

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 44

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: 16.08.2025

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



Nr. 44 31. Oktober 1974

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
83e année

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

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

† Charly Leppin

L'hôtellerie suisse est en deuil. Un hôtelier est mort, un grand hôtelier. Et si nous sommes réunis pour lui dire un dernier adieu, c'est avant tout pour rendre hommage à un homme d'une qualité exceptionnelle qui, malgré le nombre impressionnant de ses activités tant au service de sa profession que de la communauté publique, a su rester hôtelier. Dans l'âme et dans le cœur. Charly Leppin, président central de la Société suisse des hôteliers, n'est plus. Permettez-moi, au nom du comité central, du Centre SSH de Berne, des sections et des diverses institutions de notre association professionnelle, ainsi qu'au nom de tous les milieux qui l'ont connu, d'exprimer à Madame Leppin et à sa famille, en les assurant de toute notre sympathie, nos très sincères condoléances.

Il y a quelque temps déjà, les membres du comité central de la Société suisse des hôteliers avaient décidé d'organiser une petite rencontre amicale avec Charly Leppin, à Genève, le 27 octobre, c'est-à-dire dimanche. Ils désiraient prendre congé de leur président central, forcé de se retirer pour des raisons de santé. Hélas, le destin en a voulu autrement. Et jeudi, la terrible nouvelle nous parvenait: notre président Charly Leppin s'était éteint, nous prenant de vitesse une fois de plus. Sa disparition bouleverse tous ceux qui l'ont connu, tous ceux qui ont travaillé avec lui, tous ceux qui, à des titres divers, ont eu la chance de le connaître.

La vie de Charly Leppin a été la vie d'un hôtelier d'abord. Né dans une famille hôtelière, il n'avait pas tardé à acquérir la formation et les qualités humaines nécessaires à la pratique d'un métier qu'il a servi avec une indéniable compétence, un dévouement sans bornes et un remarquable sens du devoir, allié ce qu'il appelait l'amour de servir. Toute sa carrière a été imprégnée de ces vertus qui font merveille dans ce métier d'hôtelier, surtout lorsqu'elles se manifestent, comme chez Charly Leppin, dans un homme de cœur. Après des études à Genève et à l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne, après de nombreux stages à l'étranger, notamment à Londres, à San Remo et en Espagne, il reprit de son père la direction de l'Hôtel Bristol, à Genève, que sa famille exploitait depuis le début du siècle et auquel il sut donner, en compagnie de son épouse et de sa famille, une nouvelle impulsion et un bel essor. Hôtelier de première force, il ne manqua pas de mettre son expérience et ses qualités au service de toute la profession. En 1935, il entra au Comité de la Société des Hôteliers de Genève, cette importante association de la vie et de l'économie genevoises dont il assumait la présidence durant plus d'un quart de siècle. Parallèlement, il collabora activement aux travaux de nombreux groupements professionnels et l'on ne compte plus les institutions de la Société suisse des hôteliers qui ont pu bénéficier de sa coopération, de son soutien et de ses idées. C'est ainsi, entre autres, qu'il fit partie du Comité central

de la SSH de 1952 à 1958, qu'il siégea à la Commission scolaire de l'Ecole hôtelière de Lausanne et dans d'autres instances de formation professionnelle, qu'il fut membre de la commission paritaire de l'hôtellerie genevoise et délégué à l'Association internationale de l'hôtellerie.

Connaissant sa puissance de travail, on ne s'étonnera pas que Charly Leppin ait représenté l'hôtellerie auprès de l'Office du tourisme de Genève – dont il fut de nombreuses années membre du comité – de l'Office national suisse du tourisme, de la Fédération des syndicats patronaux et du conseil d'administration de la Chambre de commerce et d'industrie de Genève. Disponible et toujours prêt à servir, celui qui parvint au grade de capitaine d'infanterie dans l'armée fit profiter la communauté de son savoir, de son entregent et – chose de plus en plus rare actuellement – de son commu-

Mais Charly Leppin laisse le souvenir d'un véritable hôtelier, c'est-à-dire d'un homme accueillant, serviable et souriant. Ceux qui ont eu le plaisir de travailler avec lui, à l'Hôtel Bristol ou ailleurs, savent quel patron il fut: exigeant mais juste, méticuleux mais déboussaillé, d'une humanité et d'une générosité merveilleuses, constamment disponible pour qui voulait bien franchir le seuil de sa porte. Sa grande modestie m'empêche d'en dire plus, son sens de l'humour aussi. Cet hôtelier, qui n'avait jamais cessé de défendre haut et fort les intérêts de sa profession qu'il aimait par-dessus tout, se devait de marquer d'une pierre blanche son passage à la tête du comité central de la Société suisse des hôteliers. Appelé en 1972 à la présidence de la principale association faitière de l'hôtellerie suisse, Charly Leppin y fournit un travail étonnant et admirable. La SSH est une organisation complexe dont la conduite n'est pas particulièrement aisée. Or, c'est en as de la conduite et du volant qu'il se comporta, suivant une ligne parfaite et sûre. Il fut amené à traiter de problèmes épineux qu'il sut résoudre avec beaucoup d'élan et d'habileté. Brillant orateur et diplomate, il connaissait l'art de formuler clairement ses pensées et de les exposer avec conviction, humour et élégance.

Sa dernière représentation officielle, pour le compte de la Société suisse des hôteliers, date du 13 mars de cette année, au Chalet-a-Gobet, à l'occasion de la pose de la première pierre de la nouvelle Ecole hôtelière SSH de Lausanne. C'était l'apogée ou presque d'une longue période qui débouchait ainsi sur le premier élément concret d'une importante œuvre de la SSH. Le hasard a voulu que ce soit lui, Charly Leppin, un ardent défenseur de tout ce qui touchait à la formation professionnelle, qui monta sur l'estrade pour commémorer un événement qui lui tenait à cœur, mais qu'il ne pourra hélas pas suivre dans sa finalité: l'ouverture l'automne prochain de la nouvelle Ecole hôtelière de Lausanne.

Car, vaincu par un mal perfide – qui à ce moment-là déjà le minait sournoisement – M. Leppin était contraint, au mois d'août de cette année, de démis-

sionner son poste de président central de la SSH. Ce poste, il ne l'occupait que durant deux ans, alors même qu'il lui consacrait tout son temps. Mais tous, mes collègues du comité central et moi-même, qui avons eu à faire avec Charly Leppin, avons appris à connaître, au cours de ces deux années bien remplies, un président éminent, un homme d'une inestimable valeur et un fidèle ami. Nous garderons de lui un souvenir lumineux et nous sommes convaincus que son exemple nous servira, à nous, à nos enfants et à tous les jeunes hôteliers suisses, de modèle et de stimulant.

Nous déplorons donc aujourd'hui le départ d'un homme dont l'intelligence, la gentillesse et le dévouement ne furent jamais pris en défaut et auxquels on ne faisait jamais appel en vain. C'est devant une des grandes figures de l'hôtellerie suisse que nous nous inclinons en lui rendant un dernier hommage et en assu-

rant sa famille de notre profonde sympathie dans le deuil cruel qui la frappe. Mais celui qui, sur cette terre, sut parfaitement démontrer ses qualités d'accueil trouva, sous des cieux encore plus hospitaliers pour les hommes de qualité, le plus accueillant des hôtels: la Maison de Dieu.

Dans ses jeunes années, le défunt avait souvent séjourné en Engadine, et il paraît toujours avec plaisir de ce temps. C'est la raison pour laquelle vous me permettez d'y faire allusion et de conclure en langue romanche:

«Charly Leppin tû est sto per nus uen grand schef et uen vair amih. Nus pigliains cumgio da te con uen sentiment da profunda arcognuschentscha. Cha tue reposast in pesch.»

Rolf Kienberger
vice-président de la Société suisse des hôteliers

Wie goldene Herbstblätter

In memoriam Charles Leppin

Stichworte, ein kurzes Telefongespräch – dies genügt: Charles Leppin erkennt mit unerhört rascher Gabe der Auffassung Probleme, Zusammenhänge.

Ein Stoss Papier, lange Debatten: Charles Leppin erfasst sofort das Wesentliche, trennt Unwichtiges vom Wichtigsten. Diskussion, Suche nach Lösungen: Charles Leppin schöpft aus wahren Reichtum an Ideen.

Das war Charles Leppin: ein hellwacher Kopf voll schöpferischer Phantasie, mit dem Blick für das Wesentliche.

Auseinandersetzung, Meinungsverschiedenheiten: Charles Leppin sucht und findet die gute, durchführbare Kompromiss-Lösung. Er ist bereit, sich überzeugen zu lassen, auch seinen Standpunkt aufzugeben.

Das war Charles Leppin: der Mann des echten Kompromisses, vernünftig, ausgestattet mit diplomatischem Geschick, falschem Prestigedenken abhold. Er wägte ab, was recht ist, nicht wer recht hat.

Vertrauen gegen Vertrauen. Charles Leppin vertraut seinen Mitarbeitern – sie können sich ganz auf ihn verlassen. Er schenkt ihnen Anerkennung und Schutz, steht für sie ein – auch dann, wenn etwas schief geht. Er setzt Ziele und wacht, dass sie erreicht werden.

Das war Charles Leppin: der Chef, zu dem wir aufblickten, der echte Autorität ausstrahlte, der jene Freiheit schenkte, welche der Quell der Energie, der guten Leistung ist.

Warmer Septembertag im letzten Jahr. Personalfest am Neuenburgersee. Grillieren am Holzkohlenfeuer, frisches, knuspriges Brot, kühler spritziger Seewein. Lachen, Fröhlichkeit, unbeschwertes Beisammensein. Charles Leppin mitten unter uns, strahlend, noch gesund.

Das war Charles Leppin: der fröhliche, witzige, schlagfertige Mensch, der ein Fest zu feiern wusste, den guten Dingen dieser Erde dankbar zugetan.

Abendlicher Spaziergang durch die Berner Altstadt. Schlummertrunk in einem Kellerlokal. Charles Leppin erzählt aus seinem Leben: von seinen Reisen, seinen Bildern, seinen Rosen, seiner Musik.

Das war Charles Leppin: der feinfühligste, kultivierte Mensch. In der Kunst, in der Natur, in allem Schönen fand er Freude, schöpfte er Kraft.

Ein Blumenstruss an Krankenbett eines Mitarbeiters – ein Telegramm zum freudigen Ereignis – ein Anruf, ob es denn wieder besser gehe – ein Kartengruss – ein Kompliment – Sträusslein kleiner Aufmerksamkeiten...

Das war Charles Leppin: der Mensch, der zuerst den Menschen sah, seinen Nächsten.

Letzte Sommertage in Anières. Charles Leppin im Liegestuhl, inmitten seiner Rosen, von der Krankheit gezeichnet. Er leidet schwer, ist sich seines Zustandes klar bewusst. Er spricht vom Tod – ohne Bitterkeit – blickt zurück, ist dankbar für ein erfülltes Leben.

Das war Charles Leppin: der Mensch, der zum Leiden ja sagte, es tapfer ertrag, sich selbst überwand – der Mensch, der in Erwartung des Todes die Kraft fand, dem erschütterten Besucher Trost, Mut zuzusprechen.

Abschied vom Krankenlager. Rückfahrt von Anières nach Genf. Madame Leppin begleitet mich. Sie ahnt mit dem besonderen Feingefühl der Frau den nahenden Tod. Ihr Verstand sagt ja zur Erlösung von Leid und Not – ihr Herz bäumt sich auf vor dem drohenden Verlust ihres geliebten Gatten.

Das ist Madame Leppin: sie stand ihrem Charly ein Leben lang zur Seite, in glücklicher, harmonischer Ehe. Sie führte sein gastliches Haus, nahm mit wachem Interesse Anteil an all seinen Geschäften – pflegte ihn liebevoll und tapfer bis zum letzten Tag.

Ihr – Madame Leppin – gilt unsere tiefe Anteilnahme, unsere Verehrung, unsere Anhänglichkeit.

Das war Charles Leppin. Wir trauern um einen hervorragenden Chef, um einen gütigen, lieben Menschen, um einen väterlichen Freund. Er ruhe im Frieden. Uns bleiben die Erinnerungen an Charles Leppin – gute, bunte, frohe Erinnerungen – wie goldene Herbstblätter.

Frank Dietrich



Arbeitsbewilligung für Praktikanten und englische Stagiaires

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

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

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

Diese Kontingente gelten für sämtliche Branchen und können von den Kantonen

nach Gütdürken verteilt werden. Wir haben die Kantonalen Arbeitsämter gebeten, das Gastgewerbe bei der Verteilung gebührend zu berücksichtigen.

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

Stagiaires aus England

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

Unser Rat:

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

Schweizer Hotelier-Verein, Stellenvermittlung, 3001 Bern.

Permis de travail pour étrangers venant faire un stage et stagiaires anglais

L'ordonnance limitant le nombre des étrangers exerçant une activité lucrative, du 9 juillet 1974, prévoit pour la première fois des contingents maximaux pour les étrangers venant faire un stage en Suisse.

Les contingents suivants ont été attribués aux cantons pour la période du 1er août 1974 au 31 juillet 1975:

Zürich	242
Berne	133
Lucerne	20
Uri	3
Schwyz	3
Obwald	2
Nidwald	2
Glaris	8
Zoug	13
Soleure	13
Bâle Ville	115
Bâle Campagne	27
Schaffhouse	12
Appenzell Rh. ext.	4
Appenzell Rh. int.	2
St-Gall	55
Grisons	39
Argovie	112
Thurgovie	22
Tessin	9
Vaud	51
Valais	16
Fribourg	10
Neuchâtel	11
Genève	76

Ces contingents englobent toutes les branches et peuvent être répartis par les cantons selon leur bon plaisir. Nous avons

prié les offices de travail cantonaux de tenir compte comme il convient des hôtels et restaurants lors de la répartition.

Nous vous serions donc obligés, avant de demander un permis de travail pour un étranger venant faire un stage, de prendre contact avec notre service de placement (tel. 031/25 72 22, int. 60), qui vous donnera de précieux renseignements.

Stagiaires anglais

Le contingent prévu par l'accord anglo-suisse, conclu entre la British Hotel Association et la Société suisse des hôteliers, a été considérablement réduit par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail. Il n'y a plus à disposition que quelques rares autorisations dont nous avons besoin en premier lieu pour nos échanges de stagiaires.

- Nous conseillons donc:
- de ne publier aucune annonce attirant l'attention sur les possibilités de formation en Suisse dans les journaux anglais;
 - de ne conclure aucun contrat avec les stagiaires anglais avant qu'une autorisation ait pu vous être assurée.

Société suisse des hôteliers, service de placement, 3001 Bern.

La Conférence des directeurs d'écoles hôtelières

Les directeurs des écoles hôtelières suisses, membres de la Conférence, se sont réunis récemment à Lucerne, où ils furent les hôtes du Dr F. Portmann, président de l'Ecole hôtelière suisse.

M. J.-P. Blanc, Genève, président de la Conférence, avait pris l'heureuse initiative d'inviter quelques personnalités, afin de

débatte des problèmes posés par la création de nouvelles écoles hôtelières et la nouvelle OF du 9 juillet 1974 sur la limitation du nombre d'étrangers qui exercent une activité lucrative.

Tout à tour, le Dr X. Frei, directeur de la FSCRH, le Dr A. Gut, secrétaire central UH, M. F. Frei, responsable de la formation professionnelle du canton de Lucerne, et le délégué de l'OFIAMI, M. G. Cosson, répondirent avec beaucoup de précision aux nombreuses questions qui leur furent posées par les membres de la Conférence. L'ordre du jour prévoyait également l'élaboration d'un nouveau contrat régissant les rapports entre hôteliers et stagiaires, tenant compte des besoins particuliers sur le plan de la formation pratique. Ledit contrat sera soumis à l'approbation des associations fédérales (FSCRH Zurich, SSH, Berne et UH, Lucerne).

Les membres de la Conférence assistèrent ensuite à la présentation par M. Erard, Langenthal, d'une série de diapositives, illustrant la fabrication de la porcelaine, destinée à l'enseignement dans le cadre du cours de vente de nos écoles. Ces prises de vue sont l'œuvre de la section photographie du Centre professionnel de Vevey, grâce à l'aimable proposition de M. A. Corbaz, chef du service de la formation professionnelle du canton de Vaud et à l'active collaboration de M. Bosshard, directeur du Centre.

P. Barraud

Personelles

Gluckwunsch

Der Leiter des Direktionssekretariats des SHV, Claus Widmer, hat die Diplomprüfung der Höheren kaufmännischen Gesamtschule Bern mit Erfolg bestanden und sich den Titel «Dipl. Kaufmann HKG» erworben. Zusätzlich hat Claus Widmer den Spezialpreis des Handels- und Industrievereins Bern für die beste Prüfung im Fache Deutsche erhalten – ebenso den Spezialpreis des Kaufmännischen Vereins Bern für die beste Leistung im Fache Betriebswirtschaftslehre. Die Höhere kaufmännische Gesamtschule Bern erstreckt sich über sechs Semester. Sie ist dem Abendtechnikum vergleichbar, indem die sehr strenge Weiterbildung ausschliesslich in der Freizeit – an Abenden und am Samstag – vermittelt wird.

Ich gratuliere unserem tüchtigen Mitarbeiter herzlich zu diesem Erfolg.

Franz Dietrich

Nach fast zwanzigjähriger Tätigkeit im Bahnhofbuffet Rorschach-Hafen übergeben H. und M. Lehmann-Gartmann die Leitung dieses Betriebes dem Ehepaar Bernet.

Rainer M. Friedl, 35, ehemals Verkaufsleiter des Hotels Schweizerhof, Berlin, und anschliessend Sales Manager im Holiday Inn, München, ist nach zweijähriger Tätigkeit als Geschäftsführer des Sporthotels Victoria in Gstaad, zum neuen Direktor des Palace-Hotels (335 Betten) in Bad Hofgastein ernannt worden. Der geborene Berliner aus Wien kehrt am 1. November mit seiner Schweizer Gattin und Tochter in heimatliche Gefilde zurück.

Anlässlich des Jahreskongresses der mit rund 1700 Häusern weltgrössten Hotelkette Holiday Inn in Memphis wurde der Verkaufschef der beiden Schweizer Holiday Inn-Hotels in Zürich, Elmar K. Greif, mit dem Titel eines «Sales Manager ofiers du monde entier»

Les obsèques de notre président central

C'est devant une nombreuse foule, visiblement émue et recueillie, que se sont déroulées lundi les obsèques de notre président central, Charly Leppin. Le culte à la Cathédrale St-Pierre, à Genève, a rassemblé des centaines de personnes qui, toutes, de près ou de loin, avaient eu le privilège de travailler avec lui et qui avaient tenu à rendre un dernier hommage à leur parent, collègue et ami. Parmi la foule, on notait la présence de représentants des autorités genevoises, de diverses associations économiques et professionnelles, ainsi que de l'hôtellerie suisse dans son ensemble. Nombreux étaient en effet les hôteliers qui, de tout le pays, s'étaient rendus à Genève pour rendre les honneurs à leur président. Devant le catafalque, couvert de roses rouges, une seule couronne, celle de la Société suisse des hôteliers à son cher et regretté président central.

Dans son homélie, Monsieur le pasteur Babel, de Genève a relevé l'homme exceptionnel qu'était Charly Leppin qui accepta sa destinée avec courage, résignation et dignité «parce qu'il était en bons termes avec la mort, ayant toujours été en bons termes avec la vie». Notre président central était un artiste de l'hôtellerie et de l'accueil qui mit son art au service d'une meilleure harmonie entre les hommes. On releva aussi sa finesse naturelle, sa générosité, son dévouement et ses nombreuses qualités humaines. Enfin, il appartenait à M. Rolf Kienberger, vice-président de la Société suisse des hôteliers, de retracer la vie du défunt et d'apporter un témoignage de reconnaissance à cet hôtelier exceptionnel qui mérita bien de l'hôtellerie suisse.

A l'issue du culte, une réception réunit la famille et les amis de Charly Leppin dans les salons de l'Hotel du Rhône, à Genève.

the year» ausgezeichnet. Die Preisverleihung erfolgte hauptsächlich aufgrund der erzielten Resultate bei der Planung und Durchführung von lokalen Marketing-Programmen.

Deux hôteliers suisses à la tête d'une union internationale

Lors de la récente réunion du conseil d'administration de l'Union internationale des anciens élèves d'écoles hôtelières, M. Bernard Grütter, président de la Société des hôteliers de Genève, a été élu président international, et M. Jean-Pierre Fahmy, hôtelier à Genève et président de l'Union suisse des anciens d'écoles hôtelières, premier vice-président international.

Les anciens élèves des écoles hôtelières participent activement, au sein de cette Union, au maintien des traditions et au développement des rapports entre hôteliers du monde entier.

Achtung! Neue AHV-Ansätze

Neue ab 1.1.1975 (oder ab 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
Frühstück	2.-	2.60
Mittagessen	4.-	5.20
Nachessen	2.-	2.60
Verpflegung	8.-	10.40
Unterkunft	2.-	2.60
Verpflegung und Unterkunft	10.-	13.-

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:

bei wöchentlicher Ruhezeit 5 1/2-Tage-Woche
bei wöchentlicher Ruhezeit 5-Tage-Woche
bei täglicher Ruhezeit

Im Monat	alt	neu
	50.-	65.-
	65.-	85.-
	55.-	70.-

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
Petit déjeuner	2.-	2.60
Déjeuner	4.-	5.20
Dîner	2.-	2.60
Nourriture	8.-	10.40
Logement	2.-	2.60
Nourriture et logement	10.-	13.-

Les indemnités forfaitaires pour les prestations en nature non reçues, prévues à l'article 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:

Pour le repos hebdomadaire	Par mois	
	ancien	nouveau
Si la semaine de travail est de 5½ jours	50.-	65.-
Si la semaine de travail est de 5 jours	65.-	85.-
Pour le repos quotidien	55.-	70.-

Kurse und Stellenvermittlung: zweitletzte Seite

Cours et Service de placement: cf. avant-dernière page

Frau Ida Schenk-Rütishauser

Im Altersheim Rosenau in Interlaken ist in ihrem 93. Lebensjahr Frau Ida Schenk-Rütishauser entschlafen, eine Frau, die zeit ihres Lebens in der Interlaken Hotel-lerie gestanden ist. Als dreizehnjähriges Mädchen kam sie erstmals nach Interlaken, um im Hause von Onkel und Tante, dem Hotel Eden der Familie Bürgi, Ferien zu verbringen. Es gefiel ihr solchermassen im Gastgewerbe, dass sie gleich in Interlaken blieb; später wurde sie vom Ehepaar Bürgi adoptiert. Das Hotel Eden ging später an sie über; sie führte es mit grosser Auszeichnung. Ihre Ehe mit dem Hotelier Rütishauser wurde schon 1931 durch den Tod getrennt. Sie reichte 1933 Hotelier Hans Schenk, dem Direktor des Grandhotels Victoria/Jungfrau, der kurz zuvor Witwer geworden war, die Hand zum Ehebande. Mit grosser Umsicht leitete sie zusammen mit Direktor Schenk den umfangreichen Hotelbetrieb; es ist nicht zuletzt ihr zu verdanken, dass diese grösste Hotellgesellschaft des Oberlandes so gut den Krieg überstanden hat. In der Nachkriegszeit zog sich das Ehepaar Schenk-Rütishauser von seiner grossen Aufgabe zurück, um aber noch während sieben Jahren das Hotel Eden als angestammten Familienbesitz zu führen. Es übertrug darauf das gepflegte Haus dem Ehepaar Walter und Suzanne Brändlin-Schenk. Nach dem Tode ihres Gatten zog sich Frau Direktor Schenk in das Altersheim Rosenau zurück, wo ihr noch einige Jahre eines stillen Lebensabends beschieden waren. Das Hotel Eden ist vor einigen Jahren an die Migros übergegangen. – In Interlaken weiss man, welch bedeutenden Frau man mit Frau Schenk verloren hat. rw.

Todesanzeige

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

Herr Jakob Rudolf Kimm

gew. Hotelier auf Grenzalp im Alter von 90 Jahren gestorben ist.

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

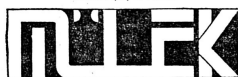
Namens des Zentralvorstandes, Der Vize-Präsident: Rolf Kienberger

Dancing-Club-Discotheque?

Whatever you may call it, it's the place where guests will be and look for entertainment. You need to have such a place – especially if you have a hotel!

You just won't get a penny out of your guests if they can't find real entertainment under your roof, but have to go out to find it. The people of Müllele have the know-how to solve these problems. – Just ask the professionals!

Telefon (011) 814 12 62



Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 161
8302 Kloten

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:

Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:

Maria Künz, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

annonces et abonnements:

Paul Steiner (vente)

Dora Antoni (administration)

Hôtel-Revue

Case postale, 3001 Bern

Tél. 031 / 25 72 22

Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

Ambassador Service Hotels

Kooperation: Praktische Erfolge

Jedermann ruft zu vermehrter Kooperation in der Hotellerie auf. Die Schwierigkeiten, eine grössere Zahl unabhängiger Hoteliers unter die gleiche Haube zu bringen, läßt jedoch häufig die anfängliche Begeisterung. Deshalb dürfte es die Branche interessieren, mit welchen Massnahmen eine Gruppe von 80 Schweizer Mittel- und Erstklass-hotels sich als Einheit auf dem touristischen Markt zu behaupten versucht.

Die Generalversammlung 1974 der Genossenschaft «Ambassador Service Hotels» gab Gelegenheit, einiges über Zielsetzung und Aktivitäten dieser nationalen Hotelgruppe zu erfahren. Während bei der Gründung im Jahre 1969 die gegenseitige Empfehlung von Gästen im Vordergrund stand, wird seit Ende 1973 systematisch und aktiv im In- und Ausland geworben und verkauft.

Ziel erreicht

Basierend auf einem detaillierten Marketing-Programm ist es im Geschäftsjahr 1973/74 gelungen:

- das «Produkt» Ambassador Service Hotels durch eine Klassifizierung in 3 Kategorien (standard, first, superior) für Gäste wie für Reiseveranstalter transparenter zu machen;
- Rundreiseprogramme zu entwickeln, die vorläufig im Ausland vermarktet werden;
- mit Swissair Nordamerika im Rahmen des Programms «Take a Break in Europe» ein Einheitssystem für alle 80 Hotels einzuführen und – gemessen an der stagnierenden Nachfrage aus den USA – mit erfreulichem Erfolg zu verkaufen;
- die Zusammenarbeit mit den Partnern AVIS Rent a Car (Verteilung des Gemeinschaftsprojekts, Empfehlung der Firma AVIS in den Hotels) und Mövenpick (Akzeptierung der Mövenpick Carte Gourmet) zu intensivieren;
- die notwendigen Verkaufsunterlagen (gemeinsame Fact- und Tarif Sheets mit gemeinsamen Geschäftsbedingungen) zur Verfügung zu stellen;
- auf Verkaufsfahrten in Frankreich, Benelux, Grossbritannien, Skandinavien, Deutschland und USA die Organisation vorzustellen und Abschlüsse zu tätigen;
- durch vorgeschobene Posten im Ausland Reservationen in die angeschlossenen Hotels zu vereinfachen;
- durch Public Relations und systematische Information den Bekanntheitsgrad der Gruppe zu steigern.

Verkaufsargumente

Die vielforgeseene Individualität der Schweizer Hotellerie – zugleich grösster Nachteil für gemeinsames Auftreten auf den touristischen Märkten – ist das wichtigste Verkaufsargument von «Ambassador Service Hotels». Die Mehrzahl der Betriebe befindet sich in Familienbesitz

und wird von der Familie geleitet. Jedes Hotel bietet dem Gast hinsichtlich Lage, Ambiente und Führungsstil jeweils einen anderen Aspekt der vielfältigen Schweizer Hotellerie. In keinem Hotel langweilt sich der Gast in einem «Normzimmer», wie das bei typischen Hotelketten häufig der Fall ist. Alle Hotels jedoch erfüllen – je nach Standard – bestimmte Anforderungen, so dass dem Gast Enttäuschungen erspart bleiben sollten.

Beträchtliches Potential

Mit rund 10 000 Hotelbetten stellt die ganze Gruppe ein beträchtliches und interessantes Potential dar, sowohl für Reiseveranstalter und Fluggesellschaften (also im Verkauf) wie auch im Einkauf. Während sich die gemeinsame Einkaufstätigkeit heute noch auf sogenannte Gäste-Verbrauchsartikel beschränkt, bestehen Pläne für die Ausdehnung dieser Aktivität auf weitere problematische Artikel des typischen Hotel-Einkaufssortiments.

Mehr Aktivität – mehr Mittel

Die Erfolge des vergangenen Jahres ha-

ben wesentlich zur Verbesserung der Disziplin der Gruppe beigetragen und die Integration unter dem gemeinsamen Markennamen gefördert. Wenn auch noch nicht von einem fest geprägten «corporate image» gesprochen werden kann, so können die Ambassador Service Hotels doch als leistungsfähige Repräsentanten des gehobenen Mittelstandes in der Schweizer Hotellerie gelten. Zudem befinden sich die Hotels in einer Preis- und Leistungskategorie, die im In- und Ausland auf die grösste Nachfrage stösst.

Dieser Überzeugung – nämlich richtig zu liegen – ist es wohl auch zu verdanken, dass die vom Vorstand beantragte Erhöhung des Jahresbeitrags und die zusätzliche Erhebung eines Werbebeitrags von der gut besuchten Generalversammlung einstimmig akzeptiert wurden. Wenn auch das Budget 1974/75 im Betrag von etwa 250 000 Fr. bei weitem noch nicht den Verkaufsförderungsbudgets anderer Gruppen oder Hotelketten ähnlicher Grösse entspricht, erlauben es diese Mittel doch, in den Bereichen «Verkaufsfreisen, Verkaufsunterlagen und Gemeinschaftswerbung» erheblich mehr Aktivität zu entfalten.

Die vom Präsidenten R. F. Gasteyer, Basel, geleitete Generalversammlung im Hotel Metropol, Arbon, bestätigte die Vorstandsmitglieder Steier/Savognin, Cholle/Lausanne, Droz/Biel, und Hodel/Zürich. Neu in den zehnköpfigen Vorstand gewählt wurde A. Rikli, Hotel Royal Bellevue, in Kandersteg. Für die Geschäftsleitung zeichnet P. Kühler. ASH

Seminar für Fremdenverkehr in Luzern, 12. bis 15. November 1974

Amerikanische Herausforderung für mittelständische Hotellerie?

Die Expansion amerikanischer Hotelketten in Europa ist eine Tatsache. Während vor 10 Jahren kaum jemand damit rechnete, dass amerikanische Hotelketten sich auch in mittelgrossen Städten und sogar in Kurorten etablieren wollen, wird das Netz heute munter immer dichter gewoben. Vorläufig nur in unseren Nachbarländern, noch nicht in der Schweiz. Wie reagiert der mittelständische Hotelier?

Dies ist eins der vielen höchst interessanten Themen, die anlässlich des diesjährigen Seminars für Fremdenverkehr in Luzern behandelt werden. Neben Problemen der Managementausbildung im Fremdenverkehr, des Verhältnisses Reisebüro – Hotel und des Kongressgeschäftes wird an einem Tag ausschliesslich auf die amerikanische Herausforderung eingegangen.

Praktische Tipps

Ziele und Geschäftspolitik der amerikanischen Ketten in Europa werden von leitenden Persönlichkeiten von Intercontinental und Hilton erläutert, während die Reaktionen der europäischen Hotellerie von verschiedenen europäischen Hotel-

Gruppierungen, einzelnen Hoteliers und vom Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins dargestellt werden. Am Ende dieses Tages (der 14. November 1974) sollten dann die «Ueberlebensstrategien» und die Chancen der «Kleinen» wie auch die Probleme und Grenzen der «Grossen» klar erkannt werden: praktische Tipps also für den Schweizer Hotelier, wie er sich in einer veränderten Hotellandschaft verhalten muss.

Schlafender Ries wird geweckt

Eins dürfte bereits jetzt vorweggenommen werden: die neue Konkurrenz hat belebend auf die hie und da etwas schlafende «angestammte Hotellerie» gewirkt. Viele



Wer hat den Mut, dieses Schild an seine Wand zu hängen?

Hoteliers haben sich auf ihre Möglichkeiten, ihren Vorsprung auf dem lokalen Markt, ihre Stärken gegenüber den Neuen und Grossen besinnen müssen. Welche grossen und einmaligen Chancen die mittelständische Hotellerie hat – auch das wird in Luzern zur Sprache kommen. Der eigentliche «Riese» sind nämlich die zigtausende typisch europäischen Hotels, man muss ihn nur wecken, diesen Riesen. (A propos: wer sich noch nicht angemeldet hat, kann das über folgende Adresse nachholen: Offizielles Verkehrsbüro, 6002 Luzern, Tel. 041/22 52 22.) PK

bei den Behörden Unmut erweckte. 1605 baute der bernische Stadtrat Dr. Joh. Jak. Ritter ein neues Badegebäude. In den folgenden Jahrhunderten suchten viele berühmte Gäste das Bad auf (u. a. der Gelehrte Albrecht von Haller), und das Hotel wurde oft renoviert. Wie viele andere berühmte Bäder ist aber auch das Weissenburg-Bad dem Zahn der Zeit und einer Aenderung der Badegewohnheiten zum Opfer gefallen. Nur das Weissenburger Wasser findet weiterhin als heilkräftiges Mineralwasser zunehmenden Absatz.

Panoramaweg Brüning-Reuti bald fertig

Der Vorstand des Verkehrsvereins Hasliberg konnte sich anlässlich seiner jüngsten Sitzung über den derzeitigen Stand des Wanderwegbaues Brüning-Reuti, der zu Recht Panoramaweg getauft wurde, orientieren lassen. Mit Ausnahme des letzten Teilstückes oberhalb Reuti ist dieses grosse Werk praktisch vollendet. Dieses Stück soll bis im nächsten Frühling durch einen ortsnässigen Unternehmer noch gebaut werden, auch plant man zur Fertigstellung und Bekiesung nochmals den Einsatz eines IGB-Lagers (Internationale Gemeinschafts-Begegnung). Sechs solche dreiwöchige Lager mit je rund 20 jungen Leuten aus verschiedenen Ländern sind diesen Sommer bereits durch Vermittlung der Vereinigung Berner Wanderwege unter einem künftigen Bauführer eingesetzt worden. Bis heute sind rund 295 000 Franken verbaut worden. Der Gesamtkostenanschlag von 320 000 Franken dürfte – da verschiedene Mehrarbeiten ausgeführt worden sind, zum Beispiel bedeutend mehr Kieslag als vorgesehen – um etwa 25 000 Franken überschritten werden.

Neues aus dem berner oberland

Untergang von Weissenburg-Bad

Ein paar Tage nachdem 40 Freiwillige der Greenlife Umweltschutz-Organisation, Thun, mit dem Abbruch des dem Schicksal überlassenen Gebäudes des einst berühmten Weissenburg-Bad begonnen hatten, kam ihnen ein unerwünschter Helfer in die Quere. Das Feuer bemächtigte sich allgem. Brennbares. Die Brandsache ist ungewiss. Ein Versicherungsschutz für das Gebäude wurde seit einigen Jahren von der Brandversicherungsanstalt abgelehnt. Damit hat ein traditionsreiches Hotel ein recht trauriges Ende gefunden. Bereits im Jahre 1415 wurde der Weissenburger Gesundbrunnen entdeckt (die Sage geht allerdings noch viel weiter zurück), und 1603 wurden in einem bereits bestehenden provisorischen Gebäude Badekabinen eingerichtet. Es entwickelte sich ein frühhohes Badeleben, das sogar oftmals entstand das erste Badehaus und 1695

Notre interview

Aujourd'hui: Monsieur Roland L. Mages, président par intérim de l'Office du tourisme de Leysin, secrétaire général de Leysintours S.A.

Une station se restructure pour mieux affronter l'avenir

Divers facteurs internes ont amené les responsables touristiques de Leysin à repenser l'organisation de l'Office du tourisme de cette station. Quelles en seront ses structures?

L'Office du tourisme de Leysin (OTL), depuis la reconversion de la station sous l'impulsion de M. Frédéric Tissot, avait mis en place un certain nombre d'installations qui manquaient, car il était à l'époque le seul organisme en mesure de jouer ce rôle moteur. Il a ainsi créé des tennis, une piscine, un minigolf, un manège, etc. Or, avec le temps, ces installations sportives obligeaient l'OTL à concentrer ses moyens et ses forces sur une gestion administrative prenant beaucoup de temps. Partant de l'idée que l'OTL devait être un organisme consacré à faire connaître la station et à rendre le séjour des touristes agréable, en particulier par l'accueil et l'animation, ses responsables ont estimé qu'il était devenu nécessaire de se décharger de cette charge d'exploitation, de façon à disposer des gens en place et de nouveaux fonds pour les consacrer à leur tâche première: la promotion de Leysin à l'extérieur, l'accueil des hôtes et l'animation pendant les deux saisons touristiques. C'est la raison pour laquelle on a parlé d'une restructuration qui consiste à donner à l'Office du tourisme les moyens de réaliser cette politique. Plusieurs étapes seront nécessaires pour atteindre ce but, la première consistant à trouver un interlocuteur intéressé à l'achat de ces installations sportives et à leur maintien comme telles, ce qui évitera qu'elles soient reconverties en terrains immobiliers.



L'attitude de la Municipalité, en l'occurrence, a montré son réel intérêt pour le secteur touristique...

La nouvelle Municipalité, en effet, qui joue incontestablement la carte du tourisme, constitue cet interlocuteur. Ayant de son côté, décidé de prendre sérieusement en main la création d'un centre sportif et de le réaliser rapidement, elle a établi un projet comprenant patinoire couverte, halle de curling, tennis couverts, piscine couverte, tremplin de saut, etc. Parallèlement, elle envisageait la possibilité de créer Leysin-Sports, une société de gestion et d'exploitation qui se chargerait de s'occuper de ces divers équipements. Il était donc tout naturel qu'elle s'intéresse également à racheter les installations sportives de l'OTL, pilier de la restructuration envisagée par ce dernier organisme, dans le cadre d'une nouvelle définition des tâches et de la politique de la station. Ainsi, «Leysin-Sports» créerait également les anciennes installations sportives de l'OTL, soit l'ensemble des installations de Leysin. L'Assemblée générale de l'OTL a décidé de ratifier ce désir de transfert et la Municipalité s'est engagée à présenter une proposition dans ce sens au Conseil communal qui se prononcera prochainement à ce sujet.

Cette restructuration changera-t-elle fondamentalement l'orientation de l'Office du tourisme?

Dans la pratique, cette restructuration devrait se traduire par la possibilité pour l'OTL, dirigé par M. Andréas Hefti, de mieux concentrer ses efforts et ses moyens sur la promotion, de mieux faire connaître et comprendre ses tâches en regagnant un capital de confiance auprès de la population, de développer l'accueil et l'animation sous forme de manifestations et de contacts. Le développement et la volonté des Leysinoids ne sont d'ailleurs pas de vains mots et cette attitude est un atout primordial pour la réussite de Leysin.

Sur le plan purement promotionnel, compte tenu des nouvelles données du marché et des difficultés qui caractérisent l'industrie touristique actuellement, nous avons pris certaines options. C'est ainsi que l'OTL cherchera d'abord à développer ses actions en Suisse alémanique, eu égard à l'importance grandissante de ce marché, ainsi que dans les pays limitrophes. Nous travaillerons également plus à fond certains marchés importants pour Leysin, tels que la Scandinavie, les Etats-Unis, le Canada, le Japon et l'Afrique du Sud. Nous souhaitons d'ailleurs arriver à une nouvelle organisation qui permettrait d'augmenter sensiblement les moyens matériels dont nous disposons, par une contribution plus élevée d'une certaine quantité de personnes.

Rares sont les stations suisses où le nombre des partenaires importants est aussi grand qu'à Leysin. Toutes leurs actions sont-elles concertées?

L'activité touristique de Leysin repose en effet sur plusieurs partenaires: la Municipalité, qui reconnaît bien-sûr dans le tourisme un moyen d'assurer le développement de la station et de son économie; puis l'Office du tourisme, en pleine restructuration, ainsi que je viens de le démontrer; Leysintours, qui exploite sur une grande échelle des hôtels, des restaurants et un service d'excursions; enfin, la Société des hôteliers, le secteur des instituts et écoles privées internationales, la Société des Téléphériques, ainsi que le Club Méditerranée (deux villages) et

Intersco qui, tout en étant les hôtes de Leysin, sont plutôt des partenaires de Leysintours par le biais de contrats de location. On peut affirmer, d'une manière générale, que l'imbriication de ces différents centres d'activité est telle qu'il s'en dégage une offre finalement homogène et complète.

Leysintours, précisément, ne joue-t-elle pas le rôle d'une véritable locomotive?

Leysintours, société anonyme pour le financement et l'exploitation d'entreprises touristiques, regroupe différents secteurs d'activité: les exploitations hôtelières, la buanderie centrale, les restaurants d'altitude, le service des excursions, la gestion d'immeubles. Un centre administratif abrite les différentes activités de services, telles que la gestion de mandats, le comptabilité d'exploitation, les services techniques, la promotion. Sur ce dernier plan, nos initiatives tendent toutes à amener du monde dans nos hôtels, tout en faisant connaître la station de Leysin à l'extérieur.

Les exploitations hôtelières de Leysintours forment en quelque sorte une chaîne locale d'établissements; quels en sont les maillons?

Effectivement, toutes nos exploitations bénéficient des avantages d'une chaîne et font d'ailleurs l'objet d'une politique générale. De nombreux travaux sont centralisés: direction générale, comptabilité, promotion, buanderie, organisation du personnel, etc. Notre secteur hôtelier, placé sous la responsabilité de M. Jean R. Herren, comprend les établissements suivants: Grand-Hôtel (250 lits), le nouvel Hôtel Le Relais (100 lits), le restaurant de La Berneuse, la discothèque-bar Le Grenier, ainsi que les trois restaurants de la Société du Téléphérique du Glacier des Diablerets. De plus, Leysintours ouvrira prochainement l'Hôtel Central-Résidence qui remplace le Chamossaire (incendé en 1971) et qui sera un ensemble résidentiel destiné à être exploité sous la forme hôtelière. Disposant de 100 studios (200 lits), il sera doté d'un parking couvert, d'un restaurant-trattoria, d'un bar, d'un disco-club, d'une piscine couverte, d'un sauna, d'une salle de culture physique. Une partie de l'hôtel s'ouvrira pour Noël

et l'intégralité de l'ensemble sera accessible à la clientèle pour l'été 1975.

Comment voyez-vous l'avenir de Leysintours, compte tenu des difficultés du moment?

L'avenir de Leysintours est lié étroitement à celui de Leysin et le contexte général ne favorise guère un optimisme démesuré à l'égard du développement touristique futur. Néanmoins, Leysin aborde cette période difficile en étant bien équipé du point de vue hôtelier et en apprêtant à réaliser très prochainement l'effort nécessaire pour compléter les installations sportives et les installations de remontées mécaniques. D'autre part, la politique de prix modérés – que Leysin a toujours suivie – semble correspondre, sur le plan général, à la politique que tout le monde veut appliquer, compte tenu des nouvelles conditions économiques. Nous sommes donc en bonne position vis-à-vis de la clientèle nationale pour passer ce cap difficile. La politique de Leysintours consistera naturellement à consolider ce qu'elle a déjà réalisé, au service de toute la station de Leysin.

HENKELL TROCKEN

der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt



TEXTIL-INFORMATION FÜR DIE HOTELLERIE PFEIFFER + CIE



Sie sind NICHT unsichtbar,
Ihre guten Geister



Man sieht sie immer, IHRE MITARBEITER, anerkennt und schätzt sie besonders, wenn sie die modisch gefällige Berufskleidung von PFEIFFER tragen.

Unsere Personalkleider sind aus Polyester/Baumwolle hergestellt. Das heisst: DOPPELT solange tragbar wie Kleider aus nicht verstärkter Baumwolle. Pflegeleicht, bügelfrei bei Wäsche bis zu 60°. Preisgünstig in der Anschaffung und niedrige Kosten im Gebrauch.

PFEIFFER hilft Ihnen, die Kleiderprobleme Ihres Personals wirksam und langfristig, also OPTIMAL zu lösen.

Bitte, fordern Sie noch heute unsern Sonderkatalog: IHRE GUTEN GEISTER an. Er liegt für Sie abrufbereit.



DER PFEIFFER – IHR TEXTILPARTNER

8753 MOLLIS TEL. 058 34 11 64

Zukunftsmusik schon heute gespielt— beerex bringt das Komplett-Programm

- | | |
|------------------------|--|
| beerex grill | Hängekorb-/Spiesgrills, Grillroste, Bratplatten
Immer einen Schritt voraus. |
| beerex sala | Salamander
Die in jede Küche gehörenden Marktleader mit und ohne Hebevorrichtung. |
| beerex combi | Grill- und Küchenkombinationen
Die optimalen Küchenanlagen, gebaut nach individuellen Gesichtspunkten. |
| beerex mikro | Mikrowellenherde Litton
Vom Spitzenreiter auf Mikrowellen, mit Zweijahresgarantie und Bräuner. |
| beerex convecto | Heissluftöfen
Vier Topmodelle, führend in Technik und Leistung. |
| beerex infra | Wärmestrahler, Wärmeschränke, Bain-Maries
Halten Heisses heiss. |
| beerex cheminée | Holzkohlen- und Elektrocheminées
Individuell für Gourmet-Individualisten. |
| beerex rauch | Rauch-, Koch- und Kesselanlagen Stein
Automaten sparen Personal, Zeit und Geld. |
| beerex vacuum | Vacuum-Verpackungsmaschinen
Für jedes Einsatzgebiet die richtige Maschine. |
| beerex gastro | Küchenbau und Küchenplanung
beerex fertigt nicht nur, sondern plant, projiziert und findet für Sie die praktische, individuelle und deshalb optimale Problemlösung. |

Comptoir

Lausanne

Halle 32,

Stand 3218,

Tel. 021/21 36 35

Stellen Sie uns auf die Probe, ver-
langen Sie Unterlagen oder un-
sere unverbindliche Beratung.

beerex ag

Talacker 42

8001 Zürich

(01) 23 33 49

beerex – Perfektion im Dienste der Verpflegungs-Profis



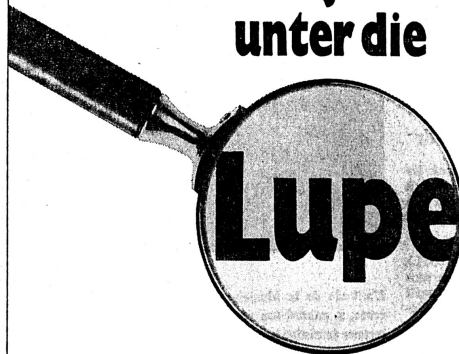
PRESIDENT, die mehrmals ausgezeichnete neue Form aus echtem Hartporzellan.

Die Inglasur-Verzierung 0108581 ist absolut waschmaschinenfest und entspricht den hohen Anforderungen des Gastgewerbes bis in die kleinste Einzelheit. Dieses Hotelporzellan, auch mit andern Inglasur-Dekors, ist sofort ab Lager lieferbar. Verlangen Sie bitte Muster und Offerte bei Ihrem Lieferanten. Oder wenden Sie sich direkt an uns.

**PRESIDENT
Langenthal**

Porzellanfabrik Langenthal AG, CH-4900 Langenthal

Bei der Milnor können Sie jedes Detail unter die

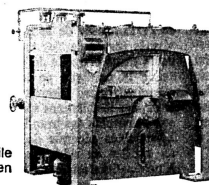


nehmen!

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

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

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



Verlangen Sie Unterlagen von

ferrum

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

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

Vers une nouvelle loi valaisanne sur les auberges

Annunciée récemment, la nouvelle loi sur les établissements publics, l'hébergement touristique et le commerce de boissons alcooliques (loi sur les auberges) vient d'être distribuée aux députés. Ils en débattront probablement en novembre.

De très nombreux textes, hormis la loi de 1916, sont actuellement en vigueur et il a fallu adapter les dispositions vieillottes aux exigences modernes.

Une situation nouvelle

La motion du député Richard Bonvin, hôtelier à Montana, vint, en février 1970, allait recevoir le veto populaire.

Si l'on admettait, à l'époque, que la loi apportait les améliorations, l'on constatait qu'elle portait en son sein quelques corps étrangers comme les dispositions sur les taxes de séjour (tiens) et la possibilité de percevoir un émoulement sur la location à caractère touristique, de chambres, appartements, villas et chalets de vacances.

L'on avait compris rapidement que les structures principales n'étaient pas combattues et de nouvelles motions furent déposées par MM. Frantz Steiner, Richard Bonvin, Maurice Clivaz et Pierre Moren. Un groupe de travail entra en fonction en 1972.

Les modifications apportées au 1er projet tenaient compte de la situation nouvelle, puisque les taxes de séjour étaient extraites de la loi et reportées ailleurs.

Les associations concernées formulèrent leurs vœux et suggestions.

Ce que dit le message

L'Association hôtelière - dit le message du Conseil d'Etat - a émis, dans son rapport, le vœu de voir dissocier la notion d'établissement public réservé aux cafés, restaurants et tea-rooms de celle de l'hébergement touristique réservé à l'activité hôtelière. Nous avons déferé à ce vœu parce qu'il est relativement facile de faire la distinction entre les deux activités aussi bien sur le plan juridique que sur le plan pratique.

Juridiquement, il s'agit de deux modalités de «Gastvertrags», expression qui signifie l'engagement de recevoir quelqu'un comme hôte moyennant rémunération. Cet engagement comporte selon cet auteur deux aspects principaux: l'hébergement d'une part et la fourniture de la pension et des boissons d'autre part, avec les services qui se rattachent à l'un et à l'autre de ces aspects.

Ces deux formes d'accueil rémunéré peuvent être cumulées, comme elles le sont dans l'hôtellerie classique, ou séparées, comme elles le sont dans les cafés, tea-rooms et restaurants, d'une part, et certaines formes d'hébergement moderne, d'autre part.

Sur le plan pratique, il est patent que les règles applicables aux cafés-restaurants,

celles par exemple concernant la police et la fermeture des locaux, ne le sont pas forcément aux établissements hôteliers. C'est ce qui a fait que l'on est arrivé à un nouveau titre remplaçant celui de «loi des auberges». A la demande fort bien argumentée de l'Association hôtelière, l'on a supprimé les termes «services hôteliers usuels».

Les patentes

Les types de patentes ont été groupés séparément, qu'il s'agisse de patentes d'hébergement touristique ou de patentes d'établissements publics.

Aux 4 patentes actuelles d'hébergement, s'en ajoutent deux nouvelles:

● Patente C: appart'hôtel, donnant le droit de loger des hôtes, avec ou sans pension, dans des chambres, appartements ou chalets constituant une unité touristique organisée, quel que soit le régime de propriété (Eurotel, Apparthôtel, Multipropriété).

● Patente D: (logueur) donnant le droit de loger des hôtes, sans pension, dans des chambres, appartements ou chalets privés.

Aux patentes d'établissements publics, on a ajouté la patente K pour les centres de loisirs, cercles et clubs.

La clause du besoin sera maintenue pour éviter une libération totale dans le domaine. Elle poursuivra désormais un double objectif: la sauvegarde de l'intérêt public et la protection de la branche économique concernée. Pour l'appréciation du besoin, il sera tenu compte du nombre et de la répartition des établissements similaires, eu égard à la population de résidence et à l'importance touristique. L'on supprime les chiffres-repères actuels.

Aux divers points cités ci-dessus, il faut encore ajouter, dans le chapitre des modifications, la possibilité de retarder la fermeture des établissements publics jusqu'à 24 heures, avec latitude d'obtenir un horaire spécial dans certains cas donnés.

Vers un sort meilleur?

Ainsi, après quelques années d'éclipse, voici que la nouvelle loi fait son apparition. Le souci des responsables de tenir compte des avis des associations professionnelles concernées et d'éliminer les textes qui sabordent la révision de 1969, montre que l'on s'achemine vers un sort meilleur. Mais le texte vient à peine d'être remis aux intéressés. Deux débats au Grand Conseil éclaireront mieux ce problème qu'il vaudra la peine de suivre de près.

R. Clivaz

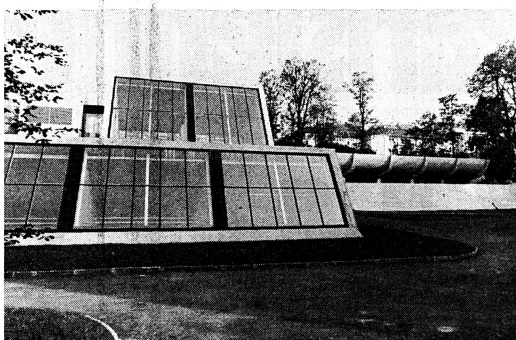
Pays-Bas et de la Scandinavie (-4 %). Ces pertes ont toutefois été atténuées par une plus grande affluente d'hôtes venus d'Autriche, d'Amérique latine (+ 4 % dans chaque cas), de l'est et du sud-est de l'Europe, d'Afrique, d'Australie ainsi que d'Israël (de + 10 à + 17 %). Les ressortissants de la République fédérale d'Allemagne forment toujours notre principal groupe d'hôtes étrangers.

L'évolution n'a pas été uniforme dans toutes les régions. Tandis que les résultats n'ont pour ainsi dire pas changé aux Grisons, il s'est produit des pertes assez graves sur les bords du Léman, en Suisse

centrale, en Valais, dans l'Oberland bernois et le Jura. Les autres régions n'ont connu qu'un repli modéré. Les établissements de cure, c'est-à-dire les sanatoriums de montagne, les maisons de cure, les établissements populaires d'eaux thermales, ont noté 163 000 nuitées en août et 1,18 million pendant les huit premiers mois de l'année. La clientèle étrangère en a fourni près de 22 %. Au regard de 1973, la fréquentation des établissements de cure a légèrement augmenté en août (+ 1/2 %), mais elle a quelque peu diminué si l'on considère l'ensemble de la période de janvier à août (-1 1/2 %).

Le nouveau Musée international de l'horlogerie

La Chaux-de-Fonds, et avec elle tout le Jura neuchâtelois, vient de vivre des journées mémorables. Son Musée international d'horlogerie, un modèle du genre, mondialement réputé avant même d'être ouvert au public, a été solennellement inauguré en présence d'un nombre impressionnant de personnalités suisses et étrangères.



Le nouveau Musée international de l'horlogerie, à La Chaux-de-Fonds. Coût: 20 millions de francs. (ASL)

Ce musée remarquable, construit près du centre de la ville, à côté du Musée des Beaux-Arts et du Musée d'histoire, présente sur près de 2500 mètres carrés le panorama historique, scientifique, technique, industriel et artistique complet de l'horlogerie suisse et étrangère dont plus de 2500 pièces de collection d'une richesse incomparable retracent toute l'histoire de cette industrie au cours des sept derniers siècles.

MM. Maurice Payot, président du Conseil communal de la Chaux-de-Fonds, Olivier Reverdin, président du comité de parrainage et ancien président de l'assemblée consultative du Conseil de l'Europe, Car-

los Grosjean, président du Conseil d'Etat neuchâtelois, Hans Hürlimann, François Jeanneret, conseiller d'Etat neuchâtelois, Gérard Bauer, président de la FH et de l'Office suisse d'expansion commerciale, saluèrent cette étonnante réalisation par des discours de circonstance. Puis ce fut la visite des locaux qui émerveillèrent les hôtes par l'originalité et la recherche de la présentation.

Pendant trois jours de fête un millier de personnes invitées de la ville et de la Fondation Maurice Favre, maître de l'ouvrage, ont pu apprécier cet instrument de culture de haute valeur, auquel ce journal consacrera un grand reportage. (gpm)

La presse touristique étrangère à l'heure

Invités par l'Office national suisse du tourisme, vingt-cinq journalistes étrangers ont visité la Suisse la semaine dernière au gré d'un voyage qui, au départ de Genève et Zurich, leur a permis de mieux connaître certains attraits de la chaîne jurassienne: l'église de Rommoinmatt, les automates des frères Baud à l'Auberson ou le charmant château de Domont, près de Delémont, pour ne citer que quelques exemples. Le but de leur voyage était le Jura neuchâtelois, et plus précisément La Chaux-de-Fonds où ils ont pu admirer à loisir le Musée international d'horlogerie, inauguré le 19 octobre dernier, qui leur a produit une forte impression par la richesse de ses collections mises en valeur dans un cadre prestigieux.

Assemblée générale de l'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme

«Il n'y a pas de crise dans le tourisme»

(ATS) L'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme (ASDOT) a tenu récemment son assemblée générale à Berne. Son président, M. Ernst Hegner, a relevé que, malgré la régression constatée on ne peut parler à l'heure actuelle d'une crise du tourisme.

Les résultats de l'année en cours seront également satisfaisants si l'on tient compte du développement de la para-hôtellerie. Le tourisme devrait toutefois veiller à sauvegarder ses intérêts sur le plan politique. A cet égard, il devrait prendre modèle sur les paysans, les artisans et l'industrie d'exportation.

Faut-il vendre les prospectus?

Les quelque 50 directeurs présents ont ensuite abordé le problème des prospectus. Il s'agissait de savoir s'il faut donner gratuitement les prospectus aux touristes ou s'il serait préférable, afin d'éviter un gaspillage, de percevoir une légère taxe (10 à 30 centimes). M. Hegner, a relevé qu'il était regrettable que cette question soit traitée de manière différente par chaque localité; une recommandation unique n'a toutefois pas encore été formulée.

Formation et collaboration

L'assemblée a d'autre part discuté du pro-

blème de la formation du personnel des bureaux d'information, de la formation professionnelle des directeurs d'offices du tourisme et de la collaboration européenne des spécialistes du tourisme. Les cotisations annuelles et la finance d'entrée dans l'association ont été maintenues à 70 et 50 francs. Les participants ont adopté le budget 1975 qui présente un déficit de 2300 francs, alors que le total des dépenses atteint 9500 francs.

Les émissions touristiques

Des représentants de la radio ont ouvert la discussion sur les émissions touristiques. Certains directeurs ont fait part de leur mécontentement quant à la formation de ces émissions. Ils ont notamment relevé que les bulletins d'enseignement sont souvent inexactes, les informations touristiques insuffisantes et les temps d'émission trop courts.



Soirées gourmandes

Avec l'automne, les restaurants de l'aéroport de Cointrin viennent de reprendre leurs fameuses soirées gourmandes qui constituent une sorte de ronde de la gastronomie régionale française. Jamin, le réputé établissement de l'avenue Longchamp à Paris, était présent, avec son chef et son sous-chef qui ont apprécié toute une gamme de spécialités fameuses. Jamin avait été auparavant le directeur de salle du «Grand Vefour» où officie le chef Raymond Oliver.

Depuis le printemps dernier, Jamin a décidé de faire pleine et entière confiance à la jeune génération des cuisiniers, puisque son chef n'a que 26 ans, que son second n'en a guère plus et que son pâtissier en a vingt. «Eh bien, cette jeune équipe, nous a déclaré M. Jamin, fait réellement ses preuves, puisque la fréquentation de mes salles s'est encore accrue, ce qui n'est pas peu dire, et que les clients se déclarent ravis des spécialités créées par le chef Gérard Besson.» Notamment, précisons-le, une fameuse terrine de lamproie, composée également de congre, servie avec une gelée de pruneaux macérés dans du vin rouge...

L'Orchestre de la Suisse romande en Amérique

Sous la conduite de son chef, M. Wolfgang Sawallisch, l'Orchestre de la Suisse romande, fort de 110 exécutants, qui emportent avec eux deux tonnes d'instruments et de partitions, s'est envolé le 20 octobre à destination de New York, à bord d'un Boeing 747 de Swissair, pour une tournée de 16 concerts, donnés en 17 jours, dans plusieurs villes des Etats-Unis et du Canada. Il s'agit d'une véritable ambassade musicale helvétique outre-Atlantique.

Le chef Emile Perrin à l'honneur une fois de plus

Le brillant chef de cuisine Emile Perrin - à qui nous avons dernièrement consacré notre interview de la semaine - a été nommé président d'honneur de la Fédération mondiale des cuisiniers, lors des assises que celle-ci a tenu récemment au Canada. Ce qui témoigne bien en quelle haute estime ce grand cuisinier helvétique est tenu. M. Perrin, qui s'est fixé à Genève en 1944, pour y poursuivre et couronner sa brillante carrière en officiant autour des fourneaux de l'Hôtel des Bergues, a notamment été à la tête de la Société suisse des cuisiniers, mais aussi pendant quatre ans, de 1964 à 1968, à celle de la Fédération mondiale qui vient de lui rendre cet éclatant hommage. V.

A Genève, un succès qui nécessite la répétition!

L'année passée, l'Office du Tourisme de Genève avait préparé des forfaits spéciaux d'hiver, en collaboration avec le groupement des agences de voyages et la Société des hôteliers de Genève.

Pour répondre aux désirs de nombreuses agences de voyages à l'étranger, et suite au succès de cette initiative, ces forfaits spéciaux d'hiver ont été repris pour la saison 1974-1975 (du 1er novembre 1974 au 30 avril 1975), avec deux améliorations importantes:

● Le prix de base minimum est meilleur marché pour cette nouvelle saison - ce qui représente un effort louable de la part des organisateurs, si l'on songe à l'augmentation générale du coût de la vie.

● La validité de ces forfaits est prolongée jusqu'à fin avril 1975, ce qui permet à chacun d'en profiter pendant les Fêtes de Pâques, ou les vacances printanières, lors de la première «descente» vers le Sud avant l'été. En effet, Genève est incontestablement une ville d'été idéale, un relais gastronomique de première classe, un paradis des antiquaires et amateurs de galeries d'art, un point de rencontre de la haute couture et du prêt-à-porter. Métropole internationale, c'est aussi et surtout une petite ville pleine de charme et riche en vestiges de ses 2000 ans d'histoire, où il fait bon s'arrêter et se détacher.

Ces forfaits de 2, 3 ou 4 nuits à Genève offrent outre la demi-pension un tour de ville, une visite du Palais des Nations Unies, une excursion au Salève, une carte journalière de libre parcours sur transports publics et un repas dans un restaurant typique (viande séchée, fondue au fromage, dessert).

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, Monbijoustrasse 31, 3001 Berne, téléphone (031) 25 72 22.

Malgré un mois d'août moins décevant que juillet

L'hôtellerie a perdu 1,36 million de nuitées en 8 mois

D'après les relevés du Bureau fédéral de statistique, le ralentissement du mouvement hôtelier a été beaucoup moins marqué en août que le mois précédent. D'environ 10 % en juillet, la diminution n'est que de 3 % cette fois-ci; en d'autres termes, l'hôtellerie a enregistré 4,64 millions de nuitées, soit 145 000 de moins qu'en août 1973. Par rapport au mois d'août 1972, la perte est néanmoins d'environ un demi-million de nuitées.

Bien qu'elle soit considérablement plus faible, la nouvelle réduction (-5 1/2 %) de la clientèle étrangère (3,01 millions de nuitées) n'a pas été compensée par la légère extension (+ 2 %) de la demande intérieure (1,63 million de nuitées).

La gastronomie en deuil

Celui que l'on considérerait comme le meilleur restaurateur de Suisse, le cuisinier géant du Lyon d'Or, à Coligny GE, a trouvé une mort tragique, le 23 octobre, dans un stupide accident de la circulation. Jacques Lacombe est parti à l'âge de 52 ans, au faite d'une carrière dans la haute cuisine qui lui valut les plus grandes distinctions, celles des critiques gastronomiques en particulier.

Ce cuisinier, imposant et débordant, d'une finesse et d'une délicatesse extraordinaires, était l'égal des Bocuse, Troisgros, Chapel, Haeblerlin, Manière et de quelques autres, tous représentants de la nouvelle école de la gastronomie moderne, simple, pure et naturelle. Dans l'interview exclusive que nous avons réalisée avec lui en 1972, Jacques Lacombe nous disait être resté avant tout un cuisinier et nous faisait partager son amour du métier, donnant à tous les jeunes un magnifique exemple de réussite professionnelle. Devenu un véritable ambassadeur de la grande cuisine, sollicité de toutes parts tant pour ses compétences professionnelles et ses œuvres gastronomiques que pour sa gentillesse et son franc parler, Jacques Lacombe avait incontestablement créé, en terre genevoise, un bon petit morceau de délicieuse France...

La régression continue en ce qui concerne les Britanniques, les Français, les Italiens, les Belges et les Nord-Américains. En revanche, le courant touristique en provenance de la République fédérale d'Allemagne et de divers pays extra-européens a évolué bien plus favorablement que l'année passée.

Le fléchissement observé pendant le mois considéré a été ressenti plus fortement dans le bassin lémanique, la Suisse orientale et les Alpes vaudoises que dans la Suisse centrale, le Jura, le Valais et la partie ouest du Plateau. Pour leur part, l'Oberland bernois et le nord-est du Plateau ont déclaré presque autant de nuitées qu'en août 1973. Le nombre de celles-ci a légèrement augmenté au Tessin et aux Grisons.

Huit mois de régression

Du 1er janvier au 31 août 1974, les hôtels, pensions et autres établissements similaires ont enregistré 24,31 millions de nuitées, c'est-à-dire 1,36 million ou 5 1/2 % de moins que durant les huit premiers mois de l'année dernière. Les hôtes de Suisse en ont fait inscrire 9,65 millions (+ 1 1/2 %) et les visiteurs étrangers 14,66 millions (-9 1/2 %). La proportion de la clientèle étrangère a donc baissé de 63 à 60 %.

La régression concerne en premier lieu la demande de la Grande-Bretagne (-37 1/2 %), des Etats-Unis (-19 %) et de l'Italie (-16 %) et de la France (-15 %), c'est-à-dire des pays dont la monnaie a perdu passablement de sa valeur par rapport au franc suisse. On constate aussi une réduction de l'apport touristique du Japon, du Canada (-11 1/2 %) dans les deux cas, de la Belgique (-8 1/2 %), des

2 neue Suppen von Knorr

EXKLUSIV FÜR GROSS-VERBRAUCHER

Parisiennne

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

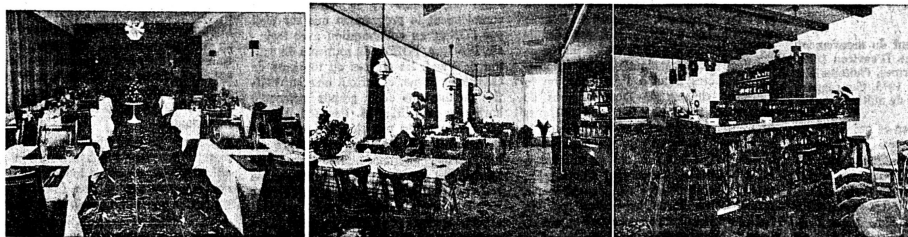
Kalbfleisch-Crème

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

Aus dem Dienstleistungsprogramm von Knorr

caterplan
Produkte und Service für Grossverbraucher

Neu: Einrichtungscenter für das Gastgewerbe

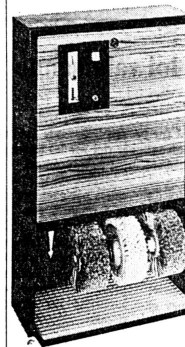


Lassen Sie Ihr Hotel, Restaurant oder Café durch unser Fachpersonal einrichten. Wir leisten saubere Arbeit und liefern Qualitätsmöbel zu vernünftigen Preisen. – Wir lösen Ihr Problem. Ganze Restaurationsbestuhlungen. – Vorhänge, Lampen, Wandteppiche, Spannteppiche direkt ab Rollen in extra strapazierfähiger Qualität. – Grosse Auswahl. – Verlangen Sie unverbindliche Offerte mit Referenzliste.

Möbel- und Teppich-Center Ferrari Jona/Rapperswil

Tel. (055) 27 71 21

Filialen in: Winterthur, Tel. (052) 23 70 61 und Brunnen, Tel. (043) 21 65 65 an der Hauptstrasse Rapperswil-St. Gallen
St. Gallerstrasse 40 vis-à-vis Bahnhof



Schweizer Hotel-Service

Die Schuhe Ihrer Gäste glänzen wieder wie früher und ohne PERSONAL!

mit EHO-Schuhputzautomaten.

Maschinen mit Cremespender, 3 oder 4 Bürsten, mit oder ohne Münzautomat und Abschaltautomatik.

Für jeden Bedarf die richtige Schuhputzmaschine.

Ab Fr. 475.–

meibag ag

8024 Zürich, Mühlebachstrasse 11-15
Telefon 01 32 85 30

Aktion Passiertücher

Art. 0-60, Reinleinen, rohweiss, gesäumt, 80 x 80 cm mittelfein
ab 12 Stück p/St. Fr. 8.35

Telefon (041) 22 55 85

Bitte gleich jetzt bestellen!

Abegglen-Pfister AG Luzern

**Wo gut
gegessen wird
ist auffallend
oft auch
Berndorf dabei**



**berndorf
luzern**

Bestecke ·
Tafelgeräte · Bauscher-Hotelporzellan
Speisenverteilanlagen

**caldomet · multimet ·
gastromet**

Aus unserer Referenzliste:

Château Gütsch, Luzern
Hotel International, Zürich
Convention Hotel International,
Basel
Hotel Bad Horn, Horn
Hostellerie Bellevue, Morgins
Signina-House, Laax
Castello del Sole/Sonnenhof,
Ascona
Hotel Hecht, St. Gallen
Restaurant Galaxy, Bern

Berndorf Luzern, Murbacherstrasse 1
6002 Luzern Telefon 041 2247 91



S'assurer auprès de la
Caisse-accidents de la SSH
vous procure la sécurité

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 6149 22

Antizyklische Fremdenverkehrswerbung

Wie soll man in Zeiten rückläufiger touristischer Frequenzen um den Gast werben? Soll man einfach die bisherigen Anstrengungen verstärken oder müsste man sich etwas anderes, neues einfallen lassen? - Wir haben diese Frage vier versierten Werbeleuten vorgelegt, die alle auf dem Gebiet der Fremdenverkehrswerbung einiges geleistet haben. Im Rahmen der vierteiligen Artikelreihe beginnen wir heute mit dem Beitrag von Walter J. Amrein von der Werbeagentur Amrein-Pieren, Halen/Bern.

Konzept unerlässlich

Hinter den vorgegebenen Titel «Antizyklische Fremdenverkehrswerbung» möchte ich bewusst ein Fragezeichen setzen. Vor-erst geht es mir aber um die Erklärung, Erläuterung des Wortes antizyklisch, damit wir einander auch gut verstehen.

Was heisst zyklisch?

Zyklus bedeutet primär Kreis, also eine geschlossene, kontinuierliche, ununterbrochene Linie rund um die Uhr. Unter Zyklus versteht man aber auch Kreislauf oder eine zusammenhängende Folge von z.B. Veranstaltungen. Auch im volkswirtschaftlichen Bereich spricht man von Zyklen, von Konjunkturzyklen, und meint damit die wellenförmigen Schwankungen der wirtschaftlichen Entwicklung, was zeigt, dass man hier weniger von Zyklen als von Zykloiden sprechen müsste.

Was heisst jetzt antizyklisch?

Zuerst muss man darunter eine unterbrochene, zerstörte, verformte Linie oder unregelmässige, unzusammenhängende eintreffende Ereignisse verstehen, dann kann man im wirtschaftlichen Bereich von Gegenströmungen, Gegenmassnahmen, von Anstrengungen zur Vermeidung allzu tiefer Wellentäler reden, wobei diese genau genommen als Antizykloiden zu bezeichnen wären.

● Zyklische Werbung im ursprünglichen Sinne dieses schönen griechischen Wortes bedeutet also kontinuierlichen, regelmässigen Einsatz der erforderlichen Mittel zur Förderung des Absatzes, wobei der zeitliche Einsatz eine Frage der Strategie und der Planung ist.

Antizyklische Werbung im gleichen Sinne interpretiert könnte planloser, mutwilliger Einsatz x-beliebiger Mittel sein. Bleiben wir also bei der zyklischen Werbung. Oder, um Begriffsverwirrung nicht noch mehr zu verursachen, ganz einfach beim Werbekonzept.

Worauf basiert ein Werbekonzept?

Werbung ist eines der Kommunikationsinstrumente im Rahmen des Marketing, muss sich also den Anforderungen des Marketing unterstellen, also muss ein Marketingkonzept bestehen. (So nebenbei: Marketing ist planvolles, koordiniertes Ausrichten aller Unternehmensaktivitäten auf eine optimale Bedürfnisbefriedigung des Konsumenten unter gleichzeitiger Berücksichtigung der Prosperität des Unternehmens.)

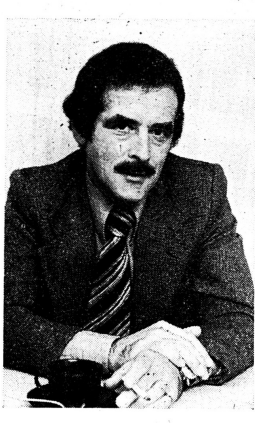
● Welcher Hotelier, welcher Kurdirektor, welcher Verkehrsvereinsdirektor richtet seine gesamtschweizerische Tätigkeit nach einem Marketingkonzept aus? Es gibt sie und mit einigen arbeiten wir auch zusammen, aber sie sind tatsächlich dünn gesät.

In den Jahren der Hochkonjunktur, wo Frequenzsteigerungen zur Selbstverständlichkeit geworden sind, war es für viele schwer verständlich, ja, schien es unnütz und überflüssig, die Werbung planvoll zu gestalten, von Marketing schon gar nicht zu reden. Der Selbstzufriedenheit war vollat Genüge getan, wenn man jedem oder jedem zweiten Inseratenverkäufer eine zweidreissigste Seite in einem Sammelinserat in irgendwelchen Zeitungen abkaufte und Ende Jahr stolz eine bestimmte Summe ausweisen konnte, die man für Werbung ausgegeben hat. Ob diese Investition etwas eingebracht hat, war weder kontrollierbar noch wesentlich. Das Haus war sowieso immer gut belegt.

Jetzt, wo die Frequenzen rückläufig sind, sieht die ganze Sache natürlich anders aus. Jetzt, wo sich die Zukunft, die Entwicklung des Tourismus kaum prognostizieren lässt, sollte man sich etwas einfallen lassen. Jetzt erinnert man sich an die Lehre der sogenannten antizyklischen Massnahmen, worunter auch die Werbung zu zählen wäre. Wenn man es aber bis-

lang als überflüssig erachtete, die Werbung strategisch richtig und planerisch zu gestalten, unter welchen Voraussetzungen kann dann ein den neuen Umständen entsprechendes Massnahmenpaket sinnvoll konzipiert werden?

Erste Voraussetzung ist die Einsicht, dass ein profiliertes Marketingkonzept eine Notwendigkeit ist. Ein Marketingkonzept ist keine weltbewegende, aber eine unternehmensbewegende Angelegenheit.



Zweite Voraussetzung ist der Wille, alle Aktivitäten dem Marketingkonzept einzuordnen und auf die Zielsetzungen auszurichten.

Dritte Voraussetzung ist die positive Einstellung zur allgemeinen wirtschaftlichen Lage und zur möglichen Kooperation mit dem Nachbarn.

Von Kooperation

wird viel gesprochen und in guten Zeiten wird sie ebenso oft ignoriert. Wenn nicht mehr alles so schön rund läuft, wird dieses Stichwort wieder aktuell. Die Kooperationsbereitschaft wächst. Es wäre also heute der ideale Moment, mit den Nachbarn an einen Tisch zu sitzen und ernsthaft die Planung sinnvoller, wirkungsvoller Massnahmen zur bestmöglichen Bewältigung der zu erwartenden Probleme in Gemeinsamkeit und Zusammenarbeit an die Hand zu nehmen.

Kooperation mit dem Nachbarn muss mit den Anstrengungen der touristischen Subregion koordiniert werden. Es ist dann Aufgabe der Subregion, die sich in Organisationen wie die Verkehrsvereine widerspiegelt, den Fächer der Angebote und der geplanten Anstrengungen zu ordnen

und dem Konzept der Region einzugliedern.

Ich setze also voraus, dass der regionale Verband der Verkehrsvereine über ein entsprechendes Konzept, das sich dem nationalen, dem SVZ-Konzept unterordnet, verfügt und danach handelt.

Wenn die Würmer rar sind, scharren die Hühner tiefer. Diese Weisheit hat heute an Aktualität gewonnen. Wir meinen aber, dass wir den Tieren um einiges überlegen sind. Bevor wir tiefer zu scharren beginnen, überlegen wir uns, wo und wie wir scharren sollen. Doch eines zeigt uns dieser Spruch klar: Wir müssen etwas unternehmen.

Kontinuierliche Werbung

Es gibt Untersuchungen über den Einfluss der Werbung auf die Umsätze während Konjunkturläufen. Zwei Merkmale sind daraus von besonderer Bedeutung. Erstens, dass die Reduktion des Werbebudgets in Krisenzeiten ein kostspieliger Irrtum ist. Zweitens, dass Betriebe, die ihre Werbung einschränken, viel grössere Schwierigkeiten haben, ihre Geschäfte in den auf die Krise folgenden Jahren wieder anzukurbeln. Dies sind zwei genügend gute Gründe für die kontinuierliche Werbung.

Bestehen Unterschiede zwischen der Werbeplanung während der fetten und jener während der mageren Jahre? Bestimmt. Die Wahl, der Einsatz, die Aussage der Werbemittel muss kompromisslos dem Erreichen der gesteckten Ziele dienen. Der budgetierte Werbefranchise muss so effektiv wie nur möglich investiert werden. Die wirtschaftliche Lage muss ständig und genau verfolgt werden, um Tendenzen frühzeitig wahrnehmen und werbestrategisch auswerten zu können.

Wo sind da die Unterschiede zwischen der Werbeplanung während der fetten und jener während der mageren Jahre? Messen Sie selbst Ihre bisherige Konzeption mit dem Massstab der drei wesentlichen, soeben aufgeführten Forderungen. Und Sie kennen die Antwort.

Wie plagen?

Wenn Sie von der Kontinuität in der Werbung überzeugt sind und die Planung in den Griff nehmen wollen, dann sollen Ihnen die folgenden, handfesten Tips eine Hilfe sein.

1. Klären Sie die Bedürfnisse der potentiellen Kunden ab.
2. Vergleichen Sie diese mit Ihrem Angebot, mit Ihrer Kapazität, überprüfen Sie beides.
3. Formulieren Sie die zu erreichenden Ziele
 - auf der Marketing-Ebene
 - auf der Werbeplattform
4. Legen Sie die Zielgruppen fest
5. Gestalten Sie die Werbeplanung nach den Erfordernissen der gesteckten Ziele. Ich wünsche Ihnen viel Erfolg.

W. J. Amrein

Im August wuchs die Hoffnung

Fremdenverkehr in der Schweiz im August und vom Januar bis August 1974

Nach den Erhebungen des Eidgenössischen Statistischen Amtes war die Rezession des hotelorientierten Fremdenverkehrs im August weit weniger ausgeprägt als im Vormonat. Die Zahl der Hotelaufenthalte, die im Juli um annähernd 10% abgenommen hatte, verringerte sich im Berichtsmontat noch um 3%, d.h. sie sank im Vergleich zum August 1973 um 145 000 auf 4,64 Millionen. Verglichen mit dem Rekordaugust 1972 betrug die Einbusse allerdings rund eine halbe Million Logiernächte. Dem erneuten, jedoch stark verlangsamten Rückgang der Frequenz aus dem Ausland (-5 1/2% auf 3,01 Millionen) stand eine Belebung der Nachfrage aus dem Inland (+2% auf 1,63 Millionen) gegenüber.

Guter Nachbar

Im Auslandsektor dauerte der Besucherschwund aus Grossbritannien, Frankreich, Italien, Belgien und den USA an. Wesentlich günstiger als vor einem Jahr entwickelte sich dagegen der Tourismus aus der Bundesrepublik Deutschland und aus verschiedenen aussereuropäischen Einzugsgebieten.

Leichtes Vorrücken im Tessin und in Graubünden

Von der im Berichtsmontat festgestellten Abschwächung wurden die Genferseegende, die Ostschweiz und die Waadtländer Alpen relativ stärker betroffen als die Zentralschweiz, die Jurazone, das Wallis

und das westliche Mittelland. Das Berner Oberland und das Mittelland Nordost wiesen ungefähr gleich viele Uebernachtungen aus wie im August 1973. Im Tessin und in Graubünden nahmen die Hotelaufenthalte etwas zu.

Immer noch nahe bei 100

Vom Januar bis August 1974 buchten die Hotelbetriebe unseres Landes 24,31 Millionen Logiernächte, das sind 1,36 Millionen oder 5 1/2% Prozent weniger als in den ersten acht Monaten des Vorjahres. Während sich die Frequenz der einheimischen Gäste um 1 1/2% auf 9,65 Millionen erhöhte, ging die Beherbergungsziffer der Ausländer um 9 1/2% auf 14,66 Millionen zurück. Der Anteil der auswärtigen Besucher fiel von 63 auf 60%.

Schützenhilfe aus Israel

An Intensität verloren hat vor allem die Nachfrage aus Grossbritannien (-37 1/2%), den USA (-19%), Italien (-16%) und Frankreich (-15%), alles Länder mit erheblich geschwächter Währungsposition gegenüber dem Schweizer Franken. Rückläufig war u.a. auch der Reiseverkehr aus Japan, Kanada (je -11 1/2%), Belgien (-8 1/2%), den Niederlanden und Skandinavien (je -4%). Gemildert wurden diese Einbusse durch den regeren Zuzpruch aus Österreich, Lateinamerika (je +4%), Ost-, Südosteuropa, Afrika, Australien und Israel (+10 bis 17%). Die Uebernachtungen der un-

ter den Ausländern dominierenden Bundesdeutschen hielten sich auf dem hohen Niveau der letztjährigen Vergleichsperiode; sie repräsentierten damit rund einen Drittel der Frequenz aus dem Ausland.

Auf regionaler Ebene verlief die Entwicklung uneinheitlich. Während Graubünden von einer Einbusse verschont blieb, erlitten das Genfersegebiet, die Zentralschweiz, das Wallis, das Berner Oberland und die Jurazone grössere, die restlichen Regionen mässige Verluste.

Im Wald wächst auch Tourismus

Auf Einladung der «Arbeitsgemeinschaft für den Wald» trafen sich in der Aula der Sekundarschule Interlaken Forst- und Fremdenverkehrsfachleute aus der ganzen Schweiz zu einem zweitägigen Kongress, der sich mit dem Thema und dem Fragenkomplex «Wald und Tourismus» befasste.

Nach der Begrüssungsansprache des Tagungsleiters und Präsidenten der Arbeitsgemeinschaft, Nationalrat R. Welter, Zürich, setzte sich der Vorsteher des eidgenössischen Departementes des Innern, Bundesrat Dr. Hans Hürlimann, in seinem Grundsatzreferat sehr eingehend mit der Frage auseinander, ob und wie die Begehren und Wünsche des Fremdenverkehrs, für den der Wald wichtiger Bestandteil des Angebotes bildet, mit den Interessen des Ökosystems Wald einerseits und mit jenen der Forstwissenschaft andererseits in Einklang gebracht werden können.

Sinnvoll planen

Der Magistrat betonte, der Staat sei aus wohlfahrts- und gesundheitspolitischen Gründen in immer stärkerem Masse am Wald als Erholungsgebiet interessiert. Es gelte daher, die touristische Nutzung des Waldes sinnvoll zu planen. Dies sollte um so weniger schwer fallen, als sich auch für den Fremdenverkehr immer deutlicher die Frage stelle, inwieweit die quantitative Ausweitung touristischer Kapazitäten ohne die Berücksichtigung eines ausreichenden Landschafts- und Umweltschutzes heute noch vertretbar sei.

Neues Leitbild

Das traditionelle Leitbild der Forstwirtschaft, das früher fast gänzlich auf die Güterproduktion ausgerichtet war, muss darum den heutigen Verhältnissen und der zu erwartenden künftigen Entwicklung angepasst werden. Eine vom Departement des Innern im August 1971 eingesetzte Expertenkommission hat im Dezember vergangenen Jahres einen umfassenden Vorschlag abgegeben. Darin wird unter anderem festgehalten, der Wald könne seine Wohlfahrtsfunktionen künftig nur dann weiter ausüben, wenn er systematisch bewirtschaftet und gepflegt werde; es habe sich aber die Tendenz abgezeichnet, dass die Waldeigentümer die Ansprüche der Allgemeinheit oft vernachlässigten, wenn ihnen aus der Sicht des Ertrages der Wald als Wirtschaftsobjekt nicht mehr genügend Anreiz biete. Es stellt sich deshalb die Frage, ob nicht auch die Sicherstellung der Waldbewirtschaftung gesetzlich zu regeln sei, eine Neukonzeption unserer Wald- und Holzwirtschaftspolitik sei denn auch zwangsläufig mit der Überprüfung der auf die Jahrhundertwende zurückgehenden Forstgesetzgebung eng verknüpft.

Zum gegenseitigen Nutzen

Nach dem Departementschef skizzierten Kantonsoberrichter L. Lienert, Sarnen und - aus der Sicht des Fremdenverkehrs - Staatsrat M. H. Raussin, Lausanne, ihre Gedanken zum Tagungsthema. Anschliessend gab ein Vörsprech M. B. B. Schuch, dem Stellvertreter des Delegierten für Raumplanung, geleitetes Podiumsgespräch Gelegenheit, vor dem Hintergrund des neuen Raumplanungsgesetzes die Frage zu diskutieren, ob und wieweit die Forstgesetzgebung des Bundes den heutigen Gegebenheiten und der künftigen Entwicklung anzupassen sei. An diesem Gespräch beteiligten sich der eidgenössische Forstinspektor, Dr. A. Antonietti, der Planer C. Fingerhuth, Zürich, H. Weiss, Geschäftsführer der Stiftung für Landschaftsschutz und Landschaftspflege (SL), der Adelbodener Kurdirektor, Nationalrat Dr. F. Rubi sowie der Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsvorbandes, PD Dr. J. Krippendorf.

Den ersten Teil der Tagung beschloss Dr. Krippendorf mit einem eindrücklichen Votum, in welchem er unter anderem festhielt, nicht Golfplätze, Kunstseebäder und Hallenbäder bildeten die touristischen Hauptattraktionen eines Landes, sondern vielmehr Sonne, Berge, Schnee, Flüsse und Wälder: «Die Landschaft bildet den Rohstoff, Existenzgrundlage und Wirtschaftsmotor des Tourismus». Es ist nicht nur der Wald, der Leistungen für den Tourismus erbringt, der Tourismus kann sich auch für den Wald positiv auswirken.

Eine Exkursion nach Beatenberg und in den Staatswald «Kleiner Rügen» bildete den zweiten Teil der Arbeitstagung und

Kuren sind krisenfest

Die Kurbetriebe, d.h. die alpinen Heilanstalten, Kurhäuser und Volksheilstätten, verzeichneten im August 163 000 und in den ersten acht Monaten 1,18 Millionen Logiernächte, von denen rund 22% auf Gäste aus dem Ausland entfielen. Verglichen mit 1973 zeigten die Kuraufenthalte im August leicht steigende (+1 1/2%), in der Periode Januar bis August jedoch sinkende Tendenz (-1 1/2%).

Eidgenössisches Statistisches Amt



Arth-Rigi-Bahn bald hundertjährig

Die Arth-Rigi-Bahn kann im kommenden Jahr ihr hundertjähriges Bestehen feiern. Verschiedene Aktionen zu diesem Anlass sind bereits geplant. Ende Oktober soll ein Vierfarb-Poster aus dem Jahre 1906 in den Verkauf gelangen. Im November kommen dann die Jubiläumstaler und der Rigi-Batzen in Gold auf den Markt. Im kommenden Frühjahr schliesslich soll dann ein Zeichenwettbewerb für die Schweizer Jugend durchgeführt werden.

Werbung in Südafrika

Das Werbeprogramm des Verkehrsverbandes der Zentralschweiz erfährt durch die momentane Stagnation des Fremdenverkehrs auch in dieser Region keinerlei Einbusse - im Gegenteil. Die Zeitungs- und Zeitschriftenwerbung für die kommende Wintersaison wird beispielsweise im schweizerischen Einzugsgebiet verdoppelt. Aber auch im Ausland wird geworben. Nach der 1972 mit sichtlichem Erfolg in Japan, Hongkong und Thailand durchgeführten Gemeinschaftswerbung «Central Switzerland», wurde nun vom Verkehrsverband Zentralschweiz in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Fremdenverkehrszentrale und der Swissair eine weitere Promotion und Goodwill Tour organisiert, diesmal zum südlichen Züpfel Afrikas. Unter der Leitung von Martin Mengelt reist am 29. Oktober eine fünfköpfige Delegation nach Johannesburg ab. An der Reise nehmen je ein Vertreter des Hotelier-Vereins Zentralschweiz, des Verbandes der Zentralschweizerischen Verkehrsunternehmen, der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees und des Verkehrsvereins Luzern sowie des Direktors des Verkehrsverbandes Zentralschweiz teil. In den Städten Johannesburg, Kapstadt, Durban und Salisbury (Rhodesien) werden Vertreter der Reiseagenturen, der Presse und der Radios zu Empfängen geladen, wo über die Zentralschweiz als Touristenregion orientiert und gleichzeitig der mehrfach ausgezeichnete Werbefilm des Verkehrsverbandes Zentralschweiz «Fair silver lake...» vorgeführt wird.

Sechster Diamant-Oskar für Gübelin

Im 21. Wettbewerb um den «Diamonds International Awards» errang die Bijouterie und Juwelierfirma Gübelin mit Hauptsitz in Luzern ihren sechsten Diamant-Oskar. Damit hat Gübelin seine Mitgliedschaft bei der Internationalen Diamant-Akademie, die mit dem dreimaligen Gewinn des Oskars verdient werden muss, sozusagen ein zweites Mal gerechtfertigt. Dieser neue internationale Erfolg gelang Gübelin mit der Kreation «Delphine», einem phantastisch geschwungenen Oberarmreif, den Emil Häflicher, Kreativeur der Firma Gübelin, entworfen hatte. Das Wechselspiel von Lichtreflexen auf der hochpolierten Weissgoldoberfläche und den 68 Baguette-Diamanten erwecken bei jeder Bewegung des Arms den Eindruck, als sei das Schmuckstück selbst in Bewegung.

Eine Glas-Idee

Eine Luzerner Tageszeitung veröffentlichte kürzlich ein Projekt zweier jungen Architekten, die im Rahmen eines Wettbewerbs der Deutschen Gussglas-Industrie eine Glasüberdachung über bekannte Einkaufsstrassen in der Luzerner Altstadt entworfen hatten.

Sie wollen damit aus der Luzerner Altstadt ein riesiges Einkaufszentrum machen. Das Projekt «Hornisse» steht offenbar, denn es wurde heftige Ablehnung geussert - in einer andern Tageszeitung auf dem Platze Luzern.

KÖ.





Unserem herzlichsten Glückwunsch zur Pensionierung

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

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

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

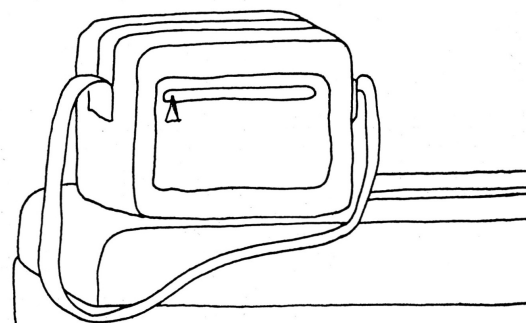
Der vom SHV empfohlene Gepäckwagen ist äusserst praktisch und platzsparend (zusammenklappbar). Solide Stahlrohrkonstruktion, glanzverchromt, nichtzeichnende Gummiräder, Radsperre (Bremse), Aluminiumplatte für Beschriftung 44 x 5 cm.

Masse:

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



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



Talon

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

Hiermit erteilen wir Ihnen folgende Bestellung:

Bagagette SHV, Anzahl _____

Hotel _____

Strasse _____

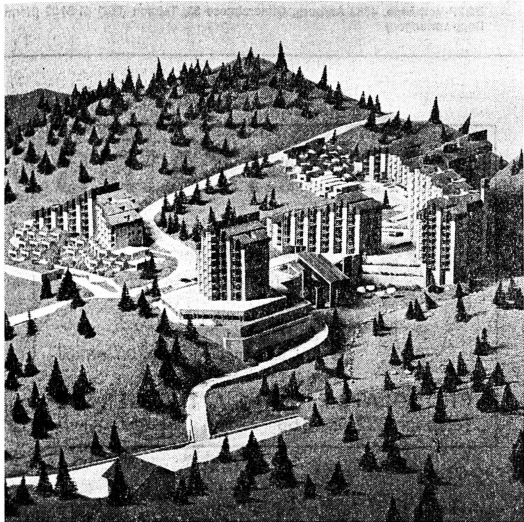
PLZ/Ort _____



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

Une super-station en construction à San Bernardino

L'ouverture du tunnel de San Bernardino et l'ouverture toute l'année de la N 13 offrent aujourd'hui au village de San Bernardino (1656 m) des possibilités touristiques jusqu'alors inconnues et un avenir plein de promesses.



San Bernardino, sis au point culminant de la riante vallée de la Mesolcina, était, avant l'ouverture du tunnel, fréquentée surtout en été, car sa région offre une merveilleuse gamme de promenades et d'excursions en haute montagne. Depuis une décennie pourtant, ces lieux fortement enneigés attirent également les skieurs. Si le premier télésiège date déjà de 1950, ce n'est toutefois que vers 1969-1970 que d'autres remontées mécaniques furent aménagées. Aujourd'hui, San Bernardino compte 5 skilifts, pouvant transporter 5000 personnes à l'heure, un téléphérique, 25 km de pistes, ainsi qu'une piste de fond de 5 km. Mais ici encore, un peu à l'image des stations tessiennes, l'affluence des skieurs se concentre sur les fins de semaine, faute d'une infrastructure hôtelière suffisante pour répondre aux exigences d'un tourisme d'hiver moderne.

Albarella-Neige

Mais peut-être devrions-nous bientôt parler de tout cela au passé, car parmi les divers projets mis sur le tapis, ces dernières années, pour que San Bernardino ne reste pas qu'un lieu de transit sur l'axe nord-sud, il en est un - des plus audacieux - qui prend des ailes. C'est d'ailleurs un projet en voie de réalisation, celui de la Société Albedeo, dont le siège est à Chiasso, qui prévoit la création d'un centre résidentiel déjà dénommé «Albarella-Neige».

Selon ses promoteurs, cet Albarella-Neige du nord sera le pendant d'un Albarella-Mer, créé par la même société dans le golf de Venise sur l'île d'Albarella. Le centre résidentiel d'Albarella-Neige, au San Bernardino, comprendra un ensemble de bâtiments construits sur un terrain de 30 000 m², au nord dans la zone de Gareida, au pied du Pizzo Uccello.

Y. Go.

Snow 75: plus long que prévu

Lors de sa séance constitutive, l'Advisory-Board (conseil consultatif ou comité de patronage) du premier Salon mondial du ski, de la neige et des sports d'hiver a appelé à sa présidence M. Marc Hodler, président de la Fédération internationale de ski.

L'Advisory-Board du Salon Snow 75, dont le but est la promotion des sports d'hiver sous toutes leurs formes, réunit des personnalités de tout premier plan, telles que les présidents des associations nationales de ski d'Allemagne, d'Autriche et de France, la Suisse étant représentée par M. Philippe Henchoz. En plus de ces personnalités, M. Marc Hodler peut compter sur la collaboration des 34 autres membres de l'Advisory-Board, de huit pays: République fédérale d'Allemagne, Autriche, France, Italie, Norvège, Suède, Suisse et USA.

Pour le professionnel comme pour le grand public

Le premier Salon mondial du ski, de la neige et des sports d'hiver sera composé des groupes suivants:

- Tourisme - pays - régions - stations de sports d'hiver;
- Trafic et moyens de transport;
- Industrie des articles de sports d'hiver, commerce des articles de sport d'hiver;
- Pratique du sport, sport généralisé et de compétition;
- Sécurité et sauvetage;

Une «ville à la montagne»

Selon l'étude de l'architecte Gianpiero Mina, de Lugano, en collaboration avec le studio technique de la Moto Columbus, à Baden, le programme prévoit l'implantation d'un hôtel de 130 lits, de trois bâtiments résidentiels et d'une piscine, le tout relié par des routes d'accès partant de la N 13 et du village. Commencé il y a près de deux ans, le gros-œuvre de l'hôtel et de la résidence sud (38 appartements) est terminé. Outre les étages supérieurs de l'hôtel réservé aux chambres, les hôtes trouveront dans la partie inférieure un night club, deux bars, un restaurant de 200 places et divers salons, ainsi que des boutiques, un kiosque, des salles de jeux et deux pistes de bowling.

Les trois résidences, construites selon les données architecturales les plus «avancées», seront disposées suivant les versants du terrain. Ils comprendront respectivement 38, 52 et 251 appartements (ces derniers dans la résidence nord comprenant plusieurs édifices), soit au total 341 appartements qui seront vendus.

D'aucuns aujourd'hui se demandent si cette «ville à la montagne» va également apporter un certain essor au village de San Bernardino. Et si les touristes qui ne sont pas des «Albarelliens» vont applaudir cet ensemble résidentiel ultra-moderne. A ce propos, des personnalités du lieu nous ont fait remarquer que l'ensemble de ces bâtiments s'intégrera bien dans un paysage de montagne. Quant à la sauvegarde de l'atmosphère et du style, la question ne se pose guère, vu que le village de San Bernardino n'a pas de cachet particulier, ni de style propre. Et, autre point important que l'on tient à nous faire relever, c'est que cette super-station n'a pas demandé la mort d'un seul arbre, bien au contraire puisqu'elle permettra même d'en planter et de créer des jardins...

Y. Go.

moraux qu'elle peut en retirer pour sa santé

- préparent intellectuellement et physiquement et pour chaque nouvelle saison les nombreuses personnes pratiquant des sports d'hiver;

- conseillent et servent les clients du choix d'équipement et d'entraînement adéquats;

- procurent les renseignements sur les stations d'hiver, conseillent les intéressés sur le choix du lieu répondant le mieux à leurs désirs et leur viennent en aide pour organiser leur voyage et leur séjour (logement);

- sont conscientes de la nécessité de prendre les mesures indispensables pour assurer la sécurité et la protection contre les accidents.

Mais le Salon Snow s'adresse aussi à ceux qui équipent les différentes stations de sports d'hiver de l'infrastructure indis-

pensable et qui assurent les aménagements nécessaires au tourisme moderne.

8 jours d'expositions et de séminaires

Afin que l'idée motrice du Salon Snow 75 puisse en fait atteindre un cercle d'intéressés aussi large que possible, l'Advisory-Board a pris la décision de recommander à l'organisateur du Salon Snow, la Foire suisse d'échantillons à Bâle, de porter à 9 jours, soit du 11 au 19 octobre 1975, la durée de cette manifestation, prévue primitivement à 5 jours.

Parallèlement au Salon Snow 75, un programme de journées d'information, de symposiums, de séminaires et de conférences sera organisé sur les thèmes suivants: la neige, les sports d'hiver, la transmission de l'information, la formation pour le sport de compétition, l'équipement ski-souliers-fixations et la prévention des accidents.

Du 23 octobre au 3 novembre 1974, à Genève

Le rendez-vous des arts ménagers

L'une des plus importantes manifestations économiques sur le plan régional et national, le Salon des arts ménagers, 22ème du nom, s'est ouvert le 23 octobre, au Palais des Expositions de Genève, dans un climat au demeurant plus propice qu'il y a un an, alors que l'Europe était en pleine crise énergétique et dans une réelle incertitude politique. Si les exposants sont conscients des nouvelles conditions de travail que leur a dictées la baisse de croissance inhérente à la plupart des entreprises suisses, ils occupent néanmoins l'intégralité des 34 000 m² mis à leur disposition dans la ville du bout du lac.

La grande manifestation genevoise d'automne, qui avait enregistré l'an passé un nouveau record en accueillant 240 000 visiteurs, est désormais placée sous la responsabilité de la SESAM SA, Société d'exploitation du Salon des arts ménagers et du Salon international de l'architecture d'intérieur, présidée par M. Roger Gargantini, alors que la direction est toujours assumée, avec le dynamisme que l'on sait, par M. Jean-Pierre Schadt, qui préside également l'Association suisse des foires, salons et expositions spécialisées, l'un des plus importants partenaires de l'industrie touristique suisse.

La progression des arts ménagers

L'édition 1974 du Salon des arts ménagers permet à 500 maisons d'exposer des produits de plus de 2000 marques, représentant quelque 20 millions de francs. Cette année à nouveau, la manifestation mise sur pied à Genève est ouverte tant au public qu'aux spécialistes et se caractérise par une offre très diversifiée qui en fait réellement la première foire suisse spécialisée dans les biens d'équipement domestique. Les deux tiers des articles présentés proviennent des pays du Marché commun et de la Suisse (36%). Des arts ménagers de quatre continents sont présents à Genève, moins par tradition que par intérêt pour le marché suisse, de plus en plus considéré par les pays producteurs de biens de consommation comme un marché-test extrêmement instructif et révélateur.

Parmi les stands qui, avec ceux qui sont consacrés aux équipements, nous intéressent particulièrement et qui reflètent certaines de nos préoccupations, signalons celui de l'Association des groupements «Arts et loisirs de Genève», dont les travaux dans le domaine de l'occupation des heures de loisirs intéressent directement les milieux touristiques, celui de la «Sécurité chez soi» qui traite de la prévention des accidents professionnels et celui du Centre genevois de l'artisanat qui est destiné à faire connaître et vendre les produits de l'artisanat local, l'un des importantes composantes de l'offre touristique.

Le vin et l'alimentation moderne à l'honneur

Comme à l'accoutumée, le Salon des arts ménagers abrite le Salon international du vin Expovina, organisée par la société du même nom, dont le siège se trouve à Zurich. Dans une salle d'environ 1000 m², spécialement aménagée pour la dégustation, producteurs, importateurs et négociants présentent leurs crus sélectionnés. Ces vins proviennent des diverses régions viticoles de Suisse, de France, d'Italie, d'Allemagne et d'autres pays européens, sans oublier la production des pays de l'Est, ainsi que de l'Algérie. Cette exposition est complétée par une présentation de spiritueux.

La Fédération romande des consommatrices y dispose aussi de son pavillon, placé cette année sous le signe de l'Alimentation saine. Les problèmes de la nutrition moderne ont été d'ailleurs à l'ordre du jour, puisque l'Ecole de culture générale de Genève a eu l'excellente idée de leur consacrer, le 24 octobre, l'essentiel de son débat, grâce à un exposé sur «certains aspects de l'alimentation actuelle en rapport avec la technique moderne» et à un second exposé sur les «perspectives offertes par les nouvelles sources de protéines».

Les foires stimulent-elles l'inflation?

C'est une question que l'on peut raisonnablement se poser dans le contexte économique-politique actuel. A l'heure où, de tous côtés, l'on prône la raison en matière

de consommation au nom d'une meilleure qualité de la vie et d'un meilleur équilibre de l'offre et de la demande, les foires n'apparaissent-elles pas comme un des moteurs de l'inflation, puisqu'elles agissent en stimulant sur les motivations d'achat?

L'état de la lutte contre l'inflation a fait précisément l'objet, en date du 30 octobre, d'une conférence de M. le Professeur François Schaller, de l'Université de Lausanne. D'emblée pourtant l'on peut dire que la foire ou le salon spécialisé est avant tout un instrument de marketing et que cette forme d'exposition accessible au grand public permet de déceler les tendances du marché. L'information est donc d'abord celle qui va du consommateur au producteur ou au distributeur, à l'écoute du marché. D'autre part, faisant le chemin inverse, l'information dispensée généreusement par les exposants est, à notre avis, en mesure, sinon de freiner la consommation ou l'achat (d'ailleurs rarement direct dans ce genre de présentation commerciale), en tout cas de permettre au client d'acheter bien, c'est-à-dire en toute connaissance de cause, ce qui constitue un élément important dans la recherche d'un bon équilibre entre l'offre et la demande. Car l'intérêt porté à la qualité d'un article suppose, au niveau des motivations du client, un réel désir d'acquiescer quelque chose de durable qui lui évitera précisément de répéter à plusieurs reprises son acte d'achat. En cela, la foire nous paraît être capable de dispenser un enseignement précieux, remédiant aux lacunes des institutions existantes parmi lesquelles ne figurait pas jusqu'ici l'école de la consommation.

J. S.



Saison précoce pour les stations vaudoises

Tombée en abondance et avec une persévérance digne d'une meilleure cause, la neige a permis aux stations des Alpes vaudoises d'inaugurer leurs pistes de ski avec un bon mois et demi d'avance. En une période où, traditionnellement, on profite de l'entre-saison pour en préparer le tracé et pour vérifier le bon fonctionnement des installations mécaniques, on s'est vu contraint de faire diligence et de passer immédiatement au stade de l'exploitation. Plus d'un mètre de neige est déjà tombé sur les hauteurs de Villars-Bretaye, des Diablerets et de Leyzin, et l'on commence à croire que l'hiver est installé pour de bon, tant la couche est épaisse et sans cesse renouvelée.

L'an dernier, on s'en souvient, la neige était rare et le départ tardif de la saison avait été compromis par les conséquences de la crise du pétrole: les dimanches sans autos. Cet hiver, on est en avance... Et l'on se dit que c'est toujours ça de pris!

Les pertes de l'été

Il n'est pas impossible, dans ces circonstances, que l'hiver corrige quelque peu les résultats décevants de la saison d'été. Le rapport du Bureau fédéral de statistiques qui fait état, pour le mois d'août, d'un recul général des nuitées de 3% pour l'ensemble de la Suisse, succédant un à un à des mois de juillet, relève que le fléchissement durant ces deux mois de haute-saison a été plus marqué dans le Bassin lémanique et les Alpes vaudoises (-10,5%).

Au terme des huit premiers mois de l'année, le recul vaudois a été très sensible, les pertes étant partagées entre les sta-

tions de montagnes et celles des bords du Léman.

Août dans les hôtels vaudois

Pour le mois d'août, qui fut plus favorable que juillet, la part totale des nuitées est cependant importante puisqu'elle se monte à 49 841 unités pour un total de 431 022 nuitées. Ce recul est dû essentiellement aux nuitées étrangères (-54 086, -14,7%) pour un total de 312 998, les nuitées suisses ayant progressé de 4245 unités (+3,7%) pour un total de 118 024.

Les 616 hôtels ouverts durant ce mois, représentant 25 606 lits disponibles, ont connu un taux d'occupation de 54,3% (60,6% en août 1973).

Les pertes les plus sensibles proviennent des nuitées anglaises (-19 343; -51,3%), belges (-14 327; -25,2%), françaises (-13 689; -11,5%) et américaines (-8945; -27%); en revanche, les nuitées allemandes ont progressé de 16,1%.

jd.

Une conférence internationale du tourisme à Berne

(ATS) La Fédération internationale des organisations de tourisme social «IFPTO» a tenu sa conférence annuelle du 17 au 21 octobre à Berne. Le directeur de l'Office national suisse du tourisme, M. W. Kampten, a été chaleureusement salué par l'assistance. Dans son allocution, il a insisté sur les résultats positifs des efforts déployés dans le domaine du tourisme social. Ont aussi adressé des messages aux délégués de 19 pays MM. F. Leuthi, secrétaire central de l'Union syndicale suisse, Henri Risch, directeur de la Caisse suisse de voyage et Samuel Berthoud, directeur du Service commercial-voyageurs des CFF.

Les délégués ont élu M. Ruben Enocson (Stockholm) comme nouveau président de l'Internationale et M. Johan Krusvijk (Amsterdam) comme nouveau vice-président. M. Martin Idier (Bruxelles) a été confirmé dans ses fonctions de secrétaire général. Le président sortant de charge, M. Walter Figdor, a été élu président d'honneur. Deux membres fondateurs de la Fédération internationale se sont retirés du comité directeur. Il s'agit de M. Arne Johnson (Oslo) et M. Werner Riesen (Poplaris-Berne). En reconnaissance des services rendus au cours de nombreuses années, ils ont été élus membres d'honneur. Les membres sortants du comité directeur ont été remplacés par M. Fred Ramsseier (Berne), MM. Ivan Barington (Copenhague) et Félix Brandstaetter (Salzburg).

La Vinifera 74 est en vue

Le 14 novembre prochain, s'ouvrira la Vinifera 74, l'exposition vinicole internationale. Les trois principales nuitées de la flotte du Lac de Bière lui serviront de cadre pendant onze jours, ancrés dans le port de Bière, confortablement aménagés et décorés. Des vins de neuf pays seront offerts à la dégustation. A côté des crus bien connus de la Suisse, de l'Italie et de la France, on y trouvera une grande variété de vins d'Israël, d'Espagne, de Roumanie, d'Autriche, d'Allemagne et de Grèce. La dégustation est gratuite; l'entrée à l'exposition coûte 3 francs. L'exposition sera ouverte les jours ouvrables de 15 à 22 h. 30, le samedi et le dimanche de 13 à 22 h. 30.

Cette manifestation, à la fois gaie et instructive, sera complétée par des projections de diapositives sur les pays exposants, ainsi que sur «la création du vin».

La Quinzaine de l'aviation à Genève

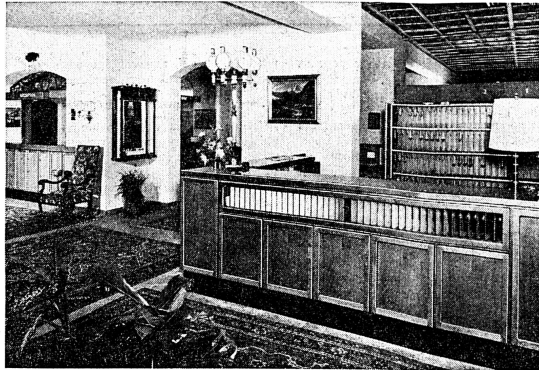
L'aéroport de Genève-Cointrin occupe une place de choix dans la vie économique non seulement du canton, mais également de toute la Suisse romande.

Une telle activité présente évidemment un certain nombre d'inconvénients, ces fameuses nuisances qui sont à l'ordre du jour un peu partout dans le monde. Encore convient-il de préciser que les quartiers d'habitation qui existent aujourd'hui autour de Cointrin sont venus s'implanter bien après la naissance et les premières extensions de l'aéroport. Certes, le bruit est une chose désagréable, mais il ne faut rien exagérer, surtout depuis que des restrictions très rigoureuses sont appliquées en ce qui concerne le trafic nocturne. C'est dans le but d'attirer l'attention du public sur l'importance économique que revêt l'aéroport de Cointrin que l'Institut national genevois vient d'organiser une grande Quinzaine de l'aviation qui a connu un succès mérité.

En plus des conférences et des forums, il y eut des visites des installations de l'aéroport et de certains appareils récemment construits, tels que le DC-10-30, d'une capacité de 250 places, et de l'Airbus, cela grâce à la courtoisie de Swissair et d'Air France, mais aussi d'installations techniques à Zurich-Kloten, de la Maison suisse des transports à Lucerne, qui abrite une importante section aéronautique, et même des usines de l'Aérospatiale, à Toulouse. V.

... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit

Bar Mt Cervin
Zermatt



Innenausbau und
Möblierung
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**

BOUILLONS-SUPPEN-SAUCEN
DESSERT-CREMEN
ASSUGRIN-Süsstoffe

LUCUL

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

BOPP-Vorhänge Aarburg

Gardinenfabrik Vorhangnäherei Direktverkauf

Tülle- und Deko-Stoffe, Still oder modern

Nach Wunsch: am Meter – zugeschnitten – genäht – montiert.
Verlangen Sie: Musterung – Beratung – Planung – Offerte.

SPEZIELL: EXPRESS-SERVICE für dringende Fälle (Fertig-Vorhänge innert 48 Stunden).

BOPP-Vorhänge, 4663 Aarburg, Oltnerstrasse 33, Telefon (062) 41 34 59 (Herrn Bopp verlangen)

NAPOLITAINS



assortierte Schokoladetafelchen
5 verschiedene Sorten
4 kg, zirka 660 Stück
zum Reklamepreis von

Fr. 56.— franko Domizil

CHOCOLATS FJORD S.A., 1225 GENÈVE
Telephon 022 48 66 55

**Sie wissen leider nie, wann in Ihrem Betrieb etwas passiert.
Aber jedesmal, wenn etwas passiert ist, wissen Sie, dass wir auch sofort handeln.
In Ihrem Interesse.**

Begründete Forderungen
werden von uns übernommen,
während wir für Sie
die unbegründeten Ansprüche ablehnen.

Wie schnell kann der Betriebsinhaber für einen Schaden haftbar werden, dessen Folgen oft unabsehbar sind. Durch Schäden, die bei der Montage verursacht werden, durch Chemikalien, die ins Abwasser gelangen, durch das unvorsichtige Hantieren eines Arbeiters, durch Mängel an Anlagen und Gebäuden... Was immer auch in Ihrem Betrieb passiert, die Höhe des Schadens wissen Sie nie zum voraus. Bei einer Betriebs-Haftpflichtversicherung der Schweizerischen Mobiliar aber kennen Sie die Prämie auf den Franken genau. Eine schnelle und umfassende Behandlung des Schadens sowie die Übernahme der begründeten und die Ablehnung der unbegründeten Ansprüche von Dritten wird garantiert, wobei die Deckung dem Risiko des Betriebes angepasst werden kann.

**Für jeden Betrieb
die optimale Betriebs-Haftpflichtversicherung,
eine neue Leistung unserer Gesellschaft.**

SCHWEIZERISCHE MOBILIAR 
Versicherungsgesellschaft

30 000 Angestellte fehlen dem schweiz. Gastgewerbe

Dies bedeutet: Lohnkostenexplosion, Umsatzeinbussen, Leistungsabbau, Betriebsschliessungen.

Diese schwerwiegenden Folgen können teilweise vermieden werden.

Die Lösung heisst:
konsequente Arbeitsteilung – optimale Rationalisierung.

Wir haben uns das Ziel gesetzt, Sie von den Wäschesorgen zu befreien. Deshalb erstellen wir die modernste Waschanstalt Europas. Wir sind in der Lage, Sie mit gepflegter Leihwäsche in bester Qualität zuverlässig und vorteilhaft zu bedienen.

Grosse Vorteile für Sie:

- jederzeit **problemlos** erstklassige Wäsche für Ihre Gäste,
- das bisher in Wäscherei und Lingerie eingesetzte Personal kann künftig besser eingesetzt werden, in Küche, Keller, Service, am Buffet und in den Etagen,
- Investitionen für Wäsche und Waschmaschinen entfallen,
- freierwerdender Raum lässt sich ertragbringend nutzen.

HOTEL-WÄSCHE AG

Weinbergstrasse 149, 8006 Zürich, Telefon (01) 60 17 02

213

Wirte!
Gratis-Katalog
verlangen für neue
TISCHE+STÜHLE
BON

Name u. Adresse

senden an:

Keusch

KEUSCH+SOHN AG
Tisch-+Stuhlfabrik
5623 BOSWIL AG
Tel. 057 742 84



Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren

VSKVD ASDOT

Association suisse des directeurs d'office de tourisme

Arbeitseinteilung und Zusammenarbeit im schweizerischen Fremdenverkehr

Die Kur- und Verkehrsdirektoren sind punkto Schulung sehr aktiv geworden. Nachdem der VSKVD 1972/73 in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Fremdenverkehrsverband drei Blockkurse durchgeführt hat, rief er die Mitglieder nun zum ersten Weiterbildungskurs auf. Das mit sehr interessanten Themen gespickte Programm zog rund 50 Teilnehmer auf den Gurten.

Gleich in der ersten Stunde am Sonntagabend wurde ein grosser und zum Teil harter Brocken in Angriff genommen: Arbeitsteilung und Zusammenarbeit im Schweizerischen Fremdenverkehr. Dr. W. Kämpfen, Schweizerische Verkehrszentrale, Dr. J. Krippendorf, Schweizerischer Fremdenverkehrsverband, G. Dreier, Verband Schweizerischer Verkehrsvereine, R. Sommer, regionaler Verkehrsverband und L. Rigassi, lokaler Verkehrsverein, legten aus der Sicht der von ihnen vertretenen Organisationen ihre Vorstellungen über eine zweckmässige Zusammenarbeit mit den Partnern dar.

Bestehendes verbessern

Genügt das bisher recht gut funktionierende, menschliche System noch, die Koordination sicherzustellen? Dr. Kämpfen ist der Ansicht, die bisherige Struktur sei nicht zu ändern und vor allem sollte keine neuen Werbegemeinschaften geschaffen werden. Da die Zahl der Verkehrsdirektoren und anderer Exponenten des Fremdenverkehrs gegenüber früher, wo jeder jeden kannte, stark zugenommen hat, sollte das System jedoch einige Verbesserungen erfahren. Er versteht Kooperation als vertikale Zusammenarbeit vom lokalen Verkehrsverein bis hinauf zu den nationalen Fremdenverkehrsstellen, wünscht eine engere Kontaktnahme mit den Regionen in grundsätzlichen Fragen der Werbepolitik und sieht die beste Unterstützung der Arbeit der SVZ durch die Verkehrsdirektoren, wenn sie in ihren Ferienorten die Leistungen überwachen. Ein breiteres Echo auf und engere Koordination mit dem Aktions- und Werbeprogramm von und durch die Verkehrsvereine sowie keine Verschleuderung von Goodwill durch planlose Einzelaktionen sind weitere Anliegen der SVZ.

Aufwertung der Regionen

Nach Dr. Krippendorf bedarf der Schweizer Fremdenverkehr einer kraftvolleren Interessenvertretung. Dies fordert eine Stärkung des SFV, weil die übrigen Träger des Fremdenverkehrs (z.B. SHV, SVV, usw.) auf nationaler Ebene nicht in jedem Fall geeignet und operabel sind und der SFV im Verhältnis zur SVZ zu schwach ist. Die Frage, wie sinnvoll es sei, das hauptsächlich fremdenverkehrsorientierte Verein des Gewerbeverband als ihre Dachorganisation betrachten (und finanziell unterstützen) scheint berechtigt. Ein weiterer Wunsch des Direktors des SFV ist die Institutionalisierung der Kontakte zwischen seinem Verband und der SVZ. Die lokalen und regionalen Verkehrsvereine bittet er, den SFV besser zu dokumentieren und nicht nur ihrerseits Dokumentation von ihm zu erwarten.

Im weiteren müssten die regionalen Verkehrsvereine entscheidend aufgewertet werden und als Gesprächspartner sowohl auf der Werbe- wie auf der Angebotsseite figurieren. Um die Koordination zwischen den Regionen sicherzustellen, wäre ein überregionales Organ zu schaffen, evtl. durch den Ausbau der Regionaldirektorenkonferenz. Dieses Organ und die nationalen Stellen würden sich in Zukunft auch zur Gesetzgebung vernähmen lassen. Als letzten Schritt auf einem sicher noch recht langen Wege, könnte dann die Mitgliedschaft der lokalen Verkehrsvereine im Schweizerischen Fremdenverkehrsverband aufgelöst werden, wenn ihre Interessenvertretung durch die Regionalorganisation gewährleistet sein wird.

Regionen ja, aber neu abgrenzen

Das Problem der Regionalisierung stellt sich nach G. Dreier auch in anderen Branchen. Um funktionsfähig zu sein, müsste die heute gegebenen Fremdenverkehrs-

regionen jedoch neu abgegrenzt werden. Ihre teilweise fast willkürliche Zusammensetzung, insbesondere in der welschen Schweiz, entspreche den heutigen Bedürfnissen nicht mehr und sei der an sich wünschenswerten Verstärkung der Funktion der regionalen Organisationen hinderlich. Zu beachten sei bei dieser Diskussion auch der grosse Unterschied in den finanziellen Möglichkeiten der verschiedenen Verkehrsvereine. Eine grosse Zahl fühle sich von den übergeordneten Organisationen zuwenig unterstützt und vertreten. Die Rolle der lokalen Organisation sei jedoch besonders wichtig in bezug auf die Mitgestaltung der touristischen Infrastruktur. Im grossen und ganzen geht G. Dreier mit den Ansichten der beiden Vorredner einig.

Hauptanliegen: Koordination

Die stark angesprochenen Regionalverbände hatte R. Sommer zu vertreten. Er sieht eine Verbesserung der Zusammenarbeit zwischen Region und SVZ durch Schaffung einer Koordinationsstelle für die Regionen bei der SVZ, insbesondere um Doppelspurigkeiten bei Werbefeldzügen zu vermeiden. Der Arbeitsbereich zwischen Region und SVZ sei sehr gross. Die Zusammenarbeit von der Mitte nach oben zum Fremdenverkehrsverband spielt nach der Meinung von R. Sommer eine weniger wichtige Rolle, als diejenige zur nationalen Werbestelle. In der Regel laufen die Kontakte direkt von den lokalen Verkehrsvereinen zum SFV. Sein «Versuchsbau», die Koordinationsmöglichkeiten im gesamtschweizerischen Fremdenverkehr durch Zusammenfassung der touristischen Interessen in einer «Landesessitzung für Fremdenverkehr», deren Aufgabe vorerst darin bestehen könnte, die Aufgaben und Wirkungsbereiche der einzelnen Organisationen abzugrenzen und die Grundlagen für eine Fremdenverkehrspolitik zu erarbeiten, wurde anschliessend sogleich aufgestochen. Die Rolle des Regionalverbandes gegenüber den lokalen Verkehrsvereinen solle ebenfalls vorwiegend diejenige des Koordinators sein. Auf jeden Fall ist der Bündner Regionaldirektor der Ansicht, dass zur Förderung und Erhaltung einer gut funktionierenden Fremdenverkehrswirtschaft neue Wege geprüft und gelegentlich auch beschritten werden müssen.

Vermehrte Berücksichtigung des Mannes an der Front

Zuletzt hatte L. Rigassi, Crans, die lokalen Verkehrsvereine zu vertreten, und er ist denn auch der Ansicht, wie eine Organisationsstruktur des schweizerischen Fremdenverkehrs auch geschaffen sein möge, würde die Basis immer von den lokalen gebildet. Hier verlaufe die Front zwischen Anbieter und Käufer und der Verkehrsdirektor komme sich oft ein wenig vor, wie der im Schützengraben verlassene Soldat. Er befürchtet, dem werde so bleiben. Weiter oben werde oft zu starkes Gewicht auf die Werbung gelegt, ohne auf die Probleme des Verkaufs und der Angebotsgestaltung Rücksicht zu nehmen. Zudem sei der Vorstand der regionalen Organisation leider in vielen Fällen mehr politisch als fachlich zusammengesetzt. Eine bessere Vertretung der lokalen Verkehrsdirektoren würde automatisch die Koordination und Zusammenarbeit verbessern. Dass für die Verkehrsdirektoren noch ein sehr grosser Katalog von Wünschen punkto besserer Zusammenarbeit der lokalen Fremdenverkehrsträger offen steht, muss hier als bekannt vorausgesetzt werden.

Diskussion über den VSKVD hinaus

Es würde zu weit führen, hier noch auf die Diskussion einzutreten. Die Diskussion um eine optimale und effiziente Strukturierung unserer Fremdenverkehrsorganisationen und die bestmögliche Zusammenarbeit muss sowieso in allen touristischen Kreisen geführt werden, und selbstverständlich soll sie Resultate erbringen. Trotz der Länge der Berichterstattung konnten die verschiedenen Ansichten nur andeutungsweise wiedergegeben werden. Die Referenten werden Gelegenheit haben, ihre Thesen gründlicher darzulegen, damit die Diskussion ohne Missverständnisse geführt werden kann. Der VSKVD hat die folgenden Arbeitsstege genutzt, um der Unité de doctrine doch wieder einige Schritte näher zu kommen. MK

Altes Gewerbe in moderner City

Nach «einer begeisterten Planungsphase, einer langwierigen, schwierigen, aufreissenden Bewilligungsphase und einer hektischen, verwirrenden Bauphase», konnte anfangs Oktober das Tivoli Spreitenbach eröffnet werden, das zusammen mit dem 1970 eröffneten Shopping Center nun einen eigentlichen Stadtkern bildet. Zu einer richtigen City gehört das Gastgewerbe. Im Tivoli Spreitenbach ist es vertreten mit Cafés, Bars, Snacks usw. Begleiten Sie uns deshalb auf eine kleine City-Tour für Gourmets.

Allround

Wir beginnen sie im kulinarischen Mittelpunkt des Tivoli, nämlich in den drei Bigstore-Restaurants auf der Bel-étage. Hier findet der Geniesser, was immer er begehrt. Dekorative Apfelbäume sind das bunte Wahrzeichen des Restaurants «Oepfelbaum», ein idealer Treffpunkt mitten in der City. Das Angebot aus der Küche ist reichhaltig und umfassend. Suppen fehlen sowieso wie Würstsalat und natürlich ein Tivoli-Teller, und die ganze Palette schmackhafter Tellergerichte. Auch die Kinder hat man nicht vergessen. Die sorgfältig gewählte Innenausstattung des Restaurants ist in warmen Braun-Orange-Tönen gehalten. Terrassenförmig angelegt bietet sich den Gästen eine reizvolle Aussicht auf die belebte Mall.

Italianisch

Sie bevorzugen die italienische Küche? Bitte, gleich anschliessend an den «Oepfelbaum» erwartet Sie die Pizzeria «Da Alfredo». Pizzas, das versteht sich, gibt es hier in grosser Auswahl, von der «Margherita» bis zur «Da Alfredo». Daneben warten Minestre, Antipasti und Pastaschüsseln auf genussvolle Schlemmer. Südländische Stimmung verbreiten die lustigen Tesser Körbe und Kratten, die Chianti-flaschen und Peperonis.

Zum Fisch

Da aller guten Restaurants drei sind, kann noch ein neun dritter hier die Rede sein: «Chupferpfanne» steht als Name für die ruhige Oase mit dem Spitzenangebot aus Küche und Keller. Hier kommen auch Fischliebhaber auf ihre Rechnung, etwa mit Eglifilets «Zugerart». Kupfer gibt auch in der Innenausstattung den sanft schimmernden Ton an. In der «Chupferpfanne» zieht man sich gerne zu einem angenehmen Gespräch mit guten Freunden bei einem guten Tropfen und einem saftigen Steak zurück.

Bodenständig

Wenn mehr der Sinn nach fröhlicher Stammtisch-Atmosphäre steht, findet sie in der gegenüberliegenden «Dörfli-Beiz». Hier, direkt am Dorfplatz, findet man eine urchige Beiz wie in der guten alten Zeit. Wärschaft und preiswert ist auch das Angebot aus der Küche, das sich hinter den Butzenscheiben geniessen lässt. Bauerngeschmetzel gibt es etwa, oder ein Riesenschweinskotelet für den Reisenden. Gemütlich sitzt es sich auch in der «Gartenwirtschaft» der Dörfli-Beiz. Hier kann Ihnen auch nichts und niemand entgehen. Für einen herzhaften Klatsch also der geeignete Ort.

Verschleckt

Für eine sehr angenehme Abwechslung auf der Bel-étage sorgt Feldpausch mit dem «Kafi F» und der Coniserie «Al Porto», die sich am andern Ende des Dorfpalzes befinden. Hier kann sich der Tivoli-Besucher bei Kaffee, Al-Porto-Glace, Kuchen, diversen Snacks oder köstlichen hausgemachten Pralinen erquicken. In das «Kafi F» ist ein Take-out-Service integriert, so dass dem Eligen die Möglichkeit offen steht, diese Köstlichkeiten mit auf den Weg zu nehmen. Besonders dekorativ wirkt die romantische Fassadengestaltung des «Kafi F».

Kaffee und Süsses gibt es auch beim Pausenkaffee von Chocolat Villars im Galerie-Geschoss des Bigstore, während wir im Piazza-Geschoss den Bigstore-Snack von Hossli mit heissen Würstli und anderen feinen Sachen für einen kleinen Imbiss zwischendurch finden.

Snack

Unsere kleinen kulinarischen City-Bumel beschliessen wir im Snack-Restaurant der Migros, ebenfalls auf der Piazza, gleich nach der Passerelle, die vom Shopping Center ins Tivoli führt. Man braucht wohl niemandem mehr zu verraten, dass man hier preiswert und gut isst. i/ag

スイスの大旅行
昭和49年10月26日 - 11月2日

Hospitable October 26 – November 02, 1974 Switzerland

Die Zeiten, da die Schweiz als «Ferienland der Völker» sozusagen ihren Eigenwert besass, mit automatisch wirkender Anziehungskraft, sind wohl vorbei. Es gilt deshalb, die Schweiz paketweise noch aktiver zu verkaufen.

Die «Hotel-Revue» hat diese Zielsetzung kürzlich prägnant wie folgt umschrieben: «Ueber eine Binsenwahrheit sollte Klarheit bestehen: Unkoordinierte Einzelgänge einzelner Hoteliers und auch einzelner Kurorte und Städte sind wirklich das Letzte, was jetzt not tut. Wer sich einbildet, in den USA, in Japan und selbst in Skandinavien Gäste für 14 Tage Ferien im Hotel «Edelweiss» zu interessieren, jagt einem Phantom nach. Ziel aller Hoteliers, Bahnen und Verkehrsvereine muss es sein, die Schweiz zu verkaufen...»

Eine solche koordinierte Werbeaktion geht dieser Tage über die Bühne. Auf Einladung der Swissair, des Zürcher Hotel-Vereins, des Verkehrsvereins Zürich, der Schweizerischen Verkehrszentrale, der Verkehrsvereine Winterthur, Luzern und Bern, der Jungfrau- und des Genfer Hotelier-Vereins besucht eine Gruppe von rund 50 japanischen Reisebü-

rofachleuten und Travel-Journalisten vom 26. Oktober bis 2. November 1974 verschiedene schweizerische Städte und Feriennorte.

Die japanischen Gäste trafen am Samstag, 26. Oktober, im Flughafen Kloten ein, wo sie von 17 gastgebenden zürcherischen Hoteldirektionen abgeholt wurden. Nach einem Welcome-Dinner erfolgte Sonntagmorgen eine Stadtrundfahrt, mit anschliessendem Mittagessen im malerischen Städtchen Regensberg. Die Fahrt führte alsdann nach Winterthur, wo die Galerie «Oskar Reinhardt, am Römerhof» besucht wurde. Am Montag fand im Hotel International in Zürich ein Workshop und Travel-Mart mit 30 beteiligten zürcherischen Hotels und Restaurants statt: Begrüssung durch Stadtpräsident Dr. S. Widmer und zwei beliebte Kurzreferate. Am Dienstag standen den Gästen

Weniger ist mehr...

Im Reiseblatt der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung» vom 3. Oktober 1974 wirft Dr. Hans Eckart Rübesamen nicht nur die alarmierende Frage «Pistenrummel bis zum letzten Alpengipfel?» auf, wobei begreiflicherweise auch die eigenösslichen Böhnenbauer eins ans Bein bekommen, sondern er beschwert auch die professionellen Unterhalter vom Dienst, sie sollten weniger nach neuen Attraktionen greifen: «Gott bewahre uns vor den geschäftigen Kurdirektoren, denen nichts Besseres einfällt, als in ihrem Ort einen Motorschlitten-Verleih einzurichten, Hubschrauberflüge auf alle erreichbaren Gletscher zu arrangieren oder Gokart-Rennen auf der Eisbahn zu veranstalten.» Bei Rübesamen ist der Kurdirektor mit anderen Worten also immer noch der «Maitre de plaisir» von gestern; ein Image das nicht sein darf. Hätte das ein anderer Mann der Feder geschrieben, der nur zufällig durch touristische Lande schlendert, brauchte man nicht auf das Thema zurückzukommen. So muss man. Ja, es gilt eine Chance wahrzunehmen, das Gespräch nicht versanden zu lassen.

Der Kurdirektor als Exekutive wird da angelegt, in seiner Station und in der weiteren Umgebung – also bis hinauf zu den ewigen Gipfeln – als Wächter über «Law and order» besorgt zu sein: für weniger Betriebsamkeit und mehr Erholungslandschaft sich zu engagieren. Da wäre also wieder einmal die gutgehörte Botschaft, an die (noch) niemand in der Schweiz glauben will. Warum wohl? – So lange in unserem Land die Kur- und Verkehrsdirektoren doch primär Angestellte der in den lokalen oder regionalen Verkehrsvereinen oder -verbänden vertretenen Hotellerie und Sportbahnen sind, müssen sich diese Manager von Zeit zu Zeit eben eine Neuigkeit einfallen lassen, um das touristische Angebot ihres Platzes auszuweiten, um ein neues Zielpublikum zu erobern und um einfach eins zu bleiben. Warum also keine Deltaflieger-Schule, keine Motorschlittenrennen oder Heli-Kopter-Skifahren? – Wenn die Station A nicht macht, dann kommt prompt die Station B mit diesem Gak. So kam's auch zum Wetlauf um die letzten Liftkonzessionen bei der Erschliessung der Hörner und Gipfel, bei dem jetzt die langsamsten Läufer – meist bereits zu Tode erschöpft – das Zielband erreichen, wo die Zeitehmer und Geldgeber ihre Zelte bereits abgebrochen haben.

Die Kur- und Verkehrsdirektoren müsste man in Zukunft und in einer touristisch voll erschlossenen Schweiz als staatlich besoldete Treuhänder des Tourismus sehen, als Präfixen der kantonalen Fremdenverkehrsämter gleichsam. Vom Werber für den Tourismus zum Wächter über den Tourismus? – Wenn wir uns tatsächlich den Grenzen des Wachstums – auch im Tourismus – im Tempo des Raumflusses nähern, dann müsste man sich auf eine gute Landung vorbereiten. Aber das drängt. Die Bremsfallschirme sollten schon wirksam werden.

Peter Argwohn

verschiedene Auswahlprogramme zur Verfügung.

Am Mittwoch begann die «Tour de Suisse», mit Besuch von Luzern, Verkehrs- und Luch in «Château Guetsch». Nachmittags ging die Fahrt durch das Entlebuch bis Bern, wo der Verkehrsverein Bern das Zepher übernahm. Am Donnerstag die Gäste auf den Jungfraujoch gefahren, um anschliessend über Interlaken, Spiez, Château d'Oex, Bulle, Lausanne, Genf zu erreichen. Hier, am zweiten Doorway zu Switzerland, sorgte der Genfer Hotelier-Verein für ein attraktives Programm.

Nach Rückkehr von Genf auf dem Flughafen Kloten, einigen fakultativen Besichtigungen und abschliessenden individuellen Farewell-Dinners, erfolgt am 2. November die Verabschiedung: Swissair's DC-10 flight SR 312 Bombay-Tokio-Express. (ZHV)

Computer auch in Savognin

Als erster Kurort des Kantons Graubünden hat Savognin ein neues Vermittlungssystem für Chalets, Ferienwohnungen und Privatzimmer eingeführt. Sämtliche dem Kur- und Verkehrsverein zur Vermittlung übergebenen Unterkünfte – 600 Wohnungen und Privatzimmer – sind in einem Computer der IBM in Zürich gespeichert. Im Verkehrsbüro werden mittels Terminal (Schreibmaschinen-Automat und PTT-Telephonverbindung) die Unterkunftswünsche der Gäste an den Computer übermittelt, worauf auf jede Anfrage zehn Vorschläge mit Vermieter, Bettenzahl und Wohnungsnummer herausgeschrieben werden.

Die neue Anlage ermöglicht eine sehr viel schnellere Beantwortung der Anfragen und ermöglicht eine bessere Kontrolle und optimale Belegung der Unterkünfte. Ferner werden dadurch Arbeitszeit und Kräfte eingespart. Nach Grindelwald ist dies in Savognin die zweite derartige Anlage in einem Kur- und Verkehrsverein der Schweiz. pd

Imber

Haldenstrasse 27, 8045 Zürich
Telefon (01) 33 13 17

Spezialfabrik für Bar- und Buffetanlagen, Kücheneinrichtungen, Kühlschrank usw.



L'orchestre touristique

Le Chef d'orchestre – et maintenant, nous allons jouer le magnificat de Vivaldi. –

Die heutige Situation illustriert die auf dem Gurten entstandene Karikatur des Neuenburger Verkehrsdirektors Alex Billeter sehr anschaulich.

Unternehmensführung:

Die Kooperationsbörse — was ist sie, was kann sie leisten?

Die Kooperationsbörse, welche in Reinach anfangs dieses Jahres ins Leben gerufen wurde, konnte schon nach kurzer Zeit ein lebhaftes Interesse feststellen. Dies ist ein Beweis dafür, dass es heute immer mehr kooperationsuchende Unternehmen gibt, welche Schwierigkeiten haben, auf diskrete Art und Weise Partner zu finden oder die ersten Probleme einer Zusammenarbeit erfolgreich zu überwinden. Wir haben Herrn P. E. Epp, den Initianten dieser Kooperationsbörse, gebeten, seine Erfahrungen in einem Artikel zusammenzufassen.

Im Gegensatz zu den ausländischen Hotels und Restaurants werden durch die Schweizer Stelle nicht nur Partner vermittelt, sondern vor allem die zukünftigen Partner speziell gesucht und geprüft, Planungen durchgeführt und die später notwendigen Koordinations- und Schlichtungsstellen sichergestellt. Seit einiger Zeit verfügt die Kooperationsbörse auch über einen Fachmann des Gastgewerbes, welcher sich speziell den fachtechnischen Problemen annimmt. Vgl. dazu den in «Service compris» Nr. 3 der «Hauszeitung» der Hotel-Revue, erschienenen Beitrag «Operation KO 74/75».

Kein Sanierungsmittel

Wenn man heute auf die Entwicklung der letzten Jahre zurückblickt, muss man zwangsläufig an die «guten alten Zeiten» denken. Es war relativ einfach, zu günstigen Konditionen Kredite zu erhalten, und die Kostensteigerungen konnten in den meisten Fällen auf die Gäste überwälzt werden. Die Strategie der Kooperation wurde in vielen Fällen nur von solchen Unternehmen angewandt, welche krank und gefährdet waren. Es wurde jedoch sehr rasch erkannt, dass die Kooperation kein Sanierungsmittel darstellt. Der Weg der zwischenbetrieblichen Zusammenarbeit wurde oft zu früh, zu spät oder zwischen ungleichen Partnern eingeschlagen. Ist es deshalb erstaunlich, dass so viele schlechte Kooperationserfahrungen gemacht wurden? Heute haben die meisten Betriebe noch Zeit, sich auf die kommenden, noch härteren Jahre vorzubereiten. Wird man aus eigener Kraft die Situation meistern, muss fusioniert werden, sollte man nicht heute schon kapitulieren, gibt es vielleicht noch andere Auswege? Sind dies nicht Fragen, die sich mancher schon oft bewusst oder unbewusst gestellt hat?

Probleme des Kleinbetriebes

99 Prozent aller Unternehmen in der Schweiz beschäftigen weniger als 100, 85 Prozent nicht mehr als 10 Mitarbeiter. Der guten Ordnung halber sei noch erwähnt, dass im schweizerischen Gastgewerbe 1965 99,8 Prozent aller Betriebe weniger als 100 Personen und 88 Prozent

der Hotels und Restaurants nicht mehr als 10 Personen beschäftigten. Nach europäischem Massstab sind die meisten unserer Unternehmen Kleinbetriebe.

Die Schweiz ist heute keine Insel mehr im Weltgeschehen, wir sind ganz besonders den Wechselkursänderungen unterworfen. Schutzmassnahmen, die es der ausländischen Konkurrenz verunmöglichen, die inländische Produktion zu gefährden, sind im Gastgewerbe kaum denkbar. Der Konsumgewohnheiten, dem technischen Fortschritt, der Inflation, der Kostenexplosion und den verschiedenen Auflagen des Staates wird auch die konstante Margenreduktion das Gastgewerbe vermehrt herausfordern.

Auf Grund einer Planungsrechnung über einen Zeitraum von 5 bis 10 Jahren muss festgestellt werden, dass bei den meisten Betrieben ein kumulierter Umsatzzuwachs von 12 Prozent pro Jahr nicht ausreicht, um einen Cash-flow (Gewinn vor Abschreibungen) zu erzielen, welcher eine gesunde Eigenfinanzierung sicherstellt.

Definition und Abgrenzung

In der Praxis wird immer wieder festgestellt, dass viele Unternehmer die Kooperation als Vorstufe zur Fusion betrachten. Diese Auffassung ist irrig. Die Kooperation ist eine freiwillige Zusammenarbeit selbständiger Unternehmen mit der Absicht, ohne Aufgabe der unternehmerischen Entscheidungsfreiheit gemeinsame wirtschaftliche Ziele, wie z.B. Rationalisierung und Verbesserung der Wettbewerbskraft, anzustreben.

Diese Art von Zusammenarbeit umfasst im Gegensatz zu einer Fusion nur Teilbereiche des Unternehmens, erfolgt auf freiwilliger Basis und ist als befristet zu betrachten. Im Falle einer Fusion ist die Selbständigkeit nicht mehr gewährleistet. Auf Grund der zwischenmenschlichen Beziehungen ist es einfacher, eine Fusion durchzuführen als eine gute Kooperation aus eigener Kraft einzugehen. Die grosse Fusionswelle in den USA zeigte jedoch, dass nur ein Drittel der fusionierten Unternehmen heute noch zentralisiert geleitet wird, ein Drittel der Betriebe wurde in der Zwischenzeit wieder verkauft und ein

Drittel wird dezentralisiert verwaltet. Die Kreditrestriktionen und die immer zunehmenden Steuerlasten bei der Bewertung der Unternehmen werden in Zukunft den kleineren und mittleren Betrieben kaum noch erlauben, Fusionen durchzuführen.

Mit Katalysator

Durch die Erreichung eines synergetischen Effekts sollte sich bei der Kooperation die Gleichung $1 + 1 = 3$, alle mathematischen Grundregeln missachtend, bewahren. Nebst verschiedenen Gründen des Scheiterns zeigt sich vor allem, dass nicht genügend Zeit für die Prüfung der Partner, Erarbeitung der Zielsetzungen und Koordination mit der mittel- und langfristigen Betriebsplanung sowie Kooperationsplanung und Vertragsvorbereitung aufgewendet wird.

Da sehr oft bei den zukünftigen Partnern irreale und vor allem egoistische Vorstellungen anzutreffen sind, ist es meines Erachtens notwendig, rechtzeitig einen «Katalysator» beizubringen, welcher auf Grund seiner Kenntnisse und neutralen Stellung die Probleme menschlicher und fachtechnischer Natur aus dem Weg räumen kann. Die Erfahrung zeigt, dass der Beizug eines Kooperationsfachmannes später bittere Enttäuschungen sowie finanzielle Einbußen verhüten kann.

Die Phasen der Durchführung einer Kooperation

Phase 1

Erkenntnis oder Hinweis auf die Notwendigkeit einer Rationalisierung und Verbesserung der Wettbewerbskraft. Erste Besprechung mit einem Kooperationsfachmann, welcher grundsätzlich feststellen kann, ob eine Kooperationsbereitschaft besteht.

Phase 2

Durchführung einer kurzen Unternehmensanalyse nach der KIMT-Methode (Kooperations - Identifikations - Matrix-Test), zur Feststellung der Verbesserungsmöglichkeiten und Prüfung, ob diese aus eigener Kraft, durch eine Fusion oder Kooperation erreicht werden können.

Phase 3

Festlegung der Kooperationsziele und Koordination mit der mittel- und langfristigen Unternehmensplanung oder Zielsetzung, welche leider allzu oft fehlt.

Phase 4

Suche nach geeigneten Kooperationspartnern oder Durchführung einer lokalen Zusammenkunft, Führung von Verhandlungen sowie Partneranalysen.

Phase 5

Erstellen einer quantitativen und qualitativen Rahmenplanung, Wahl der Art und Form der Kooperation. Ein breites Spektrum steht den meisten Betrieben zur Verfügung, so dass meistens die Qual der Wahl besteht. Die Möglichkeiten erstrecken sich von einem einfachen Gedankenaustausch (ERFA-Gruppe) bis zur Gründung einer Tochtergesellschaft. Die Phase 5 wird durch einen definitiven Entscheid abgeschlossen.

Phase 6

Vertragsvorbereitung und Abschluss, Detailplanung und Durchführung der Kooperation.

Phase 7

Permanente Koordination durch eine neutrale Stelle. Diese Phase dient zur Aktivierung der Kooperation und zur eventuellen Schlichtung von Schwierigkeiten sowie zur ständigen Ermittlung von weiteren Ausbaumöglichkeiten der Zusammenarbeit.

Um einen Eindruck der Komplexität einer Kooperationsdurchführung zu vermitteln, muss erwähnt werden, dass die Techniken der Kooperation nur während eines zweitägigen Seminars mit Gruppenarbeiten detailliert behandelt werden können. Solche Seminare werden in der Schweiz regelmässig durchgeführt.

Praktische Beispiele

Nicht nur in der Industrie, im Handel und Gewerbe, gibt es viele Beispiele erfolgreicher Kooperationen, sondern auch im Gastgewerbe. Im «Handbuch der Kooperation in der Hotellerie», welches beim Schweizer Hotelier-Verein in Bern bezogen werden kann, sind verschiedene erfolgreiche Kooperationsbeispiele detailliert beschrieben. Bei der Betrachtung dieser Beispiele darf festgehalten werden, dass gute bis sehr gute Resultate erzielt werden konnten, welche eindeutig einen

rationalisierenden und/oder wettbewerbsverbessernden Effekt erzielen. Es bleibt zu bedauern, dass in der Schweiz — gerade im Gastgewerbe — nicht mehr lokale Kooperationsbestrebungen unternommen werden. Wenn das Gastgewerbe und speziell die Hotellerie in all jenen Bereichen zusammenarbeitet, in welchen — ohne Aufgabe der grundsätzlichen unternehmerischen Entscheidungsfreiheit — eine Rationalisierung und Stärkung der Wettbewerbskraft erreicht werden kann, dann leistet es einen grossen Beitrag zur Erhaltung der lebensnotwendigen Feinstruktur des Gastgewerbes und erhöht zudem die eigenen Überlebenschancen.

Peter R. Epp

HR-Investment

Was ist ein Bezugsrecht?

Durch die Erhöhung des Aktienkapitals beschafft sich eine Gesellschaft neue Mittel. Die neuen Aktien werden den bisherigen Aktionären zur Zeichnung angeboten. Das Recht auf Bezug der neuen Aktien kann durch einen Coupon verkörpert sein. Die Coupons, die zum Bezug neuer Aktien berechtigen, werden an der Börse gehandelt. Da die neuen Aktien in der Regel zu einem Preis ausgegeben werden, der unter dem Börsenkurs liegt, haben Bezugsrechte einen Handelswert. Manchmal erfolgt die Emission zu pari (100), das heisst, der Aktionär muss nur den Nennwert der Aktie einzahlen. Liegt der Emissionspreis höher als der Nennwert, so wird die Differenz zwischen diesen beiden Beträgen als Agio bezeichnet. Beim Bezugsrecht handelt es sich um kleine Abweichungen vom rechnerischen Kurs ergeben.

Ob sich der Anleger an der Kapitalerhöhung seiner Gesellschaft beteiligen will oder nicht, hängt von den jeweiligen Umständen ab. Ist er Daueranleger, so wird er meistens neue Aktien zeichnen. Operiert er dagegen kurzfristig, so wird er wahrscheinlich seine Bezugsrechte an der Börse verkaufen und wird so entschädigt für Kurseinbußen seiner Titel. Bei Kapitalerhöhungen spielt die Börsenlage eine ausschlaggebende Rolle. In einer Baisse können Kapitalerhöhungen zu Kurseinbußen führen, während sie in einer Hausse bewirken können, dass der Kursabschlag auf den Aktien nach wenigen Monaten aufgeholt wird.

Berechnung des Bezugsrechtes

Kurs der Aktie vor der Kapitalerhöhung Fr. 4000.—
Kapitalerhöhung: eine neue Aktie von 500 Franken
Nennwert auf sechs alte Aktien von 500 Franken
Nennwert zum Emissionspreis von 1000 Franken
(500 Franken Nennwert + 500 Franken Agio)
Der Börsenwert von sechs alten Aktien beträgt: 6 x 4000 Franken Fr. 24 000.—
Preis für eine neue Aktie (500 Franken Nennwert + 500 Franken Agio) Fr. 1000.—
Der Börsenwert der 7 Aktien nach der Kapitalerhöhung beträgt Fr. 25 000.—
Kurs jeder Aktie nach der Kapitalerhöhung Fr. 25 000.— : 7 Fr. 3571.—
Kurs der alten Aktie vor der Kapitalerhöhung Fr. 4000.—
Wert des Bezugsrechtes pro alte Aktie Fr. 429.—

RL

Fälle der Ablehnung der Steuervorlage durch Prämienenthebungen aufgebracht werden müssten.

Das neue Budget enthält eine Konjunkturrücklage von 294 Millionen Franken, die im Falle rückläufiger Beschäftigung aufgelöst werden kann. Sonst enthält der Voranschlag keinerlei Reserven. Es wird somit dem Bund kaum möglich sein, im Falle einer Verschlechterung der Lage einzelner Wirtschaftszweige wirksam einzugreifen. Das Budget dürfte dagegen knapp ausreichen, um die Beschäftigung gesamthaft auf einem befriedigenden Stand zu halten. Von ihm gehen keine zusätzlichen teuerungsfördernden Impulse aus.

Defizit auch bei den SBB

Der SBB-Voranschlag für 1975 rechnet mit einem Fehlbetrag von 166 Millionen Franken, der angeblich darauf zurückzuführen ist, dass die Bahnen kapazitätsmässig ausserstande sind, rentable Teile des Güterverkehrs vermehrt an sich zu ziehen. Der Bauvoranschlag wird gegenüber dem laufenden Jahr um 180 Millionen vergrössert, was überwiegend teuerungsbedingt ist. Im Frühjahr 1975 wird das neue Schnellzugskonzept zwischen der Ostschweiz und Genf nach Eröffnung der Heistersberg-Linie eingeführt. Auf Neujahr werden die Stückgut- und Wagenladungspreise erhöht; eine zweite, strukturelle Reform der Gütertarife ist für 1976 vorgesehen. Die nächste Erhöhung der Personalrate ist auf den 1. November 1975 geplant.

Senkung der Motorfahrzeug-Haftpflichtprämien

Die zuständige Expertenkommission empfiehlt nach Untersuchung des Schadenverlaufs eine einmalige Senkung der Haftpflichtprämien für Personewagen im kommenden Jahr um durchschnittlich 6 Prozent. Besonders begünstigt werden die Kleingewagen und die grossen Fahrzeuge über 7 Steuer-PS. Damit kann glücklicherweise ein Teil der Treibstoffsteuerung aufgefangen werden, was nicht ohne günstigen Einfluss auf die touristischen Frequenzen der motorisierten Schweizer Gäste bleiben wird.

R. S.

Grössere DC-9 verdrängen Coronados

Die Tage eines bewährten Flugzeuges der Swissair sind gezählt. Bis Ende 1974 werden die sieben Strahlflugzeuge des Typs CV-990A «Coronados» endgültig aus der Flotte ausscheiden. Ihr Betrieb wird im Vergleich mit moderneren Flugzeugen immer unwirtschaftlicher. Die Coronados standen daher schon seit einigen Monaten nur noch beschränkt im Einsatz.

An ihre Stelle soll ab nächstem Jahr das neueste Modell der DC-9-Familie, die DC-9-50 mit 120 Sitzplätzen, treten. Die Swissair hat im Juli 1973 als erste Gesellschaft zehn Flugzeuge dieses Baumstamms bestellt. Da die Ablieferung aber erst Mitte 1975 einsetzt, gilt es, eine wesentliche Kapazitätslücke im Europaverkehr zu überbrücken: Unter einer Vereinbarung mit der Firma McDonnell Douglas, dem Herstellerwerk der DC-9-Flugzeuge, übernimmt die Swissair vier Flugzeuge des Modells DC-9-41 für 8 bis 12 Monate mietweise aus der Flotte des Scandinavian Airlines System (SAS). Die erste DC-9-41 geht mit der Inmatrikulation HB-IDW und in Swissair-Bemalung am 9. Oktober 1974 in den Liniendienst. Die drei restlichen folgen bis Ende Dezember.

Die gemietete DC-9-41 kann 107 Fluggäste aufnehmen. Sie ist damit etwas grösser als die in 21 Exemplaren vorhandene DC-9-32 der Swissair mit 92 Sitzplätzen, aber kleiner als die bestellte DC-9-50. Bei allen drei Versionen stehen in der Ersten Klasse 12 Sitze zur Verfügung.

pd

Zinsgefälle

Anfangs 1974 betrug der Zinssatz für Neuhypotheken des allgemeinen Wohnungsbaus im Durchschnitt von 12 Kantonalbanken 5,61 Prozent. Im internationalen Vergleich zeigt sich folgendes Bild: Schweiz 5,61 %, Schweden 7,3 %, USA 8,5 %, BR Deutschland 9,5 %, Niederlande 10,25 %, Grossbritannien 11 %. Pro Kopf der Bevölkerung weist die Schweiz die grösste hypothekarische Verschuldung auf — sie betrug Ende 1972 rund 16 900 Franken. Die gesamte hypothekarische Verschuldung belief sich Ende 1973 auf zirka 122 Milliarden Franken gegenüber 108 Milliarden Franken im Vorjahr.

gpd

Nullwachstum

Gemäss provisorischen Schätzungen betrug im Jahre 1973 die mittlere Beschäftigtenzahl in der Schweiz 2 925 000. Es wird angenommen, dass davon 2 650 000 auf Unselbständige und 275 000 auf Selbständige entfielen. Hatte die Zuwachsrate der Zahl aller Beschäftigten im Jahre 1971 noch 0,9 und 1972 0,3 Prozent betragen, so lagte sie 1973 auf dem Nullpunkt an. Im bisherigen Verlauf des Jahres 1974 hat sich dieser Trend fortgesetzt.

wf

**DIE VOLLSTÄNDIGSTE EUROPÄISCHE
FACHAUSSTELLUNG FÜR HOTELIER
FÜR RESTAURANTS FÜR BARS
UND FÜR GEMEINSCHAFTSBETRIEBE**

**teen Hotel
bibe 74**
MESSE VON GENUA 16. - 24. NOVEMBER

**Grossanlagen, Hotelausrüstung und-
Ausstattung Lebensmittelbelieferung
Weine, Spirituosen und andere
Getränke aus aller Welt**

Salon der Hoteleinrichtung - Tip'hotel

Bereiten Sie Rechtzeitig Ihren Besuch dieser Ausstellung vor.

AUSKUNFTE BEI:

Fiera di Genova piazza Kennedy 7-10123 Genova-tel. 010/6681
Delegazione Teatrulub
Publitol S.p.A. via Polignone 11/9-20122 Milano-tel. 709/459
Delegazione Bilet
ONISOS S.r.l. via Filarete 5-20123 Milano-tel. 601082



Internationale
Ausstellung fuer das
Gastgewerbe und den Fremdenverkehr
Unter der Schirmherrschaft der FAIR

Internationale
Getränke Ausstellung
Unter der Schirmherrschaft der FFE

Lettre de Londres

Un manuel du parfait hôtelier

Bien que l'économie britannique traverse aujourd'hui une bien mauvaise passe, certaines industries anglaises, dont celle de l'hôtellerie, ont réalisé durant ces dernières années des progrès si considérables que l'expérience qu'elles ont accumulée vaut la peine d'être étudiée même en dehors du Royaume-Uni. Il se trouve justement que celle qui intéresse les lecteurs de ce journal est magistralement résumée en un volume qui vient de paraître.

Intitulé *Running Your Own Hotel* (Barrie & Jenkins, Londres; £ 2,75), c'est l'œuvre d'Arthur Neil, lui-même hôtelier, relativement tard venu à sa profession, mais qui, particulièrement bien doué pour l'organisation des entreprises commerciales, n'a pas tardé à rendre profitables les hôtels auxquels il a été associé. Même en Suisse, où l'on se targue, non sans quelque raison, d'avoir les meilleures écoles hôtelières et quelques-uns des meilleurs hôtels du monde, son petit livre de moins de 200 pages est très digne d'être soigneusement lu, bien qu'il s'adresse naturellement en premier lieu aux lecteurs anglais...

Une entreprise commerciale complexe

M. Neil, tout en reconnaissant les valeurs humaines qui s'attachent à la profession d'hôtelier, souligne qu'un hôtel doit être géré comme une entreprise commerciale et qu'à ce titre il est l'une des plus complexes qui soient. Certes, une personnalité sympathique et apte à se faire des amis de ses clients constitue, surtout pour un petit hôtelier, un avantage considérable, mais s'il ne réussit pas à joindre les deux bouts par une gestion à la fois prudente et déterminée, il court au devant d'un échec. Et, à bien considérer les qualités et les connaissances qu'exige cette profession pour y prospérer, il est étonnant de voir combien de gens l'embranchent sans préparation adéquate.

L'auteur commence par une exposition détaillée des éléments nécessaires pour rendre un hôtel viable, avec chiffres à l'appui, basés sur l'exemple d'un modeste hôtel de 20 chambres et 30 lits, avec bar et restaurant, cas typique d'un grand nombre d'établissements. Il montre qu'avec un taux initial d'occupation de 55 %, il serait très difficile, pour ne pas dire impossible, de le rendre profitable durant les premiers exercices.

Suggestions pratiques

Après cette austère mais nécessaire mise en garde, l'ouvrage passe en revue les diverses parties de l'hôtel, en commençant par les salles publiques. Comment rendre le hall à la fois accueillant, confortable et pratique? Le livre donne d'excellents conseils à cet égard et montre comment un choix judicieux de la couleur, de

l'éclairage, du chauffage et de l'ameublement peut donner à cette pièce, sans trop de frais, l'atmosphère hospitalière qui convient. De même, il donne quantité de détails utiles sur la façon d'aménager la salle à manger de façon à en rendre l'aspect agréable: il est préférable, dit-il, de ne pas l'encombrer, de réserver environ 1,50 m² par personne, et d'avoir plusieurs genres de tables rondes, carrées et rectangulaires, afin de donner aux arrangements le maximum de variété et de flexibilité possible. Comment choisir les plats et assiettes, les verres, la cutellerie et l'argenterie de table? Ici encore, ses avis sont frappés au coin du bon sens et d'une longue expérience: pour les couverts, il propose de préférer l'acier inoxydable au ruolz, la simplicité unie à l'ornementation; de même, il passe en revue tous les ustensiles formant partie de l'équipement d'un hôtel, et ses indications sont évidemment le fruit d'une longue expérience: pour ce qui est des humbles cendriers, par exemple, il suggère de les choisir grands, étant donné qu'ils ont ainsi moins tendance à «disparaître» que les petits.

M. Neil est également bien informé en ce qui concerne le chauffage, l'éclairage, la ventilation et indique les avantages et désavantages des différentes méthodes disponibles pour chacun, comme aussi pour la décoration des chambres, leur ameublement, leurs salles d'eau, etc. Il n'oublie naturellement pas le linge, les soins à lui donner et la possibilité de le louer.

La restauration à l'honneur

Il souligne que la cuisine est «le cœur même d'un hôtel», et il s'étend sur sa planification et son appareillage, le mode de chauffage, la vidange, le nettoyage, etc. Il a un chapitre relativement long sur la gestion des prestations alimentaires de l'hôtel, les bénéfices bruts et nets à en attendre, la manière la plus efficace d'acheter les différentes denrées, la composition et la présentation des menus. Il note utilement, en passant, la diminution progressive de l'importance du lunch, auquel un nombre croissant de clients préfèrent le simple snack au bar. Il insiste sur la

nécessité d'un contrôle rigoureux tant des prix de revient et de vente que de l'arrivage et l'emmagasinage des denrées périssables et autres, et montre comment il peut être opéré. Il étudie aussi celui des boissons, qui est souvent particulièrement déséquilibré, comme aussi les avantages et désavantages d'un bar.

La promotion à l'extérieur

L'auteur est également bien avisé en ce qui concerne le marketing, la publicité et les relations publiques d'un hôtel: ses conseils à ces importants sujets méritent d'être médités... et suivis; il montre

Les agences de voyages à la recherche de nouvelles idées

Tourisme exploratoire ou exploration touristique

En feuilletant les nouveaux catalogues des agences de voyages concernant les voyages à longue distance de l'hiver 1974/75, on s'aperçoit que les programmes conçus comprennent toujours plus de destinations lointaines à l'écart des routes-standard éprouvées par le tourisme voilé des années déjà.

Ceci vaut principalement pour les safaris. Celui qui cherche quelque chose d'inédit a par exemple la possibilité de participer à un safari en avionnette, en landrover et à pied dans la région du delta de l'Okavango et dans le parc national Chobe (Botswana). Un voyage sous conduite scientifique à travers l'Éthiopie comprenant une visite des parcs nationaux Awash et Semien créera aussi un petit vent d'aventure. Un safari spécialisé dans l'observation de tigres mène dans les dernières régions naturelles intouchées de l'Inde: à dos d'éléphant, on observe les derniers rhinocéros de l'Inde dans la réserve Kaziranga et des tigres, des gaur, des antilopes et des cerfs dans le parc national Kanha.

notamment comment de bonnes relations avec la presse peuvent aider à diffuser la popularité d'un hôtel; comment établir une brochure, rédiger une annonce, etc. Enfin, ses chapitres sur le personnel ne sont pas les moins intéressants. Ils définissent les attributions respectives et la rémunération des cadres et autres employés, leurs conditions de travail, etc. Bref, encore que la plupart des renseignements qu'il donne ne sont pas inconnus des hôteliers expérimentés, même ceux-ci y trouveront maintes indications utiles, tandis que les néophytes l'étudieront avec avantage.

René Elvin

Comode, l'île des lézards géants au sud de Bali, est une nouveauté touristique. Comode est l'un des derniers paradis pour animaux de notre planète et n'était accessible jusqu'ici que pour quelques rares scientifiques. Avec une autorisation spéciale du gouvernement indonésien, des croisières en yacht de haute mer sont aujourd'hui possibles à partir de Bali vers cet îlot perdu où vivent les varans de Comode, longs de plus de trois mètres. Lors du même voyage, on visite des tribus d'anciens chasseurs de têtes dans la jungle de Bornéo et l'on entreprend des excursions vers les endroits de couvainement de tortues géantes sur la côte est de la Malaisie.

Cours par correspondance d'études touristiques

(UIOOT) Universiellement reconnu et renommé internationale, le Cours par correspondance de l'UIOOT entamera sa douzième année d'activité en janvier 1975.

Les organismes touristiques publics et privés sont de plus en plus conscients de la nécessité que leur cadres directeurs et leur personnel aient une formation professionnelle adéquate en vue de pouvoir faire efficacement face aux exigences toujours croissantes, immédiates et à prévoir, d'une industrie en expansion très rapide et qui est devenue un facteur d'importance extrêmement vitale pour les économies de presque tous les pays du monde. C'est en prévision d'une telle évolution que l'UIOOT a lancé en 1963, en collaboration avec des experts universellement reconnus, le Cours par correspondance d'études touristiques, permettant d'acquérir une formation professionnelle touristique de base dont ont bénéficié jusqu'à présent plus de 2500 participants. Les inscriptions annuelles à ce cours sont forcée-

ment limitées en vue d'assurer aux participants l'attention personnelle à laquelle ils ont le droit. Ce cours annuel, qui peut être suivi en français, en anglais ou en espagnol, débute en janvier, et dure environ neuf mois. Peut y participer toute personne ayant, au minimum, une formation de fin d'études secondaires et qui est déjà engagée dans un organisme touristique, publique ou privé, ou qui s'intéresse au tourisme.

Le programme des cours

Le cours se compose de neuf chapitres, à raison d'un chapitre par mois: le tourisme dans la société moderne - la demande touristique - l'offre touristique - l'aménagement touristique du territoire et la localisation touristique - la statistique du tourisme - le tourisme dans l'économie nationale - la publicité touristique - l'Etat et le tourisme - les organisations internationales dans le domaine du tourisme.

La correction des travaux des participants est confiée à des instituts d'études supérieures du tourisme agréés par l'UIOOT. A l'issue du cours, un certificat, sanctionnant les résultats obtenus, est décerné aux étudiants méritants.

Les formules d'inscription peuvent être demandées à l'adresse suivante: UIOOT - C.P.C., Palazzo del Lavoro, Corso Unità d'Italia 140, à 10127 Torino (Italie).

Les statuts de l'OMT entrent en vigueur

C'est demain 1er novembre qu'entrent en vigueur les statuts de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), dont le siège provisoire est fixé à Genève. Cet événement s'inscrit dans le processus de transformation de l'Union internationale des organismes officiels de tourisme (UIOOT), établie dans la cité rhodanienne depuis plus d'un quart de siècle, qui regroupe 115 offices nationaux de tourisme.

Provisoirement aussi, le secrétaire général de l'UIOOT, M. Robert C. Lonati, agira en tant que secrétaire général de l'OMT.

Rappelons que l'entrée en vigueur des statuts de l'OMT résulte de leur ratification dûment notifiée par 51 Etats, qui se sont ainsi déclarés favorables à l'institution d'un organisme de caractère intergouvernemental pour succéder à l'association privée qu'est l'UIOOT. La plupart des Etats qui ont ratifié sont du Tiers Monde, mais les pays qui - comme la Suisse - examinent de près l'opportunité et les modalités d'une telle démarche pourront automatiquement participer de plein droit aux activités de l'OMT pendant douze mois. Cette période devrait permettre de clarifier certains problèmes qui n'ont pas encore trouvé de solution définitive dans l'optique des Etats industrialisés, qui d'ailleurs se sont généralement prononcés pour une coordination de leur attitude.

L'entrée en vigueur des statuts de l'OMT ne signifie pas que la nouvelle organisation devienne opérationnelle dès demain. Il faut au contraire s'attendre que l'UIOOT poursuivra ses activités normales l'an prochain, au cours duquel se dérouleront selon toute vraisemblance



par Paul-Henri Jaccard

L'ère des renoncements

La crise de l'énergie et ses multiples retombées réduites à néant quelques grands espoirs du tourisme, des transports et de l'hôtellerie. L'heure est venue des restrictions, des remises en question, des renoncements.

C'était le bon temps quand on croyait que tout était possible, que les rêves les plus fous pouvaient devenir réalité. Il faut revenir sur terre; et ce n'est pas toujours facile.

Témoin cette lente agonie du paquebot «France», ce plus beau fleuron de la marine commerciale française, ce palace flottant, condamné à court terme par une décision du gouvernement de M. Giscard d'Estaing parce qu'il était impensable et impossible «de prolonger une situation où le budget national fournissait 20 millions de dollars par an pour subventionner un type de transport très particulier qui ne justifie pas un tel sacrifice de la part de la collectivité».

Cette option n'est pas du goût de chacun, d'où la grève de l'équipage, les combats retardateurs des syndicats, les lamentations des nostalgiques d'un brillant passé. Dans ce flot de commentaires et de regrets, j'ai relevé la démonstration de notre ami Horace Sutton, directeur de rédaction du «Saturday Review», auteur d'un remarquable ouvrage sur «La Suisse à pas perdus»; une démonstration où l'affection s'allie à l'humour le plus fin, parue voici quelques mois dans le «New York Times» et que l'auteur nous pardonnera de citer ici.

«Mon Dieu! C'est impossible!» s'exclame Horace Sutton à la nouvelle du sabotage possible du «France». Et il poursuit:

«Quoi? Désarmer le «France»? Autant vaudrait proscrire les truffes. Retirer les bulles du champagne. Abattre les marionnettes. Evénement les vignobles Rothschild. Jouer la Marseille sur un rythme de valse. Supprimer Jeanne d'Arc dans les livres d'histoire. Fermer le Louvre. Renoncer à utiliser les foies d'oie. Cesser de fabriquer des bûches. Déboulocher la Tour Eiffel. Démolir l'Arc de Triomphe. Mettre des costumes de bain aux filles de Saint-Tropez. Casser tous les disques de Maurice Chevalier. Brûler les livres de Zola. Donner des bras à la Vénus de Milo. Effacer le sourire de la Joconde.

Retirer le «France» de la haute mer?

Autant vaudrait mettre du vinaigre dans toutes les bouteilles de parfum. Bannir Marc Bohan. Mettre Giverny à la porte. Retirer son halo à Saint-Laurent. Envoyer Cardin dans une île déserte. Exiler les existentialistes. Envoyer Sartre en Sibérie. Embarquer Simone de Beauvoir sur le lent bateau de l'oubli. Interdire le flambage des crêpes Suzette. Fermer Maxim's. Libérer les escargots emprisonnés. Proclamer les cuisses de grenouille espèce en danger. Interdire le haussagement d'épaules. Déclarer que César Ritz n'a jamais existé. Ainsi que Brailat-Savarin. Verser de la térbenthine sur tous les Toulous-Lautrecs.

Autant vaudrait proscrire la baguette de pain. Retirer les tables des terrasses des cafés. Faire disparaître avril du calendrier parisien. Assécher la Seine. Teindre le drapeau tricolore en violet et noir. Verser toute la bouillabaisse par-dessus bord. Retirer l'amidon des toques du cuisinier. Proclamer le quatorze juillet jour ouvrable. Défolier le Bois de Boulogne.

Quoi? Retirer le «France» du service? Le «France»? Allons enfants! Aux barricades!

Hélas, pour le paquebot «France» pour la France, pour le tourisme international, «impossibles» est désormais français... En rade du Havre, le beau bateau blanc ne connaît pas encore son destin final... mais il n'y a guère d'espoir!

l'assemblée de dissolution de l'ancienne organisation et l'assemblée générale constitutive de l'OMT. Ez.

Succès du tourisme religieux

(ON) Les voyages à but religieux, relativement peu étudiés jusqu'à présent, semblent prendre une importance croissante, quelles que soient les religions: chrétienne, musulmane, bouddhiste, etc. Un des moyens de transport les plus utilisés par les pèlerins, dans le cas de déplacements à longue distance, est l'avion, soit sur les lignes régulières qui pratiquent des tarifs spéciaux, soit grâce à des vols affrétés. C'est ce que montre, par exemple, une enquête effectuée par Air Afrique et portant sur les pèlerinages à la Mecque effectués, par voie aérienne, en 1972, 1973 et 1974 (période allant du 12 décembre d'une année au 22 janvier de l'année suivante). Les chiffres concernent douze pays d'origine: Sénégal, Côte d'Ivoire, Haute-Volta, Dahomey, Niger, Togo, Tchad, Congo, Gabon, Ghana, République centrafricaine, Mauritanie.

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'Équipement 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^{er} 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

Mit den Problemen zu leben wissen

Die Association Internationale de l'Hôtellerie, Landesgruppe Österreich, umfasst rund 140 Hotelbetriebe in Österreich. Im Gegensatz zum Fachverband der Beherbergungsbetriebe innerhalb der Bundeswirtschaftskammer kann sich diese verhältnismässig kleine Gruppe intensiv mit den besonderen Problemen der bedeutenden Hotels befassen. Sie führte kürzlich in Wien ihre diesjährige Vollversammlung durch, die sich mit den bereits bekannten Problemen des Tourismus zu befassen hatte.

Der Vorsitzende der Landesgruppe, Kommerzialrat Otto Scheiner, betonte in seiner Eröffnungssprache zur diesjährigen Vollversammlung, dass die bis 1972 rasant ansteigenden Frequenzen in der Hotellerie inzwischen abrupt gebremst worden seien. Massenmedien und dadurch beeinflusst die Öffentlichkeit schieben die Verantwortung dieses Tendenzschwunges in erster Linie der Hotellerie zu. Demgegenüber sei einmal mehr auf die zunehmend schwerer werdende Belastung der Betriebe durch Steuern, Löhne, Sozialkosten und Warenaufwand hinzuweisen. Die landläufige Meinung, der Hotelier sei nach wie vor in der Lage, steigende Aufwendungen aufzufangen und die Preise stabil zu halten, decke sich mit der Wirklichkeit keineswegs. Da die Hotellerie wirtschaftspolitische, sozialpolitische und gesundheitspolitische Aufgaben zu übernehmen habe, sei es die Pflicht des Staates, dieser Branche bei der Erfüllung zusehends schwerer werdender Verpflichtungen im Dienste des Allgemeinwohls behilflich zu sein.

Die zuverlässigste Brücke bleibt die Qualität

Der Präsident der Association Internationale de l'Hôtellerie, Herr Jean Armleder, Genf, gen. in seinem Referat Bilanz über die Entwicklung der letzten Jahre und stellte in diesem Zusammenhang fest, dass auch die beiden nächsten Jahre für die Hotellerie nicht problemlos sein würden. Die Gründe dafür seien in den gestörten internationalen Verhältnissen im besonderen und in der unsicheren internationalen Wirtschaftslage im allgemeinen zu suchen.

Davon abgesehen biete die in den letzten Jahren eingetretene Überkapazität an Hotelbetten eine weitere Belastung, da ein zusehends ansteigender Nachfrage zurzeit nicht abzuweichen sei. Trotz dieser Schwierigkeiten habe aber derjenige Betrieb eine reelle Überlebenschance, der sich im Zusammenhang mit einer abgewogenen Unternehmungspolitik bemühe. Die Qualität der Leistung – hochhalten. Dies rechtfertige sich um so eher, als auf Grund von Untersuchungen der AIH mit einer Zunahme der Einzelreisen und Abnahme der Gruppenreisen zu rechnen sei. Betriebe, die sich in der heutigen Zeit dazu verleiten lassen, nicht mehr kostendeckende Preise zu verlangen, würden über kurz oder lang qualitativ derart zurückfallen, dass sie ihre Konkurrenzfähigkeit einbüßen. Aufgabe des Staates sei es, ein übermässiges Anwachsen der Zahl von Hotelbetten zu verhindern, dafür zu sorgen, dass unsere Branche nicht mit zusätzlichen indirekten Steuern belastet werde und dass die Möglichkeit, Renovationskredite zu angemessenen Bedingungen

aufnehmen zu können, sichergestellt werde.

Vom Öl bestimmt

Schliesslich durfte die Versammlung in jeder Hinsicht interessantes Referat von Dr. Fritz Diwok, Generalsekretär des Verbandes Österreichischer Banken und Bankiers, Wien, entgegennehmen. Dabei wurden vor allem die verschiedenen Einflüsse auf die Devisenbilanz etwas ausgeleuchtet. Als Faktor der Devisenbilanz sei einmal der Währungswert zu betrachten. Der Gesamtwert einer Reisewährung setze sich aus dem äusseren Währungswert (Wechselkurs) und dem inneren Währungswert, gemessen an der Kaufkraft (Fremdenverkehrspreise) zusammen. Als exoge

Weiterhin sehr neblig

Wie für andere Wirtschaftszweige, ist auch für die englische Hotellerie noch kein Sonnenstrahl durchgebrochen, der auf schönere Tage hoffen liesse.

Hotels als Wohnhäuser

In den sechziger Jahren entstanden im verkehrstechnisch günstig gelegenen Londoner Stadtteil Paddington eine Anzahl Hotels der mittleren Preiskategorie, die sehr gut von Gästen aus Europa besucht wurden, welche sich kein um bis zu 50 Prozent teureres Westend-Hotel leisten konnten oder wollten. Obwohl diese Hotels von den Dollar-Amerikanern wenig frequentiert und infolgedessen von ihrem Ausbleiben nicht betroffen wurden, konnten sie sich nicht aus der Wirtschaftslage herausheben. Die Touristen aus Europa sind diesen Sommer in die noch billigere Provinz abgewandert, so dass auch Paddington von der üblichen Besetzung weit entfernt blieb. Zudem werden die Hotels von der Immobilienhaushalt betroffen, steigen doch die Gebäudepreise im Laufe des Jahres um bis zu 100 %.

Die Bewohner von Paddington wollen nun die Stadtverwaltung zum Kauf der zum Teil schlecht gehenden Hotels veranlassen. Sie soll sie in günstige Wohngegenden, an welchen es in London so sehr mangelt, umfunktionieren. Touristische Kreise haben sich gegen dieses Ansinnen zur Wehr gesetzt.

Auf und ab der Preise

Nach der Krise im Reisebürogewerbe ist die Situation in der Hotellerie ziemlich undurchsichtig. Trotz der rückläufigen Besucherzahlen haben manche Hotelkonzerne ihre zu Beginn der Saison gesenkten Preise wieder angehoben. English & Overseas Hotels erhöht um 17 %, Trust Houses Forte um 10 % nach. Die staatlichen British Transport Hotels erhielten bereits Anfang Juli von der Preiskontrollkommission eine Tarifierhöhung zugestanden, nun haben sie um eine weitere Erhöhung von 20 % nachgesucht. Sie begründen das Gesuch mit der Verteuerung sämtlicher Rohprodukte.

Die hohle Hand des Fiskus

Schwer zu schaffen machen den Hotels die ständig steigenden Abgaben. Der Grand-Metropolitan-Konzern hat beispielsweise im laufenden Jahr 26,5 % mehr als 1973 bezahlt. Das Rembrandt Hotel in Kensington 19,4 %. Gemäss letzten Zahlen von der Tourist Board erhältlich sind, betrug die Zimmerbelegung im Mai 54 %, was gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang von 8 % bedeutet. Die Betriebskosten waren schon Anfang der Saison um 25 bis 30 % angestiegen. Trotzdem gewähren die meisten Hotelkonzerne den Reiseveranstalter und Industrieunternehmungen 25 bis 30 % Rabatt. Man muss also annehmen, dass der Individualtourist unverhältnismässig hohe Preise bezahlen muss. Ob sich diese Politik à la longue bewähren wird?

Zweifelhafte Medizin

Während die meisten Hotels durch günstige Pauschalen das Wochenende zu beleben suchen, schlägt der Chef der Fremdenverkehrsbehörde von Bournemouth – der hotelreichsten Stadt ausser London – vor, die Preise am Wochenende zu verdoppeln. Dadurch sollen wenige, aber zahlungskraftige Gäste die Einnahmen vermehren und gleichzeitig der Standard gehoben werden. Mr. Finn meint: Wir sind Geschäftsleute und wollen verdienen. Hotels sind kein Nationalpark, es besteht keine Verpflichtung, billige Ferien anzubieten. Die Hoteliers stehen dieser Ansicht sehr skeptisch bis ablehnend gegenüber.

Spekulationsfieber steigt

Ein weiteres Krisenzeichen ist die zunehmende Spekulation in Londons Hotellerie. Der Norfolk-Konzern hat das Parkway Hotel in Bayswater an die Barclays Bank verkauft und damit das dritte von neun

ne Einflüsse auf die Devisenbilanz seien die Konjunktur, Strukturveränderungen im Reiseverkehr, Strukturbrüche sowie politische Krisen zu verzeichnen. Sodann wurden die Rückwirkungen der Devisenbilanz auf die Gesamtbilanzbilanz aufgezählt und dabei festgestellt, dass der Reiseverkehrsüberschuss einen wesentlichen Teil des Handelsbilanzdefizits deckt. In Zukunft werde man vermehrt mit Bilanzschwierigkeiten zu kämpfen haben. Dies sei in erster Linie auf die massiv ansteigenden Ölpreise zurückzuführen, wobei auch Länder mit zurzeit aktiver Zahlungsbilanz möglicherweise in kurzer Zeit passive Bilanzen aufwiesen. Die Kreditwürdigkeit eines Landes werde für die Anlage dieser in die Industriestaaten zurückfliessenden Oelmilliarden (recycling) nun entscheidend. Hinsichtlich der Entwicklung des Fremdenverkehrs teilt der Referat die pessimistischen Erwartungen vieler Kreise nicht, da der Konsum seine Ferienfreuden nur ungern schmälert, die Schicht der potentiellen Hotelgäste gesamthaft und langfristig nicht zurückgehe und ein Rückgang der Konsumausgaben nicht abzusehen sei.

B. M.

andern Hotels nach einem höchstens 15monatigen Besitz wieder veräussert. Mit dem Kensington Palace Hotel und dem Prince of Wales holte Norfolk nach vier Monaten mit dem Weiterverkauf einen Gewinn von einer Million Pfund. Eine Konferenz zur Behandlung der wirtschaftlichen Probleme der Hotellerie soll noch vor Jahresende stattfinden.

F. J. W.

Festspiele geben Auftrieb

«Festspiele vom Rang der Brezenger Veranstaltung» erweisen sich in zunehmendem Masse bei einem sonst allgemein zurückgehenden Tourismus als starker Auftriebsfaktor, erklärte der Direktor des Verkehrsvereins Brezeng, Biberhofer. Im Jahre 1974 hatte Brezeng durch die Brezenger Festspiele nach wie vor einen Zuwachs bei den Übernachtungen im Juli und August zu verzeichnen gehabt, während im übrigen Land Vorarlberg im Juli rückläufig und im August gleichbleibende Nüchternheitsziffern gemeldet wurden. Allein aus dem «Brezeng-Hit», der als Festspielarrangement erstmals aufgelegt wurde, sind tausend längerfristige Aufenthalte und Buchungen eingegangen.

Bei den gewerblichen Betrieben des Hotel- und Gaststättengewerbes hat Brezeng eine Zunahme im Juli von 2,6 % bei einer Bettenauslastung von 60 % aufzuweisen gehabt, im August einen Zuwachs von 6,5 % bei einer Bettenauslastung von 63 %. Wie sehr die Brezenger Festspiele für den Tourismus der Bodenseeregion bedeutend sind, zeigt, dass im übrigen Land Vorarlberg im Juli ein Rückgang bis zu 25 %, im August nur ein Zuwachs von 1 % festzustellen war. Besonders interessant war die starke Zunahme der Kulturtouristen aus Japan, die die Verlustziffern aus den USA mehr als wettmachen konnten.

nam

Nordlichter

Kampf den nicht Lizenzierten

Der Nordische Hotel- und Restaurantverband hat auf seiner kürzlich in Kopenhagen stattgefundenen Jahreshauptversammlung eine Intensivierung des Kampfes gegen illegale Restaurationsbetriebe in Versammlungshäusern, Sporthallen usw. beschlossen und den Nordischen Rat aufgefordert, seinerseits aktiv zu wirken. Der Vorsitzende des Nordischen Hotel- und Restaurantverbandes, Carl O. Steinmetz, der zugleich Präsident des Dänischen Hotel- und Restaurantverbandes ist, wies darauf hin, dass diese Betriebe, die ohne Lizenz arbeiten, ein grosses Problem in ganz Skandinavien seien und für das Gewerbe eine untragbare Konkurrenz darstellen.

Ein besonderer Ausschuss des Nordischen Hotel- und Restaurantverbandes mit Beteiligung von Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland und Island soll bis Ende des Jahres eine umfassende Untersuchung über diese branchenfremden Betriebe, aber auch über lizenzierte Hotels vornehmen. Das gesammelte Material soll dann die Grundlage für eine gemeinsame Demarche beim Nordischen Rat bilden. Er soll später aufgefordert werden, eine für ganz Skandinavien gültige Rechtslage zu schaffen.

Ein weiterer, wichtiger Punkt des Kongresses des Nordischen Hotel- und Restaurantverbandes war der Charterflugverkehr innerhalb der skandinavischen Städte. Ebenso wie in der Schweiz und in der Bundesrepublik, leiden auch zahlreiche skandinavische Hotels unter der «Wochenendkrise». Um diesem Uebel abzuhelfen, wurde schon seit Jahren auf eine Lockerung der strengen dänischen Charterflugbestimmungen hingearbeitet, die ei-

nen Aufenthalt von mindestens sieben Tagen für jeden Charterreisenden in einer skandinavischen Hauptstadt vorschreiben. Diese Regelung wurde zwar vor einigen Monaten gemildert – aber nur insoweit, als Charterflüge mit Gruppenreisen von den skandinavischen Hauptstädten in die Provinzstadt eines anderen nordischen Landes gestattet wurde. Auf dem Kongress wurde diese Lockerung zwar begrüsst, aber als völlig unzureichend kritisiert. Wochenend-Charterflüge sollten auch von einer skandinavischen Hauptstadt zur anderen erlaubt werden. Ebenso notwendig sei es, Wochenendflüge nach Kopenhagen für Gruppen aus anderen Ländern ohne irgendwelche Einschränkungen zu gestalten. Das würde den nordischen Valuta-Kassen Millionenbeträge sichern.

Unter den weiteren, auf dem Kongress behandelten Themen befanden sich auch die Ausbildungsprobleme, Brandsicherungsmaßnahmen sowie Repräsentationsausgaben in Restaurants und eine Hotelklassifizierung.

Kopenhagener Restaurantkette schliesst

Eine der bekanntesten Restaurant-Ketten Skandinaviens, die Kopenhagener ABC-Gruppe, hat nach mehr als 60jährigem Bestehen ihre Zahlungen eingestellt. Das Unternehmen ging seinerzeit aus dem Zusammenschluss mehrerer «Smørrebrød»-Wagen hervor. Damals konnte man die üppig und phantasievoll belegten Brote an jeder Strassenecke kaufen. Die Kopenhagener Smørrebrød-Männer taten es den dänischen Landwirten nach und gründeten eine Kooperative, aus der im Laufe der Zeit eine florierende Smørrebrød-Ladenkette hervorging. Aus ihr entwickelten sich später zehn gewinnbringende Restaurants der guten Mittelklasse.

Das grösste dieser Restaurants brachte es auf einen Jahresumsatz von fast vier Millionen DM. Als dann die Gastarbeiter kamen – in Dänemark gibt es etwa 35 000 – wählten sie diese Gaststätte zu ihrem

Treffpunkt. Das hatte zwei negative Folgen: Die alten Gäste blieben weg – und die neuen blieben lange bei kleinen Konsumationen. Als der Umsatz auf eine Million DM abgesackt war, entschloss sich die Leitung zu einer kostspieligen Renovierung. Aber die inzwischen eingetretene Kostenexplosion und der schlechte Geschäftsgang auf der übrigen ABC-Restaurants verwandelte im Laufe eines knappen Jahres den Gewinn in einen Verlust von 500 000 DM bei einem Gesamtumsatz von fünf Millionen DM. Da entschloss sich die traditionsreiche Restaurantkette zur Liquidation.

Des grossen Erfolges wegen wiederholt

Das vor vier Jahren eingeführte Sonderangebot des Dänischen Fremdenverkehrsrates «A Day on the Danes» hat sich als grosser Erfolg erwiesen und läuft seit dem 1. Oktober wiederum. Das Angebot gilt für alle Touristen, die auf einem direkten Linienflug nach oder von Nord- oder Südamerika, Afrika oder Asien in Kopenhagen die erste oder letzte Station in Europa machen. Die Touristen müssen mindestens eine Nacht in Kopenhagen verbringen. Das Angebot gilt nicht für Personen, die in Dänemark, Schweden oder Norwegen ihren Wohnsitz haben. Erstmals wird das «A Day on the Danes»-Scheckheft auch einen Coupon für eine unentgeltliche Übernachtung enthalten. In einer Reihe Kopenhagener Hotels bezahlen die Gäste nur für die erste Nacht, während die zweite Übernachtung gratis ist.

In der Off-Season-Periode 1973/74 wurden insgesamt 6000 Scheckhefte in Verbindung mit dem «A Day on the Danes»-Arrangement ausgeben. Am meisten wurden die Gutscheine für unentgeltliche Geschenke benutzt, von denen insgesamt 17 000 verwendet worden sind. Von der Möglichkeit, umsonst ein Fahrrad zu leihen, machten nur zwei Prozent Gebrauch.

ku

Neue Attraktion am Kurfürstendamm mit viel Prominenz eröffnet

Bierpalast mit Samt und Seide

Berlins bekannter Kurfürstendamm ist um eine gastronomische Attraktion reicher geworden.

Das «Haus Wien», das einige Monate lang einen Dornröschenschlaf führen musste, wurde wachgeküsst und präsentiert sich nach monatelangem Umbau – er soll 1,4 Millionen Mark gekostet haben – als «Bierpalast» nostalgisch-behaglich. «Stimmung, Schau – Schmaus und Brau» lautet der künftige Wahlspruch. Schon bei der Eröffnung mit viel Prominenz bewiesen die Initiatoren des Vergnügungszentrums, was sie sich darunter vorstellten.

Der «Bierpalast» wurde in einem traditionsreichen Gebäude aus der Taufe gehoben – in einem imposanten, 1912 entstandenen Bau, der sich bis heute den Flair von «anno dazumal» bewahrt hat. Vor etwa zwei Jahren erwarben dann die Brüder Michael und Jobst Burdensky das Gebäude. Der Versuch, dem Haus mit neuen Ideen neues Leben einzuhauchen, wollte nicht recht glücken. Daher wurden die gastronomischen Betriebe des Kudamm-Gebäudes wieder geschlossen – in der Hoffnung, hier nach der Erteilung der entsprechenden Konzession die in Berlin geplante Spielbank zu etablieren. Als sich auch diese Chance zerschlug, verkaufte man an «Europa-Center»-Erbauer Karl-Heinz Pepper. Der wiederum verpachtete – dem Vernehmen nach für 40 000 Mark im Monat – an Gunter Bothfeld, der früher als Direktor aller Berliner «Arosa»-Betriebe fungierte und sich inzwischen mit dem Hotel und Restaurant «Börse» am Kurfürstendamm selbständig gemacht hat.

Finanziell unterstützt von Brauereien und Kommanditisten, machte man sich an den aufwendigen Umbau. Dass er glückte, ist der Innenarchitektin Petra Dederichs zu danken. Sie verstand es geschickt, das einzigartige Erbe des 60 Jahre alten Hauses zu erhalten und ihm gleichzeitig neues Leben einzuhauchen. Attraktion des Hauptraumes – hier finden allein 600 Gäste Platz – ist weiterhin der 26 Zentner schwere Kronleuchter. Die gesamte Bestuhlung ist neu. Ausserdem wurden 1100 Quadratmeter Teppich sowie 400 Quadratmeter Samt und Seide verbraucht. Durch verschiedene neue Bars hat man es verstanden, auch abgelegenen Ecken des Hauses Leben einzuhauchen. Neue Küch- und die Tischtelefone. Auch die alte Küche wurde herausgerissen und durch eine neue ersetzt.

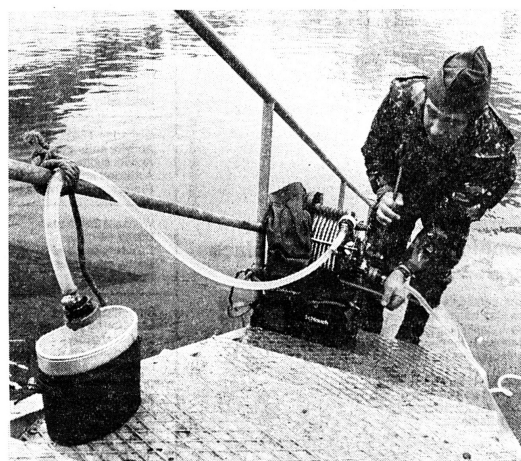
Insgesamt finden in Berlins neuem «Amüsier-Palast» 1100 Gäste Platz. Denn im Untergeschoss des Gebäudes, in dem sich einst der «Zigeunerkerler» befand, wurde als «Kontrast-Programm» zu der preussischen Atmosphäre des Obergeschosses für bayerisches Fludiumorgel eingerichtet. Hier etablierte sich der unter gleichiger gastronomischer Leitung stehende «Pöschner-Keller». Geöffnet hat der «Bierpalast» täglich von 11 Uhr vormittags bis 2 Uhr nachts. Solange das Wetter noch entsprechend ist, kann man tagsüber auf einer Freiterrasse vor dem Gebäude bei Speis und Trank das Treiben auf Berlins beliebtem Bummelbolevard verfolgen.

nd.



Hofen und Malz, Gott erhalt's! In diesem Jahr hat er's getan. Die Bundesrepublik erwartet eine Ernte von rund 700 000 Tonnen Hofen, was ungefähr einem Drittel der Weltproduktion entspricht. Auch auf den Hofen-Betrieben fehlen Hände, die «Biertrauben» werden heute maschinell gepflückt. (kpk)

Les grands vins de Bordeaux des domaines
CORDIER
350 hectares de vignes de grands crus
PRESTIGE ET TRADITION
Agent exclusif pour la Suisse:
PLANTEURS RÉUNIS SA
1002 Lausanne – Tél. 021 20 69 31
St-Julien-Médor
CHATEAU GRUAUD-LAROSE
CHATEAU TALBOT
St-Estèphe-Médor
CHATEAU MEYNEY
Sauternes
CHATEAU LAFARIE-PEYRAGUEY
St-Emilion
CHATEAU CLOS DES JACOBS



Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Hotel Belvédère 3700 Spiez, Thunersee

Telefon (033) 54 33 33

sucht in Jahresstelle bestausgewiesenen

Saucier

Ausführliche Offerten an die Direktion.

6434



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



Hotel Zurzacherhof

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

Auf das Frühjahr 1975 suchen wir für das

Eurotel Villars

**Hotelier-
Restaurations-Ehepaar**

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

Eröffnung Herbst 1975.

Voraussetzungen sind:

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

Wir bieten:

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

Eintritt nach Uebereinkunft.

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

ORGANISATION EUROTEL AG SCHWEIZ
Hoteltchnische Abteilung
Steffisburgstrasse 1
3600 Thun

EUROTEL

6495

Zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen Teams suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft, freundliche und aufmerksame

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. Hotel verlangen).



ERLENBACH/ZH
8703 Zürich-Erlenbach, 10 Minuten vom Stadtzentrum entfernt.
Telefon (01) 90 55 22.

6766

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.

Wir suchen junge, fröhliche Mitarbeiter als

Commis de rang Commis de cuisine

Hotel und Restaurant Florhof 8001 Zürich

Telefon (01) 47 44 70.

6799

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen	Name Nom Cognome Apellidos Name		Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name		Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
	Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address				Telefon Téléphone Telefono Telefono 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		

Stellenangebote Offres d'emploi



Gesucht

Küchenchefablösung

für zirka 3 bis 4 Wochen.

Hotel Jura

Stampfenbachstr. 26

Zürich

Telefon 47 84 84

7025

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Ehepaar

für Küche (nur mit Bewilligung)
fachkundigen Kellner
Serviertochter

Auf Mitte Januar:

Portier-Hausbursche
Zimmermädchen
(nur mit Bewilligung)Offerten an:
Werner Jenny

Hotel Rössli, 6300 Zug

Telefon (042) 21 03 94.

7009

Wir suchen freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit,
Zimmer vorhanden.

Hotel-Restaurant «Bären»

Familie H. Portner, 3150 Schwarzenburg,
Telefon (031) 93 03 42.

P05-9663

Ascona

Hotel Casa Berno

Erstklasshaus am Lago Maggiore sucht ab November
1974 eine tüchtige, zuverlässige und sprachge-
wandte (Italienisch erforderlich)

Hotelsekretärin

für Korrespondenz, Kassa, Réception (NCR 42) und
allgemeine Büroarbeiten.
Die neue Direktion erwartet gerne Ihre Offerte mit
den üblichen Unterlagen.H. und P. Goetschi, Hotel Casa Berno, 6612 Ascona,
Telefon (093) 35 32 32.

6981

Gesucht für Wintersaison, eventuell auch Sommer,

Alleinköchin oder Koch Serviertochter od. Kellner

sprachkundig.

Saaltöchter oder Kellner

auch Anfänger.

Offerten an

Hotel Bellemont, 3825 Mürren

Telefon (036) 55 13 71.

6989



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

hôtel de toute première catégorie, 150 lits.

Nous vous proposons les postes suivants à partir du
10 ou 20 décembre 1974:**1 chef garde-manger****1 commis de cuisine****chef de rang****demi-chefs de rang****portier d'étage**Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae,
copies de certificats et photographie à la direction.

6985

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für grossen Restaurationsbe-
trieb in Zürich Kreis I (140 Plätze, 40 Personal) einen dynamischen, qualifi-
zierten

Geschäftsführer

Wir erwarten:

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

Wir bieten:

- entsprechendes Salär mit Leistungsbeteiligung.

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

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 stagiaire

place à l'année.

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
Buffetochter
(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

Gesucht:

Gerant oder Gerantenehepaar

in mittelgrossen Restaurationsbetrieb, eventuell Betriebsleiter (Fähigkeitsaus-
weis);

weiter suchen wir:

Gouvernante Aide du patron

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

Hôtel Richemond 1201 Genève

(Téléphone 022/31 14 00)

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef rôtiisseur

pour son grill «Le Gentilhomme»

chef tournant de cuisine

commis de cuisine

un secrétaire de réception mécanographe

Faire offre complète au bureau du personnel.

6623

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

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

Hotel Säntis 9657 Unterwasser

sucht für kommende Wintersaison

Commis de cuisine

Anfangsserviertochter

Saaltöchter

Saalpraktikantin

Tournante

Eintritt 1. oder 15. Dezember.

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

6462

Si vous aimez prendre des responsabilités et diriger
du personnel en travaillant dans un hôtel moderne,
catégorie B 1 à Genève, place à l'année,
nous cherchons une

gouvernante générale

Bons horaires et bon salaire,
entrée à convenir.S'adresser sous chiffre 6326 à l'Hôtel-Revue,
3001 Bern.

**Restaurant-Konzertlokal SET
Bern**
sucht für sofort oder nach Ueber-
einkunft
Serviertochter
und
Kellner
● Sehr guter Verdienst.
● Angenehme Arbeitsatmo-
sphäre in jungem Team.
● Auf Wunsch schönes Zimmer
im Hause.
P 05-10107

SET Bern
Speichergasse 37
Tel. (031) 22 12 87

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 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

Hôtel de l'Avenir 1923 Les Marécottes (Wallis)

Wir suchen für Wintersaison oder Jahresstelle:

Koch (eventuell Jungkoch) Küchenburschen Saaltöchter und Zimmermädchen (auch Anfängerinnen)

Offerten an H. & D. Bader, Besitzer,
Telefon (026) 8 14 61.

6363

Gesucht

Alleinkoch

San Bernardino

Jahresstelle, 4 Wochen bezahlte
Ferien.Ich suche einen ausgebildeten Koch,
der gewillt ist, in meinem Betrieb die
Küche zu übernehmen und selbständig
zu führen.Offerten mit Gehaltsansprüchen und
Zeugniskopien unter Chiffre 6652 an
Hotel-Revue, 3001 Bern.

6363

Stadthotel im Zentrum von Zürich
sucht per 1. November freundlichen,
sprachkundigen

Empfangssekretär

für Kassa, Journal, Telefon usw.

Angebote mit Zeugnissen und Referenzen
an die Direktion.

Hotel du Théâtre

Seilergraben 69

8001 Zürich

6550



sucht baldmöglichst

Buffetochter Restaurationsstochter Garde-manger Koch-Tournant

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

6929

Gesucht

Koch

per 15. Dezember in guteingerichteten
Betrieb.

Geregelte Arbeitszeit.

Offerten an

Karl Hager

Restaurant Metzgerei Sternen

8873 Amden

Telefon (058) 46 11 19.

P 19-912

Gesucht

Serviertöchter

und

Barmaid

A. Negelé

Maschlina-Bar

9495 Triesen

Telefon (075) 2 26 90.

P 33-41972

Vulpera (Unterengadin)

sucht für seine Erstklasshotels (500 Betten und Nebenbetriebe) nach Ueber-
einkunft ein dynamisches

Direktions-Ehepaar

in Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

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

6899

Adressänderung

(bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl:

☐ Mitglied☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl:

☐ Mitglied☐ AbonnentZu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Changement d'adresse

(en lettres capitales, s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom: Prénom:

Entreprise:

Rue: Localité:

Numéro postal d'acheminement:

☐ Membre☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom: Prénom:

Entreprise:

Rue: Localité:

Numéro postal d'acheminement:

☐ Membre☐ AbonnéA envoyer à: HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 31, 3001 BerneCabaret
Cacadou
Luzern

sucht versierte

Barmaid

für Dancing. Lukrative Jahresstelle.

Offerten mit kurzem Lebenslauf und
Foto anUrs Gehrig, Hotel Hirschen
6003 Luzern.

6967

Wir suchen für lange Wintersaison ab
zirka Mitte November

Tochter

für Bar-Buffer
(bevorzugt mit Sprachkenntnissen)

Etagenportier

(Fahrausweis).

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

Hotel Hauser, St. Moritz
Telefon (082) 3 44 02.

6963

Biel-Bienne

Hotel-Restaurant Rotonde

sucht

Geschäftsführer-Ehepaar

für Restaurant, Hotel- und Saalbetrieb.
Attikawohnung steht zur Verfügung.
Spätere Pacht des Betriebes nicht
ausgeschlossen.Interessenten erhalten gewünschte
Angaben über Betriebsart, Anforderungen
und Gehalt auch vor der Bewerbung
bei Herrn Ernst Hänni, Präsident
des Verwaltungsrates, Tiefenmatt-
weg 31, 2500 Biel.Schriftliche Anmeldungen sind erben
bis 11. November 1974 an den Prä-
sidenten des Verwaltungsrates.

6947

Hotel Krone, Aarberg/Bern

sucht in Jahresstelle:

Buffetochter oder -bursche

auch Anfänger(in) mit gutem Auffassungsvermögen

Hausbursche/Portier

Officebursche oder -mädchen

Restaurationsstochter 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

Hotel-Restaurant Eiger 3823 Wengen

sucht per 1. November oder später:

Restaurationsstochter

sprachkundig

Restaurationskellner

sprachkundig

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

Hotel-Restaurant Kreuz 3715 Adelboden

sucht auf 1. Dezember 1974 oder nach Uebereinkunft
(Saison- oder Jahresstelle):

Serviertöchter oder Kellner

Hoher Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten an Fam. A. Gempeler, Telefon (033) 73 21 21.

6908

Kreisspital Oberengadin

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

Koch/Köchin

mit Diätkenntnissen.

Wir bieten gut eingerichtete, helle Küche, angeneh-
mes Arbeitsklima, zeitgemässe Anstellungsbedingun-
gen, neues 1-Zimmer-Apparatement mit Dusche, WC
und Kochgelegenheit.
Das schöne Engadin bietet reichlich Gelegenheit für
Sommer- und Wintersport.Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an dieVerwaltung des Kreispitals Oberengadin, 7503 Sa-
medan,
Telefon (082) 6 52 12.

6867



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

Rietbad am Säntis

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle tüchtigen

**Küchenchef/Alleinkoch
Jungköche oder Köchinnen
Serviertochter oder Kellner
Küchenbursche/Zimmermädchen**

Eintritt auf 15. Dezember. Unterlagen mit Lohnansprüchen bitte an

**Hotel Kurhaus Rietbad
9650 Nesslau**

Telefon (074) 4 12 22.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

6948

Gesucht nach **Saas Fee, Wallis**

für Winter 1974/75

1 Saaltochter

eventuell Anfängerin

**1 Koch oder
1 Commis de cuisine
1 Büropraktikantin**

Hotel Bergheimat

Telefon (028) 4 83 32.

6942

Hotel Steffani

St. Moritz

sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle:

Economat-Gouvernante

mit Erfahrung in Lagerhaltung und dem Umgang mit Hilfspersonal.

Für diesen selbständigen und verantwortungsvollen Posten bieten wir eine zeitgemässe Entlohnung sowie Unterkunft in unseren neuzeitlichen Personalzimmern.

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:

**Moritz Märky,
Hotel Steffani, 7500 St. Moritz,
Telefon (082) 3 38 41.**

6751

Hôtel de l'Ancre, Genève

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

engage pour date à convenir:

secrétaire d'hôtel

pour réception et administration, ayant formation hôtelière, éventuellement

secrétaire débutant(e)

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

6366

**Hotel Staubbach
3822 Lauterbrunnen BO**

sucht in Jahresstelle

1 Koch

Eintritt: 15. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Lohnanspruch an
O. Stäger-Fischli,
Telefon (036) 55 13 81.

6931



**Hôtel
Lausanne Palace
1002 Lausanne**

cherche pour date à convenir:

téléphoniste expérimentée

formation PTT désirée, anglais indispensable, place à l'année.

Faire offres détaillées à la direction de l'hôtel.

6939

Sunstar-Hotels

Wir suchen

Hotel-Representative**Sie lieben:**

- den Kontakt mit Leuten,
- eine weitgehend selbständige Arbeit,
- Ihre Sprachkenntnisse (Deutsch, Englisch, Französisch) anzuwenden.

Ihre Vorbildung ist:

- Handelsschule
- oder kaufmännischer Lehrabschluss
- oder Tätigkeit in der Reise- oder Hotelbranche.

Dann sind Sie womöglich die (der) von uns gesuchte Mitarbeiter(in).

Ihr Eintritt bei uns: Sofort oder nach Uebereinkunft.

Schreiben Sie - oder rufen Sie uns an, um den genauen Inhalt dieses äusserst interessanten Postens zu erfahren.

Gerne prüfen wir, ob Sie die für uns geeignete Persönlichkeit sind.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Telefon (061) 91 15 23, intern 18.

SUNSTAR-HOLDING AG, Waldenburgerstrasse 1, 4410 Liestal.

6928

Initiativer, bestausgewiesener

Hoteldirektor

mit Erfahrung in Saisonhotels, findet in

Erstklassshotel

eine selbständige Aufgabe.

Nur bestausgewiesene Bewerber senden ihre Unterlagen mit Handschriftprobe an die Beauftragte:

**Hotel Treuhand AG
7500 St. Moritz**

6993

**Hotel Eden**

sucht für lange Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

**Warenkontrollleur
Chef de service für Dancing
Barkellner oder Bartochter
Grillkoch/Rôtisseur
Commis de cuisine
Garderobier
Kellerbursche**

Offerten erbeten an:

H. Kühne, 9410 Heiden ü. Bodensee.

7019

Für das moderne, vor zwei Jahren eröffnete

Hotel Riva, Laax GR

suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft einen versierten

Geschäftsführer

(evtl. Ehepaar)

- Hotel mit 80 Betten
- Restaurant Rustica
- Restaurant français
- Bar
- Schwimmbad, Sauna

Fachlich sehr gut ausgewiesene und charakterlich einwandfreie Bewerber richten ihre Offerte mit lückenlosen Unterlagen und Handschriftprobe an:

Katag Treuhand
Postfach 580
6002 Luzern

7004

Hôtel Amat-Carlton

cherche

réceptionniste/caissière

expérimentée et sachant travailler sur machine Anker et pour notre bar-rôtisserie

serveuses

Faire offres avec curriculum vitae à la direction, 22, rue Amat, 1202 Genève, téléphone (022) 31 68 50.

6959



Wir suchen in Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft

Réceptions-Sekretärin

Ihr Arbeitsbereich:

- Reservationen
- Buchungen mit der NCR 42
- Korrespondenz
- allgemeine Empfangsarbeiten.

Wir bieten:

- gute Anstellungsbedingungen
- interessanten Arbeitsbereich
- verantwortungsvollen Posten
- guten Teamgeist.

Offerten mit den üblichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Direktion.

Telefon (082) 3 35 51.

6957

Hotel Derby, 3906 Saas-Fee

Wir suchen für lange Wintersaison

**Restaurationstochter
1 Tournante-Service
1 Kassiererin**

für Self-Service (wird angelernt).

Freie Kost und Logis, geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an

**Hotel Derby, Famille Supersaxo,
Telefon (028) 4 89 45.**

6954

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft jungen

Hotelfachmann

als Sales-Manager (für Tanzabende, Bankette, diverse Anlässe).

Offerten von sehr solventen Damen oder Herren an
P. Bigler,

**Hotel Landhaus
9500 Wil, St. Gallen**

6953

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in exklusive Rôtisserie der Ostschweiz

Kellner oder Commis

(flambier- und tranchierkundig) eventuell Anfänger.

Nur abends geöffnet. Eine Traumstelle, die Sie schon lange suchen.

Offerten unter Chiffre 6952 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht

in **Speiserestaurant (Stadt Zürich)****Koch oder Köchin**

Selbständiger Posten.

Eintritt nach Vereinbarung.

Auf Wunsch 2-Zimmer-Wohnung oder Zimmer.

Ruth Walti

Rest. Schwarzen Bären

Alistetterstrasse 223,

8048 Zürich

Telefon (01) 62 55 34.

6941

Hôtel Alpina et Savoy 3963 Crans sur Sierre (Crans-Montana)

cherchant pour la saison d'hiver:

restaurant: **1 maître d'hôtel
demi-chef de rang
commis de rang**

bar: **commis de bar**

loge: **téléphoniste
chasseur**

Faire offres à la direction avec copies de certificats.
Téléphone (027) 7 21 42.

6930



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Loge: **Telefonistin
1. Chasseur**

Etag: **Etagengouvernante**

Restaurant/
Grill-Room: **Chef de rang
Demi-chef de rang
2. Barmaid/
Anfangsbarmaid
Commis de rang
Anfangs-Kellner**

Küche: **Chef tournant
Commis de cuisine
Commis pâtissier**

Office: **Officebursche
Officemädchen**

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

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

6996



Wir suchen noch für die Wintersaison

**1 Koch
1 Commis de cuisine
1 Buffettochter
1 Serviertöchter
2 Ladentöchter**

Familien Conrad, Café-Restaurant,
Bäckerei/Konditorei,
Uesgo-Lebensmittel, 7075 Churwalden,
Telefon (081) 35 11 17.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

P 13-2880

Hôtel Royal 3963 Crans sur Sierre

engage pour la saison d'hiver

**tournant
femme de chambre/lingère
chasseur
aide-portier
commis de bar**

Offres à la direction ou
téléphone (027) 7 39 31.

6925

Gesucht per Anfang Januar 1975 oder nach Uebereinkunft

Assistentin der Direktion

Haben Sie Freude an der Mithilfe in allen Belangen der Réception und des Büros, Beaufsichtigung des Personals und Vertretung der Direktion, dann melden Sie sich bitte bei uns. Deutsch, Französisch und Englisch Bedingung.

Hotel Helmhaus Garni

Schiffpländplatz 30

8001 Zürich

Telefon (01) 32 88 10

6964

Hotel- und Bädergesellschaft 3954 Leukerbad

6 Badehotels, 4 Thermalbäder, eine Therapieabteilung und ein Restaurant-Dancing

Wir suchen auf 1. Januar 1975 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle einen

Hauptkassier

Es handelt sich um eine ausgesprochene Kaderstelle im Rahmen unserer Gesellschaft.

Wir erwarten

- gründliche berufliche Ausbildung im Hotelfach,
- Buchhaltungskennntnisse,
- praktische Erfahrung in der Réception inklusive NCR,
- Deutsch und Französisch in Wort und Schrift.

Wir bieten

- gutes Salär,
- Aufstiegsmöglichkeiten,
- vorzügliche Sozialleistungen,
- günstige 2-Zimmer-Wohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

6787

**HOTEL AIRPORT
ZÜRICH
GLATTBRUGG**



Zum Eintritt per 1. Dezember 1974 oder nach Uebereinkunft suchen wir einen qualifizierten

Chef de réception

in verantwortungsvolle Position.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an:

W. Gehrig, Direktor, Hotel Airport, Oberhauserstrasse 30, 8152 Zürich-Glattbrugg.

6926

Wir suchen

zwei freundliche

Serviertöchter

für unser Hotel-Restaurant.

Eintritt: 1. November, resp.
1. Dezember 1974.

Anfängerin wird angelernt!

Offerten an L. Livers,

Hotel Pradafenz, 7075 Churwalden

Telefon (081) 35 11 04.

Sie finden

- freundliche Mitarbeiter,
- guten Lohn,
- geregelte Arbeitszeit,
- Kost und Logis im Hause.

P 13-2884

Hôtel « Le Richemond » Genève

cherche

assistant de direction

Poste très varié, essentiellement pour la gestion de son personnel, mais avec possibilité de s'occuper d'autres départements (statistiques, contrôle marchandises, achats, catering, etc.).

Personne capable de prendre des responsabilités.

Age 30-40 ans.

Entrée 15 novembre 1974 ou à convenir.

Adresser offres avec curriculum vitae, photo et prétention de salaire à:
Direction, Hôtel «Le Richemond», 1211 Genève 1

6951

Cherchons pour la saison d'hiver:

**barmaid
(débutante acceptée)
commis de cuisine
cuisinier
jeunes filles
(pour aider au service)
jeune fille ou garçon
pour vestiaire
fille de buffet**

Offres à faire à:

Mr. H. Miedler

Chesery, Gstaad Hôtel - Rôtisserie - Night-Club - Bar

téléphone (030) 4 24 51 ou (029) 6 22 46.

6940

Hotel Kulm Valbella/Lenzerheide

sucht auf Anfang Dezember:

**Koch
Commis de cuisine
Restaurationstochter
sprachkundig
Saaltöchter/Kellner
Tochter
für Bündnerstube
Tochter
für Raclettestube
Buffetöchter**

Bitte Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Kulm-Hotel, 7077 Valbella,
Telefon (081) 34 11 80.

6927

Hotel Monopol 7500 St. Moritz

sucht für lange Wintersaison: Eintritt zirka 28. November bis Anfang April 1975

Küche: **Chef entremetier
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Economatgouvernante**

Tournante: **Ablösung
Economat, Kaffeeküche, Buffet**

Service: **Commis de bar**

Lingerie: **Wäscherin**

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

Telefon (082) 3 44 33.

6966

Hotel Tgesa Romana 7451 Savognin

sucht für Wintersaison

**1 Commis de cuisine
2 Serviertöchter
1 Fräulein**

für Empfang und leichte Büroarbeiten.

Offerten erbeten an

Familie G. Savoldelli

Telefon (081) 74 15 44.

6965

Hôtel Touring, 1936 Verbier

cherche pour la saison d'hiver

**1 aide fille de salle
1 aide femme de chambre
1 fille de cuisine**

Téléphone (026) 7 13 49.

6961



9470 Buchs (SG)

sucht in Jahresstelle

Chef de service

Abwechslungsreiche Stelle, Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit entsprechenden Unterlagen erbeten an
Fritz Gantenbein, Chez Fritz, 9470 Buchs,
Telefon (085) 6 13 77.

6990

**Golf und Sporthotel Hof Maran**

Wir suchen für die Wintersaison

Chef de réception/Kassier

sprachgewandt und NCR-kundig, Schweizer.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit Foto und
Unterlagen an die Direktion, E. Traber.

6983

**Hotel Burgener, Restaurant
Skihütte, Saas-Fee**

sucht für lange Wintersaison eine freundliche

Serviertochter**Commis de cuisine**

Gute Verdienstmöglichkeit.

Sich wenden an: Albert Burgener, Hotel Burgener,
Saas-Fee,
Telefon (028) 4 82 22.

6987



cherche pour date à convenir

secrétaire de réception

Bien recommandée. Formation E.H.L.

Place stable et bien rétribuée, bonne ambiance de travail.

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

6715

Per sofort oder nach Vereinbarung gesucht

**Chefsekretärin/
Réceptionniste**

In unser modernes, junges City-Hotel. Als guter Geist
des Hauses, rechte Hand und Stellvertreterin der
Direktion haben Sie bei uns alle Verantwortung, die
Sie sich vorstellen können.

Gute Allgemein- und Hotelbildung, Erfahrung und
perfekte Sprachkenntnisse (D., F., E.) sind Voraus-
setzung.

Hotel Bernina, Basel

Margrethen AG, Innere Margarethenstrasse 14,
Telefon (061) 23 73 00.

7024

**Sporthotel Happy Rancho
7078 Lenzerheide**

Gesucht

Empfangssekretärin

NCR-kundig, mehrsprachig.

Offerten an Herrn Dir. K. Zimmermann, Sporthotel
Happy Rancho,
Telefon (081) 34 29 29.

7022



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

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.

Grosses Bergrestaurant in weltbekanntem Kurort in Graubünden sucht für die
kommende Wintersaison (Eintritt Ende November oder nach Uebereinkunft)

Chef de service

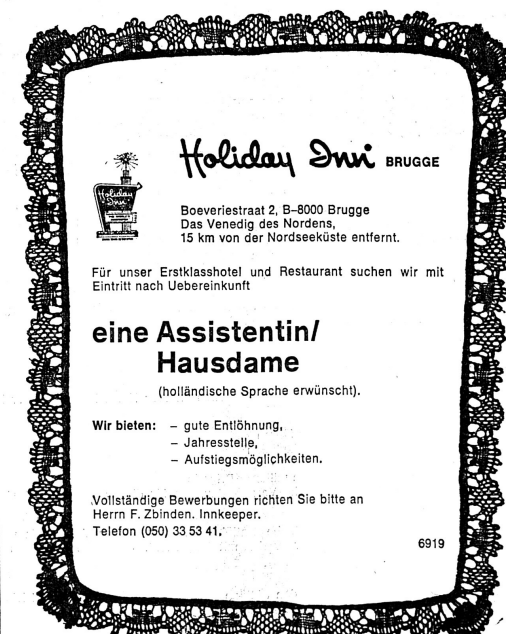
Wir verlangen:

gründliche Kenntnisse in der Restauration
Organisationstalent und gute Personalführung

Wir bieten:

selbständiges Arbeiten
überdurchschnittlicher Lohn
neuzzeitliche Anstellungsbedingungen
Freikarte für Skilifte und Bergbahn

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 7038 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

**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

Verkehrsverein Zürich

sucht für sein Auskunftsbüro im Hauptbahnhof Zürich einen

Leiter

zwischen 30 und 40, für baldigen Eintritt oder nach Vereinbarung.
Der jetzige Inhaber dieses Postens tritt nach 30-jähriger Tätigkeit in dieser Institution infolge Erreichung der Altersgrenze auf Frühjahr 1976 zurück.

Es wird verlangt:

Gute kaufmännische Ausbildung, sehr gute Kenntnisse in Wort und Schrift der deutschen, französischen und englischen Sprache, wenn möglich Erfahrung auf dem Gebiete des Tourismus und in der Personalführung, gute Präsentation.

Wir bieten Ihnen:

Anspruchsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit, Pensionskasse.

Senden Sie Ihre Kurzofferte mit Foto und Gehaltsanspruch an:

Direktion des Verkehrsvereins Zürich,
Postfach, 8023 Zürich.

7049

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1974/75

Réceptionist**Journalführer****Commis de rang****Zimmermädchen****Personalzimmermädchen****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.

7039

Nous cherchons pour notre charmante auberge des
bords du Léman un

couple de gérants

La préférence sera donnée à un chef de cuisine qualifié capable de satisfaire une clientèle exigeante et dont l'épouse puisse subvenir aux travaux administratifs et de gouvernance générale. Nous offrons une place idéale pour un couple initié, un salaire élevé à la mesure des responsabilités (avec participation au résultat), des assurances et une institution de prévoyance modernes.

Veuillez adresser votre offre à

GAUER HOTELS

Laupenstrasse 15, 3001 Berne

7041

**Restaurant Kreuz
3855 Brienz, BO**

Wir suchen auf Anfang Dezember freundliche

Serviertochter

in unser Speiserestaurant. Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten bitte an Familie Burri, Tel. (036) 51 17 81.

7037



1200 GENÈVE

cherche pour entrée de suite ou à convenir:

chef de réception

Nous demandons:

- dynamisme et présentation
- 4 langues min. (fr., angl., alld., it. ou esp.)
- expériences des grandes maisons
- sens des responsabilités
- âge idéal 30 ans
- connaissance approfondie de la NCR 42

Nous offrons:

- un poste stable à responsabilités
- une excellente ambiance de travail
- un logement (sur demande)

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificat et photographie à la direction Hôtel Beau Rivage, 1211 Genève 1.

7035

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)

Restaurationstöchter
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



8058 Zürich Telefon (01) 813 77 66

Wir suchen

Serviertochter
Kellner

für Speise- und Getränkebar

Commis de cuisine
Commis de bar

und

Barhelfer

Herr Grohe wird Ihnen gerne alle Fragen beantworten.

6980



Flughafen-Restaurants Zürich



ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison (Ende November 1974 bis zirka 25. März 1975) folgendes Personal:

Etage: **Zimmermädchen**
Hilfzimmermädchen
Hausbursche

Kontrolle: **Warenkontrolleur**
Kellermeister

Lingerie: **Büglerin**
Lingeriemädchen

Cuisine: **Chef rôtisseur**
Commis pâtissier

Loge: **Telefonistin**
(dreisprachig)

Service: **Chef de rang**
Commis de rang
Commis d'étage
Commis de bar

Diverse: **Aufsicht**
für Hallenbad
Eismann
Pflege der Eis- und Curlingbahnen
Mitarbeiterin
für die Ueberwachung des Personalhauses sowie Schwimmbad
Masseuse
Kioskverkäuferin

Im weiteren suchen wir für unseren Nebenbetrieb

Restaurant «Chasellas»

Restaurationsbetrieb mit Terrasse neben Suvretta-Skiflift-Talstation, folgendes Personal für die Wintersaison (Ende November 1974 bis Ende März 1975):

Chef de cuisine
Commis de cuisine
Buffetochter
Serviertöchter
italienisches oder spanisches Ehepaar
für Küchen- und Officearbeiten

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

6376



Neueröffnung

Restaurant Set Stadt-Casino
Basel – Dezember 1974

Sie sollten dabei sein ...

- wenn Sie gerne in gepflegter, heimeliger und lebendiger Atmosphäre arbeiten
- in der Küche im Service oder an der Bar am Buffet oder im Hilfsdienst
- ganztags oder aushilfsweise
- im Kader oder Mitarbeiterteam
- insbesondere auch, wenn Sie entwicklungsfähige und erfolgversprechende Möglichkeiten in der modernen Gastronomie suchen
- und bei geregelten Schichtarbeitszeiten gut verdienen möchten

Uebrigens: Anruf genügt – Herr Spühl oder Frau Trémolat informieren Sie gerne, Tel. (061) 25 38 45.

6761

Für besondere Anfragen verlangen Sie bitte Herrn Luzzi, zentraler Personaldienst

Set-Sets AG
Kornhausstrasse 3
9001 St. Gallen

(071) 22 16 44 / 24 83 33

Hotel Schweizerhof 6490 Andermatt

Für Wintersaison 1974/75 suchen wir folgende Mitarbeiter:

Koch
Serviertöchter/Saaltochter
Kellner
Barmaid

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Ueli Wicki, Restaurant Trio AG, Spitalgasse 32-34, 3000 Bern.

6769

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, italienische und spanische Sprachkenntnisse, der nachweisbar bereits erfolgreich in solcher Funktion tätig war.

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

6841

Hotel Rigi-Hof, Zürich

sucht per 1. Dezember 1974 oder nach Uebereinkunft, in Jahresstelle,

Chef de partie

und

Commis de cuisine

Geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert. Gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an die Direktion

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

6827

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, dynamischen 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

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 oeh es, wenn Sie uns nur den Coupon einsenden. Unser Personalchef, Herr Bodo Schöbs, 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,
Steintorstrasse 25, 4001 Basel)



Hôtel 1er rang, avec restaurant français-snack
cherche une proche collaboratrice en qualité de

gouvernante/ remplaçante du chef de service

Qualités et connaissances demandées:

- 1) très bonnes connaissances du service et du travail dans les étages;
- 2) savoir diriger du personnel;
- 3) allemand et français.

Nous offrons:

- 1) Place stable à l'année avec bon salaire;
 - 2) indépendance et bonne ambiance dans le travail;
 - 3) horaires réguliers et semaines de 5 jours.
- Entrée à convenir.

Faire offres sous chiffres 7000 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berné.

HOTEL Beau Rivage

1200 GENÈVE

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

**secrétaire réception – réservations
contrôleur (NCR 42)
gouvernante d'étage
concierge de nuit
chasseur
saucier
pâtissier**

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie à la Direction de l'Hôtel Beau Rivage, 1211 Genève 1 (tél. 022/31 02 21).

7034

Gesucht nach **Zermatt** für die Wintersaison in Speise-restaurant

**junger Koch
Officemädchen
(oder -bursche)
Restaurationstochter
Buffetttochter**

Offerten bitte an Frau H. Biner,

**Restaurant Chez Heini
3920 Zermatt**

Tel. (028) 7 85 88, (028) 7 77 33.

6897

Hotel Europe, Zürich

sucht nach Uebereinkunft

Réceptionist(in)

diese interessante Stellung erfordert gute Sprachkenntnisse sowie mehrjährige Erfahrung.

Offerten an die Direktion, Dufourstr. 4, 8008 Zürich, Telefon (01) 47 10 30.

7053

Genève

Hôtel du Midi

Place Chevelu

1211 Genève 1

cherche

chef de service

(aide du patron)

Place à l'année.

Les étrangers intéressés doivent être en possession d'un permis B ou C.

Faire offre à la direction, tél. (022) 31 78 00.

7050

Berghaus Eggli, 3780 Gstaad

sucht für lange Wintersaison

Chef de partie

Commis de cuisine

Kioskverkäuferin

Offerten an

Fam. Dreckmann, Berghaus Eggli, Gstaad.

7047

DOLDER Grand Hotel ZÜRICH

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



**Die ganze
Stadt soll
von unseren guten
Sachen reden.**

**Patissier/
Konditor**

Wir werden für unser neues Mot-Hotel Europe mit Restaurant Bazzaro, mit Boulevard-Café, Hotelbar, Bankett-Organisation sowie für einen grossen Supermarkt eine kleine, hausgemachte Konditorei führen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen zweiten Patissier/Konditor mit all den Fähigkeiten, die es braucht, um feine, hervorragende Patisserie herzustellen.

Die Dienstzeit ist geregelt, die Sozialleistungen sind fortschrittlich, das Salär zeitgemäss. Für unsere Mitarbeiter stehen in einem grosszügigen Personalhaus-Neubau schöne, komfortable Personalzimmer bereit.

Stellenantritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn E. Lesmann, Mot-Hotel Europe Basel, Hammerstrasse 68, 4058 Basel, Tel. (061) 32 89 91.

Mot-Hotel Europe – ein Unternehmenszweig von Coop Basel ACV

P 03-304

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

Kontrollleur / Kontrolleuse

Demi-chef de rang

Commis de rang

Kaffeeköchin

Masseur

(Masseuse)

Busfahrer

A- und B-Prüfung

Kost und Wohnung im Hotel.

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

6845

**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-Loisirs 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

**Hotel Restaurant Alpina
7188 Sedrun GR**

sucht für Wintersaison 1974/75

**2 Serviertöchter
1 Buffetttochter**

Offerten an J. Artagaas

Telefon (086) 9 13 72.

6824



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



3983 Mörel

Für unseren familiären Betrieb suchen wir für sofort

Serviertochter

(Grill-Room)

Restorationstochter**Buffettochter**

Sehr hoher Verdienst zugesichert.

Ihr Anruf würde uns freuen.

Familie W. Walker-Rauber, Telefon (028) 5 36 10.

P 36-012555

**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

**Hotel-Restaurant Belvoir
8803 Rüschlikon/Zürich**

sucht

Chef de service

(Aide du patron)

Es handelt sich um eine interessante Stelle mit grosser Verantwortung und Selbstständigkeit.

Offerten bitte an:

E. Schriber-Rust, Hotel Belvoir, 8803 Rüschlikon, Telefon (01) 724 18 08.

6712

Für lange Wintersaison suchen wir

Restorationstochter**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.

6835

**Hotel Bettmerhof
3981 Bettmeralp VS**

Telefon (028) 5 37 41 und 42.

6835



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
Taufenerstrasse 95, St. Gallen
Familie W. Hofmann-Städler
Tel. (071) 27 88 11
(Herrn Hofmann verlangen)

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

OFA 63268012



sucht Mitarbeiter.

Haben Sie Freude, als Koch in einer mittleren Brigade in einer gepflegten französischen Küche mit internationalen Spezialitäten mitzuarbeiten? Wir suchen

tüchtigen Koch

auf Mitte/Ende Januar.

In unser Pankraz-Restaurant, ein Lokal mit einmaliger Atmosphäre, suchen wir per sofort oder November/Dezember

**Kellner
oder Serviertochter**

Wir bieten gutbezahlte Jahresstellen, angenehmes persönliches Arbeitsklima in vielseitigem Betrieb.

Rufen Sie uns bitte an und verlangen Sie Hr. Strässle.

DERBY HOTEL WIL
Restaurants, Banketteile
Bar-Dancing
am Bahnhofplatz, 9500 Wil/SG.

6999

Für die Wintersaison 1974/75 suchen wir tüchtigen, zuverlässigen

**Restaurants-
und Dancinkellner**

mit guten Deutsch- und Französischkenntnissen.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, sehr hohe Verdienstmöglichkeit und freie Station im Hause.

Eintritt: Mitte Dezember 1974 oder nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugnissen, Lebenslauf und Foto sind erbeten an

**Hotel Grächerhof,
3925 Grächen VS**

Telefon (028) 4 01 72.

6992

Gesucht in gepflegtes Hotel Restaurant in Basel

**Buffettochter
oder Bursche**

auch für Servicehilfe. Kann angelernt werden.

Auf Wunsch Zimmer im Hause, Geringe Arbeitszeit

Bewerbungen an

Hotel Central, Falknerstrasse 3,
4051 Basel. Telefon (061) 25 44 48.

6988

Gesucht

Alleinköchin (Koch)

die Freude hat, raffinierte Gerichte nach alten Rezepten für ein kleines elegantes Restaurant in Zürich 7 zuzubereiten.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 44-40323 an Publicitas, 8021 Zürich.

Gesucht in familiäres Betriebsklima

**Büropraktikantin
2 Saaltöchter**

(Einfacher Service, Anfängerinnen können angelernt werden)

Buffettochter

mit Serviceablösung

Küchenhilfe

Geregelte Freizeit zum Skilaufen.

Bitte melden bei

Arth-Rigi-Bahn

6410 Goldau

Telefon (041) 82 11 48.

P 25-51783

In unser lebhaftes Passanten-Hotel suchen wir zuverlässige Dame oder Herrn, zur Betreuung der

Réception

sowie Telefon- und Kassabedienung, Englischkenntnisse erforderlich.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, hoher Lohn.

Haben Sie Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit und am Umgang mit internationaler Kundschaft, erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Wanner

Hotel Linde, 5400 Baden

Telefon (056) 22 53 85.

OFA 52.606.001



sucht für kommende Wintersaison:

Serviertochter

für Hotel/Restaurant

Alleenportier

mit Fahrbewilligung Kat. A

Konditoreiverkäuferin

(sprachkundig)

1 Jungkoch**1 Zimmermädchen**

Offerten sind zu richten an:

Hotel Palü, 7504 Pontresina.

7032

Restaurant des spécialités Italiennes à Neuchâtel cherche pour date à convenir

chef de cuisine

Conditions de travail exceptionnelles. Très bon gage.

Faire offres sous chiffre 7031 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

**Spezialitätenrestaurant
Vieux Chalet
3906 Saas Fee**

sucht für kommende Wintersaison (zirka 16. Dezember bis 20. April)

jungen Koch

Offerten sind erbeten an:

Geschw. Bumann, Tel. (028) 4 88 92.

7030

Gesucht in Bar-Dancing versierte, flinke

Barmaid

Hoher Verdienst zugesichert.

Offerten erbeten an:

Herr L. Weller,

**Bar-Dancing Soldanella
7310 Bad Ragaz**

Tel. (085) 9 15 10.

7048

Das

**Hotel Schweizerhof
in Ascona**

sucht mit Eintritt spätestens 15. März 1975 einen bestausgewiesenen

Küchenchef

(Saucier)

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an:
R. Neeser.

7045

Das

**Hotel Schweizerhof
in Ascona**

sucht mit Eintritt Anfang Januar 1975

1 tüchtige SekretärinOfferten mit Unterlagen und Referenzen sind erbeten an:
R. Neeser.

7044

BERNER OBERLAND

Gesucht für Wintersaison, evtl. Jahresstelle,

Commis de cuisine**Jungkoch oder Köchin****Saal- und Serviertöchter****Buffettochter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

**Hotel Alpina
3818 Grindelwald**

Tel. (036) 53 33 33.

7046

**Hotel Garni Bernerhof
3715 Adelboden**

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

Barman/Barmaid

für Bar-Discodancing.

Offerten sind erbeten an

R. Althaus, Hotel Bernerhof, 3715 Adelboden,

Telefon (033) 73 14 31.

6862

**Résidence hôtelière
Marigny Club Centre-Loisirs
Montana****La rationalisation?**

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

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.

6865

Hotel Bünda, Davos Dorf

sucht für die Wintersaison

Commis de cuisine**Serviertöchter****Buffettochter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

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

5978

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Bar-Kellner**Serviertöchter**

(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

**Grill-room – Hotel Grichting
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. Grichting, Hotel Grichting, 3954 Leukerbad.

6906

Hotel Römertor
Oberwinterthur
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Küchenchef
Commis de cuisine
Küchenbursche
Serviertochter

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, eventuell Logis im Hause. Anfragen sind zu richten an:
G.F. Kaeslin, Guggenbühlstrasse 6, 8404 Winterthur, Telefon (052) 27 69 21, 8404 Winterthur, Telefon (052) 27 69 21.
P 44-403323

Café Früh, Wildhaus

sucht für Wintersaison

Serviertöchter

Auf Ihren Anruf freut sich

Familie Werner Knauz

Telefon (074) 5 16 46.

P 13-28976

Hotel Larisch, 7131 Laax

sucht für die Wintersaison 1974/75

Serviertöchter

Buffetöchter

Angenehmes Arbeitsklima, hoher Verdienst, Kost und Logis.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.

Familie F. Beeli, Telefon (086) 2 21 26.

P 13-3145

Engelberg

Freundliche, nette

Barmaid

findet gut bezahlte Saisonstelle bei

Dancing Bar Carmena

G. Schupp, Telefon (041) 94 12 24.

P 25-16032

Gesucht per sofort in Spezialitätenrestaurant Nähe Basel

Alleinkoch

(eventuell Ehepaar).

Es wollen sich nur gut ausgewiesene Interessenten melden. Gute Entlohnung.

Offerten unter Chiffre 6982 an Hotel-Revue, 3001 Bern, oder Telefon (061) 23 43 22.

6982

SWISS CENTRE RESTAURANT LONDON

Für unseren vielfältigen und modern konzipierten Grossbetrieb mit seinen vier gepflegten Restaurants, einer Haupt- und einer Nebenküche mit 40 Köchen suchen wir einen erfahrenen Küchenfachmann als

SOUS-CHEF

Wir müssen von Ihnen als unserem zukünftigen Sous-Chef neben erstklassigen Fachkenntnissen auch ausgesprochenes Führungsformat verlangen, haben Sie doch neben der selbständigen Führung einer Brigade von 20 bis 25 Köchen auch die Vertretung des Küchenchefs zu übernehmen. Englischkenntnisse wären für Sie zwar von Vorteil, sind aber nicht Bedingung.

Wir bieten Ihnen als Gegenleistung ein sehr gutes faires Salär, vorzügliche Sozialleistungen und nicht zuletzt auch gute Entwicklungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bewerben Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei:

Swiss Fair Ltd., Personalbüro
10 Wardour Street, London W. 1.,
Telefon 00441/734 12 91.

P 44-61

Café Friedrich

Tea-room-Restaurant

(alkoholfrei)

Falknerstrasse 9

4051 Basel

sucht in Jahresstelle auf Mitte November

selbständigen Patissier

Telefonische Anmeldung (061) 25 42 40.

P 03-104349

Darbo

Gesucht für lange Wintersaison, Eintritt 10. Dezember 1974:

Serviertöchter

Buffetöchter

(auch Anfängerin)

Offerten an Leo Spinatsch,

Sporthotel, 7272 Clavadel

Telefon (083) 3 60 51.

OFA 56879004

Cadres hôteliers et personnel de maîtrise expérimentés ayant connaissances chaînes internationales et ouvertures hôtels cherchent situation stable de gestion.

11 cadres

Direction/générale, administrative. Comptable et restaurant.

Faire offre

Ch. Besson

Garage

1884 Villars-sur-Ollon

P 22-308441

A l'occasion de l'ouverture d'un restaurant sur la Côte d'Azur, je cherche

gérant

responsable ou couple de gérant (libre) ou

cuisinier

responsable.

Excellent salaire garanti. Participation bénéficiaire.

Ecrire sous chiffres K 335332-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

P 18-335332

Riviera Tigullio

Albergo rinomato cerca

capo servizio

per il ristorante, eventualmente in seguito gestione, in considerazione solo offerte con reference.

Scrivere casella postale 128, 16085 Rapallo (Italia).

P 24-312448

Gesucht in gutgehendes Berghotel tüchtiger

Alleinkoch/Küchenchef

(Vertrauensposten)

Restaurationsstochter

eventuell Kellner

Eintritt 15. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten an

P. Bieri

Hotel Bellevue,

3855 Axalp B. O.

Telefon (036) 51 17 72.

6958

Schloss-Taverne

Schützenhaus Albisgütli (Tramendst. 13)
Uetlibergstr. 241 Zürich T 051 33 05 22
Konferenzräume

Nach siebenjähriger, erfolgreicher Tätigkeit verlässt unser Chef, um einen eigenen Betrieb zu übernehmen. Wir suchen daher für unser bekanntes Zürcher Spezialitäten-Restaurant einen überdurchschnittlich fähigen, erfahrenen

Küchenchef

mit Organisations talent, Arbeitsintensive Stelle, Mitteltgrosser Brigade, Junges Team. Verdienst nach Uebereinkunft.

Eintritt: 1. Dezember 1974.

Richten Sie Ihre Offerten mit den üblichen Beilagen an die
Direktion der Schloss-Taverne/
Schützenhaus Albisgütli,
Ernst Wittwer.

738

SCHÜTZENHAUS ALBISGÜTLI



Gesucht in Jahresstelle

Küchenchef

oder guter

Alleinkoch

in die modern eingerichtete Küche unseres Spezialitäten-Restaurants.

Offerten mit Lohnansprüchen an

Familie E. Glauser
Restaurant & Dancing «Forellensee»
Zweisimmen.

6960

Nach Klosters gesucht

Serviertochter

(guter Verdienst)

Saaltöchter

Buffetöchter

(Anfängerinnen werden angelehrt).

Offerten an

Familie U. Altermatt

Sporthotel Kurhaus

Klosters Dorf

Telefon (083) 4 11 12, ab 9. 11. 1974

zwischen 17-19 Uhr Telefon (027) 6 47 89

7029

Gesucht sofort oder nach Uebereinkunft

Dancing-Serviertochter/ Kellner

mit Barabläsung.

Offerten erbeten an

L. Weller

Bar Dancing Soldanella

7310 Bad Ragaz

Telefon (085) 9 15 10.

7021

Promotel SA

cherche

chef de service

pour restaurant au centre de Lausanne. Date d'entrée à convenir.

Faire offres avec curriculum vitae à

Promotel SA

22 a, rue du Cendrier

1201 Genève

7020

Wir suchen für kommende Wintersaison in Jahres- oder Saisonstelle für

Derby Hotel Bahnhof

Grindelwald

Commis de cuisine

für

Bergrestaurant First

Grindelwald

Köchin

Koch

welcher Freude hat, in kleiner Brigade eines Bergrestaurants selbständig zu arbeiten. Ideale Arbeitszeit, kein Abenddienst.

Offerten sind erbeten an Peter Märkle,

Derby Hotel Bahnhof,

3818 Grindelwald,

Telefon (036) 53 25 61.

7003

Wir suchen sofort oder nach Vereinbarung:

Alleinkoch oder Köchin

Buffetöchter

Restaurationstochter

Barmaid

eventuell Anfängerin.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage oder Ihr Telefon.

Hotel Bären Casino

5610 Wohlen

Telefon (057) 6 11 35, C. Blender-Flüeler.

92-50362

Hotel-Restaurant Krone

5600 Lenzburg

Hallenbad

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Restaurationskellner

(2. Chef de service)

Restaurationsstochter

oder Kellner

Es handelt sich um Jahresstellen mit sehr guten Leistungsloöhnen, Unterkunft im Hause.

Anfragen richte man an:

Fam. Gruber-Hofer

Hotel Krone, 5600 Lenzburg

Telefon (054) 51 42 60

5346

Gesucht wird in vielseitigen Restaurant- und Hotelbetrieb

Serviertochter oder Kellner

Saison- oder Jahresstelle, Schichtbetrieb, hoher Verdienst.

Anfragen sind zu richten an:

Hotel Storchen

J. Müller

4310 Rheinfelden

Telefon (061) 87 53 22

6760

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

Hotel-Restaurant Krone

5600 Lenzburg

Hallenbad

sucht folgende Mitarbeiter in Dauerstellen:

Allgemein-Gouvernante

selbständig, erfahren;

Restaurationstochter

oder -kellner

Gute Leistungsloöhnen, Unterkunft im Hause.

Anfragen richte man an:

Familie Gruber-Hofer, Hotel Krone,

5600 Lenzburg,

Telefon (064) 51 42 60.

6444

VORWÄRTS MIT MÖVENPICK

Wir bilden Sie in Einkauf und Administration zum Geschäftsführer-Assistenten und Restaurateur aus.

Sie sollten gelernter

Koch

sein, einige Jahre Berufspraxis und den Ehrgeiz haben, im Beruf voranzukommen.

Rufen Sie uns an, damit wir uns mit Ihnen über Ihre Zukunft unterhalten können.

Zentralverwaltung der Mövenpick-Unternehmungen, Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil, Telefon (01) 91 01 01 (Vvee Schläpfer).

P 44-61

MÖVENPICK
Ein Unternehmen.
100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

Gesucht nach Celerina bei St. Moritz

in Jahres- oder Saisonstelle

Köchin

oder Jungkoch

Hausmädchen

Offerten mit Lohnangaben an

J. Barmettler

Restaurant Arturo

7505 Celerina

Telefon (082) 3 66 85.

6950

Hotel Touring au Lac

(garni)

Neuchâtel

Telephone (038) 25 55 01

cherche:

secrétaire de réception

(Place à l'année).

Connaissance des langues nécessaire.

Faire offres avec curriculum vitae, copies de certificats, prétentions de salaire ou se présenter à la Direction.

6946

Zermatt

Gesucht per Ende November

tüchtiger sprachkundiger

Masseur

Hotel Alex Zermatt

Telefon (028) 7 76 91.

6944

MOTEL AGIP, Autobahnkreuz N1/N2

Egerkingen - Olten Tel. 062 / 61 21 21

Konferenzen-Seminarien-Bankette

Wir suchen für unsere Erstklass-Küche

Chef de partie

Commis de cuisine

Kochlehrling

Melden Sie sich bei

Motel Agip

Am Autobahnkreuz N1/N2

4622 Egerkingen-Olten

Telefon (062) 61 21 21

6938

Le Mazot, Zermatt

sucht für lange Wintersaison

1 Alleinkoch

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Rôtisserie Grillraum Le Mazot

A. Zurbrugg

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 selbständig 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
abblösen 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.
Geregelter Arbeitszeit, guter Lohn.

Direktion

Hotels Continental
und Park, Luzern
Telefon (041) 22 15 68.

6864

Hotel Alpina, 7250 Klosters

sucht für die kommende Wintersaison

Pâtissier

Ausführliche Offerten sind zu richten
an
Hermann C. Bolliger.

OFA 56.109.003

Interessante Stelle nach
Zermatt für zwei service- und
sprachkundige

Serviertöchter

in Tagesbar. Nähere Auskunft:

Tel. (041) 66 29 60.

6646



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-Woche (45 Stunden), ein zeit-
gemässes Gehalt sowie eine fort-
schrittliche Personalführung sind bei
uns eine Selbstverständlichkeit.

Schreiben Sie uns kurz an Hotel
Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8023
Zürich, oder telefonieren Sie uns un-
ter Nr. (01) 23 56 60.

6650

Hotel-Restaurant Rössli Amden

Für die kommende Wintersaison
1974/75 suchen wir zur Ergänzung un-
seres jungen Teams eine(n), freund-
liche(n) und tüchtige(n)

Serviertochter

oder

Kellner

(auch Ausländer mit guten Deutsch-
kenntnissen). Zeitgemässes Verdienst,
geregelter Arbeitszeit. Es freuen sich
auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche
Offerte

L. und R. Eberle
Hotel Rössli, 8873 Amden
Tel. 058/46 11 94.

6657

Hotel Parsenn 7260 Davos Dorf

vis-à-vis der Parsennbahn

sucht für kommende Wintersaison 1974/75 noch fol-
gende Mitarbeiter:

Restaurant: **Buffettöchter**

Saal: **Saaltöchter**

Küche: **Commis de cuisine
Hilfspersonal**

Bitte Offerten an

J. Fopp, Hotel Parsenn, 7260 Davos Dorf.

6838

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



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
(sprachkundig)
Logentourant

Etage:

**Zimmermädchen
Portier**

Economat:

Economathilfe

Divers:

Personalbedienung
(männlich)

Küche:

Chef restaurateur

Lingerie:

Glätterin

Offerten sind erbeten an:

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

6684

Gesucht ab 15. Dezember bis Ende
April 1975

**1 Serviertochter
1 Saaltöchter
1 Zimmermädchen**

Hotel Bergdohle
3981 Riederalp

Telefon (028) 5 33 37 / 5 37 17

P 36-012516

Gesucht per sofort oder nach Ueber-
einkunft

Serviertochter

Guter Verdienst. Möglichkeit zur Er-
lernung der italienischen Sprache.

Für Informationen:

Telefon (094) 88 12 30

Ostria Canaria
Airolo/Valle (Tessin)
Familie Leonardi

P 24-124577

Café-restaurant L'Ecurie & Verbiere
cherche pour la saison d'hiver

1 commis de cuisine

Téléphone (026) 7 15 77

P 36-32508



Wir suchen für die Wintersaison noch
folgende Mitarbeiterinnen:
2 freundliche

Serviertöchter

zwei

Buffettöchter

Kost und Logis im Hause.
Zeitgemässes Entlohnung und geregelte
Arbeitszeit.

Gern erwarten wir Ihren Anruf oder
Ihre schriftliche Offerte.

K. + C. Meyner

Restaurant Islen
zurzeit Haus Daria
7270 Davos Platz

Telefon (083) 3 53 74, ab 18 Uhr

OFA 56.649.501

Hotel Aletsch, 3981 Bettmeralp VS

sucht für Wintersaison 1974/75, zirka
Mitte Dezember,

Koch oder Köchin

Kochlehrling

Serviertöchter

Offerten mit den üblichen Unterlagen
an

Hotel Aletsch, Gebr. Eyholzer,

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

Serviertöchter

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

Engadin - Wintersaison - Spezialität-
restaurant sucht Schweizerin

Restaurationstochter

mit guten Service- und Barkenntnis-
sen, nicht unter 25 Jahren. Kost und
Logis im Hause. Lohn nach Ueber-
einkunft.

Angebote erbeten unter Chiffre 3680
der Expedition der Engadiner Post,
7500 St. Moritz.

Restaurant Eisbahn



sucht für die kommende Wintersaison

Koch Serviertöchter

Offerten sind zu richten an:

W. Camenzind, Telefon (083) 3 57 41

OFA 56.313.001.7

Hotel Haldi & Waldhaus 3715 Adelboden

sucht für kommende Wintersaison
Dezember bis inkl. Ostern 1975

**Saaltöchter
Hallen-/Saaltöchter
Anfangssaaltöchter
Barmaid, eventuell Barman
Restaurationskellner**

tranchier-, flambier- und weinkundig.

Offerten mit den üblichen Unterlagen
sowie Gehaltsforderungen erbeten an
**Hotel Haldi & Waldhaus, 3715 Adel-
boden.**

6807

Gesucht für lange Wintersaison

**Sekretärin
Saucier
Garde-manger
1. Saalkellner
Saalkellner
Saaltöchter
Restaurationskellner
Serviertöchter
Commis de bar**

(sprachkundig)

**Portier
Zimmermädchen**

Offerten an

**Hotel Jungfrau und
Jungfraulodge
3825 Mürren**

Tel. (036) 55 28 24.

6778

Gesucht für kommende Wintersaison
1. Dezember bis Ende April

Köchin

neben Chef. Gute Entlohnung, freie
Kost und Logis.

Offerten bitte schriftlich an Familie
R. Schmid

**Bergrestaurant Sesselbahn
9658 Wildhaus**

6652

Gesucht für kommende Wintersaison
1. Dezember bis Ende April

Köchin

neben Chef. Gute Entlohnung, freie
Kost und Logis.

Offerten bitte schriftlich an Familie
R. Schmid

**Bergrestaurant Sesselbahn
9658 Wildhaus**

6652

**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

**Hôtel-Restaurant Montillier
1009 Pully-Lausanne**

Nous cherchons de suite ou à conve-
nir

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 66.

6876

Brauner Mutz, Basel

Für unseren lebhaften Betrieb suchen
wir nach Uebereinkunft qualifizierten

Chef de service

Geregelte Freizeit, zeitgemässes Ent-
lohnung.

Offerten an:

G. Meierhofer, Barfüsserplatz 10,
Tel. 061/25 33 69.

6853

Lisboa-Sheraton Hotel



Lisbon, Portugal
(400 rooms)

The Lisboa-Sheraton Hotel has immediate openings for a

Sous chef Chef saucier

with kitchen experience in de-luxe international hotels.

Good salary and benefits with chances of promotion within a fast
expanding major hotel organisation are offered.

Please write with full details of professional background, enclosing
copies only of work certificates and a recent photograph to:

W. Nitschke, Food and Beverage Manager, Lisboa-Sheraton Hotel,
Rua Latino Coelho, Lisbon 1, Portugal.

Brussels, Cairo, Copenhagen, Hammamet/Tunis, Kuwait City, Lisbon, London Heathrow,
Madrid, Munich, Paris, Stockholm, Teheran, Tel Aviv, Yaounde (Cameroon), Istanbul (44),
Barcelona (20), Danvers (75), Frankfurt (17), Lausanne (26), Palma de Mallorca (75), and in Asia
and Far East, Latin America, Caribbean, Hawaii, and Coast-to-Coast in United States and Canada

Sheraton Hotels & Motor Inns
A WORLDWIDE SERVICE OF ITC

734

hotel metropole

Ich suche für die kommende Wintersaison:

Sekretärin/Réceptionistin (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 (Fünftagewoche)

Chef garde-manger (Fünftagewoche)

Commis de cuisine (Fünftagewoche)

Saisonbeginn: Anfang Dezember 1974.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

P. U. Lehmann, Hotel Metropole, 3823 Wengen.

6828

wengen

Continental Hôtel 1000 Lausanne

cherche pour le 1er décembre

secrétaire de réception

place stable. Bonne ambiance de
travail. Le candidat doit parler le
français, l'allemand et l'anglais et
connaître si possible la NCR 42.

Faire offres avec références à la direc-
tion du Continental Hôtel,
2, place de la Gare, Lausanne.

6955

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Schweizer Koch

23. verheiratet, sucht Jahresstelle als Küchenchef (in kleine Brigade) oder Alleinkoch.
Zurzeit noch im Ausland tätig. Eintrittsdatum 1.-15. Dezember.

Offerten mit Nettogehalt bitte unter Chiffre 7011 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Versiertes, bestens ausgewiesenes Schweizer Wirt-ehepaar sucht lebhaften, interessanten Betrieb, wo wir unsere Fähigkeiten als

Direktions-Ehepaar

beweisen können.
Führen zurzeit eigenes Restaurant mit Bar.
Eintritt Frühjahr 1975.

Offerten unter Chiffre 7007 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer, in allen Sparten des Gastgewerbes bestens ausgebildet, sucht neuen Wirkungskreis als

Direktor/Geschäftsführer

oder

leitende Position in Restaurant- oder Hotelverwaltung

Zurzeit Pächter eines mittleren Restaurants.
Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 7006 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Je cherche un poste de

demoiselle de réception

À plein temps, si possible congé le week-end. Lausanne et environs.
Libre tout de suite.

Ecrire sous chiffre PK 306580 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 22-306580

Chef de réception

dans Grand Hôtel (35 ans, Suisse).
Certificat de capacité cafetiers et restaurateurs, correspondance 3 langues (franç., angl., ital.), salaires, personnel, prospection.

Cherche pour date à convenir soit emploi à responsabilité dans grande ou moyenne entreprise, soit à reprendre Hôtel Garni ou Hôtel Restaurant éventuel en ferme (petit capital disponible).

Ecrire sous chiffre PA 308557 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 22-308557

Versierter Restaurateur (Koch) sucht neuen Wirkungskreis als

Gerant

Fähigkeitsausweis A. Vertraut in allen Sparten des Gastgewerbes. Langjährige Auslandsfahrung (USA).

Offerten unter Chiffre Z 33-904020 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

P 33-250

Barman

sucht Stelle als Aushilfe für den Monat November.

Offerten unter Chiffre M 25-302830 an Publicitas, 6002 Luzern.

P 25-302830

Schweizerin (34 Jahre, Ex-Airhostess) sucht Stelle als

Barmaid

in Hotelbar oder Privatclub in Winterkurt. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Schwedisch, Italienisch.

Offerten unter Chiffre 6820 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cherchent emploi pour la saison d'hiver ou à l'année, en Suisse ou à l'étranger

un économiste

(ou assistant aux achats) nationalité italienne, parlant couramment français et une

secrétaire de réception

nationalité suisse, parlant français, allemand, anglais couramment, bonnes notions d'italien. NCR ou Sweda. Ecrire à M. Tomaini, Via Luigi Devoto 73 16100 Genova, Italie.

6977

Gesucht

Lehrstelle als Koch
Ich bin 15jährig und suche ab Frühjahr 1975 eine Stelle als Kochlehrling in ein gutes Hotel-Restaurant.
Offerten an Ueli Zuberbühler, Tannstrasse 18, 8307 Effretikon.

6975

Hotelfachmann mit guter Ausbildung (Reception, Einkauf, F+B) sucht Stelle als

Aide du patron/ Direktionsassistent

Ihre Zuschift wird erbeten unter Chiffre 6972 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge diplomierte Hausbeamtin, mit mehrjähriger Erfahrung in Hotelbetrieben, D, E, F, Sp, sucht

neuen Wirkungskreis

in mittlerem Restaurant-/Hotelbetrieb.

Offerten bitte unter Chiffre 6971 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger gut präsentierender Schweizer sucht Saisonstelle als

Barman

in Schweizer Wintersport-Kurort. Barmkurs absolviert.
Sprachen: D, F, E.
Offerten unter Chiffre 6968 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

sucht Stelle als Betriebsassistent oder Geschäftsführer

(Fähigkeitsausweis nicht vorhanden) in mittlerem Betrieb, auch gastronomisch verwandte Betriebe, Supermarkt usw. Zürich und Umgebung bevorzugt.

Allfällige Offerten an Hans Marti, Thunstrasse 92J 3138 Uetendorf

6956

Schweizer, 34jährig, 5-sprachig sucht

Stelle

in Winterkurt. Erfahrung in allen Sparten des Hotelgewerbes.
Referenzen und Zeugnisse vorhanden.

Offerten an Christian Bigler, 1475 Edgewood Drive Apt. H 6 Lima/Ohio 45805 USA.

6945

Jugoslawischer

Kellner

deutsch und französisch sprechend sucht Stelle für Wintersaison 1974/75.

Offerten unter Chiffre 6968 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6935

Junges Schweizer Ehepaar sucht Stelle

Barmal/ Barserviertochter Sprachen D, E, F, I

Offerten unter Chiffre 6934 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 6934 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Serviertochter sucht

wo sie sich als Réceptionspraktikantin betätigen könnte.
Fremdsprachen, Französisch und Englisch. Langjährige Auslandsaufenthalte. Besitze Schreibmaschinenkenntnisse.
Offerten unter Chiffre 6932 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für meinen Sohn suche ich

Kochlehrestelle

Ich lege Wert auf gründliche Ausbildung nach den Vorschriften des Berufsverbandes. Neben dem fachlichen sollte auch der erzieherische Wert einer Lehre nicht zu kurz kommen. Eintritt Frühjahr 1975.

Tel. (055) 27 60 97 (privat), (055) 27 19 62 (Geschäft).

Die Direktion des

Hotel Pesce in Ponte Tresa

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter zu placieren:

Küchenchef 2 Zimmermädchen

Offerten direkt an meinen Küchenchef, Herrn Joseph Amrein, senden. Lohnangabe erwünscht.

6792

Junge, tüchtige

Serviertochter

sucht für kommenden Winter Saisonstelle. Bündnerland bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 7023 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gut präsentierende

Frau um die 30, mit

Fähigkeitsausweis und guten Referenzen

(Bar, Service), sucht

STELLE ALS STÜTZE DES PATRONS

eventuell Barmaid, in der Westschweiz.

Schweizer Bürgerin. Sprachen: Deutsch, Englisch, etwas Französisch.

Offerten unter Chiffre 7017 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune employée de commerce cherche place comme

secrétaire

réceptionniste/

désirant de perfectionner en allemand.

(Avec quelques notions d'anglais).

Libre: début janvier. Région: Oberland bernois, Valais, Val d'Aoste.

Adresse: Mile M. Gardi 1249 Athènes-Avusy (GE) 7014

Sekretärin (22) sucht interessante Stelle als

HOTELSEKRETÄRIN/RECEPTIONISTIN

im Raum Zürich oder in Winterkurt.

Sprachen: D, E, F.

Offerten an: Ursula Kathrin c/o Fam. W. Scheidegger Untergötschen 8 6005 Luzern

6995

PTT-ausgebildete Telegrafistin mit Hotelpraxis sucht Stelle als

sekretärin

für Wintersaison. Sprachen: D, F, E.

Angebote unter Chiffre 44-483325 an Publicitas, 8021 Zürich.

Gelernter, junger Hotelfachschüler «Vieux Bois», sucht Stellung als

RECEPTIONIST

in Wintersportkurt. 3sprachig, mit Auslandsfahrung.

Offerten unter Chiffre G 03-355979 an Publicitas, 4001 Basel.

ER: KOCH, 20 Jahre alt, sucht Saison- oder Jahresstelle ab 15. Januar 1975 in der Schweiz.

SIE: RECEPTIONS-SEKRETÄRIN, Deutsch und Englisch

sprechend, Französischkenntnisse vorhanden, NCR-42-kundig, sucht Saison- oder Jahresstelle ab 15. Januar 1975 im gleichen Betrieb.

Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 7058 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, Anfang 30, funtsprachig, mit langjähriger Erfahrung im Gastgewerbe, sucht Jahresstelle als

BARMAN

Raum Zürich bevorzugt.

Zuschriften unter Chiffre 7057 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Continental Employment Agency 43, New Brigette Leeds 1, G.B. Tel. 45 60 30 (Tag- und Nachtservice)

Bitte geben Sie uns Ihren Personalbedarf bekannt.

Wir haben stets anständige junge Leute zu offerieren, für Hotels, privat Haushalt und Kinder, usw. und sind seit 12 Jahren bemüht, unsere Kundschaft im In- und Ausland zufriedenzustellen.

assistent de direction

ou position de cadre. Libre janvier 1975. De préférence à l'étranger Europe ou outre-mer.

Des 18 h téléphone (038) 33 53 33 ou faire offre sous chiffre 7005 à Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 14-350094 an Publicitas, 2540 Grenchen.

P 14-350094

Suisse, 26 ans, diplôme EHL, cherche nouvelle situation à l'année comme

assistant de direction

ou position de cadre. Libre janvier 1975. De préférence à l'étranger Europe ou outre-mer.

Des 18 h téléphone (038) 33 53 33 ou faire offre sous chiffre 7005 à Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 14-350094 an Publicitas, 2540 Grenchen.

P 14-350094

Personalmangel auf der Etage?

Wir können Ihnen helfen — mit Birgitt!



BIRGITT

Die neue MAXI-Flachdecke jetzt mit Eulan®-Asept gegen Mikroben geschützt

Die grosse Nachfrage in BIRGITT-Decken bestätigt die Beliebtheit und den Vorteil dieses neuen Schlafkomforts.

Moderne Menschen lieben es, ohne Oberleintuch und ohne Wolldecke angenehm zu schlafen.

Das Einbetten wird wesentlich vereinfacht und deshalb ist die BIRGITT-Decke besonders für Hotels zu empfehlen.

Die BIRGITT-Ganzjahresdecke ist mit reinen Daunen gefüllt.

— Grösse 160 x 210 cm.

Fassung aus Daunenpercale ivoire, mit 5 Längszellen, einzeln gefüllt.

Wir beraten Sie gerne und unverbindlich. Referenzliste steht zur Verfügung.

Alleinhersteller der BIRGITT-Flachdecke:
BETTWARENFABRIK «WALDHOF»
CARL KYBURZ AG
3122 KEHRSATZ / BE
Telefon (031) 54 31 24



Stellengesuche
Demandes d'emploi

Gewandter und anpassungsfähiger Allroundman (45), mit gründlicher Erfahrung in Küche, Administration und Personalführung, sucht

leitende Stellung

in Restaurationsbetrieb oder Hotel oder anverwandten Betrieb. Ostschweiz bevorzugt. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 6817 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Telefonistin

(22 Jahre) mit PTT-Ausbildung, Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, sucht Stelle für die Wintersaison 1974/75.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 6974 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer sucht verantwortungsvolle Stelle als: **Aide du patron/ Food and Beverage** Fähigkeitssausweis A. Offerten unter Chiffre 6973 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Koch (Schweizer) sucht Stelle als **Chef de partie** Zirk 20. November.

Offerten unter Chiffre 6970 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune Suisse (28), langue maternelle française, parlant allemand, Italien, cherche de suite, dans région: Grisons, Tessin, Valais pour saison 1974/75 place de **téléphoniste** dans hôtel

Formation PTT et pratique: 10 ans. Faire offres sous chiffre 6969 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir beide suchen in einem erstklassigen A-la-carte-Spessrestaurant eine Arbeitsstelle als **Serviertochter** und Kellner. **SIE:** Luxemburgerin, drei Jahre als Restaurationsstochter tätig, Zeugnisse vorhanden. Spricht Englisch, Französisch und Deutsch. **ER:** Belgier, Abschluss der Hotelschule, 4 Jahre als Kellner tätig. Diplom und Zeugnisse vorhanden. Arbeitsort nur in der französischen Schweiz gewünscht. Adresse: Mr. Gérard Ancil, 36, rue Héna, 4131 Anirs (Belgique).

Secrétaire/
réceptionniste

parlant français, anglais, allemand, cherche place de préférence dans station d'hiver. Libre début décembre.

Faire offres sous chiffre 6936 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Fachthüchtige, sprachkundige

Barmaid

sucht neuen, interessanten Wirkungskreis in Dancing oder guter Hotel-Bar. Saison- oder Jahresstelle. Nur Abenddienst.

Offerten unter Chiffre 6933 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Stellenangebote
Offres d'emploiHotel Segnes & Post
7018 Flims-Waldhaus

sucht für lange Winter- und Sommersaison

Restaurationstochter

flambier- und tranchierkundig.

Offerten sind erbeten an A. Klaingut.

6842

Davos

Spezialitätenrestaurant
Gentianta

sucht für Wintersaison sprachkundige

Serviertochter

Offerten erbeten an H. Buchli, Telefon (083) 3 56 49.

6825

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

Restaurant Walliserstube
3920 Zermatt

sucht für Wintersaison

Grillkoch

Tochter

für Buffet (auch Anfängerin).

Offerten an Familie Josef Fux, Telefon (028) 7 73 40.

6849

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'initiative, 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'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tüchtiger, versierter

Barman

mit etwas Sprachkenntnis für Wintersaison gesucht.

Zeugnisabschriften und Lichtbild an:

Hotel Tyrol
6100 Seefeld/Austria.

6832

Für unser neuestes Hotel garmi suchen wir noch eine jüngere

Réceptionniste

Wir bieten: modernes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung.

Hotel Illuster garni
8610 Uster

Tel. (01) 87 85 85.

6924

Jungkoch

sucht ab sofort Aushilfsstelle bis zirka 15. Dezember. Kanton Bern bevorzugt.

R. Suter

Hotel Bären
3711 Kiental

Tel. (033) 76 11 21

6984

Hotel-Revue-

Inserate werden in

der ganzen

Schweiz gelesen!

Starline-Brass-Dispenser

Fruchtsaft-Grundstoff (Cadiso-Starline)

geeignet für sämtliche Apparate:

Orange, Citron und Grapefruit. Prompter

Reparaturservice.

Generalvertretung für die ganze Schweiz

ARAP AG

6400 Brunn

Tel. (043) 31 14 41

160

Gesucht:

occasion

dry tumbler

in gutem Zustand.

Offerten erbeten an

H. Vock

Avenue du Mail 18

2000 Neuenburg

Tel. (038) 25 03 76

Mit bestem Dank!

6923

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Aktives Restaurateurehepaar sucht ab Mitte 1975 in Pacht

Hotel garni

Eigenkapital vorhanden. Absolute Diskretion.

Offerten bitte unter Chiffre 2286 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesundheitshalber zu verkaufen

Hotel-Liegenschaft

mit Restaurant, Bar, Zimmer, Wohnungen, im unteren Toggenburg. Sehr guter Umsatz, moderne Küche, grosses Inventar. Das Objekt ist in einwandfreiem Zustand. Notwendiges Eigenkapital Fr. 400 000.- bis 500 000.-.

Anfragen unter Chiffre T 33-904014 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

A vendre à Fribourg

Hôtel-restaurant

de bonne renommée, comprenant chambres d'hôtel, restaurant, café de quartier, bar, jeu de quilles, grande terrasse. Immeuble avec cachet particulier, mobilier et matériel d'exploitation au complet. Important chiffre d'affaires. Excellente affaire pour couple d'hôteliers-restaurateurs. Libre dès fin novembre 1974.

Renseignements complémentaires sous chiffre 6994 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Am Thunersee

verkaufen wir auf sofort im Baurecht

Hotel-

liegenschaft

mit Hallenbad und Bar mit Ueberzeitbewilligung.

Beste Lage, zirka 30 Betten, 200 Restaurationsplätze, eigene

Parkplätze, 10-Monats-Patent (15. 12. bis 15. 10.), Mittelklass-

hotel.

Solvente Interessenten

melden sich bitte

unter Chiffre H 20153

an Publicitas, 3001 Bern.

A vendre, Riviera

vaudoise,

petit hôtel

café-restaurant, terrasse,

situation idéale. Von

grandiose.

Offre sous chiffre

PR 903189 à Publicitas,

1002 Lausanne.

Prescriptions

de place

Des prescriptions relatives à la publication

d'annonces à des places déterminées ne

peuvent être acceptées que comme des

vœux, mais en aucun cas comme

conditions de l'ordre d'insertion.

Stop Güst-Checks Stop

und Hotelrechnungen für Hotels und

Restaurationsbetriebe?

Bevor Sie eine neue Auflage drucken

lassen, verlangen Sie das Angebot

der spezialisierten Druckerei System

NCR u. a. Sie werden überrascht sein

von Preis und Qualität Ihre Anfrage

beantworten wir gerne! Ihr Auftrag

freut und verpflichtet uns!

CASATEC-Druck, 2501 Biel, Fach 834,

Telefon (032) 80 13 43

3274 Bühl bei Aarberg

Walperswilstrasse 60

6949

A vendre

plats en argent

à trois compartiments

55 en argent

12 en inox.

Etat de neuf.

S'adresser au Buffet Cornavin Genève

Téléphone 32 43 06 (int. 34).

6962

Generalgouvernante

einsam, 43 Jahre jung, benötigt für

den Winter männlichen Sonnenschein

in nur schönem Hause, wo sie

gemeinsam mit ihm die erste Geige

spielen kann.

Offerten unter Chiffre 7056 an Hotel-

Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen an bestbekanntem Sommer- und Wintertourort des Berner Oberlandes

Erstklass-Hotel

mit dazugehöriger Dépendance. 55 Zimmer mit modernem Komfort. Grundstückfläche zirka 10 000 m². Sehr günstige Preisbedingungen.

Treuhandstelle SHV AG, Zweigstelle Bern, Postfach 95, 3000 Bern 9

7054

Zu verkaufen grosses, gutsituertes

Chalet

in Kurort des Berner Oberlandes, mit 15 modern eingerichteten Zimmern und zirka 3000 m² Land.

Die Räumlichkeiten eignen sich zum Betrieb eines Hotel garni.

Treuhandstelle SHV AG, Zweigstelle Bern, Postfach 95, 3000 Bern 9

7056

Zu verkaufen

Hotel im Tessin

in gutfrequentierte Touristenzentrum, sehr ruhig und zentral gelegen, mit kleinem Park und prachtvoller Aussicht, 70 Zimmer, wovon leider nur zehn Zimmer mit Bad oder Dusche. Sonst wurde der Betrieb sehr gut unterhalten. Ausserordentlich günstiges Preisangebot.

Treuhandstelle SHV AG, Zweigstelle Bern, Postfach 95, 3000 Bern 9

7051

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

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Cedesi in affitto nel Mendrisiotto piccolo

ristorante

con camera (16 letti) a decorare dal 1 gennaio 1975.
Città d'affari climatizzata. Lungo contratto di locazione.

Offerte a Casella postale 267, 6901 Lugano.

P 24-137

Tessin

Zu vermieten

Hotel-Pension

mit 30 Betten. An einzigartiger Aussichtslage, oberhalb Locarno, umgeben von riesigem Park.

Interessanten bewerben sich bitte unter Chiffre 7001 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen im sonnigen Tessin prästables, modernes

Hotel-Restaurant

(1968 erbaut) an internationaler Durchgangsstrasse. Das Hotel-Restaurant wies von Anfang an eine überdurchschnittliche Betriebsamkeit und Besetzung auf. Für tüchtige, finanzkräftige Wirt-Hotel-Fachleute eine garantierte einmalige Existenz.

Kaufpreis Fr. 1 675 000.-, nötiges Eigenkapital zirka Fr. 875 000.-, exklusive Mobiliar.

Anfragen an
Alfred Hotz, Liquidator
Stüsslistrasse 36, 8005 Zürich
Telefon (01) 26 60 12.

OFA 67.484.003

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, 8021 Zürich.

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.), Grossa Wirtswohnung, 5 Gäste- und einige Angestellten-Zimmer, 2 Mietwohnungen, Parkplatz und Umschwung.

Sofort bezugsbereit für tüchtige Kochfamilie. Seltene Gelegenheit.

Anfragen unter Chiffre SA 19017 St an Schweizer Annoncen AG -ASSA-, 8001 St. Gallen.

Location ou gérance libre

Hôtel Alpe valdoise. Bon rendement, de suite ou à convenir.

Faire offres sous chiffre 6857 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Wir verkaufen das schönste und attraktivste

Dancing der Schweiz

mit Restaurant, Bar und kleinem Hotel. Sehr guter Umsatz, Liegenschaft allerbestens unterhalten, einmalige Chance.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 44-63892, Publicitas, 8021 Zürich.

Garantiert schönstes

Hotel-Restaurant mit Bar-Dancing

Ostschweiz, per sofort zu verkaufen. Finanzierung geregelt.

Anfragen unter Chiffre 44-63944 an Publicitas, 8021 Zürich.

Wir suchen zu kaufen oder zu mieten

Hotel-Restaurant

für fachlich und finanziell ausgewiesene Klienten. Nehmen Sie bitte Kontakt auf mit W. Christen (Diskretion garantiert).

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1, Telefon (01) 23 63 64.

Zweig Niederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 42, Telefon (01) 77 70 65.

P 44-661

Sehr bekanntes, bedeutendes

Hotel-Restaurant

gelegentlich zu verkaufen.

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-63514 an Publicitas, 8021 Zürich.

P 44-661

Hotel im Elsass (Frankreich)

in guter Lage, 18 Betten, zu verkaufen.

Angebote an:
Werbeagentur Bödeker,
Bödekerstrasse 70, 3000 Hannover.

737

Hotel Bergkrone

Inhaber Gerd und Gisela Baade
7821 Grafenhausen/Hochschwarzwald
900 bis 1100 m ü. M.

Oberdorf 101, Telefon (077 48) 3 24
50 Betten, alle Zimmer renoviert. Kalt- und Warmwasser, Zentralheizung, Teppichböden und Telefon. Fast alle Zimmer mit Dusche/Bad plus WC. Saal, Gaststube, Nebenzimmer, 200 Sitzplätze. Alles neu, rustikal, grosse moderne Küche, 40 Parkplätze plus Cars, das ganze Haus umgebaut und völlig renoviert, neue Einrichtungen zu verkaufen. Interessenten bitte vorher anmelden.

7060



Selbstbaugestelle
Werkstatt - Hobby -
Garage - Keller -
Haushalt - Prospekt
u. Freisteile verlangen
emag norm 8213 Neunkirch
Schaffhauserstrasse 72



Zu vermieten

umstündehalber ab 1. November oder nach Vereinbarung gut eingerichtetes, gepflegtes und neu renoviertes

Speiserestaurant

an günstiger Verkehrslage in Winterthur.

Separate Speisesäle für kleinere und grössere Bankette sowie für Besucher-Essen der Firma.

Bestens geeignet für ein seriöses Wirt-Ehepaar, das in der Lage und willens ist, eine gute Küche und einen gepflegten Service zu bieten. Schöne 5-Zimmer-Wohnung und Separatzimmer vorhanden. Interessante Mietbedingungen.

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Anmeldung an Herrn Fürst, Abteilung 25, Gebrüder Sulzer, Aktiengesellschaft, 8401 Winterthur.

P 41-225/9334

Auf März 1975 neu zu verpachten



Café-Rest.-Kartbahn, Waltenschwil AG

Gute Küche erforderlich.

Voranmeldung und Auskunft erteilt

J. Meier, Telefon (057) 6 64 38 oder Telefon (057) 6 36 47.

7002

Junges, einsatzfreudiges Schweizer Ehepaar sucht auf Frühjahr 1975 nach erfolgreicher dreijähriger Führung eines 1.-Klass-Hotels im Berner Oberland mit bedeutender Restauration die Übernahme 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.

Hotel-Partnerschaft

Bekannter Betrieb der gastgewerblichen Branche mit Gästen aus aller Welt offeriert initiativem **Hotelier - Küchenchef** finanziell und organisatorisch interessante

Partnerschaft

Interessenten, welche - eventuell zusammen mit ihrer Küchenbrigade - Mitarbeit bieten und dafür finanzielle Stützung oder Beteiligung erwarten, schreiben unter Beilage entsprechender Unterlagen an

FIDES

Treuhandgesellschaft
Elisabethenstrasse 15, 4010 Basel

P 03-1753

Recommended!

Deutsches Qualitäts-geflügel



Das sind Qualitätskriterien, auf die Sie sich verlassen können:
Natürliche Aufzucht.
Ständige Veterinärkontrolle.
Verarbeitung nach strengsten Lebensmittelgesetzen.

Bölts Enten

aus dem grünen Ammerland.
Aufzucht unter freiem Himmel bei natürlichem Kraftfutter. Besser können Enten nicht sein.

Ente bratfertig - frisch und gefroren.
Ente fertig gebraten mit Soße - gefroren.
Entenviertel grillfertig - gefroren.

Importeur: CASIC, Basel, St. Alban-Anlage 16

Bitte wenden Sie sich an den Importeur oder direkt an den Bundesverband der Geflügelschlachtereien, D-53 Bonn, Niebuhrstr. 53

Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH.
D-53 Bonn-Bad Godesberg, Koblenzer Straße 146.

Anschlagbrett Tableau noir



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. Furer, Kursleiterin

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

Massage-Kurse

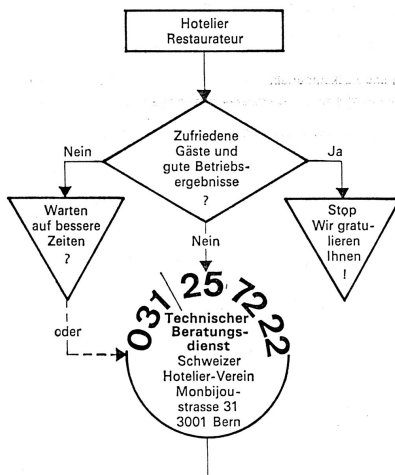
Rasche und seriöse Ausbildung in all-
gemeiner Körper- und Sportmassage.
Diplomabschluss.
Prospekte anfordern.

Leitung: P. Härtsch, Masseur der
Schweiz. Skinationalmannschaft
Fitness-Center Flair, Torstrasse 17
9000 St. Gallen

Telefon (071) 25 37 60. P 33-39669



Management im Gastgewerbe
2-jähr. FÜHRUNGSLERHANG
für Selbständige, Vorgesetzte und
Nachwuchskräfte. Prospekt anfordern.
CH-1854 Laysin · HOSPRA S.A.
Telefon 025/6 25 24.



Unser Ziel ist es, allen Auftraggebern durch eine objektive und fachliche Beratung zu besseren betrieblichen Ergebnissen zu verhelfen. Wir befassen uns mit allen betriebs-
technischen und betriebsorganisatorischen Problemen des Gastgewerbes.

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.

Name _____
Strasse _____
Ort _____

Für Ihre Agenda

Pour votre agenda

Datum/Dauer	Veranstaltung	Ort
31. 10.	Semesterbeginn Hotelfachschule	Lausanne
31. 10.	Sitzung Soziale Kassen und Kommissionen Arbeitsrecht	Zürich
31. 10.	Hotellerkurs	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.	Berufsberatertagung	Interlaken
11.-15. 11.	Seminar Fremdenverkehr	Lucerne
16. 11.	Diplomfeier Unternehmenseminar	Bern
16.-21. 11.	GAST 74	Düsseldorf
16.-24. 11.	TECNETEL 74	Genua
18. 11.	Abteilungsleiter-Rapport	Bern
19.-20. 11.	ERFA 8	Basel
19.-22. 11.	Kaderkurs Nr. 46	Bad Ragaz
21.-22. 11.	ERFA 2	St. Gallen
25.-27. 11.	GDI-Seminar «Hotel-Management»	Rüschlikon
26.-29. 11.	Betriebsleiterkurs französisch	?
Dezember 1974		
3. 12.	Verwaltung Reka	Bern
4. 12.	Zentralvorstand	Bern

KÜCHENRENDITE

Wir können Ihnen ein vollständiges Leistungspaket zur Verbesserung und Kontrolle der Küchen- und Kellerrendite anbieten:

- ohne grossen zusätzlichen Aufwand, ohne umfangreiche Investitionen, da rein manuelles System.
- laufende Ueberwachung des Warenverbrauches in der Küche und des Getränkeverbrauches an den Buffets und Bars.
- Soll-/Ist-Vergleiche, kurzfristige Erfolgsrechnung.
- Wir übernehmen für Sie die Vorbereitung und die Durchführung des Systems in Ihrem Betrieb.

Verlangen Sie unverbindlich Informationen.

URS LOEW & KURT WALKER
Betriebsberatung
Schulung / Organisation
Hügsamstrasse 5
8833 Samstagen
Tel. 01 7659 59

KURSE FÜR BETRIEBSORGANISATION

Im November/Dezember 1974 gelangen folgende Kurse zur Ausführung:

Elektronische Datenverarbeitung für das Gastgewerbe
Einführung / Grundlagen / Uebersicht

Betriebsorganisation I
Organisation und Planung

Kostenrechnung und moderne Buchführungspraxis im Hotel und Restaurationsbetrieb für Nichtspezialisten
Einführung / Uebersicht / Diskussion

Einführung der kurzfristigen Erfolgsrechnung in Restaurationsbetrieben
Mustersystem

Einkauf und Produktionsplanung im Restaurantsektor

Moderne Einkaufs- und Produktionsdenken in die Praxis umwandeln.

Kursort Zürich. Verlangen Sie die Kursunterlagen.

URS LOEW & KURT WALKER
Betriebsberatung
Schulung / Organisation
Hügsamstrasse 5
8833 Samstagen
Tel. 01 7659 59

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. / 5. 3.-14. 3.

Flambieren/ Tranchieren

20. 1.-24. 1. / 17. 3.-21. 3.

Chef de service

26. 5.-30. 5.

Weinseminar

24. 2.-28. 2.

Bar-

Management

18.-22. 11.

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-Placierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.

Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

108

Gross- verbraucher: Hotel- Revue.

- denn:
1. 75,6 % aller Einkäufer von Grosskonsumen-
betrieben, welche die
Hotel-Revue lesen, sind
regelmässige Leser
(HIA 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
Montbijoustrasse 31,
Telefon (031) 25 72 22

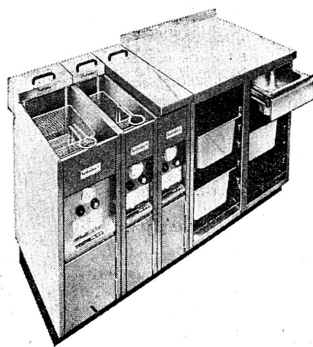
Chiffre-Dienst

Nach allgemeiner Regel im
Annoncen-Gewerbe werden bei
Chiffre-Inseraten Offerten von
Vermittlern oder anonyme und
Serienangebote, welche inhaltlich
nicht dem Zweck der Inserate
entsprechen, nicht weitergeleitet.

Verband Schweizerischer
Werbegesellschaften VSW



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

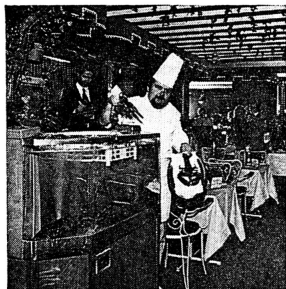
einfachste Bedienung

grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittsmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemengen.

Generalvertretung und Service:

H. Bertschli, 8053 Zürich, ☎ (01) 53 20 08, Sillerwies 14



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

Einmalige Gelegenheit!

Zu verkaufen aus grossem Patrizierhaus:

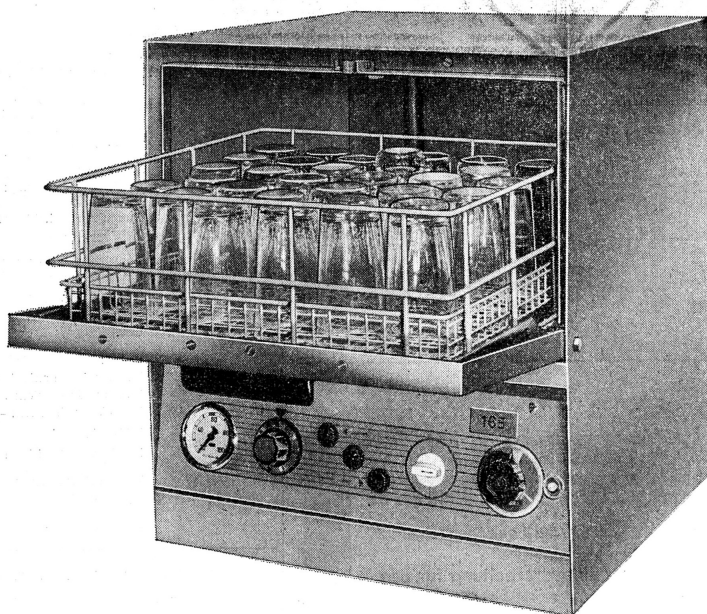
holländisches Oelgemälde, Hafenpartie, Grösse: 1.80 m × 2.65 m, um 1710, Preis Fr. 14 000.-; 2 Holzskulpturen, Höhe: 1.54 m, um 1730, polychrome Fassung, Heinrich II. und Kunigunde, prachtvolles Kunstwerk, zum Preis von nur Fr. 11 500.-. Oelgemälde, Adelsfamilie b. Hochzeitsmahl, Grösse: 1.49 m × 2.00 m, 19. Jahrhundert, nur Fr. 1500.-, 2 Oelgemälde, reisender Bergbach, Grösse: 1.30 m × 1.65 m, Stück Fr. 1200.-.

Näheres: Telefon (01) 99 72 54.

731

LIBO BERN

Geschirrwaschautomaten für das Gastgewerbe



Gläserwaschautomat LIBO GWA 165

Abmessungen: 45 × 45 × 61 cm

Leistung: 1000 Gläser pro Stunde gewaschen – gespült,
auf Wunsch Biergläser zusätzlich kaltgespült

LIBO BERN Geschirrwaschautomatenfabrik

Länggassstrasse 65 / Gewerbestrasse, 3012 Bern, Telefon (031) 23 83 55/56



GEGEN KÜCHENSCHABEN EINE ROPOLAC-BEHANDLUNG!

Garantierte Wirkungsdauer und risikolos – ohne toxische Belastungen.
Kostenlose Offerte. Verlangen Sie Referenzen.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil, ☎ (01) 720 85 86
OFA 67973005



Bonbücher

	1	50
Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.60
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
Weinbonbuch à 200 Bons	Fr. 3.40	2.80

* in 7 Farben ** in 4 Farben

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

howeg

AUF IHREN GÄSTETISCH —
ZU JEDER STUNDE ERNTEFRISCH

Bonduelle

die besten Gemüse aus der grössten Farm Europas,
von Frankreichs Sonne gereift,
durch Kälteschock lose eingefroren.

das ganze Jahr ist Sommer...

... dank HOWEG/Bonduelle Tiefkühlgemüse.
Bei niedrigeren Lohnkosten und geringerem Energieverbrauch verwöhnen Sie Ihre Gäste jahraus, jahrein mit gartenfrischen Gemüsen erster Qualität.

Verlangen Sie bei der HOWEG den neuen Sortimentsprospekt. Unsere Teilkühnkette garantiert einen schnellen Hauslieferdienst.

Gemüse:	Kochzeit* (in Min.)	Gemüse:	Kochzeit* (in Min.)	Gemüse:	Kochzeit* (in Min.)
Blumenkohl (Röschen)	7-9	Gemüsemischung	4-6	Schwarzwurzeln	4-6
Bohnen (sehr fein, grün)	12-14	Kartoffeln Primeur	10-12	Sellerieherzen	12-15
Butterbohnen (gelb)	12-14	Lauch (grün)	6-8	Spinat gehackt	8-10
Broccoli	10-12	Maiskolben	10-12	Spinat in Blättern	8-10
Erbsen (sehr fein)	2-4	Peperoni Julienne	9-11	Stangenspargeln (weiss)	10-15
Flageoletts	10-12	Rosenkohl (extra)	8-10	Tomates concassées je nach Verw.	

* Von jedem Produkt wurde 1 kg gekocht.

Bestellen Sie telefonisch
Grenchen 065-8 70 21