

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 43

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



hotel revue

Nr. 43 24. 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

Gestern NEIN, heute JA

Gottseidank, das Verhängnis ist daran gehindert, seinen Lauf zu nehmen. Eine gute Portion mehr gesunden Menschenverstandes des Schweizervolkes, als ihm die Führer der NA zutrauten, hat uns vor einer in dieser Generation nicht mehr reinzuwaschenden Schande und einer Selbstzerstümmelung bewahrt. Die Schweiz muss sich nicht aus dem Kreis der geachteten Nationen wegschleichen. Vorerst wollen wir uns einfach freuen über die Deutlichkeit der Ablehnung. Das unzweideutige Resultat sorgt dafür, dass Finger, die auf uns zeigen wollten, im Sack bleiben müssen. Die Werbung für das gastfreundliche Ferienland Schweiz steht auf festem Grund und Boden, keine Ja-Flut hat sie unterspült.

Wir freuen uns, und wir sind dankbar.

Doch Sieger sind aus diesem schweren Abstimmungskampf keine hervorgegangen. Es hat sich lediglich gezeigt, dass die Zahl der Vernünftigen, der Massvollen, der Mutigen und der Verantwortungsbewussten noch grösser ist. Auch sind die Probleme, die wir vor dem 20. Oktober hatten, um keinen Deut geringer geworden, es wurde nur kein grösseres Uebel daraufgesetzt. Wir können auch nicht sagen, wir sind noch einmal davongekommen. Seien wir uns klar bewusst, wir sind das letzte Mal davongekommen. Niemand hatte am Sonntagabend Grund zum Frohlocken. Wer meint, mit dem eingelegten Nein das Ueberfremdungs- und Fremdarbeiterproblem gelöst zu haben, befindet sich in einem ausserordentlich gefährlichen Irrtum. Wir haben gewählt zwischen einer Katastrophe und einer Aufgabe. Alle, die ein Nein in die Urne gelegt haben, sagten Ja – Ja zur Humanität, zur Vernunft, zum Masshalten, zum Verantwortungstragen, zum Miteinander und Füreinander. Wenn wir nun die Aufgabe nicht lösen wollen, das Ja nicht in Taten umwandeln, dann wird die Katastrophe unweigerlich doch früher oder später eintreffen. Und glauben wir ja nicht, es sei damit getan, die Auswirkungen der Stabilisierungspolitik des Bundesrates erdulden und das Mass von der Konjunktur bestimmen zu lassen.

Wer nicht hören will – und es ist nach diesen randvollen Mahnfinger-Wochen und angesichts der Bevölkerungszunahme am Ferienhimmel zweifellos schwer noch hinzuhören – muss fühlen. Fühlen, wie Unzufriedenheit, Missverstehen, Argwohn, Missgunst, Lieblosigkeit, Aggression ansteigen und sich eines Tages auf andere Art und Weise als mit der Ausweisung von Fremdarbeitern entladen werden. 878 739 Menschen unter uns haben mehr Angst, als die andern 1 691 870 und 30 Prozent der Stimmbürger haben sich nicht geäussert.

Wie viele davon nur Angst um das eigene Ich haben, bleibe dahingestellt. Viele Tausende davon haben jedoch eine echte Angst, auch wenn sie uns vielleicht nicht ganz verständlich ist. Sie fühlen sich bedroht. Die Ablehnung der Ausländer ist ja nur eine Reaktion auf dieses Angstgefühl, eine Äusserung des Missbehagens.

Der 20. Oktober 1974 muss in die Schweizergeschichte eingehen als der Tag, an dem eine üble Initiative verworfen und anderthalb Millionen Schweizerinnen und Schweizer die Initiative ergriffen haben, um die Uebel zu bekämpfen, um einer weiteren Ueberfremdungsinitiative allen Wind aus den Segeln zu nehmen (um das Saisonierstatut nicht fallen zu sehen).

Der Bund, die Kantone, die Parteien, die Verbände, die Gewerkschaften, wir, das sind nur Worte, nur leere Begriffe, wenn sie nicht mit vielen verantwortungsbewussten handelnden «ich» gefüllt werden. Ich kann nicht verlangen, dass sie tun und vollbringen, was ich nicht tue und nicht vollbringe. Ich konnte nein stimmen – ich kann mich auch im Tram neben den Spanier setzen, ich kann den «Büezer» ebenso hochachten wie den Direktor, ich kann den Kleinverdiener ebenso freundlich in meinem Hause willkommen heissen, wie den Krösus, ich kann eine gröhlende Gruppe irgendwelcher Sportler zur Ruhe mahnen und Italiener zum Singen ermuntern, ich kann Zivilcourage haben und einen Ueberheblichen zurechtweisen, selbst wenn es sich um einen guten Kunden handelt, ich kann meinen Sohn zu einer Lehre anstatt zum Studium ermuntern, ich kann auf vieles verzichten, ich kann Kontakte vermitteln, ich kann jemanden fragen, ob er Sorgen habe und meine Hilfe brauche, ich kann mir böse Worte verkneifen, ich kann ein Lächeln aufsetzen. Ich kann.

Ich kann? Ich muss – wenn es nicht zu noch gefährlicheren Auseinandersetzungen für unser Land kommen soll. Wir müssen zur Kenntnis nehmen, dass einer von dreien mit der Fremdarbeiterpolitik des Bundesrates nicht einverstanden ist, einer von dreien den Ideen der NA und ihrer Führer zustimmt, einer von dreien entscheidende Änderungen unseres Gesellschafts- und Wirtschaftsgefüges wünscht. Ausserdem hat vielleicht einer der beiden andern gezaudert, das Nein in die Urne zu legen und sich lediglich durch die Masslosigkeit der Forderung vom Ja abhalten lassen.

Wir haben allen Grund, dem gestrigen Nein zum Masslosen heute das geübte Ja zum Masshalten in jeder Beziehung folgen zu lassen. Maria Küng



Er ist nicht zusammengestürzt. Schweizerwochen, Schweizerbuffets, Schweizerküche werden glücklicherweise in Zukunft im Ausland kein Aergernis sein. Diese Aufnahme stammt aus einem Hotel in Madrid anlässlich einer Werbewoche für unser Land, und wir sind froh, sie nun nicht als letzte derartige Aufnahme ins Archiv legen zu müssen.

L'après-vingt-octobre a déjà commencé

La victoire de la raison

Le résultat du scrutin populaire du 20 octobre surprend par son ampleur: c'est la l'une des caractéristiques d'une votation fédérale qui restera gravée dans nos mémoires, tant sa campagne fut acharnée et tant l'issue fut si réjouissante: 1 689 870 non, 878 739 oui, soit un rejet à deux contre un, doublé magnifiquement dans son unanimité du rejet de tous les cantons. Il fallait un «non» massif pour que la Suisse conserve son image et efface l'amertume créée par la campagne xénophobe. C'est aujourd'hui chose faite. La Suisse romande, elle, a littéralement balayé l'initiative.

Il faut y voir là un facteur d'ordre culturel; l'emprise étrangère, ainsi que l'appelle l'Action nationale entre autres, a moins de prise en Suisse romande et au Tessin où les affinités entre Suisses et ressortissants latins sont certainement plus marquées qu'en Suisse alémanique. Les cantons de Genève et du Tessin sont ceux qui ont enregistré dimanche le plus faible pourcentage de «oui», ce qui est tout de même probant, si l'on sait qu'ils figurent aussi parmi ceux qui possèdent le plus important contingent d'étrangers. Significatif est aussi le fait – unique dans les annales de l'Histoire suisse – que Genève ait battu le record de participation au scrutin (69,6 %) pour l'ensemble du pays) avec 77 % de votants!

A l'école du peuple

Il est incontestable que le peuple suisse, masculin et féminin, a fait preuve d'un réel sens des libertés démocratiques et d'une maturité politique dont on s'est pris à douter peut-être prématurément. Car si l'on s'attendait à un rejet, on pensait à un score très serré et personne ne prévoyait un tel triomphe de la raison. A notre avis, les arguments suivants ont dû prévaloir, face aux thèses des initiateurs:

- le caractère insensé et les conséquences incalculables de l'initiative aux plans humain et économique;
- l'indéniable xénophobie manifestée par les défenseurs de l'Action nationale, dont le faible niveau, par ailleurs, n'a dupé personne;
- la nécessité de garder intacte l'image de la Suisse à l'étranger, image à laquelle nos compatriotes ne sont pas insensibles. Cette votation a néanmoins révélé certains paradoxes. C'est ainsi que l'initiative

a été mieux rejetée par les régions industrielles que par les autres (voir Suisse primitive) et que quelques poches de résistance subsistent dans ces dernières. Enfin, si la votation de 1970 avait partagé la Suisse en deux, celle de 1974 lui redonne un visage parfaitement franc et homogène.

Discipline future

Toutefois, il ne faut pas se leurrer: si les citoyens suisses ont refusé d'expulser plus de 500 000 étrangers, ils ne se sont pas déclarés pour autant partisans d'une libéralisation de la main-d'œuvre étrangère et d'une augmentation du nombre des étrangers. Car ils ont mis dans la balance, outre les facteurs précités, l'assurance du Conseil fédéral quant au maintien d'une politique de stabilisation, voire d'une diminution de la population étrangère résidente, assortie de mesures en faveur d'une meilleure intégration humaine, sociale et économique des étrangers dans notre pays.

Les autorités fédérales ont d'ailleurs été très claires à ce sujet et supprimé toute équivoque. La population étrangère de Suisse sera stabilisée, puis réduite; il n'y aura aucun assouplissement. Dura lex, sed lex. Mais M. Kurt Furgler, conseiller fédéral, s'exprimant au sujet du fameux statut de saisonnier – très contesté – a néanmoins reconnu que les vrais saisonniers conserveront leur statut dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme, ceci à la faveur d'une interview télévisée (TV romande, dimanche soir). Le Conseil fédéral a dorénavant les mains plus libres et il pourra aussi agir dans un climat plus serein dénué de toute pression. Ainsi, pourra-t-il proposer au Parle-

ment la révision de la loi sur le séjour et l'établissement des étrangers, ceci dans le cadre d'un projet imminent.

La guerre est-elle gagnée définitivement

La votation du 20 octobre n'a peut-être marqué qu'une étape dans le combat contre les mouvements xénophobes. Dimanche, nous avons gagné une bataille, ce qui ne signifie pas que nous avons gagné la guerre. D'autres initiatives sont pendantes. Il serait pourtant bon que, dans le cadre de la modification de la constitution fédérale, des freins puissent être mis au dépôt, à hue et à dia, d'initiatives contraires à l'éthique nationale et aux institutions fondamentales. Ne pourrait-on pas inscrire non plus quelques articles restrictifs qui interdiraient, par exemple, le dépôt d'initiatives similaires dans un délai de cinq ou dix ans, pour éviter cette pression constante sur l'autorité fédérale, sur les parlementaires (pourtant élus démocratiquement) et sur la population?

Rappelons, pour l'instant, les diverses initiatives qui concernent peu ou prou les mêmes problèmes et qui sont en suspens:

– 4e initiative de J. Schwarzenbach «Pour la protection de la Suisse» (demande que

(Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

Wir danken den Ausländern	2
Eine neue Generation von Restaurants	3
Interviewpartner: Nationalrat Cantieni	3
La politique de rémunération	4
Bessere Hotelprospekte!	5
Eine entrée qui promet!	7
Erlebtes Nova Park	9
Le Mirador Country Club	11
Page étrangère	13
Bedienen Sie sich	16/17



Rolf Kienberger, Vizepräsident SHV, Sils-Maria
Les jeux sont faits

Nach dem erfreulichen Ausgang der Abstimmung betr. Ueberfremdung haben sicher die meisten Schweizer wieder besser geschlafen, denn in den letzten Tagen vor dem Urnengang war es offenbar niemandem – und vielleicht nicht einmal den Urheber und Befürworter dieser unglückseligen Initiative – mehr richtig wohl. Je näher das Datum der Abstimmung heranrückte, je klarer zeichnete sich die grosse Gefahr ab, in welche sich unser kleines Land zu stürzen drohte. Die schweizerische Hotellerie atmet erleichtert auf und freut sich aufrichtig darüber, dass im Plebiszit vom letzten Sonntag die Vernunft und die Menschlichkeit obsiegt haben. Ein schwerer Stein fiel auch unsern langjährigen ausländischen Mitarbeitern vom Herzen. Es war eindrucksvoll zu beobachten, wie bei ihnen nach Bekanntwerden des Abstimmungsergebnisses die Niedergeschlagenheit einer frohen, gelösten Stimmung Platz machte. Das Abstimmungsergebnis soll uns Ansporn sein, unsere Betriebe trotz zunehmender Schwierigkeiten wirklich gut zu führen und den Behörden für eine wirtschaftlich tragbare und besonnene Lösung des Ueberfremdungsproblems Hand zu bieten. Wir sind einer Katastrophe entgangen, aber die Wolken am Horizont bleiben. Wir werden unsere Anstrengungen in der Nachwuchsförderung im Inland verdoppeln und die Organisation unserer Betriebe neu überdenken und straffen müssen. Dabei dürfen wir die Hauptsache, nämlich den Gast und seine Betreuung, nicht aus dem Auge verlieren. Hospes hospiti sacri!

(17)

Après l'heureuse issue de la votation populaire sur l'initiative contre l'emprise étrangère, la plupart de nos concitoyens auront certainement mieux dormi, car les derniers jours avant le scrutin, rares étaient ceux – probablement pas même les auteurs et les partisans de cette malheureuse initiative – qui se sentaient encore à l'aise. En effet, plus la date de la votation avançait et mieux on réalisait l'énorme danger qui menaçait notre petit pays.

Aujourd'hui, l'hôtellerie suisse respire et, soulagée, elle est particulièrement heureuse de constater que le plébiscite de dimanche dernier s'est terminé par la victoire de la raison et de l'humanité. La lourde pierre qui pesait sur le cœur de nos fidèles employés, qui travaillent dans nos établissements depuis de nombreuses années, est enfin tombée. Il était impressionnant de voir – dès que les résultats de la votation furent connus – leur accablement et leur découragement faire place à la bonne humeur dans une atmosphère détendue.

Le résultat de la votation doit nous stimuler, malgré les difficultés croissantes, à diriger toujours mieux nos établissements et à aider les autorités à résoudre le problème de la surpopulation étrangère d'une manière mûrement réfléchie et économiquement supportable. Nous avons échappé à une catastrophe, mais des nuages demeurent à l'horizon. Nous devons redoubler d'effort pour assurer, dans notre pays même, la relève du personnel et revoir avec plus de rigueur l'organisation de nos exploitations. En outre nous ne devons pas perdre de vue le principal, c'est-à-dire l'accueil de nos hôtes selon la devise de l'hôtellerie «Hospes hospiti sacri».

Presse-Communiqué der schweizerischen Fremdenverkehrsorganisation

Die Schweizerische Verkehrszentrale, der Schweizerische Fremdenverkehrsverband, der Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren, der Schweizer Hotelier-Verein und der Schweizer Wirtverband haben vom Abstimmungsergebnis mit grosser Genugtuung Kenntnis genommen und beglückwünschten die Bürgerinnen und Bürger unseres Landes zur bewiesenen politischen Reife.

Der klare Volksentscheid wird es der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft – ihrer Hotellerie und ihrem Gastwirtschaftsgewerbe – ermöglichen, die Qualität der Dienstleistungen und die internationale Konkurrenzfähigkeit aufrechtzuerhalten. Vor allem aber sichert das deutliche Resultat der Schweiz ihren traditionellen Ruf als gastfreundliches Land.

Holding SHV AG

Einladung zur ordentlichen Generalversammlung

Mittwoch, 4. Dezember 1974, 12.00 Uhr, Kongress- und Kursaal Bern

Traktanden

1. Protokoll der Ordentlichen Generalversammlung vom 5. Dezember 1973.
2. Jahresbericht (wird mündlich erstattet).
3. Bilanz und Erfolgsrechnung, Bericht der Kontrollstelle (Beilage), Dechargeerteilung an den Verwaltungsrat.
4. Wahlen der Kontrollstelle.
5. Verschiedenes.

Zur Möglichkeit, sich vertreten zu lassen, wird auf Artikel 5.14 der Statuten verwiesen.

Holding SHV AG
Für den Verwaltungsrat
Der Präsident: Ch. Leppin
Ein Mitglied: P. A. Tresch

La victoire de la raison

(Suite de la première page)

le nombre des étrangers résidents soit diminué dans une proportion de 12,5% de la population suisse, en l'espace de dix ans);

- initiative du Mouvement suisse des ouvriers et employés catholiques «pour une politique des étrangers plus humaine et plus sociale» (dont on dit grand bien à juste titre dans de nombreux milieux, y compris dans les sphères fédérales);
- initiative de l'Action nationale pour la réduction du nombre des naturalisations;
- initiative de l'Action nationale pour la soumission illimitée des traités internationaux au droit de référendum.

Le tourisme suisse a dit: oui!

A l'issue de la votation populaire du 20 octobre, l'industrie touristique suisse a publié le communiqué officiel suivant:

L'Office national suisse du tourisme, la Fédération suisse du tourisme, l'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme, la Société suisse des hôteliers et la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers ont pris connaissance avec grande satisfaction du résultat du vote et félicitent les citoyennes et citoyens

suisse d'avoir fait preuve d'une grande maturité politique. Ce résultat clair et conscient du souverain va permettre à l'économie suisse du tourisme – l'hôtellerie et les cafés/restaurants en particulier – de maintenir la qualité du service et leur participation efficace à la concurrence internationale. Ce résultat indiscutable permettra à la Suisse de maintenir sa réputation traditionnelle de pays d'accueil.

La victoire de dimanche ne doit pas nous faire oublier que l'hôtellerie suisse subit une grave pénurie de main-d'œuvre, même si celle-ci s'avère depuis quelque temps un peu moins aiguë qu'elle ne l'a été. Le rejet de l'initiative ne résout rien, il nous a simplement évité le pire. En revanche, il éclaircit la situation, en ce sens que nous savons que le marché du travail ne va pas s'améliorer, sinon à long terme par le biais de la formation professionnelle. Dès lors, poursuivons le combat. Pour adapter nos entreprises au service qu'on attend de chacune d'entre elles.

Et pour l'«après-vingt-octobre», que tous les étrangers du monde nous pardonnent nos offenses et acceptent toutes nos excuses pour le mal qui leur a été fait au cours de cette pénible et noire campagne!

José Seydoux

In eigener Sache:

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus dem Ausland

Unerfreuliche Wochen liegen hinter uns. Während Sie, wie gewohnt, treu und zuverlässig Ihre Arbeit verrichten, stritten sich die Schweizer darüber, ob Sie in kurzer Zeit an die Grenze gestellt werden sollten oder nicht. Sie mussten feststellen, wie Befürworter der Initiative mit aller Selbstverständlichkeit von Ihnen Dienstleistungen entgegen genommen haben.

Sicher haben Sie in dieser Zeit aber auch Beweise der Zusammengehörigkeit erleben dürfen.

Wir sind froh, dass eine so grosse Mehrheit des Schweizer Volkes sich an der Volksabstimmung gegenüber den ausländischen Mitarbeitern verantwortungsbewusst gezeigt und sich auf ihre Seite gestellt hat.

Wir danken Ihnen, dass Sie in dieser bedrückenden Auseinandersetzung die Ruhe bewahrt und der Vernunft des Schweizer Volkes vertraut haben. Wir danken Ihnen für Ihre Arbeit. Gemeinsam wollen wir für eine gute Zukunft arbeiten.

Schweizer Hotelier-Verein

Chers collaboratrices et collaborateurs de l'étranger

Ces dernières semaines affligeantes appartiennent désormais au passé. Pendant que vous étiez fidèlement à votre travail que vous faisiez consciencieusement, comme d'habitude, les Suisses se sont querellés entre eux pour savoir s'il fallait ou non vous mettre à la porte à brève échéance. D'ailleurs, vous avez constaté que les partisans de l'initiative y ont considéré les services que vous nous rendez avec un naturel singulier.

Mais pendant ce temps vous avez aussi ressenti très certainement les preuves de sympathie et de solidarité.

Nous sommes heureux qu'une si grande majorité de notre population ait montré son esprit de responsabilité envers vous en prenant votre parti.

Nous vous remercions d'avoir gardé votre calme dans ces pénibles discussions et d'avoir eu confiance en notre peuple. Nous vous remercions de votre collaboration et voulons travailler ensemble pour un avenir prospère.

Société suisse des hôteliers

Stimate collaboratrici e cari collaboratori di cittadinanza estera

Le trascorse settimane sono state veramente penose per tutti noi. Mentre voi avete continuato a svolgere, come al solito, il vostro lavoro in modo esatto e fidato, gli Svizzeri discutevano se occorre farvi lasciare in breve il nostro paese, o no. In questa occasione, avete potuto vedere che le persone favorevoli all'iniziativa profitavano con grande naturalezza dei servizi da voi prestati.

Siamo, però, sicuri che nel medesimo tempo altre persone vi hanno dato segno evidente di simpatia e rispetto.

Noi siamo ben lieti che il popolo svizzero, con una schiacciante maggioranza, abbia mostrato tutto il suo senso di responsabilità verso i collaboratori esteri, mettendosi al loro fianco nella recente votazione popolare.

Vogliamo ringraziarvi per aver mantenuto una serena calma nelle discussioni che vi sono state e per aver dato fiducia alla ragionevolezza della nostra gente. Vi ringraziamo anche per il lavoro che volete prestare qui con noi. E nostra intenzione continuare la lavorare insieme per un buon avvenire edificato in comune.

Società svizzera degli albergatori

Queridos colaboradoras y colaboradores del extranjero

Hemos pasado unas semanas desagradables. Mientras Ustedes hicieron su trabajo fielmente y con responsabilidad, como de costumbre, los Suizos se peleaban sobre la cuestión si Uds. deberán dentro de poco tiempo quitar el país. Uds. tuvieron que ver cómo los partidarios de tal iniciativa recibían de Uds. sus servicios con toda naturalidad. Por otra parte Uds. ciertamente habrán recibido pruebas de solidaridad también.

Estoy muy contento que fue una mayoría tan grande del pueblo Suizo la que se mostró consciente de su responsabilidad en esta votación popular hacia los colaboradores extranjeros y se ha puesto del lado de ellos.

Les agradecemos por haber conservado la calma durante estas disputas deprimentes y que hayan tenido confianza en el buen sentido del pueblo Suizo. Les agradecemos por el trabajo de Uds. Juntos trabajaremos para un porvenir venturoso.

Sociedad de hoteleros suizos

Drage radnice i radnici iz inostranstva

Tužne i nevesele nedelje leže iza nas. Dok ste Vi, kao i obično, verno i pouzdano obavljali svoj posao svadjali su se Švajcarci oko toga, da li Vas treba kroz kratko vreme proterati do granice ili ne. Morali ste da utvrdite kako su i sami pokretači inicijative sa potpunom razumljivošću koristili Vaše radne usluge.

Ali sigurno ste u toku ovog vremena doživeli i dokaze zajedničke pripadnosti.

Veoma smo radosni što je velika većina švajcarskog stanovništva u ovom narodnom glasanju pokazala svesnu odgovornost i stavila se na stranu stranih radnika.

Mi Vam se zahvaljujemo što ste za vreme ove mučne rasprave sačuvali potreban mir i poklonili poverenje švajcarskom narodu. Zahvaljujemo Vam takođe na Vašem radu. Mi hoćemo da zajednički radimo za bolju budućnost.

Udruženje švajcarskih hotelijera

Recrutement nominatif au Portugal

Les membres, intéressés par le recrutement nominatif d'employés portugais, sont priés de s'adresser à notre Service de placement.

Des adresses exactes garantiront un règlement rapide des cas.

Appelez-nous au no de téléphone (031) 25 72 22, interne 57/58.

Société Suisse des Hôteliers
Service de placement Portugal

Portugal-Nominatif

Wir bitten unsere Mitglieder, sämtliche Nominativ-Gesuche für Portugiesen an unsere Stellenvermittlung zu richten. Genaue Adressangabe ist Voraussetzung für eine rasche Erledigung.

Rufen Sie uns an:

Telefon (031) 25 72 22, intern 57/58.

Schweizer Hotelier-Verein
Stellenvermittlung Portugal

Achtung! Neue AHV-Ansätze

Neue ab 1.1.1975 (oder auf Beginn der Wintersaison 1974/75) gültige AHV-Ansätze für die Berechnung des Naturallohnes. (Gemäss Mitteilung der zuständigen Behörden vom 16. Oktober 1974.)

	Im Tag		Im Monat	
	alt	neu	alt	neu
Frühstück	2.-	2.60	60.-	78.-
Mittagessen	4.-	5.20	120.-	156.-
Nachessen	2.-	2.60	60.-	78.-
Verpflegung	8.-	10.40	240.-	312.-
Unterkunft	2.-	2.60	60.-	78.-
Verpflegung und Unterkunft	10.-	13.-	300.-	390.-

Die Pauschalansätze von Art. 35, Ziff. 3 und 4 des Landes-Gesamtarbeitsvertrages für die Entschädigung von Mahlzeiten, die vom Personal während der täglichen bzw. wöchentlichen Ruhezeit regelmässig nicht eingenommen werden, erfahren folgende Änderungen:

50.-	65.-
55.-	70.-
65.-	85.-

† Max Rémy

C'est avec tristesse que nous avons appris la nouvelle du décès, dans sa 67^e année, à la suite d'une très longue et très douloureuse maladie vaillamment supportée, de M. Max Rémy qui fut pendant près de 25 ans un fidèle et dévoué collaborateur de la SSH.

Entré au service de la SSH en 1946, Max Rémy, originaire de Charmey FR, qui avait suivi une carrière hôtelière de sommelier et maître d'hôtel et pour qui les questions de personnel n'avaient pas de secret, assura d'emblée la gérance de notre bureau de placement de Lausanne qu'il dirigea pendant plus de 20 ans. Tous nos membres de Suisse romande ont donc certainement eu affaire à lui pour se procurer des employés et ils ont pu apprécier ses connaissances professionnelles, sa gentillesse ainsi que son entente et également profiter de ses relations étendues. Ce n'est pas de gaieté de cœur qu'il prit la décision, après la fermeture de notre bureau de Lausanne, de demeurer au service de la SSH et de venir travailler à Berne où le siège de notre société avait été transféré. Il prit alors la direction de notre service du matériel et assura la centralisation du matériel qui était auparavant vendu par le Bureau central de Bâle et la Fiduciaire de Montreux. Malheureusement, frappé déjà par la maladie, il dut prendre une retraite anticipée dès 1970.

Nous prions Madame Rémy et toute sa famille de trouver, ici encore, l'expression de notre profonde sympathie dans le deuil qui vient de les frapper si cruellement.



Todesanzeige

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

Herr Paul Kahn

Hotel Silberhorn, Grindelwald,

im Alter von 64 Jahren gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes,
der Zentralpräsident
Charles Leppin



Todesanzeige

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

Herr Eugen Escher-Hägler

gew. Hotelier Hotel Schweizerhof, Andernatt,

am 20. Oktober im Alter von 80 Jahren gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes,
der Zentralpräsident
Charles Leppin

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:

Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:

María Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnements:

Paul Steiner (Verkauf)

Dora Artoni (Verwaltung)

Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern

Tel. 031 / 25 72 22

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

En marge de l'ouverture de son 3ème établissement lausannois

Mövenpick inaugure un nouveau concept de restauration

Construit neuf ans après le Mövenpick-Riponne, le second Mövenpick lausannois à la place Chauderon forme avec le snack «Silberkugel», inauguré récemment, le complexe de restauration du nouvel immeuble de la Caisse de pension du personnel communal de la Ville de Lausanne. C'est en présence du Tout-Lausanne que l'on a inauguré du même coup le 3ème maillon vaudois du groupe Mövenpick et un nouveau concept de restaurant.



En l'occurrence, il est vrai, tout surprend: les dimensions réduites du nouvel établissement, son cadre ambiant très intime, son petit buffet self-service, et la petite carte de crédit remise à chaque client. Les coulisses recèlent d'autres surprises. «Ce n'est pas un restaurant comme les autres», nous déclarait M. Mario Decurtins, le jeune directeur régional des établissements Mövenpick de Suisse romande.

Une nouvelle génération de restaurants

A quoi peut correspondre la nouvelle conception du Mövenpick-Chauderon sinon aux exigences du moment en matière de politique d'exploitation et de marketing? Brillant comme un sou neuf, l'établissement lausannois a été en effet conçu en fonction d'un marché du travail en constante régression, d'où ses solutions de rationalisation, très perceptibles mais nullement gênantes, et en fonction du nouveau phénomène des prix, caractérisé par de fortes hausses et par une sensible diminution du pouvoir d'achat.

Le résultat est meilleur qu'on pourrait le penser, eu égard au simple mot de «rationalisation» qui fait sauter tous les hôteliers et restaurateurs. Car on a estimé ici à bon escient que les mesures de ratio-

nalisation «passent» beaucoup mieux si on les enveloppe dans un décor agréable, séduisant, poétique. Et irrational. Commençons donc par la décoration. Elle est consacrée à la vie du vin et aux vignobles vaudois, un thème qui parle (et chante) de lui-même. L'atmosphère est chaude et accueillante, grâce à une judicieuse utilisation du bois, de pierres apparentes, de laines et de tissus. Très coloré, le restaurant compte 115 places (100 sur la terrasse en été) et abrite également un bar à manger, image déterminante du Mövenpick, ainsi qu'un kiosque.

Où est la rationalisation?

D'abord dans les dimensions des locaux et leur organisation: la relation entre les surfaces du restaurant et des locaux arrière se trouve considérablement changée par rapport à ce que l'on a l'habitude de voir. Alors que les coulisses du Mövenpick-Riponne représentent 1,8 fois la surface du restaurant, au Mövenpick Chauderon ces deux surfaces sont identiques. Mais la qualité de l'offre n'a pas été influencée par cette conception, car l'aménagement des locaux diffère aussi dans ce nouveau type de restaurant.

C'est ainsi que tous les mets sont préparés

sous les yeux du client grâce à une cuisine dite «de finitions», située quasiment au centre de l'établissement. Le buffet de service traditionnel a été supprimé au profit d'installations permettant au personnel de vente de préparer lui-même les boissons chaudes et froides, ainsi que toutes les glaces. De plus, un buffet de salades et de potages est à la disposition des clients qui vont s'y servir librement. De nombreuses machines, automatiques et distributeurs, facilitent le travail du personnel de production et de vente, ce dernier surtout gagnant ainsi - et c'est aussi le but de l'opération - un temps précieux qu'il peut ainsi mettre à profit pour mieux servir la clientèle, la conseiller et la satisfaire.

Enfin, l'une des plus étonnantes nouveautés du Mövenpick-Chauderon est le système de facturation électronique, installé pour la première fois dans un restaurant romand. Nous reviendrons ultérieurement plus en détail sur cette caisse enregistreuse... miracle, entièrement dirigée par un ordinateur, qui imprime les bons pour la cuisine et les factures pour les clients, tout en étant en mesure de fournir de nombreuses informations à la direction: résultats détaillés, statistiques de vente, etc.

Une sécurité pour l'avenir

Le nouveau Mövenpick se caractérise également par le soin apporté aux installations de sécurité. Ainsi, en cas de rupture de courant, un système d'éclairage de secours assure la lumière dans les restaurants et sorties de secours. Les détecteurs

et les sondes installés dans les hottes de ventilation avertissent non seulement le service du feu en cas d'incendie, mais arrêtent aussi immédiatement toute la ventilation et remplissent les hottes et gaines de mousse carbonique. Un système d'alarme signale encore toute panne technique dans le restaurant et dans les installations les plus importantes, telles que la chaufferie, les installations frigorifiques, les climatiseurs, la cuisine de préparation (qui se trouve au sous-sol), etc.

Ce désir d'assurer le bon fonctionnement de son complexe de restauration se retrouve dans la volonté que manifeste Mövenpick pour s'assurer aussi le succès de son avenir. Dirigé par M. R.-P. Schumann et fort de 48 employés, le Mövenpick-Chauderon veut rationaliser, mais sans qu'il y ait des inconvénients pour le client, en se fondant notamment sur ces trois principes: offre variée, service personnalisé, prix raisonnable. C'est un refrain que l'on commence à chanter en Suisse...

Il y a près de deux mois, le «Silberkugel» ouvrait ses portes; il accueille maintenant 900 clients par jour. C'est de bon augure pour le restaurant totalement différent qui, désormais, l'accompagne dans ses destinées. Ils espèrent ensemble réaliser un chiffre d'affaires annuel de 3,5 millions de francs. C'est un pari optimiste sur l'avenir, certes. Mais ils représentent aussi, à eux deux, les deux seuls types de restaurant que l'on trouvera demain dans nos villes suisses. Avec et sans services.

J. S.

A Fribourg, durant l'été 1975

La 1ère Triennale de la photographie vers un succès

La première Triennale internationale de la photographie «TIP 75», qui se tiendra à Fribourg l'été prochain, s'annonce sous d'heureux auspices. De la plupart des pays d'Europe et de tous les continents, des demandes de renseignements affluent au secrétariat de la Triennale, tenu par l'Office du tourisme de la ville de Fribourg.

Celui-ci a, depuis le printemps dernier, diffusé dans le monde entier et par de nombreux canaux, règlements et bulletins d'inscriptions. Des photographes et associations de photographes de pays de l'Est et d'Europe occidentale, d'Afrique du Nord et du Sud, des tropiques Amériques, du Japon, d'Australie et de Suisse, bien sûr, manifestent de l'intérêt pour cette Triennale que patronnent l'Etat et la Ville de Fribourg, et dont le but est de provoquer une confrontation entre les meilleurs photographes du moment, soit pour consacrer

des talents reconnus, soit pour en découvrir de nouveaux.

Un grand jury pour un grand événement

Le même intérêt s'est aussi manifesté auprès des membres du jury. Ainsi, des Moon de Paris, Baumann d'Allemagne, Clergue de France, Falk pour notre pays, Hamaya du Japon, Haskins de Londres et Urbanski de Cracovie, jugeront souverainement, dans l'optique de la photographie de création, les envois qui parviendront au Comité d'organisation de la Triennale, jusqu'au 31 janvier prochain.

Mais, d'ici là, un autre délai sera bientôt échu: celui des inscriptions qui sera clos le 30 novembre prochain. Déjà, plusieurs inscriptions fermes sont en mains du comité d'organisation qui ne formule plus aujourd'hui qu'un seul souhait: que les participations soient le plus nombreuses possible, afin que cette première Triennale soit véritablement le reflet de l'art photographique dans le monde en 1975.

Une nouvelle «Quinzaine fribourgeoise»

Trait-d'union entre Fribourg, ses habitants et ses visiteurs, véritable carnet de manifestations de la ville et du canton tout entier, la Quinzaine fribourgeoise «ancienne formule» a vécu, ne répondant plus aux exigences actuelles en matière d'information et de présentation. Dès lors, une heureuse collaboration entre l'éditeur et l'Office du tourisme de la ville de Fribourg a donné naissance à une publication périodique de qualité. En effet, un graphisme attrayant, un format plus pratique, de la couleur et surtout une quantité d'informations utiles, dont le calendrier des manifestations qui se déroulent à Fribourg et dans le canton durant la quinzaine figureront dorénavant dans un bulletin bi-hebdomadaire, digne de Fribourg. Nul doute que cette publication rendra d'innombrables services à la population fribourgeoise et aux visiteurs de la ville et du canton.

Pour sauver la dernière grande barque du Léman

Il est bien révolu le temps où, à bord de grandes barques à voiles latines, la pierre de Meillerie ou d'autres carrières du Haut-Lac Léman était amenée à Genève pour y construire des immeubles! C'est aujourd'hui le règne du béton, du verre et des alliages métalliques...

Avec la disparition de ces barques, c'est une page de la navigation qui se tourne. Voilà pourquoi le Conseil d'Etat genevois avait acheté en 1971 la «Neptune», la dernière grande barque de notre lac, afin de la sauver, de la restaurer et de la transmettre aux générations futures. On y a consacré un demi-million de francs déjà. C'est maintenant à l'initiative privée de mener à bien cette opération. Aussi un comité s'est-il constitué sous la présidence de M. J.-J. Gini, président des Fêtes de Genève et membre du bureau de l'Office du tourisme, pour trouver les 300 000 francs nécessaires à l'achèvement de cette restauration. Une souscription publique vient d'être lancée et la mise en vente d'un dessin du «Neptune» (au prix de 35 francs jusqu'au 15 novembre et de 65 après) doit aider à recueillir cette somme. On peut contribuer à cette sympathique action en s'adressant au secrétariat du Comité pour la restauration de la «Neptune», Département des travaux publics, case postale, 1211 Genève 8.

Une fois restaurée, cette barque sera ancrée dans la rade de Genève. Elle pourra être visitée par les touristes, louée à des sociétés pour diverses manifestations et appelée à participer à certaines fêtes.

V.



Heute mit Herrn Nationalrat Toni Cantieni, Gemeindepräsident, Vaz/Obervaz

Bauern und Touristen unter einem Dach

Zwei Errungenschaften des Kurortes Lenzerheide-Valbella - die neue Alp Lavoaz sowie die neue Siedlung Soleval - zeigen, dass die Gemeinde Vaz/Obervaz nicht einseitig auf die Karte Fremdenverkehr setzt. Könnten Sie uns, Herr Cantieni, vorerst die Konzeption der diesen Sommer eingeweihten Alp Lavoaz schildern?

Die Konzeption der diesen Sommer eingeweihten Alp Lavoaz ist im generellen Alpmeliorationsprojekt aus dem Jahre 1964 festgehalten. Diese Alpmelioration beinhaltet im wesentlichen folgendes:

- Erstellung einer Güterstrasse vom Tal bis zur Alp. Insgesamt wurden zirka 14 km Güterwege gebaut und mit einem Kaltbelag versehen. Diese Güterwege sind heute notwendig, da auch die Landwirtschaft motorisiert ist.
- Bau einer ausreichenden Wasserversorgung in der Alp selber und Erstellung von Jaucheanlagen (Kästen, Leitungen).
- Elektrifizierung der Alp durch Erstellung einer Freileitung ab der Talsöhle.
- Neubau eines modernen Alpstalles für 108 Kühe und Bau einer Hirtenhütte, enthaltend: Küche, Wohnraum, drei Schlafzimmer, Milchraum und Keller. Die Hochbauten sind gediegen, aber nicht luxuriös eingerichtet.
- Rodung der Alp nach einem Mehrjahresprogramm.

Das Ziel der Alpmelioration liegt in der Verbesserung der Bewirtschaftungsmöglichkeiten und in der Urbarmachung von zusätzlichem Weideland für Kühe und Jungvieh.

Eine Kombination Sennhütte / Bergrestaurant - gibt es das schon anderswo oder haben die Vazer das erfunden?

Unseres Wissens gibt es andersorts bis heute keine ähnliche Kombination von Sennhütte und Bergrestaurant. Die in den



beiden Wintern 1972/73 und 1973/74 gemachten Erfahrungen sind gut. Man darf nicht vergessen, dass die Sennhütte und die Stafel während längsten 10-12 Wochen im Sommer für den Alpbefahrer belegt sind. Die Umstellung auf Bergrestaurant erfordert verschiedene zusätzliche Einrichtungen, die jeweils im Herbst angebracht und im Frühjahr wieder entfernt werden.

Die Alp Lavoaz beweist, dass hier mehr als Landschaftsgärtnerei betrieben werden soll. Welche Rolle spielt die Landwirtschaft im kommunalen Konzept?

Die Landwirtschaft spielt in unserer Kurortsgemeinde heute vor eine bedeutende Rolle. Wir haben heute noch rund 65 landwirtschaftliche Betriebe mit einem Viehbestand von zirka 1000 Stück. Rund 60 Prozent des gesamten Gemeindeflächens sind heute noch der landwirtschaftlichen Nutzung zugänglich. Das kommt dem Gesamtkurort zugute.

Wie ist die Einstellung der bäuerlichen Bevölkerung dem Fremdenverkehr gegenüber? Glauben Sie, dass sich der Bauer mit neuartigen Gebäudeformen, wie sie die Siedlung Soleval bietet, befreunden kann? Werden hier nicht Gegensätze konstruiert?

Die Einstellung der bäuerlichen Bevölker-

ung dem Fremdenverkehr gegenüber ist sehr positiv. Der Bauer kennt aus eigener Erfahrung die grossen wirtschaftlichen Vorteile, die der Fremdenverkehr mit sich bringt. Zahlreiche Jungbauern betätigen sich beispielsweise in den Wintermonaten als Skifahrer, als Angestellte bei den Transportanlagen oder im Hotelfach. Diese Nebenbeschäftigung bietet unseren Landwirten eine willkommene zusätzliche Erwerbsmöglichkeit.

Sie fragen, ob sich der Bauer mit neuartigen Gebäudeformen, wie sie die Siedlung Soleval bietet, befreunden könne. Dazu ist zu sagen, dass die Ueberbauung Soleval auf Grund eines gründlich erarbeiteten und öffentlich aufgetragenen Quartierplanes realisiert wird. Es gibt Befürworter und Gegner der hier gewählten Gebäudeform. Im Gegensatz aber zu Hochbauten (es gibt deren keine in unserer Gemeinde, und es sind solche auch nicht zugelassen) nimmt das Projekt Soleval Rücksicht auf die Landschaft und auf die Topographie des Geländes.

Die Gegnerschaft der Ueberbauung Soleval (und das scheint noch zu wenig bekannt zu sein) rekrutiert sich in erster Linie aus Leuten, die schon längere Zeit in unserem Kurort ein Ferienhaus oder eine Eigentumswohnung haben, und die zum Teil grundsätzlich gegen jede Expansion des Ortes sind. Ich möchte betonen, dass es sich hier um einzelne handelt, die aber lautstark ihrer persönlichen Meinung Ausdruck verleihen. Bei sachlicher Würdigung des Projektes Soleval (wobei eine solche richtigerweise durch Fachleute vorgenommen werden muss) kann gesagt werden, dass dieses ohne weiteres in die «Diesen» hineinpasst. Es bleibt auch nach Fertigstellung dieses Projektes sehr viel Grünfläche übrig. Das neue Ferienzentrum ist autofrei und in jeder Hinsicht umweltfreundlich.

Ob hier «Gegensätze konstruiert» werden, lautet Ihre Frage. Dazu ist zu sagen, dass die Ueberbauung Soleval neue Wege geht. Die hier gewählte neuartige Gebäudeform hat die Zustimmung von anerkannten Fachleuten und von kantonalen Institutionen gefunden. In einer Orientierungssammlung hat sich im Jahre 1970 die Mehrheit unserer Stimmbürger für das Projekt ausgesprochen.

In der Hotel-Revue Nr. 29 hat sich Ständerat Heimann für flächenabhängige Beiträge für die Bergbauern ausgesprochen

und im weiteren deren Finanzierung durch Logiernächtebeiträge von Hotellerie und zusätzlicher Beherbergung angeht. Was halten Sie von diesem Gedanken? Sind die Bauern in Ihrer Gemeinde überhaupt auf ein grösseres Einkommen aus der Landwirtschaft angewiesen?

Grundsätzlich habe ich gegen die Ausrichtung von flächenabhängigen Beiträgen an die Bergbauern als weitere Förderungsmassnahme der Berglandwirtschaft nichts einzuwenden. Dass diese Beiträge durch Logiernächteabgaben von der Hotellerie und der Parahotellerie finanziert werden sollen, ist vielleicht originell, aber nicht realistisch. Wieso sollte gerade das Gastgewerbe einseitig für die Finanzierung der Logiernächtebeiträge aufkommen müssen? Ich halte einen solchen Gedanken als nicht zu Ende gedacht und vermisse in bisherigen Verlautbarungen insbesondere die sachliche Begründung (und vor allem eine überzeugende Begründung) für einen solchen Vorschlag. Die Frage, ob die Bauern in unserer Gemeinde (und im Berggebiet überhaupt) auf ein grösseres Einkommen aus der Landwirtschaft angewiesen seien, muss ich bejahen.

In der abgelaufenen Session stand ein weiteres Mal eine Spürübung zur Diskussion, welcher auch ein Subventionsgeheim des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes zum Opfer fiel. Die ebenfalls behandelte Erhöhung der Treibstoff- und Heizölzollzuschläge trifft den Fremdenverkehr schwer. Mit anderen Worten: Die Zeichen mehren sich, dass dem Tourismus bei behördlichen Entscheidungen kaum das ihm gebührende Gewicht zugemessen wird. Welche Möglichkeiten sehen Sie als Parlamentarier, diesen misslichen Zustand zu ändern?

Dass im Zuge der heutigen Sparmassnahmen des Bundes dem Subventionsgeheim des Fremdenverkehrsverbandes nicht entsprochen werden konnte, bedauere ich ausserordentlich. Die Tätigkeit dieser Institution im Interesse des Fremdenverkehrs ist bedeutungsvoll. Gerade auch unsere Gemeindebehörde hat sich schon wiederholt an den Fremdenverkehrsverband gewendet, um spezielle Fragen unserer Kurortspolitik untersuchen zu lassen. Die in einem Gutachten des heutigen Direktors, Herrn Dr. Krippendorf, im Jahre 1969 enthaltenen Vorschläge und Anre-

gunnen dienen uns nach wie vor als Richtlinie für ein Leitbild.

Dass gewisse behördliche Entscheide dem Tourismus nicht immer das diesem gebührende Gewicht zugemessen, kann nicht bestritten werden. Doch muss hier gesehen werden, dass beispielsweise der Bund mit dem neuen Gesetz über Hotel- und Kurortskredite bereit ist, dem Tourismus im weitesten Sinne wirksam zu helfen. Im Parlament selber bemüht sich insbesondere auch die parlamentarische Gruppe für Tourismus um die Belange dieses so bedeutenden Wirtschaftszweiges. Von einem «misslichen Zustand» kann man nach meiner Meinung nicht sprechen.

Was versprechen Sie sich von der Investitionshilfe für das Berggebiet?

Sehr viel. Es gilt nun in erster Linie in den verschiedenen Regionen unseres Landes ein sogenanntes regionales Entwicklungskonzept zu erarbeiten. Das muss primär Aufgabe der Region selber sein. Das neue Gesetz kann sich nach meiner Überzeugung sehr positiv für den schweizerischen Tourismus auswirken. Darüber muss man sich freuen.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Ecole hôtelière de la SSH, Lausanne

Promotions du cours d'été

Les promotions de l'Ecole hôtelière de Lausanne ont eu lieu vendredi dernier à l'Avenue de Cour, M. C. de Mercurio, président de l'Ecole, souhaita la bienvenue aux nombreux invités, aux étudiants et à leurs parents. M. P. Barraud, directeur de l'enseignement, avait choisi pour thème de son discours - sur lequel nous reviendrons - les moyens propres à améliorer la qualité du stage pratique obligatoire. Puis ce fut la traditionnelle lecture du palmarès et la distribution des prix, suivies d'un apéritif d'adieu.

Palmarès

Cours d'assistantes de direction
Section gouvernantes d'hôtel

Sur 24 étudiantes, 1 obtient la mention «très bien»:
Mlle Isler Cornélia, moyenne 5,44 sur 6.

9 obtiennent la mention «bien»:

Milles Hoog Hazeline 5,32, Wicht Catherine 5,27, Haeni Elisabeth 5,26, Fischer Jacqueline 5,23, Kessler Christa 5,20, Aubry Martine 5,11, Cauvin Anne-Marie 5,05, Sauter Eve-Marie 5,00, Vedel Magali 5,00.

12 viennent ensuite dans l'ordre de mérite:

Milles Almayda, Berg, Bidermann, Eichbichler, Frei, Gurriaran, Kuhn, Lempen, Locher, Periat, Rivière, Strebel.

Cours de production

Sur 84 étudiants, 1 obtient la mention «très bien»:

Mlle Scholl Christine, 5,45 sur 6.

7 obtiennent la mention «bien»:

MM. Henry Jean-Marc 5,09, Abi-Ad Issam 5,04, Herren Hanspeter 5,04, Stäubli Johann 5,04, Brandt Johan 5,00, Vilkommet Claude 5,00, Bergqvist Karl 5,00, 5,00.

63 viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Milles, MM. Amsler, Angele, Baumgartner, Beck, Beco, Benz, Bernard, Bernigaud, Bertschinger, Bourlier, Burgisser, De Gardenas, Carlen, Darrigade, Defayes, Delfosca, Deslarses, Fettweis, Frantzen, Gadet, Glaus, Hamilton, Hartwell, Hees, Hellmann, Hermann, Herzog, v. d. Heuvel, Huber, Jacques, Jean-Mairet, Keller, Kemball, Krieg, Landers, Marcheseau, Mataré, Matival, Melidis, Motier, Niederer, Petridis, Pfeiff, Pugsion, Racine, Raschle, Raymond, Roussel, Schoenenberger, de Schrevel, Schuppli, Seiler, Sgier, Stavrides, Sterck, Stratmann, Tanner, Turner, de Villele, Voellmy, Vu Van, Wong, Zuber.

Cours de vente

Sur 90 étudiants, 2 obtiennent la mention «très bien»:
M. Reagan Thomas 5,5 sur 6, Mlle Hofmann Elisabeth 5,5.

10 obtiennent la mention «bien»:

M. Roemer Ernst 5,18, Mlle Guyer Catherine 5,18, MM. Westermann Thomas 5,18, Zurbruggen Peter 5,12, Yu Serge 5,12, Pierides Phivi 5,06, Froidevaux Jean-Paul 5,06, Jörg Hanspeter 5,00, Dub Peter 5,00, Annen Jean-Claude 5,00.

61 viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Milles, MM. Baechtold, Bolland, Berchtold, Beswick, Bosson, Brenzel, Colomb, Corti, Dekubis, Dreyfus, Dupont, Ferrari, Feugier, Fierz, Flückiger, Forte, Fraisse, Frangos, Fritsch, Fulop, Gählin, Gimenez, Hin-Tung, Hofer P., Hüllberg, Junod, Keller, Kisseleff, Konzett, Kuhn, Lemmenmeier, Lignos, Moersen, Nagel, Nakazawa, Nikolevski, Noro, Ostfeld, Orsenne, Pantazopoulos, Peiffer, Pelouard, Pernet, Piazza, Pierides, Pignier, Pollak, Pownall, Robin, von Rohr,

Sanchez, Seiler A., Sigg, Staehlin, Tapsall, Theus, Thomassin, Voegeli, Wattnine, Wieser, Ziegler.

Cours de gestion et administration
Section gestion hôtelière

Sur 68 étudiants, 1 mention «très bien»:
Mlle Zbinden Thérèse 5,54.

1 mention «bien»:

M. Werner Andres 5,27.

51 viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Milles, MM. Abplanalp, Aeschlimann, Andenmann, Asper, Bebi, Bertrand, Boziki, Calfish, Fotinos, Freiburgas, Freivogel, Gabathuler, Gans, Ganzfried, Gardet, Givel, Glauser, Gurriaran, Jordi, Luechinger, Manessiotis, Marango, Marthaler, Mathias, Maurer, Muntzing, Murakami, Mutschler, Niggli, Pflüger, Picard, Reuvers J., Reuvers W., Ritt, Rossire, Roth, Sakellarios, Sanchez, Schenker, Schmid, Schupp, Slade, Spengler, Stucki, Torokoff, Vogt, Wagner, Wildbolz, Wirth, von Wright, Zuidveld.

2 étudiantes obtiennent le certificat de secrétaire d'hôtel:

Milles Burkhalter et Hochstrasser.

Cours de gestion et administration
Section gestion hôtelière et financière

Sur 54 étudiants, 4 obtiennent la mention «très bien»:

Mlle Schleiss Monika 5,57, M. Mollin Olivier 5,54, M. Thorn Joseph 5,46, Mlle Beswick Elisabeth 5,37.

12 obtiennent la mention «bien»:

Milles Wahlgren Eva 5,20, Hasler Ursula 5,16, MM. Matter Alfred 5,16, Mondolot Christian 5,12, Sicaud Michel 5,08, Mlle Priller Marie-Louise 5,07, MM. Seiler Peter 5,04, Sustrunk Heinrich 5,00, Wittner Hans-Jürg 5,00, Wehren Franz 5,00, Hartinger Peter-Johann 5,00, Ioannou Ioannis 5,00.

34 viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Mme, Milles, MM. Altmeyer, Amelina, Bourez, Brugger, Buchmann, Charlot, Chevallard, Coppieters, Dewailly, Favez, Gauer, Gerbal, Girardin, Hagmann, Hendrick, Hofmann M., Houle, Huber, Kienner, Leflon, Masson, Müller C., Nakamura, Oberst, Poirier, Quenot, Stirn, Thilman, Vandristichele, Weibel, Weiss, Widmer, Wuest, Zuegg.

Prix

Cours des Assistantes de direction

Mlle Cornélia Isler, 5,44, Prix de l'association cantonale vaudoise des hôteliers;
Mlle Hazeline Hoog, 5,32, Prix de l'AAEH.

Cours de Vente

M. Thomas Reagan, 5,50, Prix de la Société vaudoise des Caf-Rest. et Hôtels;
Mlle Elisabeth Hofmann, 5,50, Prix de l'AAEH.

Cours de Production

Mlle Christine Scholl, 5,45, Prix de l'AAEH;
M. Jean-Marc Henry, 5,09, Sté des Hôtels de Genève.

Cours de Gestion hôtelière

Mlle Thérèse Zbinden, 5,54, Prix de l'AAEH;
M. Andres Werner, 5,27, Prix de l'AAEH.

Cours de Gestion hôtelière et financière

Mlle Monika Schleiss, 5,57, Prix de l'Ecole hôtelière;
M. Olivier Mollin, 5,54, Prix de la Sté des Hôtels de Lausanne-Ouchy;
M. Joseph Thorn, 5,46, Prix de la Sté des Hôtels de Vevey et environs;
Mlle Elisabeth Beswick, 5,37, Prix de l'AAEH.

Mlle Thérèse Zbinden a suivi les 3 cours et a obtenu la meilleure moyenne: 5,51 et reçoit le Prix du Groupement des Hôtels de tout premier rang.

M. Olivier Mollin a obtenu la seconde meilleure moyenne: 5,50 et reçoit le Prix du Comité central de la SSH.

Mlle Eva Wahlgren a suivi les 2 cours d'Assistantes de direction et a obtenu la meilleure moyenne: 5,30 et reçoit le Prix de l'Etat de Vaud.

M. Peter Seiler obtient le Prix de l'USAEC, décerné à l'étudiant ou à l'étudiante qui a suivi les 3 cours et obtenu la meilleure moyenne pratique.

Attention! Nouveaux tarifs AVS

Les nouveaux tarifs AVS valables pour les prestations en nature et le calcul du salaire en nature, à partir du 1er janvier 1975 (ou dès le début de la saison d'hiver) sont les suivants. (Selon communication des autorités compétentes en date du 16 octobre 1974.)

	Par jour		Par mois	
	ancien	nouveau	ancien	nouveau
Petit déjeuner	2.-	2.60	60.-	78.-
Déjeuner	4.-	5.20	120.-	156.-
Dîner	2.-	2.60	60.-	78.-
Nourriture	8.-	10.40	240.-	312.-
Logement	2.-	2.60	60.-	78.-
Nourriture et logement	10.-	13.-	300.-	390.-

Les indemnités forfaitaires pour les prestations en nature non reçues, prévues à l'art. 35, ch. 3 et 4 de la Convention collective nationale de travail pour les repas non pris régulièrement dans l'établissement pendant le repos quotidien ou les jours de repos hebdomadaires, sont modifiées comme suit:

par mois

ancien	nouveau
--------	---------

50.-	65.-
55.-	70.-
65.-	85.-

AIH

Pour lutter contre les agences pas sérieuses

Depuis le début de l'année 1974, l'industrie touristique mondiale a perdu des dizaines de millions du fait du désordre du marché qui a conduit à la faillite des agences de voyages qui avaient mené une politique erronée de commercialisation basée sur des marges trop faibles, une recherche de la quantité au détriment de la qualité, et des retards de paiements accumulés.

L'Association internationale de l'hôtellerie a mis en garde les autorités, les intermédiaires, les hôteliers et les touristes contre de telles pratiques qui conduisent à des pertes importantes pour l'économie des pays visités, souvent moins riches que celui d'origine des voyageurs. Elle demande aux hôteliers de faire l'union en rejoignant ses rangs pour que de telles pratiques, nuisibles à tout le tourisme, soient réduites, sinon empêchées.

L'hôtellerie mondiale doit exiger que les prestations fournies soient payées à un prix correct assurant la qualité de service

et la rémunération de son capital et de ses travailleurs. Des dépôts de garantie doivent être demandés, et les paiements encaissés des clients doivent être versés sans délai aux fournisseurs de services. Il n'appartient pas à l'hôtellerie de financer par des crédits l'activité des intermédiaires, et les prestations fournies doivent être payées sans délai.

L'Association internationale de l'hôtellerie a de plus décidé de mettre à la disposition de ses adhérents, à son siège (Jaurbourg St-Honoré 89, F-75008 Paris), un service d'information particulier sur les créances dues par les agences et de tenir des statistiques des incidents de paiement, afin d'aider ses membres à sélectionner les agences sérieuses qui respectent leurs obligations, et éviter la concurrence déloyale des intermédiaires qui utilisent les avantages qu'ils se procurent anormalement pour pratiquer des prix faussés.

La politique de rémunération dans l'hôtellerie et la restauration

(IFCAM) La complexité des problèmes relatifs à la rémunération dans l'hôtellerie est certainement due aux conditions particulières et caractéristiques de l'industrie hôtelière. Les principes fondamentaux soulevés par les salaires restent plus ou moins les mêmes d'un pays à l'autre, mais les textes légaux, les prestations en nature, les méthodes de qualification du travail, les systèmes de rémunération varient et divergent parfois très sensiblement.

Il y a bien des décennies, les travailleurs, dans les auberges ou autres établissements d'hébergement et de restauration, ne recevaient qu'un très maigre salaire, les employeurs se contentant de les nourrir et les loger. Les conditions de nourriture et de logement étaient souvent exécrables. Certains d'entre eux, en contact avec la clientèle, recevaient des pourboires, ce qui les amenait à rester sur le lieu de travail des journées et des soirées sans interruption de travail.

L'amélioration des conditions de travail et celle du régime plus équitable de la rémunération depuis plus d'un demi-siècle dans le sens d'une rétribution stable attirèrent à l'industrie hôtelière bon nombre d'employés.

Il semble qu'il n'existe aucune méthode objective ou scientifique efficace permettant de déterminer le salaire correspondant à chaque catégorie d'emplois si ce n'est, peut-être, à l'aide de certains critères touchant les qualifications ou l'artisanat, comparaisons souvent arbitraires et chancelantes.

La définition du salaire

Selon le Larousse: «Rémunération du travail effectué par une personne pour le compte d'une autre, en vertu d'un contrat de travail ou d'un mandat salarié». Nous préférons la définition qui, d'après le Bureau International du Travail, stipule que le terme salaire signifie «quel qu'en soit la dénomination ou le mode de calcul, la rémunération ou les gains susceptibles d'être évalués en espèces et fixés par accord ou par la législation nationale, sont dus en vertu d'un contrat de louage de services, écrit ou verbal, par un employeur à un travailleur, soit pour les services rendus ou devant être rendus».

Nous aimerions préciser et donner une version complémentaire plus spécifique au sujet qui nous préoccupe. Le salaire dans l'hôtellerie et la restauration est un traitement fixe auquel pourrait s'ajouter le partage d'un montant par une imposition en pourcentage sur factures clients, des appointements en nature, des compléments sous forme de gratification, de tantièmes, d'indemnités, d'allocation, et d'éléments plus particuliers tels que des bourses, des soldes militaires, etc. pouvant être exonérés de l'imposition fiscale.

Systèmes de rémunération

L'évolution économique, dans le secteur touristique, de l'hébergement et de la restauration des 1918, les différentes méthodes de gestion, de structures que l'indus-

trie hôtelière connaît dès les années 1930 ont nécessité, dans une large mesure, l'élaboration de systèmes de rémunération adaptés à ces changements importants. Des entreprises nouvelles, souvent parahôtelières, les self-services, les motels, les motorhôtels et d'autres établissements d'aspects particuliers, répondant à un tourisme social et à un besoin clairement défini, les notions sur le plan de la rémunération des jours de vacances, des heures supplémentaires ou des jours de congé, ont fait naître des méthodes de rémunération souvent méconnues jusqu'alors. D'ailleurs, nous assistons de plus en plus à l'introduction du salaire fixe qui, compris sous un angle nouveau, nous apparaît comme étant le système le mieux adapté, sinon pour les structures actuellement en place, en tous les cas pour affronter les conceptions nouvelles décidées par les responsables du tourisme.

En Suisse, des conventions précisent du point de vue juridique les relations contractuelles entre employés et employeurs, entre ce dernier et le client, ce qui d'ailleurs a pour avantage certain d'éliminer l'intervention du bon vouloir du client, d'une part, et, d'autre part, de décider les employés pour l'option d'une rémunération fixe. Bien entendu, il reste encore bon nombre d'employés opposés à cette nouvelle conception du salaire; ceux-ci estiment ne pas parvenir à un salaire aussi confortable ou équivalent à celui obtenu au moyen des pourcentages; des employeurs ne veulent pas bousculer également le système en place, craignant des répercussions dans les secteurs du recrutement du personnel comme dans celui des prix de vente à la clientèle.

Les différents systèmes de rémunération sont liés à trois sources distinctes:

- Le salaire fixe, traitement déterminé d'avance auquel pourrait être ajouté ou retranché les prestations en nature;
- Le pourcentage, traitement correspondant à une fraction par rapport à la note facturée au client. Le pourcentage est, en principe, versé intégralement aux employés;
- Le pourboire, jadis laissé à la discrétion du client et encaissé généralement directement par l'employé, ou, dans certains cas particuliers, mis en commun pour être distribué aux ayant droit.

De ces trois sources, les rémunérations pourraient se composer:

- a) d'un salaire fixe et d'un pourcentage

VDH-Message

Am 7. Oktober 1974 traf sich die Region Graubünden-St. Gallen zu ihrer monatlichen Zusammenkunft. Diesmal, nicht wie üblich im Hotel Stern, Chur, sondern im Hotel Sunstar, Lenzersheide. Trotz des schlechten Wetters und starkem Schneefall waren die Mitglieder VDH dieser Region zahlreich erschienen. Neben einem sehr guten Essen konnten wir auch einiges über die Sunstar Hotels erfahren und insbesondere über das Sunstar Hotel Lenzersheide.

SFG-Mitteilungen

Am 11./12. Oktober 1974 führte die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe das 5. Fortbildungswochenende im Hotel Bellevue in Brunnern durch. Das von Hans Frei, Rektor der Gewerbeschule Luzern, vorzüglich präsiidierte Wochenende zum 45. Gewerbeschullehrer der berufskundlichen Fächer nach Brunnern. Ein schöneres Kompliment an die Veranstalter kann man sich gar nicht vorstellen. Bereits das erste Referat von Herrn Hans Frei «Vom Wesen des Menschen» wäre bereits eine Reise allein nach Brunnern wert gewesen. Die sehr gut ausgewählten Themen der Referate über Menükunde, Preisberechnung und Rechtschreibung der Menüs und Speisekarten wurden von ausgezeichneten Referenten besprochen. Mit viel Informationsmaterial versehen reisten wir alle beglückt nach Hause. Das Wochenende 74 ist vorbei und wird allen Teilnehmern in glücklicher Erinnerung bleiben. Wir freuen uns bereits auf das nächste. Den Organisatoren, den Referenten und der Familie Steidinger vom Hotel Bellevue sei im Namen aller herzlichst gedankt.

La refonte de l'apprentissage de cuisinier

Cours professionnels intercantonaux

Les branches obligatoires professionnelles et de culture générale sont enseignées aux apprentis cuisiniers formés dans les établissements saisonniers de l'hôtellerie, pour chaque année d'apprentissage, dans des cours professionnels intercantonaux qui remplacent l'enseignement à l'école professionnelle dont ces apprentis relèvent. Les apprentis formés dans des établissements ouverts toute l'année, mais situés dans des régions isolées, peuvent être admis à ces cours par les autorités cantonales compétentes si l'insuffisance des moyens de transport leur rend particulièrement difficile la fréquentation de la classe spécialisée la plus proche. L'enseignement est réparti sur 3 cours de 8 semaines (2 cours de 7 semaines précédemment). Les cours continueront à avoir lieu de mi-octobre à mi-décembre dans diverses régions.

- b) d'un salaire au pourcentage et d'un «petit fixe»
- c) d'un salaire en pourcentage et des pourboires

L'application du salaire fixe à n'importe quel emploi dans l'industrie hôtelière apparaît de nos jours, comme étant l'unique système vraiment valable, tant du point de vue de la gestion que sous l'angle social. Dans la plupart des pays européens, sauf en Suisse où le service est inclut depuis le 1.7.74, le pourcentage, le pourboire même sont encore très florissants, systèmes appliqués par un grand nombre d'établissements, appréciés par une majorité d'employés.

Il est toutefois navrant de constater que l'employé est mal informé sur les avantages du salaire fixe, soit que les hôteliers craignent l'approche d'un nouveau système de rémunération, soit encore que les fiduciaires, les syndicats, les commissions responsables de ces questions salariales n'interviennent pas systématiquement ou manquent d'objectivité dans ce secteur. Le métier d'hôtelier et tous les métiers touchant à l'hôtellerie, cuisinier, maître d'hôtel devraient être revalorisés dans le sens d'une éthique professionnelle plus soutenue, mieux défendue en regard des autres professions et du public. Cette revalorisation de la profession n'est possible qu'en posant, comme premier point, la rémunération par salaire fixe.

A noter qu'aux Etats-Unis, la plupart des employés d'hôtels reçoivent un salaire fixe mais presque tous les employés «serveurs» reçoivent des pourboires dont le montant dépasse le salaire payé par l'employeur. Les pays dans lesquels le tourisme a pris un essor extraordinaire ces dernières années sont les premiers à envisager le salaire fixe dans l'ensemble du personnel régulier de l'hôtel, celui qui est en contact avec la clientèle ou non; nous citerons pour exemple la Tunisie ou, mais surtout, le Japon.

Michel Rochat

WIR ENTLASTEN SIE WIR HELFEN IHNEN

Sorgen mit der Buchhaltung?
Mit dem Abschluss? Probleme mit den Steuern?

Berichten Sie uns für alle Treuhänderarbeiten - wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!



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 8)
(01) 44 06 77

Die Abstimmung im Pressespiegel

Die Kernsätze aus den Abstimmungskommentaren verschiedener Schweizer Tageszeitungen mögen für Hotelier und Gastgewerbe Anhaltspunkte sein, wie weit Forderungen nach ausländischen Arbeitskräften in Zukunft noch gestellt werden dürfen.

Neue Zürcher Zeitung

Nichts wäre indes verhängnisvoller, als mit der beruhigenden Feststellung zur Tagesordnung übergehen zu wollen, dass die Zahl der Ja-Stimmen in der Schweiz von 46 Prozent 1970 auf 34 Prozent 1974 zurückgegangen ist. Die aufwühlenden Diskussionen, die in den letzten Wochen an zahlreichen öffentlichen Versammlungen und in kleinem Kreise stattgefunden haben, und vor allem auch die ausserordentlich hohe Stimmbeteiligung haben gezeigt, dass die Frage der Ueberfremdung unserm Volk schwer zu schaffen macht. (...) Denn auch bei einem erheblichen Teil der Nein-Stimmenden war offensichtlich das Gefühl verbreitet, dass die bisherige Ausländerpolitik zu spät einsetzte und zu wenig konsequent durchgeführt wurde.

Auch nach dem 20. Oktober 1974 kann das Traktandum «Ueberfremdung» nicht von der Liste der vordringlichen Probleme eigenössischer Politik abgesetzt werden. Dafür werden nicht zuletzt die bereits der Bundeskanzlei eingereichte vierte Ueberfremdungsinitiative der Republikaner unter Nationalrat Dr. James Schwarzenbach und die in Vorbereitung befindlichen weiteren zwei Initiativen der katholischen Arbeitnehmerorganisationen und der Berner «Tagwacht» sorgen. Es sollte nicht nochmals dazu kommen, dass – wie 1970 und 1974 – der Bundesrat erst ein Vierteljahr vor einer eigenössischen Abstimmung eine neue Verschärfung der Fremdarbeiterpolitik beschliesst; damit erhalten die Volksinitiativen im Gegenteil den Schein einer Berechtigung.

Es kann nicht übersehen werden, dass es, wie schon 1970, auch diesmal gewaltiger Anstrengungen der «offiziellen» Schweiz bedurfte, um gegen ein schwelendes Unbehagen anzukämpfen und die Stimmberechtigten von der Richtigkeit des Nein zu überzeugen. Bei der neuen Schwarzenbach-Initiative, deren Durchführungsbestimmungen milder sind als jene der Nationalen Aktion, dürfte dies schwieriger werden. Um so mehr wäre es an der Zeit, aus diesem Abstimmungskampf frühzeitige Konsequenzen zu ziehen und die vorgesehene Stabilisierung der ausländischen Wohnbevölkerung und ihr darauffolgender Abbau rascher als ursprünglich geplant durchzuführen.



Nach der Ueberfremdungsabstimmung

Im Anschluss an die Bekanntgabe des überaus deutlichen Abstimmungsergebnisses hat der Bundesrat seiner Genugung darüber in einer Erklärung Ausdruck verliehen. Der Bundesrat betrachtet den Volkentscheid als Auftrag, seine Politik fortzusetzen und nach der bereits erreichten Begrenzung der erwerbstätigen Aufenthalt- und Niedergelassenen die gesamte ausländische Wohnbevölkerung zu stabilisieren und anschliessend abzubauen. Um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen schweizerischer und ausländischer Wohnbevölkerung dauernd zu sichern und die humanitären und völkerrechtlichen Verpflichtungen der Schweiz zu gewährleisten, wird nunmehr das Bundesgesetz über den Aufenthalt und die Niederlassung von Ausländern (ANAG) revidiert. Der Vorentwurf soll in ein paar Monaten vorliegen. In ihm soll eine besondere Rücksichtnahme des Bundes auf die wirtschaftlich schwächeren Regionen – darunter die meisten Fremdenverkehrsgebiete – verankert werden.

Auf die Frage eines Journalisten bestätigte Bundesrat Furgler, dass an die Abschaffung des Saisonierstatuts nicht gedacht werde. Das Saisonierstatut soll aber strikt auf jene Arbeitsverhältnisse beschränkt bleiben, denen tatsächlich von jeher Saisoncharakter zugekommen ist, darunter insbesondere die Hotelier.

Aus den Erklärungen der Landesregierung geht hervor, dass die nächste Schwarzenbach-Initiative frühestens in zwei Jahren zur Abstimmung gelangt. Bis dahin wird das neue Ausländergesetz fertiggestellt und von den eigenössischen Räten behandelt sein. Der Bundesrat hat deshalb wiederum nicht die Absicht, der Schwarzenbach-Initiative einen Gegenvorschlag auf Verfassungsebene gegenüberzustellen. Der Bundesrat appelliert an alle Mitbürgerinnen und Mitbürger, nunmehr das Trennende zu vergessen und in gemeinsamer Anstrengung mit Regierung und Parlament an der Lösung der grossen Aufgaben, die sich aus der Anwesenheit der vielen Ausländer ergeben, mitzuarbeiten. RS

National-Zeitung

Wenn man feststellt, dass in Kantonen mit geringen Ausländeranteilen wesentlich mehr Ja-Stimmen in die Urne geworfen wurden als in ausgesprochen «überfremdeten» Ständen, so bestätigt das einmal mehr, dass die Ueberfremdung nicht nur mit der Zahl der Ausländer, sondern vielmehr noch mit der gesamten Problematik unseres modernen Lebens zusammenhängt, die wir – seit Jahren schon – nicht zu bewältigen vermögen. Diese Probleme löst die glücklich ausgegangene Abstimmung nicht. Das Nein zur Ueberfremdungsinitiative hat uns lediglich keine neuen Probleme aufgefallen. Wollen wir das bewältigen, was in seiner ganzen Komplexität oft mit einem Wort «Ueberfremdung» diffus bezeichnet wird, so genügt es nicht, die Ausländerzahlen zu stabilisieren und allmählich zu reduzieren, wie das der Bundesrat versprochen hat. Die Ueberfremdung in diesem Sinne bewältigen heisst, die Schweiz aus ihrer latenten politischen Krise herauszuführen. Wussten wir aber wohl, womit das nicht zu erreichen ist, nämlich mit dem Verjagen der Sündenböcke, so wissen wir leider nicht so genau, welches Rezept nicht nur da und dort immer wieder etwas verbessert, sondern uns wirklich aus der Misere hilft.

Vaterland

Die Katastrophe, sowohl für die Schweizer als auch für hier lebende Ausländer ist mit dem gestrigen Nein fürs erste also abgewendet worden. Doch mit dieser Katastrophen-Abwehr ist das Problem keineswegs beseitigt. Dass weit über 800 000 Bürgerinnen und Bürger für die NA-Rosskur gestimmt haben, mag all jenen zu denken geben, die glauben, es ginge nun alles wieder im alten «Tramp» der sechziger Jahre weiter. Die Nationale Aktion betrachtet die über 800 000 Ja als Auftrag, den politischen Kampf weiterzuführen. Und Nationalrat James Schwarzenbach seinerseits will an der im März dieses Jahres von der Republikanischen Bewegung eingereichten Initiative festhalten, bis der Bundesrat Massnahmen zum Abbau der ausländischen Wohnbevölkerung ergreift. Die Ausländer in der Schweiz werden also weiterhin zum Problem gemacht. Auf die Annahme einer nächsten, über nächsten oder einer noch ferner Initiative müsste man gefasst sein, wenn der Bundesrat nicht entsprechende Konsequenzen zieht.

Gewiss, der Bundesrat hat die Weichen auf eine Stabilisierung und allmähliche Reduktion der ausländischen Wohnbevölkerung gestellt. Ob diese Politik den über 800 000 Befürwortern von gestern und auch zahlreichen Nein-Stimmenden nicht zu langsam ist? Wünsche für Sonderkategorien von ausländischen Arbeitskräften

und ähnliche Begehren dürften jedenfalls kaum mehr gestellt, geschweige denn erfüllt werden.

Die Tat

Die erfreuliche starke Ablehnung des NA-Vols begehrens weist aber vor allem das zwar zahlenmässig beängstigend starke, aber doch nicht den Ausschlag gebende Lager der im Nationalistischen verhafteten Ueberfremdungs- und Ueberbevölkerungs-Schreier in eindeutige Minderheit. Deren Fremdenhass trägt zugegebenermassen zu einem unschönen Zug im Gesicht der Schweiz bei. Politisch bedeutsamer als solche Erscheinungen der Xenophonie und Klaustrophobie ist jedoch die von den Befürwortern an den Tag gelegte Sündenbock-Psychose. Die in unserem Land lebenden Ausländer, die manchem verständlicherweise zu sehr das Alltagsbild seines Lebensbereiches prägen, wurden zur wehrlosen Zielscheibe aller Kritik, die im persönlichen Unbehagen über alle möglichen und unmöglichen Zeitercheinungen und Entwicklungstrends wurzelt. Sei es das Wohnungsproblem, die knappen Spitalbetten, die Teuerung, die Umweltverschmutzung, die Verkehrsmisere... an allem hatten die «Ausländer» schuld. Mit einem Ja am 20. Oktober schlug man sie und meinte doch den Esel in Gestalt jener unbewältigten Probleme, die zu lösen Angelegenheit der Schweizer selbst ist. Die Sünder waren und sind wir selbst; die Abstempler der Ausländer als Sündenböcke hat eine massive Mehrheit der Schweizer Bürgerinnen und Bürger nicht mitgemacht.

Der Bund

Das Abstimmungsergebnis des 20. Oktober stellt eine Chance dar, die genutzt werden sollte. Es kommt darin zum Ausdruck, dass die vom Bundesrat von 1970 befohlene Ausländerpolitik fortzusetzen ist, dass nach der erreichten Stabilisierung der ausländischen Arbeitskräfte auch die ausländische Wohnbevölkerung zu begrenzen ist. Bundesrat Furgler ging am Abend des Abstimmungstages sogar klar über dieses Ziel hinaus, als er auch einen Abbau zusicherte. Die Landesregierung hat ihre Ausländerpolitik bisher gegen alle Widerstände durchgehalten, und es ist nicht daran zu zweifeln, dass sie sie mit Konstanz und Hartnäckigkeit weiterverfolgen wird. Doch kann diese Ausländerpolitik nicht allein vom Bundesrat getragen werden, sondern es ist notwendig, dass sie von den grossen Parteien und den Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen aktiv unterstützt und vorangetrieben wird. Die Ueberfremdungsfrage darf nicht mehr allein das Aktionsfeld der Ueberfremdungsparteien bleiben.

Die dritte Ueberfremdungsinitiative ist abgelehnt – aber die vierte ist bereits eingereicht und eine potentielle Gefahr. Soll vermieden werden, dass sie zu einem Politikum ersten Ranges und einem neuen Kristallisationskern eines innenpolitischen Malaise wird, muss die «offizielle» Ausländerpolitik rasch Erfolge zeichnen und sich ihrem gesteckten Ziel nähern. Darüber hinaus sind die immensen Aufgaben unserer Gegenwart entschlossen und rationell anzupacken.

Verkehrsvereine berichten

Rückläufige Tendenz trifft auch den Aargau

Von der rückläufigen Tendenz im schweizerischen Fremdenverkehr sei auch der Kanton Aargau betroffen worden, heisst es im Jahresbericht 1973 der Aargauischen Verkehrsvereinsung. Die mittlere prozentuale Bettenbelegung der 276 (Vorjahr 254) Fremdenverkehrsbetriebe im Aargau sank von 41,4 (1972) auf 38,9 Prozent. Die Anzahl der Logiernächte der Schweizer erhöhte sich von 501 772 auf 515 987. Demgegenüber ging die Zahl der Ausländerlogiernächte von 242 492 auf 235 836 zurück. Die Zahl der Betten in Gastbetrieben ist von 4952 auf 5300 angewachsen.

Wie dem Bericht weiter zu entnehmen ist, hat das aargauische Wanderwegnetz eine Länge von 1479 km. Viele Wanderwege seien durch die Motorisierungswelle in Mitleidenschaft gezogen worden. Das Ziel sei es, dem Wanderer autofreie und, wenn immer möglich, Wege ohne Festbelag zur Verfügung zu stellen. sda

Zürich im Juli 1974

Im ersten Hochsaisonmonat Juli trat in dem seit Monaten rückläufigen Fremdenverkehr in der Stadt Zürich eine gewisse Stabilisierung ein. Verglichen mit dem Juli 1973 (Vergleichszahlen in Klammern) hat sich zwar die Gesamtzahl der Ankünfte in den Beherbergungsbetrieben in der Stadt Zürich um 2,7 Prozent vermindert, das Total der Uebernachtungen hat dagegen um 0,3 Prozent zugenommen. Dabei gingen die Zahlen der Ankünfte im Inland und Ausländer um 1,3 bzw. 2,8 Prozent zurück, die Uebernachtungszahlen der Inländer wie auch der Ausländer nahmen dagegen um 1,7 bzw. 0,1 Prozent zu.

Von den vier vom Verkehrsverein Zürich organisierten oder ihm gemeldeten Tagungen und Kongressen war einzig der Schweizerische Wachturm-Kongress (25. bis 28. Juli) mit rund 6000 Teilnehmern für den Zürcher Fremdenverkehr von grösserer Bedeutung.

Unter den wichtigsten Herkunftsländern standen – gemessen an der Uebernachtungszahl – die USA an der Spitze mit einem Anteil von 25,1 (27,2) Prozent an der Zahl der ausländischen Gäste und 26,8 (26,9) Prozent an der Zahl ihrer Uebernachtungen.

Genf attraktiv im Winter

Letztes Jahr hat der Genfer Verkehrsverein in Zusammenarbeit mit der Vereinigung der Reiseagenturen und dem Genfer Hotelier-Verein spezielle Winterpauschalangebote vorbereitet. Wegen des grossen Erfolges dieser Initiative, und um dem Wunsch zahlreicher ausländischer Reiseagenturen zu entsprechen, wurden die Winterpauschalangebote für die Saison 1974/75 mit zwei wichtigen Verbesserungen wieder aufgenommen:

Der minimale Grundpreis konnte für diese Saison billiger angesetzt werden. Die diesbezüglichen Bemühungen seitens der Organisatoren sind sicherlich lobenswert, wenn man bedenkt, dass die Lebenshaltungskosten allgemein angestiegen sind. Die Gültigkeit der Angebote wurde bis Ende April 1975 verlängert. Dies erlaubt somit den Touristen, auch noch während der Oster- oder Frühjahrsferien anlässlich der ersten vor Sommerferien Fahrt in den Süden, davon zu profitieren.

Diese Pauschalangebote für 2, 3 oder 4 Nächte in Genf (ab sfr. 154,50) schliessen ausser der Halbpension eine Stadtrundfahrt, einen Besuch des UNO-Pala-

Aktion bessere Hotelprospekte

Heute bietet Ihnen Ihre Hotel-Revue mit der Aktion «Bessere Hotelprospekte» einen besonderen Service.

Das Problem

Der Hotelprospekt ist heute neben dem Inserat das wichtigste Werbemittel im Gastgewerbe. Während es Zweck der Anzeige ist, Aufmerksamkeit zu wecken, fällt dem Hausprospekt die Aufgabe zu, die durch die Anzeige gewonnene Aufmerksamkeit zu vertiefen. Inserat und persönliche Empfehlung sind meist der erste Kontakt mit dem künftigen Gast. Der Hotelprospekt aber soll die Entscheidung schaffen, die Buchung realisieren.

Der künftige Gast will vor einer Buchung wissen, was ihn erwartet. Eine Anzeige steht nie allein und kann nur begrenzt Informationen vermitteln. Der angefragte und eingegangene Hotelprospekt hat weniger Konkurrenten und den Vorteil, dass er in allen Details das Ferien-Zuhause in Wort und Bild vermitteln kann. Dies setzt voraus, dass der Gestaltung und vor allem dem Informationswert des Hotelprospektes grosse Beachtung geschenkt werden, zumal der eigene Hausprospekt in direkter Konkurrenz mit den Prospekten anderer Häuser am gleichen Ort steht.

Wo immer aber eine Substituierbarkeit besteht, kommt es darauf an, eigene Vorteile gekonnt herauszustellen oder Leistungen zu nennen, die andere wohl bieten, aber nicht erwähnen. Doch wer berät den Hotelier in Werbefragen? Werbeagenturen befassen sich häufig nur mit Grossaufträgen. Nur wenige betreiben Gästewerbung für Hotels. Gute Druckereien sind zwar ein Garant für exakte Druckausführung, doch meistens fehlen auch hier die Fachleute. Der Hotelier braucht aber den Fachmann, der ihm sagt, was an möglichen und notwendigen Informationen in Wort und Bild bei optimaler Gestaltung im Hotelprospekt untergebracht werden kann, um sein Angebot, seine Leistung richtig zu verkaufen.

Die dritte Ueberfremdungsinitiative ist abgelehnt – aber die vierte ist bereits eingereicht und eine potentielle Gefahr. Soll vermieden werden, dass sie zu einem Politikum ersten Ranges und einem neuen Kristallisationskern eines innenpolitischen Malaise wird, muss die «offizielle» Ausländerpolitik rasch Erfolge zeichnen und sich ihrem gesteckten Ziel nähern. Darüber hinaus sind die immensen Aufgaben unserer Gegenwart entschlossen und rationell anzupacken.

Die Lösung

Das Werbebüro Erich Hilburger *) hat bereits vor Jahren ein eigenes Testverfahren zur Feststellung des Informationsgehaltes von Hotelprospekten entwickelt. In jahrelanger Arbeit wurden eine Vielzahl von Hotelprospekten aus mehreren Ländern Europas untersucht. Dabei konnten Kontrollnormen entwickelt und gleichzeitig festgestellt werden, dass die meisten Hoteliers mehr Informationen über ihr Hotel geben könnten.

So zeigten die bisherigen Auswertungen, dass ein Hotelprospekt im Durchschnitt nur 57,7 Prozent der Informationen bringt, die in Wirk-

lichkeit durch Wort und Bild möglich wären. Der Test ist unabhängig von dem persönlichen Geschmack einer Gestaltungsidee und ebenso unabhängig von der Qualität eines Hauses. Die ermittelten Resultate haben für das Familienhotel den gleichen Aussagegehalt wie für ein Haus der Luxusklasse. Ihr Hotelprospekt wird nach zwölf Kriterien untersucht:

1. Informationsfläche
2. Farbe, Form, Idee
3. Informationswert der Fotos
4. Verwendung von Sprachen
5. Preisinformationen
6. Lagebeschreibung
7. Allgemeine Angaben zum Haus
8. Beschreibung der Räumlichkeiten
9. Erwähnung von Serviceleistungen
10. Textteil – qualitative Auswertung
11. Textteil – quantitative Auswertung
12. Zusätzliche Angaben

Auf Grund der Vielzahl der bisher untersuchten Hotelprospekte konnten für die genannten Kriterien optimale und durchschnittliche Werte ermittelt werden. Der für jedes Hotel individuell geschriebene Untersuchungsbericht kritisiert fachlich und gibt Anregungen für Verbesserungen bei der nächsten Neuaufgabe des Hausprospektes. Ausserdem enthält jeder Untersuchungsbericht ein Diagramm, aus dem die Durchschnittswerte für die zwölf Kriterien hervorgehen und in die – wieder individuell – die ermittelten Werte für den untersuchten Hotelprospekt eingetragen sind.

Die Abwicklung

Sie können sich an der Aktion beteiligen, wenn Sie die Hotel-Revue, Monbijoustr. 31, 3001 Bern, zwei komplette Hotelprospekte mit dem Kennwort: «Aktion bessere Hotelprospekte» senden. Nach der Auswertung senden wir Ihnen den ausführlichen und individuell für Sie erarbeiteten Untersuchungsbericht mit Diagramm zum Sonderpreis von 100 Fr. Nutzen Sie diese einmalige Chance. Bessere Hotelprospekte bedeuten bessere Information vor der Anreise des Gastes und ersparen Enttäuschungen nach der Ankunft. Werben Sie besser mit besseren Hotelprospekten. Wenn Sie demnächst eine Neuaufgabe planen, dann haben Sie hier die Möglichkeit, Stärken und Schwächen des bisherigen Prospektes zu testen.

*) Hotel-Revue Nr. 6 vom 7. Februar 1974. «Hotelprospekte – Stiefkinder der Werbung»

stes, einen Ausflug auf den Salève, eine Tageskarte zur unbegrenzten Benützung der öffentlichen Verkehrsmittel und eine Mahlzeit in einem typischen Restaurant (Trockenfleisch, Käsefondue, Nachtisch). ein. CM

Neue Restaurants in der Berner Innenstadt

In den vergangenen Wochen sind in der Berner Innenstadt gleich drei neue Restaurants eröffnet worden, die das breite Gaststättenangebot auf willkommene Weise ergänzen. In den Räumen des früheren Restaurants «Au Premier» an der Neugasse ist nach kurzer Bauzeit das originelle Ristorante Pizzeria Pomodoro entstanden, das 112 Gästen Platz bietet und italienische Spezialitäten, vorab Pizza serviert. Nicht weniger als zwölf verschiedene Pizza-Sorten bieten Wirt Mario Lusardi und sein eherter Pizzaiolo an.

Im Aarbergerviertel an der Aarbergergasse hat die Kraniche AG Bern ihr neues Zentrum Aarbergerviertel eröffnet, das als Treffpunkt Junge und Gäste mittleren Alters zusammenführen soll. Schwerpunkt des Zentrums ist das Café Aarbergerviertel, das im Stil eines alten Wiener Kaffeehauses gehalten ist. Zum Zentrum gehören eine Reihe von Ladengeschäften, so u. a. eine Hof-Buchhandlung, die auch eine Kunstgalerie umfasst, sowie ein Schuhgeschäft. In den – etwas renovierten und auf süd-

lich getrimmten – Räumen des ehemaligen Café Boulevard an der Marktgasse hat die Gastrag Basel unter dem Namen «Da Alfredo» ihr zweites Restaurant mit italienischen Spezialitäten in Bern eröffnet. Pizza, Pasta, Espresso und Gelatistehen im Mittelpunkt des Sortiments. Zu haben sind ferner kleine Grilladen und offene italienische Weine. vvh/r.

Spitzenfrequenzen der Corvatsch-Luftseilbahn

Am 21. Oktober 1974 hat die Corvatsch-Luftseilbahn in Silvaplana ihren Sommerbetrieb eingestellt. Die Aufnahme des Winterbetriebes ist am 8. November 1974 vorgesehen.

In der Zeit vom 1. Januar bis 30. September 1974 verzeichnete die Bahnunternehmung auf ihren Anlagen eine Gesamtbesuchszahl von 1 892 790 beförderten Personen. Sie lag somit um 253 442 Fahrgäste höher als jene im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Zu diesem Resultat trugen zwei neue Sommer-Tagesrekorde bei. Am 23. Juli 1974 wurde mit 12 760 Frequenzen die bisherige, am 5. August 1972 aufgestellte Tagesspitze von 12 113 beförderten Passagieren gebrochen. Nur drei Wochen später, am 13. August 1974, wurde jedoch auch dieser neue Sommerrekord mit einer um 2278 grösseren Tagesfrequenz von total 15 038 Personenbeförderungen überboten. Am 16. Juli 1974 hatte die Corvatsch-Luftseilbahn ihren zehnmillionsten Fahrgast feiern können. sda

TASKI Neuheiten

**Richtungweisende
neue Systeme, um Reinigungsprobleme
noch besser anzupacken**

Die Teppichreinigung wird immer wichtiger und differenzierter. Nur neue Systeme halten da mit.

TASKI präsentiert neue Maschinen für die perfekte Teppichreinigung – damit Sie jede Aufgabe noch besser anpacken und rationeller lösen können.

Das TASKI-Baukastensystem



Dieses System lässt alle Möglichkeiten offen. Teppichreinigungsmaschinen nach Mass können ganz nach Ihren Bedürfnissen zusammengestellt – und nachträglich ausgebaut – werden.

TASKI tapiset-Bürstsauger mit eingebauter Handsaugeinrichtung
Wendig, stark, mit sensationeller Neuheit: Handsaugeinrichtung, die mit einem Griff in Betrieb genommen wird, worauf der Bürstenmotor abstellt. Auswechselbare Saugfüsse 38 und 53 cm breit.

TASKI tapiset-Bürstsauger ohne Handsaugeinrichtung
Mit preisgünstigem Saugaggregat II – für grosse, freie Teppichflächen.

Florbürstmaschine (Pile brush)
Entsteht aus dem tapiset-Bürstsauger durch einfaches Auswechseln des Saugfusses.

Rucksacksauger TASKI carry-vac
Saugaggregat II wird einfach vom Grundgerät gelöst und auf extra leichtes Traggestell gesetzt. Handlicher Rucksacksauger für Stellen, die anders kaum zu reinigen sind (Treppenhäuser, Kinobestuhlungen, Wandteppiche usw.).

TASKI tapimat 40-Shampooermaschine
Besonders leicht zu führen. Arbeitsbreite 35 cm. Der Schaumerzeuger liefert feinen, trockenen Schaum, dessen Feuchtigkeitsgehalt genau auf den Teppich abgestimmt werden kann.

Reichhaltiges Zubehör, z. B.:
Der Schaumerzeuger kann auch auf der neuen TASKI 42 SE-Einscheibenmaschine montiert werden. Schaumzufuhr in die Bürstenmitte ergibt optimale Schaumverteilung.
TASKI-Polsterreinigungsgerät (am Schaumerzeuger angeschlossene Handbürste) zur problemlosen Reinigung von Polstermöbeln, Teppichen usw.

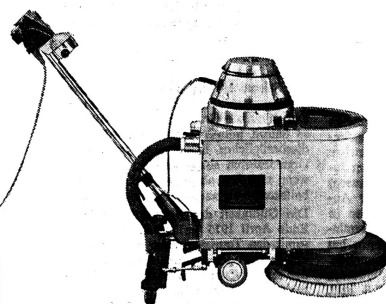
Die grosse Neuheit Nr. 2

TASKI

Alles Wissenswerte über diese Maschinen erfahren Sie aus dem neuen Farbprospekt. Schreiben oder telefonieren Sie uns.



A. Sutter AG
9542 Münchwilten
Tel. 073/26 26 26

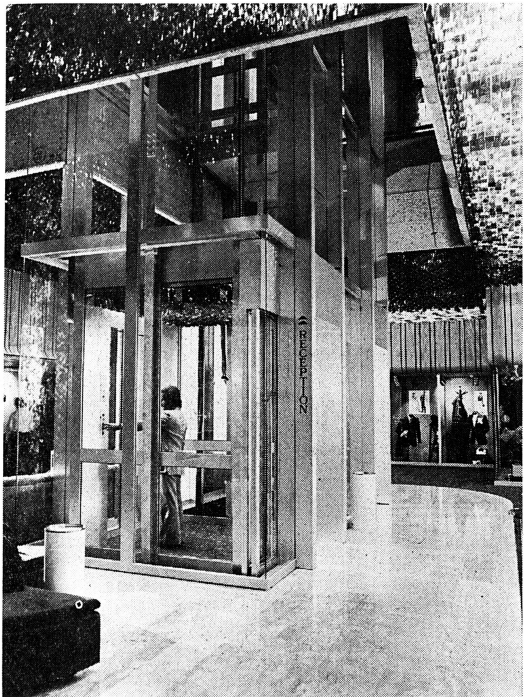


TASKI combimat 42

Endlich ein wendiger, kompakter, preisgünstiger Feg-/Saugautomat! Leistung bis 400 m²/Std. – mit einer Bedienungsperson. Verlangen Sie auch dafür den neuen Farbprospekt.

La nouvelle entrée du Montreux-Palace

Il y avait 600 personnes, jeudi dernier, à l'entrée du Montreux-Palace. Pour l'inauguration. Et s'il y avait autant de monde, des autorités à la population montreuillaise en passant par tout le Gotha de l'hôtellerie suisse, c'est que la nouvelle entrée sud du Montreux-Palace, qui a coûté 3 millions de francs, est une attraction en elle-même, unique en Europe d'ailleurs, et bien à la mesure du dynamisme du premier établissement montreuillais.



Une attraction unique en Europe: l'ascenseur vitré qui relie le hall d'entrée à la réception.

Cette entrée, en bordure de route et face au lac, c'est d'abord une enseigne. Qui frappe par ses dimensions: la nouvelle entrée s'étend en effet sur 70 mètres. Imposante et somptueuse, elle est surtout visible, pratique et accessible aux cars en toute sécurité. Sur le toit - et ce n'est plus qu'une image - un portier en tenue d'apparat reçoit les hôtes de la grande maison. Mais il ne leur ouvre plus la lourde porte de fer forgé, car celle-ci a été automatisée.

Espace et élévation

L'intérieur du hall frappe immédiatement par son ampleur et sa sobriété. Quelques piliers sculptés remplacent les 18 murs porteurs qu'il a fallu supprimer et, avec d'autres procédés architectoniques, accentuent l'impression d'espace. Le sol est en marbre crème, les murs marient le crêpe et le chêne clair, tandis qu'un splendide plafond, d'acier inoxydable et d'aluminium thermolaqué, couronne cet ensemble d'une conception ultramoderne, auquel un «design» d'une réelle pureté confère une étonnante sobriété.

Le nouveau hall abrite sept boutiques, parfaitement intégrées, et quelques vitrines d'exposition. L'ameublement, confortable et fonctionnel, se note dans l'ensemble. L'ascenseur, en revanche, ne laisse personne indifférent: c'est le but de l'opération. Car la réception, entièrement réaménagée et modernisée l'an passé, se trouve au premier étage. Et cet ascenseur est une attraction à lui tout seul: ses deux

cabines sont entièrement vitrées et se croisent alternativement, grâce à des pistons hydrauliques. C'est aussi une véritable machine à remonter le temps, le plus court chemin entre deux époques ou deux modes de vie: une entrée futuriste et un «bel étage» hérité du «grand siècle» qui n'a toutefois rien perdu de son charme, de son attrait et de son confort soyeux. Pour le reste, la TV en circuit fermé et le réseau de musique d'ambiance se chargent de relier harmonieusement tous les morceaux du puzzle. A propos du premier élément, précisons que la direction, la réception, le portier et le concierge peuvent désormais avoir un œil (ou un droit de regard...) sur tout ce qui se passe notamment dans la nouvelle entrée.

Un lieu de rencontres et d'animation ouvert à tous

La nouvelle entrée du Montreux-Palace est beaucoup plus qu'une simple carte de visite. «En effet», nous déclarait M. Alfred J. Frei, le directeur général de l'établissement, «nous désirons ouvrir notre nouveau hall, non seulement aux clients de l'hôtel, mais également aux Montreuillais qui pourraient s'y rencontrer en toute quiétude et dans une atmosphère agréable». C'est une des raisons pour lesquelles le hall renferme un bar qui, à l'enseigne de la Société des Hôtels National & Cygne SA, a rendu hommage aux artisans de cette œuvre, l'atelier d'architecture de MM. Malera, Motier et Roduner, qui ont su créer un équipement

Ces diverses initiatives, liées à une opération «portes ouvertes» lors de l'inauguration de l'entrée, témoignent de la volonté des dirigeants et animateurs du Montreux-Palace de détruire, auprès de la population, le mythe du «palace fermé sur lui-même et vivant en vase clos pour l'usage exclusif de ses hôtes étrangers». Sur le plan des prix, en particulier ceux qui sont appliqués dans les points de vente précisés, la politique de l'établissement montreuillais fait montre d'un souci compréhensible de «coller» aux désirs du marché local et de satisfaire une nouvelle clientèle complémentaire.

Une lance dans l'avenir du tourisme moderne

Au cours de la cérémonie d'inauguration, M. Alfred Vogelsang, président du conseil d'administration de la Société des Hôtels National & Cygne SA, a rendu hommage aux artisans de cette œuvre, l'atelier d'architecture de MM. Malera, Motier et Roduner, qui ont su créer un équipement

qui marquera une importante étape dans la vie du Montreux-Palace.

M. Jean-Jacques Cevey, syndic de Montreux, félicite tous les hôteliers qui, en dépit des difficultés, rénovent et adaptent leurs établissements aux goûts, aux besoins et aux désirs de la clientèle, relevant l'énorme travail qui a été fait derrière la façade du Palace. «Le visage jeune et moderne de cette maison», déclara M. Cevey, «est à l'image de l'optimisme de Montreux et de son tourisme». Il est en effet significatif, dans une station où l'initiative privée, la participation de la population, l'autofinancement et le crédit hôtelier assurent un maximum d'investissements, que les pouvoirs publics soient très enclins à soutenir financièrement cet heureux mouvement (Maison de congrès, Casino, etc.). La réussite du Montreux-Palace, dans l'esprit du syndic de Montreux, montre qu'on a toujours su ici concevoir son effort à long terme et être prêt pour l'avenir.

Le Montreux-Palace consacre chaque année un million de francs aux travaux d'entretien courant. Il vient encore d'en dépenser trois pour son nouveau hall, franchissant ainsi un pas important, même s'il ne s'agit que d'un pas de porte! Au service d'une clientèle qui doit non seulement avoir une première impression favorable mais encore conserver une dernière image inoubliable de son hôtel, le Montreux-Palace a, autant, sinon davantage, réussi sa sortie que son entrée. J. S.

Nouvelles vaudoises

La taxe cantonale de séjour à fin août

Au terme des huit premiers mois de l'année 1974, le montant total de la taxe cantonale de séjour perçue dans le canton de Vaud s'est élevé à fr. 1 099 688.94 contre fr. 1 127 925.98 pour la même période de 1973. La perte est donc de fr. 28 237.04 (-2,7 %).

Comme on devait s'y attendre, le recul plus marqué a été enregistré sur la taxe de séjour des hôtels et pensions: fr. 59 344.60 de moins pour un total de fr. 494 353.25, soit près de 11 %. Pertes importantes aussi dans le secteur «hôtels et cliniques» (fr. 652.65 de moins pour un total de fr. 39 194.25, soit 15 % environ), dans celui du camping où la taxe perçue a passé de fr. 47 526.60 à fr. 41 824.50, soit -12 %, pour les chambres privées où la perte dépasse 15 % avec un total de fr. 60 127.50 et enfin dans le secteur «pensionnats, instituts, homes d'enfants» avec une perte de fr. 12 748.75 sur un total perçu de fr. 103 693.50, soit plus de 10 %.

Une société très dynamique

Une fois de plus, le souvenir de M. Frédéric Tissot planera sur les débats que se prépare à tenir la dynamique société hôtelière et touristique «Leyesintours SA» à l'occasion de sa prochaine assemblée générale. Il y sera question des contributions que «Leyesintours» apporte au développement de la station de Leysin, de l'ouverture prochaine du nouvel hôtel «Central-Résidence» ainsi que de la réorganisation de la direction des exploitations hôtelières. On évoquera également la mémoire du Professeur Dr Walter Hunziker, président-fondateur de la société décédée au début de l'année.

Rappelons que l'hôtel «Central-Résidence», dont l'ouverture aura lieu au début de la prochaine saison d'hiver, est un ensemble résidentiel exploité sous la forme hôtelière. L'hôtel comprendra 102 studios meublés, tous orientés plein sud et comportant chacun une cuisine, une salle de bains et une vaste terrasse-loggia. On y trouvera en plus des locaux destinés à l'exploitation hôtelière et des parkings, toute une série de locaux à usage collectif comme un vaste hall de réception, le restaurant-trattoria, le bar, le disco-club, la piscine couverte, le sauna, la salle de culture physique, la salle de télévision, etc., sans oublier des chambres pour le logement du personnel. Tous les studios sont à vendre selon une formule inédite offrant au preneur le double avantage de devenir à la fois propriétaire et actionnaire de la société.

Les «hôtels chrétiens» en Suisse

(ONST) La liste 1974, éditée par la Fédération suisse des hôtels chrétiens, comporte les adresses et prix de plus de 40 établissements situés à Adelboden, Bâle, Berne, Bienne, Châtaux-Ox, Davos-Platz, Genève, Grindelwald, Gunten, Hasliberg, Hilteringen, Interlaken, Kandersteg, Kastanienbaum, Konolfingen, Krattigen, Leissigen, Liestal, Locarno, Lucerne, Montmollin, Montreux, Oberhofen, Schaffhausen, Speicher, Vevey, Wengen, Wengen-Tobel et Zurich. Dans ces hôtels, on peut trouver des chambres à des conditions particulièrement intéressantes.

Echos du Valais



Le problème des concessions

M. Gaston Biderbost, chef de service à l'Elat du Valais, accompagné de son collègue, M. Ernest Zufferey, a profité d'une réunion de presse pour traiter du problème des concessions dans le canton, dont on entend beaucoup parler ces temps et qui a même fait l'objet de décisions du Tribunal fédéral.

Les concessions pour établissements avec débit de boissons alcooliques sont dévolues par les communes lorsqu'il n'y a pas de logement. Les autres le sont par le Conseil d'Etat. Il existe en Valais une clause numérique qui veut que l'on compte un établissement pour 200 habitants, étant bien entendu qu'il ne s'agit pas d'un impératif! Si cette proportion est plus élevée, la concession doit être approuvée par le Gouvernement.

Les contrôles s'exécutant par les communes, il arrive fréquemment que l'Etat ne soit pas au courant de cas qui méritent sanction. Et l'on est désormais décidé à sévir chaque fois qu'il s'agira de faire respecter la loi. Refusée par le peuple en 1970, la révision de la loi de 1926 a fait l'objet d'un nouveau texte qui sera bientôt soumis au Grand Conseil; il tient notamment compte des exigences touristiques du canton.

Tourisme et armée

L'école de recrues d'infanterie passe une partie de son temps dans le Val d'Anniviers, ceci hors saison. Les autorités insistent régulièrement sur le fait que ce tourisme d'un genre un peu particulier est un apport pour les installations touristiques en place. En effet, ce revenu d'appoint est intéressant durant les périodes creuses. De plus, de très nombreuses recrues reviennent en touristes sur les lieux de leurs vacances fédérales.

Le tourisme, instrument de politique économique et financière

Dans le message publié par le Gouvernement valaisan sur les lignes directrices de la politique financière de l'Etat durant les quatre prochaines années, le tourisme a sa place, puisqu'on le considère comme l'un des instruments de politique économique et financière. Il agit également comme un instrument de politique sociale en maintenant une population de montagne, grâce à un renforcement démographique qualitatif.

Afin d'orienter la politique touristique dans le canton, plusieurs critères indicatifs ont été fixés:

- les projets de développement s'inspirent d'une saine occupation du territoire, de la régionalisation et de l'environnement;
- le tourisme pédestre devra disposer d'un réseau suffisant de chemins et de rives de bisses bien entretenues;
- l'aide directe de l'Etat en faveur du tourisme se manifestera par la réalisation d'infrastructures générales et par des dispositions législatives facilitant la construction d'équipements touristiques diversifiés;
- les lieux de tourisme actuels auront leur développement favorisé, tandis que l'on facilitera le développement touristique d'autres localités en pratiquant une politique de déconcentration touristique concentrée. Des critères spéciaux interviendront pour la création de nouveaux lieux touristiques;
- la publicité s'adressera à toutes les catégories de clientèle et s'attachera à favoriser la meilleure occupation possible des équipements disponibles;
- la coordination entre tourisme et agriculture sera particulièrement soignée;
- les agents de tourisme veilleront à pratiquer des prix raisonnables;
- une nouvelle loi sera mise en place;
- des mesures appropriées devront permettre de réduire le déséquilibre entre la para-hôtellerie et l'hôtellerie;
- les notions de qualité et de sécurité devront inspirer l'ensemble du développement touristique;
- l'accent sera mis sur la formation et le perfectionnement professionnels.

Parfaitement...

... Informés sont les propriétaires du nouveau «Classeur SSH».

A retirer pour fr. 12.- auprès du Service du matériel de la Société suisse des hôteliers, Monblancstrasse 31, 3001 Berne, téléphone (031) 25 72 22.

En direct du Tessin



Le marché de la neige

La neige, qui a blanchi dès le début d'octobre les sommets du Verbano et déclenché le branle-bas hivernal dans les hautes vallées tessinaises, aura également servi de cadre à la publication de l'enquête que l'Office des recherches économiques a réalisée sur le marché de la neige au Tessin, particulièrement dans les sept principales stations d'hiver: Pescium-Airolo, Cardada, Nara, Tamaro, Campo-Blenio, Carl et Bosco-Gurin.

Il ressort, de cette étude un peu pessimiste, que les stations tessinaises exercent un attrait certain, bien qu'elles ne soient pas concurrentielles avec les stations grisonnes ou valaisannes. Leurs pistes n'atteignent pas les longueurs de celles que l'on trouve dans les grands centres de ski, mais leur équipement répond néanmoins aux exigences d'une catégorie de skieurs qui ne recherchent pas la performance, ce qui n'empêche pas les stations tessinaises d'organiser chaque hiver de nombreux concours d'intérêt national et cantonal.

D'un accès facile (surtout Cardada et Tamaro), les stations tessinaises peuvent devenir des pôles d'attraction pour les skieurs d'un jour ou d'un week-end, en provenance de tout le canton, mais aussi de Lombardie voisine. Plus de 40 000 Tessinois font du ski et leurs stations s'avèrent de première importance pour les jeunes sportifs qui, dès l'âge de 5 ans, peuvent pratiquer le ski sous la surveillance de «jardiniers des neiges» et de professeurs de l'Ecole suisse.

L'infrastructure hôtelière des stations d'hiver tessinaises est malheureusement insuffisante, mais des efforts sont entrepris pour améliorer cette situation. Notons cependant que Pescium est à quelques minutes d'Airolo et que Cardada, avec 4 hôtels-restaurants-cabanes et 40 résidences, ne se trouve qu'à dix minutes de téléphérique d'Orselina.

Le Touring Club d'Italie publie une monographie sur la Suisse

C'est en présence de nombreuses personnalités du tourisme italien et tessinois, ainsi que des autorités tessinaises, que le Touring Club d'Italie (TCI) vient de présenter, à Lugano, une monographie sur la Suisse. Il s'agit d'un splendide volume de 224 pages, préfacé par M. Nello Celio, dans lequel l'écrivain italien Riccardo Bacchelli s'est attaché à tracer une image de la Suisse, de son passé, de son histoire et de ses réalités économiques qui constituent un témoignage d'estime et d'amitié envers notre pays. En fait, toute la monographie est une présentation de la Suisse à travers des illustrations d'une très haute qualité.

Il faut toutefois relever qu'il n'y a pas de photos relatives aux gigantesques travaux d'art, aux chefs-d'œuvre de notre génie civil, ponts, viaducs et autres barrages. Peut-être est-ce par excès de modestie? Mais, en vérité, qui les a construits? Y. Go.

CORDIER
350 hectares de vignes de grande cru
PRESTIGE ET TRADITION
Avec exclusif pour la Suisse
PLANTEURS REUNIS SA
1002 Lausanne - Tél. 021 20 69 31
St. Julien-Médoc
CHATEAU GRUAUD-LAROSE
CHATEAU TALBOT
St. Estèphe-Médoc
CHATEAU MEYNEY
Sauternes
CHATEAU LAFARRE-PYRAGUEY
St. Emilion
CHATEAU CLOS DES JACOBINS

Du 22 au 26 août 1975

A Montreux, le Congrès des organisateurs de congrès

Ainsi que nous l'avions déjà brièvement signalé, Montreux sera la première ville européenne à organiser le congrès de l'«American Society of Association Executives» qui regroupera tous les organisateurs de congrès d'Amérique du Nord, soit 4400 membres qui représentent quelque 22 millions de congressistes américains potentiels. Accueillir la convention de l'ASAE est une aubaine pour Montreux, mais c'est surtout un succès arraché au couteau ou presque par les spécialistes de l'Office du tourisme et qui vaudra à la station lémanique la présence pendant près d'une semaine de 1200 à 1500 congressistes.

A signaler que, faute d'un équipement hôtelier suffisant, c'est à Paris plutôt qu'à Montreux qu'incombait la tâche d'organiser la vaste exposition qui se déroule simultanément à ce congrès et qui regroupe tout ce que le Nouveau-Monde compte de chaînes hôtelières, d'offices du tourisme, de compagnies d'aviation, d'agences de voyages, etc.



Wenn Ihre Leute zusammenarbeiten wollen (oder sollen):

Direktsprechanlagen von Autophon!

Wohl die häufigste Entschuldigung für Unterlassungssünden. Sie waren gerade am Telefon... Die zweite Gesprächsebene (= Direktsprechanlage) hält das Telefon frei für seine Hauptaufgabe: die Verbindung nach aussen. Dank der Sprechanlage erreichen die Mitarbeiter einander durch einfachen Tastendruck, schnell und sicher, trotz Mauern und Distanzen. Der Angerufene braucht die Arbeit nicht zu unterbrechen, muss nichts betätigen – nur sprechen. Bessere Kommunikation = bessere Zusammenarbeit!

Autophon führt Gegen- und Wechselsprechanlagen für 2 bis 8000 Teilnehmer. Elegant und repräsentativ, oder auch explosionsgeschützt und spritzwasserdicht. Alles ausbau- und kombinierbar, in neuester Technik.

Auch bei uns will man zusammenarbeiten. Senden Sie uns Unterlagen.

Autophon AG, Vertriebsleitung Schweiz, Stauffacherstr. 145, 3000 Bern 22.

Autophon AG, Vertriebsleitung Schweiz, Stauffacherstr. 145, 3000 Bern 22.

Name _____ Firma _____ Adresse _____ PLZ/Ort _____

Ueber **Sprechanlagen spricht man mit Autophon.**

AUTOPHON AG Zürich 01–36 73 30/St. Gallen 071/26 85 11/Basel 061–22 55 33
Bern 031–42 86 66/Luzern 041–44 04 04
TELEPHONE SA Lausanne 021–26 93 93/Sion 027–2 57 57
Genève 022–42 43 50

AUTOPHON Generalunternehmer für Kommunikationsanlagen

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

Ein Dorfplatz, auf dem Markt betrieben wird

Vielleicht ärgern sich einige Leser darüber, schon wieder einen Artikel über ein Zürcher Grosshotel und erst noch über das Nova Park in der Hotel-Revue zu finden. Da René Hatt, der Kreator des Nova Parks, mit seiner Absicht einen neuen Hotelpozyt zu schaffen, sich exponiert, zum Teil auch provoziert hat, darf die Realität gewordene These vom integrierten Hotel jedoch nicht einfach als Tatsache hingenommen werden. Sie muss diskutiert, widerlegt, geschliffen, verworfen oder angewandt werden. Mit einem Rechenschaftsbericht über die ersten beiden Betriebsjahre bezeugte R. Hatt seine Gesprächsbereitschaft.



Das Leben erleben. Zum Beispiel in gelöster Atmosphäre sich die Regeln eines neuen Spiels erklären lassen, mit Unbekannten Freunde werden, fort von Zuhause sich zuhause fühlen.

Ein Hotel mit neuen Dimensionen

Das Hotel Nova Park ist kein Hotel und kein Business-Center, keine Unterhaltungsstätte und keine verrückte Idee. Es ist vielleicht am besten als die Summe vieler Einfälle, als Gestalt gewordene Kreativität zu bezeichnen. Ein Hotel mit dem Nova Park verglichen, heisst ungefähr eine Erbsen mit einer Bohne zu vergleichen, denn Beherbergung und Verpflegung bilden nur einen von vier Bereichen. Freizeitzentrum, Geschäfts-, Konferenz- und Kurszentrum sowie die Infrastruktur mit Parkhaus, Ladengeschäften, Bankfiliale, usw. bilden die andern drei.

Die oberste Zielsetzung, eine Stätte der Begegnung zu sein, dem Menschen zu helfen, ihn anzuregen nicht einfach so dahin-zuleben, sondern das Leben zu erleben, scheint sich schon fast nicht mehr mit der Geschäftspolitik einer gewinnstrebenden Unternehmung vereinbaren zu lassen. Die Frage, was ist Lebensqualität, wird in jüngerer Zeit oft gestellt. Für die Hotellerie könnte das Nova Park eine Antwort sein.

Hardware für die Schulung

Zum zweiten Geburtstag erhielt das Nova Park seine dritte- und zweitletzte Einrichtung, das Konok Konferenz- und Schulungszentrum und das Zentrum für Psychologie. Der Night Club wird im Frühjahr die Realisation eines erstaunlichen Konzeptes beschliessen.

Unter dem Konok sind der technische und der administrative Teil eines Konferenz- und Schulungszentrums zu verstehen, die Firmen, Verbände oder auch Lehrinstitute für ihre eigenen Kurse und Seminare mieten können. Zur Auswahl stehen 42 Räume für bis zu 200 Personen. Sämtliche Räume sind an die haus-eigene Audiovisiozentrale angeschlossen und mit dem Hotel-Fernsehsystem verbunden. Alle technischen Hilfsmittel können nach Wunsch des Benützers des Konferenz- und Schulungszentrums eingesetzt werden. Für die Organisation und Administration steht ein Kollektivsekretariat zur Verfügung.

Verschiedene Lehrinstitute sind mit dem Konok bereits Partnerschaft eingegangen.

Seelenhygiene

Das Zentrum für Psychologie ist im Schulungs- und Ausbildungsbereich eine Ergänzung des Konok, denn die wirtschaftspsychologische Abteilung wird nicht nur selbst Seminare durchführen, sondern überall dort mitwirken, wo Lösungen für wirtschafts- und personalpsychologische Probleme gesucht werden. Die allgemeine Abteilung nimmt sich nicht «verrückter» gewordener Personen an. Sie dient ebenfalls der Devisen vom Leben erleben, indem sie psychologische Grundkenntnisse vermittelt und den Weg zum psychischen Wohlbefinden zeigen will, der ja letzten Endes der Weg zum Erleben wollen und können ist.

Es interessiert wohl wesentlich weniger, was R. Hatt nicht noch alles Mögliche und Unmögliche der «Begegnungstätt» angliedert, in welche er das Hotel integriert wissen will, vielmehr möchte man nun wissen, welchen Erfolg seine neuen, teilweise nicht hotelieretischen Ideen haben. Die Zahlen scheinen die Richtigkeit seiner These zu belegen.

Mit prall gefüllten Segeln

1973, dem ersten vollen Betriebsjahr - einem harten Jahr für Zürich - konnte die erst für das dritte Betriebsjahr budgetierte Zimmerbelegung von 75 % erreicht werden. Der Umsatz des Hotelbetriebes von 18 Millionen Franken steht in gesunder Relation von 40 % zu den Anlagekosten von 43 Millionen. In den ersten neun Monaten dieses Jahres konnte der Umsatz des Hotelbetriebes um 21 % gesteigert und der Anteil an den Logiernächten Zürichs von 6 auf 6,6 % gesteigert werden. Trotz der allgemein stark gestiegenen Personalkosten sank der Personalaufwand von 36,8 % im Jahre 1973 wegen der gestiegenen Umsätze auf 34,8 % im ersten Halbjahr 1974.

Die Kundschaft besteht zur Hauptsache aus Geschäftsleuten, 25 % entfallen auf Schweizer. Der Anteil des internationalen Freizeit-Tourismus beträgt nur 20 % des Gesamtumsatzes von 28 Millionen Franken. Die Appartements konnten ohne grosse Publizität ebenfalls erfolgreich gut belegt werden.

Es läuft und läuft und ...

Mit 300 bis 400 Besuchern täglich hat das Freizeitzentrum mit den verschiedenen Klubs eine von ähnlichen Einrichtungen nur erräumte Frequenz erreicht. Im ersten Jahr haben sich 1600 Weibchen und 1700 Männlein in den Fitness-Club aufnehmen lassen. Auch hier hat sich die «Erleben-Formel» als richtig erwiesen, trotz oder eben wegen des Dschungel Kites.

Vom Ess-Theater wurde schon kurz nach der Eröffnung jenseits der Landesgrenzen gesprochen. 30 000 Besucher stimmten in zwei Jahren für Erleben. Mit dem zurzeit dort gastierenden Cabaret russe aus Paris ist den Erlebnis- und Abwechslungserfahrungen eine neue Attraktion geboten.

Der Kinderklub zählt 80 eingeschriebene Kinder und betreut monatlich 5 bis 600 Kinder von Hotel- und Restaurantgästen, Klubmitgliedern und dem eigenen Personal.

Das Baurvorhaben ist zu 98 % ausgeführt, das Budget von 117 Millionen Franken wird eingehalten.

Die Menschen liessen sich bitten

Nicht hundertprozentigen Erfolg konnte R. Hatt aus dem Bereich Nova Art und dem Audiovisioclub melden. Während die Kunstausstellungen genügend Interesse fanden, musste auf die Durchführung klassischer Konzerte mangels Beteiligung vorläufig verzichtet werden.

Der Audiovisioclub, ursprünglich auf Bildung und Information ausgerichtet, gedruckte die Mitglieder fast durch die Auswahl an Fernsehprogrammen und Filmen. Er vermochte in seiner ersten Form das Bedürfnis nach Kontaktnahme, Diskussion und Gespräch nicht zu befriedigen und wurde deshalb in den Klub der Klubs umgewandelt. Er umfasst nun Bildungsprogramm, Unterhaltungsfilm, TV-Arena, Spielklub, News-Corner, Klub-Bar und wie bisher das Individual-AV-Programm mit über 1000 Filmen. Dieses neue Konzept ist nun ebenfalls erfolgreich.

Erleben und dann schlafen und essen

Eine fast ununterbrochene Kette von speziellen Veranstaltungen, Zusammenkün-

ten, Openend-Diskussionen für Hausfrauen, Alleinstehende, Sportler, Pensionierte usw. machen das Nova Park zu dem, was es nach R. Hatt sein soll, ein Dorfplatz für die Kontaktsamen, gestressten, suchenden Menschen des 20. Jahrhunderts. Und, bei aller Menschlichkeit bleibt der Delegierte der Immoconsulta ein wirtschaftlich denkender Unternehmer. Über den Dorfplatz erreicht er die gute Belegung des Hotels und die Umsätze der Restaurants. Jedes zufriedene Mitglied eines Klubs macht die so wirkungsvolle Mund-zu-Mund-Propaganda.

Die Nova-Park-Idee hat gezündet. Sie nimmt nun auch in andern Städten. Bei 18 seriös geplanten Projekten haben die Zürcher mitgewirkt. Wenn auch nicht alle davon zur Ausführung gelangen, kann man doch annehmen, in absehbarer Zeit werde das Wort Nova Park einen andern Begriffsinhalt haben, als nur denjenigen

eines leicht verrückten Hotels an der Baderstrasse in Zürich.

Drum prüfe, wer ...

Es wird sicher auch im Nova Park nicht alles Gold sein, was glänzt. Vielleicht stimmt es auch, dass zu Lasten des Werbebudgets Logiernächte gekauft wurden. Möglicherweise lässt es sich auch leicht beweisen, das Leben erleben kostete eine ganz schöne Stange Geld. Und ganz sicher hatte die Immoconsulta (Nova Park AG) eine weitaus günstigere finanzielle Ausgangslage, als für eine Hotelunternehmung allgemein üblich. Trotzdem wäre es falsch, sich nicht mit dem Konzept Nova Park auseinanderzusetzen. Hier wurde das Zeichen der Zeit richtig verstanden, das belegen die Zahlen. Es ist weder möglich noch notwendig, das ganze Nova-Paket übernehmen zu wollen. Die Devise «Das Leben erleben» kann von jedem Hotel adaptiert werden. MK

Bern: Guter Durchschnitt

Etwas spät, so gerade in der Mitte zwischen Vergangenheit und Zukünftigem, hat vergangene Woche der Verkehrsverein Bern seine Generalversammlung durchgeführt. Schön in der Mitte liegen auch die Resultate, die er vorzulegen hatte.

Wie es sich für Bern gehört, hat der Verkehrsverein der Bundesstadt als wohl einer der letzten im Lande seinen Jahresbericht vorgelegt und die Generalversammlung durchgeführt. Mit zahlreicher Teilnahme bezeugten die Mitglieder ihr Interesse für touristische Belange auch dann, wenn die Tabellenspitze nicht gehalten werden kann.

Christoffel gegen SBB

Als wichtigstes Ereignis ist der Umzug von der Christoffelgasse in die neuen Büro- und Schallerräume im Hauptbahnhof in das Geschäftsjahr 1973 eingegangen. Es wurde von keinen Begebenheiten im Fremdenverkehr überschattet oder über-schattet. Weder waren irgendwo erschreckende Einbrüche noch zu Euphorie erregende Zunahmen zu verzeichnen. Auf man möchte fast sagen gutbürgerliche Art, hat sich der Fremdenverkehr in der Bundesstadt einen weiten Jahrgang zugelegt.

Mal Minus, mal Plus

Mit einem Logiernächterrückgang von 4,3 % ist Bern zwar unter den schweizerischen Durchschnitt von 1,3 % getaucht, doch steht es mit seiner 62prozentigen Bettenbelegung immer noch an der Spitze der Schweizer Städte. Trotz einer Zunahme von 7,3 % sind die Privatzimmer unter 1 % Anteil an den Gesamtlögnächten geblieben, wogegen die Jugendherberge 6 % beansprucht und 5,8 % Zunahme ausweist. Auf dem Campingplatz war der Rückgang mit 9,4 % weit stärker, als bei den Hotels mit 4,2 %. Die wichtigsten Herkunftsländer Deutschland, die USA, Italien und Frankreich «glänzen» mit Minus zwischen 3,1 und 12,1 %. Mit 29 % steht Belgien an der ersten Stelle der Wachsenden, gefolgt von Dänemark mit 27,4 % und Portugal mit 22,8 %.

Der liebe August

Aktueller waren die für die ersten 9 Mo-

nate des laufenden Jahres vorliegenden Zahlen. Der bis und mit Juli rückläufige Trend wurde vom August mit einer 2,1prozentigen Zunahme gestoppt und der Schützenweltmeisterschaftsmonat September verbesserte mit seinen + 9,1 % das Gesamtergebnis der ersten 9 Monate auf - 3,8 %. Als einzigem, jedoch bedeutenden Herkunftsland, steht bei der Bundesrepublik kein Minuszeichen mehr. Als einmalig, aber hoffentlich Nachwirkungen zeigend, ist die 57,9prozentige Zunahme der Kanadier in Zusammenhang mit der Curling Weltmeisterschaft zu werten.

Wünsche jenseits des Vereins Vermögens

So wie die Dinge stehen, hat die Generalversammlung mit der Erledigung der statutarischen Geschäfte das Mögliche getan. An jedem einzelnen Mitglied liegt es nun, als Stimmbürger und Privatinitiant dahin zu wirken, dass die im Jahresbericht aufgeführten langjährigen Postulate des Verkehrsvereins erfüllt werden. Offen sind u. a. noch die Wünsche nach einem Kongresszentrum, der Vergrößerung der Bettenkapazität, insbesondere in der mittleren Preiskategorie, bessere Verkehrsverbindungen, Belebung der Altstadt, ein neues Kunstmuseum und, als sofort realisierbar und billig, ungezwungene Freundlichkeit und Zuvorkommenheit der Berner gegenüber ihren Gästen.

Hie Ernst, hie Walter, hie Bern

Für das nächste Jahr rechnet auch Bern mit gedämpftem Trommelklang, aber beileibe schlägt es nie eine Chamade. Man wird um jede Logiernacht kämpfen und kann sich dazu guter Waffen bedienen. Eine davon ist zum Beispiel der im Anschluss an die Generalversammlung be-sichtigte, zum mit allen technischen Schikanen für Kongresse umgestaltete Leuchtersaal des Kurssals. MK

PTT museumswürdig

Eine eindrucksvoll gestaltete Halle konnte am 17. Oktober in Anwesenheit von Bundesrat W. Ritschard im Verkehrshaus der Schweiz eröffnet werden. Sie zeigt, wie die 51 000 PTT-Mitarbeiter täglich im Einsatz stehen und wie unentbehrlich diese Mitarbeiter trotz allen mechanischen und elektronischen Rationalisierungen sind.

Bisher hatten die PTT eine ihrer beiden Hallen im Verkehrshaus den Abteilungen Luftfahrt, Schifffahrt und Fremdenverkehr zur Verfügung gestellt. Luft- und Schifffahrt sind nun in einem eigenen Gebäude untergebracht, und ab Frühjahr 1975 wird auch der Fremdenverkehr dort zu besichtigen sein.

In der neuen Posthalle symbolisieren rund 150 Fotos auf 7 rotierenden Zylindern die berufliche und menschliche Vielfalt des PTT-Personals. Auf einer beweglichen Schauwand kann der Besucher den Weg verfolgen, den ein Postpaket von Campascio (Graubünden) bis La Brévine (Neuenburg) zurücklegt. Ein grossdimensioniertes Leuchtmodell mit Drucktastensystem erklärt den Aufbau unseres Postleitzahlensystems. Die Luftpost wird durch ein grosses, radförmiges Gebilde mit gegenläufig rotierenden Speichen darge-

stellt. Auf verständliche Weise wird dem Besucher die Abwicklung der Geldpost und des Postcheckdienstes vor Augen geführt. Eine besondere Abteilung ist der Briefmarken als Postwertzeichen und Sammelobjekt gewidmet.

Breiten Raum nimmt die nach verschiedenen Themen gegliederte Tonbildschau über die Reispot in Anspruch. Dieser populäre Betriebszweig besitzt das grösste Verkehrsnetz der Schweiz (7500 km Gesamtstreckenlänge) und erschliesst zahlreiche Ortschaften ohne eigenen Bahnanschluss. Ein fünfspanniger, achtplätziger Coupé-Landauer aus der Belle Epoque und die heutigen modernen Reisewagen zeigen die Entwicklung der Reispot.

In zwei Jahren werden die PTT auch ihre zweite Halle neu einrichten, wo Radio, Telefon und Fernsehen den Platz einnehmen werden. kb



Ausbau des Monte Ceneri

Als einzige Möglichkeit, die für Sommer-touristen meist chaotische Verkehrssituation auf dem Monte Ceneri zu sanieren, sieht der Verkehrsexperte, Ing. Richter, den Ausbau des Autobahnstreckstücks Rivera (Südfuss des Ceneri) bis Giubiasco (südlich Bellinzona). Eine von der Richter-Equipe im Auftrag des Tessiner Baudepartements erstellte Studie über die Verbindung zwischen Sopra- und Sottoceneri geht hervor, dass in den Monaten Juli und August pro Tag durchschnittlich 24 880 Fahrzeuge (Spitze über 37 000) den Ceneri passiert haben. Obschon der Verkehr auf dieser Strasse von 1972 auf 1973 um nur zwei Prozent zugenommen hat, ist die Situation durch den Ausbau der Zufahrtsstrassen (Autobahn von Lugano bis Südfuss Ceneri und Umfahrungsautobahn Bellinzona) äusserst prekär geworden.

Busverbindung mit Mailand

Für die nächstjährige Sommersaison soll zwischen Lugano und dem Mailänder Flughafen Linate ein regelmässiger Busverkehr eingerichtet werden. Das wurde während der letzten Sitzung des Direktionskomitees des Verkehrsvereins Lugano und Umgebung beschlossen. Mit dieser Vereinfachung der An- und Abreise für Fluggäste hofft man, mehr Gruppenreisen, wie auch Einzeltouristen nach Lugano und überhaupt ins Tessin locken zu können.

Wanderwoche im Maggialta

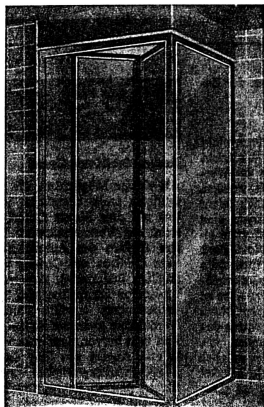
Neues hat sich auch die «Ente per il turismo per la Valle Maggia», der Verkehrsverein des Maggialta, einfallen lassen. Vor allem in der deutschen Schweiz hat er für Pauschal-Wander-Ferien vom 7. bis 12. Oktober geworben und Interessenten - neben Halbpension in einem Hotel oder einer Pension des Tales - tägliche Wanderungen oder kleinere Bergtouren, Besichtigungen von Sehenswürdigkeiten sowie ein gemeinsames Nachschlafen in einem typischen Tessiner Grotto (alles mit kundigen Führern) angeboten. Wander- und Bergfreunden wurde damit Gelegenheit geboten, durch Fussmärsche im Tal bis hin zu einer Bergtour auf 2568 Meter Höhe (im Cristallinagiet) Eigenart und Schönheit des Maggialta kennenzulernen. Die Aktion, deren erste Ausgabe übrigens erfreulich erfolgreich abgeschlossen werden konnte, soll wiederholt werden.

Collegio Gastronomico Ticinese

Kürzlich fand im Restaurant «Al Giardinetto» in Biasca das alljährliche Sommerasien abschliessende Essen des Collegio Gastronomico Ticinese statt. Wie es sich für eine solche Veranstaltung gehört, wurden den Gästen nur Tessiner Spezialitäten und Tessiner Weine aufgetragen. So etwa Salame nostrano, Pilze mit Polenta, Rippen (auf Tessiner Art) mit Kartoffeln und Pfirsich in Rotwein; dazu Nostrano aus Biasca und Merlot aus Giornico. In Reden wurde bedauert, dass nicht mehr Gaststätten typischer tessinerischer Spezialitäten (die zwar lombardischen Ursprung haben, der langen Tradition wegen jedoch der Tessiner Küche zugeschrieben werden können) offerieren. Insbesondere Feinschmeckertouristen würden auf solche Angebote hin sicher gerne ihre Ferien im Südkanton verbringen.

Artecasa erfolgreich

Am Montag, dem 7. Oktober, schloss die Artecasa, die Mustermesse des Kantons Tessin in Lugano, mit positiver Bilanz ihre Pforten. Die Schau sei - trotz delikater Wirtschaftslage und trotz etwas weniger Zuschauern als im vergangenen Jahr (1973 über 100 000 Besucher) - durchaus erfolgreich zu bewerten, heisst es in verschiedenen Abschlusserklärungen. Weniger Besucher gab es vor allem durch die wegen Bauarbeiten in der Stadt bedingte Einschränkung des gleichzeitig abgehaltenen traditionellen Winterfestes. Der dennoch, bekundete Optimismus gründet sich hauptsächlich auf die erzielten Verkaufserfolge und auf deutliche Anstiegssaussichten im lokalen und regionalen Handel. W. Z.

**BLENDA**

Bade- und Duschanlagen

**Duschen
Duschen mit Münzzähler
Duschen mit Toilette im
Baukastensystem
Dusche mit Toilette,
Lavabo oder Bad**

Zuverlässige Geräte mit langer Lebensdauer.

Sehr günstige Preise und Zahlungs-konditionen.

Schnelle und problemlose Montage durch eigene Monteure.

Überall aufstellbar ohne bauliche Veränderungen.

Profitieren Sie jetzt von unserem Angebot, dann sind Sie den anderen eine Nasenlänge voraus, und Ihre Gäste werden Ihnen dankbar sein.

Einige Duschen von Ausstellungen am Lager, ungebraucht, ohne Fehler, mit 10 % Rabatt.

15 Jahre Erfahrung,

15 Jahre Qualität.

Th. Bühmann-Felder, Seefeldstrasse 17

6008 Luzern-Seeburg

Telefon (041) 31 41 56 (nur vormittags)

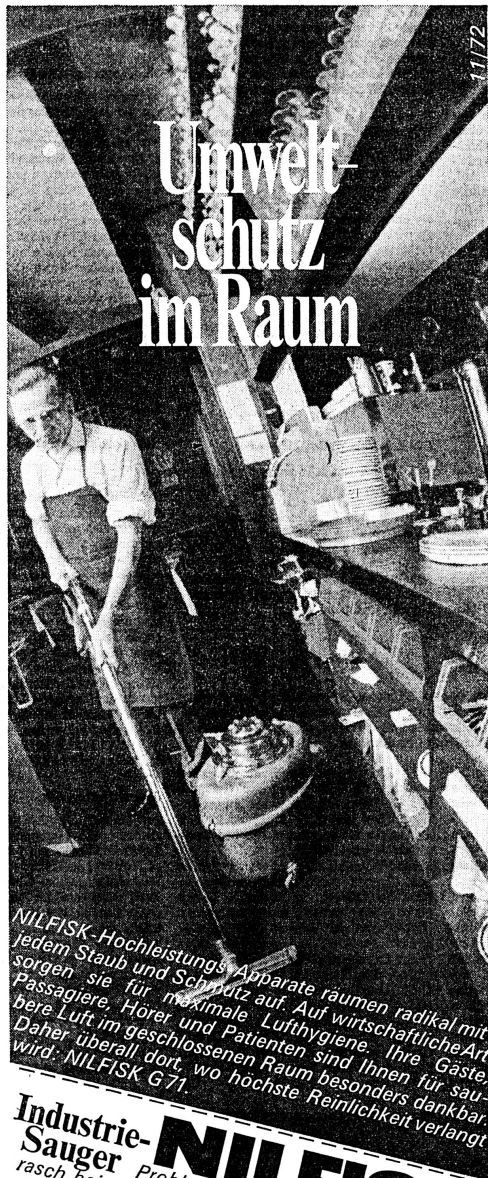
GUTSCHEIN

für unverbindliche und kostenlose Katalogvorlage mit Preislisten.

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____



Umwelt-schutz im Raum

NILFISK-Hochleistungs-Apparate räumen radikal mit jedem Staub und Schmutz auf. Auf wirtschaftliche Art sorgen sie für maximale Lufthygiene. Ihre Gäste, Passagiere, Hörer und Patienten sind Ihnen für saubere Luft im geschlossenen Raum besonders dankbar. Daher überall dort, wo höchste Reinlichkeit verlangt wird: NILFISK G 71.

Industrie-Sauger NILFISK

Problemlos, robust, leise, handlich und rasch bei grösster Staubkapazität. □ Senden Sie uns Ihr Prospektmaterial für Grosssauger zum Trocken- und Nasssaugen und für Grossblocher.

NILFISK AG, 8027 Zürich, Lessingstr. 5, Tel. 1362 666

Adresse: _____

Coupon

Speziell für die Gastronomie: Miele Waschanlagen

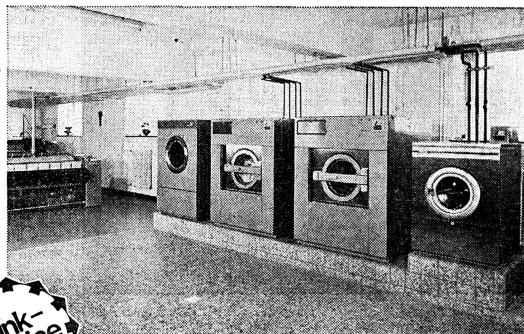
Ob 200-Betten-Hotel oder Privat-Pension mit 10 Betten — Miele löst das Wäsche-Problem individuell und perfekt. Denn Miele hat das grösste Wäschereimaschinen-Programm in Europa. Es reicht vom Waschvollautomaten mit 4,5 kg Füllgewicht bis zum 66-kg-Wasch-/Schleudern-Automaten. Es enthält Hochleistungs-Schleudern, Trocken-Automaten und Bügelmaschinen.

Miele Waschanlagen passen sich nicht nur in der Leistung an, sondern auch in den Beheizungsmöglichkeiten. Sie arbeiten mit Elektroheizung, mit Gas- oder Dampfheizung — ganz, wie es jeweils am wirtschaft-

lichsten ist. Und daß Miele Maschinen einfach zu bedienen, robust und zuverlässig sind, kommt nicht von ungefähr: kein Waschmaschinen-Hersteller in Europa hat so lange Erfahrung wie Miele.

Miele bietet Ihnen mehr als — Maschinen

Miele liefert auf Wunsch die komplette Problemlösung: Wirtschaftlichkeitsrechnung, ausführliche Planungshilfen, Inbetriebnahme und einen in Europa einmaligen Kundendienst, damit Sie immer mit Miele zufrieden sind.



Miele

Postfach 228, Limmatstr. 4, 8958 Spreitenbach 2, Tel. 056/70 1130
34, Chemin de Mornex, 1000 Lausanne, Tel. 021/23 70 44

Dank unserem Service!



hildebrand

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

● Eigene Betriebe in Aadorf, Agno, Wien, Innsbruck, Graz und Klagenfurt ● Vertretungen in ganz Europa ● Eigene Planungsbüros in Aadorf und Wien ● Fabrikation von Geschir- und Gläserwaschautomaten jeder Grösse ● Erzeugnisse für das Gastgewerbe und Grossverpflegungsbetriebe (Verpflegungs- und Fördertechnik) ● Fabrikation von Waschmitteln ● Aluminiumeloxierwerk (Dienstleistungs-

betriebe) ● Eigener Computer ● ca. 6000 Lagerartikel — Erfassung durch EDV ● Grösste Service-Organisation in der Schweiz für gewerbliche Geschirrwashmaschinen ● 23 Servicewagen voll ausgerüstet mit Funk, Werkzeug und Ersatzteilen ● Täglicher Kundendienst mit Vollprofi-Monteuren ● In 10 Jahren 240% Umsatzzuwachs dank Schweizer Qualität und Kundendienst.

Au Mont-Pèlerin, un hôtel-centre de loisirs unique en Suisse

Le Mirador Country Club

Il était une fois un hôtel du nom de Mon-Repos. A l'âge de la retraite, par la baguette magique d'un oncle d'Amérique, on le métamorphosa en Mirador, en lui administrant une cure de jouvence dont il se releva grandi, paré des plus beaux atours cousus de fils d'or, élégant et séduisant. Hélas, tous les hôtels suisses n'ont pas une aussi jolie histoire: celle qui est survenue à cet établissement du Mont-Pèlerin n'est pourtant pas un conte de fée. Lisez plutôt...

Grâce à un riche industriel américain, littéralement tombé amoureux de cette région du Léman, l'hôtel Mon-Repos, sis au Mt-Pèlerin face à l'un des plus grands panoramas du monde, a été entièrement rénové, modernisé et complété par une gamme impressionnante de nouveaux équipements.

Une luxueuse partie de campagne

Dénommé d'une façon très originale et non moins évocatrice, le Mirador s'est aisément plié aux désirs et aux vues idéalistes de son nouveau propriétaire, tout en restant fidèle au prédécesseur de celui-ci, M. V. Ceranini, devenu aujourd'hui le directeur général de l'établissement. C'est dire que le benjamin de l'hôtellerie de luxe suisse bénéficie à la fois d'un financier solide et d'un hôtelier de première force ce qui, du coup, supprime moult problèmes.

N'était-on d'ailleurs pas fort bien placé, de ce Mirador qui culmine à 800 m d'altitude, pour contempler ce que charriaient les flots du Léman, déversant chaque jour sur les rives de Vevey, de Montreux, de Lausanne, de Genève et d'Évian leurs lots d'industries, de congressistes, d'hommes d'affaires et autres chers touristes? Le marketing étant ce qu'il est, il n'a pas été difficile d'arriver à la conclusion qu'on pouvait, moyennant quelques millions, répondre à un besoin et satisfaire une clientèle. Le résultat est là, un bijou dans un écrin de verdure - et cette image est utilisée à dessein - pour le plaisir des yeux et le rêve des hôteliers: un hôtel raffiné, accompagné d'un équipement de sports et d'animation, doté d'un petit centre de congrès et flanqué d'une appellation anglaise qui tend à montrer déjà son caractère sélect et exclusif. Un palace est né.

Un manoir confortable et cosy

Véritable hôtel-château, ni trop petit ni trop grand, le Mirador dispose de 54 chambres, insonorisées bien sûr, d'une capacité totale de 85 lits, qui se répartissent sur 3 étages seulement. Conçue dans un esprit néo-classique et un goût parfaitement sûr, avec un faste qui, pour une fois, est au service du confort, chaque chambre offre une salle de bains particulière, un poste de radiodiffusion, un équipement téléphonique ultra-moderne et un balcon sur le Léman et les Alpes. La Suite Impériale, ainsi nommée parce qu'elle accueillait L. M. l'Empereur et l'Impératrice du Japon lors de leur voyage en Europe, dispose, quant à elle, de deux salles de bains en marbre, d'un salon convertible aux murs couverts de glaces, ainsi que d'une chambre à coucher de grand style et d'un luxe exceptionnel.

C'est d'ailleurs ce dernier adjectif que nous utiliserons, à bon escient, pour définir l'intérieur de ce manoir, à la fois chaud et cosy, dont il n'est pas difficile de se représenter l'attrait auprès des victimes du stress quotidien. Louis XV, Philippe d'Orléans, Louis XVI et Louis-Philippe n'auraient pas dédaigné non plus faire quelque halte gastronomique chez les seigneurs de ces lieux qui s'en sont inspirés pour meubler le grill room, le restaurant «Le Fontainebleau» et les salons. Il n'y a guère que «La Ferme», un carnetot d'une rusticité toute vaudoise, qui échappe à ces styles: une preuve que l'on peut être riche et aimer la simplicité d'une table campagnarde et l'atmosphère incomparable d'un estaminet de chez nous. On s'est d'ailleurs fait un point d'honneur, au Mirador, d'offrir de la cuisine régionale et de la servir, certains jours, aux sons d'une musique folklorique.

L'animation au centre d'une hôtellerie «new look»

«Le Mirador n'est pas simplement un hôtel de luxe comme tant d'autres», déclare son directeur, M. Ceranini: «il représente une conception tout à fait nouvelle dans l'hôtellerie, en mettant l'accent sur une large gamme d'activités, parfaitement incorporées à l'hôtel lui-même, allant des sports les plus divers aux séminaires éducatifs, sans pour autant négliger le confort, l'élégance et le service qui restent dans la grande tradition de l'hôtellerie suisse».

L'originalité du «nouvel» hôtel réside moins dans son luxe que dans le fait qu'il sied à tout palace digne de ce nom - que dans son étonnant équipement de sport et d'animation. Le Centre sportif, d'abord, est relié à l'hôtel par un passage couvert qui peut aisément se muer en galerie d'art ou d'exposition. Il englobe une vaste piscine intérieure, surplombée d'un dôme panoramique transparent, prolongée par un bassin extérieur, séparé par une paroi de verre qui peut être levée ou abaissée électriquement. A ciel ouvert ou, au contraire, climatisée, en fonction des caprices

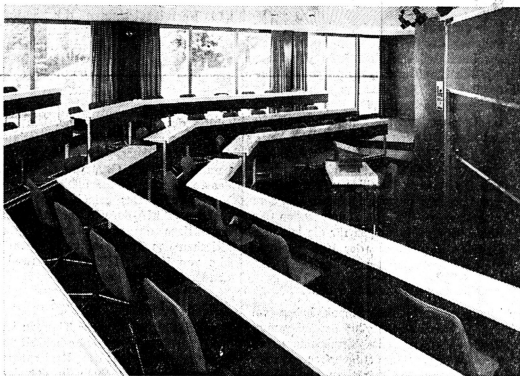
du temps, la piscine du Mirador est une belle réussite esthétique. Elle est complétée par un petit bassin avec des jets pressurisés pour le massage thérapeutique sous l'eau (whirlpool), de deux centres de santé (pour hommes et femmes), dotés de nombreux appareils «fit» très perfectionnés dans la «torture» moderne, de saunas et de salles de massage. A l'extérieur, deux courts de tennis et un club-house sont à la disposition des hôtes, par ailleurs bien placés pour pratiquer de nombreux autres sports: promenades pédestres, équitation, voile, ski, etc.

Une salle de jeu unique en Suisse

Les responsables du Mirador, conscients de l'importance grandissante des loisirs à l'hôtel, ont mis en place un équipement d'animation qui pourrait bien préfigurer l'hôtel de demain.

Il comporte une gamme d'installations fixes qui n'a rien à envier aux centres de loisirs que nous connaissons et qui n'a certainement pas son équivalent dans l'hôtellerie suisse. On y trouve, en effet, les jeux suivants: ping-pong, billard, bowling, tir, tous conçus à un haut niveau technique, en particulier à l'aide de l'électronique. Mais le «club» de cet équipement est sans aucun doute le «Golfomat», soit un golf de chambre, régi par un ordinateur on ne peut plus sophistiqué, qui permet, à l'abri et en toute quiétude, de faire un parcours de 18 trous sans se mouvoir et donc sans se fatiguer...

Pour occuper les temps de loisir de sa clientèle, le Mirador n'a pas lésiné sur les moyens et réalisé là un équipement hors de classe, fidèle à la politique de la Maison: pour une formule nouvelle, une offre différente. Pour le reste, Dior et Davidoff y tiennent boutiques aux côtés d'un maître coiffeur.

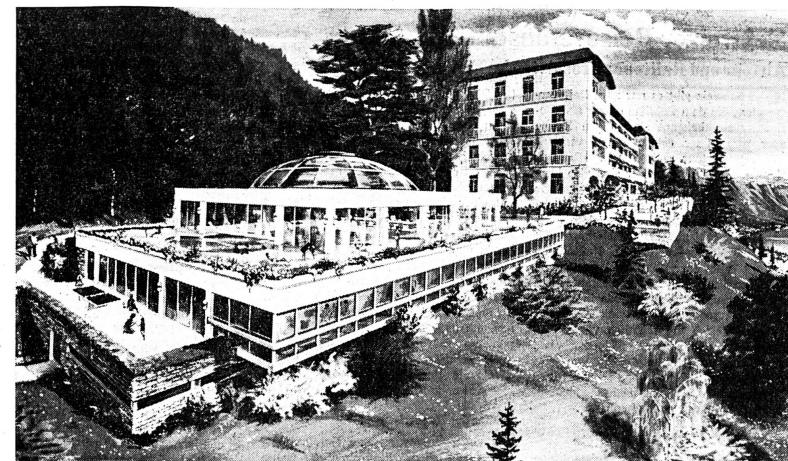


Vue partielle du «Training Center», l'équipement de cours, conférences et congrès de l'hôtel.

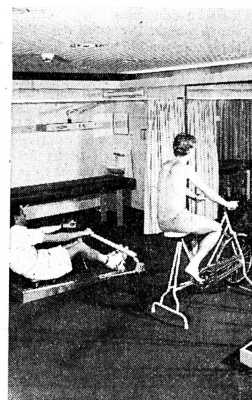
Le «Training Center» ou l'école des affaires

Il est difficile de rester francophone en franchissant le seuil de la partie de l'hôtel réservée à l'étude, à la formation et à la réflexion. D'aucuns se sont d'ailleurs demandé pourquoi la «Harvard Business School» avait décidé d'établir ses quartiers d'hiver européens au Mirador. La réponse est facile: dans un merveilleux cadre naturel et tranquille, très propice à l'étude et à la réflexion, un hôtel de luxe de moyenne importance dispose, en plus de toutes les installations d'un établissement classique, d'un équipement technique extrêmement moderne.

Conçu dans le plus pur style du «management» américain pour les séminaires, les conférences, les petits congrès et tout particulièrement pour les cours de formation, le centre d'enseignement du Mirador comprend notamment une salle en amphithéâtre de 50 places, dotée de l'air conditionné et d'une multitude de «gadgets» d'une étonnante technicité: projecteurs de films 8 et 16 mm et de diapositives, rétroprojecteur, TV en circuit fermé avec système de caméra pour enregistrement sur vidéo-cassettes, micros incorporés, etc. Un tableau de bord complet permet d'enclencher automatiquement la mise en marche de ces différents appareils et de régler l'intensité de la lumière. Un secrétaire et une cafétéria complètent l'ensemble. De plus - et c'est un énorme atout - il est possible d'installer six terminaux, ce qui permet par exemple aux élèves des cours de formation de poser des questions à un ordinateur-professeur sis quelque part outre-Atlantique, en un véritable dialogue informatique. Un enseignement d'un raffi-



Un des grands attraits du Mirador: l'exceptionnel Health-Center.



té les stratégies d'«Harvard Business School» à jeter leur dévolu sur le Mont-Pèlerin pour y installer la résidence européenne d'hiver de la célèbre école américaine des «managers». Il est évident que le «Training Center» du Mirador est aussi loué à d'autres sociétés; il s'agit avant tout de sociétés américaines ou multinationales qui y enseignent leurs techniques de marketing, de vente, etc.

Mais Harvard occupe l'intégralité des chambres de l'hôtel et le centre de formation (à l'exclusion des restaurants) deux fois huit semaines par an, plus précisément en automne et en hiver. Là, des professeurs américains viennent dispenser un enseignement réservé aux élèves non-américains, en l'occurrence des directeurs d'entreprise postulant pour des postes de directeurs généraux, qui suivent le «Senior Management Program». L'écologie, d'un coût très élevé, et les frais de pension en chambre individuelle sont naturellement acquittés par les entreprises.

Cette conversion temporaire de l'hôtel en école, fut-elle une école des affaires, présente évidemment d'incontestables avantages pour l'hôtelier. Peut-être difficilement applicables dans d'autres établissements. Cependant, elle nous paraît être en mesure d'inspirer de nombreux chefs d'entreprises hôtelières qui, moyennant certains investissements en matériel d'appoint, trouveraient ainsi une possibilité d'accueillir les multiples cours de formation qui sont donnés en Suisse. Au moment même où le recyclage est en train de prendre une remarquable évolution dans notre pays.

Hôtel-Club et Country Club

L'Hôtel Mirador possède son propre «Country Club» qui offre la qualité de membre, moyennant une cotisation mensuelle de 1000 francs à des personnes domiciliées en Suisse, ayant atteint une

position éminente dans leur profession, notamment dans le monde des affaires, de la diplomatie et de l'université, ainsi qu'à des personnes habitant hors d'Europe remplissant les mêmes conditions. Enfin, la catégorie d'outre-mer est exclusivement réservée aux administrateurs et directeurs de sociétés importantes, ainsi qu'aux personnes ayant également atteint une importante position au sein de leur entreprise.

Cette cotisation donne droit à l'utilisation de l'équipement du Mirador, y compris de la somme est d'ailleurs versée au crédit de leur compte. Le solde de la cotisation sert à l'achat d'une part dans le «Wine Fund» qui appartient à l'ensemble des membres et qui sert à acquérir de grands crus mis en réserve à l'hôtel et à la disposition des seuls membres, aux prix de revient. Les membres du «Country Club» bénéficient également d'une priorité pour les réservations à l'hôtel.

Les responsables du «Mirador Country Club» ont prospecté le monde entier dans le but de réunir l'effectif idéal du club qui devrait permettre à l'établissement «up to date» du Mont-Pèlerin d'exploiter sur l'ensemble de l'année, et dans des conditions optimales, les diverses installations qui composent son équipement. Cette initiative, à l'avant-garde des méthodes de promotion hôtelière et touristique, constitue une intéressante expérience et une «première» en Suisse.

1 offre, 3 atouts

Le Mirador est sans conteste un hôtel qui a été transformé et rénové dans un contexte très spécial. Ceux qui ont été les promoteurs de cette métamorphose particulièrement spectaculaire ne se sont pourtant pas contentés de redonner aux choses leur brillant; ils ont innové et ils ont fait preuve d'originalité, une qualité qui s'est encore fondée sur une excellente connaissance du marché et sur un réel sens des techniques modernes de commercialisation et de promotion.

Le carnetot «La Ferme», rustique et vaudois à souhait.

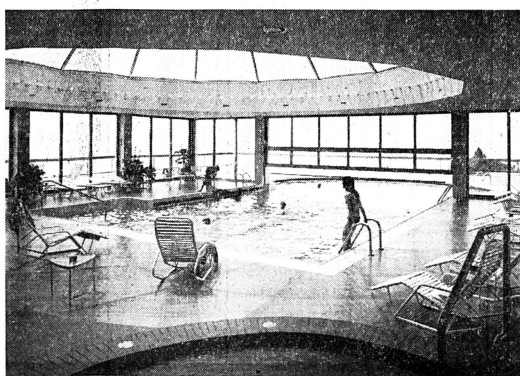
nement inhabituel pour notre mentalité d'Européen! Pour avoir vu, en particulier au Canada, des hôtels spécialisés dans ce genre de prestations, nous sommes à même d'affirmer que le «Training Center» du Mirador n'a rien à leur envier.

Harvard School à l'hôtel

On comprend mieux, à la lumière de cette brève description, les raisons qui ont inci-

La piscine couverte, qui se prolonge à l'extérieur, et qui est surmontée d'un dôme de verre teinté.

(Photos Eric Ed. Guignard)



L'offre de l'Hôtel Mirador repose, principalement, sur trois points essentiels:

- Un équipement varié et complet, très compétitif, plutôt rare dans un hôtel «traditionnel» (4 restaurants: grill, salle à manger, carnetot, snack/terrace; toutes conditions; sports et animation).
- Des installations très poussées pour les séminaires et la formation des cadres (locaux et équipements).
- Un système de «Country Club international», assurant à l'établissement une clientèle de base particulièrement intéressante.

De son Mont-Pèlerin, le Mirador voit loin, il voit venir surtout. Et préfigure aujourd'hui l'hôtel suisse de demain: des dimensions humaines et une atmosphère intime favorisant le séjour, tranchée d'une vie faite de repos, de détente, de gastronomie et de réflexion. Pour l'instant, un hôtel idéalisé, sinon rentable. Mais les millions ne comptent pas pour une œuvre d'art.

José Seydoux

Schweizer Reiseveranstalter (XIX)

Airtour und Railtour: Grossisten im Feriengeschäft

In der Schweiz gibt es nur zwei Reiseveranstalter, die dem Publikum zwar als «Ferienmarken» bekannt sind, deren Reisen aber nicht über eigene Büros verkauft werden: «airtour suisse» und «Railtour Suisse». Beide Veranstalter sind also klassische Grossisten, und sowohl airtour wie Railtour sind Aktiengesellschaften, an denen zahlreiche Schweizer Reisebüros mit beteiligt sind (bei airtour 95 Reisebüros mit über 300 Verkaufsstellen, bei Railtour 55 Firmen mit über 200 Verkaufsstellen). Und obgleich beide Organisationen im neuen Berner Bahnhofgebäude ihr Domizil haben, sogar auf der gleichen Etage, handelt es sich um rechtlich völlig voneinander unabhängige Unternehmen. Auch sind die Aktionäre nicht miteinander identisch: Kuno ist beispielsweise Mitglied bei Railtour, steht jedoch in scharfer Konkurrenz zu airtour.

Drittgrösster Flugreiseveranstalter

Umsatzmässig folgt airtour suisse hinter Kuno und Hotelplan an dritter Stelle unter den Flugreiseveranstaltern der Schweiz. 1974 wird ein Umsatz von 70 Millionen Franken erwartet, eine respektable Leistung bei gut 110 Mitarbeitern im Innendienst. Vergleicht man diese Umsatzzahl mit Angaben anderer Reiseunternehmen, so ist zu berücksichtigen, dass bei airtour erstens alle Veranstalter- (und nicht auch Vermittler-) Umsatz und zweitens ausschliesslich Flugumsatz (überwiegend Charter) ist.

Ein paar weitere Angaben mögen die Stellung von airtour suisse verdeutlichen: Als erster Reiseveranstalter wandte man sich 1973 mit je 30 TV-Spots über alle drei Schweizer Sender ans Publikum. Jährlich werden in 40- bis 50-Tageszeitschriften total an die 1000 Inserate platziert. Die Gesamtauflage der von airtour herausgegebenen Prospekte und Programme beträgt pro Jahr über 2 Millionen Exemplare.

Airtour suisse begann 1958 in Bürogemeinschaft mit dem Reisebüro Populair in Bern, das zudem noch einen Teil des Personals stellte. Anfänglich waren es nur zwölf Reiseunternehmen, welche in dieser Selbsthilfeorganisation mittelten, und bei einem Aktienkapital von 300 000 Franken wurde 1959 ein Umsatz von anderthalb Millionen Franken erzielt. Im November 1973 erhöhte man das Aktienkapital auf 1 Million Franken.

20 Seiten Kanarische Inseln

Zu den besonderen Stärken der airtour suisse zählt ganz gewiss ihr Kanarien-Programm. Von den 35 000 Charterpassagieren, welche 1973 von der Schweiz zu den Kanarischen Inseln flogen, hatten 15 000 ein airtour-Arrangement gewählt. Dieser Erfolg ist durch das überaus marktgerechte Unterkunftsangebot zu erklären – airtour hat sehr viele Bungalow- und Appartement-Betten unter Kontrakt.

20 der 55 Seiten im Winterferien-Katalog 1974/75 sind den Inseln Gran Canaria, Tenerife, Lanzarote und Fuerteventura gewidmet. Airtour-Gästen auf Gran Canaria wird Gelegenheit zur Teilnahme an einem Sport- und Fitnessprogramm sowie an einem Tanzkurs geboten, und im Januar, Februar und März sind äusserst vorteilhafte Wanderwochen vorgesehen.

Firmeneigene Segelflotte, Interesse an Hotelinvestitionen

Auf Gran Canaria sind im Hafen von Puerto Rico zwei airtour-Segelboote stationiert, die zu günstigen Bedingungen

(Fr. 50.– pro Tag, Fr. 250.– pro Woche) gemietet werden können. Die Prunkstücke der airtour-Segelflotte, zwei Halbtonnerr-Jachten vom Typ «Sirocco» mit kompletter Navigationsausrüstung, liegen in der Cala d'Or auf Mallorca vor Anker. Im vergangenen Sommer begann man dort mit einer firmeneigenen Segelschule und verzeichnete auf Anhieb einen so grossen Erfolg, dass man diese Sparte weiter ausbauen will. Gleichfalls jüngsten Datums ist die Gründung der Gesellschaft «airtour suisse Immobilien AG», deren Ziel und Zweck es ist, eigene Hotels zu bauen oder zu erwerben, um unabhängiger einkaufen und disponieren zu können. Mit der im Frühjahr 1974 erfolgten Eröffnung des Hotels «Welcome Inn» in Klotten wurde auch hier eine erste Etappe zurückgelegt.

Winter der Rundreisen

Für viele Jahre totgesagte Gesellschaftsreisen erlebt bei den Fernreisen eine wahre Renaissance. In diesem Winter werden von den Schweizer Reiseveranstaltern mehr geführte Rundreisen zu neuen Zielen als jemals zuvor angeboten. Das Angebot von airtour suisse ist zum Teil sehr bemerkenswert: Ceylon-Reisen werden durch verschiedene Rundfahrten offeriert, die sich miteinander kombinieren lassen. Die 15tägige Indienreise schliesst einen Abstecher nach Nepal mit ein. Von Bangkok aus ist ab Februar 1975 ein 4tägiger Ausflug mit Bus, Zug, Schiff, Elefant und auf Schusters Rappen zum River Kwai möglich. Die Kreuzfahrt im indonesischen Inselreich folgt einer besonders interessanten Route, und vielversprechend ist auch die 9tägige Safari in den urtümlichen Norden Kenias. Alle Rundreisen sind übrigens kartographisch gut dargestellt, und eine Klima-, Zeit- und Stromspannungsübersicht trägt ebenfalls zur besseren Information bei.

Exklusivität und Spezialitäten

Airtour suisse hat auch eine Reihe seltener Städteleutziere im Programm, z. B. Jerusalem, Kairo und im Frühjahr Marrakesch. Einen Grosserfolg erzielte airtour suisse mit Dresden: Alle 9 Sonderflüge dieses Jahres waren praktisch ausgebucht. Dieses Ziel dürfte auch 1975 wieder stark gefragt sein.

Madeira ist bei airtour suisse nun ein Charterflughafen geworden, und der neuerliche Balearen-Run – bei den Passagierzahlen dieses Sommers verzeichnete Mallorca ein Plus von 43% und Ibiza gar eine Zunahme von 56% gegenüber den Vorjahresergebnissen – dürfte bestimmen dafür gewesen sein, dass airtour im Sommer 1975 Menorca ins Programm aufnimmt.

Ferien für die jüngere Generation («für Unternehmungslustige») bietet das airtour-Programm «Holiday Beach Club», z. B. Taucherferien am Roten Meer oder Wintersportferien in der Schweiz. Und vor allem Senioren dürften vom Angebot der airtour suisse profitieren, den Winter auf Mallorca zu verbringen – 2 Monate schon für 595 Franken, inklusive Flug!

Railtour: Vielversprechender Start

So wie sich die airtour suisse auf Flugreisen spezialisiert, ist Railtour Suisse ganz auf Bahnreisen eingestellt. Mit einer Ausnahme: Das Railtour-Suisse-Badeferienangebot ist auch für Automobilisten gedacht.

Die Railtour – sie wurde erst 1972 gegrün-

det, und ausser Reisebüros sind auch die SBB und die BLS Aktionäre – hat jetzt einen sehr ansprechenden Prospekt mit günstigen Wochenendfahrten nach Deutschland, Österreich und Italien herausgebracht. Auch der Münchner Wochenendpass (Wochenendpass) figuriert wieder darin: Vom 1. November 1973 bis 10. September 1974 profitierten rund 1500 Schweizer von diesem Spezialarrangement, das den Besuch der Isar-Metropole schon für 99 Franken ermöglicht (Bahnreise ab Grenze, Unterkunft und Frühstück). Interessanterweise entlossen sich mehr als die Hälfte dieser Wochenendtouristen für Bahnfahrt 1. Klasse. Im Gegensatz zu den Städteleutziern sind die Weekends als Einzelreisen konzipiert. Wer bei einer solchen Weekend-Ausfahrt auf den Geschmack gekommen ist, greift zum sogenannten RIT-Prospekt (RIT = Rail Inclusive Tours), der dem Reisebürokunden weitere Möglichkeiten günstiger Einzelreisen per Bahn aufzeigt. Urs Meierhofer

Strukturwandel

In den letzten zehn Jahren ging der Anteil der Kleinbetriebe am Gesamtbestand von 50,9 auf 43,9 Prozent und derjenige der Kleinunternehmungen von 47,7 auf 40,6% zurück. Der Anteil der Mittelbetriebe stieg von 33,7 auf 37,6%, derjenige der Mittelunternehmungen von 31,7 auf 35,5%.

Der grösste Teil des Rückganges bei den Kleinbetrieben entfällt auf Kleinbetriebe mit 1 bis 3 Beschäftigten (-5,0%). Relativ klein war der Rückgang bei den Betrieben mit 4-9 Beschäftigten (-1,2%). Bei den Betrieben von 10 bis 49 Beschäftigten verlief die Tendenz nur noch im sekundären Sektor rückläufig (-0,4%), während im tertiären Sektor eine anteilmässige Zunahme von 1,3% verzeichnet werden kann. Die Zahlen stammen aus einer von der Schweizerischen Kartellkommission durchgeführten Untersuchung. gpd

Wochen-Digest hotel revue

Vor Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen in der Bundesrepublik

Die Deutsche Bundesregierung will zur Stützung der Wirtschaft in notleidenden Regionen zusätzliche 600 bis 1000 Millionen Mark aufwenden. Damit soll verhindert werden, dass die Arbeitslosenrate in gewissen Landesteilen noch wesentlich über den heutigen Durchschnitt von 2,2% der Erwerbstätigen hinaus ansteigt.

Neue Haushalt-Erhebungen

Das BIGA sucht Familien und Einzelpersonen, welche bereit sind, Buch über ihre Ausgaben zu führen. Damit sollen die notwendigen Grundlagen für die laufende Revision des Indexes der Konsumtenpreise beschafft werden.

Aufhebung des Verzinsungsverbots

Bundesrat und Nationalbank haben am 16. Oktober das auf Grund des Währungsbeschlusses erlassene Verzinsungsverbot für Auslandsgelder aufgehoben, in der Absicht, den Geldmarkt zu verflüssigen und den Zinsauftrieb entgegenzuwirken. Die internationalen Devisenmärkte haben sofort auf die Massnahme reagiert, so dass sich der Schweizer Franken gegenüber allen anderen Währungen – auch der D-Mark – nochmals gestiegt hat. Die Nationalbank hat Meldungen demontiert, wonach ein Stopp des Kapitalexports bevorstehe. R. S.

Gastliche Ostschweiz

Sommer-Rückblick 1974

Obwohl die vollständigen statistischen Angaben noch nicht vorliegen und die Parahotellerie, welche auch in der Ostschweiz mindestens die Hälfte aller Übernachtungen beansprucht, bis jetzt nur in einzelnen Orten erfasst wird, ist doch bereits ein allgemeiner Ueberblick über die abgelaufene Sommersaison möglich. Den verfügbaren Zahlen zufolge, dürften die Ergebnisse nur wenig hinter denjenigen des Vorjahres zurückbleiben. Da und dort und besonders in einzelnen Orten, die sich einseitig auf einzelne Länder oder einzelne Reiseorganisationen verlegt haben, sind Rückgänge zu verzeichnen. Andere Orte aber, wie beispielsweise Bad Ragaz und Appenzel, weisen sogar neue Höchstergebnisse auf. Auch der Ausflugsverkehr darf als erfreulich bezeichnet werden, wobei allerdings der Herbst die in ihn gesetzten Erwartungen bislang nicht erfüllte. (Da und dort befasst man sich sogar ernsthaft mit der Vorverlegung des Wintersaison-Beginns.)

Internationaler Bodensee-Tourismus

Der Internationale Bodenseeverkehrsverein (IBV), welchem die Verkehrsvereine und Orte rund um den Bodensee auf deutschem, österreichischem und schweizerischem Gebiet angehören, ist zurzeit in einer Umstrukturierung begriffen. Ein Grund dazu bildet der neugegründete deutsche Verband Bodensee-Oberschwanen. Zurzeit wird abgeklärt, ob eine gemeinsame Geschäftsstelle für den neuen Verband und den IBV, mit Sitz in Konstanz, eingerichtet werden könnte. Schweizerseits wurden auch Anregungen unterbreitet, den IBV als Dachorganisation der einzelnen Landesverbände zu führen. So oder so ist man in allen drei Bodenseeländern einhellig der Meinung, den IBV in seinen grenzüberschreitenden und völkerverbindenden Funktionen so lebenskräftig und aktionsfähig wie möglich zu erhalten.

Human relations am Bodensee

Auf Einladung des Verkehrsvereins St. Gallen und der OLMA haben sich am 14. Oktober in St. Gallen die Zollhelfer und Verkehrsdirektoren der deutschen, österreichischen und schweizerischen Bodenseegebietes zu ihrer traditionellen Herbstkonferenz getroffen. Zur Sprache gelangten verschiedene Zollfragen, Planung von Autobahn-Zollmännern, Bootverkehr und das viel kritisierte «Butterschiff» des Schweden Sunne. Die Förderung der zwischenstaatlichen Beziehungen und die Bemühungen zu einer weiteren Liberalisierung des Grenzverkehrs am Bodensee standen bei allen Diskussionen im Vordergrund. Der gemeinsame nachmittägliche OLMA-Besuch war insbesondere der Pflege des persönlichen Kontaktes zwischen den Funktionären auf dem Gebiet von Zoll und Tourismus rund um den Dreiländerssee gewidmet.

Thurgauer Leitbild

Ein Leitbild des Kantons Thurgau wurde in diesen Tagen der Öffentlichkeit vorgelegt. Im Auftrage des Regierungsrates wurde dieses Gutachten in den letzten drei Jahren vom Zürcher Planer Carl Fingert entwickelt. Entscheidend beteiligt an dieser wichtigen Arbeit für die Zukunft des Kantons waren ferner das Regionalplanungsamt des Kantons Thurgau in Zusammenarbeit mit dem Fachschulhaus Fremdenverkehr. In dem zukunftsweisenden Bericht wird eine Darstellung des augenblicklichen Ist-Zustandes

des des Thurgaus gegeben, verbunden mit einer Bevölkerungsprognose und schliesslich das sich daraus ableitende Leitbild.

Kulinarische Toggenburger Safari

Zehn Hotels und Gaststätten von Unterwasser und Wildhaus haben einen gemeinsamen Prospekt herausgegeben, in welchem sie Spezialitäten ihrer Küchenchefs verraten. Da ist von hausbackenen Alltagsmenüs bis zu kulinarischen Feinschmecker-Genüssen die Rede, von gepflegter Gastlichkeit und heimeliger Atmosphäre. Diese reichhaltige Speise-Revue dürfte nicht zuletzt auch die vielen Ferienhaushalte des Obertoggenburgs wie die Tagesbesucher und Passanten besonders ansprechen. wb.

Desintegration?

Die Frage der steuerlichen Absetzung von Reiseausgaben im Zusammenhang mit der Teilnahme an internationalen Kongressen und Veranstaltungen tritt mehr und mehr in den Vordergrund. So sind beispielsweise in den USA Ausgaben, die mit Kongressbesuchen zusammenhängen, bisher von der Steuer abziehbar. Doch die Neider – sicherlich im «Verbund» mit den Steuerbehörden – sind am Werk: vielfach wird der Vermutung Ausdruck verliehen, dass Ferien- und Vergnügungsausgaben wohl mit Kongress- und Veranstaltungsbesuchen verbunden werden, dass aber die Ferienwünsche den ersten Rang einnehmen. So überrascht die Einbringung einer Gesetzesnovelle im amerikanischen Parlament nicht, wonach die Abzugsfähigkeit in Zukunft beschränkt oder gar ganz aufgehoben werden soll.

Im Blick auf die künftige Entwicklung des internationalen Tourismus und des Kongress-tourismus im besondern, kommt den Ansätzen zu steuerlichen Erschwerungen erhebliche Bedeutung zu. Die technischen und wissenschaftlichen Erkenntnisse auf allen Gebieten sind in der modernen Industrie- und Wissenschaftsgesellschaft so weit vorangeschritten, dass vielfach die Orientierung anhand von Publikationen nicht mehr ausreicht. Die persönlichen Kontakte, die Teilnahme an Kongressen, wo sich die ganze «Welt» eines Fachgebietes trifft, sind daher besonders wichtig geworden. Die in die Wege geleiteten Versuche verschiedener Länder und namentlich der USA, die steuerliche Absetzbarkeit von Ausgaben für die Teilnahme an internationalen Kongressen in Frage zu stellen oder abzuschaffen, dürfen nicht kritiklos hingenommen werden. Es wäre nicht zuletzt auch eine Aufgabe internationaler wissenschaftlicher, kultureller und sportlicher Organisationen, die in ihrem eigenen Interesse gegen solche Bestrebungen Sturm laufen sollten. Tun es lediglich die Fremdenverkehrsvereinigungen, so liegt der Einwand nahe, dies geschehe lediglich im Kampf um die evollen Betten. Es steht ausser Zweifel, dass, sollten die Anstrengungen zu einer solchen Verschärfung der Steuerabsetzung in den USA durchdringen, auch andere Länder ähnliche Bestrebungen in die Wege leiten und verwirklichen würden. Damit würden die weltweiten Bestrebungen zu vermehrten internationalen Kontakten auf den verschiedensten Gebieten durchkreuzt. Zu Recht erklärt die Schweizerische Verkehrszentrale in ihrem letzten Länder-Bericht über die USA, dass, falls die erwähnte Gesetzesvorlage wirklich verabschiedet werden sollte, dies «für das gesamte Kongressgeschäft schwerwiegende Folgen haben könnte». Wird auch auf diesem Gebiete der Weg der Desintegration eingeschlagen?

-g-

SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES



PLANTEURS REUNIS sa

Lausanne (021) 20 69 31

Der neue Dekor RUSTICA 1704 auf Hotel-Hartporzellan von Eschenbach



Bestecke
Hotelporzellan
Küchenbatterien
Flambierwagen

Tafelgeräte
Hotelgläser
Kleinfaschinen
Servierwagen

Sternegg

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

BOUCHARD PERE & FILS



Maison BOUCHARD PERE & FILS
Négociants au Château 21-BEAUNE
Depuis 1231, propriétaires des domaines
de Chateau de Beaune, 80 hectares
de grands crus et de premiers crus.

BUJARD FILS S.A.
1095 Lathry / VD

JULES GUY S.A.
1630 Bulle / FR

JIERTIG VINS
2301 La Chaux de Fonds / NE

RAPIVOZ PERE & FILS S.A.
1225 Chene Bourg / GE

RITSCHARD & C° AG
3800 Interlaken / BE

A. RUTISHAUSER & C° AG
8500 Scherzegg / TG

VOSS S.A., 19, Carreterie,
8002 Zurich / ZH

BEAUJOLAIS-VILLAGES
CHATEAU DU SOUZY
appellation BEAUJOLAIS-VILLAGES contrôlée
MONOPOLIE DISTRIBUTION EN SUISSE en bouteilles 5 ltr

Extrait de documentation et tiré sur demande
à nos Concessionnaires - Adresse d'exportation

Dancing, Club, Diskothek?

Wie man den Ort auch nennt, wo sich die Gäste aufhalten und unterhalten: Haben muss man ihn! Besonders wenn man ein Hotel hat. Denn die Unterhaltung, die der Gast am Abend ausserhalb Ihres Hauses suchen muss, bringt Ihnen nichts ein. Die Leute bei Mülle wissen, wie man diese Probleme löst. Fragen Sie einmal die Profis!

Telefon (01) 814 12 62

MÜLLER ELEKTRONIK

Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten

Champagne TAITTINGER



Comtes de Champagne
Blanc de Blancs

PLANTEURS REUNIS
IMPORTATEUR EXCLUSIF POUR LA SUISSE 1000 LAUSANNE
TEL. 021/20 69 31

Importante modification structurelle et financière du groupe Louvre-Taittinger

Du grand magasin à l'hôtel

Le groupe Louvre-Taittinger, à l'origine une entreprise de grands magasins et d'hôtels, avait abandonné, il y a deux ans, son plus important commerce parisien «Le Louvre», pour se consacrer à des affaires purement immobilières, ainsi qu'à l'expansion de sa filiale hôtelière, la Société des Hôtels Concorde, et de la société anonyme autonome de l'Hôtel Lutetia.

Voici l'essentiel du contenu du communiqué que la direction générale de la Société du Louvre vient de publier au sujet de cette importante modification, à la fois commerciale et financière: «A partir du 1er octobre 1974, les actions de la Société du Louvre seront cotées au compartiment *Société Foncière et Immobilière*. Auparavant, elles étaient cotées au compartiment des *Grands magasins*.»

64 000 m² de surface hôtelière

Après avoir énuméré les détails du complexe immobilier (75 000 m²) qu'elle possède et gère à Paris, la Société du Louvre résume la diversification de ses filiales hôtelières de la façon suivante:

Immeubles loués à la Société des Hôtels Concorde:

A Paris: Hôtel du Crillon (1200 appartements); Hôtel du Louvre (240 chambres). Au Mans: Hôtel Concorde (65 chambres). A Metz: Hôtel Royal Concorde (76 chambres).

A Angers: Hôtel Concorde (75 chambres). D'autre part, la Société du Louvre possède 35 % du capital de la Sicolouvre, propriétaire de la Tour de l'Hôtel Concorde-La Fayette (1000 chambres). L'ensemble de ces immeubles à usage d'hôtels représente une surface développée de 64 000 m² environ.

La structure des filiales hôtelières

La Société du Louvre possède deux filiales hôtelières:

1) La Société des Hôtels Concorde au capital de fr.f. 54 658 500 qu'elle contrôle à 94 %.

2) La Société du grand hôtel de la rive gauche, l'Hôtel Lutetia, au capital de 9 931 000 fr.f. qui exploite l'Hôtel Lutetia Concorde (à Paris, 315 chambres). Elle contrôle elle-même la Société de l'Hôtel Terminus Saint-Lazare qui exploite l'établissement du même nom (335 chambres). Enfin, la Société contrôle à 65 % la Société du grand hôtel de la rive gauche, elle-même propriétaire de son immeuble. Le montant des loyers attendus pour 1974 devrait dépasser 9 millions de francs. En 1975, ce chiffre devrait connaître une progression importante, due à la location d'un nouvel immeuble de bureaux et à l'augmentation des loyers. Les revenus immobiliers représenteront environ 95 % des revenus totaux de la société.

Une situation particulièrement saine

Le capital social - évidemment disproportionné à l'étonnante expansion des filiales immobilières et hôtelières - s'élève actuellement à 20,17 millions de francs français. Au 1er octobre 1973, soit un an avant le transfert de ce titre au compartiment des sociétés immobilières de la Bourse de Paris, les réserves se chiffraient à 72 millions et la capitalisation boursière avait atteint 149,2 millions. Le plus haut cours réalisé depuis le 1er janvier 1974 était de 350 francs (action nominale de 50 francs), alors que son niveau le plus bas - pendant la crise du pétrole - se situait à 162 francs, porté par la suite à 175 francs. Au demeurant, des chiffres qui prouvent une situation financière particulièrement saine. Walter Bing

1ère promotion de l'Institut de management du tourisme

(ONI) Le 1er novembre, l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), institution intergouvernementale, succédant à l'Union internationale des organismes officiels de tourisme (UIOOT), marquant ainsi la consécration de l'essor des industries touristiques.

C'est dans le cadre de cette expansion que M. Robert Lonati, premier secrétaire général de l'OMT, a accepté d'être le parrain de la première «promotion» de l'Institut de management du tourisme (IMT), soulignant ainsi l'importance qu'il attache à la formation des futurs dirigeants.

L'IMT, qui se considère comme le premier et le seul institut en Europe de gestion et d'administration des organismes de tourisme, enseigne, depuis le 4 octobre 1974, à La Baule, un programme post-un-

versitaire nécessitant la pratique des langues française et anglaise, spécialement réservé aux jeunes cadres déjà en fonction dans des entreprises touristiques, ainsi qu'aux jeunes diplômés des universités ou des grandes écoles européennes. Placé sous le patronage de M. Olivier Guichard, cet institut (secrétariat: 151, bd Montparnasse, 75006 Paris) dispose de professeurs choisis dans les principales «Business Schools» internationales et parmi les directeurs d'entreprises touristiques européennes.

Les Américains supplantés chez eux par des ... Australiens

La curieuse destinée de Squaw Valley

Le cri d'alarme d'une revue économique américaine «On brade tout. Tout est à vendre aux Etats Unis» trouve une nouvelle et étrange confirmation dans l'annonce surprenante que Squaw Valley, théâtre des Jeux Olympiques d'hiver de 1960, l'un des paradis du ski aux USA, vient d'être acheté, terrain, constructions, installations sportives compris, par un groupe de financiers étrangers.

La «Mainline Corporation», un trust réputé immobilier en Australie, étend son activité bien au-delà des frontières du cinquième continent: à la Nouvelle-Zélande, à l'Indonésie, à Hawaï et aux Iles Fidji. L'achat-surprise de Squaw Valley est considéré par les spécialistes comme une gigantesque coup de poker, qui peut évidemment se terminer par un fiasco, mais, ce qui est beaucoup plus vraisemblable, s'avérer un «business» extraordinaire.

Exploitation non rentable

Il s'y est passé ce qui arrive souvent à des installations construites pour des Jeux olympiques, surtout d'hiver, à savoir que les lampions éteints, leur exploitation n'était plus rentable et que le seul entretien des installations - en train de se rouiller - coûtait chaque année plusieurs millions de dollars à l'Etat de Californie. En 13 ans, tout y est devenu, en outre, de plus en plus démodé, de moins en moins confortable. Or, la modernisation aurait exigé des mises de fonds très importantes, que nul groupe financier américain ne voulait assumer.

Gastronomie et vins à travers les provinces françaises (17)

L'Angoumois

Le Comté angoumois réuni à la Couronne de France en 1308 a donné le département de la Charente, le berceau du cognac.

Cette eau-de-vie est née de la mévente des petits vins et cela remonte à 1520. Près de Léognac, le chevalier de la Croix Maron du Domaine de la Brie, désespéré de ne pas trouver acheteur de son vin, le brûlait, en retirait quelques litres d'alcool et donnait ainsi le signal de démarrage à cette industrie appelée à connaître rapidement une réputation mondiale.

Un siècle plus tard, c'est-à-dire vers 1720, 56 000 barriques étaient déjà embarquées

«Bradés» pour 2,5 millions de dollars

Aussi, les mille hectares de terrain, avec les pistes, les trempins et le village olympique, ont été «bradés» pour la somme à première vue ridicule de 2,5 millions de dollars, mais la «Mainline Corporation» a l'intention d'y investir encore au moins deux autres millions.

Elle part de l'idée que Squaw Valley se trouve seulement à 200 kilomètres de San Francisco, en pleine Sierra Nevada, et avec la construction de nouveaux hôtels, de remonte-pentes, de courts de tennis, de piscines, de terrains de golf, etc., il aura toute chance de devenir un centre de loisirs couru, à une époque où de plus en plus de jeunes et de moins jeunes se ruent sur les sports d'hiver.

Il est assez caractéristique - fit remarquer mélancoliquement un quotidien de San Francisco - qu'à l'époque où les Américains vont investir en Chine, dans le fin fond de l'Afrique Noire ou au Pôle Nord, il faut des capitaux australiens pour sauver Squaw Valley, dans le cœur même des Etats-Unis. Irma Gold

aux ports de la Rochelle et de Rochefort à la conquête des autres pays. Dès le début, l'Angleterre se passionnera pour cette eau-de-vie et ses marins viennent la chercher. De nos jours, le marché principal demeure le royaume-Uni, ensuite l'Allemagne et les USA.

A l'exception de 20 grosses exploitations, les récoltes proviennent de petites propriétés familiales; 400 000 personnes vivent ainsi du cognac et dépendent des 55 000 viticulteurs et des 250 maisons de commerce qui exploitent plus de 3000 marges.

Les conditions de l'appellation ne man-



Le Sème Holiday Inn de France s'est ouvert à Lyon au carrefour de l'A 6 (autoroute du Sud) et de la N 6 (Lyon-Mâcon). Avec ses 211 chambres, le nouvel établissement reflète, une fois de plus, les efforts faits par la France pour accueillir et surtout loger les automobilistes empruntant ses autoroutes.

quent pas d'être sévères. Il existe sept crus différents: la grande champagne, la petite champagne, les Borderies, les fins Bois, les Bois ordinaires et les Bois communs. Ils sont utilisés pour la réalisation des coupages, chacun apportant un élément particulier en vue d'une parfaite harmonie.

Il y a longtemps, lors d'une conférence ecclésiastique internationale, l'évêque d'Angoulême constata rapidement que son évêché était totalement inconnu. Charente n'évoquait rien. Lorsqu'il eut l'idée de lancer le nom de cognac - à magis - tous les regards se tournèrent vers lui, de considération, de bienveillance pour ne pas dire d'envie. Et... tous les prélats éprouvèrent de s'écrier chacun dans son langage «Cognac» - Ah! quel bon évêché!

Il importe de citer, en second lieu, le pinède des Charentes, connu depuis une cinquantaine d'années. Ce n'est pas un vin naturel, mais il bénéficie de l'arrêt de fermentation du moût de raisin et d'une addition d'alcool, c'est-à-dire de cognac. Il rencontre, à son tour, un vif succès en France et à l'étranger sous forme de boisson apéritive et digeste.

Enfin, sur le plan culinaire, les cagouilles ou escargots sont très appréciés. Les volailles de Barbezieux sont réputées, de même que les gibiers sauc charentaise, les fromages de Ruffec et comme friandises les duchesses d'Angoulême.

Georges Liégeois

Légère régression des nuitées en Grande-Bretagne

Pour la première fois depuis la guerre, le nombre des visiteurs étrangers en Grande-Bretagne a diminué durant le premier semestre de 1974. Il est vrai que la régression est relativement légère, n'étant guère que de 1 % par rapport à la même période de 1973, mais elle fait contraste avec l'augmentation de 10 % environ régulièrement enregistrée chaque année depuis 1950. De plus, elle a porté particulièrement sur les voyageurs américains, dont le nombre a diminué de 691 000 à 535 000, et qui sont généralement considérés comme les meilleurs clients de l'Angleterre par la générosité de leurs dépenses. Cette régression a été en partie compensée par une augmentation des visiteurs en provenance du Marché Commun, de 1 340 000 à 1 410 000, et du reste de l'Europe occidentale, de 338 000 à 367 000. De la sorte, le recul n'a été que de 2 640 000 arrivées contre 2 660 000 en 1973.

La réduction du nombre des nuitées a été particulièrement marquée dans les hôtels de luxe à Londres, où, en mai, le taux d'occupation a été de 54 %, contre 62 % en 1973; les établissements moins chers ont été moins touchés: ici, la diminution n'a été que de 6 %.

R. E.

Nouvelles difficultés dans les croisières

L'industrie des croisières est en difficulté à la suite notamment de l'augmentation du prix du mazout et autres frais. Elle se verra obligée, de ce fait, d'imposer en 1975 des surcharges allant de 20 à 40 % - et peut-être même davantage si l'inflation continue au taux actuel. M. John Lancaster Smith, directeur de l'Ocean Travel Development, estime que le nombre de passagers diminuera en 1975 de 130 000 à 100 000. La flotte britannique a d'ailleurs déjà diminué de 100 paquebots en 1946 à une vingtaine, et l'on s'attend à de nouvelles réductions parmi ce nombre. Déjà, la Finland Steamship Company annonce le retrait de son navire Ilmar, la Spanish Line la cessation de transport des passagers, et même M. Victor Matthews, PDG du groupe Trafalgar, qui a repris la Cunard Line, et qui possède aussi plusieurs hôtels, déclare que ni ces derniers, ni les croisières ne sont profitables, du moins actuellement.

R. E.

British Airways accuse des pertes

La compagnie British Airways, résultat de la fusion des lignes aériennes British European Airways et British Overseas Airways Corporation, qui avait l'an dernier réalisé des bénéfices bruts de 61 millions de livres, en augmentation de 80 % sur l'exercice précédent, subira cette année une perte qui sera de 14 millions au moins et pourrait s'élever à 20 millions de livres. Elle serait plus considérable encore, n'était que le fusionnement des deux lignes a permis de rationaliser l'entreprise et de réaliser des économies d'environ 50 millions de livres par an. M. Nicolson a fait observer qu'il avait eu lieu juste à point pour éviter une véritable catastrophe financière, et que British Airways est aujourd'hui dans une situation beaucoup plus saine que la plupart de ses concurrents. Le retrait graduel des Trident 1 et des Boeings à moteurs Rolls-Royce 707-436, qui sera probablement terminé en avril 1976, et la réduction du personnel, qui sera diminué de 2000 personnes sans qu'il soit nécessaire de procéder à des licenciements, contribueront, assure-t-il, à ramener la prospérité à cette vaste entreprise britannique.

R. E.

Un beau livre sur le champagne

Après les Français eux-mêmes, ce sont les Britanniques qui sont les plus grands consommateurs de champagne: il est chez eux l'accompagnement obligé de toutes les cérémonies et festivités un tant soit peu importantes. C'est même en Angleterre qu'ont paru les plus considérables ouvrages d'ensemble sur cette délectable matière: en 1967, celui de Patrick Forbes, véritable encyclopédie (Gollancz, £ 3.50); et maintenant un livre encore plus beau et plus splendide illustré: Champagne, par William I. Kaufmann (André Deutsch, £ 7.95). Ici aussi, le texte est d'une érudition sans défaut: il donne toutes les informations que l'on peut désirer sur l'histoire de ce vin, sa culture, sa préparation, sa région, les légendes, proverbes, poèmes et chansons qui s'y rattachent, les recettes dont il est la base et la cuisine champenoise en général. Mais ce qui en fait l'attrait particulier sont ses magnifiques planches, pour la plupart en couleurs, dues à des photos de l'auteur, qui en font un véritable musée à domicile que l'on ne se lasse pas de feuilleter.

R. E.

Concours cinématographique international «Prix ITB 1975»

L'un des événements les plus importants figurant au programme général des manifestations prévues dans le cadre de la 9e ITB Berlin 1975 - qui aura lieu du 1er au 9 mars 1975 dans le parc des expositions de Berlin - sera le concours cinématographique international «Prix ITB 1975».

Les films présentés pour le concours devront avoir été réalisés après le 31 décembre 1972. Les films d'amateurs sont exclus. Chaque candidat est autorisé à présenter un film touristique de format 16 mm, en noir et blanc ou en couleurs, d'une durée de 10 minutes au moins et de 20 minutes au plus. Au cours d'une première rencontre à Berlin, le jury du «Prix ITB 1975» a décidé de retenir à nouveau deux critères d'estimation: d'abord la valeur d'information du film, ensuite la réalisation artistique. Chaque film présenté devra être accompagné d'un résumé conforme au contenu, lequel devra être traduit en langue allemande pour les films en langues étrangères.

La date de clôture des inscriptions au

«Prix ITB 1975» est fixé au 10 janvier 1975. Les formulaires d'inscription et les conditions de participation au concours seront envoyées sur demande par l'AMK Berlin, Société d'expositions, de foires et de congrès, Service «Bourse internationale du tourisme ITB», 1 Berlin 19, Messe-damm 22.

Le «Prix ITB 1975» sera attribué à trois niveaux: or, argent et bronze. Le jury pourra décerner en outre des témoignages de satisfaction.

Bahamas: la plus jeune nation touristique du monde

La proclamation de l'indépendance des Bahamas en juillet 1973 a amené le nouveau gouvernement de ce pays à orienter ses efforts vers une meilleure organisation et un nouveau développement du tourisme.

La seule donnée statistique: «Aux Bahamas, 70 % de la population active est employée dans l'industrie hôtelière et touristique» souligne l'importance du tourisme pour ce pays. En effet, avec près de 200 hôtels répartis dans l'Archipel - la capitale Nassau en compte 50 - les Bahamas offrent une capacité d'hébergement de plus de 22 000 lits.

Parallèlement à la création d'une chaîne hôtelière gouvernementale, qui débute avec l'achat de trois des plus grands hôtels de Nassau et la décision de construire dans cette ville un nouveau complexe touristique, le gouvernement s'attache à préparer l'avenir de l'industrie hôtelière.

Une Ecole hôtelière a été créée à Nassau, il y a quelques mois, dont le cycle d'études ménage une large place aux langues étrangères. Afin de faire connaître cette école et les débouchés qu'elle propose, le Ministère du tourisme des Bahamas a réalisé un film «What's Happening». Ce film de 26 minutes, commenté par le ministre du tourisme, présente aux étudiants des lycées et collèges les carrières hôtelières et celles que leur offre le Ministère, tant aux Bahamas que dans ses bureaux étrangers.

Autriche

Initiatives officielles en faveur de la promotion touristique

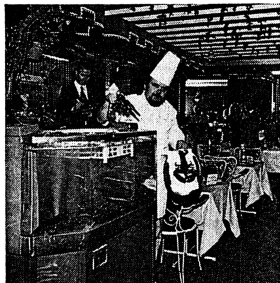
Afin de parer à la faible demande en arrangements de vacances enregistrée dans quelques pays touristiques d'Europe, les services officiels autrichiens, notamment le Ministère fédéral de l'Industrie et du Commerce, ont décidé d'entreprendre une campagne intensive en vue d'améliorer l'offre dans le domaine des logements pour touristes. Afin de permettre aux entreprises hôtelières, au nombre d'environ 22 000, de profiter sans difficulté des mesures de promotion publique, la campagne sera réalisée avec aussi peu de complications bureaucratiques que possible.

L'amélioration de la qualité de l'offre autrichienne en logements pour touristes a pour centre de gravité une action dite chambre-confort, une amélioration de la technique du chauffage et une modernisation plus poussée des installations sanitaires. Une amélioration de la situation des entreprises hôtelières dans le domaine de l'impôt sur le revenu et de la patente contribuera également à renforcer la compétitivité de l'hôtellerie autrichienne.

Le Ministère du commerce, en vue du financement des mesures directes de promotion dans le tourisme autrichien, consentira en 1975 à une importante augmentation des fonds budgétaires. D'une manière générale, les pouvoirs publics amélioreront leur participation financière dans les investissements en faveur de la promotion, du crédit, etc.



Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 99 80 93**Eine Attraktion und Umsatzsteigerung zugleich**

Ist dieses neue Austern- und Hummerbassin. Was dem Gast sichtbar vorgestellt wird, verkauft sich besser und einfacher. Es trägt ausserdem dazu bei, die Umsätze an Meeresfrüchten um ein Vielfaches zu steigern. Unsere Referenzen beweisen es. In 260 l chemisch aufbereitetem Meerwasser garantieren wir Ihnen die langfristige und gesunde Aufbewahrung von 18 kg lebenden Hummern und 200 lebenden Austern bis zu zwei Jahren – so unglaublich es klingen mag – ohne Gewichts- und Qualitätsverlust.

Es gibt viel «Neues» auf diesem Gebiet, was Sie sicherlich interessieren wird.

**A. HAARI AG**
Hotelbedarf

Falkenstrasse 14, 8008 Zürich, Tel. (01) 47 14 37/47 59 41

Echte «PERLEN»
sind die neuen
**Geschirr- und Gläser-
spülautomaten von**
HAMO

HAMO baut Maschinen jeder Grösse, vom kleinsten Gläserspüler bis zum grossen Bandautomaten.

HAMO express
**Geschirr + Gläser-
spülautomaten**
gleichzeitig, Stunden-
leistung über 1000
Gläser, bis 600 Teller.

HAMO AG
2500 Biel
Solithurnstr. 140
032/42 40 23

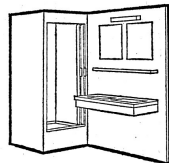
72/60/58 cm

Fremdenzimmer mit Komfort

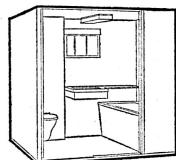
Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel – ohne kostspieligen Umbau!

In ein paar Stunden sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmern ausgestattet. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder- und Duschen-Programm». Lieferbar in verschiedenen Holztonen, passend zu Ihrer Einrichtung.

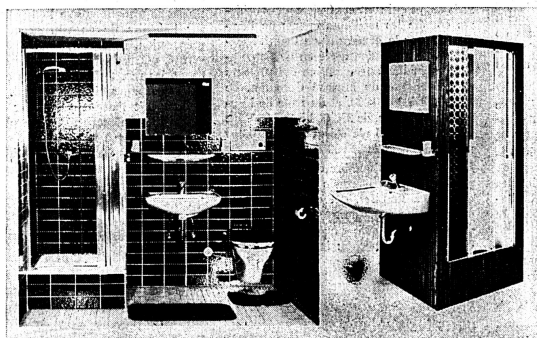
Uebrigens: Die Referenzliste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



Dusch-Kombination mit
Doppelwaschtisch
an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne,
Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche, Frontabschluss mit Türe.

Dusch-Wasch-Kombination
(oder nur Dusche).

Bon

Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage
des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name _____

Vorname _____

Name des Betriebes _____

Wohnort _____ PLZ _____

Strasse _____ Nr. _____

Telefon _____

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

gastromet

**Der Schritt
von der Improvisation
zur rationalen
Bankett-Organisation**

- optimale Ausnutzung der Arbeitszeit in der Küche und im Saal
- unübertroffen schneller und reibungsloser Service
- kontrollierter, nicht von Zufälligkeiten abhängiger Standard in Bezug auf Präsentation, Geschmack und Temperatur der angebotenen Speisen
- freie Servicewahl, konventioneller Plattenservice oder moderner Tellerservice

**Ihren Gästen und
Ihrer Rendite zuliebe**

gastromet®

störri

Fabrik für moderne Gemeinschafts-
Verpflegungsanlagen und Bankettsysteme

Störi & Co. 8820 Wädenswil
Telefon 01-751433

provap

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

Provap AG, 3202 Frauenkappelen
031 50 12 55

**Cremers
Hochdruckreiniger**

**klein – handlich – fahrbar
das universelle Reinigungsgerät**



speziell für Küche, Kühlräume, Keller, WC-
Anlagen usw.

Verlangen Sie unverbindliche Vorführung.

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

Italiener sprechen sich gegenseitig Mut zu

Confindustria, die italienische Unternehmerorganisation, gab in diesen Tagen die grossen Sorgen ihrer Sektion Tourismus öffentlich zu.

Letzte statistische Erhebungen und die erste Uebersicht über die noch andauernde Saison lassen einen Rückgang von 25 bis 30 % der Uebernachtungen ausländischer Gäste für dieses Jahr voraussehen. Besonders hart scheinen die Gebirgsorte und die Touristenzentren an den Seen getroffen zu sein, wohingegen – zumindest für Juli und August – die Badeorte an den langen italienischen Stränden fast ausgebucht waren. Die Confindustria führt den Rückgang im wesentlichen auf die kritischen Situationen der internationalen Lage zurück.

Das Chaos schreckt die Touristen ab

Es gibt zu diesem Thema aber auch andere Meinungen aus Unternehmenskreisen. Die Fachzeitung aus Sizilien, «Avvisatore», schreibt unter dem Titel «Mehr als die Preise ist es das Chaos, das die Fremden abschreckt». Die sizilianischen Unternehmer klagen da an: «Warum? Sind vielleicht die konjunkturellen Gründe in anderen Länder grösser, nein. Der wahre Grund, dass uns die Ausländer weniger besuchen, liegt nicht im Konjunkturückgang: er liegt im Klima der Unordnung und des Sichgehenlassens in ganz Italien. In allen europäischen Ländern weiss man, was alles nicht funktioniert, die Post und die Telegramme kommen nicht an, die Eisenbahn garantiert nichts. Gewiss mag die ausländische Presse hier und dort übertreiben, es scheint aber so, als wenn man in Italien alles täte, um die Ueberreibungen mit stets neuen Beispielen von Missverwaltung zu bestätigen.»

An Worten mangelt es nicht

Man verlangt eine neue Tourismus-Politik und richtige Reaktionen auf die Gegebenheiten. Um die Lage zu klären und neue

Wege, Auswege vielleicht nur, zu finden, wurde eine grössere Anzahl von Kongressen und Veranstaltungen durchgeführt, darunter die Jahresversammlung der Hoteliers der oberen Adria, die kürzlich in Lignano Sabbiadoro abgehalten wurde. Hier gab sich der Unterstaatssekretär im Tourismus-Ministerium, Senator Fracassi, optimistisch: «Die Schwierigkeiten besagen nicht, dass unsere Führungsqualitäten uns nicht befähigen würden, auch in Situationen wie der jetzigen der Konkurrenz anderer Länder zu begegnen.»

Weitere Veranstaltungen folgen, fast ohne Unterbruch: Vom 3. bis 5. Oktober fand in Rom der Kongress «Tourismus und EWG», organisiert durch die italienische

Kommission für die WTO-Welttourismusorganisation, statt. Vom 27. Oktober bis 4. November wird im römischen Weltausstellungsgelände die Ausstellung «International Techno Tourist» abgehalten. Im Rahmen der Expo CT 74 organisiert die Unione Commercio Turismo am 15. und 18. Oktober in Mailand Gespräche unter dem Titel:

«Kongress-tourismus, sektorale Probleme und Organisationsfragen»,
«Situation und Zukunft der Hotelindustrie in Italien».

Wie gesagt, in der italienischen Touristikbranche spricht man sich Mut zu, man meint aber auch, ein für Italien so lebenswichtiger Sektor kann nicht vernachlässigt werden, denn wenn – abgesehen vom Verlust der Handelsbilanz ausgleichenden Devisen ausländischer Gäste – man so handeln würde, hätte man mit Beginn des Winters einige hunderttausend Arbeitslose allein aus dieser Branche. —st

Der Zwang zu westlichem Komfort

Pekings grösstes und komfortabelstes Hotel eröffnet

Automatische Schiebetüren, Schnelllifts und das barähnliche Lokal in Peking: das sind andere Einrichtungen sind die charakteristischen Merkmale des neuen, grössten und luxuriösesten Hotels in China. Das beeindruckende, wenn auch nicht unbedingt schöne 17stöckige Gebäude wurde dieser Tage eröffnet. Es ist das höchste Bauwerk in der Stadt.

Nach haben sich keine Besucher in die Gästelisten eingetragen, und ein Hotelangestellter beeilte sich zu erklären, das Haus sei noch nicht für einen Pressebericht freigegeben. Besucher konnten jedoch einen ersten Blick in die Halle mit marmorverkleideten Wänden und die wichtigsten Empfangsräume werfen. Die Konstrukteure waren sichtbar bemüht, einen Komfort und eine Betreuung zu si-

chern, die möglichst weitgehend denen in Luxushotels der nichtkommunistischen Welt entsprechen – allerdings innerhalb der Schranken, die Chinas puritanische Lebensaufstellung auferlegt. Auf so «dekadenten Flitter» wie Nightclubs wurde verzichtet, und in der Bar wird nur chinesischer Likör verkauft.

Die Kosten für das in 18 Monaten errichtete Hotel wurden nicht bekanntgegeben. Auch einen Namen hat es nicht erhalten. Offiziell wird es als Teil des angrenzenden Peking-Hotels geführt, in dem auch wichtige ausländische Gäste untergebracht werden. Nach der aussenpolitischen Öffnung wurden neue Beherbergungsmöglichkeiten für die Mitglieder der zahlreichen ausländischen Delegationen benötigt. Für Touristen ist das neue Hotel, zumindest vorerst, nicht gedacht. —sda

Zahlen aus der österreichischen Hotellerie

Die Österreichische Hotellerievereinigung hat 1973 wiederum Untersuchungen über bestimmte Betriebsdaten zwecks einer betriebswirtschaftlichen Auswertung durchgeführt. Diese Untersuchungen haben bereits in den letzten Jahren grundsätzliche Ergebnisse betreffend der Mitgliedsbetriebe der Österreichischen Hotellerievereinigung erbracht. Zusammenfassend kann man für das Jahr 1973 feststellen, dass eine weitere Verschlechterung der Rentabilitätslage, und zwar in allen Kategorien, ein stärkeres Ansteigen der Steuerbelastung des Nettoumsatzes nach der Einführung der Mehrwertsteuer und ein stärkeres Ansteigen der Personalkosten zu verzeichnen war.

Im einzelnen wurden bei 52 untersuchten Betrieben folgende Ergebnisse wahrgenommen:

Gab es 1971 noch 193 voll belegte Tage, so sanken diese 1972 auf 187 und 1973 auf 171 Tage ab. Der Anteil der Inländer-Uebernachtungen betrug 1972 30,3 %, 1973 nur 23,6 %. Vor allem bei der Kategorie B war ein starker Rückgang der Inländer-Logiernächte zu verzeichnen, im Gegensatz zu den Ausländer-Logiernächten, wo die Betriebe der Kat. B mit fast 83 % den höchsten Anteil hatten. Das lässt den Schluss zu, dass der Österreicher mehr Qualität, der Ausländer jedoch nach wie vor billigere Quartiere anspricht. Die Beherbergungseinnahmen pro Bett

weisen jedoch eine Erhöhung auf. Betrugen sie 1972 S 27 453, so erhöhten sich diese 1973 auf S 30 863. Der Anteil des Beherbergungserlöses am Nettoerlös erhöhte sich von 35,6 %/1972 auf 42,4 %/1973. Der Küchen- und Kellnerumsatz stieg von 50,2 %/1972 auf 52,3 %/1973. Insgesamt ist der durchschnittliche Bruttoumsatz 1973 um 4 % gegenüber 1972 gestiegen. Im allgemeinen konnte eine Verringerung des Personalbestandes festgestellt werden, da eine ganze Reihe von Hotelbetrieben rationalisiert hat, um Personal einzusparen. Die durchschnittliche Lehrlingszahl pro Betrieb ist von 8,6 % auf 6 % zurückgegangen.

Vergleich zur Schweiz

Die Ergebnisse der 52 untersuchten österreichischen Betriebe wurden verglichen mit den Zahlen einer Reihenuntersuchung, die die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit 1972 durchgeführt hat. Dabei wurde folgendes festgestellt: Gegenüber der Schweiz verzeichnete Österreich eine bessere durchschnittliche Auslastung, nämlich 171 voll belegte Tage zu 154 in der Schweiz. Dieses Ergebnis trägt jedoch, da es sich nur auf die obgenannten 52 Betriebe beschränkt. Insgesamt konnte die Schweiz auch 1973 eine bessere Gesamtauslastung gegenüber Österreich erzielen.

Im Durchschnitt gesehen erhielt der öster-

reichische Hoteller pro Bett einen geringeren Beherbergungserlös als in der Schweiz, nämlich S 30 863,- gegenüber S 44 851,- in der Schweiz. In diesen Beträgen ist die Frühstückseinnahme inbegriffen.

Trotz besserer Auslastung und trotz der Mitberechnung des Frühstückes wurden in Österreich S 118,- Einnahmen pro Logiernacht erzielt, in der Schweiz dagegen S 220,-. Wahrscheinlich bedingt durch die Frühstückseinnahmen konnte Österreich mit 42,4 % einen höheren Anteil der Beherbergungserlöse an den Nettoerlösen erzielen. Schweiz 31,5 %.

Die Personalkostenbelastung liegt in der Schweiz zwischen 10,4 % bis 25,5 %/in Österreich dagegen zwischen 27,4 % bis 41,0 %.

Ein wesentlicher Unterschied ergibt sich bei der steuerlichen Belastung. Während die Schweiz eine steuerliche Belastung von 1 % bis 3,8 % aufweist, wurde bei den untersuchten Betrieben in Österreich eine steuerliche Belastung von 17,0 % bis 20,3 % festgestellt. Das wichtigste Resultat dieses Vergleichs ergibt sich jedoch in der Tatsache, dass alle in Österreich untersuchten Betriebsgruppen aller Kategorien im Nettobetriebsergebnis negative Zahlen aufwiesen, während in der Schweiz alle 4 Preisklassen und alle Betriebsgruppen im Nettobetriebsergebnis positiv arbeiteten. Dr. G/Wa



Diese behagliche Weinstube befindet sich – in einem umgebauten D-Zug-Wagen der Deutschen Bundesbahnen. So rollt sie von Stadt zu Stadt, von Bahnhof zu Bahnhof, um den Freunden guter Rheinhessen-Weine überall in deutschen Landen die Möglichkeit zur Probe und – zum Einkauf zu geben. Von einem Weingut zusammen mit der Bundesbahn initiiert und 1972 erstmals auf die Reise geschickt, erwies sich dieser «rollende Weinkeller» als derartiger Erfolg, dass noch zwei weitere eingerichtet und «im Umlauf gesetzt» wurden. Im Durchschnitt kommen täglich etwa dreihundert Gäste zur kostenlosen Wein- und Sektprobe.

Der römische Brunnen

Mehr als 29 000 Hotels und Hotelpensionen

Es scheint, als ob die derzeitige Krise im Fremdenverkehr die konstant weiter steigende Zahl von Hotelbetrieben in Italien nicht beeinflusst. Im Hotelführer, den das Staatliche Italienische Tourismusamt «ENIT» für 1974, allerdings verspätet, herausgab, übersteigt die Zahl der 1974 aufgeführten Häuser mit 29 191 die Anzahl des vergangenen Jahres um 611 Einheiten.

Südtirol-Trentino verzeichnet unter den Regionen die grösste Zunahme von Hotels und Pensionen von insgesamt 203 neuen Betrieben. Mit 3977 Betrieben erreicht diese Region die 2. Stelle der Gesamtaufnahmekapazität. An erster Stelle bleibt die Emilia-Romagna mit 5428 Hotels und Pensionen, 21 mehr als im Vorjahr.

Die nächste Region, die einen bemerkenswerten Zuwachs verzeichnet, ist Friuli-Venezia-Giulia: 163 Betriebe mehr, insgesamt jetzt 935. Alle anderen Landesteile melden nur bis zu maximal 35 neue Häuser (Campania), und in zwei Regionen verringerte sich die Anzahl (Piemont und Aostatal).

Interessant ist die Feststellung, dass im Latium die meisten Luxushotels betrieben werden, in der Toskana mehr Hotels der I. Kategorie, in der Romagna die grösste Zahl der II. Kategorie, während in Südtirol-Trentino die meisten Hotels der IV. Kategorie zu finden sind.

Aerhotel-Kette expandiert

Die italienische Aktiengesellschaft «Aerhotel SpA» verfügt über eine Hoteltkette, die durch die nationale italienische Fluggesellschaft «Alitalia», die «CIGA» (italienische Gesellschaft zur Hotelführung) und die «S.M.E. Finanziaria» (ital. Finanzierungsgesellschaft) aufgebaut wurde. Zurzeit führt die Gesellschaft folgende

Hotels: Aerhotel Baglioni, Florenz, komplett renoviertes Haus mit 400 Betten; Aerhotel Fieramilano, Mailand, in extrem günstiger Lage für Teilnehmer der Veranstaltungen der Mailänder Messe, 238 Zimmer mit 350 Betten; Aerhotel Executive, Mailand, am Airtterminal der Alitalia mit direktem, überdachtem Zugang; wie alle Aerhotels als Kategorie I superior klassifiziert, Garage für 500 Autos; Kongresszentrum Mailands für mehr als 1000 Teilnehmer mit moderner Technik für Simultänübersetzung, Film und TV. Die Aerhotel SpA gab in Rom bekannt, sie würde innerhalb des kommenden Jahres in Venedig, das Aerhotel Splendid, in Rom, das Aerhotel Tre Fontane, in Dakar (Senegal), das Aerhotel Dakar und in Dakar, Ile de Goré, das Aerhotel de l'Espada fertigstellen und eröffnen. Auch diese Häuser sollen, wie die bereits in Italien betriebenen Hotels, dem Kongress-tourismus mit internationalen Veranstaltungen über das ganze Jahr dienen.

Tourismus und EWG

Die Teilnehmer der internationalen Konferenz über den Tourismus und die EWG in Rom haben am Schluss der Konferenz einstimmig eine Resolution angenommen, in der die Notwendigkeit für die EWG, eine Politik in Bezug auf den Tourismus auszuarbeiten, betont wird. Die von der Weltorganisation für Tourismus erstmals organisierte Konferenz hat sich für einen fortgesetzten Kontakt mit den Institutionen der EWG ausgesprochen.

Eine Politik, wie sie die Konferenz vorzuschlug, soll den Sozialtourismus fördern sowie den Touristen und die touristischen Unternehmen schützen. Der italienische Staatschef Leone hat in einer Botschaft an die Konferenz versichert, der Tourismus fördere die Brüderlichkeit zwischen den Völkern und stärke die Ideale eines einigen und friedlichen Europas. —sda

Aus der Praxis für die Theorie

Ein wichtiger Bestandteil der Tätigkeit der Hotel Sales Management Association (HSMA) Deutschland ist die Förderung des Nachwuchses innerhalb der Hotellerie mit Schwerpunkt auf den Gebieten Marketing und Verkauf.

Im Rahmen dieser Zielsetzung hat die HSMA ein Vortragsprogramm erarbeitet und den deutschen Hotelfachschulen zugeteilt. Sinn und Zweck dieses Angebots ist es, den theoretischen Unterricht in den Schulen durch Vorträge aus der Praxis zu ergänzen.

Die Themen selbst wurden in enger Zusammenarbeit mit den Dozenten der Hotelfachschulen zusammengestellt und behandeln naturgemäss Themen des Marketing und des Verkaufs, wie zum Beispiel:

- Marketingkarussell der Hotellerie
- Erstellung eines Marketingplans
- Verkaufen – aber wie?
- Die Zusammenarbeit mit Reiseveranstaltern, Reisemittlern und Reisebüros.

Gehalten werden diese Vorträge von Fachleuten, die über das erforderliche Wissen und Können verfügen. Die HSMA will damit beitragen, den Unterricht an den Hotelfachschulen möglichst praxisbezogen zu gestalten und Themen wie Verkauf und Marketing in der Hotellerie eingehender zu behandeln.

pd

Betriebsrechnung (1966 bis 1973)		Stadtbetriebe		Jahresbetriebe Kategorie A		Jahresbetriebe Kategorie B		Zweisaisonbetr. Kategorie A		Zweisaisonbetr. Kategorie B		Einsaisonb.	
		1966	1973	1966	1973	1966	1973	1966	1973	1966	1973	1966	1973
Betriebs-einnahmen (ohne Bedienung, Durchlaufer und Mehrwertsteuer)		45,7	50,2	29,3	38,2	23,0	21,9	36,7	40,3	20,4	15,5	33,3	38,7
Küchen- und Kellnererlöse		50,9	44,9	66,7	56,8	75,0	71,1	59,4	55,7	73,5	83,3	55,6	54,5
Sonstige Erlöse		3,4	4,9	4,0	5,0	2,0	7,0	3,9	4,0	6,1	1,2	11,1	6,8
Betriebs-einnahmen (ohne Bedienung, Durchlaufer und Mehrwertsteuer)		100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Betriebsausgaben													
Warenaufwand (ohne Mehrwertsteuer)		23,4	25,2	35,8	36,0	42,6	31,9	33,7	28,3	36,3	50,3	33,4	26,7
Personalaufwand (ohne Bedienung)		27,7	41,0	21,5	40,7	18,8	34,9	17,8	27,4	13,9	36,2	17,0	39,8
übrige Betriebsaufwände (ohne Mehrwertsteuer)		16,7	5,5	12,5	6,7	11,9	6,6	12,3	6,5	12,6	5,3	11,0	7,2
Betriebsausgaben		67,8	71,7	69,8	83,4	73,3	73,4	63,8	62,2	62,8	91,8	61,4	73,7
Betriebsergebnis I		+32,2	+28,3	+30,2	+16,6	+26,7	+26,6	+36,2	+37,8	+37,2	+8,2	+38,6	+26,3
Sonstiger Aufwand: Unterhalt der Anlagen		7,3	5,8	7,9	4,5	6,1	5,1	8,6	6,7	6,7	3,3	8,1	5,5
AfA und sonstige AfA, GWG		7,2	7,4	7,2	9,0	4,4	10,5	9,1	14,8	7,5	4,9	8,4	13,1
Abgaben und Steuern (ohne Durchlaufer und Mehrwertsteuer)*		8,3	5,0	8,6	1,1	8,9	3,4	7,9	3,9	8,0	3,6	8,1	4,3
Sonstiger Aufwand		1,0	10,2	0,9	14,2	0,6	6,8	1,6	7,2	1,5	5,2	2,4	5,6
Sonstiger Aufwand – Summe		23,8	28,4	24,6	28,8	20,0	25,8	27,2	32,6	23,7	17,0	27,0	28,5
Nettobetriebsergebnis A		+8,4	—0,1	+5,6	—12,2	+6,7	+0,8	+9,0	+5,2	+13,5	—8,8	+11,6	—2,2
Fremdkapitalzinsen		2,2	1,9	5,4	2,8	1,4	5,4	4,8	7,9	3,7	4,2	3,3	6,3
Nettobetriebsergebnis B		+6,2	—2,0	+0,2	—15,0	+5,3	—4,6	+4,2	—2,7	+9,8	—13,0	+8,3	—8,5
Aufwände insgesamt (in % der Erlöse)		93,8	102,0	99,8	115,0	94,7	104,6	95,8	102,7	90,2	113,0	91,7	108,5
(Vergleichswerte 1972)			(97,1)		(108,2)		(111,5)		(99,0)		(103,4)		(104,7)
* vereinnahmte Mehrwertsteuer			10,9		12,1		11,1		9,7		12,4		11,0
vereinnahmte Durchlaufer			3,7		3,8		3,7		3,7		4,3		3,9
sonstige Steuern (s. oben)			5,0		1,1		3,4		3,9		3,6		4,3
Summe Steuerbelastung in % der Nettobetriebseinnahmen			19,6		17,0		18,2		17,3		20,3		19,2

Die Selbstbedienungsanlage

Andreas Junker,
Leiter Technischer Beratungsdienst SHV

Von Selbstbedienung wird viel gesprochen. Im Gastgewerbe hat sich dieses Verpflegungssystem für eine bestimmte Art Betriebe längst bewährt. Wir denken dabei vor allem an

- Bergrestaurants, z. B. im Skigebiet
- Ausflugsrestaurants
- Imbiss-, Snack- und Schnellrestaurants
- Restaurants in Grosswarenhäusern und Einkauf-Centern
- Personalrestaurants
- Kantinen usw.

Wie steht es mit den übrigen Verpflegungsbetrieben? Bekanntlich gibt es in unserer Hotellerie und in eigentlichen Speiserestaurants keine oder nur wenige Selbstbedienungsanlagen. Haben wir noch genügend Buffet- und Servicepersonal, oder ist der Grund anderswo zu suchen?

Grundlagenabklärungen

Wie vor jeder anderen Planung müssen auch vor der Planung einer Selbstbedienungsanlage Grundlagen erarbeitet werden. Grundlagen, ohne die eine Realisierung des Vorhabens zum vornherein zum Scheitern verurteilt ist. Mit der Annahme, die Selbstbedienung sei ein Allheilmittel, ist es nicht getan. Die Frage, wann und wo eine Selbstbedienung zweckmässig eingesetzt werden kann - oder wo besser Abstand genommen wird davon -, ist nicht leicht zu beantworten. Jeder Betrieb hat andere Voraussetzungen und muss demnach auch von verschiedenen Gesichtspunkten aus beurteilt werden.

Die wichtigsten Grundlagenabklärungen sind:

- der Standort
- die Gästestruktur
- die Konsumentwünsche
- die Konsumentengewohnheiten
- die Betriebsstruktur
- die Betriebsart
- die Betriebsgrösse
- das Speisen- und Getränkeangebot

Günstige Voraussetzungen für die Einrichtung einer Selbstbedienungsanlage sind vorhanden, wenn

- der Zustrom der Gäste sich möglichst gleichmässig über eine längere Zeitdauer erstreckt
- mit einer grossen Gästezahl gerechnet werden kann
- das Sitzplatzangebot während der Essenszeit mehrmals belegt werden kann
- im Speisen- und Getränkeangebot eine Beschränkung in der Auswahl möglich ist

Neben diesen allgemeinen Voraussetzungen werden erfahrungsgemäss beim Entscheid zwei Punkte zuwenig oder überhaupt nicht berücksichtigt:

- Garantiert die Besucherfrequenz einen kontinuierlichen Betrieb?
- Ist die Besucherfrequenz so, dass sich die Misse-en-place, die eine gute Selbstbedienung bedingt, lohnt?

Nebst der Standortfrage und dem beschränkten Angebot sind dies wohl die beiden wichtigsten Punkte, die gegen eine Selbstbedienungsanlage in einem gehobenen Restaurant sprechen können.

Sind jedoch die Voraussetzungen gegeben und ist das Ganze richtig durchdacht und angewandt, kann ein Selbstbedienungsrestaurant gegenüber einem bedienten Restaurant sowohl für den Gast wie den Restaurateur Vorteile bringen.

Ein sorgfältig geplantes und geführtes Selbstbedienungsrestaurant vermag nahezu zu denselben hohen Ansprüchen zu genügen wie ein bedientes Restaurant. Dies gilt vor allem dann, wenn auch bei der Innenarchitektur daran gedacht wird, dass ein SB-Restaurant nicht unbedingt kantinenmässig oder nach Gartenwirtschaft aussehen muss.

Wird auf Grund der Abklärungen und Voraussetzungen beschlossen, eine Selbstbedienungsanlage einzurichten, müssen aber auch bereits bei der Planung die Auswirkungen auf die übrigen Betriebsteile berücksichtigt werden. Wir denken dabei an

- die Gästewege
- die Nachschubwege (Materialfluss)
- den Geschirrkreislauf
- die Küchenorganisation

Es dürfte klar sein, dass diese Betriebsteile nicht gleich konzipiert werden können, wenn z. B. dem SB-Restaurant noch ein bedienter Teil angegliedert wird. Und doch stellt man hier immer wieder dieselben Fehler fest:

- die Gästewege kreuzen die Servicewege
- die Geschirrwäscherei hat keine Abstellfläche für den bedienten Teil
- die Küche hat keine Ausgabe für den bedienten Teil
- die Getränkeabgabe fehlt für den bedienten Teil usw.

Selbstbedienungsarten

Selbstbedienung ist ein System. Dieses System kann auf verschiedene Arten ausgelegt werden. Vor allem geht es darum, dem Gast das Angebot sichtbar zu präsentieren, wovon er sich selbst mit dem Gewünschten bedient. Die bekanntesten Arten sind das Linien- und das Free-flow-System.

Das Linien-System

So genannt, weil der Gast in einer Linie der Verkaufstheke entlang geführt wird, um sich vom Angeboten zu bedienen. Dabei muss diese «Linie» nicht unbedingt als gerade Linie verstanden werden. Sie beginnt am Tablettstapel und endet an der Kasse. Diese Linienführung richtet sich meist nach der vorhandenen baulichen Gelegenheit, folglich kann die Selbstbedienungsanlage auch als L- oder U-Form angelegt werden und sich beispielsweise an derjenigen Wand des Raumes befinden, die unmittelbar zur Küche Verbindung hat.

Als Reihenfolge der Ausgabestellen hat sich bewährt:

- Tablett- und Besteckdepot
- Ausgabe Kaltspeisen
- Kalte Getränke
- Ausgabe Warm Speisen
- Warme Getränke
- Kasse und nochmals Besteck

Das Free-flow-System (offene Selbstbedienung)

Bei diesem System wird im Restaurant ein Ausgaberaum geschaffen. In diesem Ausgaberaum können die einzelnen Ausgabestellen frei aufgestellt werden. Der Gast wird nicht an einer Linie entlanggeführt, sondern kann sich frei je nach Belieben an den einzelnen Ausgabestellen mit den gewünschten Waren bedienen. Die Aufstellung der Ausgabestellen ist frei, kann jedoch auch zusammenhängend sein. Aber in jedem Fall braucht sich der Gast nicht an eine Linie zu halten. Die Kasse steht normalerweise am Ausgang des abgetrennten Ausgaberaumes.

Schwachstellen

Als eindeutige schwache Stellen der Selbstbedienungsanlage haben sich die Ausgabe der warmen Gerichte (vor allem à la minute) und die Kasse erwiesen. Bei der warmen Ausgabe, weil der Gast sich nicht rasch genug entscheiden kann, was er will, und bei der Kasse, des Kleingeldes wegen, das zusammengesucht werden muss. Diese Schwachstellen haben zur Folge, dass besonders beim Linien-System lange Warteschlangen entstehen. Durch entsprechende Massnahmen können diese schwachen Stellen behoben werden. So zum Beispiel, wenn bei der warmen Ausgabe Wartezimmer oder an Stelle einer eine zweite oder mehrere Kassen vorgesehen werden (siehe Planungsbeispiel).

Vorteile - Nachteile

Eine allgemeingültige Regel, wo welches System angewandt werden sollte, ist nicht möglich. Beide Systeme haben Vor- und Nachteile, die gegeneinander abzuwägen werden müssen. Als Faustregel könnten die folgenden Erfahrungen dienen:

- Im Bergrestaurant, wo die Gäste schubweise ankommen, oder in Skigebieten, wo die Besucher Skistöcke, Handschuhe, Windjacken und schwere Schuhe mit-schleppen, hat sich die Buffet-Linie eher besser bewährt.
- Im Stadtraum mit einer kontinuierlichen Besucherfrequenz, mit immer wieder denselben Kunden, ist eine offene Selbstbedienung empfehlenswerter.

Vorteile Buffet-Linie

- Der Gast wird am ganzen Angebot vorbeigeführt und so zum Kaufen animiert
- keine Zusammenstösse mit beladenen Tablett
- kein Herumtragen der beladenen Tablett bis zur Kasse
- bei grossem Andrang (Stosszeiten) können die Gäste besser unter Kontrolle gehalten werden

Nachteile Buffet-Linie

- Schlängenbildung und somit grössere Wartezeiten
- auch wenn der Gast nur etwas Kleines will (z. B. Getränke), muss er die ganze Linie passieren
- es gibt kein Zurück mehr, wenn der Gast etwas vergessen hat oder noch etwas nachholen möchte

Vorteile offene SB-Anlage

- Der Gast kann sich frei bewegen und sich zuerst dort bedienen, wo am wenigsten Leute stehen.
- Wenn der Gast etwas Bestimmtes will, kann er sich direkt zu dieser Ausgabestelle begeben;
- dadurch schnellere Abfertigung der Gäste und grössere Frequenz der Anlage;
- es können beliebig viele Kassenstationen (je nach Grösse des Betriebes) vorgesehen werden.

Nachteile offene SB-Anlage

- grösserer Platzbedarf für den Bedienungsraum
- das Herumtragen der beladenen Tablett
- bei Grossandrang schlechte Kontrolle der Gäste im Bedienungsraum (Ware verschwindet in Säcken und Taschen oder wird ausgetrunken)

Einrichtungsdetails

Es gibt keine Normen dafür, wie jede einzelne Ausgabestelle eingerichtet werden sollte. Die Detailanordnungen richten sich ganz nach dem Angebot. Trotzdem sei hier auf einige Punkte hingewiesen, die immer wieder Anlass zu Diskussionen geben.

Der Gästeweg

Der Weg zum Buffet ist bereits Bestandteil der Buffetplanung, denn die Lenkung des Gästestromes beginnt am Eingang zum Restaurationsraum. Es muss ausreichend Stauraum vorhanden sein, damit die oft unvermeidliche Menschenschlange nicht in den Flur oder gar ins Freie hinausreicht.

Beschriftung des Angebots

Das ganze Angebot muss gross und gut leserlich quer zu den Ausgabestellen beschriftet sein. Bereits im Stauraum muss sich der Gast über das ganze Angebot orientieren können. Es beschleunigt die Abwicklung und erspart viele Fragereien.

Die Dimensionierung

Eine Selbstbedienungsanlage wird nicht nach der Gästefrequenz oder der Art der Selbstbedienung dimensioniert. Das Angebot allein bestimmt die Grösse und die Gestaltung des Buffets.

Die Ausgabestellen

Wichtig ist, dass jede Ausgabestelle so eingerichtet wird, dass sich der Gast auch wirklich selbst bedienen kann. Es ist falsch, wenn hinter jeder Ausgabestelle jemand stehen muss, um dem Gast das Gewünschte zu reichen.

Die Kasse

Jede Selbstbedienung sollte mit einer Kasse, die programmiert werden kann, und zudem mit einem Rückgeldgeber kombiniert ist, ausgerüstet sein.

Besteck- und Servietten

Es ist wichtig, dass bei einer Selbstbedienung das Besteck sowohl am Anfang der Anlage wie auch am Schluss bei der Kasse aufgelegt wird.

Das Rückbuffet

Wird im Rückkorpus einer Selbstbedienungsanlage eine Relais-Küche vorgesehen, muss diese mit leistungsfähigen Apparaten, die einem Ansturm gewachsen sind, ausgerüstet werden. Kleine Tischapparate eignen sich dazu schlecht.

Ein Selbstbedienungsrestaurant kann sehr rational und zugleich ansprechend sein. Sie kann sowohl dem Restaurateur wie dem Gast Vorteile bringen. Wie eingangs erwähnt, bedarf es aber genauer Vorabklärungen, die für die Einführung einer Selbstbedienung unerlässlich sind.

«Wir fragen den Fachmann»

heute Herrn M. Engel, Direktor Hotel Nova Park, Zürich

Sie haben in Ihrem Betrieb neben verschiedenen bedienten auch ein Selbstbedienungsrestaurant? Wie bewährt sich dieses Selbstbedienungsrestaurant?

Als Ergänzung unseres ganzen Angebotes ausgezeichnet.

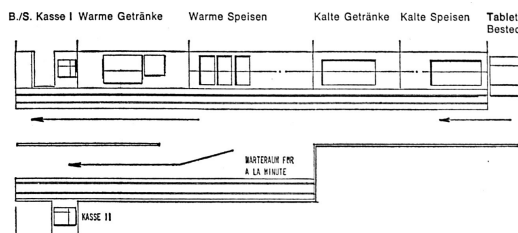
Wird das Selbstbedienungsrestaurant von allen Kundenschichten Ihres Hotels aufgesucht?

Ja, lediglich Gruppen sind nicht in diesem Restaurant zu finden. Sonst sieht man dort unseren besten Hotelgäste neben der Hausfrau und dem Arbeiter aus dem Quartier.

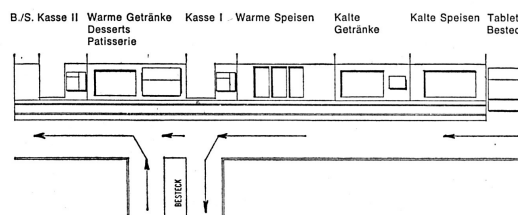
Die Besucherfrequenz spielt für die Offenhaltung einer Selbstbedienung eine grosse Rolle. Ist diese Frequenz bei Ihnen im Hotelbetrieb gross genug?

Da sich unser Selbstbedienungsrestaurant zur eigentlichen Quartierbeiz entwickelt hat und nicht allein auf die Hotelgäste angewiesen ist, haben wir eine genügend grosse Frequenz zu verzeichnen. Bei uns haben sich die Grösse von 110 Sitzplätzen und die Öffnungszeit von 6.30-24.00 Uhr als optimal erwiesen. Der Stuhlsatz erreicht pro Tag Fr. 65.80.

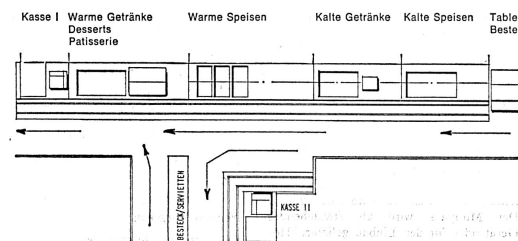
Welche Grössenordnung und welche Fre-



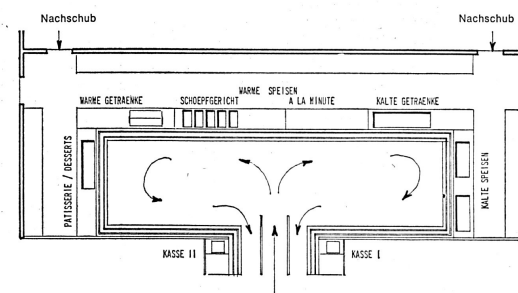
Linien-Buffet mit Wartebereich für A-la-minute-Gerichte und zwei Kassenstationen, wobei eine Kasse aus der Linie genommen und an eine zweite Tablettgleitbahn gestellt wurde. Der Kasse II ist nur in Stosszeiten bedient. In der Zwischenzeit wird der Durchgang zur Kasse I geschlossen. Der Gast, der keine warmen Getränke wünscht, schwenkt nach den warmen Speisen auf die zweite Gleitbahn. Die Kassenkapazität kann durch diese Anordnung wesentlich gesteigert werden.



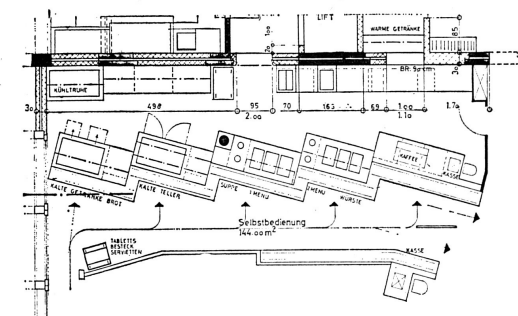
Linien-Buffet mit separater Kaffee- und Dessert-Ausgabe und zwei Kassenstationen. Der Gast kann nach den warmen Speisen an der Kasse I bezahlen und die Linie verlassen, oder aber auch weitergehen, warme Getränke beziehen und an der Kasse II bezahlen. Der Gast, der nach dem Essen nur noch einen Kaffee und ein Dessert möchte, braucht nicht mehr die ganze Linie abzuschreiten.



Linien-Buffet mit separater Kaffee- und Dessert-Ausgabe und zwei Kassenstationen, wobei eine Kasse aus der Linie an eine zweite Gleitbahn genommen wurde. Der Gast schwenkt nach der warmen Ausgabe auf die Kasse II, sofern er mit dem Essen kein warmes Getränk wünscht. Der Gast, der nach dem Essen nur noch einen Kaffee oder ein Dessert wünscht, gelangt durch den separaten Eingang bei Kasse II direkt zur richtigen Ausgabe. Die Kassenkapazität kann durch diese Anordnung ebenfalls wesentlich gesteigert werden.



Offene Selbstbedienungsanlage mit freiem Bewegungsraum für die Gäste. Der Gast kann von jeder Ausgabestelle direkt zur Kasse gelangen. Die Kassen stehen am Ausgang des Bewegungsraumes. Bei einer solchen Anlage können beliebig viele Kassenstationen vorgesehen werden, um so die Kapazität zu vergrössern.



Kombination zwischen einem Linien-Buffet und einer offenen Anlage. Der Gast hat die Möglichkeit, sowohl frei direkt an jede Ausgabestelle, wie auch der Zickzack-Linie entlang zu gehen. Mit einer zweiten Kasse, die ausserhalb der Linie aufgestellt ist, kann die Kapazität der Anlage gesteigert werden. Diese Kasse ist nur in den Stosszeiten bedient. In der Zwischenzeit bezahlen alle Gäste an der Kasse in der Linie.

quenzen sind nach Ihrer Ansicht richtig, damit eine Selbstbedienung wirtschaftlich betrieben werden kann?

Für die Wirtschaftlichkeit einer Selbstbedienung halte ich folgende Faktoren für ausschlaggebend: ausgeglichene Frequenz während der ganzen Öffnungszeiten, mindestens 100 Sitzplätze, ausgewogenes Verkaufsprogramm.

Wie beurteilen Sie den Vorwurf, ein Selbstbedienungsrestaurant diene nur als «Wartesaal», ohne dass konsumiert werde?

Durch eine sehr sorgfältige innenarchitektonische Gestaltung muss man beim Gast den Eindruck vermeiden, er befinde sich in einem Wartesaal. Immer noch sehen zu viele Selbstbedienungsrestaurants wie Kantinen aus. Zweitens muss man den Kunden durch ein originelles Angebot, das gar nicht nur billig zu sein braucht, zum Konsumieren verleiten.

Wie beurteilen Sie die Selbstbedienung als Rationalisierungsmassnahme? Haben Sie Personal eingespart?

Wir beschäftigen im Selbstbedienungsrestaurant 10 Personen, davon sind 8 Angestellte ohne grosse Sprachkenntnisse. Ins Gewicht fällt die Senkung der Warenkosten. In der Selbstbedienung kann ich Waren einsetzen, die im Ankauf günstiger sind, als jene für die teureren Gerichte in den bedienten Restaurants. Wichtig ist in der Selbstbedienung das originelle Angebot z.B. ein Spatz, anstelle eines Entrecôte, das zieht eben auch den guten Hotelgast in das Selbstbedienungsrestaurant.

Welche Einrichtungen oder welcher Arbeitsablauf haben sich als Schwachstellen erwiesen?

Das Linien-Buffer. Im Stadtbetrieb ist einer punktförmigen, offenen Selbstbedienung, wo sich der Gast individueller bedienen kann, der Vorzug zu geben.

Firmennachrichten

Müllprobleme?

Mit allen Abfällen wie Flaschen, Büchsen usw. macht der Müllpack kurzen Prozess. Die Abfälle werden mit 1,7 t Presskraft auf mindestens ein Viertel des Volumens zusammengepresst; übrig bleibt ein handliches, hygienisch verschlossenes Paket. Der Müllpack wird als freistehendes Gerät oder für den Einbau geliefert (Höhe 85 cm, Breite 45 cm, Tiefe 60 cm, Behälterinhalt 25 l). Anschlussmöglichkeit an jeder Steckdose. Ernst Zier, Anlagenbau AG, 8302 Kloten

Qualitatives Wachstum

Antonio Trippi, aktives Mitglied einer Arbeitsgruppe, die sich mit den vielfältigen Problemen der richtigen Nutzung unserer Ressourcen befasst, erläutert nachstehend Möglichkeiten und Vorgehen, um in der Hotellerie zu «qualitativem Wachstum» zu gelangen.

«Schlagwort, worunter anfangs der 70er Jahre jeder etwas anderes verstand», könnte im Duden 1985 für qualitatives Wachstum stehen. Wie so viele andere Modewörter, enthält auch dieses einen wahren Kern, wird zu oft missbraucht und gerät daher in Misskredit. Für unsere Belange genügt es, unter qualitativem Wachstum folgendes zu verstehen:

«Mit dem Vorhandenen besser wirtschaften»

Unter Vorhandenem kann man sich unter anderem folgendes vorstellen:

- natürliche Ressourcen, wie z.B. Licht, Wärme, Luft, Wasser, Natur, Erdboden, Bodenschätze, Energie, Aussicht Lage, u.a. «Quellen»;
- menschliche Ressourcen, wie z.B. Arbeitskraft, Wissen, Kapital, Erholung, aber auch Grundstück, Gebäude, ganze Orte und Regionen.

Nachdem die ungeschmälerte Expansion erwiesenermassen zur Katastrophe führen wird, das sogenannte «Wachstum Null», angesichts der rasch zunehmenden Menschheit und ihrer Bedürfnisse undenkbar ist, verbietet als Ausweg nur die bessere Nutzung des Vorhandenen, einschliesslich einer sinnvollen Erneuerung, wo das Bisherige keine bessere Nutzung zulässt. Zudem soll sinnvoller Wohlstandsverschwendung Einhalt geboten werden. Mit diesen Problemen befasst sich seit einiger Zeit eine Arbeitsgruppe des BWI

(Betriebswirtschaftliches Institut ETH, Zürich).

Ausgangslage

Angesichts der zunehmenden Verknappung von Arbeitskraft und Kapital, der weltweiten unsicheren Entwicklung, der Umstrukturierung des Reichtums, zahlreichen Ausweichmöglichkeiten des Touristen (Parahotellerie), unproportional steigenden Kosten, denen ein preisbewusster Konsument gegenübersteht, wird die Hotellerie gezwungen, sich auf ihre zweifellos teilweise noch ungenutzten Ressourcen, auf die Möglichkeiten mit dem Vorhandenen besser zu wirtschaften, zu besinnen.

Vorgehen

Die Planungs AG SHV für Hotelbetriebsführung, Bern, hat deshalb in Zusammenarbeit mit der Unirenova AG, Zürich, (ein auf Renovation spezialisiertes Generalunternehmen), sowie den beratenden und planenden Institutionen des Schweizer Hotelier-Vereins (Treuhändstelle SHV AG und Technischer Beratungs- und Dokumentationsdienst) das

6-R-Beratungspaket

ausgearbeitet, das folgende Bereiche umfasst und Interessenten zu einem Pauschalpreis für die Untersuchungsphase mit Ausarbeitung erster Entscheidungsgrundlagen angeboten wird:

Untersuchung und erste Entscheidungsgrundlagen (in Pauschale enthalten)

- R1 = Ressourcen
- R2 = reaktivieren
- R3 = reorganisieren
- R4 = renovieren
- R5 = Resultat
- R6 = Rendite

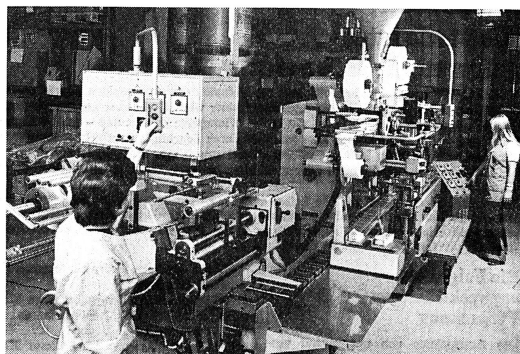
- Situationsanalyse, finden und/oder Beurteilen der «Quellen»
- Ansatzpunkte zur besseren Nutzung
- Hinweise auf Organisationsverbesserungsmöglichkeiten
- Grobdarstellung möglicher baulicher und technischer Lösungen
- Zusammenstellung möglicher Alternativen
- Grobe Erfolgsschätzung auf Grund der neuen Erlös- und Aufwandsituation

Weiteres Vorgehen

(in Pauschale nicht enthalten)

Auf Grund der 6-R-Grundlagen soll der Hotelier in der Lage sein, den Grundsatzentscheid zur Realisierung zu fällen. Die Planung und Ausführung des Vorhabens

in betrieblicher, technischer und baulicher Hinsicht erfolgt durch das gleiche Team - falls der Grundsatzentscheid positiv ausfällt - wobei lokale oder regionale Planungs-, Bau- und Lieferfirmen berücksichtigt werden, sofern diese konkurrenzfähig sind.



60 000 bis 80 000 Teebeutel packt diese Maschine pro Stunde hygienisch einwandfrei ab. Sie ist die erste der Welt, die vollautomatisch Kleinpackungen mit nur 20 Beuteln ausstösst. Für das Gastgewerbe liefert sie natürlich 100er-Packungen. Die recht kostspielige Anlage hat die Firma Indor in Gmüden installiert und damit ihre traditionelle Firmendevisse «Höchste Qualität mit einer hochmodernen Einrichtung untermauert. Indor, eine Familienunternehmung, nimmt umsatzmässig in der Schweiz den dritten Platz bei Tee und den siebten bei Kaffee ein. Mit sehr grosser Fachkenntnis, Sorgfalt und auch Liebe legt man bei Indor den Tee, und man bedauert, dass dieses vornehme Getränk in den Privathaushaltungen und im Gastgewerbe so oft stiefmütterlich behandelt wird. Mehr über das aromatische und vielseitige Getränk können Sie demnachst auf der Seite Gastromarkt lesen unter dem Schwerpunktthema «Mehr Phantasie bei warmen Getränken».

Kampf dem Lärm

Die Tanzorchester-Bremse

Wer hat sich nicht schon über den fast unerträglichen Lärm geärgert, den moderne Tanzorchester von sich geben und dadurch jede normale Unterhaltung der Gäste unter sich verunmöglichen. Um dieser Tendenz entgegenzuwirken wurde das Visophon entwickelt, ein neuartiges Gerät zur Einschränkung der Orchesterlautstärke in Dancings, Diskotheken und sonstigen Unterhaltungslokalen. Das Visophon besteht aus Schallpult, Mikrophon und Grossanzeige mit 5 verschiedenfarbigen Lampen, welche den jeweiligen Lärmpegel signalisieren (3 grüne Lampen für den geduldeten Bereich, abgestuft von 5 zu 5 dB, eine gelbe Lampe für das Überschreiten des zugelassenen Pegels). Sobald die rote Lampe aufleuchtet und nicht sofort die Lautstärke

reduziert wird, werden nach wenigen Sekunden die Verstärker des Orchesters stromlos und ein Wiedereinschalten ist nur durch eine hierzu befugte Person möglich. Der Messbereich umfasst jeweils 20 dB und kann den örtlichen Bedingungen angepasst werden (6 Stufen von 70-90 bis 110-130 Dezibel).

Die Annehmlichkeit einer dauernden automatischen Lärmüberwachung wird neben den Gästen vor allem vom Servicepersonal sehr geschätzt, war doch der zu grosse Lärm schon oft ein Kündigungsgrund. Es ist nur zu hoffen, dass das Visophon bald in möglichst vielen Unterhaltungslokalen Gäste und Personal vor gesundheitsschädigenden Auswirkungen des Lärms schützt. - Hersteller des Visophons ist die Spyr AG in Thun.



Dosen und Folien

Sind beschränkte Platzverhältnisse in Kühlräumen und Vitrinen auch Ihr Problem?

Unsere Lösung: Die neuen rechteckigen Gastronorm-Dosen aus lebensmittelechtem, umweltfreundlichem Polystyrol, glasklar oder in elegantem Weiss. Das Programm umfasst Schalen von 160 / 250 / 400 / 600 / 1100 cc Inhalt - sämtliche Grössen selbstverständlich mit gut verschliessendem Deckel.

Die weissen Behälter sind als Gefrierdosen hervorragend geeignet und zudem mikrowellenfest.

Dem Preis nach eine Einweg-Verpackung werden diese Schalen dank ihrer bemerkenswerten Qualität und hohen Stabilität für den Endverbraucher zum vielseitig einsetzbaren Mehrzweck-Behälter.

Immer mehr Restaurationsbetriebe verwöhnen ihre Gäste mit «Baked Potatoes». Diesem Trend kommt die neue, auf Mass zugeschnittene Alufolie in der Dispenser-Box entgegen - jederzeit ein Blatt griffbereit.

Alu-Potato-Wrap wird in den Massen 19 x 27 cm und 23 x 27 cm geliefert. «Baked Potatoes» kein Arbeitsproblem mit Alu-Potato-Wrap.

Pakoba AG, Waffenplatzstr. 64, 8059 Zürich.

Gläserspüler

Auf einfache Art wäscht und spült «Glas Hell» in einer Minute 25 Gläser mit kaltem Wasser. Mit dem umgekehrten Glas - gross oder klein, mit oder ohne Henkel - fährt man in den Bürstenbehälter. Dadurch wird das Glas innen und aussen kräftig abgerieben. Ein anschliessender kurzer Druck auf die Nachspülung spritzt das Glas, ebenfalls innen und aussen, mit frischem Wasser ab. Auf der mitgelieferten Abstellmatte trocknet das Glas selbstständig aus und ist wieder einsetzbar. Die kompakten Bürsten haben zusammen mit dem Spülmittel die nötige Wirkung um das kalkhaltige heisse Wasser auszuschalten. (Das Spülmittel kommt übrigens in Würfelform und baut sich im kalten Wasser nur sehr langsam ab, was den Tagesverbrauch auf 16 Rappen reduziert). Nebst der fettlösenden Wirkung haben diese kleinen Würfelchen aber noch mehr Vorteile: sie machen das Wasser weich und somit gleitfähig, der Grund, weshalb

die Gläser selbstständig trocknen. Und da diese ja mit kaltem Wasser gewaschen und gespült sind, können keine hässlichen Kalkspuren auf den Gläsern entstehen.

«Glas Hell» gibt es jetzt in 3 verschiedenen Ausführungen und wird somit jedem Platzproblem gerecht, um so mehr, als es dazu nicht mehr als einen Kaltwasserhahn und ein Spülbecken braucht. Installationskosten gibt es keine.

Generalvertreterin für die Schweiz ist die Firma «Glas Hell», Postfach 8707 Uetikon am See.

Frestex-Mehrzwecktücher

Frestex-Mehrzwecktücher sind speziell für Reinigungsarbeiten aller Art entwickelt worden. Die Tücher sind sauber und hygienisch. Das Risiko der Beschädigung von Oberflächen-Schutzlacken, Chromstahlkombinationen, Möbeln, Lavabos usw., ist ausgeschlossen. Die Mehrzwecktücher sind aus 100% Zellwolle hergestellt, nicht gewoben, sondern sie gelangen als «non-wovens»-Produkt zum Einsatz. Die «non-wovens»-Struktur verhindert ein Fuseln und verleiht dem Tuch eine hohe Saugfähigkeit. Das Tuch ist sowohl für trockene als auch nasse Reinigungsarbeiten geeignet. Schmutz lässt sich leicht auswaschen. Frestex lässt sich lange Lebensdauer und kann anschliessend sehr leicht und umweltfreundlich vernichtet werden.

Gesamtschweizerischer Alleinverkauf für das Hotel- und Gastgewerbe: Bühlmann-Fenner AG, Hotel-Abteilung, 6014 Littau (Tel. 041/55 21 22).

Teeservice

Melitta brachte unter der Bezeichnung «Ceylon Colombo» einen neuen, in den Farben Weiss, Honig und Braun harmonisierenden Teeservice auf den Markt. Bei diesem Service stehen allerdings nicht nur die elegante Form und gepflegte Farbgestaltung im Vordergrund, auch das Material «Ceracon», das dafür verwendet wird, hat in Fachkreisen und bei den Konsumenten schon seit mehr als einem Jahr grosses Interesse gefunden. Ceracon ist im Aussehen dem heute wieder sehr beliebten Steinzeug ähnlich. Dazu kommt aber die wesentlich grössere Widerstandsfähigkeit, die durch ein von Melitta neu entwickeltes Mischungsverhältnis und Brennverfahren erreicht wird. So kann Ceracon vor allem ohne Risiko der Abwaschmaschine anvertraut werden.



L'INFLUENCE ESPAGNOLE SUR L'EQUIPEMENT HOTELIER S'ETEND DANS LE MONDE ENTIER. POUVEZ-VOUS VOUS PERMETTRE LE LUXE DE MANQUER A CETTE IMPORTANTE EXPOSITION ESPAGNOLE?

hogarotel

Salon National du Foyer, de la Décoration et de la Gastronomie, et International de l'Equipement Hôtelier

HOGAROTEL-14 VOUS INTERESSERA

- parce qu'il vous offre l'opportunité de connaître les techniques les plus avancées de chaque groupe industriel formant partie de la Foire;
- parce qu'il vous présente la grande gamme de produits et de services pour le renouvellement de votre équipement hôtelier;
- parce que HOGAROTEL est le point de réunion annuelle de tous les collègues de l'industrie hôtelière.

HOGAROTEL 14
N'OUBLIEZ-PAS
Du 20 Novembre au 1 Décembre 1974

Information détaillée de: HOGAROTEL, Boite Postale 7.037, Plaza de España s/n, BARCELONA - 4 (Espagne) Cables: HOGAROTEL - Telex 53.117 - Téléphone: 223.3101

Die Tiefkühl-Verpackung

Eis verdunstet — gefrorene Wäsche trocknet

Vielleicht haben Sie schon bemerkt, dass das Volumen von unverpackten Eiswürfeln im Tiefkühlgerät mit fortschreitender Lagerung kleiner wird. Und sicher kennen Sie auch das Geheimnis der nassen Wäsche, die in der Winterkiste erstarrt und — wohl verlangsamt, aber — trotzdem trocknet. Dies geschieht durch Feuchtigkeitsverlust bedingt durch die kalte, sehr trockene Luft. Ähnliches «Trocknen» — sprich Austrocknen — passiert mit Lebensmitteln, welche nicht oder unsachgemäss verpackt für längere Zeit in einer Tiefkühlrichtung lagern.

Feuchtigkeitsverlust heisst für alle Lebensmittel auch Qualitätsverlust; und je nach deren Art ist letzterer mehr oder weniger bedeutsam. Aus diesem Grund heisst es in jedem Fall: Alle Lebensmittel müssen für die Tiefkühlung verpackt werden, um die Austrocknung der Gefrierprodukte zu verhindern.

Die Folgen einer unzureichenden Verpackung

Das Austrocknen von ungenügend verpackten und verschlossenen Tiefkühlprodukten äussert sich in den verschiedenen Lebensmittelgruppen unterschiedlich. Betrachten wir dies näher an Hand einiger Beispiele:

Fleisch, Geflügel, Fisch:

- Bei nicht verpacktem Fleisch können nach einer monatigen Lagerfrist bis zu 20 % Gewichtsverlust festgestellt werden.
- Der Luftzutritt begünstigt die Fettsäureoxydation; fetthaltige Lebensmittel werden nach kurzer Zeit ranzig.
- Mit der Zeit treten farbliche Veränderungen der Oberfläche des Geflügels auf. Sind diese anfänglich — zum Beispiel bei Fleisch — einheitlich braun-rot, zeigen sich im Verlauf der Austrocknung bald helle bis weisse Flecken, sogenannter Gefrierbrand oder «freezer-burn». Dadurch verändern sich Geschmack und Konsistenz der tiefgekühlten Ware.
- Produkte mit starkem Eigengeruch geben, wenn ungenügend verpackt, ihren Geruch an andere Lebensmittel ab.

Gemüse, Früchte, Obst:

- Deutlich sichtbare Austrocknungserscheinungen haben einen beschleunigten Vitamin- und Nährstoffabbau zur Folge.
- Unweigerliche Einbussen an Geschmack und Konsistenz vermindern die Qualität beträchtlich.

Glace, Eiscream:

- Ausgetrocknete Randzonen beeinträchtigen die süssige Konsistenz dieser Nahrungsmittelgruppe.
- Zudem nehmen diese stark geruchsempfindlichen Produkte jeden Fremderuch auf.

Anforderungen an die Verpackung

Um all diese qualitätsmindernden Einflüsse auf Nahrungsmittel während der Gefrierlagerung auszuschalten, ist nicht nur eine hinreichend tiefe Lagertemperatur erforderlich, sondern auch der richtigen Verpackung kommt, wie ersichtlich, eine wichtige Rolle zu.

1. Lebensmittellechttheit:

Generell muss bei der Wahl des Packstoffes auf Material geachtet werden, welches sich in bezug auf Hygiene und chemischer Zusammensetzung für Lebensmittel eignet.

2. Kältebeständigkeit:

Verpackungsmaterial darf nicht spröde werden oder gar brechen bei sinkenden Temperaturen bis -30°C oder tiefer.

3. Genügende Wasserdampf- und Sauerstoffdurchlässigkeit:

Gewöhnliche, unbeschichtete Kartons, Packpapier oder ungenügend dicke Polyäthylenfolien dürfen nicht verwendet werden, da sie diesen Kriterien nicht standhalten. Beschädigtes Verpackungsmaterial ist auszuschalten.

Ebenso muss darauf geachtet werden, dass angebrochene Packungen für die Weiterlagerung stets wieder gut verschlossen werden können.

Keinen Eigengeruch abgeben:

Auf diese Eigenschaft ist der Packstoff zu prüfen. Bei Plastik-Beuteln wähle man ausschliesslich Polyäthylen; bei der Wiederverwendung von bereits gebrauchtem Verpackungsmaterial ist dieses einwandfrei zu reinigen.

5. Fett- und Säureresistenz:

Für fettige Nahrungsmittel müssen Packstoffe verwendet werden, die keine Fette und Öle durchlassen und aufnehmen. Dies ist besonders wichtig beim Einfüllen vor dem Tiefkühlen; während der eigentlichen Gefrierlagerung ist die Gefahr des Durchfettens gering, da kristalline Fette nicht mehr in den Packstoff eindringen. Im weiten Fall das Verpackungsmaterial nicht von Säuren angegriffen werden.

6. Wärmedurchgangswiderstand:

Um den Gefrierprozess nicht unnötig zu verlangsamen, soll der Packstoff einen

möglichst geringen Wärmedurchgangswiderstand aufweisen.

Das Tiefkühlen in stark isolierendem Material, zum Beispiel Styropor, ist daher nicht zweckmässig. Jedoch für die «Nur»-Tiefkühlung kann dieses Material sehr wohl verwendet werden.

7. Festigkeit und Schmiegsamkeit:

Der Packstoff soll einem eventuellen Ausdehnen der Nahrungsmittel während des Gefriervorgangs standhalten und auch der technischen Beanspruchung während der Lagerung und einem eventuellen Transport genügen.

Andererseits muss die Verpackung schmiegsam sein um ein möglichst luftarmes Verpacken bestimmter Nahrungsmittel zu erlauben.

Welche Verpackung soll man wählen?

Jeder Betriebsleiter sucht eine Verpackung die preisgünstig ist und sich leicht handhaben lässt. Wichtig ist, dass möglichst flache Verpackungseinheiten gefertigt werden, wodurch ein rasches Durchfrieren des Tiefkühlgutes erreicht wird. Des weiteren lässt sich die zur Verfügung stehende Tiefkühlraum durch die Verwendung rechteckiger Packungen besser ausnutzen und überblicken als mit runden und unförmigen Paketen. Um ein rationelles Arbeiten zu gewährleisten, sollen tiefgekühlte Spezialitäten in Einheitsportionen für 1 bis 4 Gäste abgepackt werden.

Im Gastgewerbe müssen heute vermehrt zwei wichtige Faktoren berücksichtigt werden:

- bei Fertiggerichten, welche in der Verpackung zubereitet werden, muss das Material für die Zubereitung in heissem Wasser sowie in Heissluftapparaten Temperaturen von +100°C bis +150°C ertragen können.

- Beim Regenerieren mit Mikrowellenapparaten muss die Verpackung «mikrowellengerecht» sein.

Behälter

Dosen aus Polyäthylen. Diese müssen lebensmittelleicht sein und eine Bezeichnung aufweisen, die ihre Eignung zum Tiefkühlen markiert. Die Deckel müssen gut schliessen. Polyäthylenlosen sind mehrmals verwendbar.

Pergabecher. Sie bestehen aus festem Karton, welcher mit einer dünnen Wachsschicht belegt ist. Sie eignen sich nur für den einmaligen Gebrauch. Aluminiumbehälter. Sie sind in verschiedenen Grössen, auch gemäss Gastronomischen, und Formen erhältlich und

mehrmals verwendbar. Sie sind jedoch für saure Güter weniger geeignet.

Beutel

Auf möglichst flache und rechteckige Pakete achten und überflüssige Luft herausstreichen.

Polyäthylenbeutel. Sie sollen eine Dicke von mindestens 0,05 mm haben, lebensmittelleicht und reissfest sein und dürfen keinen Fremdgeruch aufweisen. Sie sind in verschiedenen Grössen erhältlich und mehrmals verwendbar. Polyäthylenbeutel, die man als Einpackmaterial von anderen Produkten erhalten hat, dürfen für die Tiefkühlung von Nahrungsmitteln nicht verwendet werden. Für reine Fette ist Polyäthylen nicht geeignet.

Ebenfalls erhältlich sind Falzkartonschachteln mit eingepasstem Polybeutel. Man kann sie leichter stapeln als gewöhnliche Beutel, und die Schachteln sind mehrmals verwendbar.

Siebeutel. Diese sind speziell für Fertiggerichte geeignet. Sie müssen hitzebeständig, wasser- und wasserdampfdurchlässig sein. Zum Auftauen und Erhitzen gibt man diese Beutel ins siedende Wasser.

Folien

Speziell für unförmige Gefriergeräte.

Aluminiumfolien. Man verlangt die Spezialtiefkühlfolie, denn sie ist dicker und reissfester als die gewöhnliche Aluminiumfolie und absolut luftundurchlässig.

Polyäthylenfolie. Wo grosse Mengen eingefroren werden, eignen sich auch Polyäthylenschlauchfolien, die nach Mass zugeschnitten und beidseitig verschweisst werden. Schruppfolien aus Polyäthylen und Polypropylen sind ebenfalls geeignet.

Verschlussmaterial

Zum Festhalten von Deckeln und Verkleben von Folien verwendet man kältebeständige Klebstreifen, die beschriftet werden können.

Zum Verschliessen der Beutel nimmt man Verschlussstreifen, Plastikklammern oder Gummibänder sowie kältebeständige Klebstreifen. Metallstäbchen verletzen die Beutel leicht.

Daneben eignen sich auch spezielle elektrische Schweissgeräte, welche erhältlich sind als einfache Schweissgeräte oder als Vakuumschweissgeräte.

Beschriftung und Kontrolle

Jedes Paket soll vor dem Tiefkühlen beschriftet werden mit: Datum, Inhalt und Gewicht bzw. Stückzahl oder Portionen. Beschriftet wird mit wasserbeständigen Filzstiften, ebenso gibt es kältebeständige Etiketten.

Die Führung einer schriftlichen Lagerkontrolle ist von Vorteil und in grösseren Betrieben unbedingt notwendig, damit die Dispositionen besser getroffen werden können und eine einwandfreie Warenrotation gesichert ist. Polyäthylen soll nicht direkt beschriftet werden.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass beim Tiefkühlen alle Mühe bei der Auswahl des besten Rohmaterials und der fachgemässen Vorbereitung der Lebensmittel umsonst ist, wenn diese nicht auch in einer Art verpackt werden, die sie vor unerwünschten Qualitätsminderungen schützt.

M. Fausch, Schweiz. Tiefkühl-Institut Zürich

Zusammenarbeit der Spezialisten

Neu für Europa — neu in der Schweiz: Gründung Verband Food Service Consultants (VFSC)

Die Aufgaben, Funktionen und Probleme in der Verpflegungsbranche im allgemeinen und in den Verpflegungsbetrieben im besonderen sind sehr komplex, individuell und in einem ständigen Umbruch begriffen.

Aus der Erfahrung der letzten Jahre, die gezeigt hat, wie rasch sich ein «System» in der Verpflegungsbranche ändern kann, muss die Lehre gezogen werden, dass die heutigen, richtigen Lösungen flexibel genug sein müssen, um sich an die morgigen, unbekannten Anforderungen anpassen zu können. Eine enge Zusammenarbeit aller auf diesem Gebiet professionell tätigen Spezialisten und Firmen ist deshalb zu einem dringenden Erfordernis und der Zusammenschluss von Planern und Beratern des gesamten Verpflegungs- und Beherbergungssektors in einen politischen und konfessionell neutralen Berufsverband zu einem echten Bedürfnis geworden.

Ausgewählten Fachleuten und Firmen — Verbrauchern, Planern, Spezialisten, Lieferanten und Herstellern — die auf Spezialgebieten die Arbeitsbereiche eines Food Service Consultants berühren, bietet sich Gelegenheit, zwecks Ideenaustausch

in den Verband Food Service Consultants aufgenommen zu werden.

Nach seinen festgelegten Statuten bezweckt der Verband Food Service Consultants u.a.:

- die Förderung der beruflichen und wirtschaftlichen Interessen seiner Consultants-Mitglieder
- Erhaltung und Verstärkung des Einflusses sowie der Achtung, die diesem Berufsstand gebühren
- Stellungnahme und Mitarbeit in allen den Beruf interessierenden Fragen auf dem Gebiet der Technik, der Wirtschaft, der Gestaltung, des Marketing, des Management und der Schulung
- Im Verband Food Service Consultants finden sich nur ausgewiesene Spezialisten zusammen, die auf ihrem Fachgebiet in allen Sparten der Ausserhaus-Verpflegung echte — vom VFSC geregelte und überwachte — Dienstleistungen erbringen können. Die Anforderungen, die an die Verbandsmitglieder gestellt werden, sind deshalb recht hoch — und die Bedingungen, die mit der Aufnahme in den Verband verbunden sind und erfüllt werden müssen, entsprechend anspruchsvoll.

Probier's!

Den Maggi-Grossküchenfachleuten ist es gelungen, aus einer der beliebtesten Pilzarten — dem Eierschwamm — zusammen mit einer Mischung weiterer exquisiter Zutaten eine hervorragende Cremesuppe zu kreieren.

Crème de Chanterelles — der neueste Schlager von Maggi — feiert in diesen Tagen Schweizer Suppen-Premiere. Das delicate Aroma des hochwertigen Eierschwammes kommt in der Produktneuartigkeit von Maggi vollumfänglich zur Geltung und macht diese Suppe zusammen mit ihrer angenehmen cremigen Farbe zu einer begehrten Bereicherung des traditionellen Suppen-Repertoires.

Variieren Sie ab heute Ihren Suppenplan mit der allein bei Maggi erhältlichen Crème de Chanterelles und werten Sie damit Ihr Suppenangebot mit aussergewöhnlichen Suppenqualitäten auf.

Teurer Kakao

Im ersten Halbjahr 1974 wurden knapp 13 000 Tonnen Kakaobohnen und rund 40 000 Tonnen Kakaobutter in die Schweiz eingeführt. Diese Mengen entsprachen annähernd dem Importen der gleichen Periode des letzten Jahres. Indessen mussten die Kakaobohnen um fast 40 Prozent teurer eingekauft werden als vor Jahresfrist, so dass für dieselbe Rohstoffmenge 30 Mio Fr. mehr zu zahlen waren. wf

Berner Weinmesse

Vom 22. Oktober bis 1. November findet im Kursaal Bern die Weinmesse statt. Sieben Weinfachgeschäfte der Stadt Bern und Umgebung präsentieren 250 Weinsorten. Die Weinmesse soll helfen, Nuancen zu entdecken, neue Marken und Sorten kennenzulernen, durch das Degustieren die Möglichkeit zum Vergleichen, Diskutieren und Abwägen zu bieten. Ein Degustationswettbewerb zeichnet jene Kenner aus, die sechs verschiedene Sorten bestimmen können.

They speak Schwegges

Als sich die englische Firma Schwegges vor rund fünf Jahren dazu entschloss, ihre Produkte auch in Deutschland zu produzieren, konnte das Unternehmen gerade einen Marktanteil von rund 8 % für sich buchen. Seit 1959 war die Marke in der Bundesrepublik bekannt. Die deutschen Verbraucher wurden vorwiegend mit Abfüllungen aus Belgien und dem Mutterland versorgt. Insgesamt kamen 1968 rund 4,7 Millionen Flaschen zum Verkauf. Schwegges lieferte zu der Zeit ausschliesslich die aus der Gastronomie bekannten 0,2-l-Einheiten.

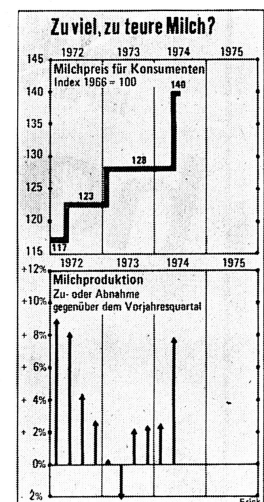
Als die eigene Anlage, die damals noch in Gemeinschaft mit der Firma Charles Hosie betrieben wurde, die Fabrikation aufnahm, hatte der Boom für bittere Erfrischungsgetränke gerade begonnen. Nach einer Marktuntersuchung jener Zeit waren jedoch nur 3 % der Bevölkerung an Mixgetränken interessiert. Heute schätzt man den Anteil auf 16 %.

Nach fünf Jahren Produktion in der Bundesrepublik hat sich Schwegges eine eindeutige Führungsstellung mit einem Marktanteil von über 50 % aller Bitterlimonaden erkämpft. Grosse Wettbewerber, die vor wenigen Jahren mit ihren Werbungen Plakate und Zeitungen füllten, rangieren heute unter «ferner liefen». Insgesamt haben alle übrigen überregionalen Markenfabrikate nicht mehr als 25 % Marktanteil. Die restlichen 25 % entfallen auf die Vielzahl lokaler Betriebe. Im Jahr 1974 wird Schwegges in der Bundesrepublik rund 60 Millionen Flaschen verpacken. Die Mehrzahl davon sind im

Gegensatz zu 1968 0,7-l-Einheiten. Mit der Umstellung auf diese gängige Grösse gelang es Schwegges trotz seines deutlichen Preisvorsprungs, sich aus dem Gaststätten- in das Haushaltsgeschäft auszudehnen. WFAE

Sie sollten halten, was Sie versprechen

In letzter Zeit bürgert es sich immer mehr in Hotels und Restaurants ein, dem Gast verlockende Spezialmenükarten mit Originalgerichten aus den verschiedensten Ländern vorzulegen. Dabei darf nicht übersehen werden, dass in unserem Reisezeitalter viele Gäste über typische Gerichte aus anderen Ländern gut orientiert sind. Im Frühsommer 1974 sind 50 mittlere Hotels und Gaststätten in der Bundesrepublik Deutschland getestet worden, die mehrheitlich Spezial-Menükarten mit Gerichten aus zum Teil mehr als 12 Ländern auflagen. Zwei als Touristen unterwegs befindliche internationale Köche haben sich «durchgekostet». Leider vermochten sie nur 22 Kollegen zu bescheinigen, dass sie nicht mit der Unwissenheit des Gastes rechnen und nicht improvisieren. In 28 Fällen waren die servierten Gerichte nicht mit der wort- und zutatenreichen Speisekartenangabe identisch. Es sei festgestellt, dass sich führende und grössere Häuser solche Abgeschmacktheiten nicht leisten. Der Versuch, Originalgerichte aus anderen Ländern in mittleren und kleineren Gaststätten zu übernehmen, bleibt jedoch vielfach eine mehr «gedruckte» als eine gastronomische Perfektion, die den Gast erfreut. Man sollte heutzutage grundsätzlich nur das auf die Menükarten setzen, was die Küche zu bieten in der Lage ist; das gilt auch in der Schweiz. zt



Konsumenten senkten Milchkonsum

Jr. Löst der höhere Milchpreis eine neue Milchschwemme aus? Im 2. Quartal 1974 lieferten die Bauern 8 % mehr Milch als im Jahr zuvor. Nicht nur der gestiegene Milchpreis, auch die Absatzsorgen beim Fleisch tragen zur höheren Milchproduktion bei. — Die Konsumenten bezahlen seit Mai rund 9 % mehr für die Milch, haben aber zu sparen begonnen, denn vom Januar bis Mai kauften sie mengenmässig 2 % weniger Konsummilch als in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Saas-Fee

suchen auf Wintersaison 1974/75

3 Verkäuferinnen

mit guten Sprachkenntnissen.

Gute Entlohnung, 1 Tag pro Woche frei, freie Kost und Logis (Studiowohnungen).

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an: Personalabteilung

Hotel Europa, Saas Fee

Telefon (028) 4 87 25.

6272

Crystal Hotel, St. Moritz

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch tüchtigen

Waren-/Bonkontrollleur(se)

Eintritt zirka 20. November.

Offerten richten Sie bitte an die Direktion.

6730



Wir suchen in modernste Küche mit exklusivem Verkaufsangebot:

Chef rôtiisseur
Commis de cuisine

sowie: **Traiteurverkäuferin**

(Teilzeitbeschäftigung)
Bar-Serviertöchter

(Anfängerin wird angelert)
Zimmermädchen

Eintritt: sofort.

Anfragen bitte an

Hotel Ascot

Lavaterstrasse 15

8002 Zürich

Telefon (01) 36 18 00

ASCOT
Hotel, Jockey Club Restaurant und Turf Bar

6763



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)

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

Offres avec références à la direction.

5999

BERGRESTAURANT



Wir suchen zum Eintritt auf Anfang Dezember

Commis de cuisine

Serviertöchter

Buffetöchter

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



Wir suchen für unser neues, rustikales Hotel

Barmaid

2 Zimmermädchen

Buffetmädchen

Wintersaison oder Jahresstelle.

Rufen Sie uns an: Telefon (082) 4 85 81.

Hotel Albana
7513 Silvaplana

6664

Hotel Bristol, 3906 Saas Fee

sucht für Wintersaison 1974/75

2 Serviertöchter

1 Sekretärin

1 Commis de cuisine

Offerten und Zeugnisse sind erbeten an
Familie Bumann Othmar, Saas Fee
Telefon (028) 4 84 34/35

6692

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

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 straniera Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken	Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment		
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance		



Merkurkaffee sucht Chefvertreter (Gastgewerbe)

Voraussetzung
Ihre Tätigkeit

Unser neuer Mitarbeiter

Wir bieten

Möchten Sie mehr wissen über unsere vorteilhaften Anstellungsbedingungen? Rufen Sie uns sofort an oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

MERKUR AG
Fellerstrasse 15
3027 Bern
Telefon (031) 55 11 55

- Fähigkeit, Verhandlungen geschickt und zäh zu führen,
- ganze Schweiz,
 - Führung GA Aussendienststab (9 Mitarbeiter),
 - persönliche Kontakte zu Grosskunden,
 - Neuaquisitionen von Grosskunden.
- zirkla 35 bis 45 Jahre alt,
- kaufm. Grundausbildung, Verkaufserfahrung,
 - initiativ, selbständig, zuverlässig
 - Vorgesetzteineignung,
 - beherrscht die deutsche und französische Sprache.
 - der Leistung angepasstes Salär,
 - vorzügliche Sozialleistungen,
 - Verkaufsunterstützung,
 - weitgehend selbstständige Tätigkeit.

P 05-6036



Zur Ergänzung unseres erweiterten Mitarbeiterstabes suchen wir noch auf Anfang Dezember:

**signina-house
laax**

das sportliche Erstklass-Hotel

Chef de service
Saucier
Chef de partie
Nachtportier
Kioskverkäuferin
Hausabwart(in)
für Personalhaus

**appart-hotel
des alpes flims**

das Haus mit der gepflegten Atmosphäre

Saucier
Chef de partie
Bademeister/Hausmeister
Nachtportier
Portier
Zimmermädchen

baudet-hotel flims

das Haus für den verwöhnten Gast

Chef de service
Rôtisseur
Chef de partie
Commis de cuisine

hotel dulezi trun

das gute Familienhotel

Saucier
Chef de partie
Serviertöchter
(Schweizerinnen)
Buffetochter
Barmaid für Hotelbar

casa veglia laax

Spezialitäten-Restaurant, Bar-Dancing

Chef de cuisine
Restaurationskellner
Buffetochter

Bestausgewiesene Bewerber melden sich bitte schriftlich mit Foto, Lebenslauf und Zeugnisabschriften an die Personalabteilung der HOFAG-Betriebe, c/o Hotel Signina House, 7131 Laax.

6846

Vulpera (Unterengadin)

sucht für seine Erstklasshotels (500 Betten und Nebenbetriebe) nach Uebereinkunft ein dynamisches

Direktions-Ehepaar

in Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Herrn L. Flepp, Allod Verwaltungs-AG, 7000 Chur.

6899

Hotel Schweizerhof
6390 Engelberg

Wir suchen für Wintersaison, eventuell Jahresstelle

Küchenchef und Köchin

Eintritt: 20. Dezember 1974.

Weitere Auskunft erteilt:
Telefon (041) 94 11 05 oder (041) 68 11 51.

Lenzerheide
Hotel Val Spor

sucht für Wintersaison 15. Dezember
bis 15. April

Alleinkoch oder Köchin
2 Serviertöchter
1 Zimmermädchen
1 Küchenmädchen

Offerten bitte an Fam. M. Steffen,
Hotel Val Spor, 7078 Lenzerheide,
Telefon (081) 34 12 15.

6693

6656

Nach Klosters gesucht in Saison- oder
Jahresstelle

Serviertochter
Saaltochter
Buffetochter
Kindermädchen

Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an

Familie U. Altermatt

Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf

Telefon (083) 4 11 12 oder 4 26 33

6759



sucht auf die kommende Wintersaison

1 Chef de partie
(Sous-chef) Jahresstelle möglich.

Servicepraktikantin

Offerten an D. Pinösch,
Tel. 0827 13 55.

6675



sucht in Jahresstelle

Garde-manger
Restaurationstochter
Restaurationskellner
Koch-Pâtissier

Ausländer nur mit gültiger Jahres-
bewilligung.

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

3390

Grand Hotel Zermatterhof
3920 Zermatt

sucht für kommende Wintersaison
1974/75 und evtl. nächstfolgende Som-
mersaison

Economat/Verwalter(in)
Etagenportier

Offerten sind erbeten an die Direktion.
Tel. (028) 7 80 40.

6780

Hotel Pollux, Zermatt

sucht

Küchenchef
Saucier
Kellner oder Kellnerin
Lingere
Küchenbursche
Officemädchen

Offerten sind zu richten an die Direk-
tion

Telefon (028) 7 84 63.

6581



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

Für unseren Grossbetrieb in Lausanne, mit zirka 80
bis 100 Mitarbeitern, suchen wir per sofort oder nach
Uebereinkunft einen dynamischen, qualifizierten

Vize-Direktor

28- bis 35jährig, Muttersprache Französisch, italie-
nische und spanische Sprachkenntnisse, der nach-
weisbar bereits erfolgreich in solcher Funktion tätig
war.

Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf und Zeug-
niskopien sind zu richten unter Chiffre 6841 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

6841

Hotel Restaurant Kindli Stadtzentrum Zürich

Wir suchen in gutgehendes Speiserestaurant:

Koch

- Gutes Salär
- geregelte Freizeit.

Bitte melden Sie sich bei:

Hotel Kindli, Telefon (01) 27 59 17.

6830

Hotel Rigi-Hof, Zürich

sucht per 1. Dezember 1974 oder nach Ueberein-
kunft, in Jahresstelle,

Chef de partie

und

Commis de cuisine

Geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert. Gutbe-
zahlte Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Rigi-Hof, Universitätsstrasse 101, 8006 Zürich,
Telefon (01) 26 16 85.

6827

Für einen unserer Kunden in Wohlen AG suchen wir
per sofort oder nach Uebereinkunft einen jungen

Koch/Köchin

Ihr neuer Arbeitsplatz in einem erstklassig geführten
Speiserestaurant bietet interessante Konditionen und
grosse Selbständigkeit.
Zwei Lehrlinge suchen einen Chef!
Schriftliche Bewerbungen bitte an

Desigma Werbe AG

Abteilung Personalwerbung
Buchserstrasse 27

5000 Aarau

OFA 51.435.004

Das fortschrittliche und vielseitige gastronomische
Unternehmen in der Zentralschweiz, sucht für sofort
oder nach Uebereinkunft

Commis saucier Commis tournant

Wenn Sie Freude haben in einem jungen, dynami-
schen Team mitzuwirken, schicken Sie uns die
üblichen Unterlagen oder telefonieren Sie uns (Herrn
Joly verlangen):

Telefon (041) 22 40 23.



Restaurationsbetriebe im
Kunst- und Kongresshaus
6002 Luzern

6826

Hallo, hello, sind Sie vielleicht unsere zukünftige

Serviertochter

In unserem gepflegten Speiserestaurant wird Ihre
gute Bedienung geschätzt. Neben freier Kost und
Logis finden Sie bei uns gute Verdienstmöglichkei-
ten bei geregelter Arbeitszeit.

Auf Ihren Besuch oder Anruf freut sich
Frau M. Schweizer

Hotel-Restaurant Bad Friedensberg
9202 Gossau

Herisauerstrasse 61, Tel. (071) 85 11 07

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht!

ASSA 76-53316

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



1 Office- und Economatgouvernante
(auch Anfängerin)

1 Betriebs- und Büropraktikantin

1 Commis de cuisine

1 Barmaid/Hallentochter
(auch Anfängerin)

Ruhiges Betriebsklima, keine Restauration oder Nachtanlässe.

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten man bitte an Familie Moser

Bellavista Sporthotel 7270 Davos Platz 2

Telefon (083) 3 51 83.

6755

Hotel Traube 9642 Ebnat-Kappel

sucht nach Uebereinkunft nette

Serviertochter

für gepflegten Speiseservice. Wir bieten überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten.

Offerten an R. Rupp, Telefon (074) 3 24 15.

6734

Grand hôtel de premier rang à Genève
cherche

1 téléphoniste

PTT, français, anglais.

Place à l'année.

Faire offres sous chiffre 6657 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Wir sind ein kleineres Luxuhotel am Zürichsee und suchen eine

charmante Barmaid

mit guten Sprachkenntnissen und beruflicher Erfahrung.

Wenn Sie gewillt sind, sich voll einzusetzen und neuen Schwung in unsere gediegene Piano-Bar zu bringen, würden wir uns über Ihre Offerte mit Foto sehr freuen.

Offerten unter Chiffre 6651 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Ein

Koch

mit **Pfiff und Humor**... das wäre der richtige Mann für unseren originellen, neuen **Du Midi Pub**.

Wenn Sie...

ein aufgeweckter, kontaktfreudiger Typ sind Freude haben am Kochen vor unseren Gästen es verstehen, unsere à-la-carte-Gerichte liebevoll zu zubereiten, dann sind Sie der Mitarbeiter, den wir uns wünschen.

Zögern Sie nicht und rufen Sie uns gleich an, damit wir uns gegenseitig kennenlernen können.

Hotel Du Midi 7270 Davos Platz

(H. Waldvogel, Direktor)

Telefon (083) 3 60 32.

6684

Wir suchen von Mitte Dezember 1974 bis zirka 20. Oktober 1975

Alleinkoch oder Köchin

Offerten an: R. Lomatter

Hotel und Spezialitäten-restaurant Tenne 3906 Saas Fee

Telefon (028) 4 81 52.

6681

GSTAAD

Genossenschaft Hotel-Zentralwäscherei Gstaad

sucht per Wintersaison oder nach Uebereinkunft

Chauffeur Lingeriegouvernante

Wir bieten:

Logier- und Verpflegungsmöglichkeiten, Jahresstelle, gute Entlohnung.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto erbeten an

Palace Hotel, 3780 Gstaad

Telefon (030) 4 33 44.

6753

Morosani Hotels 7270 Davos Platz

suchen für die Wintersaison:

Büro: Praktikant(in)
Etage: Etagen-Portier
Saal: Chef de rang
Küche: Commis de rang
Lingerie: Commis de cuisine
Glätterin
Flickerin
Praktikantin
Bar: Praktikantin
Hallenbad-
Sauna: Bademeister
Diverses: Gouvernante-Tournante

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an: Toni Morosani jr., Grand Hotel Belvedere, 7270 Davos Platz.

6757

Hôtel de Strasbourg Genève

10, rue Pradier, téléphone 31 39 20

engage pour entrée immédiate ou à convenir

secrétaire d'hôtel

pour réception et administration, ayant formation hôtelière, éventuellement

secrétaire débutante

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

6723



Seerestaurant Schlüssel
6373 Ennetbürgen
10 Autominuten von Luzern.

Wir suchen:

Serviertochter
Küchenhilfe
Buffettochter
(Anfängerin)

Wir bieten:

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

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

P 25-166262

Hôtel Richemond 1201 Genève

(Téléphone 022/31 14 00)

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef rôtiisseur

pour son grill «Le Gentilhomme»

chef tournant de cuisine
commis de cuisine
un secrétaire de réception
mécánographe

Faire offre complète au bureau du personnel.

6623

Saas-Fee

sucht auf Wintersaison 1974/75

Hotel Europa

1 Koch

(selbständig, zur Führung einer kleinen Brigade)

1 Saaltochter

1 Restaurationstochter

1 Barmaid oder
Restaurationstochter

Hotel Saaserhof

1 Commis de cuisine

1 Saaltochter

Tea-Room Saaserhof

1 Restaurationstochter

Restaurant Taverna

1 Serviertochter

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

6726

Ab 1. Dezember suchen wir:

Anfangs-Gouvernante oder Aide-directrice

Ihre Arbeit:
2 bis 3 Tage pro Woche Ablösung im Büro (Empfang, Telefon, Gästebuchhaltung auf Ankermaschine). Restliche Tage: Allgemeine Mithilfe im Betrieb. Die Stelle eignet sich sehr gut als Praktikum für ein Fräulein mit Hotel- und Gaststättengehilfin-Lehre. Unser Haus:
Hotel Silvahof in Bern, sehr schöne Lage an der Aare und in der Nähe von Tierpark und Kunststebahn, 85 Betten, erste Klasse, internationale Kundschaft.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte:

Hotel Silvahof
Jubiläumsstrasse 97
3005 Bern.

6758

Hotel Edelweiss, 3825 Mürren, sucht für Wintersaison 1974/75

Küchenchef

Commis de cuisine

Sekretärin evtl. Praktikantin

Restaurationstochter oder Kellner

Barpraktikantin

Zimmermädchen

Offerten an Fam. Ch. Affentranger

Hotel Edelweiss 3825 Mürren

Telefon (036) 55 13 12

6783

Hotel-Restaurant Spannort Engelberg

Gesucht auf 1. Dezember dynamischer, gut ausgewiesener

Küchenchef

(Jahresstelle)

der es versteht, eine gute Küche mit kleinerer Brigade zu führen.

Sehr gute Gelegenheit auch für jüngeren, initiativen Koch.

Auch suchen wir noch für die Wintersaison einen

Commis de cuisine

Offerten erbeten an:

Hotel Spannort, 6390 Engelberg,
Telefon (041) 94 26 26,
Familie Amstutz-Galliker.

6648

Hotel Schweizerhof 6490 Andermatt

Für Wintersaison 1974/75 suchen wir folgende Mitarbeiter:

Koch

Serviertochter/Saaltochter

Kellner

Barmaid

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Ueli Wicki, Restaurant Trio AG, Spitalgasse 32-34, 3000 Bern.

6769

Für lange Wintersaison suchen wir

**Restaurationstöchter
Saaltöchter**
(Anfängerinnen werden angelernt)

Zimmermädchen

Koch oder Köchin
zur Stütze unseres Chefs

Kochlehrling

Geregelte Freizeit und guter Verdienst zugesichert.
Auf Wunsch fixer Lohn für Service-Personal.

Hotel Bettmerhof 3981 Bettmeralp VS

Telefon (028) 5 37 41 und 42.

6835

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgendes Personal:

Portier
(Fahrausweis A)

Entremetier

Commis de cuisine

Restaurationstochter

Saaltöchter

Zimmermädchen

Tourmente
(Saal-Buffer)

Offerten sind erbeten an

Hotel Hold, 7050 Arosa

6852

Hotel Restaurant Alpina 7188 Sedrun GR

sucht für Wintersaison 1974/75

2 Serviertöchter 1 Buffettochter

Offerten an J. Artigas
Telefon (086) 9 13 72.

6824

Toronto/Kanada

Für Luxushotel suchen wir qualifizierte

Chefs de partie

Erstklassige Anstellungsbedingungen. Interviews in Zürich am 28. und 29. Oktober.

Telefon (01) 810 11 11 (Frau Braun).

P 44-61



Einkaufszentrum Glatt-Wallisellen

Wir eröffnen Mitte Februar 1975, im Einkaufszentrum Glatt-Wallisellen bei Zürich, unser neues Restaurant «Tartine». Für den Betriebsleiter suchen wir dazu noch eine

Assistentin

Es handelt sich hier um eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe, die hauptsächlich folgende Arbeiten umfasst:

- Stellvertretung des Betriebsleiters
- Ueberwachung des Service
- Diverse administrative Arbeiten.

Wir erwarten von Ihnen eine gute allgemeine Ausbildung im Gastgewerbe, Freude am Kontakt mit Menschen und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.

Wenn Sie daran interessiert sind in einem fortschrittlichen Unternehmen zu arbeiten, schicken Sie uns bitte Ihre Bewerbung. Wir werden dann eine Besprechung mit Ihnen vereinbaren.

Merkur AG, Eigene Gaststätten, Fellerstrasse 15, 3027 Bern,
Telefon (031) 55 11 55 (Herr Staub).

P 05-6036



sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin

(für Gästekorrespondenz)

Réceptionnaire/ Mécanographe

(NCR 42)

Büropraktikant(in) Commis de rang Commis d'étage Chasseur Zimmermädchen

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

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

6877

Gesucht:

Gerant oder Gerantenehepaar

in mittelgrossen Restaurationsbetrieb, eventuell Betriebsleiter (Fähigkeitsausweis);

weiter suchen wir:

Gouvernante Aide du patron

Senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre D 901493 an Publicitas, 3001 Bern.

Für unser

Schlosshotel in Pontresina bei St. Moritz

Luxushotel mit Weltruf

suchen wir für die Wintersaison 1974/75 ab Mitte Dezember bis nach Ostern in bestdotierte Position mit Fixumgehältern:

Empfangssekretärin
Telefonistin
Kontrolleur / Kontrolleuse
Demi-chef de rang
Commis de rang
Kaffeeköchin
Masseur
(Masseuse)
Busfahrer
A- und B-Prüfung

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.

6845

hotel

metropole

Ich suche für die kommende Wintersaison:

Sekretärin/Réceptionniste (D, F, E in Wort und Schrift) vertraut mit SWEDA- oder NCR-Maschine

Telefonistin (auch Anfängerin) (D, F, E in Wort)

Zimmermädchen

Restaurationstochter oder -kellner

Buffethilfe (wenn möglich auch deutschsprachig)

Chef entremetier (Fünftageweche)

Chef garde-manger (Fünftageweche)

Commis de cuisine (Fünftageweche)

Saisonbeginn: Anfang Dezember 1974.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
P. U. Lehmann, Hotel Metropole, 3023 Wengen.

6828

Hotel Walliser Spycher 3981 Riederalp/Wallis

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

1 Saaltöchter 1 Restaurationstochter 1 Buffetmädchen- oder Bursche

Hoher Verdienst.

Geregelte Freizeit, neues, komfortables Personalhaus.

Offerten an A. Berthold, Telefon (028) 5 33 26.

6592

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Möchten Sie in der Ostschweiz arbeiten? Die Leiterin eines grossen und vielseitigen Verpflegungsbetriebes benötigt Unterstützung durch qualifizierte und einsatzfreudige

Assistentin

Der Aufgabenbereich umfasst Arbeits- und Einsatzplanung sowie Führung und Betreuung des Mitarbeiterstabes, Verantwortung für das Warenlager, Lagerbuchhaltung, Buffetservice während der Mittagszeit, Bedienung der Kasse, Vertretung der Leiterin bei Abwesenheit. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Diese anspruchsvollen und verantwortungsvollen Aufgaben möchten wir am liebsten einer diplomierten Hausbeamten mit guten gastgewerblichen und kaufmännischen Kenntnissen anvertrauen.

Der SV-Service bietet angemessenes Salär, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie vorzügliche Sozialleistungen.

Nähere Auskunft erteilt gerne:

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich,
Telefon (01) 32 84 24, intern 51.

P 44-855

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams:

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter
Kellner
Küchenbursche



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

6903

Hotel Schweizerhof

3001 Bern Tel. 031/22 45 01

suchen zum baldigen Eintritt

Economatgouvernante
Office-Buffergouvernante
(oder Herr)

Buffetdame oder -bursche

Fleuristin

Betriebsmaler

Gutbezahlte Jahresstellen; auf Wunsch steht Unterkunft zur Verfügung.

Bewerbungen sind zu richten an:

Hotel Schweizerhof Bern
Herrn O. Sykora, Vizedirektor, Tel. 22 45 01.

6833

GAUER HOTELS

Meiler's Garni Hotel 7017 Flims Dorf

Wir suchen für die Wintersaison, ab sofort oder nach Uebereinkunft, eventuell auch in Jahresstelle:

Küche: **Koch, Chef-Stellvertreter**
Réception/Büro: **Réceptionistin/Praktikantin**
Restaurant: **Serviertochter**
Café: **Serviertochter**
Buffet: **Buffetochter**
Konditorei: **Verkäuferin**

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und schöne Unterkunft.

Schicken Sie uns Ihre Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen oder vereinbaren Sie mit uns telefonisch eine Zusammenkunft.

Familie P. Meiler-Schmid, Telefon (081) 39 16 16.
Werbearbeite anderer Zeitungen unerwünscht.

6691

Résidence hôtelière Marigny Club Centre-Loisirs Montana

La rationalisation?

Pourquoi pas, si c'est vous qui en profitez!

Donc, nous avons construit une petite cuisine moderne, agencée d'un équipement très complet en appareils automatiques qui vous permettent une préparation facile et rapide des mets pour le Restaurant Self-service.

Si vous désirez faire un premier pas dans la formule de restauration des temps futurs et devenir un

jeune chef de cuisine

ou si vous l'êtes déjà, veuillez vous adresser à
Organisation Multihotels
12, rue Ami-Lullin, 1211 Genève 3,
téléphone (022) 35 03 30, interne 52.

P. S. Vous pourrez également profiter de la piscine, du sauna, du solarium et du fitness-room!
Date d'ouverture: 1er décembre 1974.

6695

Hotel Bünda, Davos Dorf

sucht für die Wintersaison

Commis de cuisine Serviertochter Buffetochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

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

5978

Auf nach St. Moritz

Für die Wintersaison 1974/75 sind noch folgende Stellen zu besetzen:

Chef de partie
(Grill-room) 1. Dezember 1974

Commis de rang/service
15. November 1974

**Zimmermädchen /
Hilfszimmermädchen**
15. November 1974

Haus- und Küchenburschen
15. November 1974

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Herrn Geissler. Er gibt Ihnen gerne Auskunft.

Telefon (082) 2 11 75.
Hotel Eurotel St. Moritz, 7512 Champfèr

6916



Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht in Jahresstelle für die Winter- und Sommersaison 1974/75 erfahrenen, tüchtigen

1. Oberkellner

Offerten bitte an

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina
Dir. L. Gredig-Laporte

6883

Wir suchen für unser gut eingeführtes, rustikales Spezialitätenrestaurant im Zentrum Zürichs

ein dynamisches Geschäftsführerehepaar

Wir verlangen:

Gründliche Kenntnisse in allen Sparten der Restauration, solide Kochausbildung, Organisationstalent und gute Führungseigenschaften, um einem Mitarbeiterstab von zirka 10 Personen vorstehen zu können.

Wir bieten:

Dauerhafte Existenz, spätere Pacht nicht ausgeschlossen. Gutes Salär, der Leistung entsprechende Gratifikation, Pensionskasse.

Administrative Arbeiten werden von der Zentralverwaltung erledigt.

Interessieren Sie sich für unsere Offerte, bitten wir Sie, uns Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Handschriftprobe, Foto und Zeugnisse) unter Chiffre 6875 an die Hotel-Revue, 3001 Bern, zu senden.

Parkhotel Bellevue, Adelboden

Wir haben einen lebhaften Betrieb, 80 Betten, eigenes Hallenbad und suchen für **lange Wintersaison** noch folgendes Personal:

Commis de cuisine
Zimmermädchen
Saaltochter oder Saalkellner
Hotelpraktikantin
Barman
Barkellner

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen. Sie können uns auch anrufen (Tel. 033/73 16 21, Familie Richard).

6859

Anspruchsvolle Aufgabe für jungen, dynamischen

Geschäftsführer

für Restaurationsbetrieb in der Region Bern.

Wenn Sie

auf dem Gebiet der Restauration eine Grundausbildung genossen haben, Führungseigenschaften und Organisationstalent besitzen, überdurchschnittliche verkäuferische Fähigkeiten mitbringen, dann wollen Sie sich bitte sofort mit uns in Verbindung setzen.

Offerten unter Chiffre 6878 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für schweizerischen Dachverband des sozialen Gastgewerbes

leitenden Mitarbeiter oder Mitarbeiterin

mit abgeschlossener volkswirtschaftlicher oder juristischer Ausbildung oder sehr gut ausgewiesenen

Hotelfachmann

Erwünscht sind Kenntnisse im zeitgemässen Management und die Begabung, Kontakte zu pflegen.

Geboten wird selbständige Bearbeitung betrieblicher, finanzieller, organisatorischer und personeller Angelegenheiten.

Nach Einführung bieten wir Ihnen bei Eignung in ein bis zwei Jahren die Leitung des nicht grossen, aber vielseitigen Sekretariats mit Sitz in Zürich.

Offerten unter Chiffre 6805 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Bar-Kellner
Serviertochter
(auch Teilzeit)
Kellner
Bankett-Kellner
Bankett-Portier
Buffetdame/Bufetier
Kassier/Kassierin Restaurant

Bei uns geniessen Sie

- zeitgemässe Entlohnung,
- neuzzeitliche Anstellungsbedingungen,
- gute Sozialleistungen.

Wir freuen uns sehr, Sie kennenzulernen.

Holiday Inn and Mövenpick

Postfach,

8105 Regensdorf

Telefon (01) 840 25 20.

P 44-61

Kreisspital Oberengadin

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, in Spital mit 100 Betten,

Koch/Köchin

mit Dätkenntnissen.

Wir bieten gut eingerichtete, helle Küche, angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, neues 1-Zimmer-Appartement mit Dusche, WC und Kochofen.

Das schöne Engadin bietet reichlich Gelegenheit für Sommer- und Wintersport.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die

Verwaltung des Kreisspitals Oberengadin, 7503 Samaden,
Telefon (082) 6 52 12.

6867



Holiday Inn BRUGGE

Boeveriestraat 2, B-8000 Brugge
Das Venedig des Nordens,
15 km von der Nordseeküste entfernt.

Für unser Erstklasshotel und Restaurant suchen wir mit Eintritt nach Uebereinkunft

**eine Assistentin/
Hausdame**
(holländische Sprache erwünscht).

Wir bieten: – gute Entlohnung,*
– Jahresstelle,
– Aufstiegsmöglichkeiten.

Vollständige Bewerbungen richten Sie bitte an
Herrn F. Zbinden, Innkeeper.
Telefon (050) 33 53 41.

6919

HOTEL INTER-CONTINENTAL TEHRAN
à TEHRAN - Iran
400 chambres - 5 restaurants
Grand volume de banquets
recherche immédiatement

chef de cuisine

Le candidat devra avoir une expérience internationale de préférence avec une chaîne hôtelière et de très bonnes connaissances d'anglais.

Nous offrons:
• très bon salaire • logement • transport • contrat de 2 ans.

Les candidatures doivent être adressées à:

Madame Furuholm
INTER-CONTINENTAL HOTELS
Division Europe/Proche Orient
3, rue de Castiglione - 75040 PARIS Cédex 01

AMBASSADOR GENEVE

cherche pour date à convenir

gouvernante

expérimentée.

Prière de prendre contact avec la direction,
21, quai des Bergues, 1201 Genève,
téléphone (022) 31 72 00.

6873

Sunstar-Hotel 7078 Lenzerheide

neu – modern – komfortabel – sportlich

sucht für lange Wintersaison, auf Anfang Dezember,
noch folgende Mitarbeiter:

chef garde-manger

Chef de rang

Zimmermädchen/ Tournante

(Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Sunstar Hotel, A. Omischl-Kobi, 7078 Lenzerheide,
Telefon (081) 34 24 91.

6871



6815 Melide

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft, in Jahresstelle,

Küchenchef

für exklusiven Restaurationsbetrieb, mit Initiative und Ideen für gepflegte Gastronomie,

Chef-saucier

Barmaid

Serviertochter/Anfangsbarmaid

Buffetdame

(Vertrauensperson)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

6850

Hotel Garni Bernerhof 3715 Adelboden

sucht für Wintersaison 1974/75 (15. Dezember bis Ostern)

Barman/Barmaid

für Bar-Disco dancing.

Offerten sind erbeten an

R. Althaus, Hotel Bernerhof, 3715 Adelboden,
Telefon (033) 73 14 31.

6862



Hotel EXCELSIOR Arosa

sucht für kommende Wintersaison, ab 20. Dezember bis nach Ostern,

Glätterin-Stiratrice

Bewerbungen erbeten an

Direktion Hotel Excelsior, 7050 Arosa
oder Telefon (081) 31 16 61.

6859

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für grossen Restaurationsbetrieb in Zürich Kreis I (140 Plätze, 40 Personal) einen dynamischen, qualifizierten

Geschäftsführer

Wir erwarten:

- 30- bis 40jährig, sprachenkundig, kontaktfreudig,
- kaufmännische wie gastgewerbliche Ausbildung,
- Erfahrung in Personalführung.

Wir bieten:

- entsprechendes Salär mit Leistungsbeteiligung.

Sind Sie bereits einem ähnlichen Betrieb, mit nachweisbarem Erfolg, vorgestanden, so bitten wir Sie um Zustellung der Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Passfoto, Zeugniskopien) unter Chiffre 6710 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Promotel

Dès l'automne 1974 nous allons gérer, sur mandat de la coopération technique suisse, dans une station balnéaire de Tunisie, une école hôtelière chargée de la formation de 250 élèves par année.

A cet effet, nous cherchons des professionnels dynamiques:

1 hôtelier

en tant que directeur-chef de projet

1 hôtelier

pour l'enseignement des branches administratives

2 chefs de cuisine

pour l'enseignement de la pratique et de la théorie

1 maître d'hôtel

pour l'enseignement du service

1 gouvernante

pour l'enseignement des branches buanderie, lingerie, étages

Conditions à remplir

- bonne formation professionnelle
- goût pour les problèmes de formation
- excellente connaissance du français

Conditions d'engagement:

- contrat de 2 à 3 ans, renouvelable d'année en année
- salaire en francs suisses payé en Suisse plus indemnités en monnaie locale

Faire offre avec curriculum vitae et photo à

Promotel

assistance et gestion SA
22 A, rue du Cendrier
CH-1201 Genève

Nous vous laissons le choix de la disposition, il faut seulement qu'elle soit claire.

6865


**Das
Kongresshaus
in Zürich**
 hat zwar ein gepflegtes Restaurant
 Français, einen geschäftigen Snack-Corner
 und eine gute Küche, doch suchen wir
 für unsere 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. Sahli



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

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

Büro:	Restaurantkassier(in) Réceptions-/ Büropraktikant(in)
Loge:	2. Concierge (sprachenkundig) Logentournant
Etage:	Zimmermädchen Portier
Economat:	Economathilfe
Divers:	Personalbedienung (männlich)

Offerten sind erbeten an:

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

6884

Hotel Parsenn 7260 Davos Dorf

vis-à-vis der Parsennbahn

sucht für kommende Wintersaison 1974/75 noch folgende Mitarbeiter:

Restaurant:	Buffettöchter
Saal:	Saaltöchter
Küche:	Commis de cuisine Hilfspersonal

Bitte Offerten an

J. Fopp, Hotel Parsenn, 7260 Davos Dorf.

6838



Palace Hotel, St. Moritz

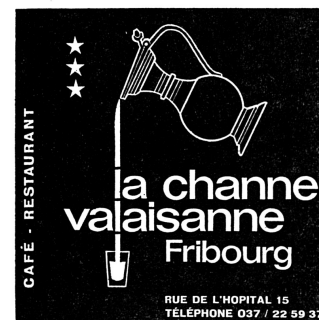
sucht für Wintersaison 1974/75

Réceptionist
Journalführer
Hilfswarenkontrollleur
Commis de rang
Zimmermädchen
Etagenportier/Tournant
Chef de partie
2. Chef pâtissier
Kaffeeköchin
Glätterin
Näherin
Krankenschwester
Disc-Jockey
 (Girl)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Palace Hotel, 7500 St. Moritz,
Telefon 3 38 19.

6885



cherchons de suite ou à convenir

un chef-saucier
 pour seconder le chef de cuisine,
un chef de rang qualifié
 pour notre restaurant à la carte.
 Très bon salaire à personne capable.
 Se présenter ou téléphoner.

P 17-2318



Fröhlich ins «Falkenschloss»

im Herzen der Zürcher City

Die tägliche Arbeitszeit ist ein grosser Teil Ihres Lebens. Sie ist für Sie unwiederbringlich. Darum sollte Ihnen Ihr Arbeitsplatz gefallen. In einer fröhlichen Atmosphäre, im neuen «Falkenschloss», mit anderen glücklichen Leuten zusammen zu arbeiten, wirkt sich positiv auf Ihren Verdienst aus und macht die Arbeit kurzweiliger. Sind Sie von Anfang an dabei!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch:

Serviceangestellte und Mitarbeiter für Küche und Buffet

Anfangs November öffnen sich unsere Pforten. Setzen Sie sich schon jetzt mit Herrn K. Graf, Tel. (01) 36 21 03, Büro: Bleicherweg 47, 8002 Zürich, in Verbindung

719

Cercasi per apertura ristorante italiano

cuoco(a)

Buona conoscenza nella fabbricazione e preparazione della pasta.

Per le offerte o informazioni supplementari scrivere a:
Zannoni Paolo
Bat. Royal 2, 1936 Verbier.

6530

Hotel-Restaurant Linde 3066 Stettlen bei Bern

sucht auf 1. November oder nach Uebereinkunft

junge Köchin oder Koch

in kleine Brigade.

Sehr guter Verdienst, Zimmer im Haus.

Anfragen bitte an

Rud. Bergmann, Hotel-Restaurant Linde,
3066 Stettlen bei Bern,
Telefon (031) 51 40 06.

6558

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

Warum nicht ins Hotel International nach Basel?

Für unsere Pâtisserie (Produktion) benötigen wir einen qualifizierten

Pâtissier

sowie einen jungen

Commis pâtissier

Weibliche Bewerberinnen sind ebenfalls willkommen.

Wählen Sie zwischen Telefon (061) 22 18 70 oder schreiben Sie uns Ihre Bewerbung, ganz einfach reicht es, wenn Sie uns nur den Coupon einsenden. Unser Personalchef, Herr Bodo Schöns, 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)



Food and Beverage Manager

Required for a leading 4-star hotel in Salisbury, Rhodesia's Capital City. As the Food and Beverage Department has an exceptionally high turnover (5 bars, 3 restaurants, 5 function rooms) the position calls for a first-class person:

WE EXPECT:

- International training and experience in all aspects of Food and Beverage Management.
- A young and dynamic man able to deal with departmental heads.

WE OFFER:

- An opportunity to join a go-ahead team of management.
- Excellent prospects.
- Top salary.
- A contract for two years with the successful applicant's airfare reimbursed on completion of contract.
- Remittance of part of salary to country of origin.
- Assistance in obtaining accommodation (house or flat).

Please submit applications to Chiffre No 6844.

Interviews for the position will be held in Europe.



Bahnhofstr. 87, 8023 Zürich, Tel. (01) 2317 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

Hotel Rössli, Zofingen

sucht auf Anfang Dezember 1974 oder nach Uebereinkunft

Küchenchef Serviertochter Buffettochter

(auch Anfängerin)

Haus- und Küchenbursche

Wir bieten Fünftagewoche bei 45 Stunden sowie überdurchschnittlichen Lohn. Auf ein freundliches Betriebsklima legen wir grossen Wert.

Möchten Sie in einem jugendlich geführten Betrieb arbeiten, so melden Sie sich bei

Jörg Bischoff, Bankstrasse 9, 5432 Neuenhof, Telefon (056) 86 15 48.

6725

Savognin

Wir suchen für die Wintersaison noch folgende Mitarbeiterinnen

freundliche Serviertöchter

1 Buffettochter

1 Zimmermädchen

Kost und Logis im Hause, Zeitgemässe Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Steier-Casanova,

Hôtel Arlos, 7451 Savognin

Telefon (081) 74 17 74.

6739

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

Hotel Belvédère

3700 Spiez, Thunersee

Telefon (033) 54 33 33

sucht in Jahresstelle bestausgewiesenen

Saucier

Ausführliche Offerten an die Direktion.

6434

Auf Wintersaison nach

Engelberg

Barmaid

Hoher Verdienst.

Sich melden:

Carmena, Dancing-Bar

Telefon (041) 94 12 24.

P 25-16032



Sie finden bei uns

- moderne Arbeitszeiten,
- freundliche Arbeitsplätze,
- spezielle Zulagen für unregelmässigen Dienst,
- Zulagen für Sonntags- und Nachtdienst,
- neuzeitliche Sozialleistungen (zum Beispiel gut ausgebauter Pensionskasse),
- Flugvergünstigungen.

Sehen Sie sich unverbindlich die Swissair-«Flugküche» an

Wir suchen nach Kloten (internationaler Flughafen Zürich)

Köche

Zwei Jahre Berufserfahrung nach abgeschlossener Lehre erwünscht.

Bitte aus der «Hotel-Revue» ausschneiden und einsenden an
Swissair, PBI, 8058 Zürich-Flughafen

Ich interessiere mich für eine Anstellung als Koch in der «Flugküche» in Kloten und möchte deshalb unverbindlich an einer Betriebsbesichtigung teilnehmen.

003.74

Name:

Vorname:

Strasse, Nr.:

PLZ, Ort:

Frühester Eintrittstermin:

P 44-1312

Jetzt sind alle Restaurants eröffnet, und um den Ansturm zu bewältigen, suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Chemis de partie Cooks de cuisine Pizzaiolo Kellner

Serviertöchter Aushilfen

Wir bieten:

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

Bitte rufen Sie uns sofort an oder besuchen Sie uns.

TIVOLI Spreitenbach
Restaurationsbetriebe
Postfach
8958 Spreitenbach

Telefon (056) 71 11 54 oder 71 58 40

Herrn Sigrist oder Herrn Bachem verlangen.

P 44-2211

3000 gedeckte
Parkplätze



TIVOLI SPREITENBACH



Gesucht jüngerer

Küchenchef

mit Eintritt zirka Mitte Dezember.

Schriftliche Offerten mit Unterlagen an

W. Weber,

Hotel Obersee, 7050 Arosa

6861

Gesucht wird nach Zürich

1 Geschäftsleiter

für einen vielseitigen, sehr grossen Restaurationsbetrieb, mit erstklassigem Speiserestaurant und Unterhaltungsgaststätte.

Bedingungen:

Längere Tätigkeit als bewährter Küchenchef in Speiserestaurants mit verwöhnter Kundschaft. Nachweisbare Praxis in Service und in der Administration, wie z. B. der Kalkulation, dem Lohn- und Kassawesen, der Betriebsorganisation und der Personalführung usw.

Geboten wird:

Eine diesen Anforderungen entsprechende Honorierung.

Offerten mit Bericht über bisherige Tätigkeit und Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre 6858 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Strasbourg, Genf

10, rue Pradier, Telefon 31 39 20.

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, in Jahresstelle,

1 Commis de restaurant

oder

1 Saaltochter

(eventuell Praktikantin).

Offerten an die Direktion.

6856

Neues Hotel im Tessin, 100 Betten, verschiedene Restaurants, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft, in Jahresstelle, bestqualifizierten

Küchenchef

Offerten erbeten unter Chiffre 6854 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Hôtel d'Angleterre
1201 Genève**

cherche

**chef de cuisine
commis de cuisine**

Entrée de suite ou à convenir.

Ecrire à la direction ou téléphoner au (022) 32 81 80 (l'après-midi).

6851

Hotel Schweizerhof

3001 Bern Tel. 031/22 45 01

Für unser Stadrestaurant benötigen wir noch die Mitarbeit von guten

Serviertöchtern

oder

Stationskellnern

(Direktinkasso)

Auf Wunsch steht Unterkunft zur Verfügung.

Bewerbungen sind zu richten an:

Hotel Schweizerhof Bern
Herrn O. Sykora, Vizedirektor, Tel. 22 45 01.

6834

GAUER HOTELS

Solothurn Basel
Egerkingen
am Autobahnkreuz N1/N2
4622 Egerkingen
Telefon 062 - 61 21 21
Telex 68 644

110 Betten, 72 Zimmer,
alle mit Bad oder Dusche
Konferenzräume
Restaurant-Snack-Bar
Genügend Parkplatz
Ruhige Lage

KONFERENZEN
BANKETTE
SEMINARIEN

Bern Zürich, Luzern
Egerkingen/Basel

Für unseren erstklassigen Betrieb suchen wir in Jahresstelle eine gutausgewiesene Persönlichkeit als

Küchenchef

Infolge Übernahme eines eigenen Betriebes unseres Herrn Konrad Wyder ist dieser Posten frei geworden.

- Eine erstklassige Küche zu führen,
- Sicherheit in der Küchenkalkulation,
- selbständig zu disponieren,
- korrekte Personalführung in mittlerer Brigade

werden als selbstverständliche Voraussetzungen für diesen wichtigen Posten erachtet.

Wir bieten überdurchschnittliche Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima in moderner, besteingerichteter Küche mit Tageslicht. Geregelter Freizeit und Pensionskasse.

Ihre schriftliche Offerte mit den nötigen Unterlagen, welche mit aller Diskretion behandelt werden, sind erbeten an:

Stephan Jäggi

MOTEL AGIP, am Autobahnkreuz N1/N2, 4622 Egerkingen-Olden

(Telefonische Anfragen können nicht entgegengenommen werden.)

Ein Betrieb der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft.

6922

CH-6900 LUGANO TEL. (091) 542612
TELEX 79150

La direzione del

**Grand Hotel Eden
Lugano-Paradiso**cerca per subito o data da convenire
una qualificata**segretaria di direzione**

con esperienza alberghiera e perfetta conoscenza delle quattro lingue nazionali.

Durata minima dell'impiego un anno.

Ottima retribuzione, singolo appartamento a disposizione.

Offerte complete alla direzione. Tel. (091) 54 26 12.

6887

RESTAURANT Le Gambrinus
HÔTEL DE Fribourg
DANCING - NIGHT-CLUB Fouji Yama

Dancing Fouji-Yama avec orchestre et attractions cherche pour suite ou date à convenir :

sommelier ou sommelière

Horaire : 7 heures par jour.

Téléphone (037) 22 25 22, Mr Neuhaus ou Mr Krähenbühl.

6918

Grand Hotel

Nous cherchons encore pour la saison d'hiver 1974/75 pour compléter notre team:

une barmaid

Faire offre à la direction, téléphone (025) 6 24 71.

6881

**Hotel garni-Restaurant
Alte Post
3818 Grindelwald**

Wir suchen für die Wintersaison nette, sprachkundige

**Restaurations-
Serviertochter**

in kleines Restaurant.

Eintritt anfangs Dezember 1974.

Offerten bitte an

R. und A. Gruber-Abegglen, Tel. (036) 53 11 43.

6896

**Hotel Hannigalp,
3925 Grächen**

sucht für die Wintersaison

Saaltochter**Serviertochter****Zimmermädchen**

Guter Lohn und geregelte Freizeit.

Tel. (028) 4 01 55.

6895

**7077 Valbella/Graubünden**

Für die kommende Wintersaison 1974/75 suchen wir noch folgendes Personal:

Posthotel Valbella

(Eintritt: 6. Dezember)

Barmaid**Bartournante****Chef entremetier****Zimmermädchen****Buffetgouvernante****Commis im Saal****Hallenbadkassier(in)****Valbella Inn**

(Eintritt: 16. Dezember)

Restaurationstochter**Jungkoch**

Sofern Sie an einer abwechslungsreichen Tätigkeit in unseren modernen Erstklasshotels interessiert sind, richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an Posthotel Valbella, z. Hd. Herr B. Kipfer, Dir., 7077 Valbella, Tel. (081) 34 12 12.

6886

Hotel Gotthard, 6900 Lugano

Wir suchen per sofort in Jahresstelle

Hotelsekretärin

(evtl. Sekretär)

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

Wir bieten interessante und vielseitige Stelle mit geregelter Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.
Telefon (091) 2 77 77

6921

Hotel Krone, Aarberg/Bern

sucht in Jahresstelle:

Buffettochter oder -bursche

auch Anfänger(in) mit gutem Auffassungsvermögen

Hausbursche/Portier**Officebursche oder -mädchen****Restaurationstochter oder Kellner**

(Chef de rang)

In unserem neu renovierten Erstklassbetrieb finden Sie ein angenehmes Arbeitsklima. (Bitte nur Bewerber mit Jahresbewilligung.)

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft (Herrn Schmid verlangen).

Hotel Krone, 3270 Aarberg

Telefon (032) 82 35 57/82 35 82

6915



Grand Hotel Bellevue

3780 Gstaad

sucht für Wintersaison 1974/75, zirka 15. Dezember, noch folgende Mitarbeiter:

Demi-chef de rang
Commis de rang

Garde-manger

Tournant

Commis de cuisine

Lingère

und für unser **Curlingrestaurant**

Koch oder Köchin

Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen (Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen), an die Geschäftsleitung, Grand Hotel Bellevue, 3780 Gstaad.

6796

In Jahresstelle:

Küche: **Entremetier**
Tournant

Restaurant: **Chef de rang**
Serviertochter

Etage: **Portier**
Zimmermädchen

Telefonieren Sie uns bitte, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto.

Telefon (056) 49 01 21.

6800

Restaurationstochter oder Kellner

(à-la-carte-kundig)

Chef de partie Commis de cuisine

Wenn Sie mehr über diese Stellen erfahren möchten, so rufen Sie uns umgehend an (Hr. Hodel verlangen).

HOTEL RESTAURANT
Erlbacherhof
ERLENBACH/ZH

8703 Zürich-Erlenbach, 10 Minuten vom Stadtzentrum entfernt.
Telefon (01) 90 55 22.

6766



Für unsere Zentralproduktion an der Industrie-
strasse 4, 8600 Dübendorf, suchen wir gut qualifizier-
ten

Küchenchef-Stellvertreter

Einem strebsamen Koch bietet sich Gelegenheit,
seine Kenntnisse an modernen Arbeitsmethoden und
Geräten zu vervollständigen.

Bitte telefonieren Sie unserem Herrn Bischoff,
(01) 821 10 81, er zeigt Ihnen gerne die moderne
Küche am zukünftigen Arbeitsplatz und bespricht
alles Nähere mit Ihnen.

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

6801

Institut «Le Rosey» Rolle (VD) und Gstaad

(im Winter)

sucht Initiativen, fröhlichen

Hilfskoch

in Jahresstelle. Gute Möglichkeiten, um Französisch
zu lernen.

Offerten an die Direktion, Telefon (021) 75 15 37.

6795

Palace Hotel, Wengen

sucht für kommende Wintersaison ab Anfang Dezember 1974 noch folgende
Mitarbeiter:

Lingerie gouvernante Chef de partie Commis de cuisine Kaffeeköchin

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen bitte an die Direktion,
Telefon (036) 55 26 12.

6920

Hotel Kurhaus Axalp

Gesucht für Wintersaison (Mitte De-
zember 1974) folgende Mitarbeiter:

**1 Barmaid/Serviertochter-
Tournant**

1 Serviertochter

**2 Zimmer-Lingerie-
mädchen**

(auch Ausländer)

1 Küchen-Hausbursche
(auch Ausländer)

Offerten mit den üblichen Angaben an:
Herrn Erwin Häflicher, Hotel Hirschen,
3855 Ebligen/Brien, Tel. (036) 51 15 51.

6764

Hotel Mischabel

3906 Saas Fee
sucht auf anfangs Dezember oder
nach Uebereinkunft, für lange Winter-
saison:

Serviertochter

(auch Anfängerin)

Commis de cuisine

Sich wenden an:
Telefon (028) 4 81 18.

6475

Rigi Kulm

sucht

Sekretärin
Buffetochter
Serviertochter

Offerten bitte an Hotel Rigi Kulm
6411 Rigi Kulm.

6732



Hotel Euler
4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Büro-Praktikant(-in)
oder -Stagiaire

für die Administration.

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Chef de garde
Commis de cuisine

Etagengouvernante
Zimmermädchen

Kaffeekoch(-köchin)
Office-/Küchenbursche

Ausländer nur mit Jahresbewilligung
B oder C.

Offerten erbeten an die Direktion
Telefon (061) 23 45 00 (Hr. Meyer ver-
langen).

6746

Hotel-Restaurant Krone
5600 Lenzburg
Hallenbad

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Restaurationskellner

(2. Chef de service)

Restaurationstochter
oder Kellner

Es handelt sich um Jahresstellen mit
sehr guten Leistungslohn, Unter-
kunft im Hause.

Anfragen richtet man an:

Fam. Gruber-Hofer
Hotel Krone, 5600 Lenzburg
Telefon (064) 51 42 60

5346

Verbier – Station d'hiver
Restaurant La Camargue

cherche pour la saison d'hiver

un commis de cuisine
une serveuse

Téléphone (026) 7 21 53.

P 36-31868



Hotel Schweizerhof Zürich

sucht nach Uebereinkunft

Aide gouvernante

(eventuell Praktikantin)
für Economet, Buffet, Etage.

Offerten erbeten an die Direktion
Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich
oder Telefon (01) 25 86 40.

6709

Gesucht wird in vielseitigen Restau-
rant- und Hotelbetrieb

Serviertochter oder
Kellner

Saison- oder Jahresstelle, Schichtbe-
trieb, höher Verdienst.

Anfragen sind zu richten an:

Hotel Storch
J. Müller
4310 Rheinfelden

Telefon (061) 87 53 22

6760

Bad Zurzach

Für unsern sehr gepflegten Hotel-Restaurations- und
Bankettbetrieb suchen wir nach Uebereinkunft, einen
fachlich und organisatorisch bestausgewiesenen

Küchenchef

zu kleiner Brigade, Ueberdurchschnittliche Entlohnung.

Bitte wenden Sie sich ganz unverbindlich an
Familie Rolf H. Geiger

Hotel Ochsen
8437 Bad Zurzach

Telefon (056) 49 23 30.

6678



Hotel Plaza,
8001 Zürich

Goethestrasse 18
Telefon (01) 34 60 00



Falkenstr. 21 Tel. 34 60 00



Per sofort oder nach Verein-
barung suchen wir noch die
folgenden Mitarbeiter:

II. Chef de service

Commis de cuisine

Kochlehrling

Buffetdame

Buffetochter

Serviertöchter

(Lunch Tea-room Picadilly)

Kellner

(Plaza-Grill)

Rufen Sie uns an oder schick-
en Sie Ihre Offerte an die
Direktion.

6279



sucht für Wintersaison 1974/75

**Hotel-Sekretärin/
Korrespondentin (SWEDA)**
(Eintritt möglichst sofort)

Lingerie-Gouvernante
oder 1. Lingère

Offerten mit Unterlagen an:
Hotel Seehof, 7050 Arosa.
Tel. (081) 31 15 41

6742



Fassbind Hôtels
Lausanne

cherchent

assistant de direction
gouvernante
secrétaire de réception
secrétaire de nuit
(night auditor)

On demande personnes jeunes et dynamiques qui
apprécient une ambiance moderne et une situation
stable.

Prière d'envoyer les offres à G. Fassbind, Petit-
Chêne 34, 1001 Lausanne.

6776

Alexandra Palace
7050 Arosa

engagiert für die Wintersaison 1974/75

Chef de cuisine

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

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

6527

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle tüchtiger, fach-
kundiger

Chef de service

Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung. Ueberdurchschnittliches Salär.

Nachtportier

sprachenkundig, ebenfalls Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung.

Offerten an

Hotel La Perla, 6982 Agno

Telefon (091) 59 18 23

6917



cherche pour date à convenir

secrétaire de réception

Bien recommandée.

Place stable et bien rétribuée, bonne ambiance de travail.

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

6715

Hôtel l'Arbalète, Genève

cherche

jeune réceptionnaire

(homme)
(aussi débutant, stagiaire)

chasseur/tournant

Les étrangers intéressés doivent être en possession d'un permis B ou C.

Faire offre à la direction, 3, rue de la Tour-Maitresse, 1204 Genève, téléphone (022) 28 41 55.

6663

Hotel-Restaurant Eiger 3823 Wengen

sucht per 1. November oder später:

Restaurationstochter

sprachenkundig

Restaurationskellner

sprachenkundig

Grillkoch

Commis de cuisine

Hilfskoch

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Familie K. Fuchs-Gertsch, Hotel Eiger, 3823 Wengen, Telefon (036) 55 11 32.

6743

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

**Eurotel
Les Diablerets**

cherche pour la saison d'hiver 1974/75
(éventuellement place à l'année)

**chef de cuisine
commis de partie
apprentis
volontaires**

Les offres sont à adresser à
M. Mottaz, directeur, avec curriculum
vitae, photo, prétentions de salaire

6840



Hotel Glockenhof, Zürich

Erstklassenhaus mit 160 Betten im Zentrum der Stadt.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Réceptions-Teams per sofort oder nach Uebereinkunft:

Réceptionist oder Réceptionniste

(Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift)

Haben Sie Freude an einem abwechslungsreichen Posten in einem lebhaften Betrieb? Dann senden Sie uns bitte Ihre Zeugniskopien mit Gehaltsansprüchen, oder telefonieren Sie uns.

Wir bieten gutbezahlte Jahresstelle sowie fortschrittliche Personalfürsorge.

Unsere Adresse:
Hotel Glockenhof, Sihlstrasse 31,
8003 Zürich,
Telefon (01) 23 56 60.

6802

Gesucht per sofort

Serviertochter

Hotel Kreuz,
3653 Oberhofen

Familie Künzli,
Telefon (033) 43 14 48.

6807

Die

Hotel Bernerhof AG, Gstaad

sucht auf 1. April 1975 tüchtiges, fachlich gut ausgewiesenes

Direktions-Ehepaar

zur Leitung ihres Hotel- und Restaurantsbetriebes.

80 Betten, Restaurant mit 110 Sitzplätzen, zusätzlich Speisesaal mit 80 Sitzplätzen.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen, Foto und Handschriftprobe sind zu richten an

Herrn Emil Jutzeler, Postfach 47,
3780 Gstaad.

6806

Gepflegte Röstlerie auf dem Platz
Zürich sucht ab 1. November

1 oder 2 Service-Mitarbeiter(innen)

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Bewerber mit Erfahrung in gepflegtem Speiservice mögen sich unter Chiffre 6803 an Hotel-Revue, 3001 Bern, melden.

La Confiserie Tea-room Restaurant Zurcher à Montreux

cherche

serveuse

qualifiée, pour le 1er novembre.

Très bon gain, congés réguliers, nourriture et logée si désiré.

6798

Hotel Aletsch, 3981 Bettmeralp VS

sucht für Wintersaison 1974/75, zirka Mitte Dezember,

Koch oder Köchin

Kochlehrling

Serviertochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Aletsch, Gebr. Eytalzer,
3981 Bettmeralp,
Telefon (028) 5 35 56 oder (028) 5 36 39.

6797

In unser neues Bergrestaurant auf Melchsee-Frutt suchen wir auf den 15. Dezember 1974 eine freundliche

Serviertochter

Kost und Logis im Hause.

Bitte rufen Sie uns an. Wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.
Telefon (041) 67 12 15.

ASSA 86-7063-1

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 Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und ein flottes Mitarbeiterteam.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an
H. Reber, Direktor.



Telefon (061) 22 55 68

P 03-304

Hotel-Restaurant Bernerhof 3823 Wengen

sucht für Wintersaison 1974/75 oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Küchenchef

Commis de cuisine

Barmaid

(hotel-, restaurant-, bar- und sprachkundig)

Restaurationsstochter

Buffetstochter

Eintritt anfangs Dezember 1974.

Offerten an Frau R. Perler,
Hotel Bernerhof, 3823 Wengen,
Tel. (036) 55 27 21.

6775

Agency

8039 Zürich
Tel. (01) 36 41 10
Stöckersstrasse 55



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 Steuermänner, 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



Ich möchte in unseren Mövenpick-Betrieben in

Deutschland

einige Kaderpositionen Mitarbeitern anvertrauen, die mit Schweizer Gastlichkeit und Gastronomie vertraut sind und denen es Spass macht, viele Gäste zu verwöhnen.

Ich suche eine verkaufsfreudige und sympathische

Service-Leiterin/ Chef-Hostess

als selbständige Leiterin einer Restaurant-Abteilung in einem grösseren Betrieb. Ihr unterstellt sind zirka 8 bis 10 Mitarbeiter.

Ihre lückenlosen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

Anton Jaeger, Generaldirektor der Mövenpick-Unternehmungen Deutschland, Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil.

P 44-61



Ein Unternehmen.
100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

Lebensmittelbetriebe

W. Kalbermatten

3906 Saas Fee

sucht

1 Sekretärin

mit mehrjähriger Praxis, sowie

1 Hotelsekretärin

Gute Entlohnung, Eintritt auf November 1974 oder nach Uebereinkunft.

Offerten an die Direktion.

Telefon Büro (028) 4 86 75
Telefon privat (028) 4 86 17

6912

Hotel-Restaurant Kreuz 3715 Adelboden

sucht auf 1. Dezember 1974 oder nach Uebereinkunft (Saison- oder Jahresstelle):

Serviertochter oder Kellner

Hoher Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten an Fam. A. Gempeler, Telefon (033) 73 21 21.

6908



- ★ Modernes Erstklassenhotel
- ★ 160 Betten
- ★ Spezialitätenrestaurant
- ★ Snack-Bar
- ★ Dachterrasse
- ★ Boulevardrestaurant
- ★ Konferenzräume
- ★ Im Herzen von Luzern

Nachtconcierge Commis de cuisine Kellermeister/-bursche

Anfragen an U. Karli, Direktor.

Telefon (041) 23 53 23.

6909



Hotel Raetia

Wir suchen für die Wintersaison 1974/75:

- | | |
|-------------|--------------------------|
| Réception: | Nachtportier |
| Küche: | Chef de partie |
| | Commis de cuisine |
| Rôtisserie: | Chef de rang |
| Saal: | Saalkellner |
| | Saaltöchter |

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Zeugnisschriften an Familie M. Hasler-Hofer, Hotel Raetia, 7050 Arosa.

6905

Wir suchen für kommende Wintersaison folgendes Personal:

- Chef de cuisine**
- Chefs de partie**
- Patissier**
- Telefonistin**
- Nachtportier**
- Portier/Kondukteur**
- Etagenportier**
- Zimmermädchen**

Buffetmädchen/-bursche Restaurationstöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos sind erbeten an die Direktion des Hotel Brüggli, 7050 Arosa.

6855

Jelmoli Glatt

Von Anfang an dabei – **Eröffnung Februar 1975** in unserem Molino im Einkaufszentrum in Glatt, als

1. Koch

verantwortlich für den «Küchenablauf» inkl. Menüplanung und den Einsatz Ihres Teams (10 Mitarbeiter/-innen)

Koch

versiert und einsatzfreudig

Pâtissier

erfahrener, selbständiger Berufsmann

Chef de service/Aide du patron
mit Praxis

Tournant

zuverlässig und flink.

Rufen Sie uns bitte an. Ueber die vorteilhaften Anstellungs- und Arbeitsbedingungen möchten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch orientieren, verlangen Sie bitte Fräulein Rappo.

Jelmoli Personaldirektion

St. Annagasse 18, Telefon (01) 29 30 11, intern 205, 8021 Zürich.

P 44-655

Lebensmittelbetriebe W. Kalbermatten 3906 Saas Fee

Gesucht wird

1 Zimmermädchen

Beginn anfangs Dezember 1974 oder nach Ueber-einkunft. Gute Entlohnung.

Telefon Büro (028) 4 86 75
Telefon privat (028) 4 86 17

6913



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Telefon- zentrale:	Telefonistin
Etage:	Etagengouvernante
Restaurant/ Grill-room:	Chef de rang 2. Barmaid/ Anfangsbarmaid Commis de rang Anfangskellner
Küche:	Chef tournant Commis de cuisine Commis pâtissier

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.

HOTEL BAUR AU LAC

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

6910

Grill-room – Hotel Grichling Leukerbad

sucht auf 15. Dezember 1974 für Wintersaison oder in Jahresstelle:

Chef de rang
tranchier- und flambierkundig
Commis de rang
für Grill-room
Barmaid
für die neue Bar
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Lebenslauf sowie Gehaltsforderungen sind zu richten an:
G. Grichling, Hotel Grichling, 3954 Leukerbad.

6906

Hotel Huld & Waldhaus 3715 Adelboden

sucht für kommende Wintersaison
Dezember bis inkl. Ostern 1975

**Saaltochter
Hallen-/Saaltochter
Anfangssaaltochter
Barmaid, eventuell Barman
Restaurationskellner**
tranchier-, flambier- und weinkundig

Offerten mit den üblichen Unterlagen
sowie Gehaltsforderungen erbeten an
**Hotel Huld & Waldhaus, 3715 Adel-
boden.**

6907

Verbier Hôtel Rhodania

cherche pour la saison d'hiver, en-
trée 15 décembre

**nurse
femme de chambre
cuisinier**

Faire offre avec copies de certificats,
photo et prétention de salaire brut.

6900

Petit hôtel de famille à Lausanne
cherche pour entrée immédiate ou à
convenir

**1 réceptionniste
1 cuisinière ou 1 cuisinier
demoiselles ou jeunes
hommes pour le service**

S'intéresser à
l'Hôtel Orient, 10, avenue d'Ouchy,
téléphone (021) 26 04 95.

6898

Hôtel de 1er rang à Lausanne
cherche pour date à convenir

un assistant de direction

Le poste conviendrait à un jeune
homme ayant de l'ambition, de l'ini-
tiative, habitué au contact avec le
personnel d'hôtel. Il est indispensable
que le candidat possède une bonne
formation hôtelière, connaissance des
langues (allemand, anglais, Italien ou
espagnol), et la dactylographie.

Les offres détaillées avec curriculum
vitae sont à envoyer sous chiffre 6831
à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

6831

Hotel-Restaurant Beausite 3800 Interlaken

sucht auf 1. Dezember in Jahres-
eventuell Saisonstelle,

**Restaurationskellner
Restaurationstochter
Küchenbursche
Officemädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen
sind zu richten an
Max Ritter, Telefon (036) 22 81 81.

6823

Wir suchen

Chef de réception

welche(r) fähig ist, die Réception un-
seres Betriebes selbstständig zu führen
(130 Betten). Für diese Stelle erwarten
wir von Ihnen, dass Sie sich der
Verantwortung dem Betrieb gegen-
über bewusst sind. Ein guter Umgang
mit den Gästen und dem Personal ist
für uns selbstverständlich, um die
Direktion entlasten und gelegentlich
ablösen zu können.
Besitzen Sie diese Fähigkeiten, dann
treten Sie mit uns in Verbindung. Es
ist eine abwechslungsreiche und in-
teressante Stelle (Aufstiegsmöglichkei-
ten).

**Service-Tochter
Chef de partie/
Entremetier**

für modernen Restaurationsbetrieb.
Geregelte Arbeitszeit, guter Lohn.

Direktion

**Hotels Continental
und Park, Luzern**
Telefon (041) 22 15 68.

6854

City-Hotel, Zürich

sucht freundlichen, fach- und sprache-
kundigen, organisatorisch begab-
ten

Oberkellner

zur selbständigen Führung unserer
Brigade.

Telefon erbeten unter (01) 27 21 25
(Bürozeit) oder schriftliche Bewerbung
mit Unterlagen.

6872

Wir suchen für kommende Wintersai-
son

**Serviertochter
Zimmermädchen
Officemädchen**

Wir bieten Ihnen einen guten Lohn
und eine familiäre Behandlung.

Familie E. Schwendener
**Pension Arlenwald
7050 Arosa**
Telefon (081) 31 18 38.

6848



Ich suche für unsere Ess- und Trink-
bar eine

Assistentin

die Freude hat, unsere Gäste zu ver-
wehnen und die selbständige Führung
der Bar und Ueberwachung des Buf-
fets zu übernehmen.

Ich erwarte von Ihnen Erfahrung im
Service, beste Umgangsformen und
gute Englischkenntnisse.

Was ich Ihnen in dieser Kaderposition
zu bieten habe, erfahren Sie, wenn
Sie mich anrufen.

Ihr Lord Nelson

Restaurant Lord Nelson Küchengasse 3 4051 Basel

Telefon (051) 23 46 80, Erich Bolt ver-
langen.

6847



Hotel Segnes & Post 7018 Flims-Waldhaus

sucht für lange Winter- und Sommer-
saison

Restaurationstochter

flambier- und tranchierkundig.

Offerten sind erbeten an A. Kianguti.

6842



Golf- & Sporthotel Hof Maran

für unser Erstklasshotel, mit 120 Bet-
ten, suchen wir noch für die Winter-
saison.

2 Zimmermädchen

sprachenkundig,

und für unsere lebhafteste Restauration

2 Restaurationstochter

fach- und sprachenkundig.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung
mit Foto an die Direktion, E. Traber.

6839

Hotel Spinne, Grindelwald

Wir suchen auf den 15. Dezember 1974

Barmaid oder Barman

für Rötisserie Bar

Restaurationstochter oder Kellner

für Pizzeria und Snack

Sekretärin-Praktikantin Serviertochter

für Confiserie Spinet.

Offerten erbeten an

R. Märkle, Hotel Spinne, 3918 Grindel-
wald.

6837

Davos

Spezialitätenrestaurant Gentiana

sucht für Wintersaison sprachenkun-
dige

Serviertochter

Offerten erbeten an H. Buchli,
Telefon (083) 3 55 49.

6825



Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen
wir für die Wintersaison noch folgendes Personal

Serviertochter

(à la carte)

Dancing-Kellner

(Cou-Cou Bar)

Anfangs-Barmaid

(Hallenbar)

Angestellten-Zimmermädchen

Lingeriegouvernante

Wäscher

Lingeriemädchen

Nachtportier

Masseuse

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf
unter Telefon (083) 3 60 32.

Stiffler Hotels Davos

Zentralbüro Du Midl

7270 Davos Platz

(H. Waldvogel, Direktor)

6685

Hotel Edelweiss garni Sils/Maria

sucht für die Wintersaison 1974/75

Gerant oder Gerantin oder Geranten-Ehepaar

Allein-Koch

Serviertochter

Portier

Zimmermädchen

Sekretärin

Buffetttochter

Offerten erbeten an
Dir. L. Hüppi, Telefon (082) 4 52 22

6688



Hotel des Alpes

sucht für die Wintersaison 1974/75

Oberkellner

Economat- und

Office-Gouvernante

Kellner

Chef de partie

Commis de cuisine

Portier-Conducteur

Etagen-Portier

Zimmermädchen

Barmaid

(auch Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

L. Hüppi,
Hotel des Alpes, 7050 Arosa,
Telefon (081) 31 18 51.

6687

HOTEL CONTINENTAL

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft
einen

freundlichen Kellner oder Serviertochter

für A-la-carte-Service.

Unsere Gäste sind international, deshalb sind
Fremdsprachkenntnisse von Vorteil.
Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

Hotel Continental
Teufenerstrasse 95, St. Gallen
Familie W. Hofmann-Städler
Tel. (071) 27 88 11
(Herrn Hofmann verlangen)

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

OFA 63268012

Hôtel Valaisia, 3962 Montana-Crans

cherche pour saison d'hiver du personnel sachant les langues

**jeune barman ou barmaid
chasseur/téléphoniste
portier d'étage
femme de chambre
commis de cuisine
demi-chef de rang
commis de rang**

6768

Hôtel des Bergues, Genève

cherche

1 commis pâtissier

1 chef de rang

français/anglais

1 réceptionniste

(homme)
français, anglais, NCR 42
Nourri, logé à l'hôtel
Places à l'année.
Seules les personnes de nationalité suisse ou titulaires d'une permis B ou C seront prises en considération.
Faire offres au bureau du personnel.

6762

Hotel Stop, Engelberg

sucht per 1. Dezember freundliche, tüchtige

Serviertöchter

Sehr guter Verdienst, Kost und Logis im Hause, ge-regelte Arbeits- und Freizeit.

Anfragen Telefon (041) 94 16 74.

6696

Atlantis Hotel Zürich

Dötschweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00

Eine Insel der Gast-freundschaft inmitten eines Meeres von Grün und Ruhe und reiner Luft am Waldestrand.
Wir suchen:

zu baldmöglichstem Eintritt

Zimmermädchen

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de bar

Nehmen Sie doch bitte unverbindlich telefo-nisch oder schriftlich Kontakt mit unserem Personalchef, Herrn Wolf, auf.

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständ-lich vertraulich behandeln.

6747

Le Gambinus
Restaurant Le Gambinus
Hôtel de Fribourg
Dancing-Bar
Fouji Yama Night Club

maison du 1er rang, avec restaurant, brasserie, grotto, salles de banquet, cherche pour son exploitation jeune et dynamique

chef de partie
(garde-manger-tourant)
commis de cuisine
jeune chef de service
(débutant)
employé(e) de buffet
Semaine de 5 jours. Possibilité d'avan-cement au sein du groupe.
Veuillez adresser vos offres, par écrit ou par téléphone à R. NEUHAUS, dir.

6643

RESTAURANT Le Gambinus 037-22 25 22
Boulevard de Pérolles 1, 1701 Fribourg
HÔTEL DE FRIBOURG
DANCING-BAR Fouji Yama NIGHT CLUB

Bergrestaurant Diavolezza Pontresina

sucht für die Wintersaison oder in Jahresstelle

**Serviertöchter
oder Kellner
Hausbursche**

Wir bieten sehr gute Entlohnung, ge-regelte Arbeitszeit und freie Unter-kunft im Hause.
Eintritt 15. November.

Offerten erbeten an B. van Engelen
Berghaus Diavolezza
7749 Bernina-Suot

6866



Hotel Obersee, 7050 Arosa

sucht auf die Wintersaison, mit Eintritt Mitte Dezember 1974.

**Commis de cuisine
Buffetbursche
Restaurationstochter
(Kellner)
Tournante**

(Service, Saal, Restaurant).

Schriftliche Offerten mit Unterlagen und Foto an

Hotel Obersee, 7050 Arosa,
Familie Weber.

6860



Gesucht auf 1. Dezember 1974

Barmaid

sowie

Dancing-Serviertöchter

Jahresstellen, sehr guter Verdienst.

Offerten an

Familie E. Glauser, Dancing Forellen-see,
Zweisimmen,
Telefon (030) 2 18 82.

6853



Wir suchen per 1. November, eventuell 1. Dezember,

Barmaid

Idealalter zirka 30 Jahre. Sehr lebhafter Betrieb (Unterhaltung/Cabaret). Sehr hoher Verdienst.

Interessentinnen melden sich bitte bei
E. Bader, Untere Halde 21, 5400 Baden,
Telefon (056) 22 54 57.

P 02-449

City Hotel Zürich

Löwenstrasse 34, Tel. (01) 27 20 55
sucht

Hausbeamtin

die auch in der Administration mithilft oder

Sekretärin

die nebst der Administration auch hauswirtschaftliche Aufgaben über-nimmt,
und
tüchtige, sprachenkundige

Barmaid

in gutfrequentierter Bar und

**Kellner –
Chef de rang**

6724

Hotel Merian am Rhein,
Restaurant Café Spitz, Basel

Wir suchen per sofort oder nach Ver-einbarung die folgenden Mitarbeiter:

**Sous-chef de cuisine
Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetdame
Serviertöchter
Kellner
Küchenbursche**

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

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

5216



**Kursaal-Casino AG
7050 Arosa**

Salle de jeu, Casino-Dancing, Stübl-Restaurant, Cinéma, Cava-Bar-Dan-cing, Espresso-Bar, Kongress-Saal.

Wir suchen für lange Wintersaison

Commis de cuisine

Wir bieten in unserem lebhaften Be-trieb einen angemessenen Lohn, ge-regelte Arbeitszeit und ein freund-liches Arbeitsklima.

Logis in Zimmern unseres neuen Per-sonalhauses.

Offerten sind zu richten an:

Direktion P. de Lorenz-Bretscher
Kursaal-Casino AG, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 12 61

6904

Gesucht für lange Wintersaison

**Sekretärin
Saucier
Garde-manger
1. Saalkellner
Saalkellner
Saaltöchter
Restaurationskellner
Serviertöchter
Commis de bar**
(sprachenkundig)

Portier

Zimmermädchen

Offerten an

**Hotel Jungfrau und
Jungfraulodge
3825 Mürren**

Tel. (036) 55 28 24.

6778

**Crans-Montana
Hôtel Eldorado**

40 lits, installations modernes, ouvert 10 mois, engagé 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 soi-ree.

6500

Mövenpick
Ich möchte in unseren Mövenpick-Betrieben in

Deutschland
einige Kaderpositionen Mitarbeitern anvertrauen, die mit Schweizer Gast-lichkeit und Gastronomie vertraut sind und denen es Spass macht, viele Gäste zu verwöhnen.
Ich suche einen

**Chef de partie/
Sous-chef**
der im A-la-carte-Geschäft in kalter und warmer Küche bewandert ist, an sich und Untergebene überdurch-schnittliche Ansprüche stellt und des-sen weiteres Ziel Küchenchef ist.
Ihre lückenlosen Bewerbungsunterla-gen senden Sie bitte an folgende Adresse:
Anton Jaeger,
Generaldirektor der Mövenpick-Unter-nehmungen Deutschland,
Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil.

P 44-61

MÖVENPICK
une entreprise, cent professions
et métiers, cent carrières d'avenir

Gesucht auf Wintersaison oder in Jahresstelle

Barmaid und Bartochter
in Bar-Dancing

**3 Restaurationstöchter oder Kellner
Saaltöchter oder Kellner
Zimmermädchen
Lingère**

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

Hotel Hirschen, Lenk

6508

Hotel-Restaurant Belvoir 8803 Rüschlikon/Zürich

sucht

Chef de service

(Aide du patron)

Es handelt sich um eine interessante Stelle mit gros-ser Verantwortung und Selbstständigkeit.

Offerten bitte an:

E. Schriber-Rust, Hotel Belvoir, 8803 Rüschlikon,
Telefon (01) 724 18 08.

6712

Résidence hôtelière Caddie's Club - Crans

Résidence hôtelière Marigny Club Centre Loisirs - Montana

Si vous étiez à Crans Montana
aimeriez-vous

- skier
- jouer au golf
- nager
- prendre un sauna

et en plus travailler pour votre plaisir?

Alors, si vous êtes sportif(ve) et désirez un poste de:

**chef de réception/
aide du patron
secrétaire-gouvernante
chef de cuisine
cuisinier
barman
commis de bar
caissière
tournant
femme de chambres
garçon de maison**

à nos nouvelles résidences Caddie's Club à Crans et Marigny Club Centre-Loiris à Montana,

veuillez vous adresser à:

Organisation Multihôtels
12, rue Ami-Lullin, 1211 Genève 3,
téléphone (022) 35 03 30, interne 52.

Nous nous ferons un plaisir de vous répondre!
Date d'ouverture: 1er décembre 1974.

6694

In unseren modernen Betrieb mit kleiner Brigade suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationskellner Serviertöchter

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, Leistungslohn. Auf Wunsch Kost und Logis im Haus.

Hotel Restaurant Haller 5600 Lenzburg

Telefon (064) 51 44 51

6788

Gesucht

Concierge-Tournante

in Erstklass-Hotel im Zentrum von Zürich.

Für unseren lebhaften Betrieb kommt nur ein best-angewiesener 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.



Unser moderner, lebhafter Erstklassbetrieb sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Kellner oder Serviertochter

für Spezialitätenrestaurant

Gouvernante Hausdame/Bufettdame

Hohe Verdienstmöglichkeiten, Kost im Hause, nettes Betriebsklima.

Offerten bitte an das

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

6794



Zunfthaus zu Wülthen

Hauptgasse 41, 4500 Solothurn

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

Serviertochter Kellner Koch

Sehr guter Verdienst und angenehme Arbeitsverhältnisse. Geregelter Arbeits- und Freizeit.

Anfragen an
R. Leuenberger, Zunfthaus zu Wülthen,
Hauptgasse 41, 4500 Solothurn,
4500 Solothurn,
Telefon (065) 2 23 22.

OFA 65.959.001



3983 Mörel

Für unseren familiären Betrieb suchen wir für sofort

Serviertochter

(Grill-Room)

Restaurationsstochter Buffetstochter

Sehr hoher Verdienst zugesichert.

Ihr Anruf würde uns freuen.
Familie W. Walker-Rauber, Telefon (028) 5 36 10.

P 36-012555

Wir suchen junge, fröhliche Mitarbeiter als

Commis de rang Commis de cuisine

Hotel und Restaurant Florhof

8001 Zürich

Telefon (01) 47 44 70.

6799

Pour entrée Jusque fin 1974, nous cherchons

directeur de dancing

Qualifications demandées:

- expériences exploitation dancing et cabaret;
- dispositions en organisation et promotion, autorité de chef;
- âge souhaité: 27 à 35 ans;
- très bonne présentation et facilités de contact.

Nous offrons:

- larges compétences et responsabilités;
- garantie de l'emploi pour de nombreuses années;
- appointements avec adaptation et participation.

Discrétion assurée.

Offre avec curriculum vitae, références, copies de certificats, photo, soumission manuscrite sous chiffre 6804 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

3818 Grindelwald Hotel Gletschergarten

sucht für lange Wintersaison oder in Jahresstelle tüchtigen, zuverlässigen

Alleinkoch

mit Eintritt auf den 16. Dezember 1974.

Offerten mit Zeugnissen und Lohnanspruch an Fam. F. Breitenstein, Tel. (036) 53 17 21.

6306



Hotel Hohe Promenade

7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison

Commis de cuisine oder Köchin Saaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen erbeten an
E. Roman, Hotel Hohe Promenade, 7050 Arosa.

6882

Hôtel Cornavin

33, bd James Fazy
1211 Genève 2

cherche

un (une) secrétaire de réception

débutant(e), avec connaissances des langues.

Prière d'adresser vos offres écrites à la direction.

6880

Grand Hotel Vereina

7250 Klosters
(Graubünden)

sucht für die kommende Wintersaison

Chauffeur-Kondukteur

Barman

für Pub-Restaurant

Kellner

für Pub-Restaurant

Commis de bar

für Hotel-Bar

Etagenportier Zimmermädchen

Pâtissier

Bademeister

Masseur

Hilfsgouvernante/ Tournante

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

6879

Restaurant Walliserstube

3920 Zermatt

sucht für Wintersaison

Grillkoch Tochter

für Buffet
(auch Anfängerin).

Offerten an

Familie Josef Fux,
Telefon (028) 7 73 40.

6849



Continental Hôtel
1000 Lausanne

cherche pour sa rôtisserie

chef de partie
chef de rang
demi-chef
commis de rang
commis de cuisine

pour sa 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

Hotel Alpina, 7250 Klosters

sucht für die kommende Wintersaison

Pâtissier

Ausführliche Offerten sind zu richten an

Hermann C. Bolliger.

OFA 56.109.003

Ascona

Iello Bar

sucht ab sofort

Barmaid

Jahresstelle.

Telefon (093) 35 13 73.

P 24-163022

Hôtel-Restaurant Montiller

1009 Pully-Lausanne

Nous cherchons de suite ou à convenir

jeune commis de cuisine ou cuisinière

pour une restauration soignée ou côté d'un chef de cuisine diplômé.

Faire offre à Mr. Grandjean,
téléphone (021) 28 80 65.

6876



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

sucht einen qualifizierten

Masseur/Bademeister

(eventuell Physiotherapeut)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:

Joe L. Gehrre, Dir.

5876



Casino AG Luzern

Wir suchen per Dezember 1974 in Jahresstelle einen tüchtigen, zuverlässigen

Alleinkoch

Ab Frühjahr 1975 sollten Sie den Posten des Küchenchefs einer kleinen Brigade übernehmen. Wir erwarten gute Ausbildung in allen Sparten der Küche.

Offerten erbeten an die Kursaal-Direktion, Postfach, 6002 Luzern, Tel. 041/23 07 33.

6654

Brauner Mutz, Basel

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Uebereinkunft qualifizierten

Chef de service

Geregelte Freizeit, zeitgemässe Entlohnung.

Offerten an:

G. Meierhofer, Barfüsserplatz 10,
Tel. 061/25 33 69.

6653



Wir suchen für unseren Night Club in Bern auf den 1. November

Dancing-kellner

Offerten erbeten an

R. Märkle, Hotel Spinne,
3818 Grindelwald

6836

DANCING NIGHT-CLUB



Hotel Des Alpes

7260 Davos Dorf

sucht auf den 1. Dezember 1974 in Saison- oder Jahresstelle

Nachtportier

mit sehr guten Sprachkenntnissen in Deutsch, Französisch und Englisch.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf unter Telefonnummer (083) 3 78 55.

6901



Chantarella Hotel

7500 St. Moritz

sucht für lange Wintersaison bis nach Ostern 1975:

Bureau:

Sekretärin
für Kontrollarbeiten

Küche:

Chef entremetier
Chef pâtissier

Saal:

Commis d'étages
Commis de rang

Office:

Gouvernante tournante

Lingerie:

Glätterin
Stopferin-Näherin

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind an die Direktion M. Maurer erbeten.

6719



Für die Leitung unseres Tea-rooms in Thun suchen wir (Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft)

Gerant

Wir erwarten von Ihnen:

- gute Allround-Ausbildung im Gastgewerbe,
- Initiative und Begeisterungsfähigkeit,
- die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen,
- Besitz des Fähigkeitsweises.

Wir bieten Ihnen:

- einen ausbaufähigen Posten innerhalb einer dynamischen Organisation,
- interne und externe Schulung,
- ein der Position angemessenes Salär und eine interessante Beteiligung,
- ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessenten bitten wir, ihre Bewerbung an folgende Adresse zu senden:

Merkur AG, Abt. Eigene Gaststätten,
Fellerstrasse 15,
3027 Bern, Tel. (031) 55 11 55.

P 05-6036

St. Moritz

Gesucht für Unfallklinik Dr. Gut

Köchin

vom 15. November 1974 bis 30. April 1975.

Offerten sind erbeten an:

Dr. med. Rico Caveng, 7550 Scuol,
Telefon (084) 9 12 43.

6843

Küchenchef

Gepflegtes Passanten- und Sporthotel sucht für die bevorstehende Wintersaison einen qualifizierten Küchenchef zu kleiner Brigade. - Wir erwarten eine ideenreiche, einsatzreudige 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

Wir suchen

Wirtepaar

das sich nur noch um die schönen Seiten des Betriebes - Angebotsgestaltung, Kochkunst und Gästebetreuung - nicht mehr aber um Personalrekrutierung, Abwascherei, Werbung, Steuern, Buchhaltung, Kontrollen, Verhandlung mit Behörden usw. kümmern will.

Wir haben ein neues Hotel mit einem wunderschönen Grill und Restaurant. Dieses Restaurant möchten wir einem erfahrenen Wirtepaar anvertrauen. Dabei stellen wir uns vor, dass ...

... SIE

als Gastgeberin im Lokal die Gäste betreut und Ihre herzliche Gastlichkeit sich auf die ganze Service-Familie überträgt.

... ER

als einfaches und sorgfältiger Küchenchef mit Liebe zur Kochkunst ausgebildet ist und sich freut, wenn er den Gästen individuelle Wünsche erfüllen und sie beraten kann.

... Sie zusammen

sich ein renommiertes Lokal mit Ihrer persönlichen Note aufbauen werden, dass sich «ein Umweg lohnt», um «bei Ihnen zu essen».

Interessenten schreiben bitte unter Chiffre 6793 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Davos

Gesucht freundliche

Serviertochter

Zuschriften an:

C. Conrad

Hotel-Restaurant Post
7275 Davos Frauenkirch

Telefon (083) 3 61 04.

OFA 56.721.002

Hotel-Restaurant Krone
5600 Lenzburg
Hallenbad

sucht folgende Mitarbeiter in Dauerstellen:

Allgemein-Gouvernante

selbständig, erfahren;

Restaurationstochter oder -kellner

Gute Leistungslöhne, Unterkunft im Hause.

Anfragen richten man an:

Familie Gruber-Hofer, Hotel Krone,
5600 Lenzburg,
Telefon (064) 51 42 60.

6444

Hôtel du Sapin, Charmey

cherche pour la saison d'hiver

serveuse

gros gain; ainsi qu'une

filie ou garçon de cuisine

Logé à l'hôtel.

Se présenter ou téléphoner au
(029) 7 11 04.

P 17-13661

Wir suchen für unseren Betrieb auf
Ende November 1974

Koch-Ehepaar

nur Tagesbetrieb.

Offerten an

Restaurant Furri
3920 Zermatt

Telefon (028) 7 74 77 oder (028) 7 74 71.

MA 51610

Le Dancing Le Grimoire
1631 Moléson-Village

cherche

**une barmaid
et un sommelier**

Entrée de suite ou date à convenir.

Faire offre ou prendre contact
au (029) 6 10 41.

P 17-12684

Hôtel de l'Avenir
1923 Les Marécottes (Valais)

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

**cuisinier
commis de cuisine
filie de salle et
femme de chambre**

(eventuellement débutantes).

Offres à
H. et D. Bader, propriétaires,
téléphone (026) 8 14 61.

6364

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

cuisiniers

Faire offres détaillées à la Direction
de l'Hôpital Cantonal, 1011 Lausanne.
Téléphone (021) 41 29 12

P 22-100325

Gesucht nach

Zermatt

tüchtige

**Serviertochter
oder Kellner**

sprachkundig, in ein gut gehendes
Speiserestaurant, und

Saaltochter

Offerten an: Hotel Julien, Zermatt.

6668

Interessante Stelle nach
Zermatt für zwei service- und
sprachkundige

Serviertöchter

in Tagesbar. Nähere Auskunft:

Tel. (041) 66 29 60.

6645

Gesucht ab 15. Dezember bis Ende April 1975

**1 Serviertochter
1 Saaltochter
1 Zimmermädchen**

Hotel Bergdohle,
3981 Riederalp

Telefon (028) 5 33 37/5 37 17.

P 35-012516

Gesucht tüchtiger

**Alleinkoch
oder -köchin**

Kost und Logis im Hause.

Eventuell schöne 3- bis 4-Zimmer-Wohnung vorhanden. Geregelt Arbeit.

Telefon (081) 22 35 41.

P 13-994



Hotel Glockenhof
Zürich

Im Stadtzentrum mit 160 Betten.

Per sofort oder nach Uebereinkunft
suchen wir

1 Aide-Gouvernante

für Etage und Economat

sowie

Economat-Gouvernanten-**Ablösung**

für einen Tag pro Woche.

Fünftage-Week (45 Stunden), ein zeitgemässes Gehalt sowie eine fortschrittliche Personalführung sind bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Schreiben Sie uns kurz an Hotel
Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8023
Zürich, oder telefonieren Sie uns unter
Nr. (01) 23 56 60.

6660

Hotel Eiger, 3825 Mürren

sucht für lange Wintersaison:

**Commis de cuisine
Saucier**

Renovierte Küche. Junge Brigade.

Offerten bitte mit Lohnansprüchen an

Hotel Eiger 3825 Mürren
Tel. 036/55 13 31.

6644



sucht auf Wiedereröffnung (Weihnachten)

Personal

(Schweizer oder mit Jahresbewilligung) für

**Buffet
Lingerie
Office**

6756

Gesucht nach



Hotel Kaspar-Badrutt

Barmaid

jüngere Kraft für intime Hotelbar.
Eilofferte an die Direktion.
Auskunft gibt: Tel. (027) 6 61 35
(jeweils vormittags).

6779

Haben Sie Freude daran, bei uns
eine Stelle als selbständiger

Alleinkoch

In einem kleinen Hotel mit 30 Betten
und Restaurantsbetrieb auf Mitte
Dezember anzutreten?

Dann melden Sie sich bitte bei:

Fam. G. Anthamatten-Zürbiggen.

Hotel Dom
3901 Saas Grund

P 36-122273

Hotel-Restaurant Rössli
Amden

Für die kommende Wintersaison
1974/75 suchen wir zur Ergänzung
unseres jungen Teams eine(n), freundliche(n) und tüchtige(n)

Serviertochter

oder

Kellner

(auch Ausländer mit guten Deutschkenntnissen). Zeitgemässen Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Es freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte

L. und R. Eberle
Hotel Rössli, 8873 Amden
Tel. 059/46 11 94.

6667

Gesucht für kommende Wintersaison
1. Dezember bis Ende April

Köchin

neben Chef. Gute Entlohnung, freie
Kost und Logie.

Offerten bitte schriftlich an Familie
R. Schmid

Bergrestaurant Sesselbahn
9658 Wildhaus

6652

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

Kellner

mit Lehrabschluss,
italienische Sprachkenntnisse erwünscht.
Wir bieten Garantie-
lohn, gutes Arbeitsklima, auf Wunsch
Zimmer im Hause.

Anfragen an
Herrn Gottardi,
Tel. (052) 22 64 22.

M+S 359

Tüchtiger, versierter
Barman
mit etwas Sprachkenntnis für Wintersaison gesucht.

Zeugnisausschnitten und
Lichtbild an:
Hotel Tyrol
6100 Seefeld/Austria.

6832

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

Seltene Gelegenheit!

Pizza-Ofen Baumann

neuwertig, nur wenige Tage in Betrieb
gewesen, Farbe schwarz, heizbar bis
500° C, 3 Backkammern 65 x 80 cm mit
Chamotteböden, 1 Wärmeschrank
65 x 80 cm, Gesamtverbrauch 21,4 kW.
Aussermasse 105 cm breit, 100 cm tief,
187 cm hoch. Neuwert Fr. 18 500.-,
wegen Platzmangels an Meistbietenden
abzugeben.

Auskunft durch Herrn Vogel, Telefon
(022) 31 01 49.

P 18-2393

Gesucht für die Wintersaison

**1 Koch
oder Köchin
1 Zimmer-
mädchen
1 Küchen-
bursche**

Offerten sind erbeten an:

**Hotel
Schöneegg
Zermatt**

6874

Gesucht nach Zermatt für die Wintersaison in Speiserestaurant

junger Koch

Officemädchen
(oder -bursche)

Restaurationstochter**Buffetochter**

Offerten bitte an Frau H. Biner,

Restaurant Chez Heini
3920 Zermatt

Tel. (028) 7 85 88, (028) 7 77 33.

6897

Stellengesuche Demandes d'emploi

Suche für die kommende Wintersaison 1974/75 Stelle als:

**Chef, Sous-chef
oder****Chef de service**

in Davos auf Mitte Dezember.
Fremdsprachen: Englisch, Spanisch,
Französisch.

Offerten erbeten an
Jaime Recarens Jr.,
Münstergasse 64, 3001 Bern

6808

HOTELLERIE-RÉCEPTION

Jeune homme, 26 ans, Français, diplôme AEEH, cherche place.
Libre dès le 15. 11. 1974.

Ecrire sous chiffre PV 353091 à Publicitas, 1002 Lausanne.

English young man

with German knowledge would like
any work for the winter season, in
St. Moritz if possible.

Telephone (021) 28 78 40.

OFA 60.004.171

Jeune fille

(20 ans) 2 saison Angleterre (hôtel
service) connaissance allemand,
steno-dactylo.

cherche place

dans hôtel (service ou autre) pour
saison d'hiver à St-Moritz si possible.

Téléphone (021) 28 78 40.

OFA 60.004.171

Schweizerin (34 Jahre, Ex-Airhostess),
sucht Stelle als

Barmaid

in Hotelbar oder Privatclub in Winterkurort. Sprachen: D., F., E., S., I.

Offerten unter Chiffre 6820 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Diplomierter Masseur

sucht Arbeit für Wintersaison oder
Jahresstelle, in Hotel oder Fitness-
Zentrum.

Offerten unter Chiffre 6863 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jünger, initiativer Küchenchef, in ungekündigter

Stelle

sucht Arbeitsplatz, nur mittlere oder
grössere Brigade, Stadt Zürich oder
nähere Umgebung.

Offerten unter Chiffre 6814 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin

Schweizerin, mit langjähriger Erfahrung und besten Referenzen. Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch und Spanisch in Wort und Schrift. sympathische Erscheinung, könnte für Wintersaison, November bis April einspringen, vorzugsweise im Berner Oberland.

Offerten unter Chiffre 6813 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Chef pâtissier

(dipl. Konditormeister) sucht passenden Wirkungskreis als Chefpâtissier in Hotel oder Confiserie. Internationale Erfahrung in nur den besten Häusern. Deutsch, Französisch, Italienisch sprechend. Raum Lausanne bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 6812 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

21jährige Schweizerin, sprachgewandt in D, F, E und Span., NGR-kundig, sucht Saisonstelle als

Emplangsekreterin
in grösserem Winterkurort.

Offerten an: Marianne Siegfried, Eichhof, 8153 Rümlang, Tel. 01/817 82 02.

6894

**Service und
Transportgeräte in
Aluminium**

GASTRO-NORM

**Chariots de service et de
transport en métal
léger**

ellemas ag

8953 DIETIKON 1, Fahrweid
Tel. 01/88 93 70

Fabrication Suisse

Stellengesuche Demandes d'emploi



Prospektwerbung

Mit nur Fr. 100 000.-

können Sie eine AG (Aktienpaket) übernehmen, mit einem mächtig schönen

Landgasthof, Restaurant mit 2 Speisesälen

an denkbar günstiger Geschäftslage in der Ostschweiz. Mit gut eingerichteter Küche, grossem Keller (Ausbaumöglichkeit für Keller-Restaurant usw.), Grosse Wirtswohnung, 5 Gäste- und einige Angestellten-Zimmer, 2 Mietwohnungen, Parkplatz und Umgebung.

Sofort bezugsbereit für tüchtige Kochfamilie. Seltene Gelegenheit.

Anfragen unter Chiffre SA 19017 St an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 9001 St. Gallen.

Zu vermieten in Thun

Restaurant Parterre

ohne Küche und Wohnungen. Interessant für Kettenbetriebe (Snack) oder andere Branchen. Grösse zirka 250 m². Langjähriger Mietvertrag möglich.

Offerten unter Chiffre M 24860 an Publicitas, 3001 Bern.

Tenerife, Puerto de la Cruz

Zu verkaufen neuingerichtetes

Eck-Lokal

45 m², gute Lage.

Offerten unter Chiffre R 354165 an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel.

Im Zentrum eines internationalen Kurortes des Berner Oberlandes verkaufen wir

Hotelliegenschaft mit grossem Restaurant

(Ganzjahresbetrieb).

Interessenten, die eine grössere Anzahlung leisten können, erhalten Auskünfte unter Chiffre G 24889 an Publicitas, 3001 Bern.

A louer

dans chef-lieu du canton de Fribourg, centre ville.

hôtel-restaurant

S'adresser:

téléphone (037) 52 33 33 (bureau), 52 15 64 (appartement).

P 17-123411

Location ou gérance libre

Hôtel Alpe vaudoise. Bon rendement, de suite ou à convenir.

Faire offres sous chiffre 6857 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten

Restaurant – Bar – Kiosk

in wichtigem Touristenzentrum

am Ufer des Comerees

(Swimmingpool – Tennis – 300 Betten – Segel-Club).

Offerten an Chiffre 24-950.245 Publicitas, 6830 Chiasso.

50 Jahre, 1924-1974, spezialisiertes Nachweissbüro 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



Iniziativa Svizzera pulita

35-jähriger, dynamischer

Hotelier

mit langjähriger Praxis in der Führung von grossen und kleinen, erstklassigen Unternehmen, sucht anspruchsvolle Direktionsaufgaben.

Beste Erfolgsnachweise, Referenzen und Kontakte sind vorhanden.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 6868 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich bin deutscher Staatsbürger, 34 Jahre, verheiratet, leite zurzeit weltbekanntes, renommiertes 100-Betten-Saisonhotel und wünsche mich aufgrund Vertragsende auf Beginn/Frühjahr 1975 als

Hoteldirektor

in Jahresbetrieb zu verändern.

Ich biete: gründliches Fachwissen in Theorie (Hotelfachschuldiplom) und Praxis (6 Länder) in allen Sparten des Meisters, geübt in Kalkulation/Administration, die Fähigkeit, mit anspruchsvoller Clientele und auch Mitarbeitern umzugehen, Verkaufs- und Organisationsstalent, Erfahrung mit Reisebüros, vier Fremdsprachen usw.

... und wünsche mir: erwähnte Position in Dauerstellung in erstklassiges Unternehmen, vorzugsweise wieder in Spanien/Portugal bzw. europäischem Ausland, in der Selbständigkeit geboten und Eigeninitiative anerkannt werden. Gute Zusammenarbeit mit Eigentümer Bedingung.

Erlaubte ausführliche Angebote unter Chiffre 6902 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für Prospekte beraten

wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»

F. Pochon-Jent AG

Efingerstrasse 1

3001 Bern

Tel. (031) 25 66 55

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



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 44-63992, Publicitas, 8021 Zürich.

Wirt-Ehepaar übernimmt für Wintersaison

Restaurant

Hotel, Skihaus oder ähnliches als Pächter, Gerant oder Betriebsleiter. Diskretion zugesichert.

Offerten unter Chiffre 6701 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen in bedeutendem Verkehrsknotenpunkt der Nordwestschweiz

Hotel-Restaurant

mit grossem Parkplatz, Garagentrakt und Kegelbahnen; beste Passantenlage beim Bahnhof. Verkauf infolge Auflösung der Erbengemeinschaft. Preis: 2.2 Mio Fr., Anzahlung Fr. 350 000.- bis 500 000.-, Umsatz und Mietzinseinnahmen nachweisbar. Für tüchtigen Fachmann wirkliche Gelegenheit.

Anfragen erbeten unter Chiffre 2090 Zp an Orell Füssli Werbe AG, 8022 Zürich.

Sehr bekanntes, bedeutendes

Hotel-Restaurant

gelegentlich zu verkaufen.

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-63514 an Publicitas, 8021 Zürich.

P 44-651

Garantiert schönstes

Hotel-Restaurant mit Bar-Dancing

Ostschweiz, per sofort zu verkaufen. Finanzierung geregelt.

Anfragen unter Chiffre 44-63944 an Publicitas, 8021 Zürich.

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
Monbijoustr. 31, Tel. 031/25 72 22

Gewandter und anpassungsfähiger Allroundman (45), mit gründlicher Erfahrung in Küche, Administration und Personalführung, sucht

leitende Stellung

in Restaurantsbetrieb oder Hotel oder anverwandten Betrieb. Ostschweiz bevorzugt. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 6817 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oesterreicherin (Fremdsprachen) sucht Stelle als

Servier-tochter

für Wintersaison – eventuell auch Sommer.

Offerten unter Chiffre 6810 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Tochter mit Ausbildung als Hotelfachassistentin sucht Stelle als

oder sonst etwas Passendes.

Nähere Auskunft:

Tel. (033) 36 30 56.

6809

Holländer (22), Hotelfachschule, Service- und Küchenausbildung, Sprachen: D, F, E, sucht interessante Stelle als

Barman

für die Wintersaison 1974/75.

Offerten unter Chiffre 6800 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer (28 J., dreisprachig) sucht Stelle als

Barman

für die Wintersaison 1974/75.

Offerten unter Chiffre 6800 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Holländer (22), Hotelfachschule, Service- und Küchenausbildung, Sprachen: D, F, E, sucht interessante Stelle als

Chef de rang

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 6889 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 55 Jahre, sucht

Stelle

in Hotel-Klinik als Portier/Telefonist

Jahresstelle, kein Nachdienst.

Offerten unter Chiffre 6831 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht:

occasion

dry tumbler

in gutem Zustand.

Offerten erbeten an

H. Vock

Avenue du Mail 18

2000 Neuenburg

Tel. (088) 25 03 76

Mit bestem Dank!

6923

Junge Schweizerin sucht Stelle als Wintersaison 1974/75 als

Rezeptionistin oder Hotelsekretärin.

NCR, Handelsdiplom, Sprachen: D, F, E, Gstaad und Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 6822 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zuschriften an E. Sonderegger, Käfergrund 26, 5000 Aarau,

Tel. (064) 22 94 37.

OFA 51.792.623.5

Barmald

mit besten Referenzen sucht Stelle. Bevorzugt Hotel oder Dancing in Zürich.

Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch (Fähigkeitsausweis A).

Offerten unter Chiffre 6838 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Italienerin (18) sucht Stelle in Hotel als

Rezeptionistin-Tourante

oder

Sekretärin/Praktikantin

und

Wintersaison oder Jahresstelle.

Pension Lilo, 17029 Vergott, Provinz Savona, Telefon (019) 69 83 62.

6821

In der Administration versierte

Sekretärin/Buchhalterin

sucht anfangs des Jahres neuen Wirkungskreis in Basel.

Gewünscht: interessanter, anspruchsvoller Posten.

Offerten unter Chiffre 6819 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Concierge

Italien, 28 ans, 10 années d'expérience dans l'hôtellerie, parlant français, espagnol, anglais, notions d'allemand, cherche place en Suisse romande comme concierge de nuit.

Giuseppe Sardo, Avenue des Alpes 46, 1814 La Tour-de-Peilz (VD)

6818

Suisse (25 ans) cherche place comme

chef de partie

entremetteur ou grill.

Station d'hiver, préféré la Suisse romande.

Offres sous chiffre 6749 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Couple seeking employment for winter season

English girl (25), 5 years catering.

Oesterreicher (27), Portier, fließend Englisch, Französisch, von Italienisch Kenntnisse.

Zuschriften erbeten an:

Herbert Egger, Madersbacherweg 12 A, 6300 Würzli, Oesterreich

Telefon 2 90 65.

6816

Sekretärin sucht Stelle

per 1. Januar in Hotel (Raum Baden/Brugg).

Eidgenössisches Handelsdiplom, D, F, E., Praxis im Hotelfach.

Auskunft Telefon (081) 34 14 36, Frau Lenz.

P 13-2072

Bekannschaft

Ich bin Hotelkafmann, 39 Jahre (170 cm, geschieden, blond und blauäugig). Hobbies: Mein Beruf, wandern, etwas reisen und ein wenig verwöhnen lassen. Mein Wunsch wäre eine nette, freundliche und humorvolle

Dame

kennenzulernen. Sie sollten die Fähigkeiten haben, meine Hobbies mit Ihren Lebensgewohnheiten teilen zu können. Haben Sie diese Selbstbeurteilung, so schreiben Sie mir bitte. Diskretion zugesichert.

Offerten unter Chiffre 6911 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6819

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Wolhusen LU

Freiwillige öffentliche Versteigerung
Parzelle Nr. 164, Plan 4

umfassend 2773 m², in der Kernzone der Gemeinde, an der Kantonsstrasse Luzern-Bern und Luzern-Wilisau gelegen. Die Parzelle stellt ein ebenerdiges, breites Rechteck dar, in dessen Nordecke sich der alteingesessene, vor 12 Jahren gründlich renovierte

Landgasthof zum Rosengarten

befindet.

Katasterschätzung: Fr. 298 000.-,
Brandversicherung: Fr. 810 000.-

Das Gelände eignet sich vorzüglich für eine Grossüberbauung mit oder ohne Belassung des derzeitigen Gasthofes.

Unmittelbar vor dem Zuschlag hat der Ersteigerer auf Abrechnung am Zuschlagspreis eine Barzahlung von Fr. 100 000.- zu leisten.

Die Versteigerung findet statt am **Dienstag, 29. Oktober 1974, 14.00 Uhr**, im Sali des Hotels Rössli, Wolhusen.

Steigerungsbedingungen, Grundbuchauszug und Situationsplan liegen vom 18. bis 25. Oktober 1974 bei der Gemeindekanzlei Wolhusen, Menznauerstrasse 13, zur Einsicht auf. Zwecks Besichtigung wende man sich an Herrn Dr. med. Herbert Blum, Kirchhalde 8, 6110 Wolhusen, Telefon (041) 71 12 70.

Wolhusen, 7. Oktober 1974.

Steigerungsbehörde Wolhusen

P 25-51453

Zu vermieten, Nähe Stadtzentrum in Grenchen, moderner, mit allen Einrichtungen versehener

Tea-room

mit zirka 90 Sitzplätzen, Bartheke, Gartenterrasse.
Grosse Küche.

Für den Mieter und das Personal stehen moderne Wohnungen zur Verfügung.

Einem aktiven und unternehmungsfreudigen Ehepaar sind die besten Voraussetzungen zu einem Geschäftserfolg gegeben.

Offerten unter Chiffre 29-88046 an Publicitas, 4500 Solothurn.

Zu verpachten

(eventuell zu verkaufen)

Hotel Chesa Guardalej

(Champfèr/Oberengadin)

Gepflegtes Hotel mit zirka 70 Betten, Speisesaal, Restaurant und Bar.

Gebäudegrundfläche und Umschwung zirka 4000 m². Pachtantritt 1. April 1975. Interessenten erhalten nähere Auskunft durch

Riedi Ruffner Theus

Treuhand- und Revisionsgesellschaft

Chur
(081) 22 81 71

St. Moritz
(082) 3 42 76

OFA 55.743.004

Sommes intéressés à l'achat d'un

hôtel

en Valais, de préférence, au Val d'Hérens ou au Val d'Anniviers, dans localité équipée pour les sports d'hiver.

Capacité: environ 100 lits.

La préférence sera donnée à un bâtiment disposant de locaux annexes et d'un dégagement extérieur suffisant pour l'organisation de colonies de vacances pendant la saison d'été.

Faire offres sous chiffre 6870 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz
gelesen!



Kochmützen

Art. 6004-1, Papier, weiss, nasstest imprägniert, luftdurchlässig, Krepplittboden, Kopfweite veränderbar. Stückpreis:

Stk.	25	50	100
Fr.	2.50	2.10	2.-

Bestellen Sie bitte heute noch!

Telefon (041) 22 55 55

Abegglen-Pfister AG Luzern

Zu vermieten!

An ausgesucht schöner Lage im Kanton Thurgau

neuer Landgasthof

mit Rôtisserie, 2 Kegelbahnen und 6 Doppelzimmern.

Antritt: nach Vereinbarung.

Fachkundiges Ehepaar mit den erforderlichen Mitteln ist gebeten um Offerte unter Chiffre 41-900393 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Junges, einsatzfreudiges Schweizer Ehepaar sucht auf Frühjahr 1975 nach erfolgreicher dreijähriger Führung eines 1.-Klass-Hotels im Berner Oberland mit bedeutender Restauration die Uebernahme einer

Direktion

evtl. Pacht eines Hotels in der Schweiz oder im Ausland.

Offerten unter Chiffre 6829 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Motel (80 Betten)

in der Westschweiz zu verkaufen.

Sehr entwicklungsfähig und günstiger Preis.

Detaillierte Auskünfte erhalten Sie unter Chiffre 44-63983 an Publicitas, 8021 Zürich.

25 Jahre Internationales Seminar für Fremdenverkehr, Luzern Hotel Schweizerhof, Luzern 12. November 1974: Sonderveranstaltung 13.-15. November 1974: Seminar

Ziel:

Fortbildung – Standortbestimmung – künftige Entwicklungen – methodische Vergleiche und Analysen – Diskussionen – Übungen – Empfänge.

Themen:

Managementausbildung im Fremdenverkehr – Die Saison 1974 in der Sicht der Fachleute – Amerikanische Hotelketten in Europa – Reaktionen der europäischen Hotellerie – Zukunftsaussichten.

Führende Referenten aus dem In- und Ausland.

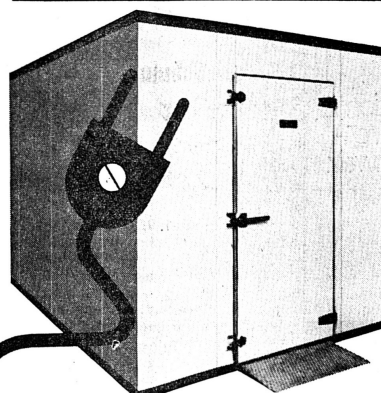
Teilnehmerbeitrag Fr. 100.- / 300.- / Anmeldefrist: 1. November 1974.

Teilnahmebedingungen: Im gedruckten Programm.

Programm und Anmeldungen:

Offiz. Verkehrsbüro Luzern, Pilatusstrasse 14, 6002 Luzern,
Telefon (041) 22 52 22, Telex ovblu 78677.

Assa 86-8871



Wir lösen Ihre Kühlprobleme
steckerfertig!

Gratis-Dokumentation durch:
ROSEN MUND, 4410 LIESTAL
Telefon 061-91 91 55



Günstige Gelegenheit!

Wegen Betriebsaufgabe zu verkaufen

Gas-Restaurationsherd Therma

Typ RGA 35 M – 22 Fb
Baujahr 1972

mit 3 x 3 offenen Kochstellen (je 2 Normal- und 1 Kleinbrenner), 2 Fortkochplatten, Unterbau mit Wärmeschrank und Bratofen, eingebauter Mischbatterie, div. Zubehör.

Abmessungen: 2400 x 1080 x 850 mm.

Uebernahme: ab November, spätestens Ende Dezember 1974.

Standort: Basel, Rheinfelderstrasse 21.

Auskunft: Diakonath Bethesda Basel,
Telefon (061) 42 42 42, intern 2118 oder 2162.

6865

Einmalige Gelegenheit!

Zu verkaufen aus grossem Patrizierhaus:

holländisches **Oelgemälde**, Hafenpartie, Grösse: 1.80 m x 2.65 m, um 1710, Preis Fr. 14 000.-; 2 **Holzskulpturen**, Höhe: 1.54 m, um 1730, polychrome Fassung, Heinrich II. und Kunigunde, prachtvolles Kunstwerk, zum Preis von nur Fr. 11 500.-; **Oelgemälde**, Adelsfamilie b. Hochzeitsmahl, Grösse: 1.49 m x 2.00 m, 19. Jahrhundert, nur Fr. 1500.-; 2 **Oelgemälde**, reisender Bergbach, Grösse: 1.30 m x 1.65 m, Stück Fr. 1200.-.

Näheres: Telefon (01) 99 72 54.

731



SORGENBRECHER

Problemlos und mit Sicherheit befreien wir Ihren Betrieb von Küchenschaben und anderen lästigen Tieren.

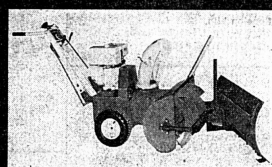
Verlangen Sie darum Referenzen und eine kostenlose Offerte.

Hans Wyss AG

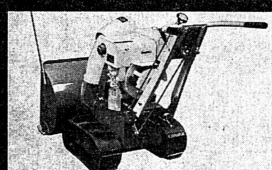
Hygiene-Service

alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil, ☎ (01) 720 85 86
OFA 67973005

INTRAVEND + Gilson Schneefräsen
unerreicht in Qualität, Leistung und Preis
(ab Fr. 1980.-)



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



Stabellen von
PLANK
Bozen

formvollendet H
preiswert H
dauerhaft H
jederzeit ab Lager lieferbar H

Verlangen Sie
Prospekte bei der
Generalvertretung

Hannes Hindermann & Co
Reinhardtstr. 11-15
8008 Zürich
Telefon 01 342523

Anschlagbrett Tableau noir



Union Internationale des Interprètes
et Traducteurs
Sonneggstrasse 82
8006 Zürich, Tel. (01) 26 80 91

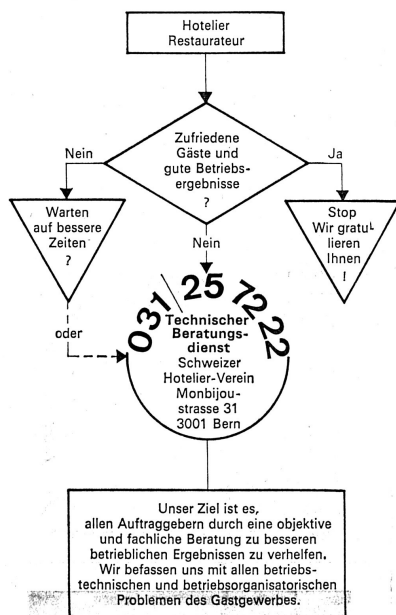
Der Partner für Ihr Sprachproblem

Sie schreiben in Ihrer Muttersprache.

Wir übersetzen in alle westlichen
Verkehrssprachen.

**Gute Uebersetzungen brauchen im Preis
nicht übersetzt zu sein.**

P 44-1971



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:

4. November 1974
18. November 1974
2. Dezember

M. Fürer, Kursleiterin

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

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 _____

Kurs SHV für Betriebsinhaber und Direktoren in Hotellerie und Restauration

Im Rahmen der Geschäftspolitik spielt die Personalpolitik heute mehr denn je eine entscheidende Rolle. Personalführung darf kein Schlagwort sein, sondern muss zur echten Verpflichtung werden. Der verantwortungsbewusste Unternehmer kennt heute die wichtigsten personalpolitischen Grundsätze und Massnahmen. Aus dieser Erkenntnis heraus wird es ihm gelingen, einen tüchtigen Mitarbeiterstab aufzubauen und zu erhalten!

Bezeichnung: Kurs SHV für Betriebsinhaber und Direktoren in Hotellerie und Restauration, Nr. III/74.
Datum: 9. bis 13. Dezember 1974.
Kursort: Hotel Stella, Interlaken.
Kursleitung: Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung und Personalchef SHV.
Kurskosten: pro Person Fr. 450.—, für Ehepaare Fr. 700.—.
Thematik:
– Der Mensch als Individuum
– Der Unternehmer als Persönlichkeit
– Der Mitarbeiter in der betrieblichen Gemeinschaft
– Arbeitstechnik und Chefentlastung
– Grundgesetze der Führung
– Führungsaufgaben und Führungstätigkeiten
– Führungsinstrumente

Ich interessiere mich für den Kurs III/74 und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen und das Anmeldeformular zuzustellen.

Herr / Frau / Fräulein

Name:

Vorname:

Jahrgang:

Stellung im Betrieb:

Betrieb:

Adresse:

Einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung, z. H. Frau U. Müller, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Für Ihre Agenda

Pour votre agenda

Datum/Dauer	Veranstaltung	Ort
24. 10.	Fachkurs Nr. 50 (Tiefkühlung)	Bettlach
24. 10.	Vertrauensleute-Tagung	Arosa
28. 10.–15. 11.	Seminar SHV, Kurs IV	Gurten
29.–30. 10.	ERFA 9	Leukerbad
30. 10.	Vertrauensleute-Tagung	Interlaken
31. 10.	Semesterbeginn Hotelfachschule	Lausanne
31. 10.	Sitzung Soziale Kassen und Kommissionen Arbeitsrecht	Zürich
31. 10.	Hoteliertkurs	Sierre
November 1974		
3. 11.–7. 12.	Schulhotel Wildstrubel	Lenk
3. 11.–21. 12.	Schulhotel Ascona	Ascona
4. 11.	Abteilungsleiter-Rapport	Bern
7.–8. 11.	Berufsberater-Tagung	Interlaken
11.–15. 11.	Seminar Fremdenverkehr	Lucerne
16. 11.	Diplomfeier Unternehmerseminar	Bern
16.–21. 11.	CAST 74	Düsseldorf
16.–24. 11.	TECNOTEL 74	Genua
18. 11.	Abteilungsleiter-Rapport	Bern
19.–20. 11.	ERFA 8	Basel
19.–22. 11.	Kaderkurs Nr. 46	Bad Ragaz

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminaren 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/SVV zu Fragen der Rationalisierung (1 Tag)
☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe
☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten
☐ Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Köchinnen-lehrtöchter

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

Schweizerische Fachschule für das
Metgereigewerbe, Postfach 35, 3700 Spiez
Tel. (033) 54 41 81

Sonderkurs für das Gastgewerbe

Themen

- Sparen durch gezieltes Einkaufen; Beurteilungskriterien beim Einkauf, Preis- und Qualitätsvergleiche
- Rationelle Verwertung; Vermeiden von Verlusten und Qualitätseinbußen; Verwertung von Abschnitten und Resten
- Lagermöglichkeiten; Behandlung von vakuumverpacktem und gefrorenem Fleisch, Fehler und ihre Ursachen
- Behandlung der Wurstwaren; Qualitätsbeurteilung von Wurstwaren, Vor- und Nachteile verschiedener Konservierungsarten
- Preisberechnungen; Kostenvergleiche

Termine

Kursbeginn == 27. November 1974, 10 Uhr
Kurschluss == 28. November 1974, 16 Uhr

Kosten

Kursgeld inklusive Unterlagen, Versicherung usw.
Fr. 180.—

Verpflegung, Unterkunft

Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, im Hotel Belvédère zu stark ermässigten Preisen zu logieren. Entsprechende Bestellungen sind mit der Kursanmeldung einzureichen.

Anmeldung

Anmeldeformulare können unverbindlich beim Fachschulsekretariat bezogen werden, Tel. 033/54 41 81. Wir bitten um frühzeitige Anmeldung.



Management im Gastgewerbe

2½ mtg. FÜHRUNGSLEHRGANG
für Selbständige, Vorgesetzte und
Nachwuchskräfte · Prospekt anfordern.
CH-1854 Lysin · HOSPR S. A.
Telefon 025/6 25 24

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe. Nächste Kurse:

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service

27. 1.-7. 2. / 5. 5.-16. 5.

Bar

6. 1.-17. 1. / 3. 3.-14. 3.

Flambieren/ Tranchieren

20. 1.-24. 1. / 17. 3.-21. 3.

Chef de service

16. 12.-20. 12.

Weinseminar

24. 2.-28. 2.

Bar- Management

18.-22. 11.

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

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

108

Perfekt im Fach durch Kaltenbach, wo denn sonst!

der internationalen Barfachschule KALTENBACH für Damen und Herren

Kursbeginn: 4. November 2. Dezember

Tages- und Abendkurse auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung.

deutsch, französisch, italienisch, englisch.

Auskunft und Anmeldung:
KALTENBACH, Weinbergstrasse 37
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)
Tel. 01-47 47 91 Staatlich konzess. Agentur

Kostenlose Stellenvermittlung!

deutsch, französisch, italienisch, englisch.

Auskunft und Anmeldung:
KALTENBACH, Weinbergstrasse 37
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)
Tel. 01-47 47 91 Staatlich konzess. Agentur

Kostenlose Stellenvermittlung!

Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung in allgemeiner Körper- und Sportmassage. Diplomabschluss. Prospekte anfordern.

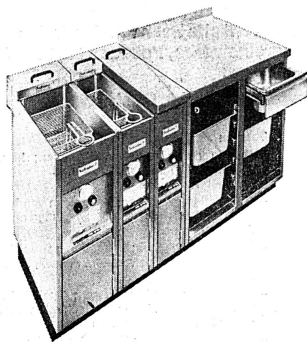
Leitung: P. Härtich, Masseur der Schweiz. Skinationalmannschaft

Fitness-Center Flair, Torstrasse 17
9000 St. Gallen

Telefon (071) 25 37 60.

P 33-39669

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.

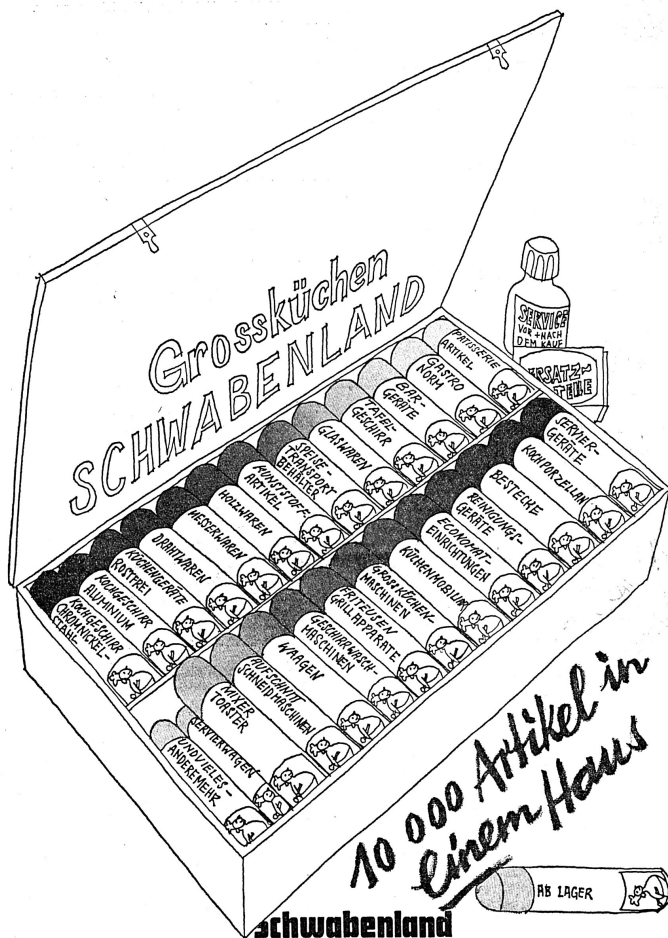
**Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung**

**grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf**

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemengen.

Generalvertretung und Service:

H. Bertschi, 8053 Zürich, ☎ (01) 53 20 08, Sillerwies 14



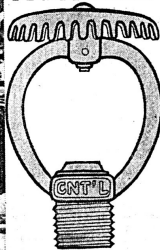
Spezialhaus für komplette Grossküchen-Einrichtungen.

8021 Zürich: Nüscherstr. 44, Tel. 01 25 37 40 / 1000 Lausanne: 15, av. Denantou, Tél. 021 26 20 07.



Garagen

Wir sind Ihre Privatfeuerwehr



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.

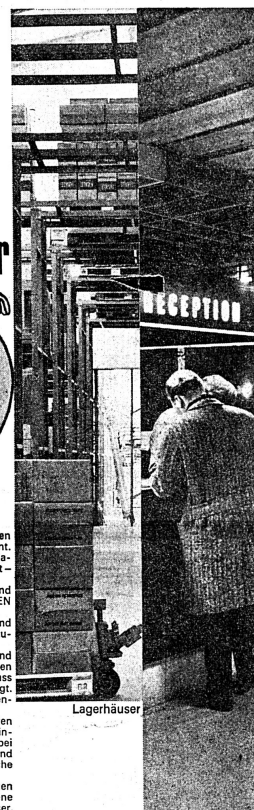
*Stationäre Feuerlösch- und Alarmanlagen in einem, sozusagen.

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 Kohlen-säure. Also für jedes Brandrisiko das richtige Löschmittel.

Warenhäuser



Lagerhäuser

Hotels

Fabrik für Feuerschutz, Gasschutz und Raumschutz

FEGA WERK

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

Zigarettenautomaten?

Es klingt wie ein Widerspruch: Mit Zigaretten machen Sie nur noch ein Geschäft, wenn Sie damit überhaupt nichts mehr zu tun haben!

Cigaretten-Full service? **Bon** – très bon! Ich wünsche umgehend:

restomat ag

Die einzige Lösung: Restomat-Cigarettenautomaten mit dem neuen Full service: Wir füllen, kontrollieren, füllen nach und rechnen mit Ihnen ab.

Unser Vorschlag: Wählen Sie aus unserem umfassenden Programm genau den Automaten, der in Ihren

Betrieb passt. Mit Restomat Serve your self-Automaten ist Ihnen und Ihren Gästen gedient.

☐ Dokumentation und Referenzliste

☐ persönliche Beratung

Ich benötige voraussichtlich (Anzahl) Cigaretten-Automaten

Unternehmen:

Name:

Adresse:

Tel.:

An Restomat AG, Herberggasse 2, 4051 Basel