugnisse für zufriedene Kunden



**Eine Einsparung,
die notwendig ist...**

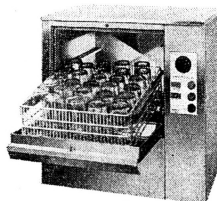
HAMO-Geschirr- und -Gläserpülautomaten sind zuverlässige Helfer im Gastgewerbe, tausendfach bewährt im In- und Ausland dank dem übertrroffenen Wasch- und Spülsystem aller HAMO-Modelle. Wir bauen jede Grösse und Ausführung, genau auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt.

Alle HAMO-Modelle:

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

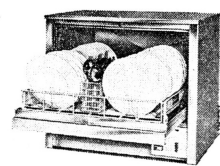
Wussten Sie, dass ...

... wir die Waschsysteme unverändert von
den Labormaschinen – wo bekanntlich
höchste Anforderungen gestellt werden –
übernommen haben?



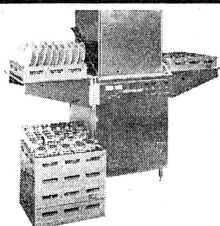
HAMO GS 10 - 15 - 20

Gläserpülautomaten in verschie-
denen Grössen.



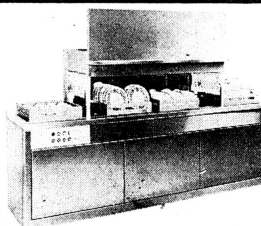
HAMO EXPRESS

Geschirr- und Gläser-Spülauto-
maten kombiniert. Erstaunlich in
der Leistung.



HAMO-TDS 1000

Durchschiebe-Geschirr- oder
-Gläserpülautomat.



HAMO-vwk

Bandaumat für Grossküchen mit
enormer Kapazität.

FABRIKATIONSPROGRAMM

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

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

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

Besuchen Sie uns an der Olma: Halle 2, Stand 262

Komprimiertes Wachstum bei der Howeg

Unter Berücksichtigung aller Unwägbarkeiten attestiert der Verwaltungsrat der Howeg-Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Wirtgewerbe dem abgelaufenen Geschäftsjahr das **Beiwort «erfolgreich»**. Trotz einer in der zweiten Hälfte des Geschäftsjahres eingetretenen Wachstumsverflachung wuchs der Gesamtumsatz um 24,3 Millionen auf 209 Millionen Franken, was einer Steigerung um 13 % (im Vorjahr 21 %) entspricht.

Während das Eigenlagergeschäft um 18,8 Millionen Fr. (13,7 %) ausgedehnt werden konnte, erbrachte das Vertragsgeschäft eine Steigerung um 5,5 Millionen Fr. oder 11 %.

Die einzelnen Sektoren

Getränke

Beim Getränkemarkt (Totalumsatz: 37,95 Millionen Fr.) blieben die verkauften Mengen praktisch auf dem Niveau des Vorjahres stehen, wertmässig resultierte ein Mehrumsatz von 9 %. Vor allem bei den teuren Flaschenweinen war ein Rückgang zu verzeichnen, während die preisgünstigeren Sorten vermehrt Anklang fanden.

Lebensmittel

Die frankennässige stärkste Zunahme erfolgte bei den Lebensmitteln, welche mit 62,95 Millionen Fr. am Gesamtumsatz partizipierten und eine Umsatzsteigerung von 22 % oder 11,4 Millionen Fr. aufwiesen, was in erster Linie auf vorsorgliche Bedarfsdeckung im Hinblick auf steigende Preise zurückzuführen ist. Der Bezug von altpreisigen Waren – vor allem Speiseöl, Reis, Zucker und Teigwaren – brachte den Mitgliedern Einsparungen von einigen Millionen Franken.

Fleisch

Wegen der Schwierigkeiten der Beschaffung vom Import-Nierstückchen, die auch der Inlandmarkt nicht in genügender Menge zu produzieren vermag, resultierte bei der Howeg-Frigo lediglich eine Umsatzzunahme von 5 % auf 38,1 Millionen Fr., während im Vorjahr trotz ähnlicher Beschaffungsprobleme das Wachstum 20 % betragen hatte. Trotz der wegen stark gestiegener Futtermittelimporte entstandenen einheimischen Rindfleischschüsse ist die Versorgung mit Spezialstücken mehr und mehr in Frage gestellt, da mit dem Hinweis auf den Rindfleischberg die Importkontingente noch gekürzt worden sind.

Non-food und Interieur

Mit 9 % Umsatzzunahme vermochte die Non-Food-Abteilung das Vorjahreswachstum von 54 % auf 6,8 Mio Fr. nicht annähernd zu erreichen, was auf die investi-

Howeg-Jahresumsatz 1973/74

Nach Geschäftsarten und Warengruppen	
	Fr.
Vertragslieferanten	53 445 000
Getränke	37 948 000
Lebensmittel	62 949 000
Fleisch	38 115 000
Putzmittel, Papierwaren, Einrichtungen	7 517 000
Textilien, Haushalt	4 693 000
Wust, Emballagen, Diverse	4 395 000
	209 062 000
Nach Bezügergruppen	
Wirt	99 207 000
Hotellerie	60 482 000
Veska	10 165 000
SVaG	1 953 000
Diverse	37 255 000
	209 062 000

tionshemmenden Kreditbeschränkungsmaßnahmen zurückgeführt wird. Dagegen konnte die Howeg Interieur (Textil- und Wohnbedarf) mit 35 % Umsatzwachstum das Vorjahresergebnis fast halten. Dieser Sektor erbrachte einen Umsatz von 4,69 Millionen Fr.

Risikoverteilung

Als bedeutendes Ereignis des abgelaufenen Geschäftsjahres ist die Gründung der Howeg-Holding AG zu werten. Diese verfügt über ein Anfangskapital von 3 Millionen Fr. und soll dereinst Gesellschaften für Gemeinschaftswirtschaften, Datenverarbeitung (auch für Dritte), Beratungsdienste «als Ergänzung der bereits bestehenden Leistungen der Fachverbände» und Lagerkapazität unter ihrem Dach vereinigen. Nach dem Grundsatz der wirtschaftlichen Selbständigkeit jeder zusätzlich angebotenen Dienstleistung soll durch die Tätigkeit der neuen Holding die Risikoaufteilung innerhalb des gesamten Geschäftsbereiches verbessert werden.

Kostenboom

Die Ertragsrechnung 1972/73 steht im Zeichen einer ausgeprägten Kostensteigerung, welcher der Gesamtumsatz nicht ganz zu folgen vermochte. Die Gesamtko-

sten stiegen um 17,07 % auf 23,6 Millionen Fr., der Umsatz um 13,18 %. Trotzdem gelang es, unter Aufrechterhaltung der bisherigen Abschreibungssätze die Gesamtrechnung positiv abzuschliessen. Der konsolidierte Ertrag erreichte die Summe von 29,7 Millionen Fr., was nach Abzug der Gesamtkosten einen Cash-flow von 6,1 (5,8) Millionen Fr. ergibt. Dieser setzt sich aus Abschreibungen im Betrag von 2,7 (2,4) Millionen Fr. und einem Nettoertrag von 3,39 (3,41) Millionen Fr. zusammen. Nach Abzug der Rabatte, Skonti und Treueboni an die Mitglieder verbleibt ein Reingewinn von 936 650 Fr. Zusammen mit dem Gewinnvortrag von rund 80 270 Fr. stehen der Generalversammlung Fr. 1 016 923,92 zur Verfügung, was nach dem Antrag des Verwaltungsrates eine Verzinsung des Anteilschneinkapitals von wiederum 6 % ermöglicht.

Das Bilanzbild

Die Bilanz des 43. Geschäftsjahres schliesst beidseitig mit rund 95 Millionen Fr. ab

Prof. Risch neuer Howeg-Präsident

Die 44. ordentliche Generalversammlung der Howeg hat am letzten Montag im Kongresshaus zu Montreux stattgefunden. Als wichtigstes Traktandum stand die Wahl eines neuen Verwaltungsratspräsidenten auf dem Programm.

In seiner Begrüssung kam der scheidende Präsident, A. H. Widmer auf die Leistungen der Howeg zu sprechen, denn in Zeiten wirtschaftlicher Schwierigkeiten erhöhte Bedeutung zukommen. Nur durch zielstrebige Mitarbeit aller Mitglieder und Mitarbeiter werde es möglich sein, die gesteckten Ziele zu erreichen.

Teuerung in den Griff bekommen

Direktionspräsident Dr. Werner E. Senn leitete in der Folge mit erläuternden Bemerkungen zur Behandlung des Geschäftsberichtes über. Er verwies auf die im letzten Jahr aufgetretenen Probleme in Bezug auf Warenbeschaffung, Preissteigerungen und die restriktive Importpolitik des Bundes. Jedes einzelne Mitglied könne durch geplanten und konzentrierten Einkauf preisgünstiger Artikel die Teuerung etwas in den Griff bekommen. Ferner war zu vernehmen, dass die Howeg zur Deckung ihres Liquiditätsbedarfes im November eine Anleihe von 4,5 Millionen Franken auflegen wird.

Dr. Senn äusserte sich im weiteren über die Tätigkeit der neuen Howeg-Holding und rief die Anwendenden zu machtvoller Verwertung der dritten Überfremdungsinitiative auf. Mit der Hilfe ihrer Einkaufsgenossenschaft werde das Gastgewerbe unter dem Motto «Verdienen kommt von dienen» die Zukunft zu meistern wissen.

Regularien

Nach diskussionsloser Genehmigung von Protokoll, Geschäftsbericht und Rechnung folgte die Versammlung auch den Anträgen ihres Verwaltungsrates bei der Verteilung des Reinertrages und bewilligten Einlagen in die gesetzliche Reserve von 100 000 und in die Spezialreserve von 200 000 Franken, die Verzinsung des Anteilschneinkapitals zu 6 % (0,597 Mio Fr.) und eine Zuweisung an den Personalverein von 9000 Franken. 111 000 Fr. sollen auf neue Rechnung vorgetragen werden.

Ehrenvolle Wahl

Die Versammlung wandte sich sodann dem Traktandum «Wahlen» zu. Der bereits vor Jahresfrist angekündigte Rücktritt von Präsident A. H. Widmer machte vorerst eine Ersatzwahl in den Verwaltungsrat notwendig. In der Person von Professor Dr. Paul Risch, Generaldirektor der Kantonalbank von Bern und ehemaligen Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, stand denn auch ein Kandidat ersten Ranges zur Verfügung, welcher im Hinblick auf das Präsidium vorerst einstimmig in den Verwaltungsrat berufen wurde. Aus der Mitte der Versammlung als Kandidat für das Amt des Verwaltungsratspräsidenten portiert, erklärte Vizepräsident W. Heggin, dass er seine allfällige Wahl nicht annehmen könnte. Somit stand einer ehrenvollen Berufung Prof. Rischs an die Spitze der Howeg nichts mehr im Wege, die denn auch einstimmig erfolgte.

Zusammenarbeit als Ueberlebensstrategie

Gewissermassen die erste Amtshandlung des neuen Präsidenten stellte ein Referat dar, in welchem sich Prof. Risch einleitend mit der veränderten wirtschaftlichen Lage befasste, welche durch Stagnation, Gewinnminderung und Inflations Sorge gekennzeichnet sei. Wenn auch in Bezug auf die kleinen Frequenzrückgänge im

(Vorjahr rund 80 Millionen Fr.). Ein Indiz für den schleppenden Zahlungseingang stellt die Erhöhung der Debitoren um 5,8 Millionen auf 36,3 Millionen Fr. dar. Die Positionen Wertschriften und Beteiligungen nahmen wegen der Gründung der Holding um 3 Millionen auf 3,1 Millionen Fr. zu, das Warenlager um 5,8 Millionen auf 29,5 Millionen Fr., die Mobilien um 1,5 Millionen auf 4,9 Millionen Fr.; während die flüssigen Mittel um 0,4 Millionen auf 0,47 Millionen Fr. und die Liegenschaften um 0,7 Millionen Fr. auf 19,4 Millionen Fr. zurückgingen. Auf der Passivseite der Bilanz ist eine Zunahme der Bankschulden um 5,8 Millionen auf 14,5 Millionen Fr., der Kreditoren um 1,8 Millionen auf 20,6 Millionen Fr. der Obligationenschuld um 5,7 Millionen auf 25,7 Millionen Fr. und des Anteilschneinkapitals einschliesslich offener Reserven um 1,1 Millionen auf 13,6 Millionen Franken zu verzeichnen.

Ueber den Verlauf der Howeg-Generalversammlung orientiert der folgende Beitrag.

Fremdenverkehr, welche in den Massenmedien in «allzu sensationeller Weise hochgespielt» worden seien, noch nicht von einer besorgniserregenden Entwicklung gesprochen werden könne, komme man nicht um die Feststellung herum, dass die besten Jahre hinter uns lägen. Inskünftig werde der wirtschaftliche Existenzkampf härter, auch wenn die verneinte dritte Überfremdungsinitiative abgelehnt werde.

Wahlbedarf

Prof. Risch stellte sodann den Zusammenhang her zwischen Inflation und dem Konsum gastgewerblicher Leistungen. Diese erfahren, da sie der Kategorie «Wahlbedarf» zuzuordnen sind, zuerst Einschränkungen und Abstriche, wodurch das Gastgewerbe wirtschaftlich sehr schnell betroffen» werde. Es sei jedoch ungerecht und zum Teil polemisch, zu behaupten, die bundesrätlichen Massnahmen zur Teuerungsbekämpfung hätten nichts genützt.

Kosten senken durch Kooperation

In dieser erschwerten Situation komme der Maxime der «Erhaltung der Unternehmung», wie sie Prof. Walther schon vor 30 Jahren aufgestellt habe, erneute Aktualität zu. In Zeiten rückläufiger Umsatz müsse alles getan werden, um die Kosten zu drosseln. Dies sei vor allem durch über- und zwischenbetriebliche Zusammenarbeit möglich, deren mannigfaltige Spielarten und Möglichkeiten im «Handbuch der Kooperation in der Hotellerie» des Schweizer Hotelier-Vereins niedergelegt sind. Kooperation ist kein Rettungsanker für fehlerhaft geführte Betriebe; sie kann aber in Zeiten verschärfter Wettbewerbsbedingungen und geschwächter Ertragslage eines der wichtigsten Mittel sein, um leistungsfähige Betriebe auch unter erschwerten Bedingungen am Leben zu erhalten. Dies ist nach Prof. Risch das primäre Ziel in den folgenden Monaten und Jahren.

Die Howeg werde als wichtiges Kooperationsinstrument neue Wege und Ideen der Zusammenarbeit finden, um ihre Mitglieder darin zu unterstützen, auch unter erschwerten Umständen und unter Hochhaltung des Qualitätsstrebens mit aller Hartnäckigkeit und Ausdauer zu überleben.

A. H. Widmer Ehrenmitglied

Nach Schluss der Versammlung erfuh das langjährige Wirken – 17 Jahre allein als Verwaltungsratspräsident – A. H. Widmers durch die Verleihung der Ehrenmitgliedschaft die verdiente Ehrung.

GFK

HR-Investment

Der Dow-Jones-Aktienindex

Aufmerksam verfolgt der Aktionär das tägliche Auf und Ab seiner Wertpapiere. Schliesslich kann und darf es ihm nicht gleichgültig sein, wie sich seine Titel entwickeln. Nun wäre es aber falsch, wollte nur den Kursverlauf seiner Wertpapiere verfolgen, denn meistens kann sich der einzelne Titel der Gesamtrendenz des Marktes nicht entziehen. Wie kann man den Gesamtmarkt überblicken?

Hier hilft der Aktienindex. Ein Aktienindex ist eine Messzahl, die die Schwankungen des durchschnittlichen Kursniveaus der Aktie widerspiegelt. Da die in den Index einbezogenen Wertpapiere als repräsentativ für alle andern gelten, beruht seine Brauchbarkeit weitgehend auf der geschickten Auswahl der Titel.

Grosse Aufmerksamkeit widmen Anleger in aller Welt dem Dow-Jones-Aktienindex. Dieser wurde 1897 von der Verlagsgesellschaft Dow Jones & Co. in New York geschaffen und wird auch heute noch von ihr betreut. Die Indices werden durch Addition der jeweiligen letzten Kurse und anschliessende Teilung der Summe durch einen festen Divisor gewonnen. Seine erstmalige Berechnung bei allerdings nur 12 Aktien ergab einen Schlussstand von 40,94 Punkten. 1920 wurde der Index auf 20 Titel und 1928 nochmals auf 30 Aktien erweitert. 1906 durchbrach der Index zum erstenmal 100 Punkte und 1928 erstmals 300 Punkte. Nach dem grossen Börsenkrach des Jahres 1929 war er wieder bei 41,2 Punkten gelandet. 1956 stieg der Index auf 500 Punkte, 700 Punkte durchbrach er 1961, 900 Punkte im Jahr 1965.

Während Jahren lag die magische Grenze des Dow-Jones-Aktienindex bei 1000 Punkten. Wiederholt hat Wall Street versucht, diese Grenze zu durchbrechen. Anfang 1966 erreichte der Index knapp 1000 Punkte, aber zu mehr reichte es nicht. Am 26. Mai 1970 stürzte der Index gar auf 631 Punkte zurück, um sich dann allerdings innert dreier Tage zu erholen. Am 14. November 1972 war es dann endlich so weit. Zum ersten Male in seiner langen Geschichte hatte der berühmte Index über der Tausendermarke geschlossen, was an der New-Yorker Börse Jubel auslöste.

Im Dow-Jones-Aktienindex sind folgende 30 Aktien enthalten: Allied Chemical Corporation (Chemie), Aluminium Co. of America (Metall und Bergbau), American Can Co. (Verpackung), American Tel. & Tel. Co. (Nachrichtenübermittlung), American Brands (Tabak), Anaconda Company (Metall und Bergbau), Bethlehem Steel (Stahl), Chrysler Corp. (Auto), Du Pont de Nemours (Chemie), Eastman Kodak (Foto, Präzisionsinstrumente), Exxon (Öl), General Electric (elektrische Ausrüstungen), General Foods (Nahrungsmittel), Goodyear Tire & Rubber Co. (Gummi und Reifen), General Motors Corp. (Auto), International Nickel (Metall und Bergbau), International Paper (Papier), Johns Manville Corp. (Baumindustrie), Owens Illinois (Verpackung), Procter & Gamble Co. (Haushaltsprodukte), Sears, Roebuck & Co. (Detailhandel), Swift & Co. (Fleischverpackung), Standard Oil of California (Öl), Texaco Inc. (Öl), Union Carbide (Chemie), United Aircraft (Luftfahrt), US-Steel (Stahl), Westinghouse Electric (elektrische Ausrüstungen) und Woolworth Co. (Detailhandel).

Diese 30 Werte sind repräsentativ für die knapp 1600 Aktien, die an der New York Stock Exchange gehandelt werden. Um ein möglichst genaues Bild der Kursentwicklung zu erhalten, wurden im Laufe der Jahre nur wenige Titel ausgewechselt. Obwohl seither noch zwei weitere bekannte Indizes – der Standard & Poors-Index (425 Industriewerte und gesamthaft 500 Aktien) und der New-York-Stock-Exchange-Index (sämtliche Aktien, die am Big Board gehandelt werden) – bestehen, ist der Dow-Jones-Aktienindex immer noch am populärsten. Sein Auf und Ab wird von Millionen Anlegern täglich mit Argusaugen verfolgt, wobei ganze Theorien um seine Bewegung entwickelt worden sind.

R. L.

Auch kleine Multis

Eine im laufenden Jahr eingeleitete Enquête des Vortages des Schweizerischen Handels- und Industrie-Vereins hat ergeben, dass in der Schweiz neben grossen auch viele kleinere und mittlere Fabrikationsunternehmen stark international ausgerichtet sind und multinationalen Charakter haben. Von den über 500 Firmen, die sich an der Umfrage beteiligten und in der Schweiz weniger als 300 Arbeitskräfte zählen, haben mehr als 10 Prozent eine oder mehrere Tochtergesellschaften im Ausland. In zahlreichen Fällen beschäftigen diese Tochtergesellschaften mehr Personal als das Mutterhaus in der Schweiz.

wf

Wochen-Digest hotel revue

Lage der Geldwirtschaft

Die Schweizerische Nationalbank hat in ihrem letzten Monatsbericht dargelegt, dass sie die Bekämpfung der Teuerung immer noch als Aufgabe erster Dringlichkeit erachtet. Die Teuerung habe sich wieder vermehrt auf das Inland verlagert. Die Geldmenge müsse deshalb weiterhin knapp gehalten werden.

Besondere Schwierigkeiten erwachsen der Nationalbank aus den Finanzierungs-schwierigkeiten der öffentlichen Haushalte. Es könne nicht in Frage kommen, dass die Nationalbank öffentliche Defizite durch inflatorische Geldschöpfung decke. Die Finanzierung habe ausschliesslich über den Geld- und Kapitalmarkt zu erfolgen.

Die Steuerungsmöglichkeiten, die durch den freischwankenden Wechselkurs gegeben werden, sollen von der Nationalbank flexibel angewandt werden, damit abrupte Veränderungen vermieden werden. Strukturelle Bereinigungsprozesse sollen aber nicht aufgehalten und die Auswirkungen des verschärften Wettbewerbs nicht gemildert werden.

Zum Zerfall der Börsenkurse schweizerischer Aktien meint die Nationalbank, es handle sich hier um einen deflationistischen Prozess, welcher eine Verminderung potentieller Liquiditätsreserven von Privaten und Unternehmen bewirke. Wer Aktien von einer Bank bevorzugen lassen möchte, hat dies sicher schon bemerkt.

Besteuerung italienischer Grenzgänger

In Rom ist ein schweizerisch-italienisches Abkommen über die Besteuerung der Grenzgänger unterzeichnet worden. Es sieht vor, dass die italienischen Grenz-gänger nur in der Schweiz besteuert werden und dafür ein Teil ihres Steuerertrages grenznahen italienischen Gemeinden zugeführt wird. Die Kantone Graubünden, Tessin und Wallis haben im Jahr 1974 20 %, 1975 30 % und nachher 40 % der entsprechenden Steuereinnahmen an Italien abzuliefern. Das Abkommen wird auf 1. Januar 1974 rückwirkend in Kraft gesetzt.

PTT-Budget verabschiedet

Der Bundesrat hat das PTT-Budget für 1975 gutgeheissen. Es sieht – dank der Erhöhung der Telefonatzen auf 1. Januar 1975 – einen kleinen Einnahmenüberschuss vor, der aber nur durch eine starke Einschränkung der Investitionen erkauft werden konnte. Insbesondere müssen die PTT-Betriebe bei der Einrichtung neuer Telefonanschlüsse Zurückhaltung üben. Für Ferienhäuser sollen in bestimmten Fällen keine neuen Anschlüsse mehr bewilligt werden. Vor dem Bundesrat liegt im weiteren eine Vorlage für die Erhöhung der Inland-Posttaxen auf den 1. Januar 1976; zuständig sind dafür die eidgenössischen Räte.

R. S.

Firmennachrichten

2900 Tonnen Chips

Die Zweifel Pomy-Chips AG, Spreitenbach, welche am 1. Juli 1965 gegründet wurde, hat im Geschäftsjahr 1973 ihren Bruttoerlös um 20,8 % auf 40 722 Millionen Fr. gesteigert.

Die Tätigkeit der Zweifel Pomy-Chips AG erstreckt sich einerseits auf die Produktion von Chips und andererseits auf den Frischservice (Verkauf von Eigenprodukten wie Chips, Toast und Pop-Corn und Handelsprodukten wie Erdnüssen und Gebäck).

1973 wurden im Fabrikannebau in Spreitenbach 2900 Tonnen Chips produziert, für welche 10 376,3 Tonnen Schweizer Kartoffeln ohne Beihilfe der Alkoholverwaltung verarbeitet wurden.

Die Generalversammlung beschloss, vom Gewinnsaldo von 353 000 Fr. eine Dividende von 8 % auf das AK von 3 Millionen Fr. und eine solche von 12 % auf das PS-Kapital, das vollumfänglich in den Händen der Mitarbeiter ist, auszuschütten.

pd

Wildhauser Sportbahn in neuen Händen

An einer konkursamtlichen Steigerung hat die Sanktgallische Kantonalbank für 540 000 Franken die Wildhauser «Sportbahnen Sonnenseite AG» übernommen. Die 1970 eröffnete Bahn war bereits seit längerer Zeit in finanziellen Schwierigkeiten und hatte erfolglos verschiedene Sanierungsversuche unternommen. Die ehemaligen Bahneigentümer führen den Konkurs hauptsächlich auf die drei vergangenen «schlechten Winter» zurück.

sda

Mit den Augen des Touristen

Der Studienkreis für Tourismus, Starnberg, hat im Rahmen seiner Gemeinschaftsuntersuchung «Ferntourismus» eine sozialpsychologische Studie für das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit zum Thema «Vorstellungen über Urlaubsländer der Dritten Welt bei aktuellen und potentiellen Fernreisenden» erarbeitet. Autor der Studie: Dipl.-Psych. Wolfgang Meyer. Diese Studie wurde soeben in der neuen «Schriftreihe für Tourismusforschung» des StT veröffentlicht.

Mit 240 Intensiv-Interviews wurden Anhaltspunkte für völkpsychologische Informationsprogramme gewonnen, mit denen in Zukunft Fernreisenden auf die Begegnung mit fremden Kulturen vorbereitet werden sollen. Die Studie befasst sich mit den Ländern Ceylon, Kenia, Tansania und Tunesien. Nachfolgend einige Ergebnisse:

Unkenntnis fördert Vorurteile

Insbesondere bei Tansania zeigt sich, dass negative Einstellungen gegenüber einem bestimmten Land in direkter Verbindung mit entsprechenden Vorkenntnissen stehen. Tansania erscheint als Prototyp eines afrikanischen Landes, von dem man wenig weiss und dem man daher eher negative Züge zuschreibt. Da keine klar profilierten Vorstellungen zu diesem Land existieren, kommt es zu einer Reihe von Fehlassoziationen: «Nackte Menschen», «Wüste», «liegt in Zentralafrika» usw. Zur politischen Situation des Landes kann sich ein Drittel der Befragten überhaupt nicht äussern.

Die Einheimischen Tansanias werden stärker als bei den anderen untersuchten Ländern als «misträuslich», «kontakt-scheu», «nicht so gastfreundlich», «rückständig», «ungebildet», «arm» und «primitiv» angesehen. Folgerichtig akzeptiert man bei einem Urlaub in Tansania die Anwesenheit anderer deutscher Touristen mehr, als bei sonst der Fall ist, wobei ein subjektiv vorhandenes Sicherheitsbedürfnis («... man wäre zwischen Wilden ganz allein...») eine Rolle spielt.

Erobert und doch fremd geblieben

Anders beim «Modeland» Tunesien, das übrigens nur noch für potentielle Tunesien-Touristen ein Ferneziel ist: Hier scheint die Anwesenheit deutscher Touristen («Touristenrummel», «Neckermann-Tourismus» usw.) eher gegen dieses Land zu sprechen.

Von Tunesien existiert dagegen ein profiliertes Bild. Es gilt politisch als ein ruhiges, friedliches Land. Der Charakter der einheimischen Bevölkerung wird überwiegend positiv eingeschätzt.

Als Urlaubsland scheint Tunesien in der Vorstellung der Befragten sehr stark auf den Strand- und Erholungsurlaub festgelegt zu sein. Kulturelle Sehenswürdigkeiten werden nur vereinzelt erwähnt.

Hier zeigt sich, dass ein echter Informationsbedarf über den politischen und kulturellen Hintergrund des Landes gegeben ist. Die Untersuchung kommt weiterhin zu dem Ergebnis, dass sich in Tunesien «subjektiv und objektiv am ehesten die Gefahr (zeigt), dass die deutschen Touristen in einem Touristen-Ghetto abgegrenzt und sich von dem übrigen Land abgespalten sehen, was zu Verstärkung gegenseitiger Vorurteile beitragen kann».

Guter, kaufkräftiger Eindruck

Auch in Kenia scheint der Durchschnittstourist (mangels Gelegenheit) diese Ghetto-Situation nur schwer überwinden zu können, um über die auf kommerzielle Kategorien reduzierten «typischen Touristenkontakte» hinauszukommen. Das ist um so bedauerlicher, als man die einheimische Bevölkerung im wesentlichen als «freundlich», «zuvorkommend», «nett» und «kontaktfreudig» zu sehen und zu erleben scheint.

Gastfreundlichkeit der Einheimischen und Fremdartigkeit des Landes werden überdurchschnittlich positiv eingeschätzt. Kenia nimmt im Bewusstsein der deutschen Urlauber als «prototypisches afrikanisches Urlaubsland» eine starke Position ein, sowohl bei erfahrenen als auch bei potentiellen Fernreisenden. Spontanassoziationen stehen einerseits «Tiere» und «Steppe», andererseits das «Meer» und seine Erholungsmöglichkeiten im Vordergrund.

Kenia gilt als «sicheres und selbstbewusstes Land» und die Tatsache, dass es eine Entwicklungsländer ist, scheint eher positive Auswirkungen für den Urlaub zu haben, da seine Kaufkraft in einem solchen Land entsprechend höher angesetzt werden kann.

Beim zweiten Mal Gewissensbisse

Auch in Ceylon «bekommt man viel für sein Geld». Die Attraktivität dieses Landes erscheint den deutschen Touristen jedoch im Vergleich mit den (durch die weite Entfernung bedingten) hohen Reisekosten nicht genügend ausgeprägt zu sein. Zudem wird das Bild, das man sich von Ceylon macht, noch zu stark durch andere asiatische Länder (speziell Indien), die stärker profiliert sind, verdeckt und überlagert.

Bei einer im ganzen wohlwollenden Einstellung gegenüber Ceylon als Urlaubsland glaubt man, dass es mit seiner alten und religiös bestimmten Kultur und seinen Denkmälern besonders gut für «Bildungsurlauber», «Informationsreisen», «Forschungsreisen» usw. geeignet ist. Ein reiner Erholungsurlaub wird eher negativ

Teuerungswelle in Europa – Eine Chance für Südamerika?

Gespräch unseres Korrespondenten A. Weidmann mit dem Verkaufs-Direktor des Buenos Aires-Sheraton Hotels.

Im Juni 1972 eröffnet, ist das Buenos Aires-Sheraton Hotel mit 800 Gästezimmern – 1550 Betten – heute noch das bedeutendste Luxus-Hotel der argentinischen Hauptstadt. In den vergangenen zwanzig Jahren wurde in Buenos Aires kein anderes Hotel dieser Grösse gebaut. Auf Grund seiner zahlreichen Bequemlichkeiten – Schwimmbecken, Tennisplätze, Konferenz-Säle, Snack-Bar, Laden-Galerie und der internationalen Sheraton-Verkaufsorganisation – wird dieses Hotel von den USA-Touristen, welche Argentinien besuchen, bevorzugt.



Amílcar Gonzales Cortés, 38 Jahre alt, ist der aktive Verkaufs-Direktor des Buenos Aires-Sheraton Hotel: Er ist argentinischer Staatsbürger und hat die Sheraton Hotel-Organisation in Boston, USA, gelernt. Entsprechend seinen Ausführungen betrug die durchschnittliche Bettenbesetzung dieses Luxus-Hotels im Jahr 1973 60%. Die bisherigen Resultate lassen für das Jahr 1974 eine noch höhere Bettenbesetzung erwarten.

Wie gross ist der Anteil von Gästen aus den USA in Ihrer Uebernachtungs-Statistik?

Im vergangenen Jahr befanden sich die Gäste aus den USA mit 24% auf dem ersten Platz, es folgten die Gäste aus Argentinien und an dritter Stelle die Gäste aus dem Nachbarland Brasilien. In diesem Jahr verzeichnen wir bis Ende August 24,8% der Gäste aus den USA, auf den ersten Platz haben sich jedoch nun die Gäste aus Argentinien geschoben. Die Amerikaner belegen nun den zweiten und die Brasilianer wie bis anhin den dritten Platz.

Wie erklären Sie diese starke Zunahme der Gäste-Zahl aus dem eigenen Land?

Die anfängliche Skepsis der einheimischen Bevölkerung gegenüber einem neuen Unternehmen im USA-Stil wurde wahrscheinlich mit der Zeit überwunden. Auch die Argentinier lieben den Komfort und sie haben erkannt, dass man in einem mo-

aufgenommen, da man den höheren Preis und die weite Anreise scheut. Ceylon bietet insgesamt ein positives Bild von «Ruhe» und «Stabilität». Ein Viertel der Befragten kann über die politische Situation des Landes keinerlei Auskunft geben. In vielen Fällen weiss man nur, dass die Regierung von einer linken Mehrheit gebildet wird, an deren Spitze eine Frau steht.

Vom Charakter der Einheimischen hat man ein überwiegend positives Bild. Bezüglich sozialer Kontakte zeigten sich allerdings bei denen, die Ceylon bereits einmal besucht haben, negative Eindrücke. Als Gründe dafür werden angegeben: der «grosse Abstand im Lebensstandard», der «Gewissensbisse verursacht» sowie die «Anhänglichkeit» der Einheimischen, deren man sich nur schwer erwehren kann.

In der Untersuchung wird mit Recht festgestellt, dass gerade am Beispiel Ceylons besonders deutlich wird, dass den durchschnittlichen Touristen für eine optimale Ausnutzung der Kontaktchancen in fremden Ländern eine Anleitung fehlt.

Zusammen mit dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit hat sich der Studienkreis für Tourismus die Aufgabe gestellt, in dieser Hinsicht Brücken zu schlagen.

AV/StT

dernen Hotel bequemer lebt. Mit Hilfe der Reisebüros haben wir in den anderen Städten Argentinien ein Package offeriert welches drei Nächte mit 2 Tagen Halbpension, Verbilligungen für Ausflüge, Theaterkarten usw. enthält. Dieses Angebot wird zusehends mehr verkauft.

In Europa beobachtet man gegenwärtig eine Tendenz zu distanzmässiger kürzeren Ferien-Reisen. Ist dieser Trend auch in Südamerika festzustellen?

Nein, die Argentinier reisen nach wie vor gerne nach Europa oder nach den USA. Die Flugzeuge nach anderen Kontinenten sind besser ausgelastet als 1972 und 1973. Der Binnen-Tourismus hat zweifellos zugenommen, aber nicht auf Kosten einer Reduzierung der Auslandsreisen.

Kann man in Argentinien eine Zunahme der Gästezahl aus den USA erwarten?

Europa ist für den USA-Touristen teuer geworden, während die Lebenskosten in Südamerika für den Reisenden mit US-Dollars niedrig sind. Auch unser Tarif – 23 bis 27 US-Dollars für Einzel-

Zurückgehende Uebernachtungen in der Bundesrepublik

Die vielerorts zu hörenden Klagen von deutschen Hoteliers, dass die Sommersaison 1974 im Vergleich zu den letzten Jahren schlecht gewesen sei, wobei insbesondere die Monate Juni und Juli hervorgehoben werden, lässt sich bis heute statistisch noch nicht nachweisen. Es liegen aber die ersten Werte aus der Vorsaison vor (April einschliesslich Juni 1974), die den befürchteten Trend bereits ankündigen.

Um 9% rückläufige Ausländer-Uebernachtungen

Wie das Statistische Bundesamt in Wiesbaden mitteilt, wurden von April bis Juni 1974 insgesamt 57,3 Millionen Uebernachtungen registriert, wovon 53,2 auf Inländer und 4,1 Millionen auf Ausländer entfielen.

Gegenüber dem Vergleichszeitraum des Vorjahres bedeutet dies einen Rückgang bei den Inländer-Uebernachtungen um knapp 1%, während die Ausländer-Uebernachtungen sogar um 9% zurückgegangen sind.

Stärkster Einbruch im Juni 1974

Bei einer Gliederung nach Monaten fällt auf, dass der stärkste Einbruch im Juni vorlag, während im April und Mai die Uebernachtungszahlen noch um 3 bzw. um 4% stiegen, gingen sie im Juni um 7% im Vorjahresvergleich zurück. Damit bestätigt sich anscheinend das von manchen prophezeihte schlechte Ergebnis für die Hochsaison 1974.

Realer Umsatzrückgang

In den ersten sieben Monaten dieses Jahres stiegen die Umsätze im Gastgewerbe insgesamt um 3,9% gegenüber den Monaten Januar bis Juli 1973. Auf das Gaststättengewerbe entfiel ein Zuwachsanteil von 3,3% und auf das Beherbergungsgewerbe von 5,3%.

und 27 bis 31 Dollars für das Doppelzimmer – ist niedriger als der Sheraton-Tarif in den USA, in Asien oder in Europa. Allerdings beträgt der Zuschlag für Service und Steuer hier 28% zur Hotelerrechnung. Mit US-Dollars kann man aber in Argentinien Pelze, Lederwaren, Antiquitäten usw. sehr günstig einkaufen. Auch bei den täglichen Nebenausgaben hat der Dollar weitaus mehr Kaufwert als in den USA. Südamerika hat heute auf dem nordamerikanischen Markt eine Chance, welche leider viel zu wenig ausgenutzt wird. Ein Handicap sind allerdings noch die hohen Flugpreise von den USA nach Südamerika sowie das Fehlen von Charterflügen. Unsere Verkaufsorganisation bemüht sich jetzt, die Incentive-Tours in die Sheraton-Hotels auf dem südlichen Kontinent zu lenken. Diese Möglichkeit wurde bis jetzt kaum ausgenutzt.

Werden auch die Kongresse weiter zunehmen?

Zweifelloos. Bis 1972 konnten in Buenos Aires keine Kongresse von internationaler Bedeutung durchgeführt werden, da das Bettenangebot ungenügend war. Jetzt haben wir jährlich sieben bis acht Kongresse von internationaler oder nationaler Bedeutung. Dabei wird unser Hotel zu 100% besetzt. Wir bieten ausserdem die Konferenz-Räumlichkeiten. Ein internationaler Kongress für Herzkrankheiten und nun ein Kinderärzte-Kongress, die bei uns stattfinden, belegen sämtliche Betten der Luxus- und 1. Klasse-Häuser von Buenos Aires.

Sie sehen also die weitere touristische Entwicklung für Argentinien optimistisch?

Ja, was bis jetzt fehlt, ist die Koordination aller am Fremdenverkehr interessierten Kreise für die Auslandswerbung und noch mehr neue moderne Hotels in-Buenos Aires und in den anderen Städten des Landes. Ausserdem ist es notwendig, die Flugtarife nach Südamerika zu senken.

Gibt es für den Hotelier hier grosse Personalschwierigkeiten?

Im ersten Halbjahr nach der Eröffnung hatten wir Probleme mit der Personalschulung. Die Menschen sind hier aber willig und eignen sich gut für den Hotel-service. Wir haben jetzt 850 Angestellte. Nur drei leitende Direktoren sind Ausländer, alle Angestellten wurden auf dem Platz engagiert; einige davon wurden in anderen Sheraton-Hotels geschult. Natürlich hatten wir bei der Eröffnung des Hauses mehr Fachleute aus den USA, diese wurden jedoch nach und nach durch argentinische Mitarbeiter ersetzt.

A. W. Buenos Aires

Neue fernöstliche Hotelkette

Im Jahr 1963 wurde in Hongkong ein Luxushotel mit 586 Zimmern eröffnet, «The Mandarin», das sich heute zu den zehn besten Hotels in Paris oder «The Connaught» in London. Der rasche Aufstieg zur Spitze wird der im «Mandarin» anzutreffenden Atmosphäre zugeschrieben, einer Mischung von östlicher Gastfreundschaft und westlichem Können und Hang zur Perfektion. Das nur zwanzig Autominuten vom Flughafen entfernt gelegene Hotel im Zentrum des Geschäftsviertels von Hongkong – die Inselkolonie hat über vier Millionen Einwohner – bevorzugt die Beschäftigung ganzer Chinesen-Familien, die ihrer Arbeit nachgehen, als wäre es ihrer eigener Haushalt. Der Erfolg in Hongkong mit einem Fünfsternhotel bewog die Besitzer zur Gründung der Mandarin International Hotels Ltd., die heute bereits das Oriental Hotel in Bangkok führt. Geplant ist ein weiteres «Mandarin» in Jakarta, der Hauptstadt Indonesiens, in Singapur, auf den Philippinen, auf Guam und Hawaii sowie an der amerikanischen Westküste.

Mandarin International gehört seit einigen Monaten der Hotel Representative Inc. (HRI) an, einer Schweizer Holding-Gesellschaft, die heute 101 Luxushotels in aller Welt als Mitglieder zählt. HRI ist seit 1966 auf allen Gebieten der Hotelführung tätig, wie Beratung, Verkauf, Werbung und Reservation. Die Hotel Representative Inc. betreibt Büros in den Vereinigten Staaten, Mexiko, Japan, Südamerika, Südafrika und Europa (London, Paris, Zürich, Amsterdam, Mailand, Kopenhagen und Wiesbaden) sowie seit Juni in Hongkong.

Latinamerika wirbt in Europa

«Cotals» – Corporación turística de America Latina – ist das lateinamerikanische Gegenstück zur ASTA; die bedeutendsten Reisebüros, Hotels und Fluggesellschaften der lateinamerikanischen Staaten sind Mitglieder dieser Organisation. Die leitenden Organisatoren von «Cotals» beschäftigen sich gegenwärtig mit der Vorbereitung einer Propagandatur, welche im Oktober die europäischen Hauptstädte besuchen soll. Mit Pressekonferenzen, Vorträgen und einem Audiovisual soll für den Tourismus nach Lateinamerika geworben werden. Die europäischen Fluggesellschaften, welche regelmässig nach Lateinamerika fliegen, haben eine aktive Unterstützung dieser Aktion zugesagt.

Die Fremdenverkehrsdirektion von Österreich hatte an den letzten drei Jahreskongressen von «Cotals» – in Caracas, Acapulco und Buenos Aires – die Möglichkeit für Österreich zu werben und hat nun zugesagt, im Sinn einer gegenseitigen Förderung des Reiseverkehrs die Aktivität der «Cotals»-Gruppe in Österreich zu unterstützen. So werden in Wien die Reisebüro-Unternehmer zu einer Veranstaltung eingeladen, und in Tirol findet eine «Lateinamerika-Woche» statt.

Dr. Helmut Zolles, Direktor der österreichischen Fremdenverkehrs-Organisation, erklärte in diesem Zusammenhang in einem Interview mit einem argentinischen Journalisten, Österreich sei sehr daran interessiert, den gegenseitigen Reiseverkehr mit lateinamerikanischen Staaten zu fördern. Es sei ein grober Fehler, anzunehmen, nur der Gast aus den USA bringe Dollars nach Österreich. Man erhalte wohl weniger Gäste aus Lateinamerika, es sei aber beachtenswert, dass diese oft aus einer höheren Gesellschaftsschicht kommen, in den besten Hotels absteigen und einen längeren Aufenthalt buchen als der Gast aus den USA. Dr. Helmut Zolles fügte hinzu, eine Erhebung über die durchschnittlichen täglichen Ausgaben eines Gastes aus Amerika in Österreich zeige, dass der Reisende aus Mexiko am meisten Geld ausbe. Der Gast aus den USA folgt erst an siebenter Stelle.

A. W.

Heilbäder krisenbeständiger

Oesterreichs Heilbäder, die über ein entsprechendes Angebot an Heil- und Kur-einrichtungen verfügen und in den letzten Jahren ausserordentliche Anstrengungen bei Modernisierungen und Investitionen gemacht haben, melden ein bisher gutes Sommerergebnis.

Während die meisten unter ihnen ihre Gästefrequenz stabil halten konnten, gelang es anderen während des europaweit kritischen Fremdenverkehrssommers 1974 sogar, ihre Kurgästezahlen zu vergrössern. Damit wird bestätigt, dass der Kuraufenthalt eine eigene Art des Tourismus darstellt und infolge seiner besonderen Motivation von jeweiligen Schwankungen wirtschaftlicher oder emotionaler Art wesentlich unabhängiger ist als der reine Routinetourismus.

Die österreichischen Heilbäder und Kurorte führen dieses zufriedenstellende Ergebnis vor allem auf die infolge der zahlreichen Zivilisationsbeschwerden enorm gestiegene Nachfrage aus Gesundheitsgründen und ihr eigenes, dieser Nachfrage entgegenkommendes Angebot zurück.

Weniger DM-Ausgaben für Auslandsreisen

Im Dienstleistungsverkehr mit dem Ausland, zu dem auch der von der einheimischen Fremdenverkehrswirtschaft besonders aufmerksam verfolgte Reiseverkehr gehört, hat sich die zu Beginn des Jahres 1974 noch sehr ausgeprägte Tendenz zu wachsenden Defiziten in den letzten Monaten kaum noch fortgesetzt. Von Mai bis Juli wurden nach vorläufigen Berechnungen für ausländische Dienstleistungen rund 2,0 Mia DM mehr ausgegeben, als eigene Dienstleistungen für Ausländer erbrachten.

Das war – im Gegensatz zum langjährigen, besonders vom Hotel- und Gaststättengewerbe beklagten Saisonrhythmus – kaum mehr als im vorangegangenen Dreimonatsabschnitt, in dem das Defizit der Dienstleistungsbilanz rund 1,9 Mia DM betragen hatte. Das entsprechende Vorjahresdefizit (Mai bis Juli 1973: 1,8 Mia DM) wurde nur geringfügig überschritten. Dass sich die defizitäre Entwicklung der Dienstleistungsbilanz stark abgeschwächt hat, geht vor allem auf den Reiseverkehr mit dem Ausland zurück. Von Mai bis Juli 1974 wies die Reiseverkehrsbilanz mit 3,6 Mia DM zwar ein grösseres Defizit als im vorangegangenen Dreimonatsabschnitt (2,3 Mia DM) auf; im Vorjahresvergleich ist jedoch der Passivsaldo der Reiseverkehrsbilanz zum erstenmal seit langem nicht mehr gewachsen. Die Ausgaben deutscher Reisender im Ausland sind gegenüber den Monaten Mai bis Juli 1973 um 2% auf 5,5 Mia DM zurückgegangen.

E. S.

Lettre de Londres

Nouvelles bonnes tables dans le Grand-Londres

La situation économique de la Grande-Bretagne peut être calamiteuse et les cours des valeurs boursières comme de la livre peuvent être en pleine dégringolade, mais cela n'empêche pas les bons restaurants de faire d'excellentes affaires et de nouveaux établissements de ce genre d'être créés continuellement. De fait, tout se passe comme si la dégradation de la valeur intrinsèque des signes monétaires poussait ceux qui les détiennent à les dépenser en repas gastronomiques pendant qu'il en est encore temps, car personne, et pas même le fisc le plus rigoureux tel qu'il sévit en Angleterre, ne peut vous enlever ce que vous avez mangé et le plaisant souvenir d'agapes de qualité.

Tous les gastronomes sont d'accord sur ce point qu'un dîner parfait exige non seulement une cuisine raffinée, mais aussi un cadre élégant, si possible dans un site gracieux ou pittoresque, et un service courtis, déferent et efficient. C'est la réalisation de tous ces vœux qui est en train de faire la fortune de la *Waterside Inn* à Bray sur la Tamise. Dernière création des frères Albert et Michel Roux, qui ont déjà fait de leur *Gavroche*, dans Lower Sloane Street, le plus coté des restaurants français de Londres, c'est une ancienne auberge juste au bord de l'eau, dans l'un des plus agrestes paysages de la Tamise, à une quarantaine de kilomètres de la capitale. Elle a été rénoverée avec le goût le plus délicat, et le luxe réside ici dans la méticuleuse attention accordée aux plus petits détails. La cuisine est dirigée par le jeune et talentueux chef Pierre Koffmann, tandis que sa femme, Anne, qui est d'origine genevoise, préside avec grâce au service. Les prix sont raisonnables et sensiblement plus bas qu'au *Gavroche*, qui est (à juste titre) l'un des plus chers de Londres, encore qu'il soit lui-même beaucoup moins dispendieux que les établissements de la même classe à Paris, par exemple.

A Londres même, l'hôtel *Skyline Park Tower*, ouvert assez récemment et dont l'originale tour ronde s'élève au-dessus des frondaisons de Hyde Park, a deux restaurants principaux: l'un français, le *Triannon*, l'autre anglais, le *Henry VIII*. Ce dernier a été construit en style Tudor, avec solives et boiseries apparentes, tandis que le service est fait par des varlets en pourpoint et haut-de-chausses. C'est évidemment surtout un «gimmick» destiné à plaire à la clientèle américaine, mais l'essentiel est que les spécialités, peu nombreuses, mais de choix, sont tout à fait dignes de figurer à la table d'un roi. C'est notamment le cas pour la viande et surtout pour le splendide bœuf écossais, mais aussi pour les homards, conservés vivants au vivier de l'hôtel.

Dans un cadre et à des prix plus modestes, le restaurant de *Marco* à Chelsea, ouvert tout récemment par M. Michael de Marco, vaut également d'être mentionné dans cette brève sélection des nouveaux restaurants londoniens de haute qualité. La cuisine et le service sont ici français; bien que le nom du propriétaire soit d'origine italienne, il est écossais, et il a fait son apprentissage dans de grandes maisons européennes. Le menu est sagement restreint à un certain nombre de plats pour lesquels le maître-queux de céans a un tour de main particulier, et le patron a l'excellente habitude de discuter avec le client, avant le repas, ce qu'il y a de particulièrement bon le jour où il s'y trouve.

L'hôtel *Saint-George*, juste en face de la BBC, à Langham Place, a le double avantage d'avoir son restaurant *The Summit*, au quatorzième étage, d'où l'on a une vue splendide sur la ville, et un nouveau directeur suisse en l'aimable personne de M. P. R. Spittler, de Bienne, qui a su heureusement renouveler la chère offre. On y déguste notamment quelques spécialités bien helvétiques, telles que le *Bündnerfleisch*, le *Geschmeizlet* de Zurich ou les *Röstli*, comme on ne les trouverait pas mieux en Suisse; et les prix, à qualité égale,

le, sont plutôt moins chers qu'en notre pays... Une création toute récente est celle du restaurant *Waltons* (121 Walton Street) par M. Malcolm Livingston qui, en peu de mois, a su rendre extrêmement populaire un restaurant qui n'est pas particulièrement bon marché par la seule qualité et l'originalité de sa cuisine, pour laquelle il s'est assuré le concours d'un excellent chef allemand, M. Ernst Stark. Son salmigondis, ses crêpes au poulet et au ris de veau, ses filets mignons au madère et aux

L'image du tourisme en Israël

Une importante cérémonie, placée sous l'égide du Gouvernement et du Ministère du tourisme, s'est déroulée en Israël et a permis à 173 entreprises touristiques de recevoir des diplômes d'honneur pour s'être distinguées au cours de l'année 1973 en contribuant au développement du tourisme.

Parmi ces 173 entreprises, on note 30 «entreprises éprouvées» et 143 «transporteurs de touristes reconnus». Il s'agit d'agences de voyages, de compagnies de transport, d'hôtels, de boutiques de souvenirs, de bureaux de location de voitures, etc. Cette année, 14 hôtels de la vieille ville de Jérusalem figurent parmi les «diplômés».

Les critères de sélection

La commission publique chargée de désigner les entreprises a pris en considération de nouveaux critères: un service courtis et d'un niveau élevé, l'importance des rentrées en devises étrangères et surtout l'absence de toute plainte à l'encontre de la maison. Le titre d'«entreprise éprouvée» a été décerné à celles dont les rentrées dépassent 1 250 000 dollars.

Au cours de cette manifestation, le ministre du tourisme, M. Moché Kol, a fait état des difficultés qui ont marqué l'année 1973 et qui ont été surtout ressenties dans les hôtels. La crise de l'énergie a entraîné une augmentation des prix du carburant et la situation économique et politique internationale n'a pas favorisé le mouvement touristique. Ces obstacles se sont ajoutés aux conséquences de la Guerre de Kippour, de la guerre d'usure dans le nord du pays, ainsi qu'à la recrudescence des actes terroristes. Autant de facteurs qui ont affecté le mouvement touristique vers Israël qui a accusé une baisse de 16%.

Nullement découragés, les responsables du tourisme en Israël ont pris diverses

Crest Esso Hotels

Crest Hotels Europe, la chaîne internationale d'hôtels basée sur la Grande-Bretagne, a établi un système international de réservations se basant sur les centres de réservations Crest à Londres, Amsterdam et Francfort.

Ces centres ont été spécialement élaborés pour constituer le noyau d'un système de «service intégral» qui mettra en œuvre le concept qui est à la base de Crest Hotels Europe. Les animatrices de ces centres sont des jeunes filles qui ont été formées dans l'hôtellerie et qui ont témoigné de leurs capacités d'organisation dans l'un des hôtels du groupe.

7 pays, 88 établissements

Des plans sont à l'étude pour de nouveaux centres de réservations, l'inauguration des deux prochains étant prévue à l'Esso Hotel de Bordeaux et à l'Esso Hotel de Bologne, en Italie.

Une réponse peut maintenant être donnée immédiatement aux demandes de chambres en Grande-Bretagne et dans sept pays européens, que la demande soit faite par téléphone à un centre de réservations Crest, ou par un hôte d'un Crest Hotel quel qu'il soit, au bureau de réception de son hôtel.

En un peu moins d'un an, la chaîne Crest Hotel est devenue une entreprise internationale importante, se spécialisant dans l'assurance d'un service efficace et attentif aux voyageurs du monde entier. Les Hôtels Crest occupent la 36e place dans la liste des 100 premières chaînes d'hôtels du monde.

On trouve des Crest Hotels dans plus de vingt villes importantes d'Europe et des agences de réservations en Australasie, en Europe, au Japon et aux Etats-Unis. La position stratégique des 88 hôtels de la chaîne Crest assure au voyageur des facilités de première classe en des endroits sélectionnés dans la banlieue de ces villes.

«Service intégral»

Le concept du «service intégral» est simple; dans tout hôtel Crest, les commodités modernes suivantes sont mises à disposition: presse à pantalons, nécessaire permettant au client de préparer lui-même sa

truffes, sa bombe glacée Nesselrode, valent le voyage, ou au moins un large déplacement.

Non loin de là, *The Avocado* (22 Charlwood Street, SW1) est également une réussite depuis qu'il a été repris par M. Peter Andlaw, un grand sportif qui est en même temps un restaurateur de talent. Ici encore, on trouve d'intéressantes spécialités, telles que les *crepelli* à la maison ou le lapin à la Bacchus.

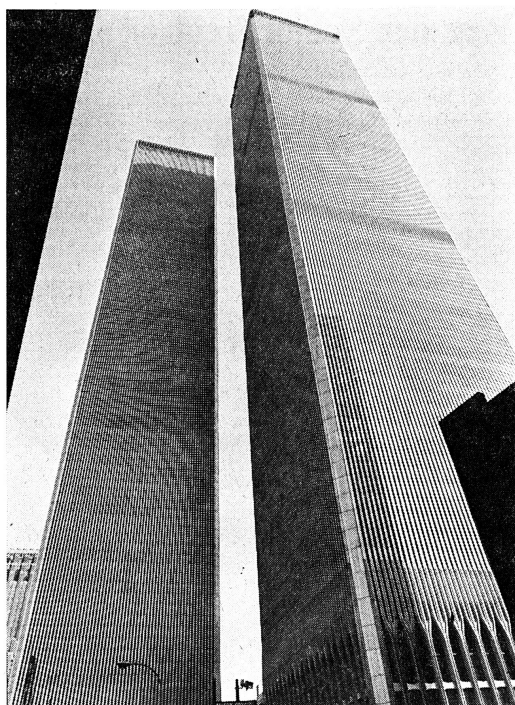
Les restaurants italiens continuent à pululer, et personne n'y trouvera à redire, surtout s'ils sont toujours aussi bons que celui qui a été fondé récemment par MM. Franco et Borzoni sous le nom prometteur d'*Al buon accolto* (58 Fulham Road, SW3). La promesse implicite dans ce titre est tenue: l'accueil est on ne peut plus chaleureux; les plats sont de bonne *cucina casalinga*, soigneusement préparés avec des ingrédients de choix; notons la *faraona di Michelangelo*, que ce grand génie n'a sans doute jamais connue, car il était peu porté sur la bouche: c'est une pintade aux champignons, dans un roux au brandy et à la crème. René Elvin

mesures pour remonter la pente. Un fonds d'urgence a été mis à la disposition des hôteliers et leur permettra de rembourser leurs dettes. Après avoir déploré le fait que les touristes se plaignent de la cherté des services, M. Kol a lancé un appel afin que tous les efforts soient accomplis pour ne pas détruire l'image d'Israël en tant que pays touristique, «une image édifée par la conjugaison de nos forces durant de longues années».

Une hôtellerie qui cherche sa voie

Depuis quelques années, des investisseurs étrangers construisent de grands hôtels des catégories 4 et 5 étoiles, bien que la décision prise par le Ministère du tourisme prévienne également l'implantation d'établissements destinés à la clientèle moyenne. Or, les terrains se faisant rares et les prix exorbitants, les financiers n'ont plus d'intérêt à construire des hôtels de 2 et 3 étoiles. Alors même que le tourisme populaire se développe, notamment le tourisme des jeunes qui a pris une grande ampleur en Israël. Ce problème constitue l'une des préoccupations essentielles des organes touristiques supérieurs. En 1972, on comptait 16 400 chambres dans les hôtels israéliens; ce chiffre a passé à 19 400 cette année. Selon les déclarations de M. Bloch, président de l'Union israélienne de l'hôtellerie, il y aura, en 1974, 11% de touristes de moins qu'en 1972, alors que le nombre des chambres sera de 30% supérieur.

J. Aéliou



Voici le plus haut gratte-ciel du monde dont le sommet culmine à 410 m au-dessus du sol new yorkais. Il abrite 50 000 personnes. Coût: 2 milliards de francs. Promoteur: Centre mondial du commerce. (Comet)

Après une conférence à Rome

Le tourisme et la CEE

(ATS/AFP) La nécessité, pour la communauté européenne, de mettre en œuvre une politique en matière de tourisme, est soulignée dans une résolution finale adoptée à l'unanimité par les participants à la conférence internationale «Le tourisme et la CEE» dont les travaux ont pris fin récemment à Rome.

La conférence qui se réunissait pour la première fois à l'initiative de l'OMT (Organisation mondiale du tourisme) s'engage à conserver le contact et à poursuivre le dialogue avec les institutions communautaires. Elle demande à celles-ci — sans retarder pour autant la réalisation d'une politique régionale commune — d'étudier, de proposer et de mettre en œuvre une politique touristique propre à la CEE. Selon la conférence, une telle politique doit contribuer à une amélioration de l'équilibre régional, au développement du tourisme social, à la protection du touriste et des entreprises touristiques de la communauté et des états associés.

Le chef de l'état italien M. Giovanni Leone, a adressé à la conférence un message dans lequel il affirme que le tourisme peut provoquer «un nouvel élan de fraternité entre les peuples et contribuer à faire connaître et à renforcer les idéaux d'une Europe unie et pacifique».

Dernier rapport de l'OCDE : baisse du tourisme international

(ATS/AFP) La crise du pétrole et la conjoncture économique actuelle sont les principaux facteurs de la diminution sensible du tourisme international enregistrée en 1973 et au cours du premier semestre de 1974, estime le dernier rapport de l'OCDE.

Le rapport indique qu'à la suite du ralentissement de l'activité économique et de la détérioration des balances des paiements, le tourisme international risque de connaître en 1974 et 1975 une certaine stagnation. L'OCDE estime en effet que, malgré les efforts entrepris dans tous les secteurs du tourisme, les mesures récentes prises par les gouvernements dans le domaine fiscal, monétaire et du crédit sont susceptibles d'affecter encore plus défavorablement le tourisme international. Cette tendance est inquiétante, souligne le rapport, d'autant plus que le tourisme joue un rôle croissant dans l'industrie des 21 pays membres de l'OCDE et procure en moyenne 5% de recettes totales en devises.

Pour la 1ère fois, une baisse sur l'Atlantique Nord

L'étude fait d'autre part remarquer qu'au cours des sept premiers mois de 1974, le nombre des passagers transportés par les compagnies membres de l'IATA sur les lignes régulières de l'Atlantique Nord a enregistré, pour la première fois, une baisse de 7% alors qu'il avait augmenté

de 10% pendant la même période de 1973.

L'OCDE remarque toutefois une progression du tourisme national qui tend à compenser la diminution de la demande touristique étrangère.

28 stations, 224 hôtels, 1 produit

L'offre de la Côte d'Azur : l'hiver à forfait

Du 20 septembre 1974 au 20 mars 1975, 28 stations de la Côte d'Azur, des plus célèbres aux plus modestes, présentent aux Suisses leur offre de choc: 3 ou 7 jours d'hiver sous le doux soleil méditerranéen.

Au total, 224 hôtels de toutes catégories, des plus grands palaces aux petits établissements familiaux, ont été sélectionnés pour participer à cette campagne de «séjours forfaitaires». Les prestations proposées comprennent: le logement dans une chambre avec bain ou douche, la demi-pension, deux excursions, une visite de musée, un goûter dans un salon de thé et un repas dans un restaurant sélectionné. Les agences de voyages suisses viennent de lancer cette formule «tout compris», conscientes de son attrait qui incite de nombreux Suisses à faire «un saut sur la Côte» au cours des prochains mois. Cette initiative concertée, fruit d'une collaboration à grande échelle des prestataires touristiques d'une région qui ne baissent pas les bras au cours de la morte saison, est mettre en exergue et à citer en exemple.

Ne serait-ce que parce qu'elle traduit une volonté manifeste d'animer les périodes creuses et un sens aigu de la commercialisation pour assurer, envers et contre tout, une rentabilité optimale des exploitations saisonnières.

France

Un nouveau système d'évaluation des recettes touristiques

(UIOOT) Sous le titre «Essai d'évaluation des recettes touristiques en provenance de l'étranger», le Commissariat général au tourisme français a publié une méthode nouvelle pour calculer les dépenses collectives et individuelles des touristes étrangers, qui repose sur un système d'hypothèses plausibles, mais en grande partie arbitraires.

Les touristes ont été répartis en quatre catégories de dépenses suivant les classes d'hôtels dans lesquels ils logent; chaque catégorie a été dotée d'un coefficient. Les dépenses par jour et par catégorie, par jour et par personne, sont calculées à l'aide du «point», dont la valeur annuelle conditionne l'ensemble de l'opération. Le point représente, exprimé en francs, la dépense moyenne minimale par jour et par personne; il varie d'une année à l'autre, en fonction des facteurs qui déterminent l'augmentation ou la diminution de la dépense touristique quotidienne.

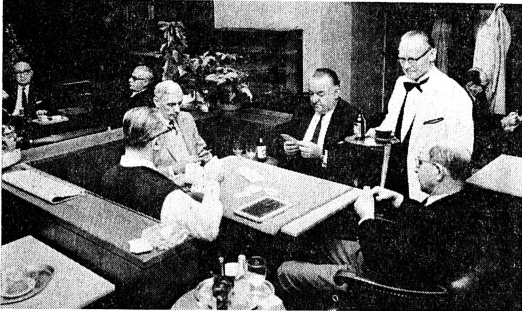


Was den Senior freut

Technische und betriebliche Tips

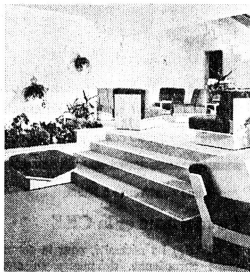
von W. E. Batt, dipl. Ing. SIA, Rothrist

Hotels sind für die Betreuung von Gästen errichtet. Sie sind für alle Gäste da, also für Gäste aller Altersklassen. Sollen wir nun sowohl beim Bau und bei der Einrichtung, als auch bei der Betriebsführung Unterschiede machen, sollen wir differenzieren zwischen jungen, ganz jungen und älteren Gästen? Das ist bestimmt unnötig. Aber wir sollten uns wieder einmal daran erinnern, dass nicht alle Gäste gleich sind. Und dass die Wünsche und Vorstellungen «aller» Gäste unsere Hotels formen sollen. Dass wir also auch die manchmal speziellen Bedürfnisse der Senioren in unser Programm mit einbeziehen. Es braucht oft nur etwas gesunden Menschenverstand, um ganzen Gästegruppen den Aufenthalt noch angenehmer zu gestalten. Heute wollen wir uns nun den Wünschen der Senioren widmen.



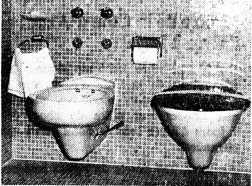
Schwächen des Seniors

Mit zunehmendem Alter werden gewisse Eigenheiten des Menschen immer ausgeprägter. Das werden zwar viele nicht einsehen und auch nicht zugeben. Aber wir sollten bei Hoteleinrichtungen doch darauf Rücksicht nehmen: Der Orientierungssinn lässt nach. Man kann durch klare Wegeführung, durch Wegweiser und Hinweistafeln, durch jeweils andere Farbgebung in den einzelnen Etagen die Übersicht vereinfachen. Im Alter wird man manchmal gehemmter und schüchterner, aber gleichzeitig auch neugieriger. Man möchte den Betrieb sehen und erleben, aber sich selbst doch etwas abseits befinden. Sitzgruppen in Nischen, von denen man z. B. den Hotelhallen-Betrieb überblicken kann, ohne voll



im Blickpunkt zu sein, werden oft bevorzugt.

Die Sehkraft lässt nach. Man liebt mehr Helligkeit, aber ohne Blendwirkung. Überall im Hotel, sowohl im Allgemeinen wie auf den Zimmern und im Speisesaal, sollte bei stärkerem Anteil der älteren Generation die Helligkeit erhöht, die Lampen mit etwas stärkeren Birnen bestückt werden. Krasse Unterschiede zwi-



1 Senioren fühlen sich in der Obhut von älterem Personal besonders wohl, denn dieses hat den «Blick für das Alter» und Verständnis für besondere Wünsche. Junge Angestellte sollten vom Patron vielleicht ab und zu auf die besonderen Bedürfnisse des ergrauten Gastes aufmerksam gemacht werden.

2 Hübsch, aber für unsichere Beine sind vier Stufen ohne Handlauf ein grosses Hindernis, und sehr seniorenenfreundlich sind die Sitzmöbel auf dem Podest auch nicht.



3 Armbeugen rückwärts hoch. Für gesunde Glieder eine beschwerliche Übung, für rheumatische eine Tortur.

4 Ist es möglich, in solchen Betten bequem zu sitzen und dabei noch genügend Leselicht zu haben? Sind allenfalls genügend Kissen vorhanden, um sie sich in den Rücken zu stopfen?

5 Die an sich schöne Sitzgruppe weist aus der Seniorensicht erhebliche Mängel auf. Nur bei ganz vereinzelter Sitzten kann man sich auf eine Armlehne stützen. Der Rücken findet zu wenig Halt. Wer ein etwas steifes Bein (und einen Stock) von sich strecken muss, versperrt den Zugang oder muss die entferntesten Sitze aufsuchen. Die Abstellfläche ist nur sehr beschränkt in bequemer Reichweite.



gen der Einstellung und der Verhaltensweise Rückschlüsse bei der Einrichtung, bei der Möblierung und bei baulichen Massnahmen ziehen. Es ist doch so einfach, kleine Vorkehrungen zu treffen, die dann den Senioren so viel bedeuten können.

Die kleinen Hilfen

Eingang, Réception

Ausstentreppe sollten sicher sein, immer gut zu begehen, und auch hier sind Handläufe zu empfehlen. Türschliesser verhindern das Offenstehen von Türen, was besonders in der kühlen Jahreszeit vorteilhaft ist. Aber sie dürfen nicht zu hart eingestellt sein, sie müssen ein leichtes Öffnen erlauben. Vollglastüren sollten irgendwie bezeichnet sein, damit sie auch von weniger gut sehenden Leuten als Türen erkannt werden können.

An der Réception sollte man sich besonders auf die Gewohnheiten älterer Personen einstellen, sollte nie die Geduld verlieren. Denn hier befindet sich doch auch die Hotel-Auskunfts- und Informationsstelle. Informationen sind wichtig, sie werden oft eingeholt – und leider auch oft schnell wieder vergessen. Aber immer wieder gibt es doch so viel zu fragen, sich zu erkundigen. Wenn die Auskunft gut eingepflegt ist, kann hier ein grosser Teil der Betreuung älterer Gäste abgewickelt werden. Wenn man kleinere Hilfen oder Handreichungen wünscht, wenn man Stöcke oder andere Gehhilfen benötigt,



6 Dabei wird der Apparat im Zimmer demjenigen im Gemeinschaftsraum vorgezogen. Also zumindest einige Anschlüsse vorsehen für Mietapparate.

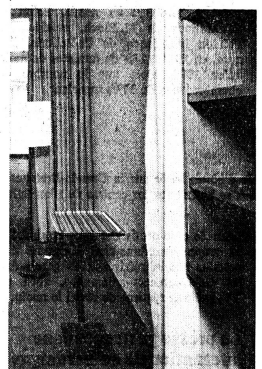
Vom Sitzkomfort hat man andere Vorstellungen als die Jugend. Die Sitzhöhe sollte nicht zu tief liegen, das gleiche gilt auch für Betten und für das WC. 47–50 cm werden als angenehm empfunden. Und zum Aufstehen werden Seitenlehnen bevorzugt. Aber solche, auf die man sich auch stützen kann, die also stabil sind und weit genug nach vorne stehen! Sehr bequem findet man übrigens Ohrensessel.

Schwimmbäder sind nicht so sehr «in».

Die Treppenstufen werden am besten als Blockstufen ausgebildet, also ohne überstehende Trittplatten. Ein normales Stiegsverhältnis reicht aus. Wendeltreppen allerdings sind nicht beliebt, weil die Steigungen innen und aussen so unterschiedlich sind.

Treppengeländer sind sehr wichtig. Sie sollten an beiden Seiten der Treppe vorhanden sein. Hierbei ist darauf zu achten, dass man sich daran wirklich festhalten und stützen kann. Fingerschluss ist erforderlich! Dekorative grosse Bretter, Balken, Seile oder Glaskonstruktionen eignen sich selten.

Sind Ihre Liftanlagen sicher? Halten sie



Wenn man sie benutzen soll, sind Hilfen zum Hineingehen und Heraussteigen sehr erwünscht. Auch seitliche Sitzflächen zum In-Wasser-Sitzen kommen gut an. Als Wassertemperatur wünscht man sich ungefähr 30 Grad Celsius.

Freizeitbeschäftigung ist wichtig, denn man kann ja nicht mehr so viel wandern und Sport treiben. Also beschäftigt man sich gerne im und ums Haus. Aber wenn nur Jasskarten und Schach aufliegen, ist das auf die Dauer mager. Wie wäre es mit Puzzle-Spielen, mit Rätselzeitungen, mit Büchern und Heften verschiedener Art? Lektüre gibt es auch mit grosser Schrift, worauf sehr zu achten ist. Und solche mit vielen Bildern wird gerne gelesen. Wenn einmal viele Senioren zusammen im Hotel sind, könnten spezielle Anregungen für die Freizeit begeistert aufgenommen werden. Man ist dankbar, wenn man sich um einen kümmert.

6 Diese Möbel dürften dem Senior gefallen. Sie sind gut zugänglich arrangiert, haben richtige Sitzhöhe und Armlehnen, gute Rückenstütze und sind leicht verstellbar. Die Abstellfläche befindet sich dort, wo sie am besten dient. Hier hätte man lediglich mit Stehlampen vielleicht eine noch bessere Lösung finden können.

7 Auch Bar und Snack können Senioren-Appeal haben ...

8 ... oder nicht. Möglicherweise sagen es die Umsatzzahlen deutlich.

9 Bequem zugängliche Regale und ein frühstücksgerecht zum Bett schiebbarer Tabletisch sind für ältere Menschen Wohltaten.

10 Anglicanismen sind nur für die Nachkriegsgeneration eine Selbstverständlichkeit. Würde es nicht dazu beitragen, bei älteren Leuten Hemmungen im Restaurant abzubauen oder gar nicht aufkommen zu lassen, wenn Deutsch vor Englisch stünde? Rührt nicht gar ein Teil der Ueberfremdungsangst bei der älteren Generation von da her?

11 Für grosschriftige Anschlässe sind abgenutzte Augen dankbar.



10 Verkehrsflächen, Treppen

Die Verkehrswege im Hotel sind schon sonst Gefahrenquellen. Für ältere Menschen sind die Unfallgefahren noch mehr gegeben. Man achte also auf die Rutschsicherheit aller Wege, auf aufgelegte Teppiche, deren Kanten; in die Wegeführung hineinragende Möbelstücke oder Mauerecken, Heizkörper, Fenstersimse usw. Ein Problem besonderer Art sind die Treppen. Dass Differenzstufen in einem Raum oder zwischen zwei Zimmern immer unglücklich sind, wissen wir ja. Alle Kanten sollten immer deutlich sichtbar sein, durch farbliche Abhebung und bei Nacht durch gute Ausleuchtung. Ein gleichmässiges Licht ohne starke Helligkeitskontraste ist überhaupt für Flure und vor allem für Treppen zu beachten. Auch tagsüber sollte alles hell genug sein, durch Fenster erhellt oder aber beleuchtet.

wirklich bodeneben? Gibt es keine Stolperschwelle oder Stolpermatte? Und kann man in Ruhe aus- und einsteigen? In der Liftkabine sind zudem Haltestangen und eine Sitzbank gerne gesehen.

Das Gästezimmer

Der Senior braucht im Zimmer keine andere Einrichtung, sofern man auch hier das bereits Gesagte berücksichtigt: Vor



allem gute, nicht zu tiefe Sitzgelegenheiten mit Lehnen, das Bett darf ebenfalls nicht zu tief sein. Lautstärkeregler am Radio, alles möglichst in Reichhöhe unterbringen, nichts ganz weit unten, nichts zu weit oben.

Das Bett sollte leicht verstellbar sein, damit entweder der Kopfteil oder das Fussende hochgestellt werden kann. Das Sitzen im Bett sollte bequem möglich sein (keine Zierleisten, Tablare usw. im Rücken). Im Zimmer sollte sich eine zusätzliche Wolldecke befinden, da ältere Leute mehr Wärme brauchen.

Man muss zudem damit rechnen, dass ältere Ehepaare öfter getrenntes Schlafen gewohnt sind. Also sollte zumindest eine getrennte Bettenstellung im Raum ermöglicht werden können. Und falls das Zimmer kein Privat-WC besitzt, ist ein Nachtopf oft wünschenswert.

Uebrigens frühstückt der Senior gerne im Zimmer oder auf dem Balkon. Möglichst sogar so sitzend, dass er beim Essen noch die Umgebung beobachten kann. Ermöglicht dies die Einrichtung Ihrer Gästezimmer? Dass ein Telefon im Zimmer oft hochwillkommen ist, dürfte bekannt sein. Aber die Benutzungsanweisung muss klar abgefasst sein; denn daheim hat man stets Direktanschluss, ohne besondere Vorurteile. Und die Unterschiede müssen erklärt werden.

Das Badezimmer

Hier ist Sicherheit besonders wichtig. Dass Duschen und Badewannenböden rutschsicher sein müssen, ist bekannt. Haltegriffe erleichtern das Aufstehen (auch vom WC), sie dürfen auf keinen Fall fehlen. Ein kleiner Schemel hilft beim Einstieg in die Badewanne. In der Dusche sollte sich der Senior ebenfalls an einem festen Griff halten können. Noch besser ist eine Sitzgelegenheit. Thermostatische Mischbatterien bieten grosse Vorteile, besonders bei wechselndem Wasserdruck im Hause. Die Warmwasserleitung sollte zudem nicht zu heisses Wasser führen, 40-45 Grad Celsius sind völlig ausreichend. Verstellbare Duschköpfe, die man auch abnehmen und tieferstellen kann, sind festen Köpfen vorzuziehen. Armaturen, Handtücher, Waschtütschen und auch das Toilettenpapier sollten in Griffhöhe platziert sein. Ungenügendes Licht im Badezimmer ist immer unangenehm, für Senioren ist das sogar lebensbedrohlich.

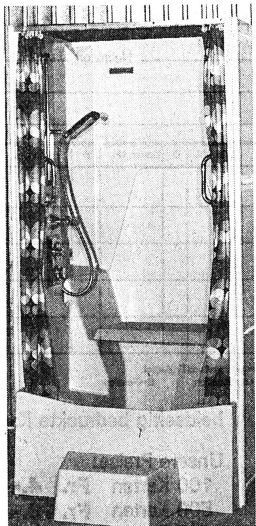
Die Verpflegung

Das Essen nimmt im Leben älterer Menschen eine zentrale Stellung ein. Man interessiert sich schon lange vorher, was es wohl gebe. Es ist daher zu empfehlen, die Menikarte möglichst frühzeitig auszuhängen, denn Vorfreude ist die schönste Freude. Aber die Karte muss lesbar sein, in grosser Schrift, also keine verschmierten, unscharfen Abzüge.

Besteck und Geschirr sollten auch für schwächere, vielleicht schon etwas zitternde Hände geeignet sein. Und die Servietten dürfen ruhig sehr gross sein. Eine Klammer würde oft als Aufmerksamkeit geschätzt. Zum Essen erscheint der Senior sehr pünktlich, zumeist zum frühest angegebenen Zeitpunkt oder noch eher. Sitzgruppen in der Nähe des Zuganges zum

Speisesaal sind als Warteplätze sehr beliebt. Es sind also schon einige Gesichtspunkte zu berücksichtigen, wenn man Senioren entgegenkommen will. Aber die meisten Massnahmen hätten aus anderen Gründen wohl auch ergriffen werden müssen, aus der Sorge für Sicherheit, für Lärmschutz, für weitere Leistungen am Gast.

Duschen mit allen Bequemlichkeiten



Die Firma Pecador SA in 1023 Crissier hat eine spezielle Duschkabine für ältere und behinderte Leute entwickelt. Sie weist folgende Vorteile auf:

- zwei starke Handgriffe und ein gleitsicherer, demontierbarer Tritt erleichtern den Einstieg
- Aufklappbarer Sitz erlaubt sitzend ein Duschvolldbad
- Vollautomatischer thermischer Wasser-mischer
- Verstellbare Handbrause oder Voll-dusche
- Armlehnen mit gleitsicherer Handauflage
- 4 regulierbare, seitlich angebrachte Duschköpfe (rechts hinter dem Vorhang montiert) ergeben eine dichte, gleichmässige Wasserstrahlwand. Aerztlichen Grundsätzen entsprechend, wechselt die gewünschte Wassertemperatur immer von unten nach oben.
- Mit dem Ueberlaufrohr ist ein Auffüllen des Bodenbeckens für Fussbäder möglich. Zwei seitliche Fussauflagen erlauben bequemes Fusswaschen und die Benützung als Bidet.

Der Preis liegt zwischen Fr. 2395.- bis zirka 3200.-, je nach Ausstattung.

deckung an die Wand stösst, verhindert ein hochgestellter Rand, der oft mit Wandplatten oder mit einer Aufschraubzarge überdeckt wird, das Verschmutzen der Wand hinter dem Apparat.

Die Küchenwände dienen als willkommene Stützkonstruktionen der Befestigung der Apparate und dem Verlegen der sanitären und elektrischen Leitungen. Nicht selten werden sogar zusätzliche Wände im freien Küchenraum für die Installation der Apparate erstellt.

Reinigungsprobleme

Auf Sockeln montierte und mit einem dichten Wandanschluss versehene Einrichtungen lassen sich äusserlich leicht reinigen. Die sichtbaren Teile sind gut zugänglich, die nicht zugänglichen Teile, das heisst die Wand hinter dem Apparat und die Oberseite des Sockels, sind nicht sichtbar. Der sich hier im Laufe der Zeit ablagernde Schmutz kann leicht zu einer Brutstätte der Ungeziefer werden.

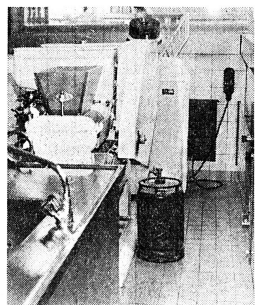
Bei einer Aufstellung auf Füssen ist der Boden unter dem Apparat leichter sauber zu halten, sofern die Füsse genügend

hoch sind und nicht zu nahe an der Wand stehen. Ungelöst bleibt auch hier das Problem der Reinigung der Wand hinter dem Apparat. Dies gilt auch für Apparate, die auf Konsolen montiert sind.

Schwierigkeiten beim Auswechseln

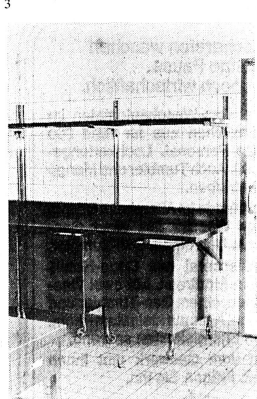
Beim festen Einbau der Kücheneinrichtungen stellt sich im weiteren die Frage der einfachen Auswechselbarkeit. Der Ersatz defekter oder überalterter Apparate oder die Umstellung der Einrichtungen bei veränderten Betriebsaufgaben ist stets mit grossen Umtrieben und hohen Kosten baulicher und installationstechnischer Natur verbunden. Die neuen Geräte weisen häufig andere Abmessungen auf. Ihre sanitären und elektrischen Anschlüsse liegen selten am gleichen Ort, defekte Wandplatten sind im gleichen Farbton meistens nicht mehr zu beschaffen. Den Vor- und Rücksprüngen des Mauerwerks angepasste Abdeckungen lassen sich, obwohl vielfach noch in gutem Zustand, am neuen Standort nur in Ausnahmefällen verwenden.

Diese Unzulänglichkeiten der heutigen Kücheneinrichtungen werden der Schweizer Normen-Kommission für kollektive Haushalte seit Jahren immer wieder gemeldet. Nachdem die mit der Gastro-Norm verbundenen Arbeiten abgeschlossen sind, hat sich die Normen-Kommission entschlossen, Richtlinien auszuarbeiten über den Bau, die Aufstellung und die Installation von Grosskücheneinrichtungen. Mit ihnen soll eine einfachere, von



3 Wandtisch auf Konsolen. Darunter Wagen für Normschalen und andere Behälter.

- 4 Reinigungseinheit, bestehend aus:
 - Auszug mit Klapprost und Randspülung
 - Mischbatterie mit Schwenkrohr
 - Seifenspender
 - Handtuchspender
 - Behälter für gebrauchte Handtücher
 - Schlächthaspel



Parkplatz-Sorgen?

Wenn's bei der Parkplatznot nur am Platz fehlt, kann die Electric AG, Riffelstr. 25, 8045 Zürich, helfen mit dem Space-O-Matic-System. Einfachheit ist der Schlüsselfaktor dieses Parkiersystems. Die Basiseinheit ist eine einfache Stahlstruktur - 2,60 m breit für Amerikanerwagen, 2,30 m breit für europäische Wagen - auf welcher der Wagen mittels einer elektrohydraulischen Rampe emporgehoben wird und so noch einen Parkplatz unter sich frei lässt. Alles was es zum Funktionieren braucht ist ein flacher, harter Standplatz, eine elektrische Antriebseinheit und, falls unter Dach aufgestellt, eine Deckenhöhe von minimum 3,40 m. Die Anlagen können also sowohl im Innern von Gebäuden wie auch im Freien aufgestellt werden, sind folglich absolut wetterunempfindlich. Die Einheiten können wenige Stunden nach Lieferung installiert und in Betrieb genommen werden. Der «Space-O-Matic» hebt einen Wagen sanft in die Höhe, stellt ihn dort ab und sichert ihn am Platz, und alles das nimmt nur 15 Sekunden in Anspruch. Ein zweiter Wagen kann dann darunter gefahren werden. Die Anlage ist

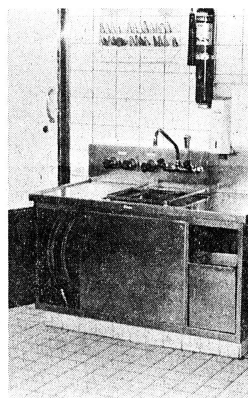
so gesichert, dass der obere Wagen nicht heruntergelassen werden kann, solange der untere Parkplatz besetzt ist. Die Anlage ist SUVA-geprüft und zugelassen. Die Kosten sollen im Vergleich zu jedem anderen Parkierungssystem sehr günstig sein.

Alleswärmer

Der Teller-, Kaffee-, Essen-Alleswärmer von Kisag, Bellach. Sieben Stunden lang ohne Unterbruch. Bei Wind und Wetter,



im Garten, auf dem Balkon und auf der Terrasse. Denn er wärmt ohne Kerzen oder Strom - nur mit Gas. Nur anzünden - und er wärmt was warm sein muss.



der Anpassung an örtliche Gegebenheiten unabhängige Art der Aufstellung und Installation der Einrichtungen angestrebt werden. Sie sollten ein leichteres Auswechseln der einzelnen Geräte erlauben und ein den heutigen hygienischen Anforderungen entsprechendes Sauberhalten ermöglichen.

Richtlinien

sind für folgende Bereiche vorgesehen:

1. Montagearten
2. Installationsarten
3. Anordnungsmöglichkeiten
4. Moduläre äussere Abmessungen
5. Elektrische, sanitäre und heizungstechnische Anschlüsse

Es wird sich erst im Laufe der Bearbeitung zeigen, ob mit diesen Bereichen der gesamte Problembereich erfasst wird oder erweitert werden muss. Die Normen-Kommission hat vorgesehen, vorerst Entwürfe auszuarbeiten, die sie, analog dem seinerzeitigen Vorgehen bei der Gastro-Norm, den Herstellern zur Vernehmlassung unterbreiten wird.

Mögliche Lösungen illustrieren die nebenstehenden Bilder. Sie stammen aus der Küche des anfangs dieses Jahres eröffneten neuen Wirtschaftsgebäudes der Psychiatrischen Universitätsklinik Bern. Besonderer Wert wurde hier auf die gute Zugänglichkeit für die Reinigung gelegt.

Kurt Heinzelmann,
Schweizer Normen-Kommission,
Ottikerstrasse 59, 8033 Zürich

Kalkulationsschema für Hallenbäder

Vom Betriebswirtschaftlichen Ausschuss der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e. V., 43 Essen 1, Porschekezel 4, Telefon 0201/232302, wurde in Zusammenarbeit mit der Grundlagen- und Entwicklungsabteilung des Vereins zur Förderung des Hotel- und Gaststättengewerbes e. V., 4 Düsseldorf, Adlerstrasse 32-36 ein Kalkulationsschema für Hotel-Hallenbäder mit Sauna, Massage- und Trainingsräumen erarbeitet.

Dieses Kalkulationsschema nebst umfangreichen Erläuterungen ist für die Hotellerie ein wertvolles Hilfsmittel bei der Entscheidung, ob dem Neubau eines Hotels ein Hallenbad zugeordnet werden soll bzw. ob die Wirtschaftlichkeit eines bestehenden Hotels durch den Zubau eines Hallenbades gesteigert werden kann. Zu beziehen ist diese Schrift von den oben genannten Institutionen zum Preis von 10 DM, zuzüglich Porto.



Der neue Dekor RUSTICA 1704 auf Hotel-Hartporzellan von Eschenbach

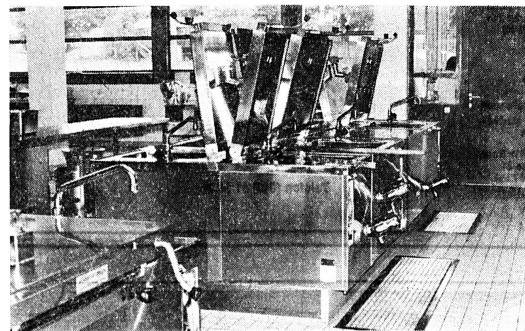
Bestecke
Hotelporzellane
Küchenbatterien
Kleinschüsseln
Tafelgeräte
Hotelgläser
Kleinschüsseln
Servierwagen



Sternegg AG
8001 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91
Laden + Ausstellung
8002 Zürich
Manessestrasse 10
Tel. (01) 39 32 88

Neue Aufgaben für die Normen-Kommission

Richtlinien über den Bau, die Aufstellung und die Installation von Grosskücheneinrichtungen



Grosskücheneinrichtungen werden meist in parallel oder senkrecht zueinander stehenden Gruppen von Kochapparaten, Küchenmaschinen und Arbeitstischen angeordnet, wobei eine Gruppe aus gleichartigen oder verschiedenartigen Geräten bestehen kann. Die Gruppen stehen entweder entlang den Wänden oder frei im Raum. Sie sind auf Sockeln montiert, stehen auf Füssen oder sind mit Konsolen oder an der Wand befestigt. Wo ihre Ab-

1 Frei im Raum stehende Kochgruppen und Arbeitstische.

2 Ausreichender Putzabstand bei den an den Wänden platzierten Küchenmaschinen und Arbeitstischen.





In guter Gesellschaft mit Gas

Gaswäschereien waschen
ohne Pause.
Und erst noch wirtschaftlich.

Oben: Die drei Gas-Waschautomaten im Spital Wattwil reichen aus für rund 200 Betten und das Personal. Lochkartengesteuert. Rationell. Auch Tumbler und Mänge sind mit Gas betrieben.

Links: Die Gas-Mange im Altersheim Bifang, Wohlen. Bügelt Wäsche aus einer Gas-Waschmaschine. Und einem Gas-Tumbler.

Unten: Die Wäscherei des Coop-Hotels «Bon Accueil» in Montreux. Mit zwei Gas-Waschmaschinen, einem Gas-Tumbler und einer Gas-Mange. Alles auf kleinstem Raum. Rationell – und Energiekosten sparend.

Der Spezialist vom Gaswerk gibt Ihnen gerne Auskunft. Fragen Sie ihn.



die saubere, begehrte Energie

COLOR LABOR S.A.

Ihr Partner für Facharbeiten

**Profitieren Sie von unserem
«Know How»
als spezialisiertes Fachlabor**

Erfahrung – Qualität – Top Service

Cibachrome CCT

CCT + CCP ist ein Positiv-Positiv-Verfahren (kein Internegativ), unübertroffen in Farbbrillanz, Schärfe, Lichtbeständigkeit

Für Profi-Ansprüche mit dem
breiten Applikationsbereich

Color Labor Full Service

- Grossvergrößerungen ● Multiprint ●
Schriften ● Photosatz ● Rotation ●
Dekorationsvergrößerungen ● Aufziehen ●
Reproduktionen usw.

Dias aus aller Welt zu Ihrer Auswahl

Coupon

- ☐ senden Sie Dokumentation Ciba
☐ senden Sie Ihren Preiskatalog
☐ nehmen Sie mit uns Kontakt auf

Firma

Sachbearbeiter

Adresse

Telephon

Color Labor SA, Jegenstorf, 031 96 12 12

Zielgruppe Gross- verbraucher: Hotel- Revue.

denn:

1. 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumentengeschäften, 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



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 Brunn

Telefon (043) 31 14 41.



Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093

Le Grand Hôtel MGM de Las Vegas

La plus grande superproduction hôtelière du monde

Las Vegas, ville du Nevada, est un centre touristique qu'on ne présente plus. La capitale mondiale du jeu, excentrique et insolite à souhait, est devenue la Mecque du divertissement «à l'américaine», un véritable «Dysneyland» à l'usage de ces grands gosses que sont tous les citoyens du Nouveau Monde. Mais Las Vegas se proclame aussi la capitale de l'accueil; en y construisant le plus grand et le plus luxueux complexe «hôtel-casino» du monde, la Metro-Goldwyn-Mayer (MGM) vient de jeter un défi à Hollywood.

Las Vegas, Flamingo Road. C'est dans cette rue, qui représente déjà tout un programme, que la puissante firme cinématographique, symbolisée par son lion rugissant, vient d'ériger son propre hôtel: le

conçu pour y vivre, si possible dans *the Hollywood life style*. Cela, c'est le prospectus que le proclame, précisant encore que chacune des 2100 chambres is *devoted to glamour*.

Quant au casino MGM, il peut accueillir 2200 personnes à la fois; son équipement dépasse tout ce que l'on peut imaginer: c'est un «Las Vegas dans Las Vegas», doté de tous les jeux en vogue, dont 1000 *slot machines*, une industrie qui a acquis ses lettres de noblesse dans l'économie américaine.

A sane mind in a healthy body

Si le MGM possède toute la thérapeutique nécessaire pour assurer la santé morale de ses milliers d'hôtes (l'interprétation de cette phrase, comme dans tous les films «ins» du moment, est laissée au bon sens du public), il n'est pas en reste pour leur offrir une gamme folle de remontrants, reconstituants, revivifiants et autres systèmes «up to date» de régénération physique.

Le Grand Hôtel MGM, à Las Vegas, une fantaisie à la Cecil B. DeMille qui a coûté la baguette de 100 millions de dollars.



Le Grand Hôtel MGM possède 2100 chambres et suites, dont voici un exemple. On nous assure qu'il y en a d'autres, moins conventionnelles, avec lits circulaires, miroirs au plafond, etc.

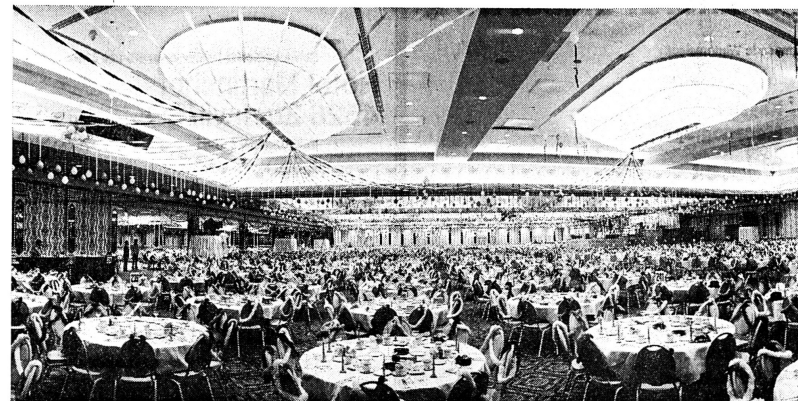
préférée se reconvertir dans l'hôtellerie plutôt que dans la bande dessinée.)

350 cuisiniers pour 20 000 repas par jour

Le Grand Hôtel MGM détient évidemment quelques records du monde plutôt singuliers que seuls des chiffres peuvent illustrer d'une manière explicite. Nous vous ferons grâce des mètres carrés de tapis et de tapisserie, ainsi que des kilomètres de câbles électriques qui, mis bout à bout, relieraient Las Vegas à Détroit.

Quelque 200 000 ampoules électriques brillent dans ce palais contemporain des mille et une nuits; avec l'électricité consommée dans l'établissement, on pourrait chauffer et climatiser 8000 maisons particulières. Un chiffre jugé exorbitant, puisque les promoteurs du MGM Grand ont préféré éclairer tout ce qui ne l'était pas encore à l'aide de 600 chandeliers. Figurez-vous que l'on a également trouvé le moyen, malgré toutes les sources et sujets d'occupation et de réflexion, de placer dans cette maison 2300 postes de télévision... On dénombre également 480 km de draps, 24 ascenseurs et 4000 téléphones.

Enfin, le Grand Hôtel MGM dispose d'un effectif de 7000 employés, dont 350 cuisiniers qui, dans sept cuisines équipées de 150 fours, peuvent servir jusqu'à 20 000 repas par jour. Quand le cinéma fait de l'hôtellerie, il ne le fait pas à moitié, ce qui nous change de l'inverse.



La salle de bal, de 8000 places, n'est qu'une partie d'un immense complexe (35 salles) pour l'organisation de congrès et de banquets.

MGM Grand Hotel. Et beaucoup plus que cela, puisqu'il s'agit d'un complexe abritant à la fois 2100 chambres, un casino, des salles de congrès, des restaurants, des galeries marchandes, des installations sportives. MGM se serait érigé un monument, en culmini, que cela ne surprendrait personne. A l'échelle américaine, c'est néanmoins un monument qui a coûté cher: la baguette de 106 millions de dollars! Aussi ne s'étonnera-t-on pas qu'on lui attribue les mêmes adjectifs que ceux qui qualifient habituellement Las Vegas: spectaculaire, fantastique, fabuleux, panaméricain, cinématographique, gigantesque, super-colossal (une traduction littérale de l'américain, malheureusement sans l'accent!)

Hollywood renaît à Las Vegas

On sait que la compagnie MGM figurait parmi les pionniers qui avaient fait les grands jours de Hollywood; on sait aussi que cette célèbre ville-studio a été de plus en plus désertée, au cours de cette dernière décennie, par les producteurs, les metteurs en scène et les acteurs, alors même que certains lui devaient tout: leur carrière, leur célébrité, leur vie privée. Ce faubourg de Los Angeles, haut en couleurs, cadre de tant d'événements et d'un cinéma permanent, reconnaît une certaine animation: un caprice parmi d'autres de la mode «rétro» qui a envahi les Etats-Unis.

MGM a cependant préféré les charmes de Las Vegas et du Nevada à ceux de la Californie voisine pour présenter sa dernière superproduction, qui devrait lui valoir une rentabilité aussi intéressante que les nombreux produits qu'elle a essayés dans les salles obscures des quatre coins du monde et qui déferlent aussi sur des millions de petits écrans. Le Grand Hôtel MGM de Las Vegas apparaît d'ores et déjà comme la concrétisation moderne de l'antique vœu romain «Panem et circenses»: l'hôtellerie et le jeu réunis sous un même toit. A la sauce américaine, voici ce fascinant cocktail...

Du cinéma dans l'hôtellerie

Le Grand Hôtel MGM est donc doté de 2100 chambres, de la «single» économique à la *fabulous suite*, en passant par un grand nombre de chambres polyvalentes, celles qui caractérisent l'hôtellerie américaine par les multiples usages qu'on peut en faire, selon qu'on est un touriste accompagné de sa petite famille, un homme d'affaires, un congressiste... ou un joueur en pèlerinage! Le lit, son élément de base, n'est guère plus dépaycé dans cet hôtel de rêve que dans n'importe quel film pour adultes. Il faut dire que toutes les chambres du MGM Grand ont été

Tout, d'ailleurs, dans la décoration, l'atmosphère et l'animation de cet hôtel reflète l'image (en couleurs bien sûr) de la grande firme qui en est propriétaire et qui, dans l'hôtellerie comme dans l'industrie cinématographique, désire rester fidèle à sa tradition, c'est-à-dire à son faste, à son ambiance, à la perfection de son art (ses dimensions démesurées peut-être aussi), et symboliser la qualité au sommet. Ce sommet qui culmine au 26^e étage d'un immeuble qui couvre une superficie de plus de 200 000 m².

L'animation à l'hôtel réalisée par MGM

Toutes les cuisines du monde ou presque sont représentées au Grand Hôtel MGM qui abrite 8 restaurants et pas moins de 25 bars, la plupart faisant l'objet d'une animation permanente. Nous sommes dans le pays du *show business*, ne l'oublions pas!

C'est ainsi qu'il possède une piscine thérapeutique (la plus grande du monde naturellement), un golf 18 trous, des tennis à profusion, un club de santé (sauna, fitness, massages, solarium), un centre de jeunes et un vaste emplacement de 2200 places, pour le «J'ai alai», ce très vieux jeu importé de la province basque d'Espagne. Le *shopping* n'a pas été oublié, lui non plus, et 24 boutiques sont à la disposition de la gent féminine, d'autre part amplement servie en salons de coiffure et instituts de beauté, aussi vitaux pour la femme américaine que le *flipper* pour son joueur de mari!

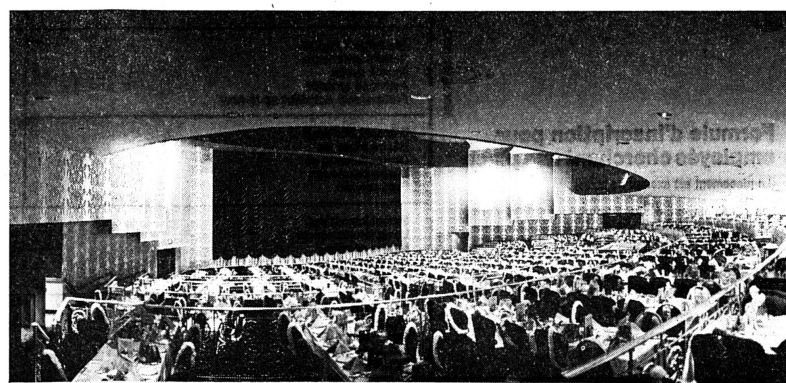
Quant à ceux qui tiennent à cultiver leur esprit, l'hôtel met à leur disposition quelque 35 salles de congrès, réunions, *meetings* en tous genres, équipées (vous l'avez deviné!) selon le dernier cri de la technique: ôôôhhhh! (Heureusement, la MGM a



Le plus vaste casino du monde! Il abrite, notamment, 1000 «slot machines»; un Las Vegas à lui tout seul...

L'une des deux grandes salles de spectacles du Grand Hôtel MGM, où se produisent les plus célèbres animateurs du *show business* actuel.

Au générique, pardon au programme journalier des manifestations et divertissements, les vedettes se suivent et se ressemblent. Tout ce que l'Amérique compte de présentateurs, de *disc-jockeys* et autres champions de l'animation et de la chanson se produit dans ce temple du spectacle. Les salles ne manquent pas: le nightclub *Celebrity Room* (1200 places), le théâtre de revues *Ziegfeld Room* (800 places), *L'Antre du Lion* (300 places), le *Théâtre MGM* (300 places), etc.



José Seydoux

Stellengesuche Demandes d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Hotel Madrisa Bar Dancing in Klosters

sucht für Wintersaison per 1. Dezember

Serviertochter

für Einheimischen- und Passantenrestaurant,

1 Buffettochter

(auch Anfängerin) per 15. Dezember,

1 Barmaid

wenn möglich mit Sprachkenntnissen,
sowie ein versierter

Dancing-Kellner

Offerten an

W. Reutimann, Hotel Madrisa,
Telefon (083) 4 14 62.

OFA 55.626.001

Garni-Hotel-Restaurant

Kristall

7077 Valbella-Lenzerheide

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab
anfangs Dezember

2 freundl. Serviertöchter

für gepflegten Speisesevice

1 Commis de cuisine

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit
bei moderner Arbeitszeit, die wir entsprechend hono-
rieren.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche
Bewerbung.

G. u. V. Hottinger-Treichler
Telefon (081) 34 16 77.

6359

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

Erstklasshotel auf dem **Platze Zürich** hat die Stelle der

Etagen-Gouvernante

zu vergeben. Wir suchen eine fachlich gut ausgewiesene Persönlichkeit mit
der Fähigkeit, einer grösseren Brigade vorzustehen.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6414 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Alexandra Palace Arosa

Wir suchen für kommende Wintersaison:

Admini-
stration:

Kassier
Mecanograph
(NCR)
Praktikant
Personalsekretär
Kontrollleur-Koordinator

Loge:

Tournant
Chauffeur
Portier de nuit

Cuisine:

Chef de cuisine
Sous-chef
Chef de partie
(alle Posten)
Patissier
Commis de cuisine
Gouvernante/Hausbeamtin
Kaffee Köchin
Office- und Küchenhilfspersonal

Restaurants:

Chefs de rang
Commis de rang

Etagen:

Gouvernante
Zimmermädchen
Portiers

Diverse:

Masseur
Kellermeister
Hausmechaniker/Elektriker

Die Saison dauert vom 1. Dezember 1974 bis nach Ostern 1975.

Letztjähriges Personal melde sich bitte sofort mit Angabe der Dauer des mög-
lichen Engagements. Anderes Personal mit vollständiger Offerte, Zeugnissen,
Foto, Gehaltsansprüchen.

Offerten an:

B. Kilchenmann, Direktor, Hotel National, 1820 Montreux, Telefon (021) 62 25 11.

6250

Wer hätte Lust in einem jungen Team mitzuarbeiten?

Wir suchen noch in Saison- oder Jahresstelle nach
Solothurn

Buffetdame

für Schichtbetrieb

Chef de partie

Commis de cuisine

Geregelte Freizeit und sehr guter Verdienst sind
selbstverständlich.

Schreiben oder telefonieren Sie uns bitte:

Hotel Martinshof 4528 Zuchwil/SO

Telefon (065) 5 47 61

Familie Kancz-Gamper.

6327

Der Storch in Schönenwerd ist ein neuer, mo-
derner und vielseitiger Hotel- und Restaurationsbe-
trieb der Region Olten-Aarau.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jah-
resstelle eine an selbstständiges Arbeiten gewöhnte

Hotelsekretärin

für Empfang, Kasse, Korrespondenz und allgemei-
ne Büroarbeiten.

Es erwartet Sie eine geregelte Arbeitszeit und ein
angenehmes Arbeitsklima.

Telefonisch erreichen Sie uns unter (064) 41 47 47,
R. M. Donni.

Hotel Storch 5012 Schönenwerd

6280

Hotel-Restaurant Gypsera 1711 Schwarzsee FR

sucht nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

Buffettochter

Serviertochter

Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an

Familie Nussbaumer, 1711 Schwarzsee FR
Telefon (037) 32 11 12.

6402

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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
Telefone

Nationalität
Nationalité
Nazionalità
Nacionalidad
Nationality

Art der Bewilligung für Ausländer
Genre de permis pour étrangers
Genere di permesso per stranieri
Permiso para extranjeros que posee
Kind of Labour-permit for Foreigners

Bisherige Tätigkeit
Activité antérieure
Attività svolta
Actividad anterior
Professional Activities up to now

3 letzte Arbeitgeber
3 derniers employeurs
3 ultimi datore di lavoro
3 últimos patronos
3 last Employers

Wünscht Stelle als
Désire place de
Desidera posto di
Desea puesto de
Post desired

Sprachkenntnisse
Langues étrangères
Lingue straniere
Conocimientos de lenguas extranjeras
Languages spoken

Jahres- oder Saisonstelle
Place à l'année ou saisonnière
Posto annuale o stagionale
Puesto anual/temporero
Annual/Seasonal employment

Bemerkungen
Observations
Osservazioni
Observaciones
Remarks

Gewünschtes Eintrittsdatum
Date désirée d'entrée en fonction
Entrata in servizio desiderata
Fecha de comienzo que se desea
Desired Date of Entrance

Stellenangebote Offres d'emploi



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für lange Wintersaison ab Ende November/Anfang Dezember 1974:

Büro: **Restaurantkassier(in)**
Büropraktikant(in)
 Loge: **2. Concierge**
 (sprachkundig)
Logentourant
 Küche: **Bäckergehilfe**
 Economat: **1. Gouvernante**
Economathilfe
 Etage: **Zimmermädchen**
 Lingerie: **Mangemädchen**
 Diverses: **Personalbedienungs**
 (männlich)

Für unser neu renoviertes
 Casino-Dancing St. Moritz
 suchen wir für die kommende Wintersaison

Serviertochter
Commis de bar

Offerten sind erbeten an:
 Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz
 Telefon (082) 2 11 51

6417

Saas-Fee

suchen auf Wintersaison 1974/75:

HOTEL EUROPA
1 Koch
 zur Führung einer kleinen Brigade
1 Saal- oder Restaurationstochter
1 Barmaid/Restaurationstochter

HOTEL SAASERHOF
1 Saaltochter
1 Commis de cuisine
1 Portier

TEA-ROOM SAASERHOF
1 Restaurationstochter
Restaurant Taverna
1 Restaurationstochter

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an:
 Personalabteilung Hotel Europa, 3906 Saas Fee
 Telefon (028) 4 87 25

6125



Grand Hotel Kurhaus Lenzerheide

Für die Wintersaison 1974/75 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Büro: **Hotelsekretärin**
 (Eintritt 1. Dezember 1974)
 (Deutsch, Englisch, Französisch)
Büropraktikant
 Loge: **Telefonistin**
 (Deutsch, Französisch, Englisch)
Nachportier
 Etagen: **Hilfzimmermädchen**
 Bar: **Barhilfe**
 (Deutsch, Englisch)
 Küche: **Commis de cuisine**
Kochlehrling

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen oder einen Anruf für nähere Auskunft über Telefon (081) 34 11 34, Fam. A. Poltera, 7078 Lenzerheide.

6593

Golf-Hôtel

1820 Montreux
 (Lac Léman)

cherche pour entrée de suite ou à convenir

une 1re secrétaire

sachant français, allemand et anglais.

Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire.

6587



Seerestaurant Schlüssel

6373 Ennetbürgen
 10. Autominuten von Luzern.

Wir suchen:

Serviertochter
Küchenhilfe
Buffettochter
 (Anfängerin)

Wir bieten:

- eigenes Zimmer,
- Schichtbetrieb,
- geregelte Freizeit,
- gute Entlohnung.

Rufen Sie uns an.
 Tel. (041) 64 15 13/64 32 38.

P 25-166262

Hotel Eden

7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Sekretärin/Kassierin
 NCR-42-kundig
2. Concierge/Telefonist

Warenkontrolleur
Kellerbursche

Chef pâtissier
Chef rôtiisseur
Zimmermädchen-Tourante

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an H. Kühne, zurzeit 9410 Heiden ü. d. Bodensee.

6576

Auf das Frühjahr 1975 suchen wir in die Waadtländer Alpen

Hotelier-Restaurations-Ehepaar

in Erstklasshaus mit über 200 Betten, Speisesaal, Restaurant, Banketträumlichkeiten, Hallenbad, Sauna.

Eröffnung Herbst 1975.

Voraussetzungen sind:

- Mindestalter 35 Jahre,
- gute Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie,
- gründliche Kenntnisse der neuzeitlichen Restauration und Präsentation,
- Organisationstalent und Fähigkeit, den Personalstab zu führen und vorzustehen,
- Beherrschung der französischen, deutschen und englischen Sprache in Wort und Schrift,
- Wirtepatent,
- Beziehungen zu Reisebüros und Reiseveranstaltern.

Wir bieten:

- selbständige Mitarbeit in einer internationalen expandierenden Hotel-Kette mit 26 Häusern in ganz Europa,
- Jahresstelle,
- zeitgemässe Honorierung mit Umsatz- und Gewinnbeteiligung,
- Wohnung im Haus.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen, Foto und Handschriftprobe ist zu richten an:

ORGANISATION EUROTEL AG SCHWEIZ
 Hoteltechnische Abteilung
 Steffisburgstrasse 1
 3600 Thun

EUROTEL

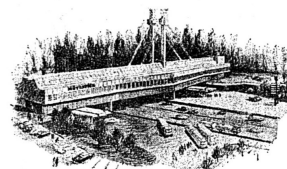
6495

Küchenchef

Gepflegtes Passanten- und Sporthotel sucht für die bevorstehende Wintersaison einen qualifizierten Küchenchef zu kleiner Brigade. - Wir erwarten eine ideenreiche, einsatzfreudige und fortschrittliche Küchenführung. - Wir bieten guten Gehalt.

Offerten mit den erforderlichen Unterlagen gefl. an
Direktion Kulmhotel Valbella/L'heide
 Telefon (081) 4 21 80.

6508



Sekretärin/Hostess

als Chefin für unsere
TOURIST INFORMATION N 1, Würenlos.
IHRE ZUKUNFTSSTELLE

Wir sind:

die modernste TOURIST INFORMATION an der N 1, in der bekannten Autobahn-Shopping-Brücke, Würenlos.

Wir suchen:

- tüchtige, sympathische Mitarbeiterin mit:
- kaufm. Abschluss,
 - Erfahrung im Reisebüro- und Hotelsektor,
 - Fremdsprachenkenntnisse D, F, E, I,
 - Verhandlungsgeschick,
 - Ideen,
 - Fahrausweis Kat. A (unerlässlich).

tourist N1
information
 Würenlos

Rotbuchstrasse 2, 8042 Zürich
 Telefon (01) 28 13 70

6452

Wir suchen in Jahresstelle, mit Eintritt nach Uebereinkunft,

2. Oberkellner

In Frage kommt auch fachlich und sprachlich gut ausgebildeter Chef de rang.

Melden Sie sich bei
HOSTELLERIE RIGI, 6356 Rigi Kaltbad,
 W. Schuler, Dir.

6555

Hostellerie Rigi

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.

SET Bern
 Speicher-gasse 37
 Tel. (031) 22 12 87
 P 05-10107

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



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

Frontdesk: **Réceptionist(in)**
Kassier(in)
Night Auditor
Telefonistin
Informations-Hostess

Etage: **Gouvernante**

Restaurant: **Chef de rang**
Commis de rang

Hotelbar: **Barmaid**
Barman
Anfangsbarmaid

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

Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

723

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

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 Bern

Grosshotel in der Schweiz

sucht nach Uebereinkunft

Convention Manager

Sie sind der verantwortliche Leiter der Convention- und Bankettabteilung. Das beinhaltet in Stichworten: Kalkulation, Verkauf, Organisation und Durchführung vom Kleinbankett bis zu internationalen Kongressen und Tagungen, Koordination und Personalführung.

Sie sind der Hotelfachmann im Alter von mindestens 28 Jahren mit Praxis in allen Bereichen des Hotelfachs. Sie sind fähig, die von der Direktion definierten Geschäftspolitik zu verwirklichen und bieten Gewähr für das reibungslose Funktionieren ihrer Abteilung. Sie sind die ausgeglichene, dynamische und flexible Persönlichkeit mit guter organisatorisch-praktischer Begabung und einwandfreiem Charakter. Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen sollen neben der rein fachlichen Qualifikation ihr Profil abrunden.

Dann sind Sie der zukünftige Mitarbeiter, der in unser Team passt. Gute Honorierung und Sozialleistungen verstehen sich von selbst.

Wir erwarten Ihre Bewerbung, die selbstverständlich absolut vertraulich behandelt wird, unter Chiffre 726 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

PROMOTEL

dès l'automne 1975, nous allons gérer en Tunisie, sur mandat de la co-operation technique Suisse, une école hôtelière chargée de former 250 élèves par année.

Nous cherchons pour mai 1975 un professionnel dynamique en tant que

directeur

Conditions à remplir:

- diplôme d'enseignement supérieur ou d'une école hôtelière renommée
- bonne formation professionnelle et sens de l'organisation
- expérience dans la gestion et le fonctionnement d'un grand-hôtel ou restaurant
- aptitude naturelle aux contacts humains et goût les problèmes de formation
- aptitude à comprendre les problèmes d'un pays en plein développement
- parfaite maîtrise de la langue française

Faire offres accompagnées des documents usuels à

Promotel, assistance et gestion S. A.
22-a, rue du Cendrier
CH-1201 Genève.

6625



sucht, für sofort oder nach Vereinbarung, fachlich gut ausgewiesenen

Chef rôtiisseur

sowie

1 Commis de cuisine
1 Commis pâtissier

Bitte wenden Sie sich an das Personalbüro, Telefon (01) 23 17 90.

6411

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

Hotel Schweizerhof

3001 Bern Tel. 031/22 45 01

Folgende Stellen sind in unserem Haus bald neu zu besetzen:

Economatgouvernante
Buffet- und Officegouvernante
Fleuristin
Telefonistin
(sprachgewandt)

Verpflegung und Unterkunft können auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Da es sich um Jahresstellen handelt, können wir leider nur Schweizer oder C- und B-Aufenthalter in die engere Wahl nehmen.

Schreiben Sie uns bitte oder nehmen Sie telefonisch mit uns Kontakt auf
031 / 22 45 01

6621

GAUER  HOTELS

Kantine Martinelli, St. Moritz

sucht in Jahresstelle

Alleinkoch

Ruhiges Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Gehaltsangaben und den üblichen Unterlagen an

Martinelli & Co. AG, Kantine
7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 39 25.

6562

HOTEL CRISTAL

Gesucht auf kommende Wintersaison

**Chef de réception/
Aide du patron**

(Jahresstelle)

Offerten sind zu richten an

Charles Zölch, Dir.
Hotel Cristal, Bad Ragaz, Tel. (085) 9 28 77.

6577

HOTEL SCHWEIZERHOF OLTEN

Wir suchen folgende Mitarbeiter auf 1. November oder Uebereinkunft:

Sekretärin
Commis de cuisine
Ehepaar
für Office und Etagé
Nachtportier

Telefon (082) 21 45 71.

6575

**HOTEL BAUR AU LAC
ZÜRICH**

sucht für seinen

Club Diagonal, Zürich

einen

Clubleiter

Wir wünschen

- sicheres Auftreten
- Sprachkenntnisse D, F + E
- gute Präsentation
- Erfahrung Discothek/Bar

Wir bieten

- zeitgemässe Sozialleistungen
- gutes Arbeitsklima
- leistungsgerechte Bezahlung

Richten Sie Ihre schriftliche Offerte bitte an den Personalchef

HOTEL BAUR AU LACTalstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 1
(Eingang Börsenstrasse)**BERGRESTAURANT**

Wir suchen zum Eintritt auf Anfang Dezember

**Commis de cuisine
Serviertöchter
Buffettöchter**

welche mit uns die Wintersaison 1975/76 verbringen möchten.

Ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit, keine Nacharbeit.

Wäre das etwas für Sie? - Dann rufen Sie uns am besten noch heute an - wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

F. Müller, Bergrestaurant Jakobshorn
Tel. 083 / 3 70 04 oder 3 70 01.

OFA 56.200.001



sucht auf den 1. November einen

Assistenten des Chefs

der rückwärtigen Dienste.

Es handelt sich um einen verantwortungsvollen Posten, bei dem selbständiges Arbeiten und Erfahrung im Personaleinsatz unbedingt erforderlich sind.

Weitere Auskunft erteilt gerne:

H. Kägi, Personalchef (01/23 17 90).

6517

Geranten-Ehepaar

oder

Gerant(in)

für das

Hotel Rigi, Vitznau

Gut eingerichteter Zweitklassbetrieb an vorzüglicher Lage.

Restaurant und Saal
Veranda - Snack
Hotel mit 60 Betten

Eine initiative und integre Persönlichkeit erhält gegenüber dem sogenannten «Manager-Typ» den Vorzug. Dass Sie fachlich gut ausgewiesen sind, ein besonderes Flair für gute Küche und vorzügliches Auftreten gegenüber dem Gast beweisen, ist eine Voraussetzung.

Einem jungen, zielstrebigen Bewerber wird hier die Möglichkeit geboten, in Zusammenarbeit mit einem kleinen Angestellten-Team seine erste leitende Stellung zu besetzen.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Richten Sie Ihre Bewerbung an:

KATAG TREUHAND

Postfach 580

6002 Luzern

6622

**Hôtel-École SSH
de Suisse romande**

Nous formons dans cet établissement des apprenties assistantes d'hôtel.

Vous plairait-il de leur enseigner les branches professionnelles à raison de 10 semaines par an? (Resp. 4 semaines au printemps et 6 semaines en automne, durant l'entre-saison.)

A cet effet, nous cherchons :

**un professeur d'économie
ménagère
(gouvernante)**

Nous offrons :

- des conditions de travail intéressantes,
- une ambiance agréable au sein de l'internat,
- une introduction méthodique et didactique à votre nouveau travail, dans le cadre de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Nous demandons :

- excellentes connaissances professionnelles,
- une certaine facilité d'élocution,
- le sens du travail en équipe
- et surtout, de l'enthousiasme pour la formation professionnelle.

Nous attendons avec plaisir votre offre écrite, accompagnée des documents usuels.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

Le chef du personnel

Monbijoustrasse 31

3001 Berne

Téléphone (031) 25 72 22

6626

Zur Leitung der Häuser **KULM- und SONNENBERG** in Seelisberg, in denen die Lehrer der**Transzendentalen Meditation (TM)**

ausgebildet und Kurse der «Science of Creative Intelligence» durchgeführt werden, suche ich einen

Direktor

eventuell ein Direktions-Ehepaar.

Hauptaufgaben:

Administrative und haushalterische Führung (einschliesslich Personal-Engagement und Ueberwachung) des Meditations-Zentrums. Ueberwachung von Renovationsarbeiten und kleineren Umbauten.

Eintritt nach Vereinbarung.

Ehrliche, tolerante, tüchtige und zu allen Arbeiten zur Leitung, Bewirtschaftung und Instandhaltung dieser Häuser einsatzbereite Hoteller, mit praktischer Ader und handwerklichem Geschick, sind gebeten, ihre handschriftlichen Bewerbungen mit Lebenslauf und Angaben der Gehaltsansprüche an:

Herrn Peter Ammann, Vorderdorfstrasse 125, 6042 Dietwil/AG,
zu richten.

6521

**Hotel Du Sauvage, Meiringen
Grill-Restaurant-Bar-Dancing**

sucht mit Eintritt 1. November 1974

tüchtige BarmaidOfferten erbeten an die Direktion
Telefon (036) 71 10 12.

6398

Restaurant des Attelas s/Verbier

cherche pour saison d'hiver,

**sommelières et
filles de buffet**

Tél. (026) 4 10 18

P 36-90747

Gesucht nach Zermatt für Wintersaison

Restaurationstochter**Saaltochter****Zimmer-Lingeriemädchen****Hotel Silvana; 3920 Zermatt**

Furri

Telefon (028) 7 70 12

6619

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1974/75:

Journalführer
Hilfswarenkontrolleur
Commis de rang
Personalzimmermädchen
Etagenportier/Tournant
Kaffeeköchin
Glätterin
Näherin
Lingeriemädchen
Krankenschwester
Hilfskrankenschwester

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 19

6596

**Wir suchen
zur Ergänzung
unseres Teams:****Chef de partie
Commis de cuisine**

Wir bieten jungen, dynamischen Mitarbeitern eine interessante und vielseitige Aufgabe in einer der bestequippierten Küchen von Basel.

Gute Entlohnung, ausgezeichnete Organisation 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.

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

6617

**Appartement-Hotel
Paradies, Arosa**

sucht für lange Wintersaison (15. Dezember bis Ende April), erfahrene

**Masseuse oder
Masseur**

Zeitgemässe Entlohnung.

Offerten an die Direktion, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 24 88.

6561

Hotel Belvédère und Post

Erstklasshaus
150 Betten

sucht auf Beginn der kommenden Wintersaison (ab zirka 15. Dezember) noch folgende Mitarbeiter

Büro/Réception
Sekretärin (NCR 42)
Küche
Saucier/Sous-chef
Entremetier
Garde-manger
Tournant
Pâtissier

Bar/Halle
Barman/Hallenchef
Demi-chef
Service
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

7550 Scuol-Tarasp-Vulpera

Posta veglia
Chef de service
(Dame oder Herr)
Serviertöchter
Buffet/Economat/Etage
Buffetdame
Hotelpraktikantinnen

6443

Restaurationsbetriebe TRIO AG

Spitalgasse 34, 3011 Bern

sucht auf 1. 1. 1975

Geschäftsführerehepaar

Wir bieten:

- angenehmes Betriebsklima,
- grosser Verantwortungsbereich,
- angemessene Entlohnung.

Wir verlangen:

- gute Personalführung,
- genaue Kenntnis in der Betriebsführung,
- Wirtepatent, evtl. Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung.

Bewerber senden bitte die üblichen Unterlagen mit handgeschriebenem Lebenslauf an **TRIO AG, Spitalgasse 34, 3011 Bern** (persönliche Vorsprache nur auf Einladung hin).

P 05-9048



Wir bilden Sie zum
Geranten aus.
Sie sind gelernter Koch und evtl. ausgebildeter Kellner und möchten eine Stufe höher klettern. Nach dieser Spezialausbildung führen Sie ein M-Restaurant. Eine interessante Aufgabe mit viel Verantwortung. Genau richtig für einen jüngeren Initiativen Mann wie Sie.
Bitte melden Sie sich beim Personalbüro der Genossenschaft Migros Bern, 3322 Schönbühl, Telefon 031 85 11 11.

P 05-6063

Hotel Bahnhof Terminus Rheinfelden bei Basel

bei Basel.

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstellen:

Commis de cuisine Servicepersonal Hausangestellte

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

6477



Restaurant Schützenhaus 4051 Basel

Zur Vervollständigung meiner Küchenbrigade suche ich folgende Mitarbeiter:

Entremetier Commis de cuisine

Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an:
G. Marugg, Restaurant Schützenhaus Basel
oder Personalbüro, Telefon (061) 23 67 60.

6518

Hotel Kronenhof, Schaffhausen

sucht per sofort

Commis de cuisine

oder

Chef de partie

(eventuell auch Ferienablösung)

Kellner oder Serviertochter

sowie

Zimmermädchen

(kein Ehepaar),
Jahresstelle oder 9monatige Bewilligung.

Offerten erbeten an die Direktion.

6486

Gepflegtes Spezialitätenrestaurant im Raume **Baden**
sucht auf sofort oder nach Vereinbarung

Chef-Koch

Wir erwarten:

selbständiges Arbeiten, genaue Kalkulation, Sinn für Umgang mit Mitarbeitern (kleine Brigade).

Wir bieten:

Selbständigen Einkauf, überdurchschnittlichen Lohn. Wohnung eventuell im Hause, 4 Wochen Ferien und was sehr wichtig ist, der Chef lässt Sie nie schwimmen! Er arbeitet mit.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte, die streng diskret behandelt wird unter Chiffre 6492 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Belmonte Lugano-Castagnola

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Réceptions-Sekretärin (Sekretär)

für selbständige Führung der Réception, Korrespondenz, Kasse (NCR).

Wir bieten interessante und vielseitige Stelle mit geregelter Freizeit und zeitgemässer Salarierung.

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

Telefon (091) 51 40 33.

6384

Jeune **station valaisanne** en plein développement cherche pour son complexe hôtel-restaurant pour la saison d'hiver 1974/75:

cuisine : **1 jeune chef**
(place à l'année)
1 chef de partie
1 commis

office : **1 garçon d'office**
1 garçon de maison

étage : **1 gouvernante**
(place à l'année)
2 femmes de chambre

restaurant : **2 sommeliers**
parlant français et allemand

garderie d'enfants : **1 jardinière d'enfants**
parlant français et allemand

réception : **1 réceptionniste**
parlant français et allemand et connaissant la main-courante sur Sweda
1 stagiaire de réception

Faire offres avec photo, curriculum vitae, certificats et prétention de salaire sous chiffre 6354 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Basilea, Zürich

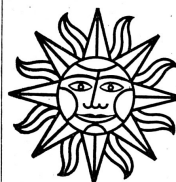
sucht per 1. November 1974 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Unterlagen bitte an:
Direktion Hotel Basilea, 8001 Zürich,
Zähringer 25, Telefon (01) 47 42 50.

6396



hotel **sonne**
7513 silvapiana

Renoviertes Hotel mit Personalhaus sucht für lange Wintersaison 1974/75 auf sofort oder nach Uebereinkunft:

Réception: **Portier**
Nachtportier

Küche: **Chef de cuisine**
Commis de cuisine

Etage: **Zimmermädchen**

Bar: **Barmaid**
Commis de bar

Saal: **Chef de rang**
Commis de la salle

Restaurant: **Restaurationstochter**
Buffetmädchen

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen erwarten wir gerne.
H. Frey,

Hotel Sonne, 7513 Silvaplana

6356



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Telefon-
zentrale:
Etage:

Telefonistin
Etagengouvernante
Etagenportier
Zimmermädchen

Restaurant/
Grill-room:

Chef de rang
2. Barmaid/
Anfangsbarmaid
Commis de rang
Anfangskellner

Küche:

1. Chef tournant
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Lingerie:

Glätterin

Office:

Officebursche
Officemädchen

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

Für Ausländer nur, wenn mit Permis «B» oder «C».

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

6590

HOTEL BAUR AU LAC

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

Wir sind ein junges, aufgeschlossenes Team und führen einen bekannten Landgasthof mit Motel an einer einzigartigen Lage am See.

Möchten Sie nicht dabei sein?

Wir suchen einen tüchtigen, fachkundigen

Küchenchef

auf Anfang 1975 oder nach Übereinkunft.

Einen zirka 25- bis 35jährigen, selbständigen Mitarbeiter erwartet eine reizvolle und gut honorierte Ganzjahresstelle in einem erstklassigen Betrieb.

Wenn Sie sich für eine abwechslungsreiche, aber auch verantwortungsvolle Aufgabe interessieren, erwartet Herr Kurt Fasnacht gerne Ihren Anruf (wenn möglich vor Ende Oktober).

Bad Muntelier-Murten
Telefon (037) 71 22 62

Hotel Monopol-Metropol 6490 Andermatt

sucht für lange Wintersaison folgende Mitarbeiter

Commis de cuisine
Köchin
Restaurationstochter

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

J. Wenger, Hotel Monopol-Metropol, 6490 Andermatt
Telefon (044) 6 75 75.

6497



Kurhotel Valmont 1823 Glion-Montreux

sucht

Chef-Entremetier
Commis de cuisine

Lange Saison, vorzugsweise Jahresstelle.
Mittlere Brigade.

Offerten an die Direktion.
Telefon (021) 61 38 02, intern 500.

6624



N1 Restaurant Grauholz AG

sucht auf Beginn 1975

Gerant (-Paar)

Eine der grössten Autobahn-Raststätten der Schweiz eröffnet kurz vor Bern

– auf Frühjahr 1975 zwei Café-Bars,
– später ein Restaurant mit über 200 Sitzplätzen, u. a. m.

Das Konzept und die Anlage der Betriebe sind die Früchte moderner und fachmännischer Planung.

Unser Betriebsleiter(-Paar) gestaltet weitgehend selbständig seinen Arbeitsbereich.

Er ist u. a. verantwortlich für
– Führung, Ueberwachung und Kontrolle der Betriebe,
– Detailplanung des Angebot-Sortiments,
– Personalbeschaffung und dessen Einsatz.

Diese Chance bietet sich einsatzfreudigem Fachmann.
Handgeschriebene Offerten erbitten wir unter Chiffre 6453 an
Hotel-Revue, 3001 Bern.



Erstklasshotel in Zürich

Junges, einsatzfreudiges Team sucht per 1. November 1974 folgende Mitarbeiter:

Réceptionist(in)

sprachenkundig, kontaktfreudig (NCR 42)

Chef de rang

ebenfalls sprachenkundig, Berufserfahrung.
Neuzeitliche Anstellungsbedingungen.
Zimmer oder Studios können zur Verfügung gestellt werden.

Nur bestausgewiesene Offerten sind zu richten an die Direktion Hotel zum Storchen, Weinplatz 2, 8001 Zürich, Tel. (01) 27 55 10.

6582

Grand Hotel Kronenhof Pontresina

sucht für die kommende Wintersaison 1974/75 qualifizierten, tüchtigen

1. Oberkellner

Offerten bitte an Grand Hotel Kronenhof in Pontresina.
Direktion L. Gredog-Laporte.

6594

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 Position mit Fixumgehältern:

Empfangssekretärin
Telefonistin
Kontrolleur

(Kontrolleuse)

Chef-Saucier
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Kaffeeköchin
Masseur

(Masseuse)

Busfahrer

(A- und B-Prüfung)

Voiturier
Chasseur

Kost und Wohnung im Hotel.

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbitten an Hotel Breidenbacher Hof, D-4 Düsseldorf, Heinrich-Heine-Allee 36, Telefon 0211 8601.

6563



Panorama Sporthotel 6174 Sörenberg

Ergänzen Sie unser junges, fleissiges Team als:

Direktions-Sekretärin
Praktikantin
Serviertochter/Kellner
Saaltochter/ Kellner
Commis de cuisine

Wir bieten:

Geregelte Freizeit
Gutes Gehalt
Freie Benützung des hoteleigenen Hallenbades
Ermässigte Sauna-Preise
Ermässigte Preise für die Skilifte und Bergbahnen
Gutes Betriebsklima

Eintritt: Mitte Dezember 1974.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns:

Telefon (041) 76 16 66
Direktion P. Omlin-Pfeiffer.

6496

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus für sofort oder mit Eintritt auf Vereinbarung:

Kellner oder Serviertochter
Buffetochter
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche

Kurzofferten sind erbeten an R. J. Bertocchi, Dir.

Hôtel de l'Ancre,
34, rue de Lausanne, Genève
Telefon (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

6504

Gesucht auf Wintersaison oder in Jahresstelle

Barmaid und Bartochter
in Bar-Dancing
3 Restaurationstochter oder Kellner
Saaltochter oder Kellner
Zimmermädchen
Lingère

in bestbekanntem Winterkurort im Berner Oberland
Telefon (030) 3 10 84 oder Offerten an

Hotel Hirschen, Lenk

6506



Für das im Zentrum Zürichs gelegene

Hotel Seidenhof

suchen wir

zuverlässigen Nachtportier

Geregelte Arbeitszeit, Englischkenntnisse erwünscht.
Anfänger wird angelernt.

Bitte melden Sie sich bei Herrn Schmidpeter, Hotel Seidenhof, Sihlstrasse 7/9, 8021 Zürich, Telefon (01) 23 66 10.

Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften,
Mühlebachstrasse 86, 8008 Zürich.

6507

Restaurant Hirschen, Zug

Gesucht freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

Emil Ulrich
Restaurant Hirschen, 6300 Zug
Telefon (042) 21 29 30.

5072

Hotel Sántis 9657 Unterwasser

sucht für kommende Wintersaison

Commis de cuisine
Anfangsserviertochter
Saaltochter
Saalpraktikantin
Tournante

Eintritt 1. oder 15. Dezember.

Offerten sind zu richten an
E. Feiss, Direktor, Tel. (074) 5 21 41.

6462

Bahnhofbuffet SBB 3900 Brig

Wir suchen per 1. November

1 Koch Chef de partie

Wir bieten eine gutbezahlte Jahresstelle in kleinerer
Brigade mit sehr gutem Arbeitsklima. Pensionskasse.

Interessenten, die Freude haben in einem lebhaften
Betrieb mit guter Kollegialität zu arbeiten, wollen
sich melden an:

H. Zurbruggen, Bahnhofbuffet, 3900 Brig,
Telefon (028) 3 35 22 oder 3 13 98.

6348

Garni-Hotel + Restaurant «Bären» CH-3823 Wengen



Berner Oberland

W. Brunner-Fankhauser, Propr., Tel. (036) 55 14 19

sucht für kommende Wintersaison (Dezember bis
April) in neuzeitlich eingerichteten Betrieb folgendes
Personal:

1 Restaurationstochter oder -kellner

(sprachkundig)
versiert im à-la-carte-Service

1 Koch-Praktikant

eventuell

Hilfssköchin oder -koch

Für arbeitsfreudige und pflichtbewusste Personen
bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima sowie gere-
gelte Arbeitszeit.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Zeugnisab-
schriften und Foto) sowie Angaben Ihrer Gehaltsan-
sprüche erreicht uns an obengenannte Adresse.

6347

Hotel Belvédère

3700 Spiez

Thunersee

Telefon (033) 54 33 33

sucht in Jahresstelle bestausgewie-
senen

Küchenchef und Saucier

Ausführliche Offerten an die Direk-
tion.

6434



Rôtisserie Müli 5243 Mülligen

an der Reuss, Nähe Baden und Brugg

Sind Sie der fachlich ausgewiesene, à-la-carte-kundige

Restaurationskellner

(eventuell -tochter)

der es versteht, unsere Gäste aufmerksam zu bedienen. Wir bieten Ihnen sehr
hohen Verdienst, geregelte Freizeit, moderne Personalwohnung. Für Ausländer
(Deutsch sprechend) Saisonbewilligung vorhanden.

Bitte rufen Sie uns an (ausser Montag und Dienstag), Fam. Samson-Zellweger,
Telefon (056) 85 11 54.

6459



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 Unter-
lagen an F. K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

6194

Office de Tourisme de Suisse romande

cherche pour entrée immédiate

un acquisateur

Ce poste conviendrait à une personne de 22 à 30 ans ayant une bonne présen-
tation, une formation commerciale, une excellente connaissance des langues
anglaise et allemande, aimant la vente et disposé à voyager à l'étranger.

Faire offres manuscrites avec photo et curriculum vitae sous chiffre
PS 903006-22 à Publicitas, 1200 Genève.



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



cherche pour date à convenir

chef de réception

qualifié

gouvernante-secrétaire de réception

bien recommandée.

Formation Ecole hôtelière et connaissance des lan-
gues souhaitées.

Places stables bien rémunérées, bonne ambiance de
travail.

Faire offres avec références, photo et prétentions
de salaire à la direction.

6454

Hotel-Restaurants Eigergletscher und Jungfrauoch 3801 Eigergletscher

Gesucht für Wintersaison (Eintritt 11. Dezember 1974)
oder auch in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Kassierin/Anfangsssekretärin
(für Selbstbedienungs-Restaurant Jungfrauoch; Ein-
tritt 1. Dezember oder nach Uebereinkunft)

Küchenchef
oder

Koch

(1. Stelle als Küchenchef)

Commis de cuisine**Serviertöchter**

(Anfängerinnen werden angelern)

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsan-
sprüchen an:

Charles Hunziker, Hotel Eigergletscher,
3801 Eigergletscher.

6447

Hotel Schweizerhof

3001 Bern Tel. 031/22 45 01

Für unser Grill-Spezialitäten Restaurant
Schultheissenslube suchen wir zum baldigen
Eintritt

Winebutler**Chef de rang****Commis de rang**

und für unsere Hausbar

Barman oder Barmaid

Es handelt sich um gut bezahlte
Jahresstellen. Leider können wir nur
Offerten von Schweizerinnen, C- und B-Aufent-
halten berücksichtigen.

Verpflegung und Unterkunft können auf
Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Schreiben Sie uns bitte oder nehmen Sie mit
uns telefonisch Kontakt auf.

031 / 22 45 01

6620

GAUER  HOTELS



Neuestes Erstklasshotel von Zermatt, mit Hotel-Restaurant, Grill-Rôtisserie, Panorama-Bar, Carnotzet, Hallenbad, Saunas, Solumarium, sucht in Jahresstelle (Winter- und Sommersaison)

Etagengouvernante

- Sind Sie die tüchtige Mitarbeiterin, die unsere treuen Angestellten führen kann?
- Die im Team Mitspracherecht besitzt?
- Die auf eine Jahresstelle in einem neuen Erstklasshotel mit moderner Betriebsführung reflektiert?
- Die die Direktion entlasten kann?

Ihre ausführliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto würde uns freuen. - Besten Dank.
Telefon (028) 7 85 33
Werner Seeholzer, Direktor.

6451



Unser moderner, lebhafter Erstklassbetrieb sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Kellner oder Serviertochter Gouvernante Buffetdame

für Spezialitätenrestaurant.
Hohe Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause, nettes Betriebsklima.

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

6557

Unser bisheriger Stelleninhaber hat die Chance erhalten, zum Produktionsleiter in noch grösseres Unternehmen aufzusteigen. Wir suchen darum seinen Nachfolger als

Chef der Küche

für unsere Zentrale Produktion, in der Nähe Zürichs.

Wir brauchen

1a Küchenfachmann und Kalkulator mit

- Ideen für neue Ideen der Zubereitung und Haltbarmachung
- Führungsqualitäten
- Teamgeist

Wir bieten

5-Tage-Woche (Montag-Freitag) und auch sonst zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Ihre Bewerbung wollen Sie bitte senden unter Chiffre 6554 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Metropol 9001 St. Gallen

sucht für sofort oder per 1. November

**Restaurationstochter
Restaurationskellner
Barserviertochter**

sowie

Entremetier

Neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

Telefon (071) 23 35 35.

6549

Kursaal-Casino Bad Ragaz

Gesucht mit Eintritt per 10./15. Oktober oder nach Uebereinkunft tüchtige und selbständige

Barmaid

Offerten mit Bild sind an die Direktion erbeten.
Telefon (085) 9 31 12.

P 13-2780

Gesucht nach Disentis, Wintersportplatz, in neue Bar/Dancing

Barmaid Dancing-Serviertochter

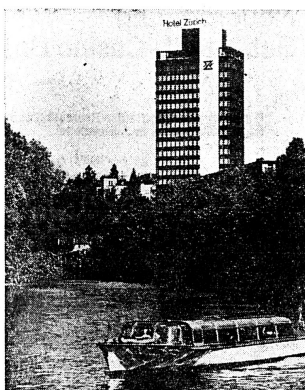
Arbeitszeit: 19.30-02.30 Uhr.

Zu melden bei: Gion Schwarz,
Telefon (086) 7 51 17.

P 13-28365

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Per sofort oder nach Uebereinkunft haben wir folgende Positionen zu vergeben:

Réception: **Kassier (NRC 42)
Réceptionist(in)
Telefonistin**

Service: **Chef de service
Chef de rang**

Bar: **Barwaitress
Chef de rang
Commis de rang**

Telefonische oder schriftliche Offerten sind erbeten an unseren Personalchef, Herrn Peter Eggemann.

6556



Hotel Zürich

Traditionelle, qualitativ hochstehende Gastronomie mit gepflegter Gastlichkeit einerseits und moderner, wirtschaftlicher Betriebsführung andererseits, werden von meinem Auftraggeber gross geschrieben.

Er sucht auf Ende Januar, anfangs Februar 1975 für die Führung seines mittelgrossen, vielseitigen und

sehr gepflegten HOTEL- UND RESTAURATIONS-BETRIEBES

im Rheintal (Nähe Vaduz) mit 20 Betten und zirka 160 Sitzplätzen ein qualifiziertes und initiatives

Restaurations- und Hotelier-Ehepaar

Verlangt werden:

- gründliche Ausbildung, fundiertes fachliches Wissen und Können in allen Sparten der Restauration und Hotellerie,
- Erfahrung in ähnlicher Position,
- gute Führungseigenschaften, unternehmerisches Denken,
- Wirtepatent.

Geboten werden:

- dauerhafte Existenz mit beruflicher Befriedigung,
- selbständiger Wirkungskreis und weites Betätigungsfeld für Ihre Initiative,
- neuzeitlich und grosszügig denkender Arbeitgeber,
- überdurchschnittlicher Leistungslohn mit Gewinnbeteiligung,
- eigene grosse Wohnung im Haus,
- 3 Wochen Betriebsferien, wöchentlich 1 Wirtesonntag.

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit Zeugnisunterlagen, Referenzen, Lebenslauf, Foto und Handschriftprobe, die selbstverständlich streng vertraulich behandelt werden, an den Beauftragten:

Curt Spörrli
Marketing- und Betriebsberater
Lägerstrasse 27
8600 Dübendorf
Tel. (01) 820 17 29

6524

Berghaus Rellerligrat 3778 Schönried

Für die kommende Wintersaison 1974/75 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Service:

**1 Kellner oder
1 nette Serviertochter
1 Kassiererin**

für unser Selbstbedienungsrestaurant.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an, Herr Salmen gibt Ihnen gerne Auskunft.

Telefon (030) 4 41 66.

6341



**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

Möchten Sie ab Frühjahr 1975 in unserem neu erstellten 45-Betten-Hotel mit Hallenbad sowie angegliedertem Langlaufzentrum und Sauna die Leitung übernehmen?

Wir suchen, zur selbständigen Führung des Hotels mit Sportzentrum, freundliches

Geranten-Ehepaar

(Schweizer Nationalität)

Wir erwarten:

- praktische Erfahrung in Küche, Administration und Personalführung eines Hotel- und Restaurantsbetriebes,
- Fremdsprachenkenntnisse,
- Verantwortungssinn,
- Initiative.

Wir bieten:

- angemessenes Grundsalär,
- der Leistung entsprechende Gratifikation,
- sowie freie Kost und Logis.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so würden wir uns freuen, Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Handschriftprobe, Foto und Zeugnisse) unter Chiffre 6395 an Hotel-Revue, 3001 Bern, zu erhalten.



**Hotel Schweizerhof
7270 Davos Platz**

sucht für Wintersaison

Economat-Gouvernante

Economat-Hilfsgouvernante

Barpraktikantin

**Glätterin
(Stratrice)**

Offerten mit Unterlagen erbeten an Direktor Paul Heeb.

6455

Köche und Hilfsköche

(auch Bäcker, Konditoren und verwandte Berufe)

finden in unseren Abteilungen für Fixfertige-Konserven- und Tiefkühl-Mahlzeiten interessante Aufgaben in der industriellen Herstellung von Lebensmitteln.

In einer persönlichen Besprechung orientieren wir Sie gerne über die grosszügig ausgebauten MIGROS-Sozialleistungen, die MIGROS-Erfolgsbeteiligungen 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
8220 Bischofszell, Tel. 071 / 813311
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. _____

Hôtel de l'Ancre, Genève

34, rue de Lausanne, téléphone (022) 32 18 31,
1211 Genève 2, case

engage pour date à convenir:

secrétaire d'hôtel

pour réception et administration, ayant formation
hôtelière,

éventuellement

secrétaire débutant(e)

Faire offre manuscrite avec photo et prétention de
salaire à la direction.

6366

**Hotel Restaurant Bären
3715 Adelboden**

Wir suchen für Wintersaison oder auch in Jahresstel-
len

Serviertöchter**Commis de cuisine**

Eintritt 1. oder 15. Dezember 1974 oder nach Ueber-
einkunft.

Offerten an P. Trachsel-Martignoni,
Telefon (033) 73 21 51.

6372

**Das Hotel und
Spezialitätenrestaurant**

im Landhaus, Davos-Laret
(zwischen Klosters und
Davos)

sucht für Wintersaison 1974/1975 oder in Jahresstelle

Restaurationstochter

eventuell auch Anfängerin.

Tochter, die an gute Zusammenarbeit gewöhnt ist
und der gute Behandlung viel bedeutet, melde sich
bitte bei Frau Elise Casty, Hotel Landhaus, 7299 Da-
vos-Laret,

Telefon (083) 3 57 29 (zwischen 09.00 Uhr bis 11.30
Uhr und abends ab 21.00 Uhr).

6405

**Hotel Schweizerhof
3001 Bern Tel. 031/22 45 01**

Zum sofortigen oder auch späteren Eintritt
suchen wir einen

qualifizierten

Réceptionisten

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Referenzen
an die Direktion oder vereinbaren Sie telefo-
nisch ein Rendez-vous.

Tel. (031) 22 45 01, Herrn Schläpfer verlangen.

6449

GAUER HOTELS

Für unser neues, aufstrebendes Geschäft suchen wir
per sofort oder 1. November

1 Serviertochter

auf Wunsch Schichtbetrieb.

Bei Bedarf neues Zimmer im Hause.

**Restaurant Emmenpark
4562 Biberist**

(4 km von Solothurn)
Telefon (065) 4 07 57.

6422

**Neueröffnung
Set-Stadt-Casino Basel**

Für unser neu umgebautes Restaurant suchen wir auf den 1./15. Dezember 1974
folgendes Personal in Jahresstelle:

Küche: **Sous-chef**
Chef de partie
Commis de cuisine
Kaltmamsell
Kochlehrling
Küchenbursche

Buffet: **Buffetdamen**
Buffetburschen
Buffetköcher
Buffethilfen

Service: **2. Chef de service**
Chef de rang
Serviertöchter
(dreisprachig)
Bartournant

Office: **Officeburschen oder -töchter**
Hausbursche
Kellerbursche
Casserolier

Wir bieten modern eingerichtete Restaurants und Arbeitsplätze sowie sehr
guten Verdienst.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Zeugnis, Foto und Gehaltsansprüchen von
Schweizern und Ausländern mit Bewilligung an:

Set-Stadt-Casino Basel, H. Spühl, Betriebsleitung
Steinenberg 14, 4051 Basel

6616

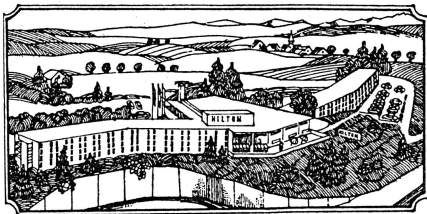
**Zurich Airport Hilton**

Wiederum haben wir einige unserer Köche in ein ausländisches Hilton-Hotel
transferrt. Unser Küchenchef, Herr Franz Kühn, sucht für seine junge Bri-
gade sofort oder nach Vereinbarung.

**2 chefs de partie
2 commis de cuisine**

Sind Sie der tüchtige Koch, der sich gerne in unserer Hotelkette einen Namen
machen möchte? Dann richten Sie Ihre Bewerbung an uns oder telefonieren
Sie unserem Personalchef, Herrn R. Kuhn, er wird Sie gerne informieren.

Zurich Airport Hilton
8152 Glattpfug
Telefon (01) 810 31 31



6605

**Hôtel Richemond
1201 Genève**

(Téléphone 022/31 14 00)

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef rôtiisseur

pour son grill «Le Gentilhomme»

**chef tournant de cuisine
commis de cuisine
un secrétaire de réception
mécanographe**

Faire offre complète au bureau du personnel.

6623

**Hotel und Restaurant du Lac
3800 Interlaken**

Telefon (036) 22 29 22

Gesucht in Jahresstelle 1. Dezember oder nach
Uebereinkunft

Chef de service

Anfangs November

**Chef de rang
Serviertochter**

Offerten erbeten an **P. Hofmann, Prop.**

6538

In unser bestrenommiertes, modernst eingerichtetes
Restaurant suchen wir

Servicepersonal

in Jahresstelle mit gutem Lohn.

Offerten sind zu richten an

Schwanen Restaurants

Urs Lauper

6000 Luzern

Telefon (041) 22 21 01

6531

Cercasi per apertura ristorante italiano

cuoco(a)

Buona conoscenza nella fabbricazione e prepara-
zione della pasta.

Per le offerte o informazioni supplementari scrivere a:

Zannoni Paolo
Bat. Royal 2, 1936 Verbier.

6530

**Hotel Weisses Kreuz
3818 Grindelwald**

Gesucht auf 1. November oder nach Uebereinkunft
tüchtige, sprachenkundige

Restaurationstochter

Offerten bitte an:

Familie Komzett, **Hotel Weisses Kreuz,**
3818 Grindelwald.
Telefon (036) 53 25 92.

6529

**Alexandra Palace
7050 Arosa**

engagiert für die Wintersaison 1974/75

Chef de cuisine

Bewerber mit der nötigen Berufserfahrung, Organisa-
tionstalent und Führungsgeschick melden sich bitte
mit den vollständigen Unterlagen an folgende
Adresse:

B. Kilchenmann, Direktor,
Hotel National, Montreux
Telefon (021) 62 25 11.

6527

**Hotel Restaurant Kindli
Stadtzentrum Zürich**

Wir suchen in exklusives Speiserestaurant

Koch

– gutes Salär
– geregelte Freizeit

Bitte melden Sie sich:

Hotel Kindli, Telefon (01) 27 29 17.

6526

Club Hotel Biel

sucht für sofort in gutbezahlte Jahresstellen:

Küchenchef
Chef de partie

Barmaid
Hilfsgouvernante
Lingère

Kellner oder
Serviertöchter

Offerten an Herrn B. Salamin, Direktor.
Telefon (032) 22 14 66.

6501

Café-Center-Restaurant Olten

Telefon (062) 22 24 46

Wir suchen versierten

Küchenchef

sowie

Koch

in kleinere Brigade mit Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten Ihnen:

- eine Jahresstelle
- mit vorteilhaften Sozialleistungen
- Einkaufsvorgünstigungen
- ein angenehmes Arbeitsklima

Sollte Sie eine dieser Stellen interessieren, so erwarten wir gerne baldmöglichst Ihre Bewerbung.

W. Schlup, Gerant, Restaurant Center, Bifangplatz
Olten
Telefon (062) 22 24 46.

P 29-138

Direktions-Ehepaar Geranten

Eintrittsdatum zirka Februar-März 1975

Der Betrieb: ein neues Hotel mit zirka 40 Betten – Restaurants – Bar – Konferenz- und Banketträume – Grosses Schwimmbad – Terrassenrestaurant usw.

Anforderungen: Fähigkeitsausweis evtl. Hotelfachschule, Berufsehre im Gastgewerbe, eine gewisse Berufserfahrung ist notwendig, Sprachen, Oftmals praktische Mitarbeit unerlässlich.

Wir bieten: sehr interessante Stelle, sehr gut gehender Betrieb, gutes Personal, angebotene Kundschaft, grosse Wohnung im Hause mit allem Komfort. Gezielte Arbeits- und Freizeit. Gutes Salär.

Schreiben Sie uns unter Chiffre 80-19661 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 2501 Biel.



Hotel Obersee, 7050 Arosa

sucht auf zirka Mitte Dezember 1974

Commis de cuisine

Buffetbursche

Büropraktikantin

(Réception)

Saaltöchter

Restaurationstochter

Restaurationskellner

Service-Tournant(e)

Saal-Restaurant

Offerten bitte mit Zeugnisabschriften und Foto an W. Weber, Hotel Obersee, 7050 Arosa.

6541



Hotel-Restaurant

sucht in Jahresstelle, mit Eintritt zirka Mitte Dezember 1974, ledigen

Küchenchef

oder strebsamen

Sous-Chef

in kleine Brigade.

Interessante Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte mit Zeugnisabschriften und Foto unter Chiffre 6540 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Familiär geführtes Hotel-Restaurant im Zentrum von Aarau

sucht initiativen, fröhlichen

Koch

zu gut eingearbeitetem Hilfspersonal. Moderne Tagesküche. Angenehme Arbeitszeit. Eventuell komfortables Zimmer.

Für weitere Auskunft melden Sie sich bitte
Telefon (064) 22 52 44.

6539



Tschuggen Hotel Arosa

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

Réception: **Réceptionist-Kassier
Praktikant**

Loge: **Chasseur/Telefonist**

Etages: **Hausdame-Etagengouvernante**

Stübl: **Serviertochter**

Rôtisserie: **Commis de rang**

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



sucht für seinen Restaurationsbetrieb 1. Klasse eine gutausgewiesene

Persönlichkeit

als

Küchenchef

in verantwortungsvolle Position im Rahmen des höheren Mitarbeiterstabes. Infolge allzu frühen Ablebens unseres Herrn Ulrich Rüd ist dieser Posten frei geworden.

- Nötige fachliche Kenntnisse,
- Erfahrung in der Führung einer grossen Brigade,
- Freude an neuzeitlicher Organisation,
- Sinn für Zusammenarbeit mit den einzelnen Abteilungen,
- Mindestalter 30 Jahre

werden als selbstverständliche Voraussetzungen für diesen wichtigen Posten erachtet.

Ebenso selbstverständlich ist eine der Position entsprechende Salarisierung sowie gut ausgebaute Sozialleistungen. Eintritt nach Vereinbarung.

Ausführliche, schriftliche Offerte mit den nötigen Unterlagen, welche mit aller Diskretion behandelt werden, sind erbeten an

Rudolf Candrian
RESTAURANTS BAHNHOFBUFFET ZÜRICH-HB
Postfach, 8023 Zürich

(Telefonische Anfragen können nicht entgegengenommen werden.)

6628

Wir suchen für sofortigen Eintritt

Koch-Meistergehilfe

für mindestens 2 Monate

Buffetochter Verkäuferin Officeburschen oder -mädchen

Schweizer oder Ausweis B oder C. Jahresstelle. Kost, Logis. Guter Verdienst. Geregeltete Freizeit.

Offerten an die Direktion des

Restauroute Relais
Coop, 1181

P 22-6048

Buffet de la Gare CFF 1530 Payerne

cherche pour de suite ou pour entrée à convenir

une fille ou dame de buffet

pouvant remplacer les patrons, ainsi qu'une

sommelière

Faire offres ou téléphoner au
(037) 61 26 34.

P 17-28084

Hotel Sternen Schaffhausen

Wir suchen für unser Dancing erfahrene

Bardame

sowie

Dancing-Kellner

Kurze Arbeitszeit, hoher Verdienst. Zimmer steht zur Verfügung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an
P. Blank
Telefon (053) 6 58 14 oder 5 45 83.

OFA 64.859.207

Fugis' Chuchi-Chäschtl 6000 Luzern

sucht

Koch

in mittlere Brigade. Eintritt nach Vereinbarung.

Telefon: Hotel Bernerhof, Luzern
(041) 22 65 65

Küchenchef: Walter Schönenberger verlangen.

6537

Gesucht für die kommende Wintersaison

1 Aide de cuisine 1 sprachkundige Hotelsekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:

Hotel Falken,
3823 Wengen
Telefon (036) 55 14 31.

6525

Sporthotel Krone, Sedrun

sucht für die Wintersaison, zirka Mitte Dezember,

Küchenchef Commis de cuisine Barmaid Serviertochter Zimmermädchen Saaltöchter Buffetochter Hausbursche Küchenbursche

Offerten sind zu richten an
Hotel Krone, 7188 Sedrun.

6519

Hotel Oberalp, Sedrun

Gesucht für kommende Wintersaison

1 Barmaid

1 Serviertochter für Dancing

1 Serviertochter oder Kellner

Offerten an
Hotel Oberalp, 7188 Sedrun, Telefon (086) 9 11 55

6437

Café Restaurant Appartemethouse



café calèche St. Moritz

sucht für lange Wintersaison, November bis April, oder in Jahresstellung noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter

Alleinkoch

Fräulein

zur Bedienung der Espresso-Bar.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, freie Kost und Logis.

Offerten erbeten an Café Restaurant Calèche, 7500 St. Moritz, Direktion, Telefon (082) 3 61 88. Anrufe anderer Zeitschriften unerwünscht.

6344



Wir legen Wert auf eine gute und abwechslungsreiche Verpflegung unserer Mitarbeiter.

Für unser modernes Personal-Restaurant am Hauptsitz suchen wir einen

Koch

mit abgeschlossener Lehre für selbständiges Kochen von täglich verschiedenen Menüs. Sie finden bei uns gute Zusammenarbeit und geregelte Freizeit.

Herr Aeschlimann, Telefon (052) 81 48 80, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Gebrüder Sulzer, Aktiengesellschaft, 8401 Winterthur.

P 41-225 9262

Welches vorbildliche **Hotel-Management** (In- oder Ausland, Sommer und/oder Winterkurort) bietet einer bestausgewiesenen, attraktiven Direktionsassistentin, 32, mit Fähigkeitsausweis A, eine leitende Position vorzugsweise als

Betriebsassistentin oder Directrice

Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre 6580 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Warum nicht ins Hotel International nach Basel?

Für unsere Pâtisserie (Produktion) benötigen wir einen qualifizierten

Pâtissier

sowie einen jungen

Commis pâtissier

Weibliche Bewerberinnen sind ebenfalls willkommen.

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.

6612

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

☐ Ich möchte gerne als im neuen Hotel International Basel mit von der Partie sein. Sagen Sie mir doch, was Sie mir bieten können.

☐ Ich möchte zuerst noch detailliertere Informationen. Schicken Sie mir bitte den Personalprospekt.

Ich heisse

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Tel. Gesch.

Tel. priv.

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



Darbo

Hallenbad-Restaurant Kongresshaus-Restaurant Hotel Angleterre

Wir suchen für Wintersaison oder Jahresstellen

Sekretärin NCR Chef de service Restaurationstochter Commis de cuisine

Fachlich gut ausgewiesene Mitarbeiter.
Wir bieten erstklassige Verdienstmöglichkeiten nebst
allen üblichen fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

Nehmen Sie bitte telefonischen oder schriftlichen
Kontakt mit uns auf:
(083) 3 63 12 (Kleinert).

6568



Hotel Bellevue St. Moritz

Restaurant Altavolo Cafeteria/Pub

moderner Erstklass-Jahresbetrieb, mit neuem Perso-
nalhaus.

Wir suchen:

Kassiere
für Cafeteria (sofort)

Restaurationstochter/kellner
(Dezember)

Chef de partie
(Mitte November)

Buffettöchter
(sofort)

Commis de cuisine
(Herbst)

Bitte wenden Sie sich an
M.R. Pemsel, Dir., Telefon (082) 3 37 31.

6567

Gesucht nach **Mürren**

Serviertochter oder Kellner

in Jahres- oder Saisonstelle, ab sofort oder nach
Uebereinkunft (eventuell auch aushilfsweise).

Offerten an
W. Feuz,
Hotel Alpenruhe, Mürren

OFA 54.816.004

Gesucht

Concierge-Tournante

in **Erstklass-Hotel** im Zentrum von Zürich.

Für unseren lebhaften Betrieb kommt nur ein best-
ausgewiesener Fachmann in Frage und wir bieten
dafür ein angenehmes Arbeitsklima und sehr guten
Verdienst.

Gerne erwarten wir Ihre Offerten unter Chiffre 6564
an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Bellavista

sucht für Wintersaison

Chef-Saucier
Chef gardemanger
Chef entremetier
Commis de cuisine
Commis de salle
Commis de bar
Lingeriemädchen
Masseur/Masseuse

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Hotel Bellavista, 7050 Arosa.

6560



Hotel-Bar-Restaurant Zürich

sucht per sofort oder nach Ueberein-
kunft
Empfangssekretärin

mit Berufserfahrung.

Freuen Sie sich, in einem gepflegten
Hause in der City Zürichs zu arbeiten,
so rufen Sie uns an oder kommen
Sie vorbei. Tel. (01) 47 76 00.
Verlangen Sie Herrn Nef.

6504



Anfangs Dezember eröffnen wir un-
ser neu umgebautes Parterre-Restau-
rant. Viel freundliche Atmosphäre ist
eines der Hauptmerkmale dieses
neuen Restaurants.

**Service-Hostessen
und Stewards**

d. h. zuvorkommende Serviertöchter
und Kellner sollen unsere Gäste mit
viel Charme beraten und bedienen.
Rufen Sie uns einmal an und lassen
Sie sich über diese interessante Auf-
gabe orientieren!

Steinbock-Restaurants,
Bahnhofplatz 8, 7000 Chur,
Tel. (081) 22 88 33, verlangen Sie
Frl. Willi oder Herrn Diethelm.

6589

Gesucht nach Saas Fee für die Win-
tersaison

1 Restaurationstochter

Guter Verdienst.

Sich melden an:

**Spezialitätenrestaurant
Cheminée**

Telefon (028) 4 87 48

P 36-122215

Gesucht auf 23. Oktober 1974 oder
nach Uebereinkunft tüchtigen

Alleinkoch

sowie

Serviertochter

Sehr guter Verdienst. Schichtbetrieb.

Familie K. Widmer-Engeler

**Hotel Helvetia
9400 Rorschach**

P 33-14359

Modernes Hotel mit
internationaler Kundschaft

sucht per sofort oder nach
Uebereinkunft tüchtigen

Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon (071) 27 88 11

Fam. W. Hofmann-Südländer
Teufenerstrasse 95, 9000 St. Gallen



OFA 63.268.012

CHIKITO

sucht per sofort oder nach
Uebereinkunft

Dancingkellner

guter Verdienst
geregelte Arbeitszeit
angenehmes Arbeitsklima.

Tel. 22 26 80
15.00 bis 17.30 Uhr

305-9025

BERN

Hotel Bellevue,
3855 Axalp / B. O.

sucht nette

Barmaid

evtl. Serviertochter mit Barkenntnissen

Restaurationstochter/ Kellner tüchtiger Alleinkoch

Eintritt 15. Dezember oder nach
Uebereinkunft.

Offerten an Familie P. Bieri,
Tel. (036) 51 17 72.

6591

Grandhotel Vereina
7250 Klosters

sucht für die Wintersaison 1974/75

Chef pâtissier Commis pâtissier Logentourant

(sprachenkundig und Fahrbewilligung)

Chauffeur-Kondukteur

(sprachenkundig)

Zimmermädchen Etagenportier

Kaffeeköchin

Barman

für PUB-GRILL

Pubkellner

Gouvernante

für Economat/Küche

Hilfsgouvernante

als Tournante

Hotelpraktikantin

Masseur

Bademeister

(sprachenkundig)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
die Direktion.
Tel. (083) 4 11 61.

6614

Hotel Adler
3715 Adelboden

Wir suchen für Wintersaison

Barmaid

Tel. (033) 73 21 51.

6613

Hotel Victoria
beim Bahnhof SBB Basel

sucht in Jahresstelle

Cassier(ère)

(NCR 42)

Empfangssekretär(in)

Wir erwarten:

Gut ausgebildete(r), initiative(r) Mitar-
beiter(in) mit den erforderlichen
Sprachkenntnissen.

Wir bieten:

Eine der Ausbildung und Erfahrung
angemessene, gute Entlohnung, ge-
regelte Arbeitszeit und ein flottes
Mitarbeiterteam.

Eintritt sofort oder nach Ueberein-
kunft.

Offerten sind zu richten an
Offerten an P. Trachsel,



Tel. (061) 21 55 66.

P 03-304

Hotel Vorab, 7017 Flims

sucht für Wintersaison 1974/75 (Eintritt
zirka 15. Dezember 1974)

Service:

1 Obersaaltochter

2 Saaltöchter

3 Restaurationstöchter

(gewandt im Speiseservice)

Geregelte Arbeitszeit sowie zeitge-
mässe Entlohnung werden zuge-
sichert.

Offerten an:
Hotel Vorab, Fam. Meiler,
7017 Flims Dorf, Tel. (081) 39 18 61.

6611

Hotel Alfa, Basel (Birsfelden)

sucht jungen, strebsamen

Koch

in kleine Brigade, ab 15.10. oder nach Ueberein-
kunft.

2 Buffettöchter

ab 15.10. und 1.11.

Restaurations-Kellner oder Serviertochter

ab 1.11.

Küchenbursche

nach Uebereinkunft.

Zeitgemäßes Salär, gutes Arbeitsklima, Unterkunft
im Hause möglich. Ausländer können nur mit Jahres-
bewilligung oder Niederlassung berücksichtigt wer-
den.

Bitte melden bei

M. vom Endt, Hotel Alfa, 4127 Birsfelden, Haupt-
strasse 15,
Telefon (061) 41 80 15.

6408

Welcher junge Mann möchte sich im Gast- gewerbe und Hotelfach in folgenden Berei- chen ausbilden, respektive weiterbilden?

- Personal- und Einkaufswesen
- Organisation und Kontrolle in den Betrieben
- Führung von Betrieben (später selbständig)
- Zentral- und Betriebsadministration und
- Buchhaltung usw.

Wir führen auf dem Platz Zürich zehn Restaurations-
betriebe und ein Hotel.

Wir erwarten:

Jungen, kontaktfreudigen Mann, zwischen 25 b
28 Jahre, gelernter Koch mit kaufmännischer Ausbil-
dung und Servicekenntnissen oder Hotelfachschüler
mit guter Allgemeinbildung und Auffassungsgabe.

Wir bieten:

- Beste Ausbildung bzw. Weiterbildung nach Ausbil-
dungsprogramm,
- bezahlte Wirtfachschnule,
- eventuell Übernahme einer unserer Betriebe
- der Position entsprechende Entlohnung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6332 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für unseren modern und gut geführten
Restaurations-Betrieb einen

Buffettöchter oder

oder

Buffetbursche

Es handelt sich dabei um gut bezahlte Jahresstellen,
sehr geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost und Wohn-
nung im Haus.

Willige, zuverlässige und selbständig arbeitende An-
gestellte melden sich bei

Max-R. Meier

**Hotel «Löwen»
8944 Sihlbrugg**

Telefon (01) 729 95 55.

6331

**Wir haben einen
interessanten,
gutbezahlten
Posten
neu zu besetzen:**

Für unseren vielseitigen, modern einge-
richteten 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.



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

6618

On cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

sommelière
débutante acceptée, nourrie, logée, conditions de travail et horaire intéressants.

Restaurant La Prairie
J. Robatel
2000 Neuchâtel
téléphone (038) 25 57 57.

ASSA 87-202

Neues Hotel Alpina
3818 Grindelwald

Wir suchen für die Wintersaison oder das ganze Jahr

1 Commis de cuisine
2 Serviertöchter
für Saal/Restaurant
1 Buffettochter
1 Küchenhilfe

Offerten mit Unterlagen an
Familie Kaufmann
Telefon (036) 53 33 33.

6571



Sunstar Hotels Davos

haben für die Wintersaison noch folgende Stellen zu besetzen:

Einkaufs- und Lagerchef
(junger Hotelfachmann wird angelernt)

Generalgouvernante
für Hotel Park, Absolventin eines Schulhotels wird der Vorzug gegeben.

Telefonistin
Köche
(Chefs und Commis)

Saaltöchter und -kellner
Winebutler

Bewerber mit Bewilligung B und C wollen bitte Auskunft verlangen bei S. Rezonico, Vizedirektor
Telefon (036) 3 67 41.

6566

Hotel Crap Ner
Flims-Dorf

(Neueröffnung 1. Dezember 1974)

sucht: für lange Wintersaison oder Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Betriebsassistent
Réceptionnaire/
Réceptionniste
Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an
Urs Trauffer, c/o Firma Erni AG,
7017 Flims-Dorf.

6565

Wir suchen auf 1. Dezember

Koch

Interessanten-melden sich bei
A. Melcher,
Restaurant Engiadina
St. Moritz

6568

Gesucht tüchtiger

Koch oder Köchin
Commis de cuisine

Gut bezahlte Jahresstellen,
Eintritt nach Vereinbarung.

Hr. E. Fieuler,
Restaurant Kreuzstrasse
8451 Humlikon ZH
Tel. (052) 41 19 90.

P 44-522

Versiertes Schweizer Wirtshaus (Koch) sucht neuen Wirkungskreis als

Direktion

oder einen, ihren Fähigkeiten entsprechenden, verantwortungsvollen

Posten

Vertraut mit allen Sparten des Gastgewerbes. Eintritt 1. November oder nach Vereinbarung.

Sprachen: Deutsch, Italienisch, Französisch und Englisch.

Offerten unter Chiffre 41-23124 an Publicitas, 8400 Winterthur.

On cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

filie de buffet
nourrie logée, conditions de travail et horaire intéressant

Restaurant La prairie, J. Robatel
2000 Neuchâtel
téléphone (038) 25 57 57.

ASSA 87-202

Hotel Pollux, Zermatt

sucht

Küchenchef
Saucier
Kellner oder Kellnerin
Lingère
Küchenbursche
Officemädchen

Offerten sind zu richten an die Direktion
Telefon (028) 7 64 63.

6581

Gesucht

Serviertochter
für Speise- und Getränkeservice.

Einer tüchtigen und freundlichen Person kann sehr hoher Verdienst garantiert werden.

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

6338

Nach Bern
Jüngere, aufgeschlossene, Französisch, Italienisch, Englisch sprechende

Hotel-Sekretärin
findet gute Jahresstelle. Eintritt 1. November oder nach Uebereinkunft.

Hotel Regina-Arabelle
Mittelstrasse 6, 3000 Bern
Telefon (031) 23 03 05.

P 05-9081

Für einen vollständig renovierten und wieder im Aufbau befindlichen mittleren Hotelbetrieb, mit grosser Restauration, im Zentrum einer Stadt der Zentralschweiz, suchen wir einen

fähigen und strebsamen

Geranten

Jahresstelle/Dauerstelle.

Sie sollten nicht unter 30 sein, sich über eine erfolgreiche Karriere als Koch oder Chef de service ausweisen können und bereits mit Erfolg einen Betrieb geführt haben.

Die Mitarbeit Ihrer Frau ist erwünscht. Interessante Anstellungsbedingungen mit Erfolgsbeteiligung.

Eintritt nach Vereinbarung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Treuhandstelle SHV AG
Habsburgstrasse 9
8037 Zürich

6522

Gesucht nach Saas Fee für die Wintersaison eine

Büropraktikantin
und
1 Serviertochter
1 Mädchen

für Saal- und Zimmerhilfe

Guter Lohn und geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an
Julius Bumann
Sporthotel, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 83 44.

6584

Tessin

Ferienhotel in schönster Lage über dem Lago Maggiore sucht für Jahresstelle mit Eintritt auf 1. Februar 1974

1. Sekretärin

für interessanten Posten in Büro und Empfang.

(Französisch, Deutsch, etwas Italienisch.)

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen, Gehaltsansprüchen, Foto, erbitten wir unter Chiffre 6476 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Mischabel
3906 Saas Fee

sucht auf anfangs Dezember oder nach Uebereinkunft, für lange Wintersaison:

Serviertochter
(auch Anfängerin)

Commis de cuisine

Sich wenden an:
Telefon (028) 4 81 18.

6475

Restaurant & Confiserie
Bellevue Hotel
3825 Mürren

Wir suchen für lange Wintersaison

Konditor(in)
oder
Bäcker-Konditor(in)
Serviertöchter

möglichst sprachenkundig.
Eventuell Anfängerinnen.

Offerten mit Unterlagen erbeten an:
Familie Walter Huggler,
Telefon (036) 55 15 31.

6478



Hotel Stern, Chur

sucht in Jahresstellen:

Jungkoch
sowie freundliche

Serviertochter
für unsere Bündnerstube.

Als Militärdienstablosung
zirka 21. Oktober bis Mitte November

Küchenchef-Aushilfe

Offerten erbeten an:
Emil Pfister
Hotel Stern, Chur
Telefon (081) 22 95 55.

6474

Wir suchen per 1. November, eventuell 1. Dezember, in Jahresstelle

Geranten oder Gerantin

Arbeitsort: Café mit Alkoholausschank im Zentrum von Biel, kein Speiseservice.

Wir verlangen gute Ausbildung und praktische Erfahrung in der selbständigen Geschäftsführung, wobei Sie von administrativen Arbeiten weitgehend entlastet sind. Ihre Hauptaufgabe ist der Gästeeintrag, deren Betreuung und die Personalführung. Sprachkenntnisse: Französisch, Deutsch und Italienisch/Spanisch.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie unter Chiffre 6482 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen in Jahresstelle, mit angenehmen Arbeitszeiten:

1 Serviertochter

Für Getränkeservice, in Café mit Alkoholausschank.

Interessante Anstellungsbedingungen. Stellenantritt nach Uebereinkunft oder per 1. November 1974.

Rufen Sie uns an:
Telefon (032) 24 40 88.

6483

Hotel Restaurant
Stechelberg
Lauterbrunnental
(Schilthornbahn-Station)

sucht

Serviertochter
kann auch Anfängerin sein.

Hilfssköchin
oder Tochter, die Freude am Kochen hat

Tochter
für Lingère und Zimmer. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an
Familie Gertsch, 3801 Stechelberg,
Telefon (030) 55 29 21.

6484

Gesucht per sofort

gepflegte, seriöse
Allein-Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit,
Kost und Logis im Hause,
guter Verdienst.

Restaurant Sternen
Dorfstrasse 11
8803 Rüschlikon

Telefon (01) 724 02 82, Herrn Pulizzl verlangen.

P 44-23692

Hôtel de l'Avenir
1923 Les Marécottes (Valais)

Nous recherchons pour la saison d'hiver ou à l'année:

cuisinier
commis de cuisine
filie de salle et
femme de chambre
(éventuellement débutantes).

Offres à
H. et D. Bader, propriétaires,
téléphone (026) 8 14 61.

6364

Wir suchen in Jahresstelle für unser modern eingerichtetes Hotel

Zimmer-Lingerie-Mädchen

Der Posten eignet sich auch für ältere Person, weil keine zu strenge Arbeit geleistet werden muss.
Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause und gute Entlohnung.

Melden Sie sich bitte bei
W. Wartmann,
Hotel Wartmann am Bahnhof
8400 Winterthur
Telefon (052) 22 80 21.

6488

Jerusalem - Israel

Sie sind jung, unternehmungsfreudig, haben mit Erfolg Ihre Berufslehre abgeschlossen und suchen eine interessante, nicht alltägliche Stelle im Ausland.

Im Auftrag des bekannten King David Hotel suchen wir einen jungen Koch als

Saucier
mit guten Kenntnissen in der Grill-Küche.

Wir kennen Israel, wir kennen Jerusalem und das King David Hotel!
Darum können wir Sie auch persönlich über die Stelle orientieren. Schreiben Sie oder telefonieren Sie an
H. Kunze,
Bellevue Palace Hotel Bern
Telefon (031) 22 45 81.

6499

Crans-Montana
Hôtel Eldorado

40 lits, installations modernes, ouvert 10 mois, engage à partir du 15. 12. 1974

cuisinier seul

Faire offre à la direction,
téléphone (027) 7 13 33,
de préférence le matin ou dans la soirée.

6500

Sporthotel Kurhaus Stos

Wir benötigen für die Wintersaison (Dezember bis April)

Saucier
Kochlehrling
Serviertöchter
für Restaurant und Dancing

Barman/Barmaid

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:
Sporthotel Kurhaus, Direktor O. Horat
6533 Stos,
Telefon (043) 21 15 05.

6503

Hotel Staubbach
3822 Lauterbrunnen B. O.

Gesucht in Jahresstelle

1 Koch

Eintritt: 15. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Lohnanspruch an
Familie O. Släger-Fischli,
Telefon (036) 55 13 81.

6505

APART-HOTEL
CENTRAL
LENZERHEIDE

Gesucht nach Lenzerheide für die Wintersaison

Zimmernädchen
Anfangsserviertochter
(für internes Snackrestaurant)

Familie Taverna
Telefon (081) 34 24 89.

OFA 55.259.005

Gesucht für die Wintersaison 1974/75

Serviertochter

Guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Unterkunft im Hause.

Auskunft erteilt:
Peter Schumacher,
Hotel Graue Hörner
7323 Wangs-Pizol
Telefon (085) 2 16 66.

OFA 63.407.080

Gesucht per sofort in **Disco-Bar** in der Luzerner Altstadt, fachkundige, gut präsentierende

Barmaid

Guter Verdienst. Bitte rufen Sie uns an.

Telefon (041) 22 22 39 ab 12.00 Uhr.

Disco Bar Black Cat
Eisengasse 11
6004 Luzern

6389

Hôtel du Commerce, Basel

sucht als Ferienvertretungen

vom 4. 11. 1974-31. 1. 1975:

Réceptionniste
vom 10. 12.-23. 12. 1974

Nachportier
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

In Jahresstelle, mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Portier-Hausbursche
deutschsprachig.

Anfragen und Offerten mit Ansprüchen, Bild und üblichen Referenzen an W. Weibel,
Telefon (061) 32 96 16.

6553

Stadthotel im Zentrum von Zürich sucht per 1. November freundlichen, sprachenkundigen

Empfangssekretär
für Kassa, Journal, Telefon usw.

Angebote mit Zeugnissen und Referenzen an die Direktion

Hotel du Théâtre
Seilergraben 69
8001 Zürich

6550

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:
Familie F. Breitenstein
Telefon (036) 53 17 21

6306

Sind Sie ein fachlich tüchtiges Ehepaar mit Initiative und Ideen? Ja, dann melden Sie sich für diese Aufgabe:

Geschäftsführer-Ehepaar

Er:
Muss ausgebildeter Koch sein, der bereit ist, einen Küchenbetrieb neu einzuführen und selbst mitzuarbeiten. Sie:
Empfangen die Gäste und arbeiten am Buffet mit.

Arbeitsplatz: Café mit Alkoholausschank im Zentrum von Biel. Fachkundige Bewerber, die sich eine Existenz aufbauen wollen, erhalten eine echte Chance, da der Betrieb auch auf eigene Rechnung übernommen werden könnte. Eine Wirtswohnung steht nicht zur Verfügung.

Personalbestand: 9 bis 10 Mitarbeiter.

Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 6481 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für unser Appartementhaus in Leukerbad suchen wir qualifiziertes

Hauspflegepersonal

Sehr gute Entlohnung. Geregelte Arbeitszeit. Freie Unterkunft im Haus (möbliertes Studio).

Interessanten melden sich bei
P. Gattlicke-Dürst, Hausverwalter, Uto Ring, Leukerbad,
Telefon (027) 6 43 22 oder privat:
Telefon (027) 6 49 07.

6485

Continental Hôtel
1000 Lausanne

cherche pour sa rôtisserie

chef de rang
demi-chef
commis de rang
pour sa cuisine:

chef de partie
commis de cuisine

Entrée immédiate ou à convenir. Veuillez faire parvenir votre offre accompagnée d'une copie du certificat et renseigner sur le genre du permis en possession à la direction du Continental Hôtel, 1001 Lausanne.

6542

Für die Leitung eines Dienstleistungs-Centers in der

Südschweiz

suchen wir ein

Draufgänger-Ehepaar

welches bereit ist, überdurchschnittlichen Einsatz zu bieten.

Die Branchenschwerpunkte liegen im

Gastgewerbe

Vergnügen, in der Unterhaltung und beim Auto.

Für die Erreichung der gesteckten Ziele steht ein Mitarbeiterstab von zirka 25 Personen zur Verfügung.

Die von Ihnen gewünschte Leistung wird in Form einer Ertragsbeteiligung oder eventuell Pacht, bei Uebernahme des Warenlagers und Inventars, sehr gut honoriert.

Nebst Erfahrung im Geschäftsleben betrachten wir gute Kenntnisse der italienischen Sprache als Voraussetzung.

Das Ehepaar, welches sich von dieser anspruchsvollen Aufgabe angesprochen fühlt, bitten wir telefonisch oder schriftlich mit uns Kontakt aufzunehmen. Wir geben Ihnen unter Wahrung der Diskretion gerne über die umschriebene Stelle weitere Auskünfte.

Mythen Treuhand- und Verwaltungs AG,
Spilgenstrasse 9,

8002 Zürich

Telefon (01) 36 19 31.

P 44-2476

**Hotel Astoria**

Pilatusstrasse 27

6000 Luzern

sucht in Jahresstelle

**Nachtportier
Réceptions/Praktikantin
Commis de cuisine
Restaurationstochter oder
-kellner
Kellermeister/Bursche**

Anfragen an die Direktion, Telefon (041) 23 53 23.

6595

Zur Ergänzung des jungen Teams, das für das Wohl unserer Gäste im Restaurant bei der Bahnstation 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**

5828



... eine Position, die nicht oft vergeben wird ...

Für unser 500-Zimmer-Luxus-Hotel in Beirut/Libanon suchen wir einen qualifizierten

F- und B-Direktor

Wir erwarten eine dynamische Persönlichkeit, die aus dem Service-/Küchenbereich kommen sollte, Erfahrung in Administration und Kontrolle gesammelt hat, wirtschaftlich denken, planen und arbeiten kann und in der Lage ist, Mitarbeiter zu führen und zu motivieren.

Fließende englische und französische Sprachkenntnisse sind Voraussetzung.

Die Position ist entsprechend Ihren umfangreichen Aufgaben und Kompetenzen dotiert.

Senden Sie bitte Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an den Food-and-Beverage-Director Europe, Holiday Inns (Belgium), Inc. Holidaystraat, 1920 Diegem, Belgium.

725

**Sporthotel
Terminus
Davos**

sucht für Wintersaison noch folgendes Personal

Sauvier**Chef de partie****Restaurationskellner****Chef de rang****Serviertochter**

für unser Brämautübel.

Wenn möglich Schweizer.

Offerten erbeten an die Direktion R. Dobeli, Dir.

6385

Gesucht**Barmaid**

in Dancing-Bar, 20 Minuten von Luzern.

Eintritt 1. November oder nach Ueber-einkunft.

Garantielohn.

Offerten unter Chiffre OFA 8165 Lz. Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

OFA 82.440.001

**Hotel Eiger
Grindelwald**

sucht für Wintersaison:

Restaurationstochter**Commis de cuisine****Kindermädchen****Aide du patron**

(mit Serviceausbildung)

Offerten bitte an

B. Heller, Hotel Eiger
Tel. 036/53 21 21 Grindelwald.

6005

**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. Leistungs-löhne, Unterkunft im Hause.

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

5346



sucht in Jahresstelle

Garde-manger**Restaurationstochter****Restaurationskellner****Koch-Pâtissier**

Ausländer nur mit gültiger Jahres-bewilligung.

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

3390



Wir sind ein aufs neuste einge-richteter Restaurationsbetrieb und suchen zur Ergänzung unserer Brigade noch folgende nette und zuverlässige Mitarbeiter:

**Serviertochter
Kellner
Koch**

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zertifikaten wollen Sie bitte richten an:

Direktion

Thermalbad Lostorf AG

Restaurationsbetriebe

4654 Lostorf

Telefon (062) 48 24 24.

5887

Wir suchen für unsere
Erstklassküche**Koch-Pâtissier
Chef de partie**

Melden Sie sich bitte bei

Motel Agip

am Autobahnkreuz N 1/N 2

4622 Egerkingen/Olten

Tel. (062) 61 21 21

P 29-412

Hotel Merian am Rhein,
Restaurant Café Spitz, Basel

Wir suchen per sofort oder nach Ver-einbarung 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



Gesucht für Wintersaison 1974/75

Réceptions-Praktikantin

Offerten sind zu richten an

Famille de Giacomi

Hotel Eden-Garni
7500 St. Moritz

6388

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

Sprungbrett für die Tandem-Hoteller-Laufbahn!
Wir suchen das jüngere, fachlich gut ausgebildete**EHEPAAR**

das, nach gründlicher Einführung während der Wintersaison 1974/75, selbständig die Leitung unseres Hauses, mittelgross, im Engadin, Nähe St. Moritz, übernehmen sollte. Voraussetzungen: Berufsfreude, Sinn für Zusammenarbeit, Initiative, feu sacré.

Kontaktnahme, mit den üblichen Unterlagen, unter Chiffre 6450 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



sucht für Wintersaison 1974/75

Hotel-Sekretärin/Korre-spondentin (SWEDA)
(Eintritt Mitte Oktober)**Lingerie-Gouvernante oder
1. Lingère****Commis gardemanger****Chef tournant**

Offerten mit Unterlagen an:

Hotel Seehof, 7050 Arosa

5208

**7270 Davos-Platz**

sucht für die Wintersaison mit Eintritt Mitte Dezem-ber

**Gardemanger
Pâtissier**Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Unterlagen an
Bernard Ranger

Telefonische Auskunft zurzeit (085) 9 30 54.

6585



cherche

**femme de chambre tournante
portier d'etage tournant**

Permis B ou C.

Places stables et bien rétribuées.
Appartement à disposition.Faire offres avec références à la Direction
téléphone (038) 25 88 22.

6572

**Hotel Wildstrubel**

3775 Lenk

Erstklasshotel, 80 Betten
Privat-Hallenbad

sucht für sofort (1. November 1974)

1. Lingère**Lingeriemädchen****Portier****Zimmermädchen**

sucht für zirka 15. Dezember 1974

Hausbeamtin

(Jahresstelle)

Direktionsassistentin

(1. Gouvernante)

Gouvernante

(Jahresstelle)

Oberkellner

(Möglichkeit in der Zwischensaison als Fachlehrer zu arbeiten)

Barmaid

(Dancing) mit Erfahrung

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

Gerne erwarten wir Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen (Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen) an

F. Schürch, Grand Hotel Bellevue, 3780 Gstaad, oder
Telefon (030) 4 32 64.

6570

Hotel Kreuz, Wengen/BO

sucht für die Wintersaison:

1 Serviertochterin kleines, gutes Speiserestaurant.
Zimmer mit Zentralheizung und fließendem Wasser im Hause. Eintritt Mitte Dezember 1974.

Offerten an

F. Brunner, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 11 61.

6569

Stellenangebote Offres d'emploi



POSTHOTEL*Valbella



Für die kommende Wintersaison 1974/75 suchen wir noch folgendes Personal:

Posthotel Valbella:

(Eintritt: 6. Dezember 1974)

Chef entremetier
Patissier
Nachtportier
Bar-Tournante
Restaurations-Serviertöchter
Zimmermädchen-Tournante
Commis de rang
Hallenbadkassier

Valbella Inn:

(Eintritt: 16. Dezember 1974)

Restaurations-Töchter
Restaurations-Praktikantinnen
Jungköche
Wäscher

Für beide Hotels richten Sie Ihre Offerte an **Posthotel Valbella** z. Hd. Herr B. Kipler, Dir., 7077 Valbella/GR, Telefon (081) 34 12 12. Vergessen Sie nicht die üblichen Unterlagen (Zeugnis kopien, Foto, Heimadresse) beizulegen.

6502



Hotel Plaza, 8001 Zürich

Goethestrasse 18
 Telefon (01) 34 60 00



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch die folgenden Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Buffetdame
Buffettöchter
Serviertöchter
 (Lunch Tea-room Picadilly)
Kellner
 (Plaza-Grill)
Hausbursche
 für Nachtdienst
Zimmermädchen
Officeangestellte

Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Offerte an die Direktion.

6279

Hotel-Restaurant zur «Au» 8108 Dällikon

5 km ab Stadtgrenze Zürich, Richtung Baden, mit direkter Busverbindung in die Stadt.

Wir suchen **Mitarbeiter**

Küchenchef
 erstklassig

Chef de partie
 eventuell auch Aushilfe bis 15. Dezember

Commis de cuisine
 für eine sorgfältige Küche

Restaurationsstochter
oder Kellner
 die einen erstklassigen Service zu geben wünschen,
Buffettöchter
 eventuell auch

Aide du patron
 (weiblich)

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, der Leistung entsprechende Fixbesoldung, freie Verpflegung und Unterkunft, eventuell Wohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen mit Lohnansprüchen richten Sie bitte an Familie Brun-Reiter, Telefon (01) 844 05 50.

6345

Erstklasshotel auf dem **Platze Zürich** hat die Stelle des

Nightmanagers/ Nachtconciérge

offen. Es handelt sich um eine verantwortungsvolle Tätigkeit, welche Erfahrung und gute Sprachkenntnisse voraussetzt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6413 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für unser Erstklasshotel in Zürich suchen wir auf 1. November 1974 eine jüngere, freundliche

II. Sekretärin

die die Fähigkeit hat, sich über den Winter so einzuarbeiten, dass sie auf Frühjahr 1975 den Posten einer 1. Sekretärin übernehmen kann.

Schreiben sie uns oder rufen Sie uns an, damit wir ein Rendez-vous vereinbaren können.



HOTEL NEUES SCHLOSS

Stockerstrasse 17 8002 Zürich Telefon (01) 36 65 50

6438

Hotel Krone, Thun

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Betriebsassistenten oder -assistentin

als Stütze der Direktion.

Von unserem neuen Mitarbeiter oder neuen Mitarbeiterin erwarten wir gute Fachkenntnisse in allen Bereichen des Hotelfaches.

Schicken Sie uns Ihre Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen an:
Direktion Hotel Krone, 3600 Thun
 Telefon (033) 22 82 82

P 05-9693

Pour l'ouverture de la nouvelle Ecole au Chalet-à-Gobet, nous cherchons

cuisinier

pour seconder professeur de cuisine

Nous offrons :

- installations à la pointe du progrès.
- ambiance de travail agréable au sein d'une équipe jeune et dynamique,
- salaire compétitif,
- avantages sociaux d'une entreprise moderne.

Nous demandons :

- certificat fédéral de capacité de cuisinier,
- quelques années d'expérience,
- faculté d'adaptation et mobilité d'esprit.

Veuillez adresser vos offres à

Monsieur P. Barraud, directeur de l'enseignement

Ecole hôtelière de la SSH

119, avenue de Cour

1000 Lausanne 3

Téléphone (021) 26 59 23

6333



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



cherche pour son exploitation jeune et dynamique

commis de cuisine capable serveur ou serveuse

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

Offres avec références à la direction.

5999

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

RESTAURATION - BETRIEBSLEITUNG - SOZIALBERATUNG

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

In unseren Sektor BETRIEBSBERATUNG suchen wir eine qualifizierte

Mitarbeiterin

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

Wir stellen uns eine junge Dame vor mit abgeschlossener Ausbildung und Praxis im Grossbetrieb, Hotelfach (Hotelfachschule) oder aus dem Lehrberuf. Initiative und Freude an kreativer Arbeit, verbunden mit Sinn für Teamgeist, setzen wir voraus.

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

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

SV-SERVICE

Schweizer Verband Volksdienst
 Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
 Telefon (01) 32 84 24, intern 87

P 44-855

Hotel Walliser Spycher 3981 Riederalp/Wallis

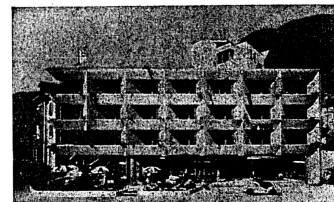
Wir suchen für die kommende Wintersaison ab zirka 18. Dezember 1974

1 Saaltöchter 1 Restaurationstochter 1 Buffetmädchen- oder Bursche

Geregelte Freizeit, neues, komfortables Personalhaus.

Offerten an A. Berchthold, Telefon (028) 5 33 26.

6592



Hotel Bernerhof Interlaken

sucht

Jungkoch oder Köchin

per sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an Familie Anderegg, Telefon (036) 22 31 31.

6586

Les residences Rosablanc 1961 Super Nendaz (VS)

1700 m - Apparthôtel 500 lits, piscine, patinoire, bar, dancing, selfservice, skilift relié avec Verbier, cherchent pour la prochaine saison d'hiver les collaborateurs suivants :

économiste-caviste
chefs de rang
demi-chef de rang
commis de rang et de bar
dame de buffet
garçon de maison
garçon de cuisine
filles de cuisine

Prière de faire offre à Ph. Annen,

Résidences Rosablanc, 1961 Super-Nendaz,
 téléphone (027) 4 57 55.

6523

Speiserestaurant mit Bar,
am Stadtrand von Bern
zirka 150 Plätze, sucht per 1. Dezem-
ber

Gerant/Gerantin

Offerten unter Chiffre 6403 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Bahnhof-Hotel 3778 Schönried/Gstaad

Wir suchen für Wintersaison eventuell
Jahresstelle
versierten

Koch

Serviertochter sprachenkundig

2 Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an:

H. Kernen
Hotel Bahnhof,
3778 Schönried.

6355

Gesucht auf 15. Dezember 1974

Saal-Restaurationstochter oder Kellner

Anfangsserviertochter

Zimmermädchen

Office- und Küchenburschen

Offerten an
Hotel Bergsonne
6356 Rigi Kaltbad
Tel. (041) 83 11 47.

6329

Golf Hotel Besalp 7503 Samaden (Engadin)

sucht in Saison- oder Jahresstelle
eine

Restaurationstochter Saaltöchter

1 jüngerer Koch 1 Lingerie-Mädchen

Eintritt Ende November anfangs De-
zember 1974.
Telefon (082) 6 52 62.

6386

Andermatt

Gesucht in gut geführtes Speisere-
staurant tüchtige, selbständige

Serviertöchter

Hoher Verdienst, Zimmer im Hause.
Geregelte Arbeitszeit, Wintersaison
oder Jahresstelle.

Hotel Aurora
6490 Andermatt
Telefon (044) 6 76 61.

6406

Hotel-Restaurant Krone 5600 Lenzburg Hallenbad

sucht folgende Mitarbeiter in Dauer-
stellen

Allgemein-Gouvernante selbständig, erfahren

Restaurationstochter oder Kellner

Gute Leistungslöhne, Unterkunft im
Hause.

Anfragen richtet man an:
Fam. Gruber-Hofer
Hotel Krone, 5600 Lenzburg
Telefon (064) 51 42 60

6444

Für die Wintersaison suchen wir nach
Saas Fee

Saaltöchter oder Kellner Hotelpraktikant Tournant Serviertochter oder Kellner für Bar-Dancing Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen
an:
Fam. Supersaxo
Hotel Dom, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 63 61

6456



sucht für sofort oder nach Vereinba-
rung

Service Tochter oder Kellner für die Brasserie.

Etage Zimmermädchen Näherin

Diverses Logen-Tournant Hilfe

für die Personalkantine.

Auskunft erteilt gerne das Personal-
büro, Telefon (01) 23 17 90.
Keine Saisonbewilligungen.

6412



Hotel Cristallo garni,
Restaurant Cristallo,
Telefon (081) 31 22 61,
7050 Arosa

Für die kommende Wintersaison
suchen wir noch:

Küche:

1 Saucier-Sous-chef de cuisine 2 Commis de cuisine 1 Küchenbursche/ Casserolier

Office, Buffet:

1 Buffettochter 1 Officebursche

Etage:

1 Zimmermädchen

Büro:

1 Büropraktikantin eventuell Praktikant.

Bitte bewerben Sie sich schriftlich mit
allen nötigen Unterlagen:
Foto, Zeugniskopien, Lohnansprüchen
(Bruttolöhne).

6415



Kursaal-Casino AG 7050 Arosa

Salle de jeu, Casino-Dancing, Stübi-
Restaurant, Cinéma, Cava-Bar-Dan-
cing, Espresso-Bar, Kongress-Saal.

Wir suchen für lange Wintersaison:

Commis de cuisine

Spielsaal:
Möchten Sie einmal etwas ganz ande-
res tun und oft die Möglichkeit haben,
Sport zu treiben?
Wenn Sie etwas französisch sprechen,
haben wir eine Stelle für Sie als

Bouleur

im Spielsaal während der Wintersai-
son 1974/75.

Wir bieten in unserem lebhaften Be-
trieb einen angemessenen Lohn, gere-
gelte Arbeitszeit und ein freundliches
Arbeitsklima.
Logis in Zimmern unseres neuen Per-
sonalhauses.

Offerten sind zu richten an:

Direktion P. de Lorenz-Bretscher,
Kursaal-Casino AG, 7050 Arosa,
Telefon (081) 31 12 61.

6409

Andermatt

Gesucht nach Uebereinkunft für Win-
tersaison oder in Jahresstelle

Koch

Hoher Verdienst, Zimmer im Hause,
geregelte Arbeitszeit, Wintersaison
oder Jahresstelle.

Hotel Aurora
6490 Andermatt
Telefon (044) 7 76 61.

6407

Hotel-Restaurant Römertor Oberwinterthur

sucht per sofort oder nach Ueberein-
kunft

Commis de cuisine

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit,
eventuell Logis im Hause.
Anfragen sind zu richten an:
G. F. Kaeslin, Guggenbühlstrasse 6,
8404 Winterthur,
Telefon (052) 27 69 21.

P 41-746

Agency

8039 Zürich
Tel. (01) 36 41 10
Stockerstrasse 55



sucht laufend Hotel-, Restaurant- und
Privatpersonal und Au-pair-Girls für
England, Jersey, Bermuda, Scandina-
via, Canada, USA, Bahamas, Bermuda,
Paris, South Africa (alle Berufe)

Ueberseeschiffe

laufend englisch-sprechende Ste-
wards, 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

Gesucht in vielseitigen Restaurations-
betrieb in Jahresstelle

Serviertochter

Buffettochter

Offerten an H. Reiss
Restaurant Du Théâtre
3000 Bern
Telefon (031) 22 71 77.

6353

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 66 11.
Fam. W. Holzmüller-Städler
Teufenstr. 95, St. Gallen

OFA 63.268.012



Hotel Restaurant Kreuz 3715 Adelboden

sucht auf 1. Dezember oder nach
Uebereinkunft (Saison- oder Jahres-
stellen) tüchtigen

Koch oder Köchin

(gute Hilfskräfte vorhanden).

Serviertöchter Tochter

für Zimmer und Mithilfe im Saalser-
vice.

Offerten an Familie A. Gempeler,
Tel. (033) 73 21 21.

6218

Gesucht per 1. November oder Ueber-
einkunft in unseren modernen Tea-
Room ein

Koch oder Köchin

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie
uns.

K. Rösti-Inäbnit
Tea-Room Mayfair
3052 Zollikofen
Telefon (031) 57 44 70.

6419

Wir suchen für unser neu eröffnetes
Tea-Room in Sursee

Köchin/Jungkoch

Neuzeitliche Anstellungsbedingungen.
Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Tea-Room Spatz
Hanny Röthlin
6210 Sursee
Telefon (045) 21 20 55.

P 25-6907

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

cuisiniers

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

P 22-100325

Gesucht wird in ein schönes, gemüt-
liches Hotel im Berner Oberland

Frau oder Fräulein

als Stellvertreterin des Patron-Ehe-
paares.
Sie sollte Erfahrung im Gastgewerbe
haben.
Eintritt: 15. Dezember 1974.

Offerten unter Chiffre 5180 an Hotel-
Revue, 3001 Bern

Restaurant Salmen,
Winterthur, Markt-
gasse 47, sucht per
sofort oder nach Ueber-
einkunft

Kellner oder Serviertochter mit Lehr- abschluss

Italienische Sprach-
kenntnisse erwünscht.
Wir bieten Garantie-
lohn, gutes Arbeits-
klima, auf Wunsch
Zimmer im Hause.
Anfragen an
Hrn. Gottardi,
Tel. (052) 22 64 22.

M+S 359

Für unser Restaurant
suchen wir ein

Küchen- mädchen oder einen Küchen- burschen

Wir bieten Fünftage-
woche, zeitgemässe
Entlohnung in einem
angenehmen Arbeits-
klima. Bitte telefo-
nieren Sie uns.

Restaurant
Trotte
Poststrasse 9,
8610 Uster
Tel. (01) 87 17 04.

6534

Wir suchen ein
Zimmer-
mädchen

welches gerne in einem
modernen Betrieb ar-
beitet (Jahresstelle).
Wir bieten Fünftage-
woche, zeitgemässe
Entlohnung in einem
angenehmen Team.
Bitte telefonieren Sie
uns.
Hotel Illuster Garni,
8610 Uster.
Tel. (01) 87 65 85.

6533

Wir suchen einen
tüchtigen
Haus-
burschen

(Jahresstelle). Wir
bieten geregelte
Arbeitszeit, Fünftage-
woche, zeitgemässe
Entlohnung in einem
angenehmen Arbeits-
klima. Bitte telefo-
nieren Sie uns.
Hotel Illuster Garni,
8610 Uster.
Tel. (01) 87 65 85.

6532

Hotel Eden,
6440 Brunnen,
sucht

Barmaid

Tel. (043) 31 17 98.

6528

Restaurant am Bieler-
see sucht (jungen)
Koch
nebst Chef und
Lehrling. Interessante
Restaurationsküche.
Geregelte Arbeitszeit.
Kost und Logis im
Hause. Eintritt 27. No-
vember oder nach
Uebereinkunft. Weih-
nachten geschlossen.

Sich melden bei:
F. Lienhard,
Restaurant Ilge,
2513 Twann,
Tel. (032) 85 11 36.
28. 10. 1974 bis
25. 11. 1974 abwesend.

P 06-2203

Restaurant am Bieler-
see sucht (jungen)
Koch

nebst Chef und
Lehrling. Interessante
Restaurationsküche.
Geregelte Arbeitszeit.
Kost und Logis im
Hause. Eintritt 27. No-
vember oder nach
Uebereinkunft. Weih-
nachten geschlossen.

Sich melden bei:
F. Lienhard,
Restaurant Ilge,
2513 Twann,
Tel. (032) 85 11 36.
28. 10. 1974 bis
25. 11. 1974 abwesend.

P 06-2203

On cherche de suite ou
date à convenir
1 SOMMELIERE
connaissant
les 2 services

1 GARÇON DE MAISON
1 GARÇON
DE CUISINE
1 LINGÈRE-
FEMME DE MENAGE

Hôtel Dent de Lys
Les Paccots
Tel. (021) 56 70 93
OFA 60281008

Les annonces de
l'Hotel-Revue sont

lues dans toute
la Suisse.

Meldescheine

Meldeschein Bulletin d'arrivée Bollettino di notifica Register of arrival

HOTEL MIRABEAU, LAUSANNE

Blockschritt En majuscules
in maiuscula Block letters

Geboren den
Né le
Date of birth

Beruf
Profession
Professione

Anzahl der Familienangehörigen (Ehefrau und Kinder)
Nombre des membres de la famille (femme et enfants)
Numero dei congiunti (moglie e figli)
Number of family members (wife and children)

Pass
State
Country

Reiseziel
Destination
Destinazione

Going to
Unterzeichnet
Signature
Firma

Motto Nr.
No. vhc. mot.
N. autor.
Motorcard-nr.

Art des Ausweispapiers
Genre de papier d'identité
Genere del documento di
legittimazione

Bei Ausländern (vom Beherberger einzufragen)
Pour les étrangers (à remplir par le logeur)
Per gli stranieri (da riempire dall'alloggiatore)
For aliens (to be filled out by the hotel-keeper)

SHV Bern GA 2 SSH Bern

liefert Ihnen schnell und zuverlässig zu folgenden Preisen:
100 Blocks zu 2x50 Blatt Fr. 85.—
1000 Einzelgarnituren Fr. 40.—
selbstverständlich auch mit Firmenaufdruck (gegen Aufpreis)

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

Stellengesuche Demandes d'emploi



Barman

(suisse)

expérimenté, sens des responsabilités, 35 ans, bonne présentation, français, allemand, anglais, ayant déjà dirigé deux établissements de bonne importance, cherche place pour saison d'hiver ou à l'année. Sérieuses références.

Prière de répondre sous chiffre 6543 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hoteldirektor

Bin deutscher Staatsbürger, 34 Jahre, verheiratet, leite zurzeit weltbek., renom., 100-Betten-Saisonhotel und wünsche mich aufgrund Vertragsende auf Beginn/Frühjahr 1975 als in Jahresbetrieb zu verändern. Ich biete: Gründliches Fachwissen in Theorie (Hotelfachschul-Diplom) und Praxis (6 Ländern) in allen Sparten des Metiers, geübt in Kalkulation/Administration, die Fähigkeit mit anspruchsvollem Clientele und auch Mitarbeitern umzugehen, Verkaufs- und Organisations-talent, Erfahrung mit Reisebüros, vier Fremdsprachen usw. ... und wünsche mir: Erwähnte Position in Dauerstellung in erstklassigem Unternehmen, vorzugsweise wieder in Spanien/Portugal bzw. europ. Ausland, in der Selbständigkeit geboten und Eigeninitiative anerkannt werden. Gute Zusammenarbeit mit Eigentümer Bedingung. Erbitte ausführliche Angebote unter Chiffre 6479 an Hotel Revue, 3001 Bern.

Gewandter und anpassungsfähiger Schweizer (41), verheiratet, mehrere Sprachen sprechen 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.

Barmal

Fachlichtige, versierte sucht Winter-Saisonstelle.

Offerten unter Chiffre M 308994 an Publicitas, 3001 Bern.

Hotel-Direktor

Franzose, mit Ausweis C, 34jährig, mit langjähriger Erfahrung in der Schweiz und im Ausland. Beste Referenzen, wird jede Offerte eingehend überprüfen.

Offerten unter Chiffre P 36-901676 an Publicitas, 1950 Sitten. P 36-269

Empfangssekretärin

in kleineren bis mittelgrossen 1.-Klass-Betrieb der Stadt Zürich.

Offerten unter Chiffre 6559 Hotel Revue, 3001 Bern.

Schweizer Hotelfachmann, 37, sucht

neuen Wirkungskreis

mit viel Verantwortung, Menschenführung ist sein bevorzugtes Gebiet.

Offerten unter Chiffre 24-1 311.689 an Publicitas, 6901 Lugano/TL.

DAME

Gutaussehende, gepflegte in den Dreissigern, mit Fähigkeitsausweis, längerer Berufserfahrung und guten Referenzen, wünscht entsprechende Tätigkeit in der Westschweiz. Sprechende gut Englisch, aber sehr schlecht Französisch. Offerten unter Chiffre 6999 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune secrétaire,

Suisse allemande, cherche place dans un petit hôtel de 1er classe à GENEVE. Langues: allemande, française, italien. Entrée: 1er novembre.

Faire offre à Christine Friedli, Lilienweg 20, 3007 Berne. 6600

SERVIERTOCHTER

in Winterkurort. Offerten unter Chiffre 6507 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

19jährige Kolleg-Tochter, abgeschlossene Mittelschule und Münchner Hotelfachschule, gute Englischkenntnisse (7 Monate London), seit 1/2 Jahr Hotelpraktikum in Baden-Baden, sucht für die Wintersaison entsprechende

STELLE

in der französischsprachigen Schweiz, mit der Möglichkeit, Französisch zu lernen.

Zuschriften bitte an Fr. Vera Ebert, 89 Augsburg (Deutschland), Jakobstrasse 63/64. 6501

Wir suchen für unseren Sohn auf Frühjahr 1975

Koch-lehrstelle

Bitte melden Fam. Erich Rätz-Spiegl, Tel. (031) 96 53 52.

6598

Jeune Suisse, 27 ans

cuisinier

chef de cuisine Possédant grande patente, cherche place à l'année, avec responsabilités.

Ecrire sous chiffre PG 307792 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Kaufm. Angestellte, 22jährig, KV-Diplom, D, F, I mündlich, sucht Interessante Stelle an Réception oder ähnliches für die Abend-schicht (zika 16-24 Uhr), Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten unter Chiffre 6512 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutsche Hotel- und Gaststättengehilfin sucht sich an der Réception (evtl. auch als Assistentin der Hausdame) auf den 15. 1. 1975 zu verändern. Wintersportgebiete bevorzugt. Zuschriften erbeten unter Chiffre 6509 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer (24) mit Zeugnissen sucht Stelle als

BARMAN oder DANCING-BARMAN.

Sprachen: D, F, I, E. Jean-Pierre Jampen, Tornerstr. 2, 8630 Tann-Rütt/ZH, Tel. (055) 31 25 16. 6480

Offerten unter Chiffre 6494 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Réceptionsekretärin, Deutsch und Englisch sprechend, Französischkenntnisse vorhanden, NCR-42-kundig, sucht Saison- oder Jahresstelle ab Mitte Januar 1975 in der französischen Schweiz (Nähe Montreux).

Angebote unter Chiffre 6603 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 29jährig, sucht Stelle als HOTELSEKRETÄRIN in Wintersaison- oder Jahresstelle im Berner Oberland. Sprachen D, F, E. Offerten unter Chiffre 6602 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

26jährige Schweizerin sucht Saisonstelle als

Hotelskretärin oder Receptionistin. Handelsdiplom, Fähigkeitsausweis, Fremdsprachen Italienisch, Französisch, Englisch. Bevorzugt Raum Graubünden. Offerten unter Chiffre 6491 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Deutscher, Koch, sucht für Wintersaison Stelle als

Commis de cuisine. Bern und Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre 6610 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deux jeunes

sommeliers

Espagnols, cherchent place pour saison d'hiver, préférence dancing, parlant les langues, expérience dans le métier. Zuscchriften bitte an Fr. Vera Ebert, 89 Augsburg (Deutschland), Jakobstrasse 63/64. 6501

Offerten unter Chiffre 6491 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 25, 1 Jahr Handelsschule, sucht Stelle als

RECEPTIONISTIN im Raume Zürich. Sprachen D, F, E, Italienischkenntnisse, Erfahrung im Hotelfach. U. Meier, Hauptstr. 529, 5317 Hettenschwil. 6545

Oesterreicherin, 30 Jahre jung, sucht Stelle als

SERVIERTOCHTER in ein gutes, gepflegtes Restaurant oder Hotel. Bevorzugtes Gebiet: Berner Oberland oder Stadt Bern. Offerten an Frau Kleiner, Oelestrasse, 3800 Matten. 6546

Junger Schweizer sucht Stelle als Saisonangestellte in mittleren Betrieb (Graubünden). Er: Koch (Chef de partie). Sie: Serviceangestellte (Chef de rang, SHV-Ausbildung). Offerten unter Chiffre 6547 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gut ausgewiesene Sekretärin (24jährig), zurzeit Advokatur- und Notariatsbüro, Sprachen: D, E, F, sucht für Wintersaison Stelle als

Empfangssekretärin

in Erstklasshotel im Berner Oberland. Offerten unter Chiffre 6544 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer (32), mit 10jähriger Ausländerfahrung als Chef de cuisine, food and beverage manager und Hotelmanager in englisch, französisch, italienisch und deutsch, sucht

leitende Stelle

in renommierten Betrieb. Offerten sind erbeten unter Chiffre 6558 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef cuisinier

jeune Français, cherche placement saison d'hiver, préférence Valais, Vaud, Grisons. Pourrais disposer petite brigade de 3 à 5 cuisiniers, s'intéresse pour restauration à la carte d'hôtel ou restaurant bonne catégorie. Excellentes références. S'adresser lettre chargé ou téléphoner au 307 96 37. Daniel Larequie, via Trajana BL 8 No. 281, Barcelona 5. 6548

Junger Paar sucht Arbeit

Sie: Oesterreicherin (Ausländerausweis A) 21 Jahre, Hotelfachschule, Englisch und Französisch, Hämli- und tranchierkündig, sucht Stelle in Bar oder Service. Er: Schweizer, Koch, 25 Jahre, sucht Stelle als Alleinkoch, Sous-chef oder Küchenchef in kleinere Brigade. Zuschriften erbeten unter Chiffre 6493 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune fille de nationalité Suisse, 22 ans, cherche place comme

filie de salle ou barmal

6 ans de service, diplôme d'Ecole hôtelière. Libre dès le 15 novembre 1974. Ecrire à: Mlle Monique Jobin, Ecole du Vieux Bois 10, avenue de la Paix, 1202 Genève. P 18-832832

Schweizerin (28), ledig, Hotelfachschule, mehrsprachig, mit allen Sparten des Gastgewerbes vertraut, Erfahrung als Gerantin, sucht auf Anfang 1975 oder Frühjahr neuen Wirkungskreis als selbständige

Gerantin oder Geschäftsführerin

in Basel oder nächster Umgebung. Café-Restaurant bevorzugt, auch Miete oder Pacht. Fähigkeitsausweis vorhanden. Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, bestausgewiesener Fachmann (Schweizer, 26jährig, 4 Sprachen) sucht Stelle als

Barman für die kommende Wintersaison (auch Ausland). Offerten unter Chiffre 6513 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune Allemande (22) cherche place

réceptionniste dans hôtel Suisse français pour saison d'hiver 1974/75. NCR, langues français, allemand, anglais. Bonnes références. Faire offres sous chiffre 6806 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne. 6498

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für Wintersaison 1974/75 sucht junger Schweizer mit Diplomabschluss der Hotelfachschule, Stelle als

Aide du patron

Offerten unter Chiffre 6515 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Holländerin, Diplom Réceptionniste-Information Den Haag, mit Englisch-, Französisch und Deutschkenntnissen (lerne noch Spanisch und Italienisch), sucht Stelle als

Anfangssekretärin

Bevorzugte Platz in den Bergen. Offerten unter Chiffre 6514 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer Ehepaar sucht Jahresstelle auf Ende November.

Sie: In Service oder Buffet momentan tätig als Saaltöchter.

Er: Als Chef de partie momentan tätig als Saucier-Sous chef. Beide mit Erfahrung im Hotelfach.

Zuschriften mit Gehaltsangaben unter Chiffre 6516 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune fille (italienne-tirolienne) parlant allemand, italien, français, désireuse de perfectionner son français, cherche, pour environ 4 mois, place dans un hôtel (réception) ou agence de voyage. Entrée début décembre. Offres sous chiffre 6490 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oesterreicher, 18jährig, welcher Hotelfachschule beendet hat, sucht Wintersaisonstelle als:

Réceptions- oder Büropraktikant

Eintritt ab 1. Dez. 1974 oder nach Vereinbarung. Offerten bitte an Anton Neureiter Calandstrasse 13 7310 Bad Ragaz. 6508

Jeune dame romande, cherche emploi pour la saison d'hiver comme

SECRETAIRE - TELEPHONISTE - BARMAID

débutante, connaissances de l'allemand et d'anglais.

Faire offres sous chiffre 28-300626 à Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel. P 28-300626

Ehepaar (Elsässer) sucht

Stelle für Wintersaison

ER: Restaurationskellner. SIE: Serviertöchter. Sprachkundig. Bewilligung muss besorgt werden. Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Junger Schweizer, mit Ausbildung im Hotelfach (Hotelfachschule) und kaufmännisch; einige Jahre Erfahrung in allen Sparten, zuletzt leitende Tätigkeit in ausländischer Restaurations-Kette (Fast food), sucht auf Mitte November

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Offerten unter Chiffre 29-301436 an Publicitas, 4600 Olten.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Neu zu verpachten per sofort oder nach Uebereinkunft direkt am Bodensee sehr schönes, modernes

rustikales Speiserestaurant

mit Seeterrasse und sehr viel Parkplatz.

Pachtzins nach den Normen des Schweiz. Wirtver-eins. Kapital zur Inventarübernahme zirka Fr. 65.000.- erforderlich.

Offerten bitte unter Chiffre 41-300922 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Tessin

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

mit 30 Gästebetten, Speisesaal-Restaurant mit 46 Sitzplätzen plus 18 Sitzplätze im Grotto mit Cheminée und 50 Sitzplätze (Granitische und Sitzbänke) offene Pergola, Umschwung, Liegewiese, Parkplatz. Sehr interessantes Objekt für Kundschaft, welche Ruhe, Natur, Erholung liebt. Das Hotel-Restaurant befindet sich im unteren Maggial, rund 10 Autominuten von Locarno entfernt, Bushaltestelle. Es könnte als Spezialitäten-Restaurant mit sehr guter Rendite geführt werden.

Anfragen erbeten an den Beauftragten
Rudolf Lehmann, Organisationsexperte
Via Collegio 6, 6612 Ascona
Tel. (093) 35 75 25

P 24-162981

Zu vermieten in der Zentralschweiz an erster Ver-kehrslage, in grossem Industriezentrum, nach Uebereinkunft, gangbares

Hotel-Restaurant

Für tüchtiges, gut ausgebildetes Wirt-Ehepaar eine erstklassige Existenz.

Interessenten bewerben sich bitte unter Chiffre OFA 15394 CW an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5001 Aarau.

Zu verkaufen
in Menziken-Reinach

Landgasthof

Verkehrswert Fr. 840 000.-.

Preis Fr. 680 000.-.

Kleine Anzahlung.

Anfragen unter Chiffre OFA 6441 R an Orell Füssli Werbe AG, 5001 Aarau.

Zu verkaufen oder zu verpachten in Vorort von weltbekanntem Kurort gut gelegenes, gut gehen-des

Hotel-Restaurant

mit modern eingerichteter Küche, Restaurant, Bar und Speisesaal. Total 140 Plätze, 50 Betten.

Anfragen unter Chiffre 6615 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir sind in der Lage, in unsere Gesamtüberbauung in Liestal ein

Hotelprojekt mit Rest. Patent

(evtl. Motel) einzugliedern. Die maximale Nutzfläche beträgt 4500 m² und kann auf Wunsch reduziert werden. Interessenten richten ihre Anfragen unter Chiffre 6629 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen oder zu verpachten
in der Region Brugg

schöner Landgasthof

grosser Parkplatz.

Günstiger Zins, Antritt nach Uebereinkunft.

Anfragen unter Chiffre OFA 6442 R an Orell Füssli Werbe AG, 5001 Aarau.

OFA 51.956.001

Spanien n. Tarragona

Apartmentanlage, direkt am Meer, mit 92 Betten, Restaurant, Strandbar, Schwimmbad und Tennisplatz, insgesamt 16 000 m², erbaut 1968, wird aus privaten Gründen zum Verkauf angeboten. Preis ist Verhandlungssache.

Offerten unter Chiffre 6579 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



ZU VERMIETEN

Umstände halber ab 1. November oder nach Vereinbarung gut eingerichtetes, gepflegtes und neu renoviertes

Speiserestaurant

an günstiger Verkehrslage in Winterthur.

Separate Speisesäle für kleinere und grössere Bankette sowie für Besucher-essen der Firma. Bestens geeignet für ein seriöses Wirt-Ehepaar, das in der Lage und willens ist, eine gute Küche und einen gepflegten Service zu bieten. Schöne 5-Zimmer-Wohnung und Separatzimmer vorhanden.

Interessante Mietbedingungen.

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Anmeldung an Herrn Fürst, Abteilung 25.

Gebrüder Sulzer, Aktiengesellschaft, 8400 Winterthur.

P 41-225/9288

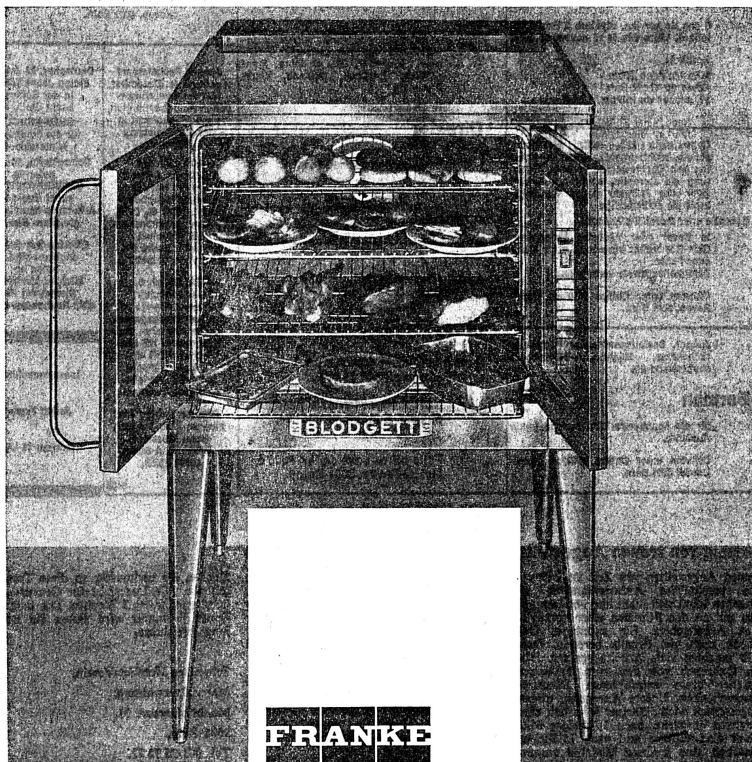
Zu verkaufen an gesamtschweizerisch bekanntem Verkehrsknotenpunkt, in nächster Nähe von Zürich

Landgasthof

Der ganze Komplex umfasst verschiedene Restaurationsräumlichkeiten, Bar/ Dancing, Gästezimmer und einen grossen Parkplatz sowie enorme Landreserven.

Dank einer jahrzehntealten Stamm- wie auch Passantenkundschaft ist der Umsatz beträchtlich.

Kapalkräftige Interessenten wenden sich unter Chiffre 44-402973 an Publicitas, 8021 Zürich.



FRANKE

BLODGETT-Umluftofen – für kühle Rechner und Betriebe mit grossen Ansprüchen

Coupon Walter Franke AG
4663 Aarburg
Einsenden an: Telefon 062 41 21 21

Wir sind interessiert an:
☐ Ihrem Prospekt- und Dokumentationsmaterial
☐ einem Besuch Ihres Spezialisten gegen Voranmeldung
☐ einer Demonstration in Ihrem Betrieb

Name _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Wenn mit einem Apparat eine Steigerung der Kapazität, eine Rationalisierung und Vereinfachung der Produktion erreicht wird, bedeutet dies für den kühlen Rechner eine Erhöhung der Rentabilität und Wirtschaftlichkeit.

Wenn aber zudem mit einem Apparat gebacken, gebraten, gratiniert, aufgetaut, regeneriert, warmgehalten und getoastet werden kann und zudem die Speisen schonender, besser und geschmackvoller zubereitet werden können, so bedeutet dies für jeden Betrieb die Erfüllung von grossen Ansprüchen und zufriedene Kunden.

Lassen Sie sich über die zahlreichen grossen Vorteile des BLODGETT-Umluftofens durch uns unverbindlich orientieren.

Welcher Kollege möchte im schönen Süden (Insel Ischia) ein sehr schönes und gutgehendes

Hotel

übernehmen?

65 Betten, alle Zimmer mit Dusche-WC, Heizung, Telefon, Thermal-schwimmbad mit eigener Quelle 75 Grad, Sauna, mehrere Terrassen mit schöner Aussicht. Schöne Privatwoh-nung, kleine Taverna, tolle Kund-schaft, immer belegt. Aus familiärem Grund ab sofort abzugeben.

Anschrift unter Chiffre 6334, Hotel-Revue, 3001 Bern.

A vendre pour cause de santé, dans station touristique du Jura vaudois; très bon accès.

hôtel

comprenant salle à manger, salon, bar, grandes terrasses, 24 chambres avec eau courante, 3 salles de bains, 2 douches, locaux de service. Chauffage central général à mazout. Excellente affaire pour couple hôte-lier. Immeuble en bon état, mobilier et lin-gerie, matériel d'exploitation au com-plet; le tout Fr. 850 000.-.

Banque Piguet et Cie, Service Immo-bilier, 1401 everdon, Tel. (024) 23 12 61, interne 48.

P 22-14074

Zu vermieten im Kern der Stadt Biel an bester Passantenlage (Bahnhof-strasse)

Restaurant

für zirka 150 Plätze.

Ausbau und Gestaltung können noch vollständig frei bestimmt werden.

Offerten unter Chiffre H 901335 an Publicitas, 3001 Bern.

Das

Restaurant zur Baselbieterstube in Gelterkinden

wird wegen Aufgabe des Wirt-berufes des jetzigen Mieters auf den 1. April 1975 neu verpachtet.

Koch oder Köchin, evtl. Per-sonen mit sehr guten Koch-kenntnissen, werden bevorzugt.

Interessenten mögen sich schrift-lich melden bei

Fam. Max Rickenbacher-Heid,
Metzgerei,
4460 Gelterkinden.

OFA 61741004

In bekanntem Ferienort im Ber-ner Oberland an prächtiger Lage zu übergeben

Restaurant

mit zirka 60 Plätzen und Sonnen-terrasse mit zusätzlich 60 Plä-zen.

Uebernahme im Stockwerkeigen-um oder in Miete möglich.

Offerten unter Chiffre L 901385 an Publicitas, 3001 Bern.

Restaurant

Inklusive Haus mit Wohnungen in gutem Quartier der Stadt Bern zu ver-kaufen, eventuell nur Restaurant zu verpachten. Fachlich und finanziell gut ausgewiesene Bewerber erhalten weitere Einzelheiten schriftlich unter Chiffre 2643 durch G. Frutli, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3011 Bern.

A vendre à Fribourg
hôtel-restaurant
 de bonne renommée, comprenant chambres d'hôtel, restaurant, café de quartier, bar, jeu de quilles, grande terrasse.
 Immeuble avec cachet particulier, mobilier et matériel d'exploitation au complet.
 Important chiffre d'affaires.
 Excellente affaire pour couple d'hôteliers-restaurantiers.
 Libre dès fin novembre 1974.

Renseignements complémentaires sous chiffre 6578 à L'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Société Suisse
 cherche à acquérir dans grande station d'hiver ou d'été

un hôtel luxueux

Pour tous renseignements complémentaires s'adresser à
 maître R. Bolter
 trésor 9, 2000 Neuchâtel
 téléphone (038) 24 23 83.

ASSA 87-50 392

Zu verpachten

auf Wintersaison 1974, älteres, gut erhaltenes, mittelgrosses

Hotel

in bestbekanntem Winter- und Sommerort der Zentralschweiz.

Anfragen unter Chiffre 6573 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Gasthof

Grosses Restaurant mit Kamin-Grill, Speisesaal, 5 Gästezimmer, modern eingerichtete Küche, schöne Wirtshauswohnung sowie sehr grosser Parkplatz.

Anfragen unter Chiffre 25860-02 an Publicitas, 5401 Baden.

Restaurant

umgebaut und betrieblich organisiert. Raumprogramm:
 - Restaurant mit 40-45 Sitzplätzen
 - Kellerraum mit 30 Sitzplätzen
 - 5-Zimmer-Wohnung mit Bad und Dusche
 - zwei Keller und soweit nötig weitere Nebeneinrichtungen.

Qualifizierte Bewerber wenden sich an:
 Telefon (028) 8 12 95 (abends ab 19.00 Uhr).

P 36-122165

Aus Altersgründen zu verkaufen an günstiger Verkehrslage in der Nordwestschweiz, gut renommierter

Hotel-Restaurant

mit verschiedenen Betriebsmöglichkeiten, heimeliger Gasthof neu renoviert, moderner Hoteltrakt mit überdurchschnittlicher Belegung. Notwendiges Eigenkapital Fr. 350 000.- bis Fr. 500 000.-.

Anfragen unter Chiffre D 03-104018 sind erbeten an Publicitas, 4001 Basel.

Hotel garni mit Hallenbad, Fitnessraum und Sauna

In Stadtmitte neu zu verpachten. Unser Schweizer Pächter-Ehepaar will sich in den Ruhestand begeben. Wir suchen deshalb ein gut ausgewiesenes Ehepaar aus der Gastronomie. Fähigkeitsausweis wird in Deutschland nicht verlangt. Erforderliches Kapital für das gesamte Inventar mit allen Einrichtungen und der Pachtzins-Kaution DM 120 000.-.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 6551 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Am Thunersee
 verkaufen wir in bester Lage

Hotelliegenschaft

im Baurecht
 Kleinerer Mittelklassenbetrieb mit zirka 30 Betten, 150-200 Restaurantsplätzen, eigenen Parkplätzen und Bootsteig. Kauf nicht ausgeschlossen.

Solvente Interessenten, die sich ausweisen können, erhalten Auskunft unter Chiffre H 901352 an Publicitas, 3001 Bern.

Sehr bekanntes, bedeutendes Hotel-Restaurant gelegentlich zu verkaufen.

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-63514 an Publicitas, 8021 Zürich.

P 44-651

Dancing der Schweiz
 mit Restaurant, Bar und kleinem Hotel.
 Sehr guter Umsatz, Liegenschaft allerbestens unterhalten, einmalige Chance.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 44-63892, Publicitas, 8021 Zürich.

Umstande halber per sofort zu verkaufen oder zu verpachten in Graubünden

mittleres Hotel

(2-Saison-Betrieb).
 Nötiges Eigenkapital zirka Fr. 120 000.-.

Erlauben bitte unter Chiffre 13-28362 an Publicitas, 7002 Chur.

Zu verkaufen in der Innerschweiz einzigartig gelegene

Hotel-Liegenschaft

(Neubau)

Sommer- und Winterkurort.

Interessenten, die eine grössere Anzahlung leisten können, erhalten Auskunft unter Chiffre SA 86-69331 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, Postfach, 6002 Luzern.

Sport- und Erholungszentrum Frutigen
 Berner Oberland

Pachtausschreibung

für Kantine im «Frutig-Haus» (180 Plätze), Tea-Room und Kiosk im Hallenbad Frutigen.

Bewerbungen bis 15. Oktober 1974 schriftlich an Herrn Otto Stucki, Präsident der Betriebskommission, Widi, 3714 Frutigen, Telefon (033) 71 10 53.

P 04-12903

Zu mieten gesucht

Hotel garni

oder

Tea-room

Eventuell auch Stelle als Gerant.

Nur deutsche oder italienische Schweiz (Graubünden bevorzugt). Ich erwarte gerne Ihre Offerten mit Angaben unter Chiffre 6511 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten (eventuell speziell zu verkaufen) zwischen Baden und Brugg

Hotel-Restaurant

(neu renoviert)

20 Fremdenzimmer, Speisesaal, Kegelbahn, Gartensportplatz, Parkplatz.

Inventar zirka Fr. 70 000.-.

Es wird nur an Küchenchef vermietet.

Offerten unter Chiffre OFA 14-296 Rb an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5401 Baden.

GLEIS-MANGE M-1050

Walzenlänge 165 cm, Anschlusswert 12 kW, 20 Saisons im Betrieb. In sehr gutem Zustand sehr günstig zu verkaufen.

Anfragen an Hotel Albana, 6353 Weggis, Tel. (041) 93 21 41.

6536

Einmalige

Unterhalterin

Folklore Musik. Frei ab sofort.

Freundliche Angebote von anspruchsvollen Häusern, Restaurants, Konzertsälen sind erbeten unter Chiffre 6609 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Junges Schweizer Ehepaar (gelernter Koch, dipl. EHL, Hotelierstochter) suchen auf Frühling 1975 oder nach Übereinkunft

Hotel-Restaurant in Pacht

Wir stellen uns ein mittelgrosses Hotel-Restaurant mit mindestens 30 Hotelbetten, Tagesrestaurant, Grill-room oder ähnliches, sowie eventuell mit Saal oder kleineren Sälen in einer Deutschschweizer Ortschaft von 10 000 bis 30 000 Einwohnern vor. Wir haben Erfahrung in der Führung eines solchen Betriebes und möchten uns selbständig machen. Es wollen sich bitte keine Vermittler melden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6552 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Garantiert schönstes

Hotel-Restaurant mit Bar-Dancing

Ostschweiz, per sofort zu verkaufen. Finanzierung geregelt.

Anfragen unter Chiffre 44-63944 an Publicitas, 8021 Zürich.

Stellungsangebote

Offres d'emploi



En Gruyère

Hôtel Rôtisserie de la Tour 1935 La Tour-de-Trême

cherche pour de suite ou à convenir

1 sommelier de restaurant

Téléphone (029) 2 74 70, M. Orlando Grisoni. Fermé le jeudi.

6520

Am Thunersee
 verkaufen wir auf sofort im Baurecht

Hotel-liegenschaft

mit Hallenbad.

Beste Lage, zirka 30 Betten, 200 Restaurantsplätze, eigene Parkplätze, 10-Monat-Patent (15. 12.-15. 10.), Mittelklassenhotel.

Solvente Interessenten melden sich bitte unter Chiffre L 901386 an Publicitas, 3001 Bern.

Discjockeys, Alleinunterhalter, Ducs, Trios usw., frei ab sofort. Tages- oder Monats-einsätze, auch für Silvester.

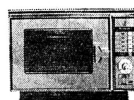
MZP AGENTUR

Tel. (065) 3 97 77.

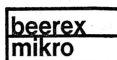
6535

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

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



Wir übernehmen Ihr

Altglas/Glasscherben

Fensterglas und Hohlglas in Mengen ab 1000 kg werden abgeholt. Grössere Mengen kaufen wir zu Tagespreisen. Container werden zur Verfügung gestellt.

Gloor Recycling AG
 Spezialfahrzeuge für Altglassammlungen
 6247 Schötz
 Telefon (045) 71 23 49.

P 25-2520

Günstige Arrangements für unsere Kollegen im

Kur-Hotel Bad Heilbrunn

A-8983 Bad Mitterndorf

Telefon: 0043/6153/486

Telefax: 038/140, Steirisches Salzkammergut.

Erholen Sie sich nach der Sommersaison in einem Komforthotel in ruhiger Lage und schöner Landschaft.

Thermal-, Hallen- und Freischwimmbecken 29° C, jegliche Kuranwendungen und Arzt im Hause.

Besonders günstige Arrangements im Oktober und November!

700

Zielgruppe

Gross-verbraucher: Hotel-Revue.

denn:

1. 75,8 % aller Einkäufer von Grosskonsumen-betrieben, 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, 3001 Bern
 Monbijoustrasse 31,
 Telefon (031) 25 72 22

Schlüssel-Anhänger



elegant, solid, lack-schonend, unverwundlich, voluminös, mit Ziffer-Nr. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

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

Abegglen-Pfister AG Luzern



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

18, rue de la Gare
 1820 Montreux
 Téléphone 021 614 922



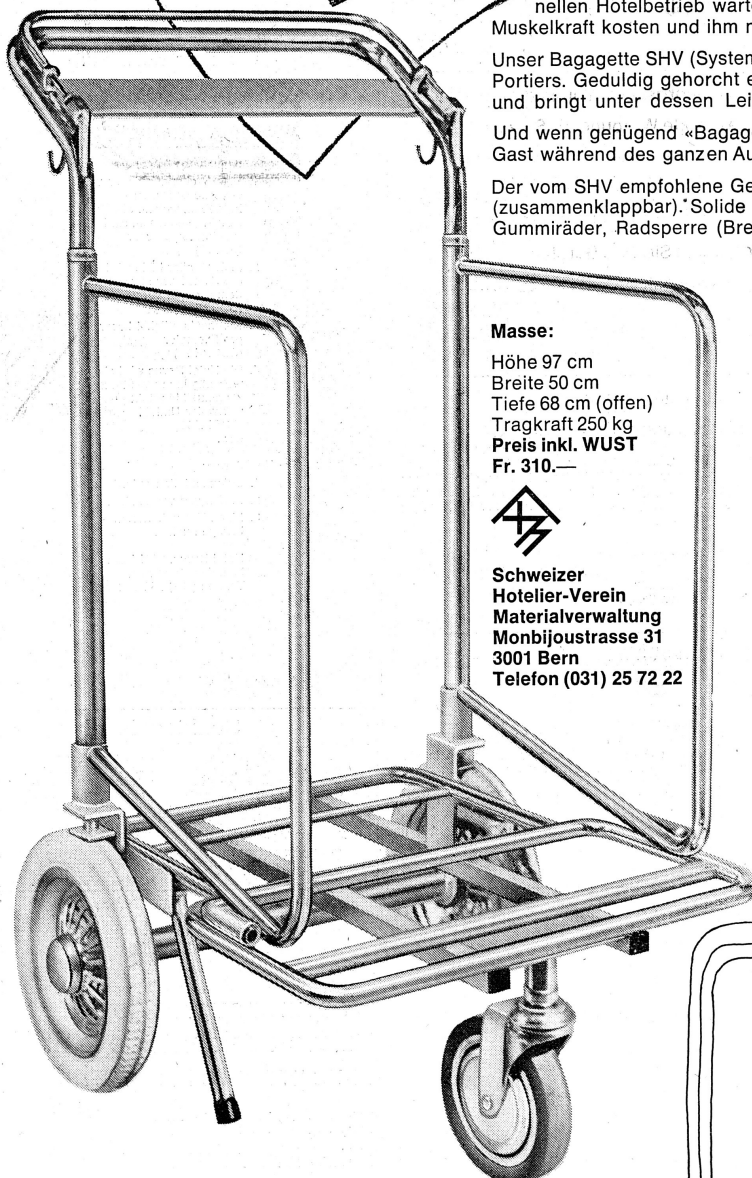
Unserem herzlichsten Portier herzlichsten Glückwunsch zur Pensionierung

Heute können Sie auf die Selbständigkeit Ihrer Gäste vertrauen. Im rationalen 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, Radsperr (Bremsen), Aluminiumplatte für Beschriftung 44 x 5 cm.

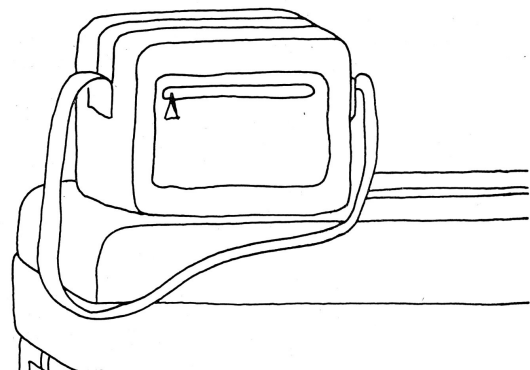


Masse:

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.

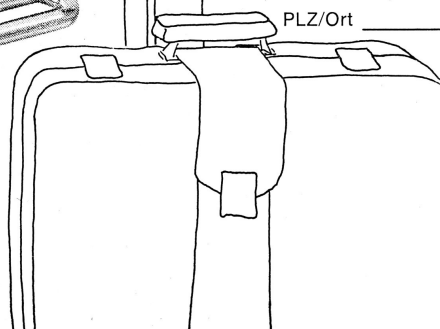
Hiermit erteilen wir Ihnen folgende Bestellung:

Bagagette SHV, Anzahl _____

Hotel _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____



Schweizer
Hotelier-Verein
Materialverwaltung
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Tel (031) 25 72 22

Anschlagbrett Tableau noir



50. Fachkurs SHV

Praktische Anwendung der Tiefkühlung im Gastgewerbe

Kurseröffnung: 09.45 Uhr

Datum: Donnerstag, 24. Oktober 1974

Ort: Kurslokal HOWEG frigo
2544 Bettlach SO (beim Bahnhof)

Kosten: Fr. 80.— (inkl. Mittagessen)

Kursprogramm: 09.45 – Entwicklung der Tiefkühlung in der Schweiz

10.00 – Wesen der Tiefkühlung
– Veränderungen und Folgen von unsachgemässer Lagerung

10.10 – Selber Einfrieren
– Was lohnt sich, in welchem Betrieb selber einzufrieren?
– Die Regenerierungssysteme im Zusammenhang mit der Tiefkühlung

11.20 – Zubereitung von Tiefkühlprodukten

12.20 – Mittagessen

13.50 – Industrielle Fabrikation

14.20 – Tiefkühlleinrichtungen

14.50 – Das Verfeinern von industriellen Tiefkühlprodukten

15.30 – Pause

15.45 – Unterhalt und Pflege von Tiefkühl-einrichtungen
– Verhalten und Vorgehen bei Betriebsstörungen

16.30 – Diskussion

zirka 17.00 – Kursabschluss

Teilnehmer: Küchenchefs, Chefs de partie

Auskünfte und Anmeldung: telefonisch oder mit blauer Karte beim:

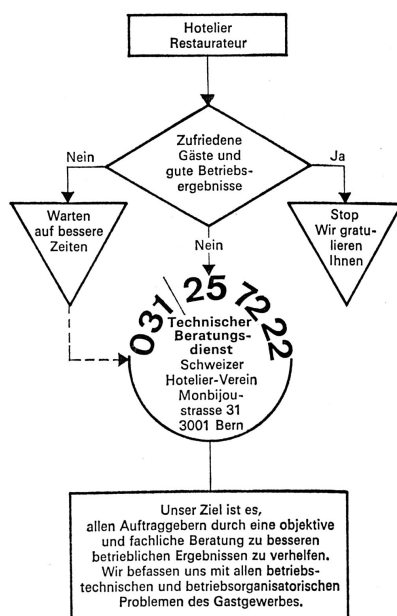
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31
3001 BERN
Telefon (031) 25 72 22

Bonbücher

	1	50
Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.60
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
Weinbonbuch à 200 Bons	Fr. 3.40	2.80

* in 7 Farben ** in 4 Farben

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



Für Ihre Agenda

Pour votre agenda

Datum/Dauer	Veranstaltung	Ort
Oktober		
12.–16. 10.	Schlussexamen Hotelfachschule	Lausanne
13.–21. 10.	EQUIP HOTEL	Paris
15.–17. 10.	Wiederholungskurs VDH	Gurten
15.–18. 10.	Vorkurs Direktionsassistentinnen	Interlaken
17.–20. 10.	Vorkurs Hotelfachassistentinnen	Interlaken
	Schulhotel Regina	
18. 10.	Semesterschluss Hotelfachschule	Lausanne
18. 10.	Promotionen Hotelfachschule	Lausanne
20. 10.–30. 11.	Schulhotel Terrasse	Bönigen
20. 10.–7. 12.	Schulhotel des Alpes Vaudoises	Gilon
20. 10.–30. 11.	Schulhotel Regina	Matten
20. 10.–30. 11.	Schulhotel Sauvage	Meiringen
21.–22. 10.	ERFA 6	Basel
22.–25. 10.	Kaderkurs Nr. 45	Interlaken
23.–24. 10.	ERFA 7	Ascona
24. 10.	Fachkurs Nr. 50 (Tiefkühlung)	Bettlach
24. 10.	Vertrauensleute-Tagung	Arosa
25. 10.	ERFA 12	Zürich
25.–27. 10.	GDI-Seminar	Rüschlikon
26.–29. 10.	EUROSNAK + CATERING	Köln
27. 10.–7. 12.	Schulhotel Europe	Interlaken
28. 10.	Normenkommission	Zürich
28.–30. 10.	Seminar XIII Hotelfachschule	Lausanne

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Druckerei des «Bund»

F. Pochon-Jent AG

Effingerstrasse 1, 3001 Bern

Telefon (031) 25 66 55



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:

21. Oktober 1974

4. November 1974

18. November 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

9. 12. – 13. 12. / 21. 1. – 24. 1.

Chef de service

16. 12. – 20. 12.

Weinseminar

23. 9. – 27. 9.

Bar-Management

18. – 22. 11.

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkursaussweis, Gratis-Placierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

108



Management im Gastgewerbe

2½ mtl. FÜHRUNGSLEHRGANG für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte - Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSPR S.A.
Telefon 025/6 25 24

Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung in allgemeiner Körper- und Sportmassage.
Diplomabschluss.
Prospekte anfordern.

Leitung: P. Härtsch, Masseur der Schweiz, Skinationalmannschaft

Fitness-Center Flair, Torstrasse 17
9000 St. Gallen
Telefon (071) 25 37 60. P 33-39669

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminarin und Dienste unserer Abteilung Sie sich interessieren. Wir senden Ihnen gerne eine umfassende Dokumentation!

- ☐ Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss (viermal 3 Wochen)
- ☐ Betriebsleiterkurs SHV (5 Tage)
- ☐ Séminaire de développement humain en Suisse romande (3 jours)
- ☐ Kaderkurs SHV (4 Tage)
- ☐ Fachkurse SHV/SVV zu Fragen der Rationalisierung (1 Tag)
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten
- ☐ Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Köchinnen-lehrtöchtern

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Hotel-Fernkurs

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

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

Institut Mössinger, 8045 Zürich

Räffelstrasse 11,

Telefon (01) 35 53 91

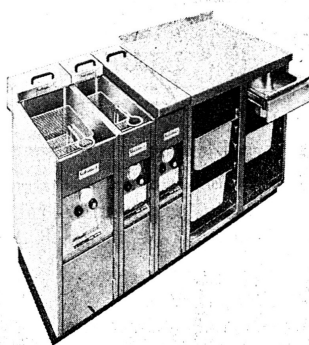
Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs. HR 53

Name: _____

Strasse: _____

Ort: _____

Hotel-Revue-Inserate
werden in der ganzen Schweiz
gelesen!



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



Wenn es in Ihrem Betrieb
wichtig ist,
dass verschiedene Leute rasch (oder überhaupt)
gefunden werden:

Personensuchanlagen von Autophon!

Wenn der Betriebselektriker nicht rasch gefunden wird,
steht nicht nur der Lift, sondern vielleicht noch einiges mehr still.
Und wenn die Telefonistin wichtige Anfragen nicht weiterleiten kann,
weil wichtige Leute oft im Betrieb unterwegs
und nicht erreichbar sind, dann wird es Zeit,
an eine Autophon-Personensuchanlage zu denken.
Solche Anlagen lassen sich allen Gegebenheiten und
Betriebsbedingungen anpassen.
Viele Zusatzeinrichtungen gestatten den Bau
von Massanlagen mit Standardmitteln.
Auch der Service klappt –
bei Kommunikationsanlagen fast das Wichtigste.
Autophon-Anlagen (und Know-How)
kann man kaufen oder mieten.

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
TELEPHONIE SA Lausanne 021-26 93 93/Sion 027-2 57 57 **AUTOPHON**
Genève 022-42 43 50 **Generalunternehmer für Kommunikationsanlagen**

Auch ich will meine Leute finden können.
Senden Sie mir Unterlagen.
Einsenden an:
Autophon AG, Vertriebsleitung, Schweiz, Staufacherstr. 145, 3000 Bern 22
Name _____
Firma _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

**Personen
sucht so mancher -
finden
tun sie wir!**

Die aus einem Stück gegossene Grossraum-
Polyester-Duschkabine

Aqua Confort ★★★

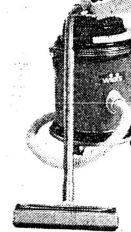
bietet höchsten Komfort und Sicherheit.



Detaillierte Unterlagen vom Hersteller
PECADOR S. A., 1023 Crissier
Tel. (021) 34 10 63

Industrie- sauger

ab Fr. 485.-



WIBIS

Wibis AG, Bodenpfliegermaschinen
8910 Affoltern a. A., Tel. 01/99 63 36 + 99 51 94

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.