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: 18.08.2025

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

hotel revue

Nr. 41 10. Oktober 1974

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
83e année

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

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

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 Judendeportationen 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?

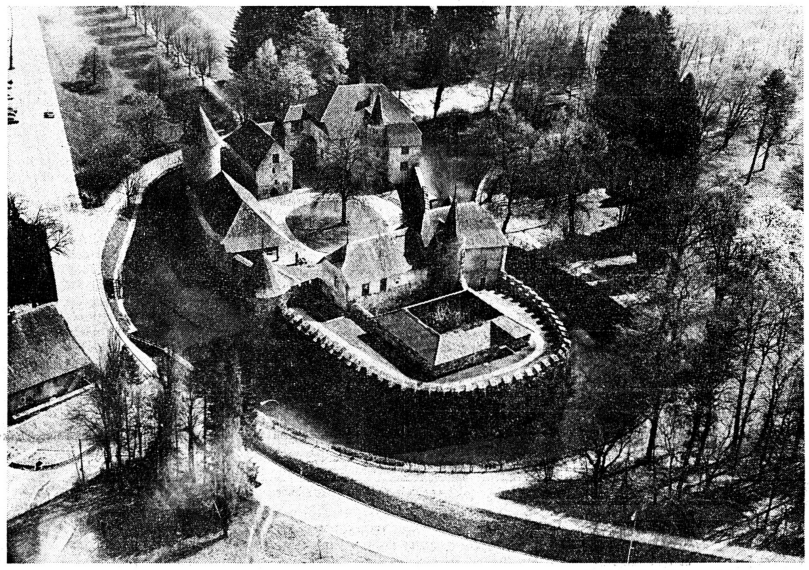
Im Falle, dass die Initiative angenommen würde, müssten sich für Hotellerie und Tourismus unseres Landes schwerwiegende Folgen ergeben:

- Die Hotellerie hätte ihren Personalbestand um 35 Prozent zu reduzieren. Sie beschäftigt rund 70 000 Arbeitskräfte, wovon etwa 70 Prozent Ausländer sind. Dieser Aderlass 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 unvermeidliche 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 professoral 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 nécessaires 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 tarte 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 d'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. Moravia, directrice de l'Ecole hôtelière de Florence, membre du comité de l'EUHOFA; MM. J. Blum, directeur de l'Ecole hôtelière de Shannon, membre du comité de l'EUHOFA; J. Decleyre, 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 collèges 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 plaisons 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, émirent 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 Congès 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 Colleges, 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 clé 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.

De même les libertés les plus larges doivent présider aux possibilités d'emploi des travailleurs étrangers dans les pays qui développent leur activité touristique. L'effet multiplicateur de l'expérience de ces travailleurs déjà qualifiés diminuera d'autant les frais d'investissements en formation. Elle accélère la mise en place des effectifs nécessaires au bon fonctionnement des investissements et garantit un service plus adapté aux besoins des touristes internationaux. L'argument de la nationalisation des effectifs qui justifie les mesures administratives dans ce cas est controuvé par les faits. C'est justement la formation accélérée ainsi obtenue qui permet cette nationalisation, alors que la fermeture des frontières aux moniteurs ne fait que réduire les possibilités de satisfaire la clientèle, et tend à la repousser.

Une distinction hypocrite

Il n'y a pas d'argument valable à présenter en faveur de la non application aux travailleurs hôteliers des principes de la liberté de circulation invoqués pour les touristes. Par contre, tous les faits économiques démontrent que la solution logique de la liberté de circulation, au moins pendant une période assez longue de formation complémentaire internationale, est non seulement utile mais nécessaire au développement cohérent de l'industrie hôtelière et touristique mondiale.

Les gouvernements doivent accepter ce fait, et cesser de pratiquer quotidiennement l'hypocrite distinction entre les libertés des touristes que prône un ministre et la limitation des déplacements du personnel qui doit assurer le séjour de ces touristes que pratique un autre ministre. Faute d'une prise de conscience des besoins réels, qui ne peuvent être satisfaits que par une libéralisation des déplacements des travailleurs pendant leur formation, la liberté de circulation du tourisme deviendra elle-même illusoire.

Jacques E. David,
secrétaire général de l'AIH

Gäste-unterhaltung – was tun?

Diese Frage wurde früher gelöst, indem der Gast beim Concierge ein Halmaspiel 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 Mülek. Die wissen wie!

Telefon (01) 814 12 62

MÜLLER ELEKTRONIK
Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten

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 Aufenthalter und Saisonniers 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 Sierre erwähnt dabei besonders die Hotelbetriebe kleinerer, im Aufbau stehender Kurorte, denen das Personal von den traditionellen Ferienzentren abgeworben würden. Infolge des unumgänglichen Dienstleistungsabbaus in der Hotellerie entstünde eine Konkurrenzierung der Klein- 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

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 zuzustellen.
Programm, Traktandenliste und weitere Unterlagen werden die Sektionen rechtzeitig erhalten.

Schweizer Hotelier-Verein
Der Zentralpräsident — Der Direktor
Charles Leppin — 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 — Le directeur
Charles Leppin — 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 Neuenburger Weine gemacht, bei welchen der Produzentenpreis wegen Hagel- und Fäulnisschäden um 5 Rappen je Liter verteuert wird.

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

Um dieser Preisstabilisierungsmassnahme 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

Stabilisation 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 participeront 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 imprévues 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 vernehmen wir, dass sich das Reisebüro Viajes Torremolinos, Torremolinds-Malaga, 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 Mahnschreiben 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 Hotelier-Vereins, 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 Abonnemente:
Paul Steiner (Verkauf)
Dora Artoni (Verwaltung)

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

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

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 fit 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 reviser 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 «étatisation», 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 Bérard, 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 délimation 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 plusvalue 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 outillages originaux. Un embryon de musée fondé au début de ce siècle s'enrichit chaque 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 Volketswil

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 – Boutique, 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 gezwungenermassen 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 Markenzeichen, 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 grundverschiedene Charaktere, verschieden 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. Geschäftsreglement und Pflichtenheft stecken den Rahmen ihrer Bewegungsfreiheit ab; die dort festgehaltenen Richtlinien sind dann allerdings kompromisslos einzuhalten.

Das T (für Tschanz) wird in Zukunft wegbleiben. 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 Markennamen nicht von Vorteil ist.

Zu Ihrer kleinen Restaurantkette gehören auch das Odeon und die Oepfelchammere 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 Managment einer gastgewerblichen Unternehmung, zu der auch moderne Gaststätten gehören?

Zeitgemässes Management kann meines Erachtens überall betrieben werden, und ich glaube kaum, dass jemand, der in der altehrwürdigen Gottfried-Keller-Stube ein Züri-Geschnetzeltes isst, 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 Wünschbares mit dem vernünftig 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, dessentwillen 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 unbeeinflussbare 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 bedeutet Steigerung gemäss Lebenskostenindex! Meine Parole: Versuchen, Positionen zu halten.

Wie sollte nach Ihrer Ansicht der zukunftssicherste 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 Ueberlebenschancen. Jeder persönlich und gut geführte Restaurationsbetrieb wird auch in Zukunft seinem Besitzer mehr als das Existenzminimum einbringen. Von Fachtüchtigen 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 Geschäftslage. 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 nahezuliegen. 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 Gewerbefreiheit 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 schaufeln Sie neue Startlöcher für eine weitere Expansion?

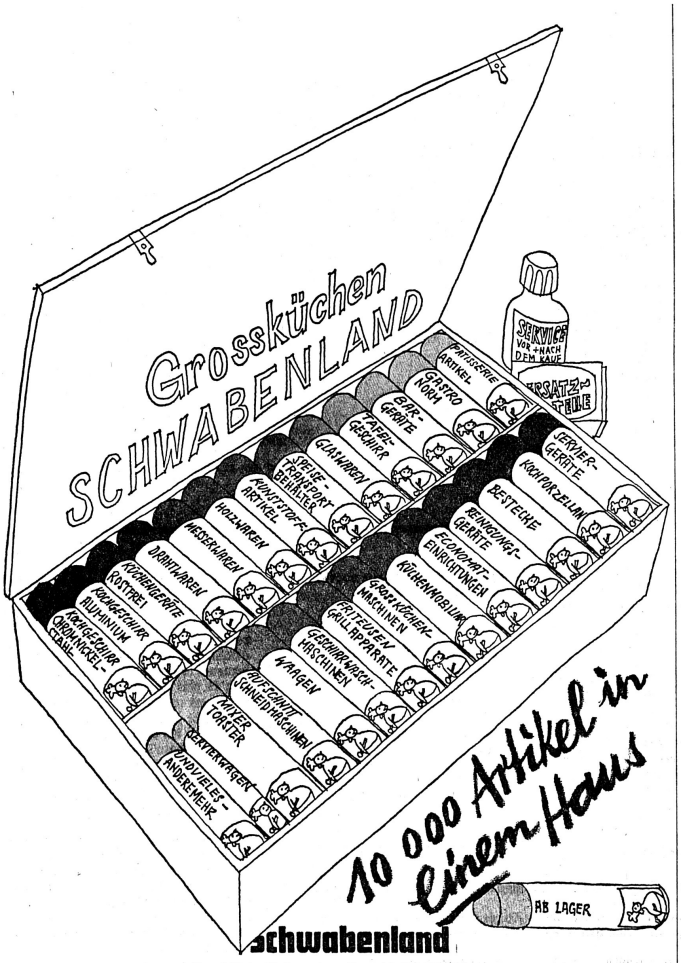
Ich bin Unternehmer. Wenn rote Zahlen auftauchen, unternehme ich etwas, und das schnell.

Guter Wein ist nicht nur Ihr persönliches Steckenpferd, er ist ebenfalls Zugpferd 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.

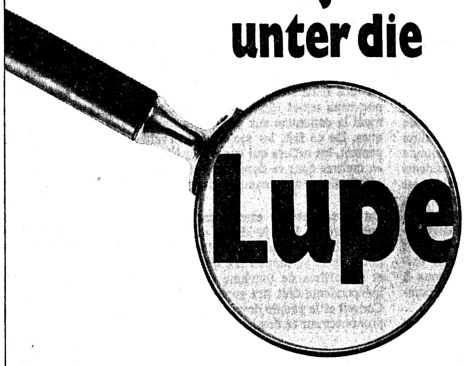
Wann werden wir Schweizer Gastwirte endlich so weit sein, dass wir nicht mehr nach Faustregeln kalkulieren, sondern nach streng kaufmännischen Prinzipien? Damit meine ich, dass wir soweit kommen müssen, die Preise der Mahlzeiten und der einzelnen Gerichte nicht mehr zu Ungunsten der Getränke zu unterbieten.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

HENKELL TROCKEN
der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Spezialhaus für komplette Grosskücken-Einrichtungen.
8021 Zürich: Nüschelerstr. 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

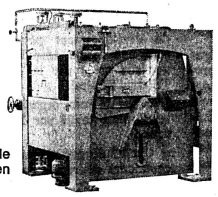


nehmen!

Jedes Detail, von der kleinsten Schaltung in der Miltrol-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!



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

Verlangen Sie Unterlagen von

ferrum

Ferrum AG
Giesserei und Maschinenfabrik
5102 Rupperswil
Telefon 064/47 23 23

Garagen

Warenhäuser

Wir sind Ihre Privat-feuerwehr

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

Lagerhäuser

Hotels

FEGA WERK

Fabrik für Feuerschutz, Gasschutz und Raumschutz

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

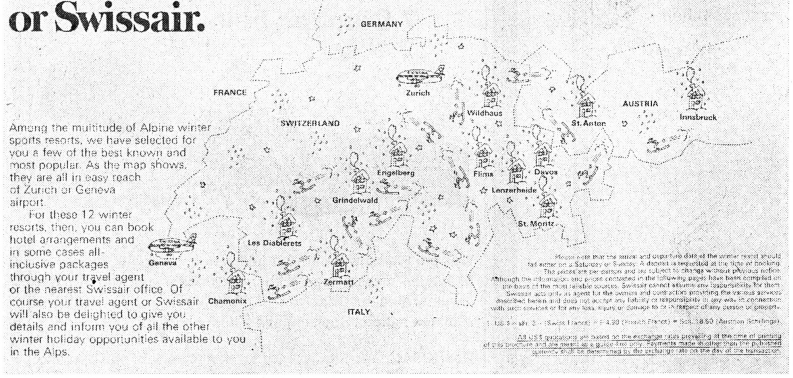
Zweigniederlassung:
Belpstrasse 11
3001 Bern
Tel. 031 25 97 11

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

hildebrand

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

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.



Among the multitude of Alpine winter sports resorts, we have selected for you a few of the best known and most popular. As the map shows, they are all in easy reach of Zurich or Geneva airport.

For these 12 winter resorts, then, you can book hotel arrangements and in some cases all-inclusive packages through your travel agent or the nearest Swissair office. Of course your travel agent or Swissair will also be delighted to give you details and inform you of all the other winter holiday opportunities available to you in the Alps.

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 swie 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 hervorragend gestaltete Broschüre in einem ersten Teil aufmerksamkeitserregende und wunschweckende Bilder, deren Begleittext jeweils auf verschiedene Winterferientypen abgestimmt ist. Am Schluss werden Tips für die Adepten von insgesamt 18 Wintersportarten 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. r.

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 Bleniotal und Faido in der Leventina) regelt.

Damit war der erste Schritt zu einem bedeutenden Werk getan, das dem Bleniotal 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 den 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 Cancori–Cambra, von weiteren Skilifts 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 Skilifts, 250 Autoparkplätze, Aufforstungen, 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 Aufforstungen, 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 Infrastrukturen für die Oeffentlichkeit 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 Aufsichtsorgan 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 Sesselbahn auf 1500 Meter Höhe, drei Skilifts – wovon einer bis auf 2000 Meter Höhe – sowie ein vorerst bescheidenes Restaurant zur Verfügung. Bevor mit dem Bau von Sportanlagen (ausser Golf wird dort jede Sportart ausgeübt 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 zukunftsträchtigen 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 gewellten Alpenterrasse liegt es der Adulagruppe praktisch gegenüber, weist für Sommergäste seltene Flora auf und bietet vorzügliche Wandergelegenheiten und 14 Kilometer Skipisten. Nur nebenbei sei erwähnt, dass die längst berühmte «Strada alta», die an den Hängen der Leventina von Airolo 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 Kurortskredit zugestimmt.

Die Aenderung 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 Dotation 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 Standesherren 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.

Doch Bundesgericht

In der Frage der zuständigen Gerichtsinstanzen verweigerte der Rat sodann seiner vorberatenden Kommission die Gefolgschaft, indem sie mit 17 zu 9 Stimmen entschied, das Bundesgericht statt die Zivilrichter bei Streitigkeiten als Instanz einzusetzen. Die Vorlage geht nun an den Nationalrat, der das Geschäft in der Wintersession behandeln wird.

Mit Genugtuung darf vermerkt werden, dass die Verbesserung der Grundlagen für den Hotel- und Kurortskredit im Ständerat auf Wohlwollen gestossen ist. Die Einsicht setzt sich durch, dass die Förderung des Hotel- und Kurortskredites im Rahmen der Berghilfe eine Dauerauftgabe des Bundes sein muss. Der Hebel scheint uns darum am richtigen Ort angesetzt, da es sich um die Ermöglichung von gezielten und durchdachten Strukturverbesserungen handelt und nicht etwa um eine angesichts der touristischen Stagnationserscheinungen aus dem Aermel geschüttelte «Hilfsaktion für notleidende Hoteliers».

Da die verstärkte Hilfe des Bundes «nur» eine subsidiäre ist, wird der schliesslich – nach der Inkraftsetzung des Gesetzes – realisierbare Erneuerungsfortschritt entscheidend davon abhängen, wie weit die Banken in der Lage sind, Kredite zur Verfügung zu stellen. Man muss sich deshalb, auch auf Grund der von der SGH im letzten Jahr gemachten Erfahrungen, die Frage stellen, ob dem Hotel- und Kurortskredit unter gewissen Umständen Priorität einzuräumen wäre. Wenn man schon ein so schönes Gesetz beschliesst, wie dies der Ständerat nun getan hat, sollte man auch die Bedingungen zu dessen Erfüllung schaffen ... GFK

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 Bahnunternehmungen 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 Pischa und den Skiliften liegen so günstig, dass gegenwärtig auf die Erstellung weiterer Lift- und Bahnanlagen verzichtet wird. Da sich aber das Pischa-Bergrestaurant mit seinen 320 Innen- und 200 Terrassensitzplätzen bei Stossbetrieb als zu klein erwiesen hat, sollen Erweiterungspläne ausgearbeitet werden, die auch eine Verpflegungsstätte für das Betriebspersonal vorsehen.

Einen stufenweisen Weiterausbau ihrer Anlagen sehen die Davos-Parsenn-Bahnen vor. Soll vorläufig auf den Bau der bereits konzessionierten Luftseilbahn Wolfgang–Weissfluhjoch mit 150er-Kabinen verzichtet werden, so trägt sich die Gesellschaft mit der Absicht, neben der Erweiterung des Selbstbedienungsrestaurants Weissfluhjoch zur Erschliessung der Nordabfahrten zwischen Schiefer-Obersäss und Weissfluhjoch eine Gondelbahn zu erstellen. Geplant sind weiter der Bau eines Bergrestaurants Parsenn-Wasserscheide und eines neuen Betriebsgebäudes auf der Nordseite von Weissfluhjoch, das mit 3,6 Millionen Franken veranschlagt ist.

Mit der Erneuerung und teilweisen Verlängerung der Skilifte Strelapass und Strelagrat hat die AG Luftseilbahn Schatzalp–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 gepflegteren Stil mit 160 Sitzplätzen und 152 Sitzplätzen auf der grossen Sonnenterrasse erstehen.

Nach erfolgreichem Abschluss des 19. Geschäftsjahres vertritt die Bergbahnen Brämabüel & 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 eingeleitet, das die Erstellung von Personalwohnungen, eines neuen Restaurants, von Massenlagern und eines Kinderhortes umfasst.

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

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

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 Junggebliebene und das «Eurotel Centre de Congrès – ECC», für Tagungen und Seminare. Fünf Konferenzräume für 60 bis 300 Personen und verschiedene kleine Gruppenarbeitsräume sowie ein eingespieltes 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. r.

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 Penta 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 übermütiger und entdeckungshungriger Tourist gleich vor dem ersten Ausflug in die Londoner «Unterwelt» gewarnt, und zwar beim Aufenthalt bei den Schaltern, im 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 wilde 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, womöglich 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 werbenden Warnungen fanden wir kürzlich hinten im vorarlbergischen Montafon: Die Hoteliers von Gargellen auf 1420 m ü. M. raten Nichtskifahrern den Besuch ihrer Winterstation geradeheraus ab. 90 Prozent ihrer Gäste zwischen Dezember und Ostern seien Skiläufer oder doch solche Urlauber, 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 aufrichtigen Beratung erspart sich eine Station manche Reklamation, man tue zuwenig für die Spaziergänger und nichts für die Freunde des Eissports.

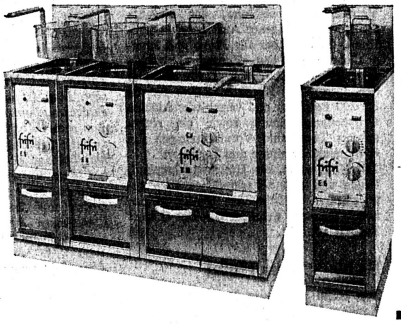
Die Warnung des Nichtskifahrers vor der Fahrt zum höchstgelegenen Wintersportplatz im Skistadion Montafon wird zur wirkungsvollen Werbung. Der Erfolg blieb anscheinend nicht aus.

Peter Argwohn

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 Ölklärung 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



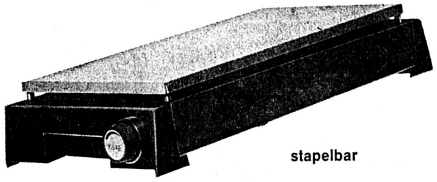
Elektro-Friteusen frifri

Eines der 110 Qualitätserzeugnisse von Frifri

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

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

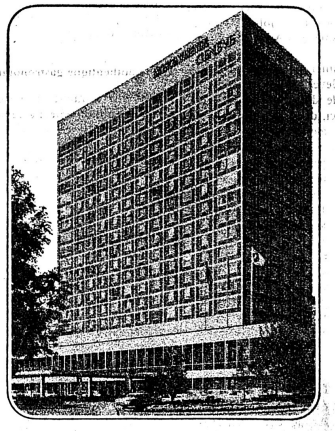
KISAG AG
4512 Bellach
(065) 2 45 44

P 05-5428

BOUILLONS-SUPPEN-SAUCEN
DESSERT-CREMEN
ASSUGRIN-Süssstoffe

LUCUL

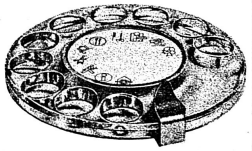
Durch den Vertrauenslieferanten
LUCUL Nährmittelfabrik AG
8052 Zürich, Telefon (01) 50 27 94



Intercontinental Genf –
international bekanntes Hotel für höchste Ansprüche;
ausgerüstet nach den neuesten Erkenntnissen
der modernen Nachrichtentechnik:
mit einer Haustelephonzentrale
Hasler SKW 1000

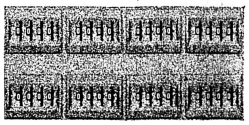
Hoteltyp

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 einstellige symbolische 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.*

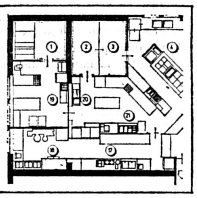
* Die Telephonistin bedient sich einer Schnellerkennungs-Anzeigetafel. Gäste von Rang und Namen werden «sofort erkenntlich» geschaltet. Das heisst in unserem Fall: wenn der Maharadscha die Telephonistin anwählt, wird ihr dieser Anruf als «dringend» angezeigt. Auf Wunsch kann der Apparat dieses Gastes 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 Haustelephonanlage SKW 1000, welche Hasler-Ingenieure in Zusammenarbeit 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
Kreistelephondirektion

Hasler

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 Mövenpick-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 Officeanlagen, Gastro-Norm-Kühlmöbel, Selbstbedienungsanlagen für Schwimmbäder, Ladeneinrichtungen usw.

COUPON

Senden Sie uns Ihre ausführliche Dokumentation.
Name:
Strasse:
Ort: HR B 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 déroulé, à l'Aula de l'EPFL, le 30 septembre.

Rappelons que l'Ho-Re-Ca, que 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 Voile 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 syndics, 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 bonheur 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 prônait, 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 a joué 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 précisa 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 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 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 don inappréciable et inestimable qu'est l'hospitalité ou l'accueil amical.

> 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 d'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 Vienne, 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.

...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 Alémanes 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 nier 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 banales cités anonymes, reconstituées 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.

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
8037 Zürich: Habsburgstrasse 9 (Kreis 6) (01) 44 06 77

Délégation touristique des Bahamas à Montreux

Une importante délégation du tourisme des Bahamas, comprenant plusieurs personnalités officielles et une quarantaine 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 montreusiens 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 alémaniques.

Nouvelles vaudoises

La voix de l'hôtellerie

Un grand débat public sur la votation 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. Félicien 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.

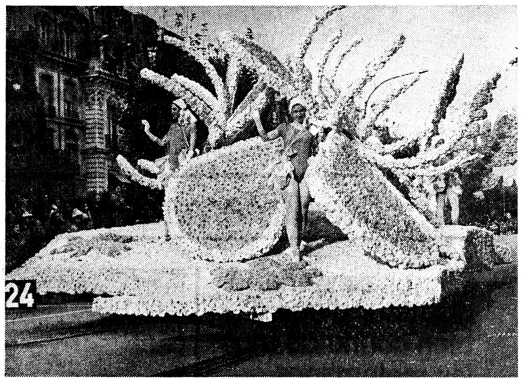
Nendaz: nouvel office du tourisme

Un peu à l'étroit 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 à 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'hôteliers

Les hôteliers de Sierre 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!

Cly



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 armaillis 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:

Cuchaule – moutarde – beurre
*
Bouillon – bouilli
*
Ragoût 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, bricelets, 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 perdition, de revêtir le «bredzon» ou le «dzaquillon», le costume «national» gruérien. Au Pays de Gruyère, l'authentique folklore n'est pas mort. Il y a encore des plats à manger et des filles à marier. A bon entendeur, 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

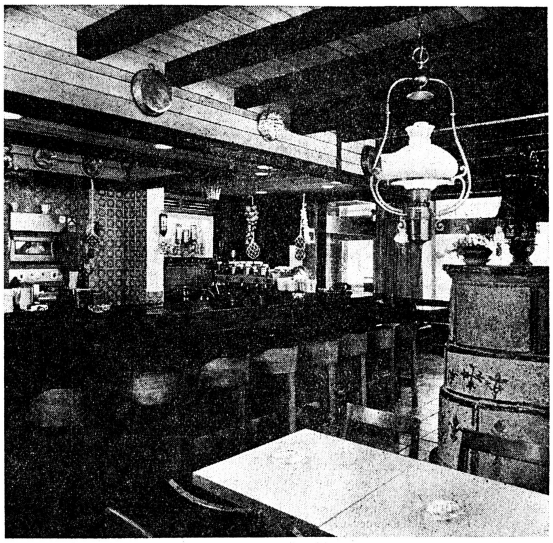
Un remarquable ouvrage vient d'être précisément consacré au Val Maggia. Rédigé par Giorgio Cheda, Giuseppe Conti et Augusto Gaggioni, «Valmaggia-Viva» offre, sur 200 pages, un panorama complet des activité des Valmaggesi. On y truve notamment la présentation du projet, élaboré par Urbaplan à Lausanne, 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 Valmaggesi 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 édiles régionaux, le Val Maggia renaît et se développe. Grâce à la motorisation, les Valmaggesi 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 Sassello et en améliorant l'infrastructure hôtelière qui devrait permettre au tourisme de revaloriser cette magnifique contrée alpestre.

Y. Go.

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



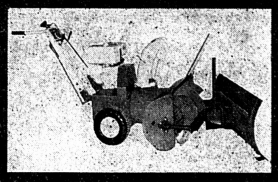
pour venir visiter notre exposition permanente HÔTEL-MODÈLE à Chavannes-Renens; nous sommes certains que vous y trouverez des idées attrayantes pour VOTRE établissement.

DEM – 1022 CHAVANNES-RENENS
Tél. 021 / 34 45 31 Télex 25 165 Sarim CH

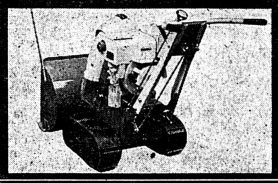
swiss
DEM
Hôtellerie
groupe les maisons suivantes:

ACD electronic S. A., 1094 Paudex, sonorisations professionnelles, effets audiovisuels
Association Suisse des Marchands de Papiers Peints
Grosfillex S.à r.l., 1211 Genève 26, meubles de terrasses et jardins, équipements collectifs, sièges en plastique
Happy le bon lit, A. Fröhlich & Cie, 9202 Gossau, literie
Hausammann Textiles S.A., 8400 Winterthur, rideaux, tissus d'ameublement
Hoirs d'Aug. Gehr S.A., 1196 Gland, lustrerie, ferronnerie d'art
Misteli & Baur S.A., 1000 Lausanne 16, ferronnerie, verre à vitres et glaces
Nufer Cristallhaus S.A., 1010 Lausanne, porcelaine, verrerie, argenterie
Sabag Lausanne S.A., 1000 Lausanne 13, cuisines, carrelages, appareils sanitaires
Tapigroup S.A., 1007 Lausanne, revêtements et tapis de sol

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
Telex 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
- Innert 10 h betriebsbereit
- Unabhängig von der zentralen Warmwasserversorgung

Rendite

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

Dienstleistung

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

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

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. Red.

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 Unternehmungen, sich möglichst rasch auf die veränderten Marktverhältnisse umzustellen ...

Einerseits ist infolge des Aufkommens der Gesellschaftsreisen sowie des Jugend- und Familientourismus die Nachfrage nach preisgünstigen Unterkunftsformen gewachsen; anderseits 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 unterschiedliche Form gekleidet. Ob sich die Schweizer Hoteliers doch nicht eine «Belehrung» gefallen lassen sollten ...?

Veraltete Hotellerie?

Darf die Schweizer Hotellerie gesamthaft als «veraltet» bezeichnet werden, wie dies im Leitartikel der FuW zum Ausdruck kommt? Hiezu 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 erübrigt 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 zur Einsicht zu kommen, dass der Komfortstandard entscheidend verbessert werden muss, um gegenüber den Hotelneubauten in den neuen Fremdenverkehrsländern wieder wettbewerbsfähig zu werden.

Hiezu 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 Belehrungen schiessen am Ziel vorbei, da sie den Eindruck erwekken, 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 Hoteliers auch in früheren und besseren Zeiten zu wenig Investitions- und Erneuerungsmut an den Tag legten. 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 geschätzten Erneuerungsbedarf von 500 Millionen Franken als Indiz für eine generelle Ueberalterung 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 unternehmerischem Denken den neuen Marktgegebenheiten anzupassen. Der Leitartikel in FuW sollte Denkanstösse vermitteln. Er ist – entgegen anderslautender Reaktionen – voller konstruktiver Ideen und Anregungen, die alle von einem einzigen Grundgedanken getragen sind: bessere Anpassung des Angebots an die Gästeerwartungen, differenzierte Ausgestaltung des touristischen Angebots der Schweiz und der Hotellerie im Sinne einer systematischen Marktsegmentierung und Ausrichtungen auf neu zu bildende Zielgruppen.

Wenn – wie Frech schreibt – die Schweizer Hoteliers 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 abzusprechen, 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 der offensichtlichen Service-Einbusse. 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 Entschuldigung 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 die 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 «provoziert» werden kann, hat sich immer wieder gezeigt. Man macht es sich deshalb etwas zu einfach, wenn Personalmangel als «billige Ausrede» für das Ungenügen des 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 unterschieben. Tatsächlich könnte die Tatsache, dass Hotellerie und Parahotellerie fast ebenso hohe Uebernachtunszziffern ausweisen, 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 entgegenhalten lassen. Steigendes Aufkommen der Parahotellerie soll nicht als Kompensationsbeweis für die Stagnation der Hotellogiernächte dienen. Immerhin: Wenn schon die qualitative Komponente der Hotellerie angesprochen wird, hätte man eine «touristische Flaute» 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 Versäumnisse auch über Leistungen der Schweizer Hotellerie zu berichten, ergäbe sich wohl ein etwas anderes Bild.

Red.

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 Largiadèr fällt der touristischen Rahmenplanung in touristischen Ballungsgebieten die Aufgabe zu, Auswüchse zurückzudämmen, gefährlich werdende Entwicklungen rahmenmässig zu beschneiden und das gestärkte 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 einzufügen. Nur durch eine ständige Ueberprüfung der Geschehnisse und einer Konfrontation mit andern Sachbereichen und dem Ganzen erscheint eine touristische Entwicklungsplanung sinnvoll und gerechtfertigt.

sda

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 Pfaffenchappe das traditionelle Jugendfest und ein bunter Strauss von Jubiläen, wie 300 Jahre Badener Theaterleben, 50 Jahre St. Galler Theater, 150 Jahre eidgenössisches Zuchthaus, 100 Jahre Kursaal, 50 Jahre Badener Neujahrsblätter und 100 Jahre seit der Gründung des Landvogteischloss-Museums. Nachdem gleich zwei bedeutende Theaterjubiläen zu feiern sind, hat sich das Komitee entschlossen, das ganze Festival unter das Thema «Theaterleben» zu stellen. pd

Neues aus dem Berner Oberland

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 (letztere am Weihnachtsabend) sowie einer Veranstaltung im deutschen Offenburg wird diesen Herbst und Winter für das «Weisse Hochland» geworben. Uebrigens 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 Ueberschallknall

«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 Adelbodner 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 Ueberschallknalle. 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

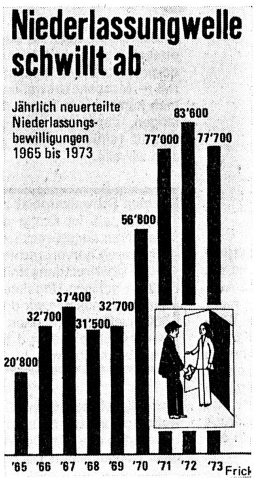
Die «Greenlife»-Organisation Schweiz, welche sich für die Weckung des Umweltschutzgeistes in der Bevölkerung einsetzt, will sich unter Mithilfe möglichst vieler Freiwilliger den schon fast Ruinen gleichenden Ueberresten des einstmals renommierten Weissenburg-Bades im Simmental annehmen. Die gewonnene 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 Anteilscheine von Fr. 100.– zur Finanzierung des Bades ausgegeben. r.

Oberländer gegen Oehen

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



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. fr.

Aus der Zentralschweiz

100 000 Logiernächte weniger

Eine absolute Baisse verzeichnete der Fremdenverkehr in der Region Zentralschweiz im Juli 1974 gegenüber dem gleichen Monat im Vorjahr. Das Mitteilungsblatt des Verkehrsverbandes der Zentralschweiz schreibt von 552 050 Logiernächten im genannten Monat (1973: 657 417). 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/Holzhäusern (ZG) gehört der Abschnitt zur N 14 (Verbindung Luzern–Zürich) und von dort bis Cham zur N 4 (Verbindung Zürich–Gotthard via Immensee–Brunnen). 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) von Cham über Steinhausen–Baar–Walterswil bis Sihlbrugg in drei bis vier Jahren fertigerstellt sein wird.

50 000 Franken für Luftseilbahnumbau

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

Luzern zum Verlieben und Wiederlieben

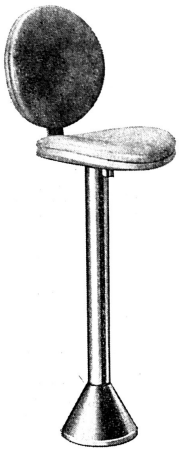
Der Luzerner Verkehrsverein wirbt zurzeit in der schweizerischen und süddeutschen Presse mit grossformatigen Inseraten für Paar-Wochenenden in Luzern. Dazu der Luzerner Kongress-Manager Robert Rippstein: «Wir rechnen in erster Linie mit Schweizer Gästen, die auf diese Weise Luzern als sympathische und 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 Verkehrsbüro, Besuch der Schmuckgeschäfte Bucherer und Gübelin, «Kostprobe» in einer Luzerner Kellerei, Besuch des Verkehrshauses und der Eintritt in den Kursaal) sowie ein festliches Nachtessen 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 Muotatal?

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



AMBOFIX

neuzeitlich preisgünstig

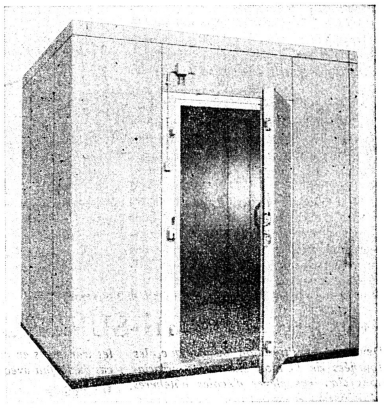
Bei Neu- und Umbau lohnt sich eine Rücksprache mit uns. Wir liefern prompt

- 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?

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.

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 Schweizergeist 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.

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

(Aspan) 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 skilifts.

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 1/8 de la parcelle dans la zone A et un 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.

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

Journées USAECH-SUVEHOFA

Devenues 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 Hammel, 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 campagnard 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 Gothuey, 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 Gothuey 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 Gothuey, originaire de Semsales (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 Suvretta 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.

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 décense 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 seulement. 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 «rétrécis» par le départ des étrangers. De ces 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 déguster 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 vignerons, 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 vignerons que le soleil, la fraîcheur, la joie et la gaîeté 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 lacustre 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 flatteuses. 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 et 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 aliments 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'envolera 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 voyages ferroviaires de nuit entre Genève et Paris (et vice versa) offriront une nouveauté intéressante, à l'enseigne de T 2. «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 VL», 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

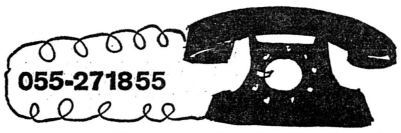
Vers une baisse du trafic aérien de passagers

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 conjuguerait 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.

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
CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE
CHÂTEAU TALBOT
St. Estèphe-Médoc
CHÂTEAU MEYNEY
Sauternes
CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY
St. Emilion
CHÂTEAU CLOS DES JACOBINS



antwortet auf Fragen nach Porzellan, Glas, Bestecken, Serviergeschirren, Tabletts, 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

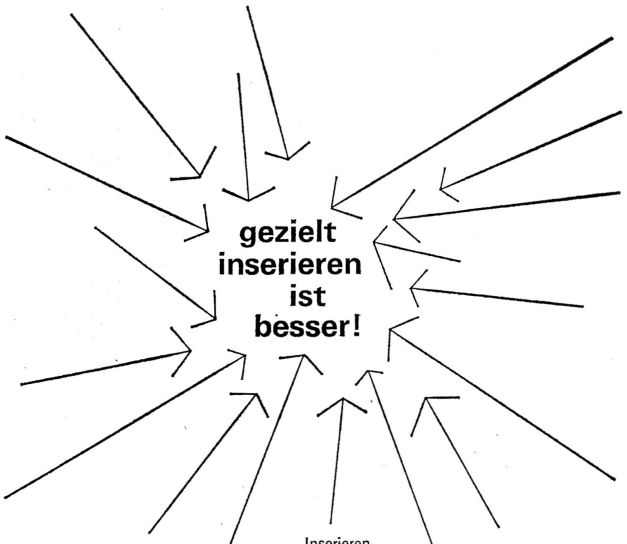
Betrieb: _____

Sachbearbeiter: _____

Strasse: _____

PLZ und Ort: _____

Wir wünschen Orientierung für
- ☐ Planung
- ☐ Neueinrichtung
- ☐ Ergänzung

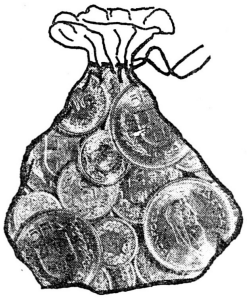


Inserieren heisst informieren! Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins. Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung 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...

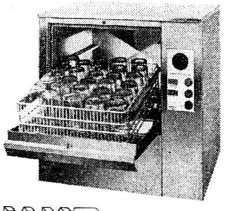
HAMO-Geschirr- und -Gläserspülautomaten sind zuverlässige Helfer im Gastgewerbe, tausendfach bewährt im In- und Ausland dank dem unübertroffenen Wasch- und Spülsystem aller HAMO-Modelle.
Wir bauen jede Grösse und Ausführung, genau auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt.

Alle HAMO-Modelle:

standortunabhängig durch eingebaute Laugenpumpe
können dank mitgelieferter Panzerschläuche 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

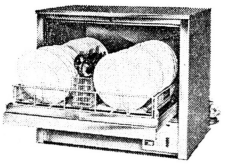
Wussten Sie, dass . . .

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



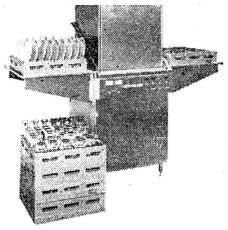
HAMO GS 10 – 15 – 20

Gläserspülautomaten in verschiedenen Grössen.



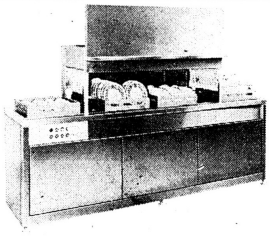
HAMO EXPRESS

Geschirr- und Gläser-Spülautomaten kombiniert. Erstaunlich in der Leistung.



HAMO-TDS 1000

Durchschiebe-Geschirr- oder -Gläserspülautomat.



HAMO-VWK

Bandautomat für Grossküchen mit enormer Kapazität.

FABRIKATIONSPROGRAMM

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

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

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

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 Wirtegewerbe 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 Getränkerayon (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 frankenmässig 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-Nierstücken, 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 Rindfleischüberschüsse 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, Diverses	4 395 000
	209 062 000

Nach Bezügergruppen

Wirte	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 Gemeinschaftswäschereien, 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 Gesamtkosten 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 Anteilscheinkapitals von wiederum 6 % ermöglicht.

Das Bilanzbild

Die Bilanz des 43. Geschäftsjahres schliesst beidseitig mit rund 95 Millionen Fr. ab (Vorjahr rund 80 Millionen Fr.). Ein Indiz für den schleppenderen 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 Anteilscheinkapitals einschliesslich offener Reserven um 1,1 Millionen auf 13,6 Millionen Franken zu verzeichnen.

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

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, denen 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 preisgünstigerer 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 Anwesenden zu machtvoller Verwerfung der dritten Ueberfremdungsinitiative 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 Anteilscheinkapitals 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 ehemaligem 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 Verwaltungsratspräsidium portiert, erklärte Vizepräsident W. Hegglin, 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, Gewinnschmälerung und Inflationssorge gekennzeichnet sei. Wenn auch in bezug auf die kleinen Frequenzrückgänge im 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 verheerende dritte Ueberfremdungsinitiative 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 Umsätze müsse alles getan werden, um die Kosten zu drosseln. Dies sei vor allem durch über- und zwischenbetriebliche Zusammenarbeit möglich, deren mannigfache 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 geschmälerter 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

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

GFK

Nicht dramatisieren!

Im ersten Halbjahr 1974 registrierte das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit insgesamt 94 Betriebsschliessungen im industriellen Wirtschaftsbereich. In der gleichen Periode des letzten Jahres waren es 76, in den ersten sechs Monaten des Jahres 1972 jedoch 121 gewesen. Anderseits war der Zugang durch neu den Sondervorschriften des Arbeitsgesetzes unterstellte Industriebetriebe im ersten Semester des laufenden Jahres grösser als im ersten Halbjahr 1973. Er betrug 74, während er sich vor Jahresfrist auf 65 belaufen hatte. wf

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 er nur den Kursverlauf seiner Wertpapiere verfolgen, denn meistens kann sich der einzelne Titel der Gesamttendenz 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 Brösenkrach 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-Aktienindexes 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 (Oel), 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. (Bauindustrie), Owens Illinois (Verpackung), Procter & Gamble Co. (Haushaltprodukte), Sears, Roebuck & Co. (Detailhandel), Swift & Co. (Fleischverpackung), Standard Oil of California (Oel), Texaco Inc. (Oel), 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 Vorortes des Schweizerischen Handels- und Industrie-Vereins hat ergeben, dass in der Schweiz neben grossen auch viele kleinere und mittlere Fabrikationsunternehmungen 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 Finanzierungsschwierigkeiten 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 geboten 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 deflatorischen Prozess, welcher eine Verminderung potentieller Liquiditätsreserven von Privaten und Unternehmungen bewirke. Wer Aktien von einer Bank bevorschussen 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 Grenzgänger nur in der Schweiz besteuert werden und dafür ein Teil ihres Steuerertrags 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 Telefontaxen 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 anderseits auf den Frischservice (Verkauf von Eigenprodukten wie Chips, Toast und Pop-Corn und Handelsprodukten wie Erdnüssli und Gebäck).

1973 wurden im Fabrikneubau 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 «Schriftenreihe für Tourismusforschung» des StfT veröffentlicht.

Mit 240 Intensiv-Interviews wurden Anhaltspunkte für völkerpsychologische Informationsprogramme gewonnen, mit denen in Zukunft Ferntouristen 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 Vorkenntissen 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 «misstrauisch», «kontaktscheu», «nicht so gastfreundlich», «rückständig», «ungebildet», «arm» und «primitiv» angesehen.
Folgerichtig akzeptiert man bei einem Urlaub in Tansania die Anwesenheit anderer deutscher Touristen mehr, als das 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 Fernreiseziel 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 bleiben und sich von dem übrigen Land abgeschlossen sehen, was zur 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. Spontanassoziativ 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 ein Entwicklungsland ist, scheint eher positive Auswirkungen für den Urlauber zu haben, da seine Kaufkraft in einem solchen Land entsprechend höher angesetzt werden kann.

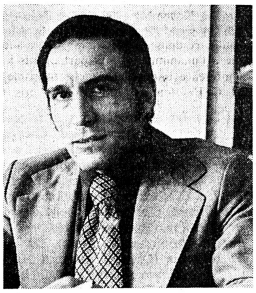
Beim zweiten Mal Gewissensbisse

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 «Bildungsurlaub», «Informationsreisen», «Forschungsreisen» usw. geeignet ist. Ein reiner Erholungsurlaub wird eher negativ 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 Brükken zu schlagen. AV/StfT

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 – Schwimmbassin, Tennisplätze, Konferenz-Säle, Snack-Bar, Laden-Galerie und der internationalen Sheraton-Verkaufsorganisation – wird dieses Hotel von den USA-Touristen, welche Argentinien besuchen, bevorzugt.



Amilcar 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 Argentiner lieben den Komfort und sie haben erkannt, dass man in einem modernen Hotel bequemer lebt. Mit Hilfe der Reisebüros haben wir in den andern Städten Argentiniens 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 distanzmässig 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 Auslandreisen.

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- 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 Hotelrechnung. 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 ausgewertet 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 ausgenützt.

Werden auch die Kongresse weiter zunehmen?

Zweifellos. 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 Auslandwerbung 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 Hotelservice. 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

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 entfallen.
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 prophezeite 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 entfällt ein Zuwachsanteil von 3,3 % und auf das Beherbergungsgewerbe von 5,3 %.
Diese Zuwachsraten sind aber nur nominal, denn bei gleichzeitig steigenden Preisen für Speisen um 6,87 %, Getränke um 5,03 %, Uebernachtungen mit Frühstück um 6,6 %, handelt es sich real um einen Umsatzrückgang. F. W.

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 der Welt zählen darf, wie das «Ritz» 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 ihr 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 Djakarta, der Hauptstadt Indonesiens, in Singapore, 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. eas

Lateinamerika wirbt in Europa

«Cotal» – Corporacion turistica 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 «Cotal» beschäftigen sich gegenwärtig mit der Vorbereitung einer Propagandatour, 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 Oesterreich hatte an den letzten drei Jahreskongressen von «Cotal» – in Caracas, Acapulco und Buenos Aires – die Möglichkeit für Oesterreich zu werben und hat nun zugesagt, im Sinn einer gegenseitigen Förderung des Reiseverkehrs die Aktivität der «Cotal»-Gruppe in Oesterreich 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, Oesterreich 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 Oesterreich. 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 Oesterreich zeige, dass der Reisende aus Mexiko am meisten Geld ausgebe. Der Gast aus den USA folgt erst an siebenter Stelle.
A. W.

Heilbäder krisenbeständiger

Oesterreichs Heilbäder, die über ein entsprechendes Angebot an Heil- und Kureinrichtungen 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 emotioneller Art wesentlich unabhängiger ist als der reine Routinetourismus.

Die österreichischen Heilbäder und Kurorte führen dieses zufriedenstellende Ergebnis vor allem auf die infolge der zahlreichen Zivilisationsschäden 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 courtois, déférent 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 rénovée 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 Trianon, 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.

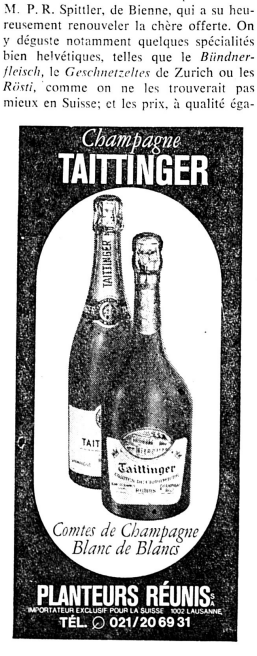
L'Hôtel *Saint-George*, juste en face de la BBC, à Langham Place, a le double avantage d'avoir son restaurant *The Summit*, au quatorzième étage, d'où l'on a une vue splendide sur la ville, et un nouveau directeur suisse en l'aimable personne de M. P. R. Spittler, de Bienne, qui a su heureusement renouveler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

Non loin de là, *The Avocado* (22 Charlwood Street, SW 1) 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 *crepelini à la maison* ou le lapin à la Bacchus.

Les restaurants italiens continuent à pulluler, 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



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 émérites» 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 courtois 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 émérite» 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 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 édifiée 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 prévoie également l'implantation d'établissements destinés à la clientèle moyenne. Or, les terrains se faisant rares et les prix exhorbitants, 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. Aélion

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 banlieu 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 tasse de café ou de thé dans l'intimité de sa propre chambre, chefs-chasseurs dans certains hôtels, réfrigérateurs garnis dans les établissements allemands, ainsi que TV, radio et système de réveil le matin.

La presse gastronomique internationale en Sardaigne

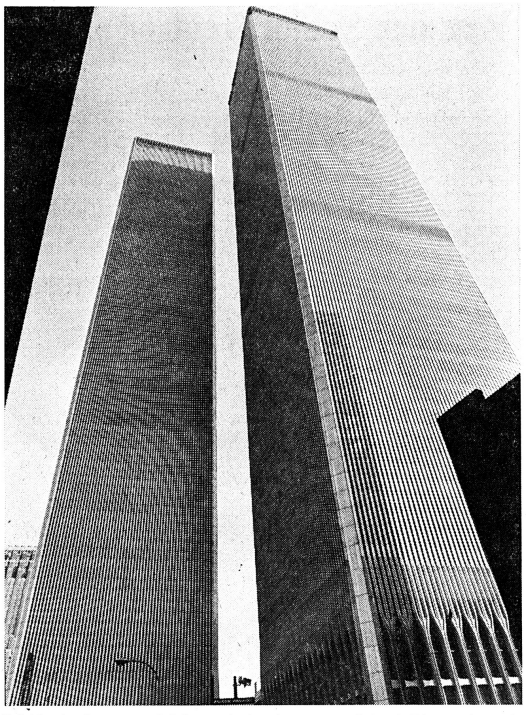
Le XVIe congrès annuel de la Fédération internationale de la presse gastronomique, vinicole et touristique, s'est tenu en Sardaigne, sur la Costa Smeralda, du 16 au 21 septembre 1974.

Une centaine de journalistes et écrivains, représentant dix nations, ont visité l'île. Ils ont pu admirer les vestiges du passé et la fidélité sarde à la tradition, qui trouve son reflet dans l'originalité de ses productions, de sa table et de ses vins.

Au cours de nombreuses visites, ils ont apprécié les réalisations de la société hôtelière de la Costa Smeralda qui font présager du grand avenir que connaîtra l'industrie touristique en Sardaigne. Ils ont été particulièrement sensibles à la qualité des constructions, qui s'intègrent parfaitement à l'environnement et aux sites.

A l'occasion de cette rencontre, des diplômes de membres d'honneur ont été remis à d'éminentes personnalités: MM. Giuseppe Loi Puddu, directeur général de l'Office sarde du tourisme; Dieter Tzschentke, directeur commercial des hôtels Pitrizza, Cala di Volpe et Cervo; Roland Naepflin, directeur général de la Société hôtelière de la Costa Smeralda; Guy Gessler, commissaire général du congrès de Sion.

Le jury du Grand Prix international de littérature gastronomique de la FIPREGA a couronné, par une mention spéciale, le livre de Pablo Neruda et Miguel-Angel Asturias, tous deux Prix Nobel de littérature, «Saveurs de Hongrie» (éditions Corvina).



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 paiments, 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 incitera 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.

1

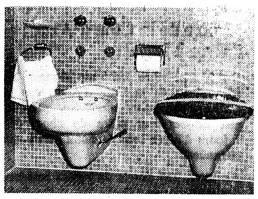
Schwächen des Seniors

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 Uebersicht 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

2



3

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 besondern Bedürfnisse des ergrauten Gastes aufmerksam gemacht werden.

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

3 Armbeugen rückwärts hoch. Für gesunde Glieder eine beschwerliche Uebung, 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 Senioren-Sicht erhebliche Mängel auf. Nur bei ganz vereinzelten Sitzen 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.

5

im Blickpunkt zu sein, werden oft bevorzugt.

Die Sehkraft lässt nach. Man liebt mehr Helligkeit, aber ohne Blendwirkung. Ueberall im Hotel, sowohl im Allgemeinteil 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-

4

schen hell ausgeleuchteten Partien und dunklen Teilen sollten nach Möglichkeit vermieden werden; die Uebergänge sollten besser fliessend ausgeleuchtet sein.

Die Lärmempfindlichkeit steigt. Aber auch sehr tiefe Ruhe wird als unangenehm empfunden. Oft fühlt man sich in grossen und dunkleren Räumen etwas verloren.

Auch die Reaktionsfähigkeit nimmt ab. Plötzlich auftretende Aenderungen lösen dann länger anhaltende Schrecksekunden aus. Deshalb sind ältere Mitmenschen auch anfälliger gegen kleinere Unfälle, z. B. beim Ausrutschen auf dem Fussboden oder auf der Treppe. Das alles sollte man bedenken und aus diesen Aenderungen 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

Aussentreppen 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 Oeffnen 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 eingespielt 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

le. 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.

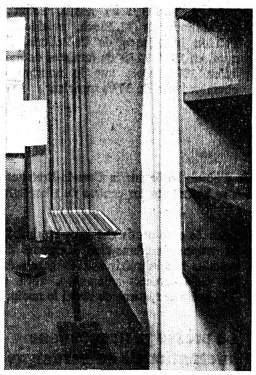
Schwimmbäder sind nicht so sehr «in». Die Treppenstufen werden am besten als Blockstufen ausgebildet, also ohne überstehende Trittplatten. Ein normales Steigungsverhältnis reicht aus. Wendeltreppen allerdings sind nicht beliebt, weil die Steigungen innen und aussen so unterschiedlich sind.

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

7

8



9

Wenn man sie benutzen soll, sind Hilfen zum Hineingehen und Heraussteigen sehr erwünscht. Auch seitliche Sitzflächen zum Im-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.

10

Verkehrsflächen, Treppen

Die Verkehrswege im Hotel sind schon sonst Gefahrenquellen. Für ältere Mitmenschen 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.

6 Diese Möbel dürften dem Senior gefallen. Sie sind gut zugänglich arrangiert, haben richtige Sitzhöhe und Armlehnen, gute Rückenstütze und sind leicht verrückbar. 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 Tablett-Tisch 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 ältern Generation von da her?

11 Für grossschriftige Anschläge sind abgenutzte Augen dankbar.

Das Gästezimmer

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

11

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 Kopfkeil oder das Fussende hochgestellt werden kann. Das Sitzen im Bett sollte bequem möglich sein (keine Zierleisten, Tablare usw. im Rükken). 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 Nachttopf 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 Vornummern. Und die Unterschiede müssen erklärt werden.

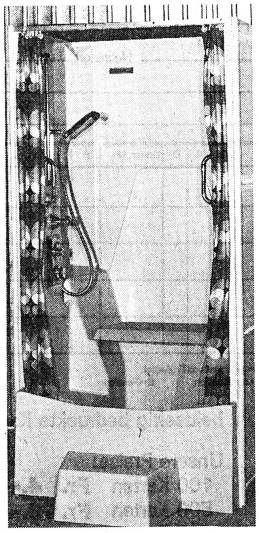
Das Badezimmer

Hier ist Sicherheit besonders wichtig. Dass Dusche und Badewannenboden 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 Duschenköpfe, die man auch abnehmen und tieferstellen kann, sind festen Köpfen vorzuziehen.
Armaturen, Handtücher, Waschutensilien und auch das Toilettenpapier sollten in Griffnähe placiert sein. Ungenügendes Licht im Badezimmer ist immer unangenehm, für Senioren ist das sogar lieblos.

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 Menükarte 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 zittrige 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.

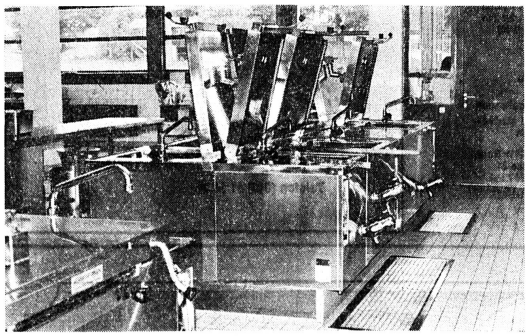
Duschen mit allen Bequemlichkeiten



Die Firma Pecador SA in 1023 Crissier hat eine spezielle Duschenkabine 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 Duschenvollbad
– Vollautomatischer thermischer Wassermischer
– Verstellbare Handbrause oder Vollduschе
– Armlehnen mit gleitsicherer Handauflage
– 4 regulierbare, seitlich angebrachte Duschenköpfe (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.

Neue Aufgaben für die Normen-Kommission

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

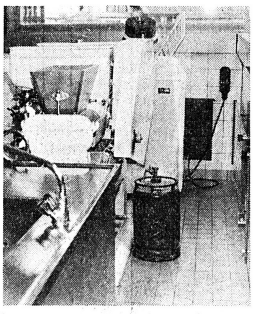


1

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 Abdeckung 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 nichtzugänglichen 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 des Ungeziefers 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.



2

1 Frei im Raum stehende Kochgruppen und Arbeitstische.

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

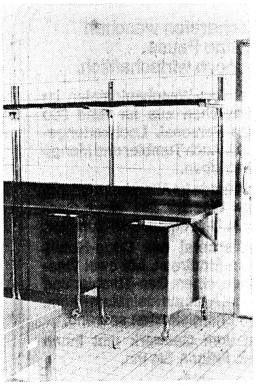
3 Wandtisch auf Konsolen. Darunter Wagen für Normschalen und andere Behälter.

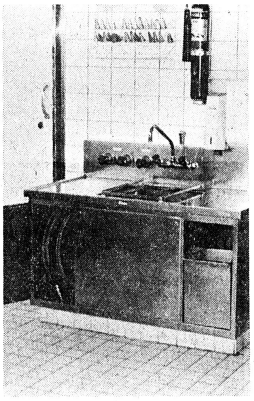
4 Reinigungseinheit, bestehend aus
– Ausguss mit Klapprost und Randspülung
– Mischbatterie mit Schwenkrohr
– Seifenspender
– Handtuchspender
– Behälter für gebrauchte Handtücher
– Schlauchhaspel

Schwierigkeiten beim Auswechseln

Beim festen Einbau der Kücheneinrichtungen stellt sich im weitern 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 Anschlussstellen 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





4

der Anpassung an örtliche Gegebenheiten unabhängigere 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. Modulare äussere Abmessungen
5. Elektrische, sanitäre und heizungstechnische Anschlüsse

Es wird sich erst im Laufe der Bearbeitung zeigen, ob mit diesen Bereichen der gesamte Problemkreis 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

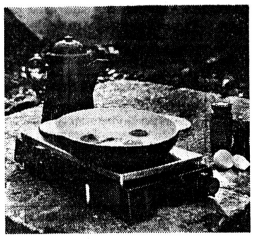
Neue Erzeugnisse

Parkplatz-Sorgen?

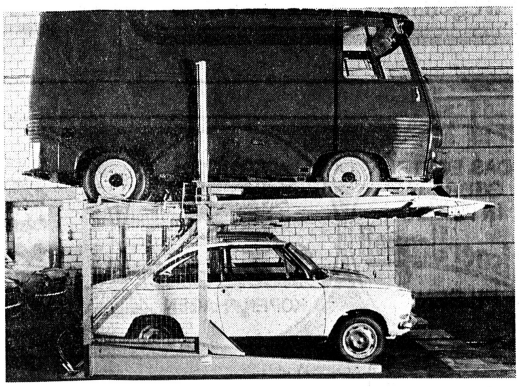
Wenn's bei der Parkplatznot nur am Platz fehlt, kann die Electric AG, Räffelstr. 25, 8045 Zürich, helfen mit dem Space-O-Matic-System. Einfachheit ist der Schlüsselfaktor dieses Parkiersystems. Die Basiseinheit ist eine einfache Stahlstruktur – 2,60 m breit für Amerikanerwagen, 2,30 m breit für europäische 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 andern Parkierungssystem sehr günstig sein.
dk

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.



Kalkulationsschema für Hallenbäder

Vom Betriebswirtschaftlichen Ausschuss der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e. V., 43 Essen 1, Porschekanzel 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 Preise von 10 DM, zuzüglich Porto.

Der neue Dekor RUSTICA 1704 auf Hotel-Hartporzellan von Eschenbach

Bestecke
Hotelporzellane
Küchenbatterien
Flambierwagen

Tafelgeräte
Hotelgläser
Kleinmaschinen
Servierwagen

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

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 Mange 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.

gas

die saubere, begehrte Energie

Gästekarteikarten erleichtern Ihnen die individuelle Betreuung Ihrer Stammkundschaft

Name | Vorname | Beruf

Hr. Frau Frl. | Titel | Nationalität

Geboren am ..... Heimatort .....

Adresse .....

SHV Bern Nr. 620

Ankunft	Abreise	M	E	D	Zimmer Nr.	★	Preis	Bemerkungen

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

beidseitig bedruckte Karte im Format 105×148 mm

Unsere Preise:

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

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

COLOR LABOR S.A.

Ihr Partner für Facharbeiten

Profitieren Sie von unserem «Know How» als spezialisiertes Fachlabor

Erfahrung – Qualität – Top Service

Cibachrome CCT
Cibachrome-Print CCP

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 Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.;

darum:

1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3011 Bern
Monbijoustrasse 31
Telefon (031) 25 72 22

provap

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

Provap AG, 3202 Frauenkappelen
031 50 12 55

Starline-Brass-Dispenser

Fruchtsaft-Grundstoff (Cadiso-Starline)

geeignet für sämtliche Apparate,

Orange, Citron und Grapefruit.

Prompter Reparaturservice.

Generalvertretung für die ganze Schweiz.

ARAP AG, 6440 Brunnen

Telefon (043) 31 14 41.

160

DAS ECHTE GEBRAUT IN PILSEN
Pilsner Urquell
PILSEN

Tuborg Bier
KOPENHAGEN

LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

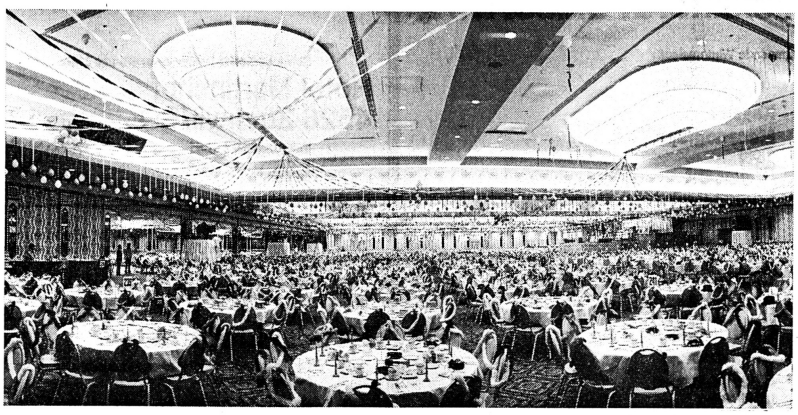
Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093

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 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 catimini, que cela ne surprendrait personne. A l'échelle américaine, c'est néanmoins un monument qui a coûté cher: la bagatelle 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, panaramique, cinémascopique, gigantesque, super-colossal (une traduction littérale de l'américain, malheureusement sans l'accent!)...



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.

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 essaimés 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 circences»: 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 dépaysé 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 conçues pour y vivre, si possible dans *the Hollywood life style*. Cela, c'est le prospectus qui le proclame, précisant encore que chacune des 2100 chambres *is devoted to glamour*.

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 26e 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!

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 «in» du moment, est laissée au bon sens du public), il n'est pas en reste pour leur offrir une gamme folle de remontants, 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 bagatelle 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.

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 «Jai 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: ôôôhhh! (Heureusement, la MGM a préféré 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 tout 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.

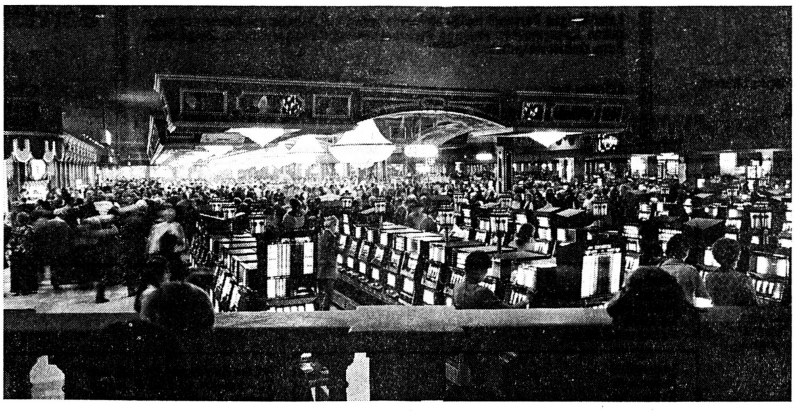
Enfin, le Grand Hôtel MGM dispose d'un effectif de 7000 employés, dont 350 cuisiniers qui, dans sept cuisines équipées de 150 fours, peuvent servir jusqu'à 20 000 repas par jour. Quand le cinéma fait de l'hôtellerie, il ne le fait pas à moitié, ce qui nous change de l'inverse.

*

Le Grand Hôtel MGM est ouvert depuis le 5 décembre dernier; les Américains vont le visiter comme l'*Empire State Building* ou le *Dysneyland*. Pour leurs enfants et petits-enfants, peut-être ne sera-t-il qu'un hôtel comme les autres! Dans cette Amérique insolite, toujours à la pointe du progrès, rien n'est impossible. Impossible n'est pas américain. Et les Européens ne sont que les spectateurs enthousiastes du film permanent que le Nouveau-Monde projette devant eux. Du cinéma d'anticipation, pas toujours instructif. C'est dans cet esprit, climatisé sinon acclimaté, que nous vous avons présenté, en noir et blanc et en version française sous-titrée, cette séquence documentaire.

MGM Grand Hôtel! C'était déjà un Américain qui avait eu l'idée de mettre un tigre dans son moteur. Il vient de mettre un lion dans l'hôtellerie.

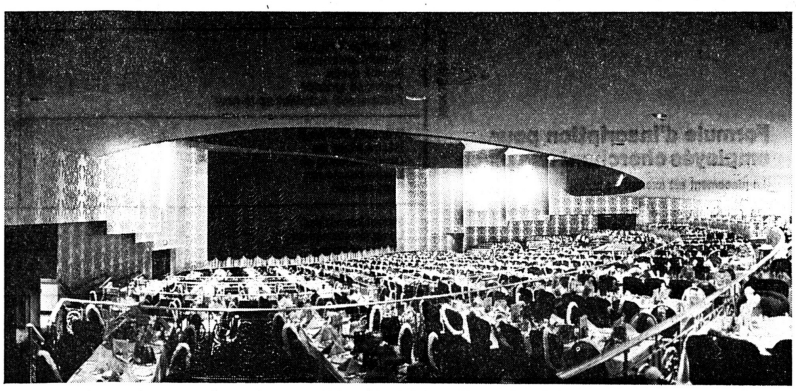
José Seydoux



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 spectable. Les salles ne manquent pas: le night-club *Celebrity Room* (1200 places), le théâtre de revues *Ziegfeld Room* (800 places), *L'Antre du Lion* (300 places), le *Théâtre MGM* (300 places), etc.



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 Speiseservice

1 Commis de cuisine

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit bei moderner Arbeitszeit, die wir entsprechend honorieren.

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:

Administration:	**Kassier**
	Mecanograph (NCR)
	Praktikant
	Personalsekretär
	Kontrolleur-Koordinator
Loge:	**Tournant**
	Chauffeur
	Portier de nuit
Cuisine:	**Chef de cuisine**
	Sous-chef
	Chef de partie (alle Posten)
	Patissier
	Commis de cuisine
	Gouvernante/Hausbeamtin
	Kaffeeköchin
	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 möglichen 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 Storchen in Schönenwerd ist ein neuer, moderner und vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb der Region Olten–Aarau.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle eine an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Hotelsekretärin

für Empfang, Kasse, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten.

Es erwartet Sie eine geregelte Arbeitszeit und ein angenehmes Arbeitsklima.

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

Hotel Storchen
5012 Schönenwerd

6280

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 Berne

hier abtrennen

Name / Nom / Cognome / Apellidos / Name

Vorname / Prénom / Nome / Nombre / Christian Name

Geboren am / Né le / Nato il / Nacido el / Date of Birth

Wohnadresse / Domicile (adresse exacte) / Indirizzo attuale / Domicilio / Permanent Address

Telefon / Téléphone / Telefono / Teléfono / Telephone

Nationalität / Nationalité / Nazionalità / Nacionalidad / Nationality

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

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

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

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

Sprachkenntnisse / Langues étrangères / Lingue straniere / Conocimientos de lenguas extranjeras / Languages spoken

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

Bemerkungen / Observations / Osservazioni / Observaciones / Remarks

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

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** (sprachenkundig)
	Logentournant
Küche:	**Bäckergehilfe**
Economat:	**1. Gouvernante**
	Economathilfe
Etage:	**Zimmermädchen**
Lingerie:	**Mangemädchen**
Diverses:	**Personalbedienung** (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)
	Nachtportier
Etagen:	**Hilfszimmermädchen**
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 Entlöhnung.

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 rôtisseur
Zimmermädchen-Tournante

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

6495

EUROTEL

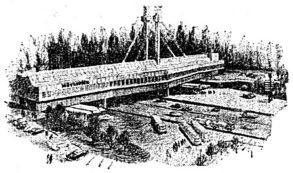
Küchenchef

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.

6506



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.

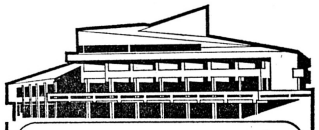
Wir suchen:

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

tourist information N1
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
Speichergasse 37
Tel. (031) 22 12 87

P 05-10107

set

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 Personalchef, Herrn F. Gassmann.

Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

723

PRW AG

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 Berne

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 oragnisatorisch-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 coopération 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 a 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

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH
HÔTELS · RESTAURANTS · CAFÉS · TRAITEUR
CEM
Bahnhofstrasse 87
Telefon 01/23 17 90

sucht, für sofort oder nach Vereinbarung, fachlich gut ausgewiesenen

Chef rôtisseur
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 telephonisch 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 Bad Ragaz

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 Etage
Nachtportier

Telefon (062) 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 LAC

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

BERGRESTAURANT

Davos JAKOBSHORN

Wir suchen zum Eintritt auf Anfang Dezember

Commis de cuisine
Serviertöchter
Buffettöchter

welche mit uns die Wintersaison 1975/75 verbringen möchten.
Ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit, keine Nachtarbeit.

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

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

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 sofor 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 semains 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 haushälterische 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 Hoteliers, 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 Barmaid

Offerten 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 besteingerichtetsten Küchen von Basel.

Gute Entlöhnung, 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.

Restaurant **Paprika** Cochon d'Or

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 Entlöhnung.

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

6561

Hotel Belvédère und Post

Erstklasshaus
150 Betten

7550 Scuol-Tarasp-Vulpera

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
Patissier

Bar/Halle
Barman/Hallenchef
Demi-chef

Service
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

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 Verantwortungskreis,
- angemessene Entlöhnung.

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

MIGROS
EIN STARKES TEAM

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

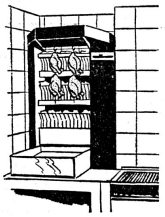
Jeune **station valaisanne** en plein développement cherche pour son complexe hôtel-restaurant pour la saison d'hiver 1974/75:

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'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Locanda Basilea

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 silvaplana

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:	**Telefonistin**
Etage:	**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 Uebereinkunft.

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

VALMONT
GLION SUR MONTREUX
Tel. 021/61 38 02

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

BASEL ZÜRICH BERN BIEL THUN GENÈVE - LAUSANNE VALAIS - FRIBOURG

N 1 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.

HOTEL ZUM STORCHEN ZÜRICH

Erstklasshotel in Zürich

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

Récéptionist(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 erbeten an Hotel Breidenbacher Hof, D-4 Düsseldorf, Heinrich-Heine-Allee 36, Telefon 0211 8601.

6563

PANORAMA SPORTHOTEL SÖRENBERG

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
Buffettochter
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 Restaurationstöchter oder Kellner
Saaltochter oder Kellner
Zimmermädchen
Lingère

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

Hotel Hirschen, Lenk

6508

---

zfv

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 Schmidtpeter, 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 Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:
Emil Ulrich
Restaurant Hirschen, 6300 Zug
Telefon (042) 21 29 30.

5072

Hotel Säntis
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

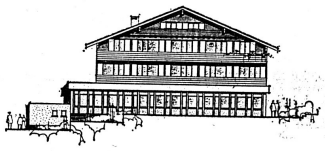
Wir bieten eine gutbezahlte Jahresstelle in kleinere Brigade mit sehr gutem Arbeitsklima. Pensionskasse.

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

H. Zurbriggen, 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
(sprachenkundig)
versiert im à-la-carte-Service

1 Koch-Praktikant
eventuell
Hilfsköchin oder -koch

Für arbeitsfreudige und pflichtbewusste Personen bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima sowie geregelte Arbeitszeit.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Zeugnisabschriften und Foto) sowie Angaben Ihrer Gehaltsansprüche erreicht uns an obengenannte Adresse.

6347

Hotel Belvédère
3700 Spiez
Thunersee

Telefon (033) 54 33 33

sucht in Jahresstelle bestausgewiesenen

Küchenchef und Saucier

Ausführliche Offerten an die Direktion.

6434

Rôtisserie Müli
5243 Mülligen

Müli

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 Unterlagen an F. K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

6194

Office de Tourisme de Suisse romande

cherche pour entrée immédiate

un acquisiteur

Ce poste conviendrait à une personne de 22 à 30 ans ayant une bonne présentation, 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.

Das Kongresshaus in Zürich

hat zwar ein gepflegtes Restaurant Français, einen geschäftigen Snack-Corner und eine gute Küche, doch suchen wir für unseren neuen Küchenchef und zur Vervollständigung unserer Brigade noch einen

Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine

Wenn es Ihnen möglich ist, diese Stelle bald anzutreten, würden wir Sie gerne kennenlernen.
Unser Küchenchef Hans-Peter Dietmann, freut sich auf Ihren Anruf!

01 36 66 88

Direktion: Hermann P. Sähli

727

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

NEUCHATEL Hôtel SUISSE
Beaulac
1er rang A - Télex 35122 - ø 038 25 88 22 P

cherche pour date à convenir

chef de réception
qualifié
gouvernante-secrétaire de réception

bien recommandée.

Formation Ecole hôtelière et connaissance des langues souhaitées.

Places stables bien rétribuées, bonne ambiance de travail.

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

6454

Hotel-Restaurants Eigergletscher und Jungfraujoch
3801 Eigergletscher

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

Kassierin/Anfangssekretärin
(für Selbstbedienungs-Restaurant Jungfraujoch; Eintritt 1. Dezember oder nach Uebereinkunft)
Küchenchef
oder
Koch
(1. Stelle als Küchenchef)
Commis de cuisine
Serviertöchter
(Anfängerinnen werden angelernt)

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an:
Charles Hunziker, Hotel Eigergletscher,
3801 Eigergletscher.

6447

Hotel Schweizerhof
3001 Bern Tel. 031/22 45 01

Für unser Grill-Spezialitäten Restaurant **Schulthelssenstube** 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 Schweizern, C- und B-Aufenthaltern 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

NICOLETTA
ZERMATT

Neuestes Erstklasshotel von Zermatt, mit Hotel-Restaurant, Grill-Rôtisserie, Panorama-Bar, Carnotzet, Hallenbad, Saunas, Solarium, 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

HOTEL-RESTAURANT CEM VINS · TRAITEURS
Garten Hotel
Stadthausstrasse 4 8400 Winterthur

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

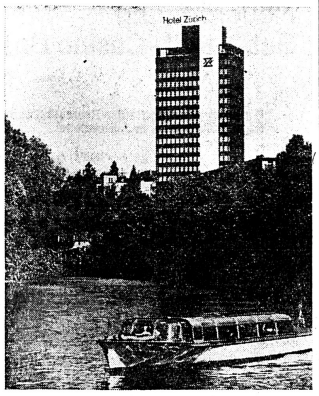
Arbeitszeit: 19.30–02.30 Uhr.

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

P 13-28365

Hotel
Zürich

8001 Zürich
Neumühlequal 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 Eggermann.

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 RESTAURATIONSBETRIEBES

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 Spörri
Marketing- und Betriebsberater
Lägernstrasse 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 Restaurationsbetriebes,
- 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.

GRAND HOTEL BELVEDERE · MORGANI HOTELS · DAVOS · SCHWEIZERHOF

Hotel Schweizerhof
7270 Davos Platz

sucht für Wintersaison

Economat-Gouvernante
Economat-Hilfsgouvernante
Barpraktikantin
Glätterin
(Stiratrice)

Offerten mit Unterlagen erbeten an Direktor Paul Heeb.

6455

Köche und Hilfsköche
(auch Bäcker, Konditoren und verwandte Berufe)

finden in unseren Abteilungen für Fixfertig-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
9220 Bischofszell, Tel. 071 / 81 33 11
Ein MIGROS-Produktionsbetrieb

Ich interessiere mich für eine Stelle als:
☐ Ich möchte mit Ihnen einen Termin vereinbaren
☐ Senden Sie mir vorerst Ihren Personalprospekt
Name/Vorname
Strasse
Plz. Ort
Tel.

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 Jahresstellen

Serviertöchter

Commis de cuisine

Eintritt 1. oder 15. Dezember 1974 oder nach Uebereinkunft.

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

6372

Das Hotel und Spezialitätenrestaurant

BEI TSCHIERS

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 Elfie Casty, **Hotel Landhaus, 7299 Davos-Laret,**

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

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 telefonisch 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
Buffettöchter
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

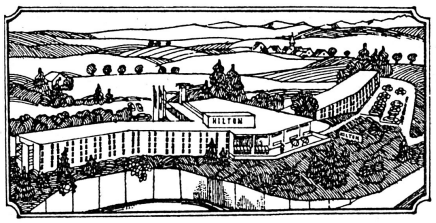
Zurich Airport Hilton

Wiederum haben wir einige unserer Köche in ein ausländisches Hilton-Hotel transferiert. Unser Küchenchef, Herr Franz Kühne, sucht für seine junge Brigade 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 Glattbrugg
Telefon (01) 810 31 31



6605

Hôtel Richemond 1201 Genève

(Téléphone 022/31 14 00)

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef rôtisseur

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 6000 Luzern

Urs Lauper

Telefon (041) 22 21 01

6531

Cercasi per apertura ristorante italiano

cuoco(a)

Buona conoscenza nella fabbricazione e preparazione della pasta.

Per le offerte o informazioni suplementari 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, Organisationstalent 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
- Einkaufsvergünstigungen
- 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 Bankettträume – Grosses Schwimmbad – Terrassenrestaurant usw.

Anforderungen: Fähigkeitsausweis evtl. Hotelfachschule, Berufslehre im Gastgewerbe, eine gewisse Berufserfahrung ist notwendig. Sprachen. Oftmals praktische Mitarbeit unerlässlich.

Wir bieten: sehr interessante Stelle, sehr gut gehender Betrieb, gutes Personal, angehobene Kundschaft, grosse Wohnung im Hause mit allem Komfort. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Gutes Salär.

Schreiben Sie uns unter Chiffre 80-19661 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 2501 Biel.

Arosa

Hotel Obersee, 7050 Arosa

sucht auf zirka Mitte Dezember 1974

Commis de cuisine

Buffetbursche

Büropraktikantin
(Réception)

Saaltochter

Restaurationstochter

Restaurationskellner

Service-Tournant(e)
Saal-Restaurant

Offerten bitte mit Zeugnisabschriften und Foto an W. Weber, Hotel Obersee, 7050 Arosa.

6541

Arosa

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

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**
Stübli:	**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

Buffet Zürich HB

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 Salarierung 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

Buffettochter
Verkäuferin
Officeburschen
oder -mädchen

Schweizer oder Ausweis B oder C. Jahresstelle. Kost, Logis. Guter Verdienst. Geregelte 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 64.859.007

Fugis' Chuchi-Chäschtli 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 sprachenkundige
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
Saaltochter
Buffettochter
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 Appartementhouse

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 Entlöhnung, freie Kost und Logis.

Offerten erbeten an Café Restaurant **Calèche**, 7500 St. Moritz, Direktion, Telefon (082) 3 61 88.
Anrufe anderer Zeitschriften unerwünscht.

6344

SULZER

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 Patisserie (Produktion) benötigen wir einen qualifizierten

Patissier

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,
Steinentorstrasse 25, 4001 Basel)

★★★★ Hotel International Basel

Davos

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

Hotel Bellevue
St. Moritz

Restaurant Altavolo
Cafeteria/Pub

moderner Erstklass-Jahresbetrieb, mit neuem Personalhaus.

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 bestausgewiesener 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.

Arosa

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

AMBASSADOR

Hotel-Bar-Restaurant Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

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.

6604

STEINBOCK RESTAURANTS CHUR

Anfangs Dezember eröffnen wir unser neu umgebautes Parterre-Restaurant. 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 Aufgabe 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 Wintersaison

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

Modernstes Hotel mit Internationaler Kundschaft

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtiges

Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon (071) 27 88 11

Fam. W. Hofmann-Städler
Teufenerstrasse 95, 9000 St. Gallen

HOTEL CONTINENTAL

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
Logentournant
(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

Caissier(ère)
(NCR 42)

Empfangssekretär(in)

Wir erwarten:
Gut ausgebildete(r), initiative(r) Mitarbeiter(in) mit den erforderlichen Sprachkenntnissen.

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

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an

Offerten an P. Trachsel,

HOTEL VICTORIA AM BAHNHOF SBB BASEL

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 zeitgemässe Entlöhnung werden zugesichert.

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 Uebereinkunft,

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 Jahresbewilligung oder Niederlassung berücksichtigt werden.

Bitte melden bei

M. vom Endt, Hotel Alfa, 4127 Birsfelden, Hauptstrasse 15,
Telefon (061) 41 80 15.

6408

Welcher junge Mann möchte sich im Gastgewerbe und Hotelfach in folgenden Bereichen 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 Restaurationsbetriebe und ein Hotel.

Wir erwarten:
Jungen, kontaktfreudigen Mann, zwischen 25 bis 28 Jahre, gelernter Koch mit kaufmännischer Ausbildung und Servicekenntnissen oder Hotelfachschüler mit guter Allgemeinbildung und Auffassungsgabe.

Wir bieten:
Beste Ausbildung bzw. Weiterbildung nach Ausbildungsprogramm,
- bezahlte Wirtefachschule,
- eventuell Uebernahme einer unserer Betriebe
- der Position entsprechende Entlöhnung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6332 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für unseren modern und gut geführten **Restaurations-Betrieb** eine

Buffettochter oder

oder

Buffetbursche

Es handelt sich dabei um gut bezahlte Jahresstellen, sehr geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost und Wohnung im Haus.

Willige, zuverlässige und selbständig arbeitende Angestellte 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 eingerichteten Restaurationsbetrieb suchen wir nach Uebereinkunft einen

Sous-chef

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

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

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

Restaurant Paprika

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

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. Rezzonico, Vizedirektor
Telefon (083) 3 67 41.

6566

Hotel Crap Ner
Flims-Dorf

(Neueröffnung 1. Dezember 1974)

sucht für lange Wintersaison oder Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Betriebsassistent
Réceptionnaire/
Réceptionistin
Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an
Urs Trauffer, c/o Firma Erni AG, 7017 Flims-Dorf.

6565

Wir suchen auf 1. Dezember

Koch

Interessenten melden sich bei

A. Melcher,
Restaurant Engiadina
St. Moritz

6588

Gesucht tüchtiger

Koch oder Köchin
Commis de cuisine

Gut bezahlte Jahresstellen,
Eintritt nach Vereinbarung.

Hr. E. Flüeler,
Restaurant Kreuzstrasse
8451 Humlikon ZH
Tel. (052) 41 19 90.

P 41-522

Versiertes Schweizer Wirteehepaar (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 immediate ou date à convenir

fille 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

Hotel Stern, Chur

sucht in Jahresstellen:

Jungkoch
sowie freundliche
Serviertochter
für unsere Bündnerstube.

Als Milltärdienstablösung
zirka 21. Oktober bis Mitte November

Küchenchef-Aushilfe

Offerten erbeten an:
Emil Frister
Hotel Stern, Chur
Telefon (081) 22 35 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 Gästeempfang, 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) 22 40 88.

6483

Hotel Restaurant
Stechelberg
Lauterbrunnental
(Schilthornbahn-Station)

sucht

Serviertochter
kann auch Anfängerin sein.
Hilfsköchin
oder Tochter, die Freude am Kochen hat.
Tochter
für Lingerie 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 Pulizzi verlangen.

P 44-23692

Hôtel de l'Avenir
1923 Les Marécottes (Valais)

Nous cherchons pour la saison d'hiver ou à l'année:

cuisinier
commis de cuisine
fille 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 Entlöhnung.

Melden Sie sich bitte bei
W. Wartmann,
Hotel Wartmann am Bahnhof
8400 Winterthur
Telefon (052) 22 60 21.

6498

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 Stoos

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
6433 Stoos,
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. Stäger-Fischli,
Telefon (036) 55 13 81.

6505

APART-HOTEL
CENTRAL
LENZERHEIDE

Gesucht nach Lenzerheide für die Wintersaison

Zimmermädchen
Anfangsserviertochter

(für internes Snackrestaurant)

Familie Taverna
Telefon (081) 34 24 89.

OFA 55.259.006

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

Nachtportier

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 fachtüchtiges 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.
Fachtüchtige Bewerber, die sich eine Existenz aufbauen wollen, erhalten eine echte Chance, da der Betrieb auch auf eigene Rechnung übernommen werden könnte.
Eine Wirtewohnung 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 Entlöhnung. Geregelte Arbeitszeit. Freie Unterkunft im Hause (möbliertes Studio).

Interessenten melden sich bei

P. Gatticke-Dürst, Hausverwalter, Uto Ring, Leukerbad,
Telefon (027) 6 48 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,
Splügenstrasse 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 Bahnendstation Uetliberg besorgt ist, suchen wir freundliche

Serviertöchter oder Kellner

Chef de partie
Commis de cuisine

Buffet-/Officehilfe
Casserolier

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

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

Restaurant Gmüetliberg
8138 Üetliberg

5628

Holiday Inn®
IHRE HOTELS

. . . 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 Bräma stübli.

Wenn möglich Schweizer.

Offerten erbeten an die Direktion R. Döbeli, Dir.

6365

Gesucht

Barmaid

in Dancing-Bar, 20 Minuten von Luzern.

Eintritt 1. November oder nach Uebereinkunft.

Garantielohn.

Offerten unter Chiffre OFA 8165 Lz, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

OFA 62.440.001

GEPSI BAR
RESTAURANT
GOURMET

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, Leistungslohne, Unterkunft im Hause.

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

5346

Kornhaus — Keller Bern

sucht in Jahresstelle

Garde-manger
Restaurationstochter
Restaurationskellner
Koch-Patissier

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

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

3390

Wir sind ein aufs neuste eingerichteter 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-Patissier
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 Vereinbarung die folgenden Mitarbeiter:

Sous-chef de cuisine
Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetdame
Serviertochter
Kellner
Küchenbursche

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

Greifengasse/Rheingasse 2, 4058 Basel
Tel. (061) 25 94 66.

5216

St. Moritz

Gesucht für Wintersaison 1974/75

Réceptions-Praktikantin

Offerten sind zu richten an

Familie 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-Hotelier-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.

Hotel Seehof
Arosa

sucht für Wintersaison 1974/75

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

Lingerie-Gouvernante oder 1. Lingère

Commis gardemanger

Chef tournant

Offerten mit Unterlagen an:

Hotel Seehof, 7050 Arosa

5208

Hotel NATIONAL Davos

7270 Davos-Platz

sucht für die Wintersaison mit Eintritt Mitte Dezember

Gardemanger
Pâtissier

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Unterlagen an Bernard Ranger

Telefonische Auskunft zurzeit (085) 9 30 54.

6585

NEUCHATEL Hôtel SUISSE
Beaulac
1er rang A - Télex 35122 - ☎ 038 25 88 22 P

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

WILDSTRUBEL LENK

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 Serviertochter

in 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. Kipfer, Dir., **7077 Valbella/GR.** Telefon (081) 34 12 12. Vergessen Sie nicht die üblichen Unterlagen (Zeugniskopien, Foto, Heimadresse) beizulegen.

6502

RESTAURANT LIDO HOTEL PLAZA

Hotel Plaza,
8001 Zürich

Goethestrasse 18
Telefon (01) 34 60 00

plaza-grill
DINER-DANSANT BEI LEISER MUSIK
Falkenstr. 21 Tel. 34 60 00

Piccadilly
Goethestr. 18 Tel. 34 60 00

Pferdestall
DIE ORIGINELLE RENDEZ-VOUS-BAR

INTIMO-BAR
1. ETAGE / 1st. FLOOR

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch die folgenden Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Buffetdame
Buffettochter
Serviertöchter
(Lunch Tea-room Picadilly)
Kellner
(Plaza-Grill)
Hausbursche
für Nachtdienst
Zimmermädchen
Officeangestellte

Rufen Sie uns an oder schikken 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 soignierte Küche

Restaurationstochter oder Kellner
die einen erstklassigen Service zu geben wünschen,

Buffettochter
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/ Nachtconcierge

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 iSe uns oder rufen Sie uns an, damit wir ein Rendez-vous vereinbaren können.

HOTEL NEUES SCHLOSS ZÜRICH NSZ

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'adaption 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

---

le pertems

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

(brigade de 5 cuisiniers)

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 Betätigungsgebiet, 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

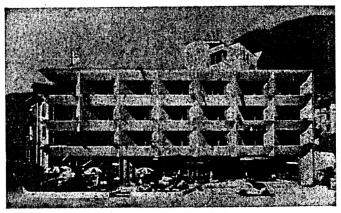
Wir suchen für die kommende Wintersaison ab zirka 18. Dezember 1974

1 Saaltochter
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 Rosablanche
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 :

économe-caviste
chefs de rang
demi-chef de rang
commis de rang et de bar
dame de buffet
garçon de maison
garçon de cuisine
fille de cuisine

Prière de faire offre à Ph. Annen,
Résidences Rosablanche, 1961 Super-Nendaz,
téléphone (027) 4 57 55.

6523

Speiserestaurant mit Bar am Stadtrand von Bern

zirka 150 Plätze, sucht per 1. Dezember

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 Dezember 1974.

Telefon (082) 6 52 62.

6386

Andermatt

Gesucht in gut geführtes Speiserestaurant 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 Dauerstellen

Allgemein-Gouvernante

selbständig, erfahren

Restaurationstochter oder Kellner

Gute Leistungslöhne, Unterkunft im Hause.

Anfragen richte 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 85 61

6456

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

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Service

Tochter oder Kellner

für die Brasserie.

Etage

Zimmermädchen
Näherin

Diverses

Logen-Tournant
Hilfe

für die Personalkantine.

Auskunft erteilt gerne das Personalbüro, Telefon (01) 23 17 90.
Keine Saisonbewilligungen.

6412

Arosa

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

Arosa

Kursaal-Casino AG
7050 Arosa

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

Wir suchen für lange Wintersaison:

Commis de cuisine

Spielsaal:
Möchten Sie einmal etwas ganz anderes 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 Wintersaison 1974/75.
Wir bieten in unserem lebhaften Betrieb einen angemessenen Lohn, geregelte Arbeitszeit und ein freundliches Arbeitsklima.
Logis in Zimmern unseres neuen Personalhauses.

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 Wintersaison 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 Uebereinkunft

Commis de cuisine

Gute Entlöhnung, 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

METRO

sucht laufend Hotel-, Restaurant- und Privatpersonal und Au-pair-Girls für

England, Jersey, Bermuda, Scandinavia, Canada, USA, Bahamas, Bermuda, Paris, South Africa (alle Berufe)

Ueberseeschiffe

laufend englisch-sprechende Stewards, Bar und Diningroom, Head Waiter, Asst. Man., Cooks Butchers-Pastry, Cooks Galley Boys and Girls, Cabin and cleaning Staff, Bartenders and Bäckers, Service Girls.

5918

Gesucht in vielseitigen Restaurationsbetrieb in Jahresstelle

Serviertochter
Buffettochter

Offerten an H. Reiss
Restaurant Du Théâtre
3000 Bern
Telefon (031) 22 71 77.

6353

Bon jour – Buon giorno – Good morning – Guten Tag! **Speziell für Sie,** wenn Sie eine Stelle im

Frühservice

suchen, nach dem guten Prinzip:

«Morgenstund hat Gold im Mund!»

Sie sprechen ja bestimmt noch ein paar Brocken mehr in diesen Fremdsprachen und schätzen auch die anderen Vorteile sehr:

- Internationale Atmosphäre
- geregelte Arbeits- und Freizeit in einem modernen Hotelbetrieb mit allen Vorzügen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf an **Tel. (071) 27 88 11.**
Fam. W. Hofmann-Städler
Teufenstr. 95, St. Gallen

OFA 63.268.012

HOTEL CONTINENTAL

Hotel Restaurant Kreuz
3715 Adelboden

sucht auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft (Saison- oder Jahresstellen) tüchtigen

Koch oder Köchin

(gute Hilfskräfte vorhanden).

Serviertöchter
Tochter

für Zimmer und Mithilfe im Saalservice.

Offerten an Familie A. Gempeler, Tel. (033) 73 21 21.

6218

Gesucht per 1. November oder Uebereinkunft 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-hôspitalier de la place engagerait pour tout de suite ou date à convenir

cuisiniers

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

P 22-100325

Gesucht wird in ein schönes, gemütliches Hotel im **Berner Oberland**

Frau oder Fräulein

als Stellvertreterin des Patron-Ehepaares.
Sie sollte Erfahrung im Gastgewerbe haben.
Eintritt: 15. Dezember 1974.

Offerten unter Chiffre 5180 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Restaurant Salmen, Winterthur, Marktgasse 47, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Kellner oder Servier-tochter mit Lehr-abschluss

Italienische Sprachkenntnisse erwünscht. Wir bieten Garantielohn, gutes Arbeitsklima, 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 Fünftagewoche, zeitgemässe Entlöhnung in einem angenehmen Arbeitsklima. Bitte telefonieren 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 arbeitet (Jahresstelle). Wir bieten Fünftagewoche, zeitgemässe Entlöhnung in einem angenehmen Team. Bitte telefonieren Sie uns.
Hotel Illuster Garni,
8610 Uster,
Tel. (01) 87 85 85.

6533

Wir suchen einen tüchtigen

Haus-burschen

(Jahresstelle). Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Fünftagewoche, zeitgemässe Entlöhnung in einem angenehmen Arbeitsklima. Bitte telefonieren Sie uns.
Hotel Illuster Garni,
8610 Uster,
Tel. (01) 87 85 85.

6532

Hotel Eden,
6440 Brunnen,

sucht

Barmaid

Tel. (043) 31 17 98.

6528

Restaurant am Bielersee sucht jüngeren
KOCHVOLONTÄR
geeignet für der Schule entlassene Jünglinge zur Einführung in den eventuellen späteren Kochberuf. Kost und Logis im Hause. Angemessener Lohn. Eintritt nach Uebereinkunft. Montag und Dienstag 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 **Bielersee** sucht (jungen)
KOCH
nebst Chef und Lehrling. Interessante Restaurationsküche. Geregelte Arbeitszeit. Kost und Logis im Hause. Eintritt 27. November oder nach Uebereinkunft. Weihnachten 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 SOMMELIÈRE
connaissant les 2 services
1 GARÇON DE MAISON
1 GARÇON DE CUISINE
1 LINGERE-FEMME DE MENAGE

Hôtel Dent de Lys
Les Paccots
Tél. (021) 56 70 93

OFA 60281008

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Meldescheine

Meldeschein Bulletin d'arrivée Bollettino di notifica Register of arrival

HOTEL MIRABEAU, LAUSANNE

Zimmer Nr. / No. chambre / Camera n. .....

Beherberger / Logeur / Alloggiatore .....

Familienname / Nom de famille / Cognome / Surname ..... Geboren den / Né le / Nato il / Date of birth .....

Blockschrift / En majuscules / In maiuscole / Block letters

Vorname / Prénom / Nome / First name ..... Beruf / Profession / Professione / Profession .....

Geburtsort / Lieu de naissance / Luogo di nascita / Place of birth ..... (bei Schweizerbürgern – Heimatort) (pour les Suisses – lieu d'origine) (per gli Svizzeri – luogo d'origine) ..... 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) .....

Staatsangehörigkeit / Nationalité / Nazionalità / Nationality ..... Staat / Pays / Stato / Country .....

Genaue Wohnadresse / Adresse exacte / Indirizzo esatto / Full home address .....

Herreise von / Arrivée de / Proveniente da / Coming from ..... Motfz. Nr. / No. vhc. mot. / N. autov. / Motor-car-nr. ..... Reiseziel / Destination / Destinazione / Going to .....

Ankunftsdatum / Date de l'arrivée / Data dell'arrivo / Date of arrival ..... Unterschrift / Signature / Firma / Signature .....

Bei Ausländern (vom Beherberger einzutragen) / Pour les étrangers (à remplir par le logeur) / Per gli stranieri (da riempirsi dall'alloggiatore) / For aliens (to be filled out by the hotel-keeper) ..... Art des Ausweispapieres / Genre de papier d'identité / Genere dei documenti di legittimazione ..... Nr. / No. / N. .....

SHV Bern GA 2 SSH Berne

liefert Ihnen schnell und zuverlässig zu folgenden Preisen:

100 Blocks zu 2×50 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.

Bin deutscher Staatsbürger, 34 Jahre, verheiratet, leite zurzeit weltbek., renom. 100-Betten-Saisonhotel und wünsche mich aufgrund Vertragsende auf Beginn/Frühjahr 1975 als

Hoteldirektor

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 Clientèle und auch Mitarbeitern umzugehen, Verkaufs- und Organisationstalent, Erfahrung mit Reisebüros, vier Fremdsprachen usw.
. . . und wünsche mir: Erwähnte Position in Dauerstellung in erstklassigem Unternehmen, vorzugsweise wieder in Spanien/Portugal bezw. 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 sprechend und in allen Sparten der Gastronomie vertraut, sucht auf Anfang 1975 einen neuen

Wirkungskreis

als selbständiger Leiter oder Geschäftsführer in gastgewerblich anverwandte Betriebe, Supermarkt usw. Fähigkeitsausweis A, Handelsschule, SIU-Diplom, grosse internationale Erfahrung.

Offerten unter Chiffre 5970 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Fachtüchtige, versierte
Barmaid
sucht Winter-Saisonstelle.

Offerten unter Chiffre M 308894 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

25jährige, sprachgewandte Schweizerin sucht Stelle auf Mitte/Ende November als

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-I 311,689 an Publicitas, 6901 Lugano/TI.

Gutaussehende, gepflegte
DAME
in den Dreissigern, mit Fähigkeitsausweis, längerer Berufserfahrung und guten Referenzen, wünscht entsprechende Tätigkeit in der Westschweiz. Spreche gut Englisch, aber sehr schlecht Französisch.
Offerten unter Chiffre 6599 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune secrétaire,

Suisse allemande, cherche place dans un petit hôtel de 1er classe à
GENÈVE.
Langues: allemande, française, italien. Entrée: 1er novembre.

Faire offre à Christine Friedli, Lilienweg 20, 3007 Berne.

6600

Junge Hotelsekretärin sucht Stelle evtl. als
SERVIERTOCHTER
in Winterkurort.

Offerten unter Chiffre 6597 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

19jährige Kolleg-Tochter, abgeschlossene Mittelschule und Münchner Hotelfachschule, gute Englischkenntnisse (7 Monate London), seit ¼ Jahr Hotelpraktikum in Baden-Baden, sucht für die Wintersaison entsprechende
STELLE
in der französischsprachigen Schweiz, mit der Möglichkeit, Französisch zu lernen.

Zuschriften bitte an Frl. Vera Ebert, 89 Augsburg (Deutschland), Jakoberstrasse 63/64.

6601

Versierte, sprachenkundige
BARMAID
sucht neuen, interessanten Wirkungskreis in Dancing oder guter Hotel-Bar. Saison- oder Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre 6494 an Hotel-Revue, 3001 **Bern.**

Réceptionssekretärin,
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
Hotelsekretärin oder Réceptionistin.
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.

Ecrire sous chiffre U 333146-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Wir suchen für unseren Sohn auf Frühjahr 1975

Kochlehrstelle

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 Abendschicht (zirka 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-Rüti/ZH,

Tel. (055) 31 25 16.

6480

HOTELSEKRETÄRIN
sucht für Zwischensaison von 1. November bis 13. Dezember eine Arbeitsstelle.

Offerten an

Tel. (072) 5 32 42.

6488

Hôtelier suisse

de retour de l'étranger après longs séjours, cherche poste à responsabilités, de préférence en Suisse romande.

Offres sous chiffre 6489 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

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

Junge Schweizer suchen 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 Auslanderfahrung 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

Junges Paar sucht Arbeit

Sie:
Oesterreicherin (Ausländerausweis A) 21 Jahre, Hotelfachschule, Englisch und Französisch, flambier- und tranchierkundig, 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
fille de salle ou barmaid

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.

Für Wintersaison 1974/75 sucht junger Schweizer mit Diplomabschluss der Hotelfachschule, Stelle als

Aide du patron

Oferten unter Chiffre 6515 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Holländerin, Diplom Réceptionistin-Information Den Haag, mit Englisch-, Französisch und Deutschkenntnissen (lerne noch Spanisch und Italienisch), sucht Stelle als
Anfangssekretärin
Bevorzuge Platz in den Bergen.
Offerten unter Chiffre 6514 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Schweizer Ehepaar sucht Jahresstelle auf Ende November.

Sie: In Service oder Buffet
momentan tätig als Saaltochter.

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.

Concierge-Telefonist, Réceptionist

Absolvent eines Buchhaltungskurses, Sprachen Französisch, Spanisch, Englisch, sucht passende Jahresstelle in gutes Hotel. Eintritt nach Uebereinkunft.

Unternährer Franz
Seestrasse 47, 8002 Zürich.

P 44-403 103

HOTELIER, mit internationaler Erfahrung, Schweizer, GE, 46 Jahre, Französisch, Englisch, Deutsch, sucht Stelle als

Direktor

oder sonstige leitende Position.

Angebote unter Chiffre 6607 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 6606 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

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
Calandastrasse 13
7310 Bad Ragaz.

6608

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: Serviertochter.
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

INTERESSANTE STELLUNG

(Direktionsassistent, mittelgrosser Betrieb oder verantwortungsvolle Position in Hotel oder Restaurationsgruppe.)

Offerten unter Chiffre 6627 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Fachehepaar sucht ab 15. Dezember 1974 verantwortungsvollen Aufgabenbereich, nach Möglichkeit in der französischen Schweiz.

SIE: 22 Jahre, Deutsche, 3 Jahre Lehre als Hotelassistentin, Réceptionspraxis, NCR 42, D, E, F, Administrationskurs HS Lötscher, wünscht Stelle als Réceptionssekretärin.

ER: 24 Jahre, Oesterreicher, 3 Jahre Kellnerlehre, 7 Jahre Servicepraxis, Administrations- und Küchenkurs HS Lötscher, NCR 42, D, E, F, wünscht Stelle als Betriebsassistent, Tournant.

Offerten richten Sie bitte an Frau Speiser, Hotel Messmer, Bregenz, A-6900, 05574 22356.

6468

Deutscher, 23 Jahre alt, einige Jahre Tätigkeit in der Schweiz, sucht Stelle als
CHEF-SAUCIER
für die kommende Wintersaison.
Schweizerin, 20 Jahre, gelernte
SERVIERTOCHTER
sucht Stelle im A-la-carte-Restaurant in gleichem Betrieb.

Offerten mit Gehaltsangaben sind erbeten an:
Michael Markowski
Restaurant Park
8212 Neuhausen a. Rhf.

6375

Inseratenschluss:

Jeden Freitag

morgen 11 Uhr!

Ehrung von treuen Angestellten

Treuen Angestellten von Zeit zu Zeit etwas persönliche Aufmerksamkeit zu schenken lohnt sich nicht nur, sondern gehört mit zu den Pflichten eines vorzüglichen Arbeitgebers. Ein spontanes Geschenk kann viel Freude bereiten. Deshalb machten viele Arbeitgeber seit Jahren Gebrauch von den vom Schweizer Hotelier-Verein empfohlenen Dienstaltersgeschenken. Unsere Anregung, treuen Angestellten nach 5jähriger Mitarbeit eine gravierte bronzene, nach 10jähriger Mitarbeit eine silberne und nach 15jähriger Mitarbeit eine goldene Medaille zusammen mit einem gediegenen Diplom zu übergeben, hat bereits viel Freude gespendet. Zudem erscheinen alle Namen der so ausgezeichneten Personen anfangs Jahr in der Hotel-Revue. Für Personen mit mehr als 15 Jahren Betriebstreue beraten wir Sie gerne mit Prospektmaterial für Uhren oder Wecker.
Hier noch die Preise der Medaillen inklusive Diplom: Bronze Fr. 35.–, Silber Fr. 45.–, Gold Fr. 192.–, Diplom allein Fr. 5.50. Wir sind leider gezwungen, die massiven Preiserhöhungen der Lieferfirmen zu akzeptieren.

Denken Sie rechtzeitig an diese Treuegeschenke. Die Lieferfrist für Gravuren beträgt mindestens 3 Wochen. Das untenstehende Formular wird Ihnen die Bestellung erleichtern.

Schweizer Hotelier-Verein,
Materialverwaltung,
Monbijoustrasse 31,
3001 Bern,
Tel. 031/25 72 22.

Herr / Frau / Frl. Name	Vorname	Dienstjahre	von	bis	Diplom in dt., frz., ital.	Medaille bronze silber gold	Geschenk-Nr.	auf dem Diplom einzusetzendes Datum
			19	bis 19				
			19	bis 19				
			19	bis 19				
			19	bis 19				
			19	bis 19				
			19	bis 19				
			19	bis 19				
			19	bis 19				

Hotel: (Stempel) Datum:

Ort: Unterschrift:

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. Wirtevereins. 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 (Granittische und Sitzbänke) offene Pergola, Umschwung, Liegewiese, Parkplatz. Sehr interessantes Objekt für Kundschaft, welche Ruhe, Natur, Erholung liebt.
Das Hotel-Restaurant befindet sich im unteren Maggiatal, 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 Verkehrslage, in grossem Industriezentrum, nach Uebereinkunft, gangbares

Hotel-Restaurant

Für tüchtiges, gut ausgebildetes Wirte-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 gehendes

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.

SULZER

ZU VERMIETEN

Umständehalber 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 Besuchereessen der Firma. Bestens geeignet für ein seriöses Wirte-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

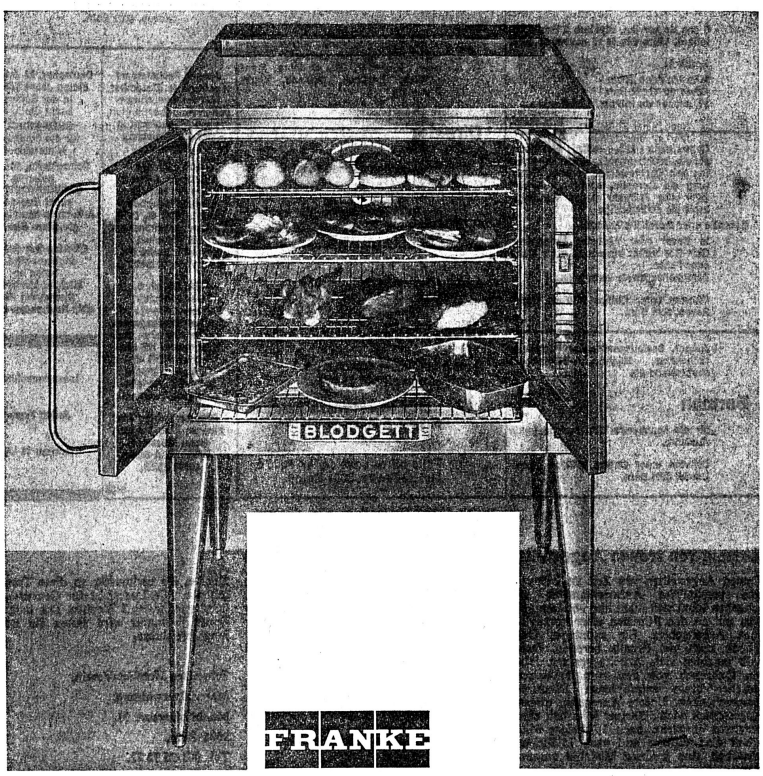
Zu verkaufen an gesamtschweizerisch bekanntem Verkehrsknotenpunkt, in nächster **Nähe von Zürich**

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.

Kapitalkräftige Interessenten wenden sich unter Chiffre 44–402973 an Publicitas, 8021 Zürich.



FRANKE

BLODGETT-Umluftofen — für kühle Rechner und Betriebe mit grossen Ansprüchen

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 geschmacksvoller 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.

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

Welcher **Kollege** möchte im schönen Süden (Insel Ischia) ein sehr schönes und gutgehendes

Hotel

übernehmen?

65 Betten, alle Zimmer mit Dusche-WC, Heizung, Telefon, Thermalschwimmbad mit eigener Quelle 75 Grad, Sauna, mehrere Terrassen mit schöner Aussicht. Schöne Privatwohnung, kleine Taverne, tolle Kundschaft, 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 hôtelier.
Immeuble en bon état, mobilier et lingerie, matériel d'exploitation au complet; le tout Fr. 850 000.–.

Banque Piguet et Cie, Service immobilier, 1401 cverdon, Tél. (024) 23 12 61, interne 48.

P 22-14074

Zu vermieten **im Kern der Stadt Biel** an bester Passantenlage (Bahnhofstrasse)

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 Wirteberufes des jetzigen Mieters auf den 1. April 1975 neu verpachtet.

Koch oder Köchin, evtl. Personen mit sehr guten Kochkenntnissen, werden bevorzugt.

Interessenten mögen sich schriftlich melden bei

Fam. Max Rickenbacher-Heid,
Metzgerei,
4460 Gelterkinden.

OFA 61741004

In bekanntem Ferienort im Berner Oberland an prächtiger Lage zu übergeben

Restaurant

mit zirka 60 Plätzen und Sonnenterrasse mit zusätzlich 60 Plätzen.

Uebernahme im Stockwerkeigentum 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 verkaufen, eventuell nur Restaurant zu verpachten. Fachlich und finanziell gut ausgewiesene Bewerber erhalten weitere Einzelheiten schriftlich unter Chiffre 2643 durch **G. Frutig,** Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3011 **Bern.**

107

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-restaurateurs.

Libre dès fin novembre 1974.

Renseignements complémentaires sous chiffre 6578 à L'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Société Suisse

cherche à acquerir dans grande station d'hiver ou d'été

un hôtel luxueux

Pour tous reseignements complémentaires s'adresser à

maître R. Boller
trésor 9, 2000 Neuchâtel
téléphone (038) 24 23 63.

ASSA 87-50 392

Zu verpachten

auf Wintersaison 1974, älteres, gut erhaltenes, mittelgrosses

Hotel

in bestbekanntem Winter- und Sommerkurort der Zentralschweiz.

Anfragen unter Chiffre 6573 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten, eventuell zu verkaufen, auf 1. Februar 1975, Nähe Baden (AG),

Hotel-Gasthof

Grosses Restaurant mit Cheminée-Grill, Speisesäli, 5 Gästezimmer, modern eingerichtete Küche, schöne Wirtewohnung sowie sehr grosser Parkplatz.

Anfragen unter Chiffre 25860-02 an Publicitas, 5401 Baden.

Zu vermieten auf 1. Dezember 1974 in Münster VS ein gutgehendes

Restaurant

umgebaut und betrieblich organisiert. Raumprogramm:

- Restaurant mit 40-45 Sitzplätzen
- Kellerrestaurant mit 30 Sitzplätzen
- 5-Zimmer-Wohnung mit Bad und Dusche
- zwei Keller und soweit nötig weitere Nebenräumlichkeiten.

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 renommiertes

Hotel-Restaurant

mit verschiedenen Betriebsräumlichkeiten, 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.

In schöner bayerischer Gross-Industriestadt ist auf Frühjahr 1975 oder nach Uebereinkunft ein gut frequentiertes und gepflegtes

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 Mittelklassbetrieb mit zirka 30 Betten, 150-200 Restaurationsplätzen, eigenen Parkplätzen und Bootssteg. 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 44-661

Wir verkaufen das schönste und attraktivste
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.

Umständehalber per sofort **zu verkaufen oder zu verpachten**
in Graubünden

mittleres Hotel

(2-Saison-Betrieb).
Nötiges Eigenkapital zirka
Fr. 120 000.–.

Eilofferten 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 86-69931 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, Postfach, 6002 Luzern.

Sport- und Erholungszentrum Frutigen
Berner Oberland

Pachtausschreibung

für

Kantine im «Frutig-Hus» (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, Speisesäli, Kegelbahn, Gartenwirtschaft, 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.

Anftragen an Hotel Albana,
6353 Weggis, Tel. (041) 93 21 41.

6536

Einmalige

Unterhalterin

Folkloremusik. Frei ab sofort.

Freundliche Angebote von anspruchsvollen Häusern, Restaurants, Konzertcafés 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, Hoteliertochter) suchen auf Frühling 1975 oder nach Uebereinkunft

Hotel-Restaurant in Pacht

Wir stellen uns ein mittelgrosses Hotel-Restaurant mit mindestens 30 Hotelbetten, Tagesrestaurant, Grillroom 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.

Stellenangebote
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 Restaurationsplätze, eigene Parkplätze. 10-Monat-Patent (15. 12.–15. 10.), Mittelklasshotel.

Solvente Interessenten melden sich bitte unter Chiffre L 901386 an Publicitas, 3001 Bern.

Discjockeys, Alleinunterhalter, Duos, Trios usw., frei ab sofort. Tages- oder Monatseinsätze, auch für Silvester.

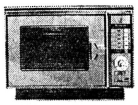
MZP AGENTUR

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 mikro

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
Telex: 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. 75,6 % aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69 % aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.

darum:

1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

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

Schlüssel-Anhänger

elegant, solid, lackschonend, unverwüstlich, voluminös, mit Zimmer-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 92 2

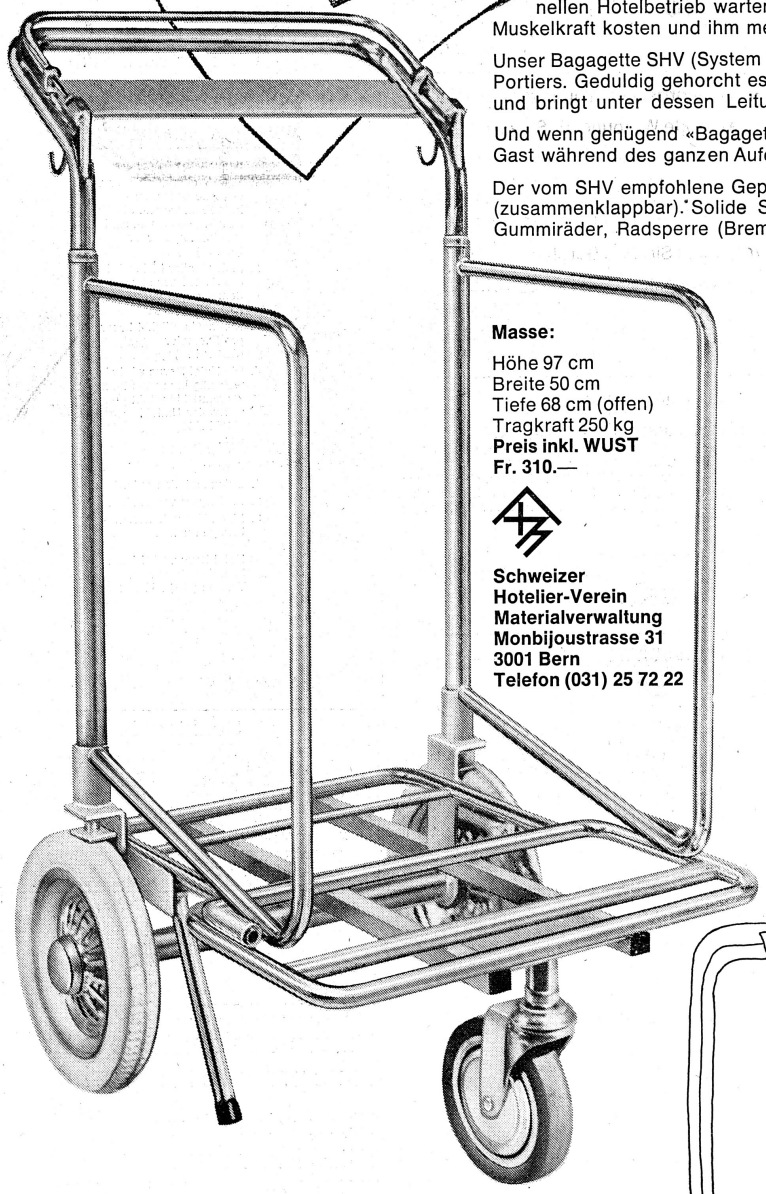
Unserem herzlichen Portier herzlichen Glückwunsch zur Pensionierung

Heute können Sie auf die Selbständigkeit Ihrer Gäste vertrauen. Im rationellen Hotelbetrieb warten auf den Portier andere Aufgaben, die ihn weniger Muskelkraft kosten und ihm mehr Zufriedenheit bringen.

Unser Bagagette SHV (System Trippi/Geiger) ist ein würdiger Nachfolger Ihres Portiers. Geduldig gehorcht es jedem Gast – ganz gleich, welcher Landessprache – und bringt unter dessen Leitung das Gepäck auf das Zimmer.

Und wenn genügend «Bagagette-Kollegen» angestellt worden sind, wird es gern dem Gast während des ganzen Aufenthalts Gesellschaft leisten.

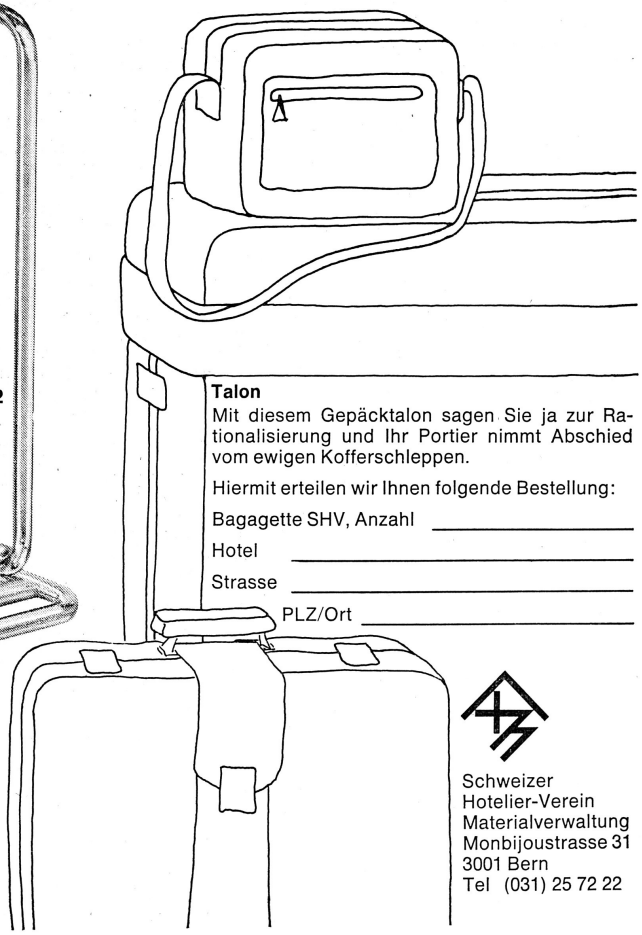
Der vom SHV empfohlene Gepäckwagen ist äusserst praktisch und platzsparend (zusammenklappbar). Solide Stahlrohrkonstruktion, glanzverchromt, nichtzeichnende Gummiräder, Radsperre (Bremse), Aluminiumplatte für Beschriftung 44 × 5 cm.



Masse:

Höhe 97 cm
Breite 50 cm
Tiefe 68 cm (offen)
Tragkraft 250 kg
Preis inkl. WUST
Fr. 310.—

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



Talon

Mit diesem Gepäcktalon sagen Sie ja zur Rationalisierung und Ihr Portier nimmt Abschied vom ewigen Kofferschleppen.

Hiermit erteilen wir Ihnen folgende Bestellung:

Bagagette SHV, Anzahl _____

Hotel _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Schweizer
Hotelier-Verein
Materialverwaltung
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Tel (031) 25 72 22

Anschlagbrett Tableau noir

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 – Tiefkühleinrichtungen
14.50 – Das Verfeinern von industriellen Tiefkühlprodukten
15.30 – Pause
15.45 – Unterhalt und Pflege von Tiefkühleinrichtungen
– 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:

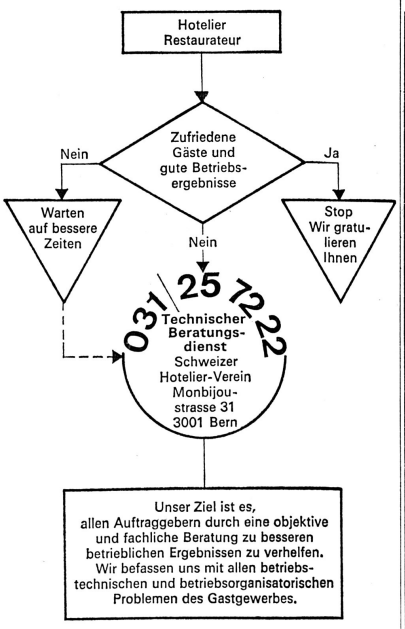
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31
3001 BERN
Telefon (031) 25 72 22

Bon bücher

	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, Schulhotel Regina	Interlaken
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	Glion
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.	EUROSNACK + 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

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminarien und Dienste unserer Abteilung Sie sich interessieren. Wir senden Ihnen gerne eine umfassende Dokumentation!

- ☐ Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss (viermal 3 Wochen)
- ☐ Betriebsleiterkurs SHV (5 Tage)
- ☐ Séminaire de développement humain en Suisse romande (3 jours)
- ☐ Kaderkurs SHV (4 Tage)
- ☐ Fachkurse SHV/SWV zu Fragen der Rationalisierung (1 Tag)
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten
- ☐ Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Köchinnenlehrtöchtern

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

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, Spezialkursausweis, Gratis-Placierung. Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

108

HOSPRA ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LANGUES ET DE MANAGEMENT

Management im Gastgewerbe
2½ mtg. FÜHRUNGSLEHRGANG
für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte · Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSPRA S. A.
Telefon 025/6 25 24

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

Hotel-Fernkurs

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen am besten passt, Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-Branche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

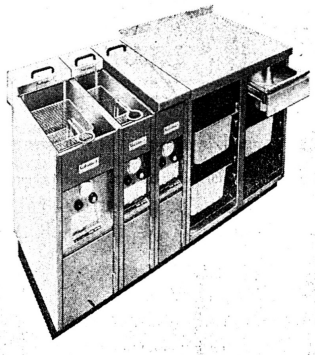
Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie kostenlos über das Kursprogramm.

Institut Mössinger, 8045 Zürich
Räffelstrasse 11,
Telefon (01) 35 53 91

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs. HR 53

Name _____
Strasse _____
Ort _____

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!



Für Ihre durchrationalisierte Küche eine Valentine-Friteuse Gastronorm

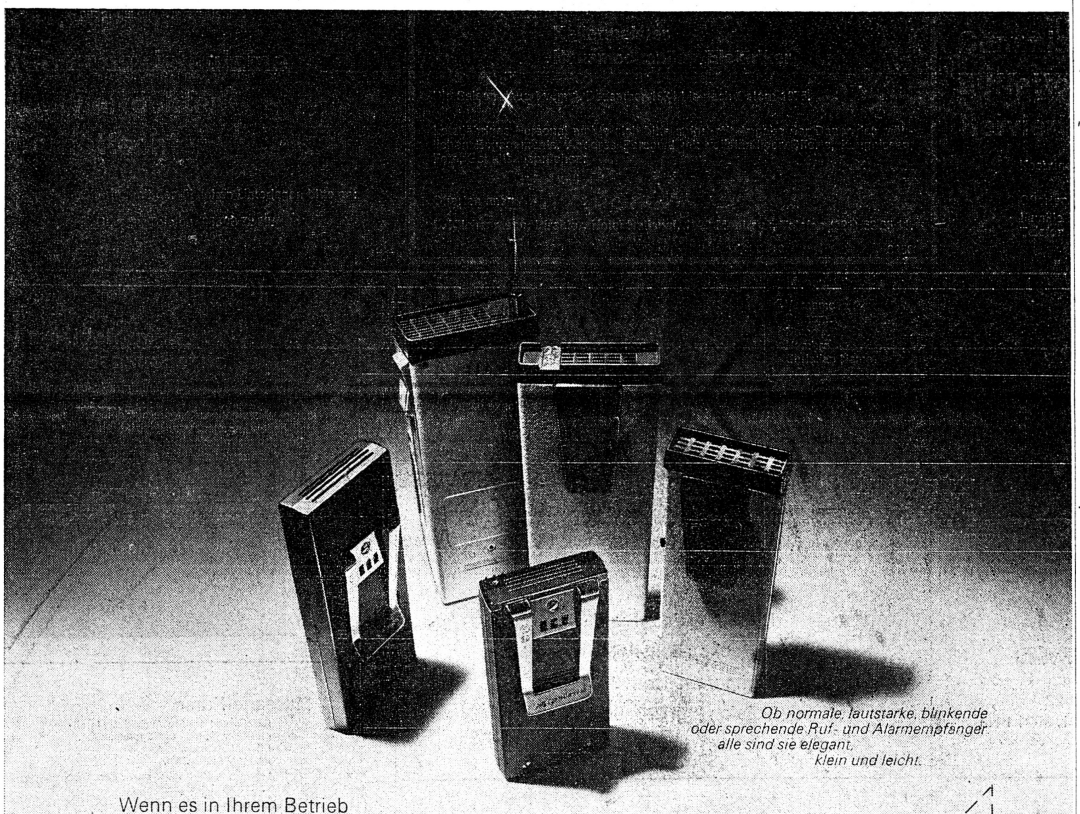
Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter

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



Ob normale, lautstarke, blinkende oder sprechende Ruf- und Alarmempfänger alle sind sie elegant, klein und leicht.

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.

Auch ich will meine Leute finden können.
Senden Sie mir Unterlagen.
Einsenden an
Autophon AG, Vertriebsleitung Schweiz, Stauffacherstr. 145, 3000 Bern 22
Name
Firma
Adresse
PLZ, Ort

Personen sucht so mancher - finden tun sie wir!

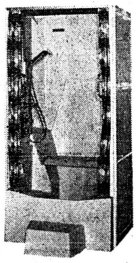
AUTOPHON AG *Zürich 01–36 73 30/St. Gallen 071/25 85 11/Basel 061–22 55 33*
Bern 031–42 66 66/Luzern 041–44 04 04
TÉLÉPHONIE SA *Lausanne 021–26 93 93/Sion 027–2 57 57*
Genève 022–42 43 50

AUTOPHON
Generalunternehmer für Kommunikationsanlagen

Die aus einem Stück gegossene Grossraum-Polyester-Duschenkabine

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, Bodenpflegemaschinen
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.

109