

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 47

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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

hotel revue



Nr. 47 21. November 1974

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
83e année

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

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

Unter Druck setzen lassen?

«Die massive Erhöhung der Treibstoffkosten und die Inflation haben einen sehr ungünstigen Einfluss auf den Weltluftverkehr gehabt. Viele Gesellschaften sind in finanzielle Schwierigkeiten geraten, unter anderen die beiden grossen US-Gesellschaften Pan American und TWA.» So beginnt eine Erklärung, welche der Direktionspräsident der Swissair, Armin Baltensweiler, im Zusammenhang mit Berichten über die Flugverbindungen zwischen den USA und gewissen europäischen Ländern, darunter auch die Schweiz, der Presse übergeben hat. Die Erklärung Baltensweilers ist die Folge von amerikanischen Pressionsversuchen.

Nachdem es Präsident Ford definitiv abgelehnt hat, die beiden verschuldeten US-Fluggesellschaften durch Subventionen etwas aus den roten Zahlen zu ziehen, sind die erwähnten Airlines auf andere Wege verwiesen, ihre wirtschaftliche Situation zu sanieren; wobei die TWA dank ihres rentablen inneramerikanischen Liniennetzes und tüchtigeren Managements in einer bedeutend bessern Lage ist als PanAm, das «Flaggschiff» des US-Luftverkehrs, welches sich auf den internationalen Verkehr konzentriert hat. Inzwischen sind verschiedene Massnahmen bekanntgeworden, welche dem Sanierungsziel dienen sollen und die in erster Linie auf einen Abbau der Sitzkapazitäten auf dem Nordatlantik ausgerichtet sind. Parallel zu – umstrittenen – Fusionsgesprächen haben sowohl PanAm als auch die TWA den Verzicht auf die Bedienung verschiedener Destinationen beschlossen.

Aber damit nicht genug: Neben der Einführung eines «Fly US-Flag»-Programmes, welches insgesamt 200 Millionen Dollar einbringen soll, reklamiert man mit tätiger Unterstützung der amerikanischen Luftfahrtbehörden einen mehr oder weniger freiwilligen Verzicht europäischer Airlines auf Flüge über den Nordatlantik. US-Delegationen verlangen unverblümt den Abbau des Angebotes auf das Verkehrsaufkommen des Ausgangslandes, die vier Kleinen, Sabena, KLM, SAS und Swissair sind anvisiert. Offenbar werden die forsch vorgetragenen Begehren mit der Verletzung von Luftverkehrsabkommen durch die Europäer begründet, was nach der eingangs erwähnten Erklärung der Swissair-Spitze in keiner Weise zutrifft. Immerhin werden am 16. Dezember Gespräche zwischen den Luftfahrtbehörden der USA und der Schweiz beginnen. Ein Ungleichgewicht im Nordatlantikverkehr hat sich zwischen Swissair und TWA zugegebenermassen herausgebildet, was von der Swissair «auf die Dauer als nicht unproblematisch» angesehen wird. Daher seien vor kurzem mit der TWA Gespräche über die zukünftige Verkehrsentwicklung auf dem Nordatlantik aufgenommen worden. Man ist verhandlungsbereit, sowohl auf Ebene Luftamt wie Swissair. Lässt man sich unter Druck setzen?

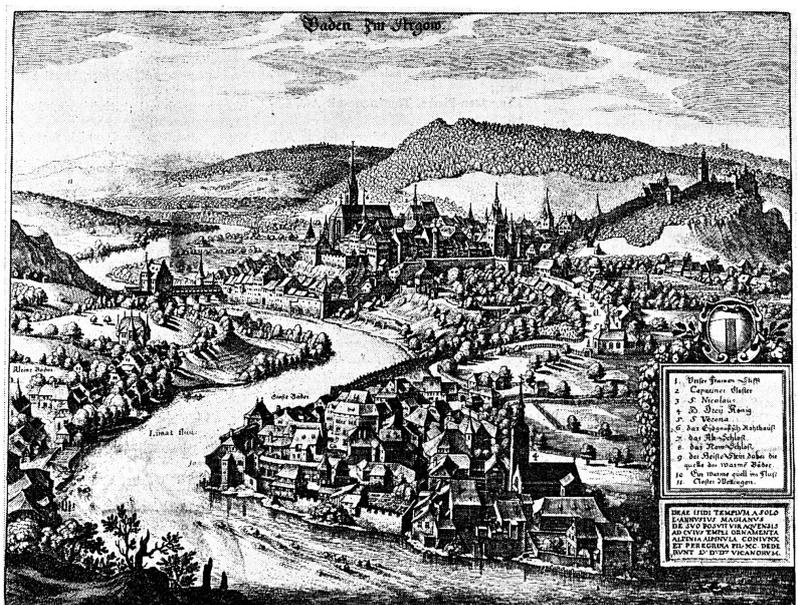
Gemäss unserer Beurteilung verdient das Ansinnen der Amerikaner nicht Kompromissbereitschaft sondern Ablehnung. Eine Reihe von Erwägungen spricht für eine harte Haltung. Zum ersten hat die Swissair bereits im Gefolge der Treibstoffkrise ihre Flüge von und nach den USA reduziert und dadurch ihr Angebot der Nachfrage angepasst.

Die Tatsache, dass der Sitzauslastungsgrad der Swissair in den ersten acht Monaten über dem Durchschnitt aller IATA-Gesellschaften auf dem Nordatlantik liegt, belegt die Richtigkeit dieser «Vorleistung». Unser nationaler Carrier ist somit kaum für die Entstehung von Ueberkapazitäten verantwortlich zu machen. Im weiteren sei darauf hingewiesen, dass die Gründe für den schrumpfenden Nordatlantikverkehr zu einem guten Teil in der konjunkturellen Lage der USA wurzeln, während sich die europäischen Fluggesellschaften – und vor allem die Swissair – erfolgreich um eine Belebung des US-Tourismus bemüht haben; eine weitere Massnahme, welche die USA von unangebrachten Interventionen abhalten sollte, da sie im Grunde den touristischen Interessen Europas zuwiderläuft.

Durch die gestellten Begehren an die Adresse der kleinen Europäer demonstriert Washington nicht bloss in denklicher Weise Geringschätzung der mühsam errungenen Liberalisierung von Handels- und Verkehrsströmen, sondern beschreitet den gefährlichen Weg des geringsten Widerstandes, wohl im zweifelhaften Bewusstsein eigener Machtvollkommenheit. Immerhin sei daran erinnert, dass gerade die angesprochenen europäischen Gesellschaften im Rahmen der KSSU-Zusammenarbeit die Beschaffung ihres Flugmaterials sozusagen ausschliesslich in den Vereinigten Staaten abgewickelt haben, was sich nicht zum Schaden der permanent ausgleichsbedürftigen amerikanischen Zahlungsbilanz ausgewirkt haben dürfte. Die hohe Exportabhängigkeit der Schweiz ist ein weiteres Argument, welches ein Eintreten auf die Forderungen Washingtons untunlich erscheinen lässt.

Auch der machtpolitische Aspekt der US-Demarche scheint nicht zu fehlen. Wie die «Neue Zürcher Zeitung» feststellt, ergibt sich eine seltsam berührende Übereinstimmung zwischen dem Kreis jener Länder, welche sich als NATO-Mitglieder oder Neutrale mit sehr bedeutenden militärischen Flugzeugbeschaffungsvorhaben tragen und jenen, welche glückliche Adressaten des Begehrens um Kapazitätsabbau ihrer zivilen Luftlinien sind. Wäre Washington wohl zum Einlenken bereit, wenn die 13 europäischen Rüstungsmilliarden gesamthaft oder zu einem guten Teil statt etwa nach Frankreich in die USA fliessen?

Man kann sich somit des Eindruckes kaum erwehren, dass in einer ersten Phase – etwa unter dem Motto «talk softly and carry a big stick» – versucht werden soll, die anstehenden Probleme auf die kleinen Europäer abzuwälzen, denen, und dies erscheint besonders stossend, eine ungleich kleinere Schuld an den herrschenden Zuständen zukommt. 1973 haben US-Gesellschaften immerhin 41 Prozent des gesamten regelmässigen und über 70 Prozent des Charterverkehrs über das grosse Wasser bewältigt. – Ein Trost jedoch bleibt: Im Grunde kommt die amerikanische Demarche einem Kompliment an die (zu grosse?) Tüchtigkeit der europäischen «Partner» gleich. Dies muss man bei der Swissair bereits dem unerfreulichen Aspekt amerikanischer Unverfrorenheit auch zur Kenntnis nehmen. Gottfried F. Künzi



Heute Donnerstag feiert der Verband schweizerischer Badekurorte in Baden die 50 Jahre seines Bestehens. Wir wünschen dem traditionsreichen Bäderverband eine erfolgreiche Tagung und weiteres erspriessliches Wirken im Dienste des Schweizer Fremdenverkehrs.

Aujourd'hui jeudi, l'Association suisse des stations thermales, à Baden, fête ses 50 ans d'existence. Nous souhaitons à cette association riche de traditions plein succès pour sa journée d'anniversaire et de nombreuses autres initiatives fructueuses au service du tourisme suisse.

Une grande banque analyse la situation de l'hôtellerie suisse

Pour demeurer un pays touristique

Sous ce titre, nous publions quelques extraits d'une analyse entreprise par l'Union de Banques Suisses, dans le cadre de son secteur «Etudes économiques et conjoncturelles». Consacré à l'hôtellerie suisse, ce rapport très complet contient de nombreux renseignements, assortis de commentaires et considérations sur l'évolution de notre branche et ses chances futures. Il insiste spécialement sur la nécessité, pour notre hôtellerie de s'adapter aux marchés, de moderniser ses équipements et de concentrer ses efforts.

(Rédaçtion)

Si l'hôtellerie suisse veut garder sa position internationale, elle devra s'adapter toujours mieux aux modifications structurelles intervenues dans l'industrie touristique. D'une part, le développement des voyages organisés, ainsi que des arrangements pour les jeunes et la famille ont accru la demande de formules de prix avantageuses. D'un autre côté, l'hôtellerie se doit d'offrir des services d'un niveau sensiblement plus élevé qu'autrefois à la clientèle exigeante.

Par rapport à 1912, le nombre des lits de l'hôtellerie suisse (y compris les établissements de cure et les sanatoriums) n'a augmenté que d'un tiers environ. Si, quantitativement, l'amélioration des capacités hôtelières fut modeste, elle a cependant été sensible sur le plan de la qualité. Ainsi, l'accroissement net du nombre des lits n'a été que de 4586 unités en 1972. En fait, l'offre s'est accrue de 7600 lits dans environ 100 nouveaux établissements et de 2200 lits dans des établissements existants, agrandis ou rénovés, alors que, dans la même période, 5100 lits étaient supprimés en suite de démolitions.

L'hôtellerie suisse étant soumise à une vive concurrence internationale, elle va devoir, ces prochaines années, continuer à se moderniser, c'est-à-dire investir en nouvelles constructions et en rénovations

pour demeurer compétitive. A cet égard, beaucoup reste à faire. En 1973, 5% des chambres n'avaient pas encore l'eau courante et 40% seulement des chambres étaient équipées d'une salle de bains privée ou d'une doucette.

Il est vrai qu'il faut éviter que la modernisation de l'hôtellerie n'amène un excès d'hôtels de première classe au détriment des autres catégories d'établissements. Jusqu'à présent, il a été encore trop tenu compte des besoins en hôtels avantageux, modernes sans pourtant être luxueux. Toute mesure de rationalisation devrait tenir compte des besoins réels de la clientèle. Il ne faudrait pas, par exemple, augmenter indéfiniment les hôtels garnis qui n'offrent que la chambre et le petit déjeuner. Le nombre des garnis a passé de 748 (9,5% des établissements) en 1966 à 1111 (13,6%) en 1972, occupant ainsi une place importante dans l'hôtellerie. Néanmoins, le développement de ce genre d'hôtels est limité, car nombreux sont les clients qui continuent à préférer l'hôtellerie traditionnelle et ne sont pas disposés à renoncer à certaines prestations.

Les problèmes de concentration dans l'industrie touristique
La tendance actuelle à une concentration plus poussée provient essentiellement du

déplacement de la demande vers le tourisme collectif. Or, les petits établissements ne sont pas préparés à cette évolution, habitués qu'ils sont au tourisme individuel d'affaires. Ils devraient être capables de se reconstruire pour profiter des avantages du tourisme organisé, pour mieux utiliser leurs capacités en lançant, par exemple, des campagnes promotionnelles en dehors de la haute saison.

En Suisse, la concentration hôtelière existe sous les formes les plus diverses. Ainsi, de nombreuses entreprises se sont associées pour coopérer étroitement dans différents secteurs, par exemple la publicité, les achats et la blanchisserie. Cette évolution, extrêmement positive, profite également au tourisme individuel et s'amplifiera certainement à l'avenir.

En outre, les associations d'entreprises nationales et internationales se multiplient

(Suite en page 7)

Aus dem Inhalt

Une saison contestée	3
Campieren mit Herrn Ch. F. Baumgartner	3
Lehren aus Luzern	5
Industrie d'exportation contre hôtellerie	7
Skischule – ein Winterferien-Muss	10
Votre bibliothèque professionnelle	11
In der Luft liegt – ein Problem	13
L'hôtelier et les assurances	14
Geforscht, gekocht und tiefgekühlt	15

44 neue Unternehmer

Höhepunkt im Leben der Diplomierten, aber auch Höhepunkt in jenem des Berufsverbandes: Die fünfte Diplomfeier des Seminars SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration, welche nach über 70 anstrengenden Seminararten letzten Samstag im Berner Hotel Schweizerhof in festlichem Rahmen über die Bühne ging.

In Anwesenheit der 44 Glücklichen, deren zugewandter Orte, der Referenten des Seminars, von Honoratioren und Mitarbeitern des SHV hob die stimmungsvolle Feier mit direktorialen Begrüssungsworten an. Mit dem Unternehmensseminar sei der SHV in der Bewältigung der Zukunftsprobleme auf guten Wegen, bemerkte Franz Dietrich; das rauhere wirtschaftliche Klima stelle härtere Anforderungen an die gastgewerblichen Unternehmer. Das Seminar habe jedem Absolventen zu einer Standortbestimmung verholfen, zur Erkenntnis der eigenen Stärken und Schwächen. Das Diplom als äusseres Zeichen des Erfolges, als stolzer Leistungsausweis, stelle indessen keine Garantie für künftiges Wohlergehen dar, vielmehr eine Verpflichtung auch gegenüber dem Berufsverband, das Gelernte hinauszutragen und als «Sauerterge» des Fortschrittes zu wirken.

Ganzheitlich

Als letzte intellektuelle Hürde für die in den letzten Tagen arg geforderten Diplomanden folgte sodann das Abschlussreferat von B. Holderegger, Leiter der Zentralstelle Kirche/Industrie über soziologische Aspekte unternehmerischen Tuns. Die Quintessenz der erkenntnistheoretischen Ausführungen Holdereggers: Der Unternehmer ist auf vielfältige Weise in ein Geflecht sozialer Beziehungen verflochten, die ein ganzheitliches Denken notwendig machen. Ueber den zweckhaften Bereich des Erwerbsstrebens hinaus sollte er sich um Anliegen der Öffentlichkeit, aber auch um die Kultivierung seiner weniger diesseitig ausgerichteten Interessen kümmern und auf diese Weise zur Unternehmerpersönlichkeit reifen.

Zuerst Mensch sein

Aehnliche Gedanken, verbunden mit dem Wunsch nach weiser Selbstbeschränkung im Sinne des qualitativen Wachstums richtete nach der Pause der Präsident der Kommission SHV für Berufsbildung, Hans Schellenberg, an die Festgemeinde. Die Diplomansprache stellte ein eindrückliches Bekenntnis zum Primat des Menschlichen innerhalb wirtschaftlichen Strebens dar. Im Rahmen seiner Berufung möge der Hotelier darnach trachten, vorab Mensch und Gastfreund zu sein. Aus der Hand Hans Schellenbergs durften die 44 erfolgreichen Damen und Herren sodann unter herzlichem Beifall ihre Diplome entgegennehmen - und hier wie dort gewahrte man verstohlene Tränen der Freude und wohl auch der Erleichterung.

Wir gratulieren

Von dieser Stimmung getragen, legte ein Diplomierter seinen Worten «Dank, Freude und Verpflichtung» zugrunde und brachte zum Ausdruck, dass die Bemühungen der Seminarleitung auf fruchtbaren Boden gefallen sind. - Auch die Hotel-Revue schliesst sich hiermit der Reihe von Gratulanten an und wünscht den 44 im besten Sinne des Wortes neuen - Unternehmern Erfolg und Erfüllung.

GFK

Diplomierte

- Anton Walter, Geschäftsführer, Hotel Bergischer Hof, D-53 Bonn;
- Blunsi Leonz, Geschäftsführer, Hotel Volkshaus, Winterthur;
- Blunsi Walter, Hotelier, Hotel Pfauen, Einsiedeln;
- Briner Heinrich, Geschäftsführer, Manor Farm AG, Interlaken;
- Brun Hansjürg, Aide patron, Hotel Schwanen, Rheinfelden;

- Brun Ursula, Aide directrice, Hotel Schwanen, Rheinfelden;
- Bussmann Anton, Direktor, Hotel Krone AG, Solothurn
- Buttet René, Leiter der Verkaufs- und Marketingabteilung Mövenpick, Region Westschweiz, Genf;
- Dietlin Josef, Vizedirektor, Hotel- und Bäderegesellschaft, Leukerbad;
- Doebeli Rudolf, Direktor, SSR Hotel Terminus, Davos Platz;
- Feldner Gerwin, Direktor, Le Mirador Country Club, Mt. Pélerin;
- Frei Ella, Directrice, Hotel Stella, Interlaken;
- Giovannelli Peter, Direktor, Hotel Greif, Bozen;
- Hasler Hans, Leiter, Evangelisches Zentrum Randolins, St. Moritz;
- Hegnauer Peter, Vice-Direktor of Finance, Hotel Carlton, Pretoria;

- Hugi Robert, Mövenpick Projektierungs- und Management AG, Adliswil;
- Jaquet Guy, Geschäftsführer, Arosa Kulm Hotel, Arosa;
- Kübler Hans, Geschäftsführer, Hotel Oberland, Interlaken;
- Küng Maria, Redaktorin Hotel-Revue, Bern;
- Lanz Jean-Pierre, Touristconsult AG, Basel;
- Linder Robert, Rayonleiter, Merkur AG, Abteilung Eigene Gaststätten, Bern;
- Loesting Gerd, Abteilungsleiter, Migros-Genossenschaftsbund, Zürich;

- Maggi Fiorina-Alice, Directrice, Clinique Montbrillant, La Chaux-de-Fonds;
- Mayer Hans-Joachim, Betriebsleiter STV, Flughafen-Restaurant, Kloten;
- Mei Tullio, Betriebsleiter, Bahnhofbuffet Zürich HB, Zürich;
- Meillard Georgette, Hôtelière, Grand Hotel des Alpes et Lac, Champey;
- Mosberger Thomas Mario, Direktions-Assistent, Bahnhofbuffet SBB, Basel;
- Pinkwart Wolfgang, Direktor, Seiler Hotel Mont Cervin, Zermatt;
- Reichert Hans-Jörg, Direktor, Mövenpick im Rhein-Ruhr-Zentrum, Mülheim-Ruhr;
- Rolli Werner, Direktor, Sunstar Hotel, Grindelwald;
- Rösli Erich, Executive-Chef-Pâtissier, Mövenpick-Zentralverwaltung, Adliswil;
- Rupplin Bruno, Vizedirektor, Hotel Victoria, Interlaken;
- Schoeps Bodo, Personalchef, Hotel International, Basel;
- Schraner Georg, Direktor, Eurotel Christina, Crans;
- Schweizer Rolf, Direktor, Sporthotel, Pontresina;
- Staub Hanspeter, Personalchef, Merkur AG, Abt. Eigene Gaststätten, Bern;
- Stauch Alfred, Elzbergstrasse 17, Winterthur;
- Strobel Willi, Hotel Fürst Bismarck, Hamburg;
- Theile Harry, Direktor, Taverne Royal, Frankfurt/Main;
- Thinnes Erich, Aide patron, Hotel Gurten-Kulm, Wabern;
- Tschannen Rudolf, Pächter, Hotel Schönau, Erlenbach;
- Wagner Brigitte, Betriebsleiterin, Walliser Spycher, Luzern;
- Wille Bernhard, Dennigkofenweg 75, Gmülingen;
- Zetzel Jacques, Direktor, Schlosshotel, Bad Ragaz.

La pose du bouquet au Chalet-à-Gobet

La pose du bouquet, première manifestation officielle de la nouvelle Ecole hôtelière, fut dignement fêtée le 1er novembre passé. A cette occasion, le premier étage du nouveau bâtiment scolaire avait été transformé en salle de fête.

Quelque 200 ouvriers, des représentants de la Commission de construction, les architectes, les ingénieurs et la direction de l'école avaient été associés à ce grand événement. Malgré tous les efforts tentés pour tempérer les locaux, la température hivernale s'est fait durement sentir, au début surtout. Mais l'atmosphère se réchauffa bientôt en raison de la bonne humeur et de la gaieté, provoquées par un copieux buffet campagnard, bien arrosé, de la musique et de quelques attractions. MM. M. Burri et J. Dumas, ce dernier au nom des architectes, prirent la parole. Ils exprimèrent la gratitude du maître de l'ouvrage envers les ouvriers dont la qua-

lité du travail n'avait pas diminué malgré la neige, le froid et la pluie, et grâce auxquels le planning pouvait donc être maintenu sans retard. M. Burri souligna que l'école serait construite pour l'avenir, pour les jeunes et que tous les participants à cette grande œuvre pouvaient en être fiers, à juste titre.

M. H. R. Schmalz, représentant les entrepreneurs, dit sa gratitude de pouvoir contribuer à la construction de la nouvelle école; il remercia tous les collaborateurs de leur travail, en exprimant l'espoir de pouvoir compter sur eux à l'avenir également.

Neubau Hotelfachschule: Was tut sich?

Reichfest in Chalet-à-Gobet

Als erster offizieller Anlass in der Geschichte des Neubaus der Hotelfachschule wurde am 1. November das Reichfest gefeiert. Das grosse Ereignis fand im ersten Stock des neuen Schulgebäudes statt, der sich an diesem Tag in einen Festsaal verwandelt hatte. Rund 200 Bauarbeiter, Vertreter der Baukommission, Architekten, Ingenieure und die Direktion der Schule waren eingeladen. Allen Anstrengungen zum Trotz machte sich die winterliche Temperatur zu Anfang empfindlich bemerkbar, wurde jedoch mit zunehmender fröhlicher Stimmung, hervorgerufen durch ein reichhaltiges Bauernbuffet, die Klänge eines kleinen Orchesters und einige Attraktionen (teils «à la minute») bald vergessen. Zwischenwunder ergriffen die Herren Burri und Dumas, letzterer im Namen der Architekten, das Wort und brachten in ihren Ansprachen den Dank des Bauherrn zum

Ausdruck, dass trotz Regen, Schnee und Kälte weiterhin gute Arbeit geleistet wurde und somit der Terminplan keine Verzögerung erfuhr. Herr Burri betonte, dass die Schule für die Zukunft und die Jugend gebaut würde und dass alle Beteiligten mit Recht stolz auf dieses grosse Werk sein könnten.

Herr H. R. Schmalz, in Vertretung aller beteiligten Unternehmer, freute sich, am Bau der neuen Schule mitwirken zu dürfen, und dankt allen Mitarbeitern für ihre Leistung, wobei er die Hoffnung ausspricht, auch weiterhin auf sie zählen zu können.

Die gute Laune hielt bis spät in den Abend hinein an, denn erst gegen 23 Uhr verliessen die letzten das Baugelände, begleitet von dichtem Schneegestöber. Dass sich dieser Abgang für einige etwas wackelig gestaltete, muss wohl den Unbehelien der Baustelle und dem Schnee zugeschrieben werden. PDS

Etatisation de la santé publique

Le 8 décembre 1974, les citoyens suisses seront appelés à aller aux urnes pour décider, entre autres, s'il faut percevoir une contribution supplémentaire en pourcent des salaires pour financer l'assurance-maladie.

Initiative et contre-projet

Tant l'initiative du parti socialiste suisse que le contre-projet de l'assemblée fédérale parent du point de vue que le financement des soins médico-pharmaceutiques doit faire l'objet d'une nouvelle réglementation. L'initiative du parti socialiste voudrait rendre obligatoire l'assurance de tous les soins, ce qui marquerait le début d'une étatisation de la santé publique en Suisse. Le contre-projet se contente de rendre obligatoire le financement des soins hospitaliers. Les moyens nécessaires seraient obtenus par le prélèvement d'un supplément des primes AVS pouvant atteindre 3%. L'assurance indemnité journalière - qui serait également obligatoire - absorberait 0,7% du salaire. Les cotisations seraient payées par moitié par l'employeur et l'employé.

Aujourd'hui, toutes les caisses maladies dépendent ensemble quelque 2,5 milliards de francs pour financer l'assurance-maladie. Sur ce montant, les assurés payent environ 1,9 milliard de francs sous forme de primes et l'Etat contribue pour 600 millions de francs. Les subventions de

l'Etat à l'assurance-maladie représentent donc déjà plus de 300 francs ou 1% du revenu moyen par ménage.

Explosion des coûts

Les dépenses de l'assurance-maladie pour les frais hospitaliers représentaient en 1970 environ 293 millions, auxquels s'ajoutent les contributions de 246 millions (en 1969) des cantons et des communes pour la construction et les installations d'hôpitaux. Il faudrait enjin prendre encore en considération les dépenses directes des assurés. Pour l'année courante, l'on estime que les traitements hospitaliers ont coûté 2,4 milliards de francs.

Devant cette vertigineuse augmentation des frais (indice des frais d'hôpitaux 1960 = 100, 1970 = 492), l'on peut se demander si, grâce à une meilleure conception générale et une gestion plus rationnelle, il ne serait pas possible d'économiser quelques millions. En particulier, la coordination entre les cantons ne semble pas toujours être excellente. L'exemple de Bâle-Ville et de Bâle-Campagne en donne une preuve inquiétante.

Après le décès d'une grande servante de l'hôtellerie suisse

Récemment, est décédée, dans sa 79ème année, Mlle Rosely Haedener, gouvernante à l'Hôtel Suisse, à Genève. En lui disant adieu, l'hôtellerie suisse perd l'une de ses plus fidèles et plus vaillantes servantes, puisque la défunte était entrée au service de la famille Tritten-Canonica le 1er octobre 1918 en qualité de secrétaire-gouvernante. Après avoir suivi ses employeurs dans différentes exploitations hôtelières du canton de Fribourg, de la Riviera vaudoise, elle aboutit à Genève en 1922, date à laquelle M. Dante Canonica acquit l'exploitation du Buffet de la Gare de Cornavin et quelques années plus tard, en 1927, l'Hôtel Suisse. Elle occupa son poste de gouvernante à

l'Hôtel Suisse jusqu'à la veille de son décès. Mlle Haedener fut ainsi au service de la famille Tritten-Canonica pendant 56 ans, famille dans laquelle elle fut pleinement intégrée. Malgré son grand âge, elle conserva jusqu'au bout l'amour de sa profession à laquelle, bien qu'en semi-retraite, elle continuait à se consacrer avec passion. Cette activité fut récompensée par le diplôme de fidélité qui lui fut décerné en 1968 par la Société suisse des hôteliers, pour ses 50 ans de services ininterrompus. Mademoiselle Haedener, par sa loyauté, sa fidélité, sa courtoisie et sa modestie, était aimée et appréciée non seulement par ses patrons, mais également par ses collègues de travail et par tous les clients.

Coin des Anciens

Soirées de fin d'année

Le comité de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de la SSH à Lausanne avise ses membres que les «estams» suivants ont fixé leur soirée de fin d'année à ces dates:

Stamm de Bâle

Lundi 2 décembre 1974
Hôtel des Trois Rois, à Bâle

Stamm de Berne

Mardi 3 décembre 1974
Hôtel Bären, à Langenthal

Stamm de Coire

Jedi 12 décembre 1974
Hôtel Stern, à Coire

Stamm de Genève

Samedi 7 décembre 1974
Hôtel des Bergues, à Genève

Stamm de Lausanne et canton de Vaud

Vendredi 6 décembre 1974
Ecole hôtelière de la SSH, à Lausanne

Stamm de Zurich

Mardi 10 décembre 1974
Hôtel Carlton Elite, à Zurich.

Les «estams» de l'Engadine, de Lugano et du Valais n'auront pas de soirée de fin d'année; mais les membres de ces «estams» ont la possibilité de prendre part aux soirées des autres «estams»; bien entendu ils devront s'annoncer assez tôt. A tous les «anciens» jeunes et moins jeunes, le comité souhaite de joyeuses et heureuses fêtes de fin d'année. E. W.

+

A nos sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Madame André Selz
Hôtel Rhodania, à Crans-Montana
décédée le 11 novembre 1974, à l'âge de 39 ans.

Nous exprimons notre profonde sympathie à la famille en deuil et lui présentons nos très sincères condoléances.

Au nom du comité central:
Le vice-président:
Rolf Kienberger

Im Namen der Familie Leppin und im Namen des Schweizer Hotelier-Vereins danken wir herzlich für die zahlreichen Zeichen der Anteilnahme und Verbundenheit beim Hinschied von

Herrn Charles Leppin

Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Vereins.

Wir danken für die tröstenden Worte, die Blumen spenden, für die Zuwendungen. Charles Leppin bleibt Ihnen und uns als gültiger Mensch, als vorbildlicher Hotelier, als hervorragender Zentralpräsident in dankbarer Erinnerung.

Schweizer Hotelier-Verein

Der Vizepräsident: Der Direktor:
R. Kienberger F. Dietrich

November 1974

Au nom de la famille Leppin et de la Société suisse des hôteliers, nous tenons à exprimer nos sincères remerciements pour les innombrables témoignages de sympathie et d'affection qui ont été adressés à l'occasion du décès de

Monsieur Charles Leppin

Président central de la Société suisse des hôteliers.

Nous remercions en particulier pour les paroles de consolation, les envois de fleurs et les dons. Nous conserverons de Charles Leppin le souvenir d'un homme aimable, d'un excellent hôtelier et d'un remarquable président central.

Société suisse des hôteliers

Le vice-président: Le directeur:
R. Kienberger F. Dietrich

November 1974

Der neue Weg

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

Telefon (01) 814 1262



MÜLLER ELEKTRONIK
Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnente:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

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

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Au Séminaire international sur le tourisme, à Lucerne

Une saison contestée

Le traditionnel Séminaire international sur le tourisme s'est déroulé à Lucerne la semaine dernière. L'un des principaux thèmes à l'ordre du jour était constitué par la saison 1974 qui permit à plusieurs personnalités du tourisme de s'exprimer.

En sa qualité de vice-président de l'ONST, M. Walter Leu a fait remarquer la diversité de l'évolution dans les dix régions touristiques de Suisse. Si l'on note une faible augmentation à Zurich (1%) et une stagnation dans les Grisons, on remarque en revanche une baisse sensible (9%) en Suisse centrale, dans la région du Léman et en Valais. Mais le tourisme suisse a de nombreux visages et il est pratiquement impossible de le vouloir assimiler à une seule norme. «Le taux de réévaluation du franc suisse», déclare M. Leu, est négatif, parce que dépassant le but visé. Ce qui est par contre positif, c'est de voir se dessiner une diminution progressive de l'inflation. Le représentant de l'ONST considère comme peu vraisemblable l'éclatement d'une crise économique mondiale comparable à celle des années trente.

Ombres et lumières

Le directeur de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, M. Xavier Frei, compare la saison 1974 à un tableau sur lequel alternent les ombres et les lumières. Il faut être suffisamment réaliste pour apprécier la diminution de la fréquence touristique dans l'hôtellerie, mais, selon l'orateur, il ne faudrait pas parler de crise touristique, de même qu'il

importe de ne pas céder à la panique. Car l'économie suisse a toujours montré sa capacité d'adaptation dans toutes sortes de situations différentes. M. Frei a exhorté les hôteliers et les restaurateurs à se fier à leur propre force, et leur fantaisie, à la richesse de leurs idées.

L'agence de voyages: enfant gâté ou bouc émissaire?

Tel était le titre de l'exposé présenté par M. Jack Bolli, président du conseil d'administration de Kuoni. Il s'est surtout élevé contre les agences de voyages qui se font valoir auprès du public par des comparaisons de prix, car dans ce métier également le but n'est pas de montrer qu'on est un parfait vendeur. Il ne faut pas se laisser éblouir par les seuls chiffres d'affaires, car le résultat final est bien plus important. Malgré les nouvelles de ces derniers temps, il existe encore de bonnes et saines agences de voyages, qui s'efforcent de satisfaire les besoins toujours plus diversifiés du tourisme.

En réponse à la question posée dans le titre de son exposé, M. Bolli a fait remarquer que «si les agences étaient effectivement devenues le bouc émissaire du tourisme 1974, elles n'étaient certainement pas son enfant gâté, ne serait-ce qu'en raison de la lourde facture qu'elles ont dû endosser».

Le problème des étrangers au présent et au futur

A l'issue de la votation fédérale du 20 octobre, M. Otto Fischer, directeur de l'Union suisse des arts et métiers, à Berne, a fait part des impressions de son organisation et émis quelques considérations intéressantes sur l'avenir du problème des étrangers, qui est loin d'être résolu, ainsi que nous l'écrivions siôt après la votation. Titre et intérêts émanant de la rédaction.

L'initiative populaire contre l'emprise étrangère et le surpeuplement de la Suisse, déposée par l'Action nationale pour la défense du peuple et de la patrie, a été rejetée le 20 octobre. Nous ne doutons pas un seul instant que le souverain rejetterait cette initiative, mais nous ne nous attendions pas à un verdict aussi net. Il est évidemment difficile de dire quels sont les arguments qui ont été déterminants pour la formation de l'opinion. Il semble toutefois que deux facteurs aient joué un rôle de premier plan. D'une part, la mesure choquante du projet et, d'autre part, la peur des conséquences néfastes sur l'activité économique et le bien-être général.

Vers une diminution du nombre des étrangers

Il faut malheureusement reconnaître que le rejet de l'initiative ne résout pas pour autant le problème de l'emprise étrangère. Les discussions se poursuivent et nous n'avons pas lieu de nous montrer particulièrement optimistes. Ainsi que l'a confirmé le conseiller fédéral Furgler à la radio le soir de la votation, l'Administration poursuivra ses efforts de plafonnement, puis de réduction de la population étrangère résidente. Cela n'a l'air de rien, mais entraîne en fait une baisse systématique et sensible des effectifs de travailleurs étrangers. Sur une population étrangère

résidente provisoirement inchangée (qui devra même être réduite), le nombre des travailleurs étrangers continuera de baisser. A lui seul, l'accroissement de l'effectif des étrangers dû aux naissances d'enfants étrangers requiert une baisse de milliers de travailleurs, si l'on veut empêcher que l'effectif global des étrangers n'augmente.

Deux initiatives en route

En outre, deux autres initiatives populaires s'ajoutent aux précédentes. La 4ème initiative sur l'emprise étrangère a été déposée en mars de cette année par M. Schwarzenbach. Elle veut limiter la population étrangère résidente à 12,5% (au lieu de 10%, comme le voulait l'initiative qui vient d'être rejetée), mais prévoit un délai de 10 ans pour y parvenir. Les saisonniers, les frontaliers et des catégories déterminées d'étrangers sont exclus des mesures restrictives; de même, certaines branches professionnelles doivent être privilégiées dans l'attribution des travailleurs.

La collecte de signatures débute sur la 5ème initiative, lancée par le Mouvement suisse des ouvriers et employés catholiques. Elle vise à améliorer la situation des étrangers, notamment dans le domaine du changement de place, de profession ou de canton ainsi que du regroupement familial, ce qui entraîne un gonflement des effectifs ou, si on veut l'éviter, une baisse massive des travailleurs. L'élément principal de cette initiative est en outre la suppression du statut des saisonniers, qui est d'une importance vitale pour les secteurs du bâtiment et de l'hôtellerie.

Désamorcer l'aspect émotionnel

Il est évident que les deux nouvelles initiatives qui pourront vraisemblablement être soumises au peuple dans 2 ou 3 ans auront des conséquences aussi importantes que celles de l'initiative de l'Action nationale. Elles provoqueront une nouvelle polarisation des opinions, néfaste pour l'économie, en particulier pour l'hôtellerie. Il serait en revanche urgent de désamorcer l'aspect émotionnel de ce problème. Ni la haine des étrangers, ni la sentimentalité ne conviennent pour traiter de ce problème dans l'intérêt national. Nos propres besoins doivent être primordiaux; nous devons en tenir compte tout en restant corrects. Il est dans l'intérêt du pays tout entier que les effectifs de travailleurs étrangers ne soient pas trop fortement réduits en faveur de la population étrangère sans activité.

Le résultat réjouissant de la votation du 20 octobre ne doit donc pas nous masquer que, si une nouvelle bataille a été gagnée, la lutte se poursuit avec la même intensité sur des fronts différents. Otto Fischer



Folklore saonnnaals dans un décor d'hiver: on ne peut rompre la tradition par simple caprice météorologique! (Comet)

Echos du Valais

L'heure de la récréation

Les cours pour l'obtention du certificat de capacité pour cafetier-restaurateur-hôtelier viennent de se terminer à Sierre et les 130 participants ont invité quelques personnalités et leurs professeurs à une soirée-raquette fort agréable, au cours de laquelle les élèves et leurs hôtes firent le bilan de ces semaines d'études. Parmi les invités, nous avons remarqué la présence de MM. Fritz Balestra et Jacques Béraud, président et directeur de l'Association hôtelière du Valais, ainsi que M. André Coqoz, directeur du cours. Actuellement, se déroulent les sessions d'examen.

Aux portes de l'hiver

Alors que la saison d'hiver est déjà partie pour certains - dont les skieurs de l'équipe nationale suisse qui emprunteront diverses pistes du canton - les stations terminent leurs nouveaux aménagements. Un rapide recensement des nouveautés de cet hiver donne les résultats suivants: **Portes-du-Soleil**: introduction de l'abonnement généralisé pour toutes les stations de la région, y compris celles de la France voisine. **Ovronnaz**: nouveau téléski de Tsantonnair, débit 750 personnes à l'heure. **Verbier**: abonnements donnant accès aux installations de nombreuses stations de la région.

Anzère: ouverture officielle de l'Hôtel Zodiac et de la piscine couverte.

Sion: semaines forfaitaires pour skieurs comprenant 7 jours en demi-pension dans hôtel de la ville et 7 jours de ski dans station environnante.

Vesvior: nouveau téléski du Mt. Major, 810 personnes à l'heure.

Anniviers: abonnement régional pour toute la Vallée.

Sierre: forfait skier semblable à celui de Sion.

Léventina: même formule.

Zermatt: augmentation de la capacité-horaire du chemin de fer du Gornergrat qui passe de 900 à 1200 personnes, grâce à deux nouvelles locomotives.

Saas Fee: deux nouveaux skilifts à Mit-taghorn et à l'Eggnerloch.

Brig-Naters-Belalp: semaines forfaitaires de ski.

Arolla: semaines blanches forfaitaires.

Riederalp: mise en service de deux grosses cabines en février avec débit horaire de 600 personnes. Ouverture d'une piscine couverte et d'un restaurant de 200 personnes à l'aparthôtel.

Fiesch: nouvelle télécabine d'une capacité de 100 personnes à l'heure. Cly

Disciplines touristiques à l'Université

Le milieu de l'automne marque la reprise des cours universitaires. Les professeurs retrouvent leur chaire et les étudiants, leur banc. Deux de nos universités consacrent une partie de leur enseignement au tourisme: Berne et Saint-Gall. A Berne, M. Jost Krippendorf, directeur de la Fédération suisse du tourisme et de l'Institut universitaire de recherches touristiques, donne, en sa qualité de privat-docent, un cours de 2 heures hebdomadaires sur le droit touristique et sur les plans d'aménagement touristiques, alors que les colloques bi-mensuels portent sur des sujets actuels du tourisme. Quant au professeur Claude Kaspar, de l'Ecole des hautes études économiques et sociales de Saint-Gall, il s'arrête, ce semestre-ci, aux généralités sur le tourisme, tandis qu'il réserve une heure par semaine à la comptabilité et au financement des entreprises touristiques. Le séminaire de 2 heures est consacré à la politique touristique. En plus de cela bien sûr, restent les disciplines qui ont des rapports plus ou moins directs avec le tourisme sans oublier les études et projets de nos écoles polytechniques fédérales. Ces cours sont bien fréquentés et suivis régulièrement par les étudiants. Ils attirent également comme auditeurs des fonctionnaires, d'administrations diverses, des employés d'entreprises touristiques de tous ordres et de compagnies de transport. E. Desaulles

Das Interview

Heute mit Herrn Ch. F. Baumgartner, Zentralpräsident des Schweizer Camping- und Caravaning-Verbandes, Luzern

Zurück zur Natur?

Herr Baumgartner, wie viele Mitglieder zählt Ihr Verband und welche Ziele verfolgt er?

Der Schweizerische Camping- und Caravaning-Verband (SCCV) zählt rund 10 000 aktive Mitglieder ohne die mitcampierenden Frauen und Kinder. Der SCCV fördert das Camping und das Caravaning in der Schweiz und wahrt die diesbezüglichen Interessen seiner Mitglieder. Der SCCV ist politisch und religiös neutral.

Kann Ihr Verband als repräsentative Vertretung der Zelt- und Wohnwagenbesitzer unseres Landes gelten?

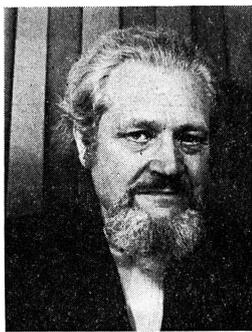
Der SCCV ist eine nationale Dachorganisation und umfasst in der ganzen Schweiz 39 Klubs und Organisationen, die sich nur mit Camping und Caravaning befassen. Der SCCV ist der einzige Verband in der Schweiz, der der Fédération Internationale de Camping et de Caravaning angeschlossen ist.

Wie ist die Entwicklung auf dem Zelt- und Wohnwagensektor in den letzten Jahren verlaufen? Kann man zu Recht von einem Wohnwagen-Boom sprechen?

Zu Recht kann man in den letzten Jahren von einem Wohnwagen-Boom sprechen, obwohl der Zelterwerb vor allem bei den Jugendlichen wieder zugenommen hat.

Glauben Sie, dass das inländische Angebot an Campingplätzen für den Schweizer und den Gast aus dem Ausland heute ausreichend ist?

Das inländische Angebot an Campingplätzen für den Schweizer und den Gast aus dem Ausland ist absolut unzureichend. Es fehlt an Campingplätzen bei den Städten und touristischen Gegenden, vor allem aber an Winter-Caravaningplätzen, wo



für eine sehr grosse Nachfrage speziell von den Gästen aus dem Ausland besteht.

Man hat Wohnwagenplätze schon als «Schreibergärten des motorisierten Zeitalters» bezeichnet. Was halten Sie von den ganzjährigen Wohnwagenquartieren, welche an Seen und auch anderswo entstanden sind? Wieviele von hundert Wohnwagenbesitzern haben einen festen Standort?

Die Wohnwagenquartiere, die in unseren Reichen eher als «Ersatz-Ferienhaus» bezeichnet werden, bereiten uns viel Sorge. Die Klubs unseres Verbandes unternehmen alles, damit auch der reisende Zelt- und Wohnwagenbesitzer auf ihren Campingplätzen aufgenommen werden kann. Vom finanziellen Standpunkt aus ist ein ganzjähriger Wohnwagenstandplatz viel lukrativer, da dessen Benutzer für das ganze Jahr eine feste Miete bezahlen, der Besitzer des Platzes somit seine Einnahmen genau berechnen kann. Die Einnahmen bei den touristischen Campingplätzen hingegen sind ausserordentlich von der Witterung abhängig und weisen nur in den Sommermonaten eine Besucherspitze auf.

Im Prinzip lehnen wir für uns ganzjährige Wohnwagenquartiere ab, da sie gegen unsere Auffassung vom freien, ungebundenen Campieren sind.

Wie viele von hundert Wohnwagenbesitzern einen festen Standort haben, ist bis heute statistisch nicht erfasst worden.

Kann man eigentlich in unserem Land einen Wohnwagen abstellen, wo man will? Hat der Grundeigentümer das letzte Wort oder gibt es eine staatliche Oberaufsicht? Wie steht es mit dem Überwintern?

Einen Wohnwagen kann man nicht abstellen, wo man will. Massgebend sind, sofern vorhanden, die diesbezüglichen kantonalen Camping-Vorschriften, die leider sehr unterschiedlich sind. Das Überwintern der Wohnwagen ist ein Problem für sich. Glücklicherweise stellen viele Landwirte ihre leeren Scheunen gegen ein Entgelt zur Verfügung. Etlche kommunale Behörden gestatten, ebenfalls gegen Entgelt, das Überwintern von Wohnwagen unter grossen Brücken, sofern daselbst Parkierungsmöglichkeiten bestehen.

Es besteht eine sehr grosse Nachfrage nach Überwinternungsmöglichkeiten für Wohnwagen zu günstigen Preisen, ein Problem, das bis heute von keiner Seite ernsthaft studiert wurde.

Wie ist es Ihres Erachtens mit den hygienischen Verhältnissen auf den Schweizer Campingplätzen - im Vergleich zum Ausland - bestellt? Welche Vorschriften hat ein Campinghalter zu beachten?

Es darf behauptet werden, dass die hygienischen Verhältnisse auf den schweizerischen Campingplätzen in den meisten Fällen - im Vergleich zum Ausland - gut bis sehr gut sind. Die zum Teil sehr rigorosen Vorschriften sind durch die verschiedenen kantonalen und kommunalen Gesetze festgelegt. Wo keine solchen Vorschriften bestehen, sind die Richtlinien unseres Verbandes massgebend.

Durch die technische Entwicklung wird das «einfache Leben am Busen der Natur» mehr und mehr zur Farce. Was unterscheidet den «festen Camper» noch vom Mieter einer Ferienwohnung oder von dem Gast in einem günstigen Hotel?

Trotz der technischen Entwicklung wird das «einfache Leben am Busen der Natur» nur dort zur Farce, wo auf Campingplätzen aus finanziellen Gründen die Zelte und Wohnwagen hineingepfercht wer-

den. Existierten mehr Campingplätze und damit ein grösserer Lebensraum für den einzelnen Benutzer, entstünden nicht solche unerwünschten Zustände.

Es ist unsere Meinung, dass der «feste Wohnwagenbesitzer» sich vom Ferienwohnungs-Mieter nicht wesentlich unterscheidet, ausser dem Umstand, dass er mit der Natur doch mehr in eine unmittelbare Berührung kommt.

Hingegen besteht zwischen einem «festen Camper» und dem Gast in einem günstigen Hotel doch ein grosser Unterschied. Im Gegensatz zum Hotelgast besteht für den Camper kein Essenszeit- und Toilettenzwang. Er ist frei und ungebunden und kann seinen Tagesablauf gestalten wie er will, trotz den strengen Zeltplatz-Ordnungen, die auf jedem Campingplatz vorhanden sind. Vor allem für kinderreiche Familien ist der Zeltplatz die ideale Ferienform, da sich hier die Kinder frei entfalten können und mit der Natur ganz verbunden sind, was in einem Hotel nicht möglich ist. Die Tatsache, dass viele Hotelbesitzer in Wohnwagen ihre Ferien verbringen, ist Beweis genug, dass ein Unterschied zwischen festen Ferien in einem Hotel oder auf dem Campingplatz existiert.

Glauben Sie, dass wir in der Schweiz in wenigen Jahren ein Bundesgesetz über Zelt- und Wohnwagenplätze benötigen werden?

Es wäre bestimmt von grossem Nutzen, wenn die verschiedenen und zum Teil stark voneinander abweichenden kantonalen Campinggesetze durch ein Bundesgesetz abgelöst würden. Aber ein solches Gesetz sollte nicht nur aus Verpflichtungen bestehen, sondern ebenfalls die legitimen Ansprüche der Campingplatz-Besitzer wie -Benutzer beinhalten.

Wie wird nach Ihrem Dafürhalten der «Camper des Jahres 2000» aussehen?

Wie der «Camper des Jahres 2000» aussehen wird, hängt von so vielen Faktoren ab, dass es anmassend wäre, eine Diagnose zu stellen. Gewisse Anzeichen deuten darauf hin, dass der Trend zum einfachen Camping wieder im Kommen ist. Sicher ist, dass Camping und Caravaning nicht stagnieren wird, trotz allen bisherigen pessimistischen Prognosen.

HENKELL TROCKEN

der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt



Neuordnung der Krankenversicherung: Ohne Lohnprozente ohne Grenzen!

Darüber wird am 8. Dezember entschieden.

Ein sozialdemokratisches Volksbegehren («für eine soziale Krankenversicherung») will praktisch den gesamten Aufwand für die Krankenversicherung – 6 Milliarden Franken! – über Lohnprozente aufbringen; nicht eine einzige Massnahme ist vorgesehen, um die Kostenexplosion in den Griff zu bekommen. Es fordert eine zentralistische, anonym verwaltete Zwangsversicherung, bei der wohl alle zahlen, aber kein Versicherter etwas mitzureden hätte.

Demgegenüber baut der Gegenentwurf der Bundesversammlung auf die unerlässliche Selbstverantwortung des Einzelnen. Er bringt

ein Finanzierungssystem mit verfassungsmässig begrenzten Lohnprozenten (höchstens 3%, hälftig von Arbeitnehmer und Arbeitgeber aufzubringen). Eine zusätzliche Steuerbelastung von Tabak und Alkohol wurde von den eidgenössischen Räten nicht in den Gegenentwurf aufgenommen. Er belohnt Sorgfalt gegenüber der eigenen Gesundheit u.a. mit unentgeltlichen vorbeugenden Massnahmen (für die gesamte Bevölkerung). Denn: Vorbeugen ist billiger als heilen. Das gilt auch für die Finanzen, für Ihre eigenen wie für die der öffentlichen Hand.

Das Fuder darf nicht überladen werden!

**Zwangsversicherung mit Lohnprozenten
ohne Grenzen** SP-Volksbegehren «für eine soziale
Krankenversicherung» **Nein**

Für jedermann tragbare Beiträge

Gegenentwurf der Bundesversammlung

Ja

Allianz der Ärzte, Krankenkassen und Zahnärzte

P.S. Man kann nur für eine Vorlage ja stimmen, da sonst der Stimmzettel ungültig wird. 2 × nein würde jedoch die zeitgemässe Neuordnung der Krankenversicherung auf Jahre hinaus blockieren. Massive Prämienerrhöhungen und zusätzliche Sondersteuern wären die Folge.

Lehren aus Luzern

Zum 25. Male gelangte Mitte November das Internationale Seminar für Fremdenverkehr in Luzern zur Durchführung. Die «Jubiläumsausgabe» unter der bewährten Leitung des Luzerner Verkehrsleiters Dr. Othmar Fries war zwei Themenkreisen gewidmet: der Entwicklung des Fremdenverkehrs im laufenden Jahr sowie der Expansion amerikanischer Hotelketten auf dem europäischen Markt. Eine ein tägliche Sonderveranstaltung befasste sich ferner mit der Management-Ausbildung im Tourismus.

SVZ zuversichtlich

Mit Rücksicht auf die Tatsache, dass unsern Lesern der Verlauf der Saison 1974 hinlänglich vertraut ist, beschränken wir uns auf eine sehr summarische Berichterstattung der Ereignisse des ersten Seminatages. Nach der feierlichen Eröffnung des Jubiläumssminars durch Nationalratspräsident Dr. Anton Muheim und einem Rückblick auf die Entstehungsgeschichte der Veranstaltung eröffnete Walter Leu, Vizepräsident der Schweizerischen Verkehrszentrale, den Referentenreihen mit einer «Realistischen Betrachtung» zur Saison 1974, welche ein sehr differenziertes Bild ergab, laut einer Anfang November durch die SVZ bei 400 Schweizer Hoteliers durchgeführten Befragung. Mit Zahlenbeispielen relativierte Leu die These von der «teuren Schweiz»: 82 Prozent der inländischen Hotelbetten sind zu einem Preis unter 50 Fr. angeboten. Leu schloss mit zuversichtlichen Worten: Zum einen sei die Wahrscheinlichkeit einer globalen Wirtschaftskrise sehr gering anzusetzen, und weiter befände sich die Schweiz im Mittelpunkt von Ländern mit hoher Reisesensitivität, welche sich nicht sprunghaft verändern werde.

Ertragskraft erhalten

Gegen Krisenängste wandte sich gleichfalls Dr. Xaver Frei, Direktor des Schweizer Wirtverbandes, welcher Hoteliers und Restaurateure zu einer schöpferischen Denksuche aufrief, um sich die adäquaten Massnahmen im immer härter werdenden Konkurrenzkampf zu überlegen. Jack Bollen, Verwaltungsratspräsident der Reisebüro Kuoni AG, Zürich, bekannte sich zu einer Finanzpolitik, welche eine hundertprozentige Kostendeckung garantiert und in die Lage versetzt, mit dem Gewinn Reserven zu bilden. Die englischen Konkurse zeigten, welches die negative Folgen einer unvernünftigen Preis- und Wettbewerbspolitik seien. Grössere Beachtung als dem Umsatz sei dem Reingewinn zu schenken.

Zumindest mitschuldig

Unter der Leitung von Vizepräsident Dr. Jörg Bossart von der Schweizerischen Bankgesellschaft wandte sich ein illustres Feld von Rednern am zweiten Tag den Problemen um die Expansion amerikanischer Hotelketten nach Europa zu. Wie Dr. Bossart einleitend ausführte, liefern die Niederlassungen von amerikanischen Hotelgruppen in Europa und die Entstehung eines Überangebot an Hotelbetten in der ersten und Luxusklasse zeitlich ungefähr parallel. Anhand von Zahlen wies Bossart nach, dass in den fünf Städten Europas, welche mehr als 2000 Betten in Hotels amerikanischer Provenienz aufweisen (Paris, Frankfurt, München, Amsterdam und Brüssel), der Anteil der US-Betten am gesamten Angebot zwischen 4,4 in Paris und 27,7 Prozent in Frankfurt schwankt und im Durchschnitt etwa 20 Prozent beträgt. Dieser Anteil liegt in Städten mit unter 1000 «US-Betten» bei rund 5 Prozent; die amerikanische Expansion hat sich jedoch in beiden Städtegruppen etwa gleich entwickelt. Dr. Bossart kam zum Schluss, dass die Offensive der amerikanischen Ketten für die Entstehung des Bettenüberhangs in den obersten Preisklassen zu mindestens mitverantwortlich sei, indem sie auch indirekt «falsche Hoffnungen» weckte und mit dem schlechten Expansionsbeispiel voranging.

Wo ist die Konkurrenz?

Als internationale und nicht amerikanische Gruppe wollte John F. Edmaier, Vizepräsident der Hotels International Deutschland verstanden wissen, da sie mehr Europäer als Amerikaner in leitenden Stellen beschäftige. Edmaier zeigte auf, dass sich unter den 50 grössten Hotelketten der Welt 12 europäische Gesellschaften befinden, und gab eine Liste von Gründen zum besten, auf Grund derer die US-Expansion nach Europa stattgefunden haben soll. Die guten sechziger Jahre wirken heute noch in Form von erst jetzt zur Ausführung gelangenden Projekten nach; allzulange huldigte man dem Glauben des nie versiegenden Dollarstromes. Edmaier vermahnte die Marktpolitik der US-Hotels, indem er sie nicht als Konkurrenten der alt eingesessenen Häuser ansah, sondern als Anziehungsfaktor für neue Gästeschichten. Die Konkurrenz befände sich nicht in der gleichen Stadt, sondern weiter entfernt. Dies führe zur dringenden Notwendigkeit der engeren Zusammenarbeit zwischen «Alten und Neuen» auf lokaler Ebene. Im übrigen sei das Überangebot – speziell in Deutschland – zu einem guten Teil dem Auftreten von branchenfremden Investoren anzulasten, für welche das Kapitalanlage- und Abschreibungsmotiv im Vordergrund stünden.

Theorie oder Praxis?

Als prominentes Opfer des Münchner Preiskrieges trat in der Folge der Generaldirektor des München-Hilton und Lehrbeauftragter für Hotel-Management, Klaus Winkler, auf den Plan, um mit Hilfe der betriebswirtschaftlicher Kennzahlen den «Beweis» anzutreten, dass auf die Dauer eine Niedrigpreispolitik zwecks Erreichens von Umsatzziele ein gefährliches Unterfangen ist. Zwischen den Extrem-Alternativen: Preis in Relation zur Investition pro Zimmer – etwa 1 Promille – und dem konsequenten Untertreiben der Konkurrenz sei eine Kombination von kosten-, markt- und konkurrenzorientierter Preispolitik zu wählen. Offenbar gewitzigt durch eigene Erfahrungen, bezeichnete Winkler gesunde, stabile Preise als essentiell, sogar unter dem Risiko sinkender Belegung. Übrigens scheinen sich die Anzeichen zu mehren, dass sich die Lage in München beruhigt. Theorie und Praxis!

Bekanntheitsgrad ausschlaggebend

Henry von Ferstel, Chief Executive der European Hotel Corporation, welche die Penta-Hotels betreibt, zeigte sich davon überzeugt, dass sich in Europa die Anpassung an die veränderten Marktverhältnisse vollziehen habe, durch die europäischen Hotelgruppen selbstverständlich. Seine Aufzählung der wichtigsten «Mehr-oder-weniger-Ketten» Europas liess erkennen, dass praktisch überall nach amerikanischem Muster vorgegangen wird, sei es durch rationale Neubauten oder aggressive Verkäufe von traditionellen Häusern. Wichtig sei vor allem ein einheitliches Image aller Kettenbetriebe, da der Konsument bekannte Produkte zu kaufen wünsche. Aus diesem Grunde war Ferstel auch bereit, bekannten Einzelhotels eine faire Marktchance einzuräumen.

Der schweizerische Weg

«Kooperation auf Teilgebieten» als Alternative zur Konzentration stellte Dr. Peter Kühler, Geschäftsführer der schweizerischen Genossenschaft Ambassador Service Hotels, vor. Kühler machte zugleich die Ziele namhaft: Nutzung der Vorteile von Kette, ohne aber deren Nachteile zu übernehmen, zwecks besserer Auslastung bestehender Kapazitäten. Die kleinbetriebliche Struktur der Schweizer Hotellerie bringt es mit sich, dass das «Produkt» einer Kooperationsgruppe anders aussehen wird und muss als jenes einer Kette; der Individualität des Angebotes stehen freilich als Hindernisse die Koordinationsprobleme und oftmals fehlendes Zusammengehörigkeitsgefühl entgegen. Kühler vertrat die Ansicht, dass in Zeiten gedrückter Frequenzen und mit dem Eintreten erster Kooperationserfolge die Bereitschaft zur Zusammenarbeit spürbar zunimmt. Kooperation als Ausgliederung von Betriebsaufgaben und deren Delegation an eine zentrale Stelle soll und kann jedoch kein Rettungsanker für marode Betriebe sein – Kooperationsbereitschaft ist im Gegenteil ein geschäftspolitischer Verhaltensausweis.

«Tue mehr»

Aus der Sicht des Einzelbetriebes sprach sodann Peter Müller, Direktor der CEM-Hotels (Caspar-E-Manz-Gruppe), zu den Möglichkeiten, gegen die Kettenkonkurrenz zu bestehen. Dem geschäftspolitischen Grundsatz «Betriebe individuell an der Front, jedoch straff in der Organisation führen» nachlebend, legt man bei CEM grossen Wert auf persönliche Kontakte mit dem Gast. Dadurch kann der Faktor «Menge», neben «Preis» und «Kosten» die beeinflussbaren Grössen, in den Griff bekommen und wenn möglich erhöht werden. In preislicher Hinsicht befürwortet Müller strikte Gleichbehandlung aller Gäste und massvolle Erhöhungen, die wenn möglich mit Serviceverbesserungen gekoppelt werden sollten. Neben der ausgezeichneten Lage des CEM-Mutterhauses St. Gotthard in Zürich scheint aber auch die Devise «Tue mehr» für den Erfolg ausschlaggebend zu sein.

Zentralisiertes Know-how

Nach Ansicht von Franz Dietrich, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, werden sich die Hotelketten aus den USA in der Schweiz nicht mehr stark ausdehnen. Der SHV akzeptiere die Kettenbetriebe als Berufsverband, welcher sich der freien Marktwirtschaft verpflichtet fühlt, und pflege den Kontakt zu ihnen. Zur Erhaltung der klein- und mittelbetrieblichen Struktur der schweizerischen Hotellerie gelte es, das Brauchbare aus dem Erkenntnisstand der Ketten zu übernehmen, ohne aber unkritisch zu kopieren. Durch den vor 15 Jahren begonnenen Ausbau des Berufsverbandes zu einer Dienstleistungsunternehmung könne der SHV in mancherlei Hinsicht zur Stärkung

der gewachsenen Struktur beitragen. Ideal erscheint Dietrich die Idee einer «schweizerischen Kette» mit 3500 Mitgliedern, die gesamte dem Berufsverband angeschlossene Hotellerie nämlich. Er nannte in diesem Zusammenhang künftige Schwerpunkte: Gezielte Förderung des Rechnungswesens und ein Beratungspaket für ältere Betriebe. Der SHV werde sich einem Eindringen ausländischer Hotelketten in unser Feriengbiet energisch widersetzen, was schlüssig von Franz Dietrich zu hören. Der zweite Seminartag zeigte wohl mit aller Deutlichkeit, dass – marktgerechtes Verhalten und Kooperationswille vorausgesetzt – auch eine kleinbetrieblich strukturierte Hotellerie gewichtige Marktchancen hat, die es jedoch bewusst zu nutzen gilt.

Krisengeschwätz

Mit dem letzten Tag wurde das Thema «Saison 1974» wieder aufgenommen – vorerst mit einem Rückblick aus der Sicht des gastgewerblichen Personals, dargestellt von Dr. Rudolf Gut, Zentralsekretär der «Union Helvetica». Wegen der Frequenzrückgänge sei es nicht gelungen, im Geburtsjahr des ersten echten gastgewerblichen Landesgastemtarbeitvertrages die fällige Ernte auch wirklich einzubringen. Auch wenn die Rückschläge unterschiedlich ausgefallen seien, sei auch im Fremdenverkehr eine sich abnähende Krise zu erkennen. Die Summierung vieler negativer Faktoren sei an den Angestellten nicht spurlos vorübergegangen. Lohnbussen, Gefahr von Entlassungen und Betriebschliessungen müssten ins Auge gefasst werden. Dr. Gut wandte sich vehement gegen den Streik als Mittel der arbeitsmarktlücken Auseinandersetzung und trat für eine verbesserte Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe ein.

Incentives haben Zukunft

Vor bindem Vertrauen in den Kongress-tourismus warnte im nächsten Referat Paul Reutlinger, Chef Interconvention der Swissair. Keine andere touristische Kategorie sei so krisenempfindlich wie gerade der Kongressverkehr, was sich in kleineren Delegationen und der Wahl von preisgünstigeren Hotels manifestiert habe. Die rezessiven Erscheinungen werden zudem durch eine fast allerorts festzustellende Vergrößerung der Kongresskapazitäten begleitet; jede Stadt, die etwas auf sich hält, glaubt ein Kongresshaus errichten zu müssen. Dass inzwischen bereits öffentliche Gelder aus Stadtkassen zur Subventionierung von Kongressen ausgerichtet werden, zeigt die Härte des Konkurrenzkampfes auf, der wohl unter solchen Um-

ständen diesen Namen kaum mehr verdient. Statt der Schaffung neuer Einrichtungen seien die bestehenden zu modernisieren und auszulasten, und zwar vor allem durch Incentives, welche gerade in Zeiten schrumpfender Umsätze in den USA steigende Verbreitung finden, da sie gewissermassen antizyklisch eingesetzt werden. Auch europäische Firmen begünstigen, diese Form von Verkaufsanreizen einzuführen. All dies entbinde jedoch niemals von der ständigen Suche nach neuen Märkten.

Weichen beizeiten stellen

Zum Schluss wartete den Teilnehmern in der Gestalt des Referates von Herbert Brandt, Chef Marketing von Scharnow, Hannover, eine wohlproportionierte Schocktherapie. Brandt zerpfückte die landläufig für zutreffend gehaltenen Abgrenzungen zwischen Einzel- und Gruppenreisenden und entwarf ein Bild der psychischen Feriensituation des «Herrn Normalverbraucher», welches wohl manche Zuhörer an der Fähigkeit des Menschen, Neues positiv zu erleben, zweifeln liess. Grundsätzlich sei Angst die dominierende Stimmung vor und am Anfang des Urlaubs. Dass solche Gefühle von ortskundigen Guides eines Pauschalreiseveranstalters am besten abgebaut werden können, spricht gegen die Einzelreise, die in Deutschland mit 20 Millionen Urlaubern gegenüber 3,5 Millionen Pauschalreisenden noch weit im Vordergrund liegt. Statuszwang spricht gegen die Gruppenreise, Statusangst jedoch dafür. Zuwachsraten seien für Reiseveranstalter am ehesten durch Abbau von Hemmungen zu erreichen. Ferienarten aus zum Statuswettbewerb.

Der Erfolg eines Grossveranstalters steht und fällt mit seinem Kundenkreis und ob er es fertigbringt, Reaktionen, Urteile, Wünsche des Gastes in Produktideen umzusetzen. Scharnow wird künftig in erster Linie mit Partnern zusammenarbeiten, die bereit sind, dessen Ideen zu realisieren, unter dem Motto «Anpassung an die Gäste von heute und morgen». Die Grundlagen solcher Politik stammen aus elektronisch verarbeiteten Gästerteilen über ein konsumiertes «Produkt», welche gezielt provoziert werden. Man weiss, was man will – und man ist gewillt, unter Aufbietung grösster Flexibilität konzeptgetreu zu handeln. Die Frage sei gestellt: Welches werden – allgemein gesprochen – die Schweizer Gäste des Jahres 2000 sein? Jene, denen heute die Schweiz (zum Beispiel) zu langweilig ist? Vielleicht; aber nicht sehr sicher. Brandt glaubt, dass in den nächsten zwei Jahren die Weichen für den Fremdenverkehr der achtziger Jahre gestellt werden. Auch bei uns? GFK

Bad Ragaz vor der zweiten Wintersaison

Als im Frühjahr 1973 in Bad Ragaz ein drittes, für den Ganzjahresbetrieb konzipiertes Thermalhallenschwimmbad mit Ruheraum eröffnet wurde, ging ein schon vor rund zehn Jahren geäussertes und immer wieder erneuerter Wunsch in Erfüllung: Endlich zum ganzjährigen Kurbetrieb übergehen zu können. Dass es so lange dauerte, hatte indessen seine guten Gründe.

Wohl waren schon 1954 zur Belegung des bisher toten Winters die Bergbahnen Bad Ragaz-Pizol gegründet und mit ihren Skiliften in Betrieb genommen worden; sie brachten zwar besonders übers Wochenende eine spürbare Belebung, es stellte sich aber bald heraus, dass die fehlende Werktagfrequenz nur durch eine sinnvolle Erweiterung des Angebotes behoben werden konnte. Was lag näher, als dieses Ziel durch das Einführen winterlichen Bade-Kurbetriebes zu erreichen? Erste Voraussetzung hierfür war deshalb eine wintersichere Thermalwasserleitung von vier Kilometer entfernt liegenden Thermalquelle in der Taminschlucht nach Bad Ragaz, was schon vor einigen Jahren geschah.

Bekanntlich war Bad Ragaz seit mehr als einem Jahrhundert ausgesprochener Sommerkurort gewesen, dessen Saison mit wenigen Ausnahmen frühestens im März begann und jeweils bis Ende Oktober dauerte. Deshalb waren die meisten Kureinrichtungen und besonders die grösseren Hotels für den Winterbetrieb nicht gerüstet und mussten nun mit den dafür notwendigen Einrichtungen versehen werden, vor allem mit ausreichenden Heizungen und Isolationen.

Erste Wintersaison reussiert

Brachte das eingangs erwähnte dritte Thermalhallenschwimmbad schon während der Sommersaison 1973 eine spürbare Entlastung der übrigen Bäder, so erwies es sich schon im Herbst und hauptsächlich anfangs Winter geradezu als ideal für all jene Gäste, denen es nicht möglich ist, ihre Ferien oder ihre Badekur in den Sommer oder Frühjahr zu verlegen. So lief denn auch die erste Wintersaison – im Gegensatz zum diesjährigen Herbst, begünstigt durch die milde Witterung – unter denkbar guten Verhältnissen aus und brachte schon 5629 November-Übernachtungen mehr als im Vorjahr; im Dezember stiegen die Logiernächte um 6529 auf 11 384. Im Januar zählte man ebenfalls 5673 zusätzliche Übernachtungen, im Februar deren 7732, und im März sogar 17 478, was einem Sprung von

Ferien schenken

In den Auskunftsbüros und an den Schaltern der grösseren Bahnhöfe sowie in städtischen Postbüros bietet die Schweizer Reisekasse ihren Reka-Check als Weihnachtsgeschenk an. Mit dem Check können Leistungen von insgesamt 10 000 schweizerischen Fremdenverkehrsunternehmen bezahlt werden. Die Reka führt diese Aktion als Fördermassnahme zugunsten des schweizerischen Fremdenverkehrs durch, dessen Frequenzen wegen der Abnahme der Auslandsgäste zurückgegangen sind. Zugleich will sie helfen, sinnvoll zu schenken. pd

der Gäste im Sommer ausgerichtet. Es standen und stehen den Gästen im Sommer zur Verfügung: 18-hole-Golfplatz, Minigolf, grosser Tennisplatz, Boccia-bahn, Freiluftbad ohne Thermalwasser, Sport- bzw. Fussballplatz, gepflegtes Wander- und Spazierwegenetz mit vielfachen Tourenmöglichkeiten, Seen und Bäche für den Angelsport sowie Reiten im nahen Maienfeld. Sowohl im Kursaal wie im idyllischen Giesseppark finden Vormittags-, Nachmittags- und Abendkonzerte der Kurkapelle statt, Theater- und Unterhaltungsabende sowie ein Kino sorgen bei schönem und schlechtem Wetter für gute Laune.

Was sollte der Kurort nach diesem umfangreichen Sommerangebot dem Gast im Winter bieten, welche Ansprüche stellte er? In erspriesslicher Zusammenarbeit hatten Gemeindebehörde, Kur- und Verkehrsverein, Hotellerie und verschiedene Dorfvereine ein Winterprogramm zusammengestellt: Nachmittags- und Abendkonzerte einer kleinen Kurkapelle in verschiedenen Hotels, wobei die Abendkonzerte durch allwöchentliches Mitwirken des Jodelclubs und verschiedener Chöre bereichert wurden, Jass-, Schach- und Kegelpartien, kulturelle Vorträge usw.

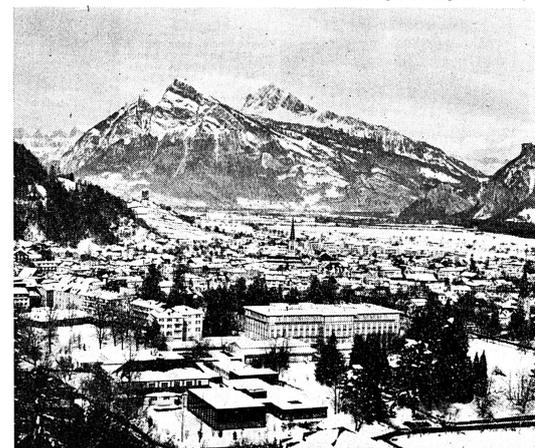
Therapie noch ausbauen

Gut frequentiert wurden das Hallen-Tennis, der Indoorgolf, die Langlaufloipen, die Skilifte im Pizolgebiet, Lichtbilder- und Kinovorstellungen, die kulturellen Vorträge sowie mit teilweise Erfolge die Abendkonzerte der Kurkapelle, an denen die Dorfvereine auftraten. Damit wurden Wegweiser für das Unterhaltungsprogramm des Gastes sowohl für die kommende Wintersaison wie für alle weiteren Winter gesetzt. Nach wie vor lag und liegt das Interesse des Gastes zur Hauptsache jedoch bei der Badekur, weshalb ein weiterer Ausbau der therapeutischen Möglichkeiten durch die Angliederung einer Kneipp- und Saunabteilung ins Auge gefasst und bald verwirklicht wird. Aber auch die sportliche Betätigung der Gäste soll nicht vernachlässigt werden: Schon im Dezember ist die Eröffnung einer Naturreisbahn vorgesehen, die allerdings vorwiegend dem Eishockey dienen soll. Ferner ist eine zusätzliche Langlaufloipe auf dem nahen Sankt-Luzisteg geplant, wo der Schnee im allgemeinen länger liegen bleibt als in Bad Ragaz. Und weil sich herausgestellt hat, dass das Wandern zu den bevorzugten Beschäftigungen der Gäste zählt, werden bei Schneefall zusätzliche Spazierwege maschinell geräumt.

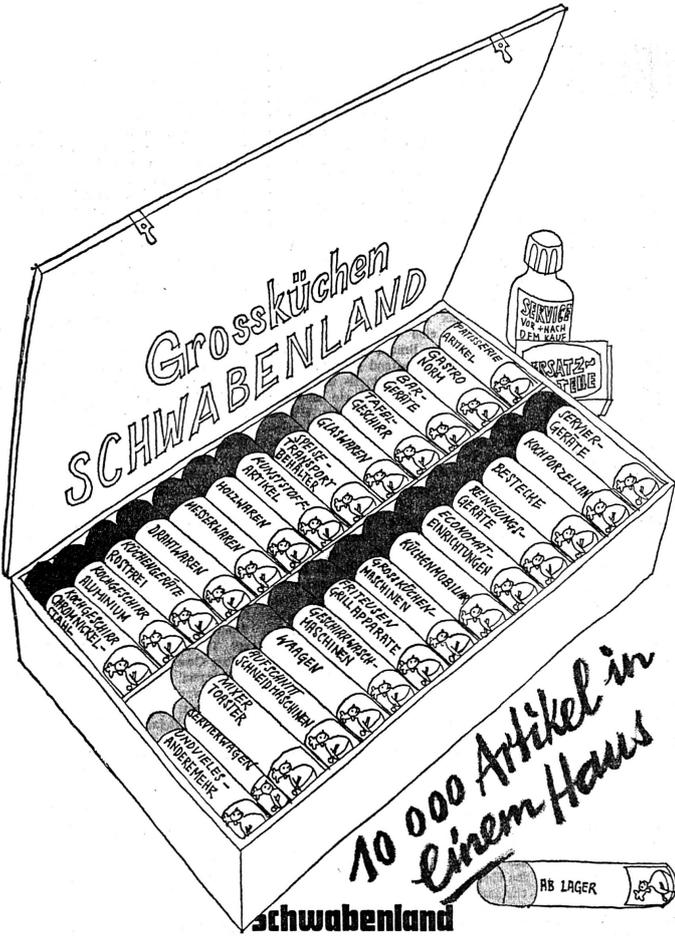
Wie schon im Winter zuvor werden auch weiterhin Pauschalarrangements verschiedener Hotels einen Wochenanferhalt mit Halbpension umfassen, welcher teilweise das tägliche Schwimmen im Thermalwasser, kombiniert mit einem Skippass oder dem Reiten im nahen Maienfeld ermöglicht. Ein Gästefragebogen, der zwar auch auf den Sommergast abgestimmt wird, im besonderen aber die Wünsche des Wintergastes erforschen soll, wird dem nunmehrigen Ganzjahreskurort Bad Ragaz wertvolle Hinweise für die Verwirklichung weiterer Ausbaupläne bringen. jfw.

Was wird dem Gast geboten?

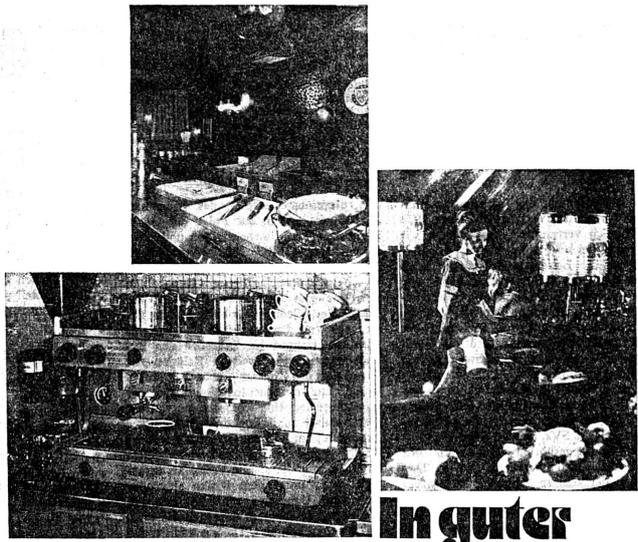
Blislag war alles auf die Unterhaltung



Winterliches Bad Ragaz mit dem neuen Thermal-Schwimmbad im Vordergrund. (Foto: Fetzer)



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



In guter Gesellschaft mit Gas

Ein guter Kaffee in gemütlicher Atmosphäre. Alles mit Gas.

Oben: Gasapparate auch für die Buffet-Küche. Hier im Hotel Aigle in Villeneuve: links der Gasherd, dann ein Grill, dann 2 Doppel-Gas-Friteusen, rechts ein grosser Emberglo-Grill.

Rechts: Gibt es etwas Gemütlicheres als weiches Gaslicht? (Platzspitz, Hotel Zürich)

Unten: Die Gas-Kaffee-Maschine im Restaurant Allenberg, Männedorf. Sie verkalkt weniger stark, denn sie hat grössere Heizflächen. Sie macht keinen Lärm, denn ihr Druck ist konstant. Und sie macht guten Kaffee.

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

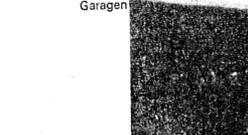
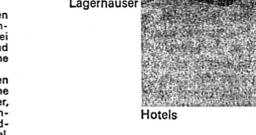


die saubere, begehrte Energie




Wir sind Ihre Privatfeuerwehr



Wenn's brennt, dann spritzen wir. Aber nur da, wo's brennt. Gleichzeitig alarmieren wir, damit Sie wissen, dass es brennt - und wo.

Mit andern Worten: Wir sind die SPRINKLER-AUTOMATEN von den FEGA-Werken.

*Stationäre Feuerlösch- und Alarmanlagen in einem, sozusagen.

Wir taugen für Neubauten und Umbauten. Und wir tragen Sorge dazu, dass es nur da nass wird, wo's zu brennen anfängt. Und dass es nicht weiterbrennen kann, weil's nass wird.

Unsere Spezialisten beraten Sie gerne. Rufen Sie uns einmal an. Damit - sollte es bei Ihnen mal brennen - Ihr Brand seine verdiente kalte Dusche bekommt.

*Stationäre Feuerlöschanlagen gibt es für 4 verschiedene Löschmittel, nämlich: Wasser, Schaum, Pulver und Kohlenstaub. Also für jedes Brandrisiko das richtige Löschmittel.

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

Fabrik für Feuerschutz, Gasschutz und Raumschutz



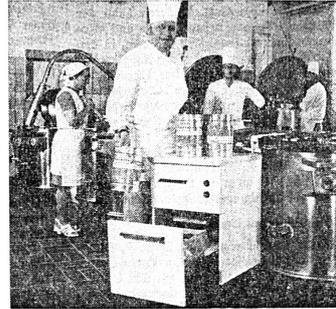
Müllprobleme?

Alle Abfälle wie Flaschen, Büchsen usw. werden mit 1,7 t Presskraft auf mindestens 1/4 des Volumens zusammengepresst; übrig bleibt ein handliches, hygienisch verschlossenes Paket.

Verlangen Sie Unterlagen!



8302 Kloten, 01/813 25 84



Ausführliche Unterlagen an:

Name: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____

En direct du Tessin

Sondage d'opinion

On ne connaît pas encore les résultats obtenus par le questionnaire remis aux vacanciers de tout le Tessin par l'Ente ticinoise pour le tourisme au cours de l'année 1974. Mais «Pro Gambarogno», qui a réalisé la même enquête auprès de ses hôtes de l'été, donne quelques renseignements intéressants à ce sujet. Ce questionnaire doit permettre aux offices du tourisme de mieux connaître les besoins et les désirs de leur clientèle.

En ce qui concerne le Gambarogno, à la question «Pourquoi avez-vous choisi cette région?», le 90% des personnes interrogées optent pour la beauté du paysage, la situation géographique et le climat, 72% pour la tranquillité et 62% pour les bains dans le lac. Toutefois, le problème de la pollution des eaux est relevé par 28% des personnes interrogées. Autre constatation qui n'est pas nouvelle, mais qui sera utile pour les offices du tourisme: le 60% des touristes déclarent qu'ils ont choisi le Gambarogno sur recommandation de parents, amis ou connaissances; le 21% seulement l'ont fait après avoir consulté des prospectus.

Le repeuplement des vallées à la faveur de la mode rétro?

La mode «rétro» va-t-elle donner un coup de pouce au repeuplement des vallées tessinoises? On pourrait le penser à voir, depuis quelques mois, la «chasse» faite aux vieux «rustici», plus ou moins abandonnés dans certains cas. On désigne, sous ce terme, ces anciennes maisons de campagne, granges et écuries que l'on aime transformer en maisons de vacances, voire en demeures résidentielles. Cet intérêt pour ces vieilles bâtisses au cachet romantique a redoublé depuis la promulgation de l'arrêté fédéral sur la construction; ainsi, désormais, la restauration d'immeubles a pris le pas sur la construction.

On se demande toutefois, au Tessin, si cet accaparement ne va pas se faire au détriment de la communauté tessinoise? Cette question, nous l'avons posée à un habitant du très pittoresque village de Corippo, agrippé aux flancs vertigineux de ce val Verzasca, lors d'une récente balade dans ses parages. Notre interlocuteur, un peu fataliste, nous déclara qu'une quinzaine de maisons avaient été restaurées - dans les règles de l'art - par onze familles suisses alémaniques et deux familles allemandes. Or, si l'on sait que Corippo ne compte que 46 habitants et une sympathique

«osteria», on peut presque appliquer le dicton «Qui va à la chasse perd sa place». Signalons également que Corippo figure parmi les quatre villages suisses concernés par l'«Année 1975 pour la sauvegarde de l'architecture rurale».

Un film sur Cardada primé à Milan

L'Office national suisse du tourisme à Milan a présenté, lors du XVe Festival international du cinéma, du tourisme et du folklore, qui s'est déroulé récemment dans le cadre de la Fiera di Milano, un film sur Cardada-Locarno en hiver. Ce court-métrage a été tourné, pour le compte de la société «Fuiniva Locarno-Orselina-Cardada», par Edo Calanchini, Eros Bergonzoli et Giovanni Casella, en collaboration avec l'Ecole de ski de Locarno. Ce film a remporté un vif succès auprès du public et s'est vu décerner, par le jury, le «Trophée de la cité de Milan». Y. Go.

L'Office du tourisme de Genève a déménagé

Depuis de très nombreuses années, l'Office du tourisme de Genève était installé à la place des Bergues; il s'agissait d'une position centrale, à proximité de la gare de Cornavin, du lac et de la plupart des grands hôtels, des agences de voyages et des compagnies aériennes. Hélas, l'immeuble est vétuste et doit être démolé, avec d'autres du reste, afin de permettre une restructuration de ce quartier. L'Office du tourisme était l'un des derniers occupants de ce bâtiment.

Mais, pour déménager, encore lui fallait-il trouver des locaux situés au centre de la ville et dont le loyer fut en rapport avec ses moyens financiers! C'est maintenant chose faite et l'Office du tourisme de Genève vient de s'installer en plein quartier de l'île, soit sur cet îlot de quelques bâtiments situés entre les deux bras du Rhône, à quelque 300 mètres de son emplacement antérieur.

L'Office du tourisme jouit maintenant de locaux plus spacieux et mieux aménagés, propriété de la Caisse d'épargne du canton de Genève, loués à des conditions avantageuses certes, mais néanmoins bien supérieures à celles de la place des Bergues. C'est pourquoi, l'Office du tourisme de Genève a besoin de ressources nouvelles, afin de faire face à des dépenses accrues.

Voici la nouvelle adresse de l'Office du tourisme de Genève: locaux publics: 2, rue des Moulins; direction et administration: 1, rue de la Tour de l'île. Il s'agit cependant d'un seul et même immeuble, qui possède plusieurs faces sur des rues différentes. V.

Pour demeurer un pays touristique
(Suite de la première page)

en Suisse. En 1957 déjà, fut créé, à Thoune, l'Eurotel AG, qui compte une vingtaine d'établissements en Europe. Les entreprises appartenant à des chaînes d'hôtels se trouvent pour le moment essentiellement dans de grandes agglomérations urbaines, situées à proximité d'aéroports bien desservis. On sait notamment que les chaînes américaines Hilton et Intercontinental sont par exemple représentées par des hôtels de première classe. La société suisse Mövenpick-Holding, qui exploite aussi bien des restaurants que des hôtels en Suisse et en Allemagne, prend une importance croissante. Cette compagnie a conclu, en 1970, un contrat de franchising avec la chaîne américaine d'hôtels Holiday-Inns. C'est la raison pour laquelle les deux hôtels de ce groupe existant en Suisse portent le double sigle Holiday-Inn/Mövenpick.

De nouvelles possibilités grâce aux congrès

Au cours des dernières décennies, les déplacements en vue d'assister à des congrès se sont fortement développés. Ceci constitue aujourd'hui un apport important dans l'utilisation des capacités hôtelières. Pour la balance des revenus également, cette forme de tourisme est intéressante, car congrès et vacances ou cures sont souvent combinés.

La Suisse présente des conditions très favorables à l'organisation de congrès internationaux, en particulier dans les grandes villes et plusieurs stations qui possèdent l'équipement et l'infrastructure nécessaires (salles de congrès, installations de traduction, possibilités d'hébergement). Notre pays possède actuellement 17 lieux de congrès, d'une capacité d'accueil de plus de 1000 participants chacun.

Jusqu'ici, plus de 50% des congrès mis sur pied en Suisse ne comptaient guère plus de 500 participants. Néanmoins, le nombre de ces derniers tend nettement à augmenter. Si les hôtels veulent saisir toutes les chances qui leur sont offertes, ils devront s'adapter encore mieux aux besoins de telles manifestations. Un blème de concentration se pose aussi. En effet, l'organisation de grands congrès a des limites en Suisse, vu la forte décentralisation des hôtels. De telles manifesta-

Nouvelles vaudoises

Plaie d'argent

A plus d'une reprise, au cours de ces derniers mois, l'Association des Intérêts de Vevey et environs (ADIVE) a fait état de ses soucis financiers. Il est en effet de plus en plus difficile, pour une organisation sans but lucratif, de remplir sa mission sans un appui substantiel des pouvoirs publics. Les cotisations des membres, les contributions hôtelières et les taxes de séjour ne suffisent plus pour couvrir les frais d'exploitation et de propagande influencés par l'augmentation continue du coût de la vie.

Cette situation qui n'est pas propre seulement à l'office du tourisme veveysan est encore aggravée par la diminution du rendement des taxes de séjour, conséquence de la diminution des nuitées.

Comme il ne peut être question de réduire, voire de supprimer, les activités de l'ADIVE dont l'existence est vitale pour la région, surtout au moment où se prépare la Fête des vigneron, on se tourne vers les communes de l'agglomération veveysanne pour obtenir une augmentation des subsides. Dans un préavis adressé au Conseil communal de Vevey, la Municipalité de cette ville propose de porter ce subside à fr. 3.50 par habitant, ce qui donne en chiffre rond de fr. 61.000.- pour 1974 au lieu des fr. 24.200.- budgétés. Le même barème devrait être adopté pour 1975 et pour les années suivantes, en réservant aussi la possibilité d'une indexation. Cette formule est la plus sage, car pour les offices de tourisme qui ne peuvent répercuter sur des prix de vente, l'augmentation continue des frais généraux, les possibilités d'action en matière de propagande diminuent d'année en année.

Vers la fin du tunnel, à Montreux

Dans la station voisine, à Montreux, il semble qu'une solution soit enfin en vue pour la reconstruction d'un hôtel en lieu et place du Continental, fermé depuis plusieurs années. Le Conseil communal a accepté à l'unanimité une proposition de vente de la propriété à M. Constantin Zannidakis pour la somme de fr. 3.172.000.-. Cette vente dépend en outre d'un nouveau plan d'extension permettant la reconstruction d'un hôtel. Des conditions très strictes ont été imposées pour respecter le site sans compromettre cependant une exploitation rationnelle.

Le règlement précise, en particulier, que les bâtiments projetés sur la propriété communale ne pourront être affectés à un autre usage que l'exploitation d'un hôtel. Celui qui est prévu par l'acquéreur comprendrait entre le quai et la route cantonale trois niveaux; au dessus de la route cinq niveaux plus un étage en attique sur une partie seulement de la construction. La surface brute de plancher serait au maximum de 10 200 m².

On espère, très vivement, dans les milieux montreuais intéressés au tourisme, que les oppositions qui s'étaient élevées lors d'une première étude pourront être levées et qu'une construction hôtelière indispensable à l'essor touristique de Montreux pourra enfin se réaliser. jd.

De l'hôtel à la résidence...

On nous annonce que la Municipalité d'Ormont-Dessus soumet à l'enquête publique le projet de transformation de 15 chambres d'hôtel en 13 unités de logement, pour le compte du Grand Hôtel des Diablières S.A. Il s'agit, en l'occurrence, d'un exemple d'adaptation de l'offre aux nouveaux besoins du marché, certaines formes d'hôtellerie traditionnelle ne pouvant plus assurer tout le rendement nécessaire, alors que la propriété par étage (vente de studios et d'appartements) connaît une demande réelle, en particulier lorsqu'elle est intégrée à un ensemble hôtelier.

«Montres et Bijoux» à Genève: un événement d'importance internationale

Pour la 32ème fois, l'Exposition «Montres et Bijoux» de Genève a ouvert ses portes, qu'elle ne clorera définitivement qu'au soir du 24 novembre.

Il s'agit d'un événement d'importance internationale que cette présentation au Musée Rath par 31 expositions de notre pays, des dernières créations de la mode horlogère, de la bijouterie et de la joaillerie.

Les stylistes de nos plus grandes maisons suisses donnent le ton à la mode de demain, puisque toutes ces créations, ainsi dévoilées, n'avaient encore jamais été présentées en public. On y présente, pour la première fois, des bijoux confectionnés en or noir, traité par un procédé tenu encore secret, ainsi qu'un acier inrayable,



Placées cette année sous le signe de Marcel Rouff, les 3e Rencontres gastronomiques internationales (RGI) se déroulent actuellement à Genève où elles réunissent, depuis le 12 et jusqu'au 22 novembre, des restaurateurs et des chefs de huits pays. Ici, les ambassadeurs de «Las Lanzas» à Madrid posent pour la photo traditionnelle, en présence de l'équipe de la presse spécialisée européenne. (Interpresse Genève)

grâce à son alliage au carbure de tungstène ou de titane. Mais bien sûr, c'est le platine, l'or, de différentes couleurs, ainsi que toute la gamme des pierres précieuses qui dominent dans la plupart des vitrines, joliment ornées de plantes exotiques. On se presse aussi autour du premier diamant qui, dans le monde, a été taillé en une étoile à six branches. Dans le hall d'entrée, on peut également contempler les réalisations qui ont valu à leurs auteurs les Prix de la Ville de Genève en horlogerie, joaillerie et bijouterie.

Attraction de grand choix également que la magnifique présentation, par l'Honorable corporation des orfèvres de Londres, dont l'origine remonte au XIIIe siècle, d'une partie de leurs merveilleuses collections d'orfèvrerie couvrant la période allant du Moyen-âge à nos jours. Il s'agit d'une sélection de 80 pièces de toute grande classe. Deux orfèvres sont venus spécialement de Londres, afin de travailler à leur établi, sous les yeux des visiteurs de «Montres et Bijoux» de Genève, exposition ouverte chaque jour de 10 heures à 22 heures. V.

La Reka dans 10 000 entreprises Pour ceux qui ne croient plus au Père Noël Des panoneaux de la Caisse suisse de voyage, apposés dans les gares et les offices postaux urbains, offrent un beau cadeau de Noël: les chèques Reka. Quelque 10 000 entreprises de tourisme acceptent ces chèques en paiement: CFF, transports publics, hôtels, pensions, loueurs de logements de vacances, téléphériques, skilifts, écoles de ski, bureaux de voyages, autocars, etc.

La Caisse suisse de voyage a pris cette initiative pour stimuler le tourisme suisse, qui affronte un recul du chiffre des nuitées d'hôtes étrangers. Cette initiative est doublement opportune, parce qu'elle est prise alors que se manifeste le sentiment d'une saturation de biens de consommation. Le chèque Reka, qui complète heureusement les bons-cadeaux émis par les entreprises suisses de transport, répond au bon moment, par la multiplicité de ses usages à ce sentiment.

Des idées nouvelles du 22 novembre au 1er décembre 1974 Le 3e Salon des inventions de Genève Le 3ème Salon international des inventions et des techniques nouvelles de Genève, qui aura lieu du 22 novembre au 1er décembre 1974, va au devant d'un succès record.

Cette exposition, qui comprendra plus de 1000 nouveautés provenant d'une trentaine de pays - dont plusieurs pays de l'Est - est la plus importante au monde dans le domaine de l'invention et groupe à elle seule plus de participants que tous les autres salons d'inventions récents. A part les chercheurs privés, de nombreux instituts de recherche, entreprises de pointe et organismes officiels s'intéressent à cette manifestation placée sous le haut patronage de la Confédération suisse et des autorités de Genève. En présentant des inventions dans la plupart des domaines de l'activité humaine, le Salon de Genève constitue également un très vaste marché de licences et des milliers d'industriels, de commerçants et de financiers vont venir de toutes les parties du monde pour acquérir des licences de fabrication et de vente.

Quelques exemples d'intérêt professionnel

Voici quelques-unes des inventions les

plus intéressantes pour ce qui concerne le tourisme et qui seront présentées au Palais des Expositions de Genève:

- Micro-station d'épuration des eaux usées pour maisons individuelles.
- Machine de bureau pour le classement automatique des fiches d'adresses: la sélection du triage se fait à une cadence de 150 fiches par seconde.
- Cafetière automatique préparant du café en partant du grain et de l'eau froide.
- Appareil d'entraînement pour préparer la condition physique des skieurs.
- Assiette chauffante autonome dont la température augmente au fur et à mesure que l'on mange, sans échauffement du bord.
- Eléments de construction emboîtables à faces prismatiques; ce nouveau système permet un montage et un démontage rapide et aisés des éléments.

Industrie d'exportation contre hôtellerie

Nous publions, sous ce titre et ci-après, l'extrait consacré à l'hôtellerie de l'exposé que M. Otto Fischer, conseiller national et directeur de l'USAM, a prononcé sur «la situation conjoncturelle de l'économie suisse, lors de la session d'automne de la Société d'études économiques et sociales».

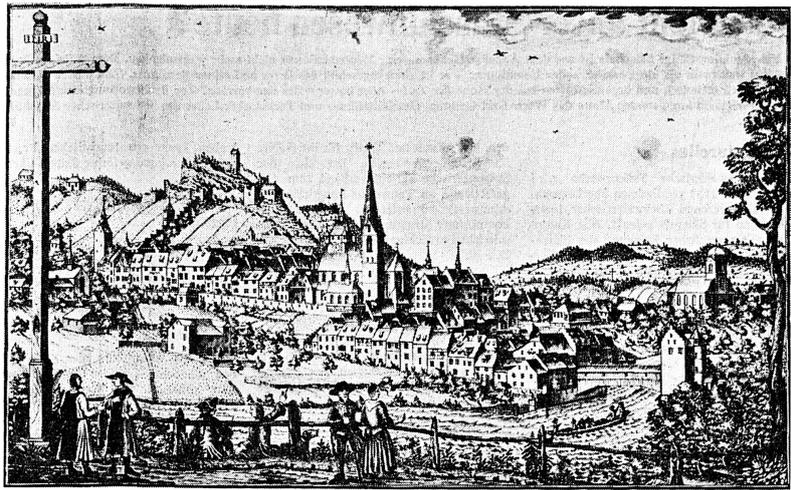
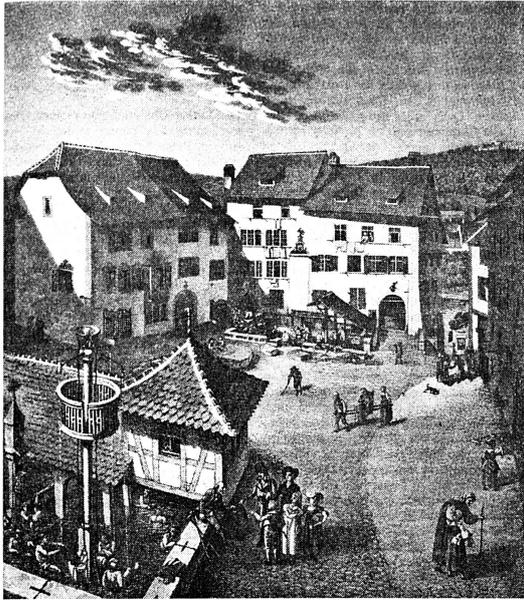
Jusqu'à une époque récente, l'industrie hôtelière jouissait d'une conjoncture favorable, que la pénurie de personnel était seul à assombrir. Outre d'autres mesures visant à favoriser le recrutement de la relève, on a fait, tout comme dans l'industrie du bâtiment, des efforts énergiques pour adapter et moderniser la situation économique et sociale du personnel, qui accusait un retard évident sur d'autres branches. Ces améliorations, jointes à la hausse générale des coûts, ont entraîné un renchérissement important des prestations de services dans l'industrie hôtelière. Il se dessine, de ce fait, une certaine réaction, les prix de l'hôtellerie suisse ayant atteint un plafond. La situation a été encore aggravée par des difficultés monétaires, qui ont détérioré les conditions de change pour de nombreux hôtes étrangers traditionnels. C'est une ironie du sort que l'industrie d'exportation, qui, selon le rapport 1973 de l'OCDE, est actuellement le principal responsable de l'inflation dans notre pays, ait pu surmonter jusqu'à présent sans trop de peine les difficultés monétaires, tandis que l'hôtellerie suisse, qui n'est certes pas génératrice d'inflation, en souffre si fortement. Ce facteur, joint à un renchérissement intérieur marqué, ne laisse guère de marge de manœuvre à l'industrie hôtelière.

BOUCHARD PÈRE & FILS
Maison BOUCHARD PÈRE ET FILS
Négociants au Château 21-BEAUNE
Depuis 1211, propriétaires des domaines
de châteaux de Beaune, 80 hectares
de grande cru et de première cru.

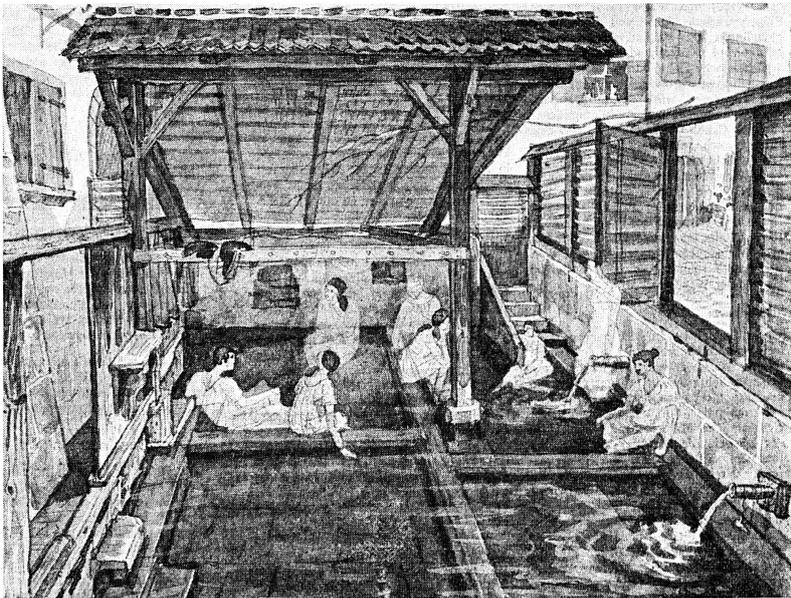
BUJARD FILS S.A.
1095 Lutry / VD
JULES GEX S.A.
1630 Bulle / FR
HERTIG VINS
2301 La Chauss de Fonde / NE
RAPHOZ PÈRE & FILS S.A.
1225 Chêne Bourg / CE
RITSCHARD & C° AG
3800 Interlaken / BE
A. RUTISHAUSER & C° AG
8576 Scherzungen / TG
VOSS S.A., 19, Gartenstr.
8002 Zurich / ZH

BEAUJOLAIS-VILLAGES
CHATEAU DU SOIZY
appellation BEAUJOLAIS-VILLAGES contrôlée
MONOPOLÉ DÉPOSÉE EN SUISSE en bouteille 619

Envoi de documentation et tarif sur demande
à nos Concessionnaires - adresse ci-dessus.



Baden – Geschichte einer Bäderstadt



Gegenüber der heutigen Bedeutung als Industriemetropole wirkt seine Geschichte eher romantisch. Baden wird erstmals im Zusammenhang mit der Auswanderung der Helvetier erwähnt; Funde aus dem Kurbgebiet und seiner Umgebung lassen jedoch vermuten, dass die Gegend bereits ein paar Jahrtausende vor Christus bewohnt war. Die Heilquellen dürften zu den ältesten, von Menschen genutzten Kräften zählen. Sie schenken der Stadt ihren Namen und trugen schon früh zu ihrer Bedeutung bei.

Aus dem Dunkel der Geschichte trat Baden im Jahre 58 vor Christus. Zusammen mit zehn weiteren Siedlungen wurde die Stadt von den wegziehenden Helvetern zerstört. Als die Auszugspläne durch die vernichtende Niederlage bei Bibracte ein jähes Ende fanden, kehrten die überlebenden Helvetier in die alte Heimat zurück. Baden wurde wieder aufgebaut und hiess fortan als römische Niederlassung *Vicus Thermanum* oder *Aquae Helveticae*.

An diese historische Tatsache knüpft sich die Sage aus dieser Zeit von der Entdeckung der Heilquellen durch einen jungen Helvetier. Auf der Suche nach einer verlaufenen Ziege soll dieser auf einen Felstrichter gestossen sein, worin heisses Wasser brodelte, das einen eigenartigen

Geruch verbreitete. Wie er sich bückte, fiel die Rose, die er im Kleide trug, in den Trichter und siehe da – sie begann zu blühen. Täglich trug er nun seine an einem Gelenkleiden erkrankte Braut zur Quelle und nach kurzer Zeit soll sie vollkommen genesen sein.

Die heutige Stadt Baden erhielt Ende des 13. Jahrhunderts das Stadtrecht, entwickelte sich schon unter den Habsburgern zum Fremden- und Kongressort und wurde später Sitz der eid-

genössischen Tagsatzungen. Der weiterhin bekannte Name brachte 1712 den Europäischen Friedenskongress nach Baden. Kaiserliche Vertreter von Frankreich und Oesterreich zauberten märchenhaften Glanz in die Stadt. Dank der Französischen Revolution wurde Baden frei und sogar vorübergehend Hauptstadt eines eigenen Kantons, 1803 aber dem neu gebildeten Kanton Aargau angeschlossen. Aber nicht nur der Ruf als idealer Tagungsort, sondern vor allem auch seine

Heilquellen, machten Baden schon früh in der ganzen Schweiz und weit über die Grenzen hinaus bekannt. Im Mittelalter erlebte der Badebetrieb eine eigentliche Blüte. Kranke von überall her und aus jeder Schicht reisten nach Baden zur Kur. Lockerere Sitten als anderswo taten ein übriges zur Attraktion der Stadt. In seinen luxuriösen Herbergen stieg neben einheimischer Prominenz die Haute volée aus ganz Europa ab. Das neunzehnte Jahrhundert schliesslich

brachte den Einbruch der Technik. Dies tat dem guten Ruf der Stadt jedoch keinen Abbruch – im Gegenteil: Als 1847 die erste Eisenbahnverbindung der Schweiz, die Strecke Zürich-Baden eröffnet wurde, gewann Baden noch mehr Bedeutung. Dann kam die Industrialisierung. 1891 gründeten Brown und Boveri eine bescheidene Fabrik, die sich im Laufe weniger Jahrzehnte zur Weltfirma entwickelte und den Namen der Stadt in alle Kontinente trug.



1 Der Bäderplatz in Baden. Aquatintastich von Franz Hegi aus dem Jahr 1808.

2 Die Altstadt von Baden, eine getuschelte Federzeichnung von Joh. Conrad Nörchi, aus dem Jahre 1751.

3 Das alte Freibad von Baden, gezeichnet von Ludwig Vogel um 1820.

4 Szene aus dem Freibad auf dem Bäderplatz. Der Stich wurde von Barbies dem Älteren gezeichnet und von Née gestochen.

Wo steht unser Skischulwesen heute?

Eine funktionsfähige Skischule ist aus dem Angebotsfächer unserer Winterstationen nicht mehr wegzudenken. Dem Skilehrer kommt dabei weit mehr als bloss «skiliehrenden» Funktion zu - er ist Aushängeschild des Ortes und seiner Bewohner. Sind unsere Skischulen aber auch technisch und organisatorisch auf der Höhe der Zeit - oder besser - der Konkurrenz? Zur Beantwortung dieser Frage geben wir einem kompetenten Mann das Wort: Karl Gama, Geschäftsführer und Technischer Leiter des Schweizerischen Skischulverbandes.

Strukturelles

Das schweizerische Skischulwesen wird durch den 1932 gegründeten überkantonalen Dachverband «Schweizerischer Interverband für Skilauf» gelenkt. Alle Kantone mit gesetzlicher Regelung des Skiliehrens und alle schweizerischen Verbände und Institutionen, die sich mit dem Erteilen von Skianterricht befassen, sind ihm angeschlossen. Er ist ein zivilrechtlicher Verein nach Artikel 60ff des ZGB. Seine Funktion ist daher beratender Art und seine Einflussnahme auf das Geschehen im ganzen Land hängt weitgehend vom Willen zur Solidarität seiner Mitglieder ab. Der Schweizer Hotellerie-Verein gehört zu seinen Mitgliedern - wussten Sie das?

Föderalismus auf Ski

Die Skilehrausbildung wird von sieben Instanzen unabhängig voneinander durchgeführt, nämlich vom Interverband, von den Kantonen Bern, Graubünden, Obwalden, Waadt und Wallis sowie von der Eidgenössischen Turn- und Sportschule Magglingen. Das verbindende Leitmotiv ist die vom Interverband herausgegebene Schweizerische Skianleitung, die von allen Kursleitenden grundsätzlich anerkannt und verwendet wird. Rekruitierungsart, Ausbildungsmodus und Ausbildungsdauer sind von Ort zu Ort verschieden, also eine jener typisch schweizerischen Lösungen, wie sie nicht nur im Bildungswesen üblich sind. Wir wollen hier nicht die Frage aufwerfen, ob sie gut oder schlecht sei. Wir sind die miteinander Föderalisten und finden die Lösungen am besten, die noch etwas lokales oder regionales Kolort tragen. Wir glauben persönlich nicht, dass für unsere schweizerischen Verhältnisse ein anderer Weg besser wäre.

Staats-Ersatz

Unser System ist auf der ganzen Linie weniger professionell als die Systeme unserer Nachbarländer. Vieles wird in nebenamtlicher Arbeit erledigt und kann deshalb nicht immer den Anspruch auf optimale Sorgfalt erheben. Der zivilrechtliche Interverband ersetzt in der Schweiz die zentrale staatliche Leitung des Skiliehrens, die in Frankreich durch das Ministerium für Jugend und Sport und in Oesterreich durch das Bundesministerium für Unterricht und Kunst ausgeübt wird. Professionellen Kadern ist in diesen beiden Ländern Gelegenheit geboten, ihren Skiliehkandidaten an staatlichen Lehranstalten eine längere, gründlichere und zudem weit billigere Ausbildung zu geben. Das direkte Interesse des Staates am Skiliehren verhilft diesem natürlich zur konsequenten Integration in die ebenfalls staatlich geförderten Anstrengungen für den Wintertourismus. Italien, das in den letzten Jahren auch zu einem ernsthaften Konkurrenzland im Wintersport geworden ist, bewältigt heute die Probleme des Skiliehrens mit einer halbstaatlichen Regelung. Während der Interverband das Skiliehren für die ganze Schweiz allgemein und die Kantone Bern, Graubünden, Obwalden, Uri, Waadt und Wallis für ihr Gebiet in besonderen regeln, hat sich der Schweizerische Skischulverband zum Ziel gesetzt, das im Tourismus integrierte Skischulwesen zu betreuen. Eine reichlich komplizierte Struktur also, die einer dynamischen Entwicklung nicht immer förderlich ist.

den, Uri, Waadt und Wallis für ihr Gebiet in besonderen regeln, hat sich der Schweizerische Skischulverband zum Ziel gesetzt, das im Tourismus integrierte Skischulwesen zu betreuen. Eine reichlich komplizierte Struktur also, die einer dynamischen Entwicklung nicht immer förderlich ist.

Keine Sololäufe mehr

Im Skianterricht unterscheiden wir zwischen den zwei Fachteilen Technik und Methodik. Unter Technik verstehen wir das «motorische Verhalten des Skifahrers» und unter Methodik die «Lehrweise des Skifahrers».

Auffassungen gleichen sich an

Seit 1968 leitete der Schreibende acht internationale skitechnische Kolloquien auf dem Schnee und im Saal. Teilnehmer an diesen Vergleichsgesprächen waren die verantwortlichen Techniker aus einem runden Dutzend Nationen. Diese relativ häufigen Kontakte im Rahmen des Internationalen Skilieherverbandes bewahren unsere heute vor technischen und methodischen Alleingängen und führen zu einer allmählichen Angleichung der Auffassungen.

Das Bestreben nach Einheitlichkeit ist fragwürdig. Diese Meinung bricht in unseren Gesprächen immer wieder durch. Hingegen möchte man die Unterschiede in einem Rahmen halten, der zumindest die internationale Kundschaft nicht verwirrt. Wir glauben sagen zu dürfen, dieses Teilziel sei erreicht. Eine Ausnahme macht momentan der österreichische Lehrplan, der international angezweifelt und in eigenen Land offen bekämpft wird. Das hindert allerdings die österreichischen Spitzenfahrer nicht, weiter zu siegen. Sie fahren eben wie alle anderen!

Technisch stehen wir Schweizer den Franzosen nahe, und von den Deutschen und Italienern trennt uns nichts Wesentliches. Wir können jedenfalls unsere Schüler ohne Mühe über die Grenzen hin austauschen. Gleich verhält es sich mit der Unterrichtstechnik von Skandinavien, Grossbritannien, Spanien, Amerika, Kanada und Japan. Wir möchten sagen, die Unterschiede drücken sich in chauvinistisch bedingten Nuancen aus, und das wird wahrscheinlich immer so bleiben. Methodisch ist uns allen mehr Spielraum geboten. Man hütet sich richtigerweise, dem Unterricht durch normiertes Vorgehen die Dynamik zu entziehen. Der Skilehrer muss noch ein bisschen kreativ wirken können. Sein Unterricht soll ruhig seinen persönlichen Stempel tragen. In den oben erwähnten Ländern gleichen sich auch die Lehrpläne, d.h. das Nacheinander des Erlernens der einzelnen Übungen ist gleichgeordnet. Zusammenfassend können wir sagen, dass die Schweizer Skischule keine eigenen Wege geht. Wer die heute gegebene internationale Leitlinie verlässt, macht sich verdächtig, um jeden Preis anders sein zu wollen. Die technische Ausgeglichenheit an der Spitze ist heute so offensichtlich, dass sich das Skiliehren weit mehr er-

lauben kann, aus touristischen Prestige-Gründen national gefärbte Skitechniken zu verkaufen.

Personell

Das Rekrutierungsproblem für Skilehrer stellt sich in allen Alpenländern. Man hat Mühe, den Spitzenbedarf zu decken und andererseits den Ausgleich für die ruhigen Zeiten zu organisieren.

Grosse Streuung

Ueber die Ausbildung der Skilehrer in den einzelnen Ländern haben wir uns kurz geäußert. Ein Werturteil hierüber wollen wir nicht abgeben. Es wird allorts versucht, mit den verfügbaren Mitteln zu einem optimalen Ausbildungsstand zu kommen. Die Eignung und die Aufnahmefähigkeit der angehenden Skilehrer ist so verschieden wie ihre Herkunft. In den Lehrgängen finden wir Leute aller Berufsgruppen, wie auch Studenten und Akademiker. Der Erfolg der Ausbildung ist dadurch einer grossen Streuung unterworfen. Auf die schwächeren Leute bezogen, müssen wir die schweizerische Skiliehrausbildung als nicht ausreichend bezeichnen, hingegen scheint sie uns für die guten Elemente jeder anderen ebenbürtig.

Typisches

In österreichischen und italienischen Sta-

Verband Schweizerischer Verkehrsvereine wird aktiv

Die Zentralvorstandsmitglieder des Verbandes Schweizerischer Verkehrsvereine VSV sind darin einig, dass die Mobilisierung aller Kräfte zur Förderung des Fremdenverkehrs einer zwingenden Notwendigkeit entspricht. Um eine möglichst zweckmässige Aufgabenverteilung und Koordination anzustreben, hat der Vorstand an seiner Sitzung in Rapperswil beschlossen, mit der Schweizerischen Verkehrszentrale und dem Schweizerischen Fremdenverkehrsverband in engen Kontakt zu treten.

Man stellt sich auf den Standpunkt, dass die über hunderttausend Mitglieder der örtlichen Verkehrsvereine wertvolles Vertrauenskapital für den Tourismus darstellen.

Erste Erfolge

Die Zentralvorstandsmitglieder nahmen unter dem Vorsitz ihres neuen Präsidenten, Stadtrat Hans Rathgeb, Hotelier, Rapperswil, mit Genugtuung davon Kenntnis, dass die Bemühungen zur Reorganisation und Aktivierung der Verbandstätigkeit Erfolge zeigten. Im Mittelpunkt steht ein lebendiger Erfahrungsaustausch auf allen Gebieten der Verkehrsvereinsarbeit. Mit einer Dokumentationsmappe wurden hierzu die zweckmässigen Grundlagen geschaffen. Allen Verkehrsvereinen wurde ferner das «Rapperswiler Modell» für Organisation und Tätigkeit eines Verkehrsvereins im Dienste der Allgemeinheit zugestellt. Eine Sammlung von Merkblättern soll diese Dokumentation laufend ergänzen.

Denkmalschutzjahr

Nachdem sich die örtlichen Verkehrsvereine auch der Verbesserung der Infrastruktur für Einwohner wie Gäste widmen, hat der Zentralvorstand beschlossen, mit einer «Aktion 75» einen aktiven Beitrag an das Europäische Jahr für Denk-

malpflege und Heimatschutz zu leisten. In einem Aufruf an alle Verkehrsvereine wurde zur Mitwirkung ermuntert. Der Vorstand betrachtet es als Ehrensache, dass jeder Verkehrsverein des Landes mindestens eine Aktion ins Auge fassen wird. Der VSV unterstützt die Vereine mit Ideen, Anregungen und praktischen Vorschlägen für örtliche Aktionen und unterbreitet den lokalen Vorständen ein Zehnpunkteprogramm.

Für das Verbandsjahr 1974/75 hat sich der erneuerte Zentralvorstand wie folgt konstituiert: Hans Rathgeb, Rapperswil, Präsident; Dr. Georges Dreyer, Präsident der Union Fribourgeoise du tourisme, Freiburg; und Heinrich Meier-Frauenfelder, Kaufmann, Horgen, Vizepräsidenten; Karl Widmer, TCS-Geschäftsführer, Rapperswil, Sekretär; Hanspeter Lütly, Kassier der Bernischen Kraftwerke, Langnau i. E.; Kassier; Ständerat Dr. O. Andermatt, Baar; Nationalrat G. Brosi, Gemeindepräsident, Klosters; Stadtpresident Dr. A. Bächtold, Stein am Rhein; Dr. med. Beat Borer, Steinen (SZ); Kurdirektor V. Renggli, Montana-Verma; Direktor V. Simonin, Anzère; Direktor A. Fuchs, Waldenburg (BL); Ing. M. Hool, Zofingen. Das Verbandssekretariat befindet sich bei der TCS-Geschäftsstelle, 8640 Rapperswil. hr

Garantien

Unsere schweizerischen Skilehrer halten den Vergleich mit ihren Kollegen in unseren Nachbarländern aus. Diesen Anspruch wagen wir allerdings nur unter der Bedingung, dass unsere Leute gewillt sind, so charmant zu sein wie die Oesterreicher, so elegant Ski zu fahren wie die Italiener, so betont sportliches Skifahren zu lehren wie die Franzosen und vor allem die traditionelle schweizerische Gastfreundschaft hochzuhalten. Die von unseren ausländischen Kollegen neidlos anerkannte Sprachgewandtheit der Schweizer Skilehrer darf um keinen Preis zu einem Relikt der Vergangenheit werden. Sie und eine natürliche Zuverlässigkeit scheinen uns, neben den üblichen Anforderungen, die beste Garantie für die zukünftige Konkurrenzfähigkeit zu sein. (Schluss folgt)



Viel Neues

Das Berner Oberland bietet seinen Gästen im kommenden Winter zahlreiche Neuerungen: Beatenberg und Lenk haben neue, markierte Skiwanderwege vorbereitet. Seit dem vergangenen Sommer eröffneten Hallenbad gliedert das Sport- und Erholungszentrum Frutigen bald das «Frutighuus» an, eine ideale Unterkunft für Reisegruppen, Kurse, Seminare und Ferienlager. Auf der Bussalp (1900 m ü. M.) bei Grindelwald wurde nun auch für Nichtskifahrer ein Sonnen- und Wanderparadies erschlossen. Adelboden hat seinen Sessellift Geils-Hahnenmoos in eine Gondelbahn umbauen lassen. Auf dem Jungfrau wird im November das neue Bergrestaurant eröffnet werden. Den Skifahrern steht auf dem Stockhorn das neue Panorama-Restaurant zur Verfügung, und schliesslich wartet das Skigebiet Hasliberg, das im vergangenen Winter seine Feueruerta glänzend bestanden hat, auf den grossen Ansturm.

Wengen erzielte gutes Resultat

Wengen konnte in seinen 30 Betrieben, davon 25 Hotels, welche die Statistik dem Eidgenössischen Statistischen Amt einreichen müssen, im vergangenen Sommer (Mai bis September) 96 317 Logiernächte erzielen. Es sind 1125 Logiernächte oder 12 1/2% weniger als in der Vergleichsperiode des Vorjahres. Grosse Einbußen waren bei den Gästen aus Frankreich und Grossbritannien zu verzeichnen. Der starke Rückgang der italienischen Uebernachtungen musste in Kauf genommen werden, weil eine grosse Gruppe keine passende Unterkunft wie in den Vorjahren mehr finden konnte. Erfreulich sind vor allem die Ergebnisse der Schweizer, Deutschen, Holländer und Israeli, die starke Zunahmen verzeichneten. Auch die Betriebe Wengens haben in der Mehrzahl gleich gut oder sogar besser gearbeitet. Gesamthaft betrachtet fiel die Sommersaison 1974 in Wengen nicht so ungünstig aus wie anfänglich befürchtet wurde. Die Gründe, warum die Nachfrage für Ferien in Wengen doch recht stabil ist, liegen wahrscheinlich doch in der Autofreiheit des Ortes.

Ein Gstaader Hotel wechselt den Besitz

Auf den 1. November 1974 ist das Sport-Hotel Rütli in andere Hände übergegangen: Franz Villiger hat das Objekt dem Einheimischen Hans Rytz verkauft. Der neue Besitzer will Hotel und Restaurant als Familienbetrieb weiterführen. Sohn Hans ist verantwortlich für die Küche. Als gelernter Koch besuchte er die Hotelfachschule Lausanne und verbrachte ein Jahr in den USA. Tochter Jacqueline wird sich um die administrativen Angelegenheiten kümmern; sie hat Erfahrung gesammelt in Hotelbüros.

Alles für die Skifahrer

Der «Wintermonat» Oktober vermochte die Umbauten der Sesselliftbahnen Geils-Hahnenmoos und Adelboden-Schwandfeldspitz zeitlich nicht zurückzuwerfen. Auf Geils können die bereits eingetroffenen 72 Vierer Gondeln demnächst aus schon gespannte Seil gehängt werden, die Kollaudation der Neuanlage ist auf den 9. Dezember angesetzt. Auch die dortige Sesselliftbahn nach dem Schwandfeldspitz dürfte mit ihren Massnahmen zur Leistungssteigerung auf Saisonbeginn fertig sein. Zusammen mit dem nunmehr elektrifizierten Skiflift Engstligenalp ist die Transportkapazität der Adelboden Sportbahnen erheblich erhöht worden.

Kooperation im Dienste des Gastes

Unter dem Vorsitz von Walter Kröppli, Präsident des Geschäftsausschusses, hielt die Vereinigung der Skiflitz Region Thunersee am 28. September 1974 in Aeschi ihre 1. HV ab. Wie dem Geschäftsbericht des Präsidenten zu entnehmen ist, darf der Start mit diesem neuen Couponsabonnements, in welchem 15 Skiflitzunternehmen vereinigt sind, als glücklich bezeichnet werden, auch wenn einige der angeschlossenen Anlagen wegen den in den niedrigen Lagen ungünstigen Schneeverhältnissen im Winter 1973/74 keine eigene Betriebsstelle verzeichnen konnten. Es wurden total 474 Abonnemente verkauft. Die Reaktion aus Skifahrerkreisen hat gezeigt, dass dieses gemeinsame Abonnement begrüßt wird und einem Bedürfnis entspricht. Der bisherige Geschäftsausschuss wurde für eine weitere Amtsdauer bestätigt. Das Hallenbad Frutigen ersuchte um Aufnahme in das Couponsabonnements, da viele Skifahrer nach dem Skifahren einen Besuch des Hallenbades wünschen und somit auch das gleiche Abonnement benützen könnten. Nach kurzer Diskussion wurde die Aufnahme des Hallenbades Frutigen beschlossen, so dass der Skifahrer im kommenden Winter die Möglichkeit haben wird, mit dem Skiflitzabonnements auch noch das Hallenbad Frutigen besuchen zu können. Man hofft, damit einem weiteren Bedürfnis der Skifahrer zu entsprechen.

Frequenz der Schweizer Skischulen seit 1933

Fréquentation depuis 1933

Winter / Hiver

Jahr	Fréquentation
1933/34	102 500
1934/35	181 200
1935/36	176 400
1936/37	319 000
1937/38	340 300
1938/39	369 600
1939/40	90 800
1940/41	121 300
1941/42	147 300
1942/43	176 400
1943/44	172 900
1944/45	175 100
1945/46	367 400
1946/47	338 300
1947/48	217 000
1948/49	294 400
1949/50	287 000
1950/51	416 400
1951/52	481 800
1952/53	474 600
1953/54	484 300
1954/55	517 800
1955/56	618 300
1956/57	694 100
1957/58	763 700
1958/59	862 800
1959/60	1 006 600
1960/61	1 249 200
1961/62	1 271 700
1962/63	1 389 600
1963/64	1 237 200
1964/65	1 559 100
1965/66	1 695 494
1966/67	1 844 622
1967/68	2 010 586
1968/69	2 163 815
1969/70	2 404 564
1970/71	2 309 837
1971/72	2 472 617
1972/73	2 626 437
1973/74	2 649 688

Halbtageslektionen / Demi-Journées



Verkehrsverband Zentralschweiz in Südafrika

Wie Direktor Martin Mengelt, Leiter der fünfköpfigen «Promotion und Goodwill Tour» des Verkehrsverbandes Zentralschweiz sein Büro in Luzern aus Cape Town wissen liess, verläuft die Werbemaschine programmässig. Nachdem meistens in Südafrika die Ansicht vorherrscht, die Schweiz sei ausschliesslich ein Wintersportland, seien die Reisebüroleute für Aufklärung dankbar. Die Empfänge mit orientierenden Referaten und Filmen seien sowohl in Johannesburg als auch in Kapstadt gut besucht gewesen. In Johannesburg seien über zwei Sender 15minütige Interviews mit Vertretern der Reisegruppe über die Zentralschweiz ausgestrahlt worden.

August liess zu wünschen übrig

Wie einer Statistik über den Fremdenverkehr im Monat August im Kanton Uri zu entnehmen ist, fiel die Zahl der Logiernächte gegenüber dem Vorjahre stark ab. Während für den August der Schweizer Anteil leicht anstieg, sank jener der Ausländer von 45 136 (1973) auf 37 489. Das Total der Logiernächte fiel von 56 703 auf 49 196. Insgesamt wurden 31 998 Ankünf-

te registriert (1973: 35 121). Die Belegung der verfügbaren Betten betrug 45 Prozent (1973: 52 Prozent).

Erfreuliche Septemberrfrequenzen in Luzern

Zwar sind weniger Gäste im September in Luzern angekommen (gegenüber 1973 minus 4,68 Prozent), doch blieben sie länger in Luzern, so dass sich die Zahl der Logiernächte um 0,77 Prozent und die durchschnittliche Aufenthaltsdauer auf 2,55 Tage minim erhöht haben. Dies teilte der Luzerner Verkehrsdirektor Dr. Othmar Fries der Presse mit. Auch für den Oktober hoffe man auf ähnlich günstige Zahlen. Für die ersten neun Monate dieses Jahres wurde hingegen im Vergleich zur Rekordperiode 1973 ein Rückgang der Logiernächte um 20 Prozent errechnet. Das Minus an Ausländern sei glücklicherweise durch einen grösseren Zustrom von Schweizer Gästen teilweise gutgemacht worden.

105 freiwillige Pilatuswächter

Die unermüdbaren Bemühungen der Vereinigung Pro Pilatus, die sich auf privater Basis für die Pflege der Fauna und Flora sowie der Wanderwege im Pilatusgebiet einsetzt, wurden erneut belohnt. Die Kantone Ob- und Nidwalden haben das Pilatusschutzgebiet wiederum erweitert. 105 freiwillige Pilatuswächter stehen heute im Einsatz, um den Schutzbestimmungen Nachachtung zu verschaffen. Kö

Fruits et légumes valaisans 1974

«On peut affirmer sans conteste que l'année n'a pas été placée sous une bonne étoile. Les courants dans la balance, mais les producteurs car ni la sympathie ni les consommations changeront la face des choses. Ils espèrent attirer l'attention de toute la population culture suisse et la fera mieux comprendre.»

C'est ainsi que M. Antoine Venetz, directeur de l'Office de propagande en faveur des produits de l'agriculture valaisanne (OPAV), a commencé son exposé, lors d'une récente conférence de presse consacrée aux fruits et légumes valaisans. Cette manière objective de voir les choses nous change de certaines manifestations intempestives ou de lamentations prématurées. Il est clair que 1974 n'aura pas été et de loin une année de surproduction. Mais les producteurs sont forts d'expériences nouvelles. Ils savent que la production basée uniquement sur la qualité ne suffit pas. L'offre doit également comprendre la quantité.

Lutter contre la concurrence

Si, il y a dix ans encore, le Valais avait une position de pointe incontestée, il se heurte aujourd'hui à la concurrence d'autres régions. C'est le cas, par exemple, pour les fraises, les carottes, les oignons et surtout les tomates. Devant cet état de choses, il est nécessaire de diversifier la production ou de s'imposer par une qualité incomparable.

Rapide bilan

Si, la récolte des fraises et des abricots a été très faible, celle des pommes et des poires, sans être mauvaise, est demeurée en dessous de la moyenne. On a enregistré un recul de la production des framboises qui ne se prêtent pas aux méthodes de cultures mécanisées. Les quantités d'as-

perges se maintiennent et leur qualité peut faire espérer une augmentation de la production. Quant aux tomates, le marché n'a pas connu de graves problèmes grâce aux fabriques de conserves qui ont acheté 1,5 million de kilos sur une récolte de quelque 8 millions de kilos. Enfin, les surfaces de production des carottes et des oignons sont en régression.

Reléguer à l'arrière plan le spectre de la surproduction

Si les années de surproduction suscitent des critiques sur l'efficacité du dirigisme agricole de la part des consommateurs, elles facilitent la tâche des producteurs et des offices de distribution qui peuvent mieux s'organiser. En 1974, il n'a pas été nécessaire de recourir à des mesures «d'aide en cas de catastrophe» sous forme de publicités concentrées sur les périodes difficiles. A ce sujet, il semble que les appels lancés aux consommateurs d'acheter davantage de fruits et légumes ont été entendus. En tout cas, pour les tomates, la consommation a passé de 2,2 kilos par tête d'habitant et par an en 1938 à 8 kilos de nos jours. Il faut y voir aussi le résultat de l'évolution alimentaire. Les prix de la viande ne sont pas non plus étrangers à cette modification. C'est pourquoi, le Valais mettra dorénavant l'accent, dans sa conception de la publicité, sur la valeur nutritive des fruits et légumes et l'heureux effet qu'ils exercent sur la santé de la population. P. N.



Ces trois immeubles représentent les trois premières firmes suisses figurant au nombre des 300 plus grandes entreprises non américaines du monde. Il s'agit de Nestlé (Vevey) qui se trouve en 5e position avec 5,205 milliards de francs de chiffre d'affaires en 1973, de Ciba-Geigy (Bâle) au 50e rang avec 2,585 milliards de francs et de Brown Boveri au 61e rang avec 2,290 milliards de francs. (ASL)

Swissair cet hiver

L'horaire d'hiver 1974/75 de Swissair est entré en vigueur le 1er novembre 1974 et sera valable jusqu'au 31 mars 1975. La flotte de Swissair s'accroîtra de trois DC-10-30, qui seront livrés aux mois de janvier et février 1975. Ces nouvelles unités, avec les cinq DC-10 déjà en exploitation, desserviront le réseau long et moyen courrier.

Dans l'ensemble, le nouvel horaire d'hiver présente quelques améliorations dans les fréquences des vols par rapport à l'hiver passé.

Amérique du Sud

Introduction du DC-10 sur la ligne de l'Amérique du Sud. Ce nouvel avion gros porteur desservira une fois par semaine la liaison Zurich-Génevè-Dakar-Rio de Janeiro-São Paulo-Santiago du Chili. Les deux autres vols hebdomadaires vers Buenos-Aires seront assurés avec un DC-8 comme auparavant.

Amérique du Nord

Le nouveau programme de vols à destination de l'Amérique du Nord est adapté

aux fluctuations du trafic saisonnier. New-York sera desservie de 11 à 14 fois par semaine, Chicago 5 à 7 fois, Boston 3 à 4 fois, Montréal 4 à 5 fois par semaine, le nombre maximum de vols étant offert pendant la période de fin d'année et la saison des sports d'hiver.

Afrique

Les deux vols hebdomadaires avec DC-10 à destination de Lagos et Accra restent inchangés. Dès le mois de mars 1975, un troisième vol avec DC-10 reliera la Suisse à Johannesburg.

Extrême-Orient

Tous les vols offerts pendant l'horaire d'été 1974 seront maintenus pendant la période de l'hiver 1974/75.

Proche-Orient

Téhéran sera desservie quotidiennement et Le Caire cinq fois par semaine. Tel-Aviv sera reliée à la Suisse six fois par semaine; un septième vol avec DC-10 sera introduit dès le 18 décembre 1974.

Europe

Le capacité de transport sera améliorée sur les lignes européennes les plus importantes, grâce à la mise en service de plus grands types d'avions, notamment le DC-9-41 offrant 107 places. La ligne Genève-Madrid sera desservie dorénavant par un DC-8.

Par rapport à l'hiver passé, les fréquences des vols à destination de Londres, Barcelone, Malaga, Gènes et Prague seront renforcées. Lisbonne, reliée six fois par semaine à la Suisse, bénéficiera d'un vol quotidien à partir du mois de mars 1975. Genève sera reliée à Stuttgart, via Zurich, par un vol quotidien le matin. Les liaisons Genève-Marseille seront maintenues cinq fois par semaine. En Suisse, les vols d'appoint assurant les correspondances avec des long-courriers, bénéficieront d'une plus grande capacité de places.

Swissair remplace les Coronado par des DC-9

(ATS) Les jours des fidèles Coronado de Swissair sont comptés. Jusqu'à la fin de 1974, les sept unités Convair 990-A Coronado quitteront définitivement la flotte de Swissair. Malheureusement, l'exploitation de ces avions est devenue de plus en plus coûteuse comparée à celle des appareils plus modernes. C'est pourquoi ils ont été utilisés de façon réduite pendant ces derniers mois, indique un communiqué de Swissair.

Un nouveau modèle Douglas, le DC-9-50, offrant 120 places, remplacera les Coronado à partir de l'année prochaine. Swissair a été la première compagnie à commander dix unités de ce type d'avion au mois de juillet 1973. Elles ne pourront être livrées qu'à partir du deuxième semestre de 1975. Entre-temps, il est indispensable de remplacer, dans le trafic européen, la capacité diminuée en raison du départ des Coronado.

Grâce à un accord avec la firme McDonnell-Douglas, constructeur des DC-9, Swissair loue quatre appareils du type DC-9-41 de la flotte de SAS (Scandinavian Airlines System) pour une durée de 8 à 12 mois. Le premier DC-9-41, immatriculé HB-IDW et peint aux couleurs de Swissair, a été mis en service le 9 octobre.

Champagne : la 3ème récolte du siècle

La vendange en Champagne, commencée cette année le samedi 28 septembre, s'est déroulée par un temps froid et pluvieux qui n'a pas rendu facile la tâche des vendangeurs.

Le volume des raisins récoltés a représenté environ 620 000 pièces de 205 litres contre 768 000 pièces en 1973, 566 000 pièces en 1972, 300 000 pièces en 1971, 800 000 pièces en 1970.

Il s'agit donc, en importance, de la troisième récolte champenoise depuis le début de ce siècle. Le prix du raisin a été le même que l'an dernier, ce qui permettra au champagne, dans cette conjoncture difficile, d'être proposé à des tarifs qui demeureront stables.

Les vins de l'année 1974 seront assez semblables à ceux de 1973. Bien charpentés, ayant du corps et un bouquet d'une grande finesse, ils devraient satisfaire les amateurs les plus difficiles. Les 250 hectares de vignes appartenant à Taittinger ont produit environ 1 700 000 kg de raisins, soit 50% environ des rentrées de la vendange 1974 de cette importante firme champenoise.

Votre bibliothèque

«Ma Tour d'Argent»

Sorti de presse récemment, «Ma Tour d'Argent» est un ouvrage de 526 pages que Claude Terrail consacre bien sûr à ce prestigieux restaurant parisien. C'est une promenade dans l'histoire et les histoires, de 1582 à nos jours, mais aussi une véritable histoire d'amour. Un triple hommage donc à cette Tour d'Argent, par le document, l'humour et la poésie. Qui se lit comme un roman, grâce à ses mille anecdotes amusantes; qui se regarde comme un livre d'image, grâce à ses soixante illustrations et qui se devore comme un journal intime, grâce à ses 160 recettes! Claude Terrail, jeune auteur à succès, connaît bien la Maison: il y est né. Confiance pour confiance, voici celle qu'il nous dévoile: «La Tour d'Argent est ma maîtresse et la plus fidèle entre toutes.» «Ma Tour d'Argent», par Claude Terrail, Ed. Stock.

«Loisir: du mythe aux réalités»

Préfacé par Joffre Dumazédier, ce livre, écrit par G. Coronio et J.P. Muret, avec la collaboration de Claire Guinchat, traite le phénomène des loisirs à travers ses deux composantes fondamentales: le temps et l'argent. Cette analyse quasi scientifique sert de base à une étude de motivations des Français en matière d'activités de temps libre, ainsi qu'à une présentation prospective des loisirs de demain. Véritable guide pratique à l'usage des professionnels du tourisme, des urbanistes, des animateurs sociaux et culturels et des autorités politiques, cet ouvrage est une précieuse contribution, réaliste et pratique, aux efforts entrepris depuis quelques années en vue d'intégrer les loisirs dans la société moderne et de les harmoniser avec leur pendant, le travail.

«Loisir: du mythe aux réalités», par G. Coronio et J.P. Muret, Ed. «Centre de recherche d'urbanisme», 4, av. du Recteur Poincaré, Paris 16e.

«Les professions des loisirs»

Ce livre est plutôt un guide d'orientation et d'information professionnelles. Bien qu'exclusivement destiné à la jeunesse française, il n'en recèle pas moins une indéniable valeur documentaire, nous permettant d'ailleurs de souligner au passage les lacunes dans ce domaine en Suisse. Ce guide donne un aperçu des différentes professions de cette industrie jeune, en pleine croissance et en expansion certaine: celle des loisirs. Les secteurs de l'hôtellerie, du tourisme, de l'animation et de l'environnement offrent aujourd'hui des postes attractifs et actifs. Auxquels nos voisins d'outre-Jura ne craignent pas de donner des noms qui ne sont pas à négliger dans le modélage de l'image de nos professions: animateur socio-éducatif, technicien de la neo-restauration, technicienne du tourisme, hôteesse rurale, etc. Abondamment documenté, cet ouvrage donne tous les renseignements nécessaires sur la profession elle-même, les niveaux d'accès, la formation et les instituts d'enseignements spécialisés.

«Les professions des loisirs», Ed. et Guides Nérat, 23, rue de Chabrol, B. P. 59-X Paris 10e.

«Voyager pour mieux vendre»

Voilà un thème de nature à intéresser les professionnels de l'hôtellerie et du tourisme, à la fois comme touristes d'affaires (en voyage de prospection surtout) et comme prestataires (au service de cette clientèle spécifique). Ce remarquable ouvrage de Maurice Cohen est, à notre connaissance, le premier du genre qui soit aussi complet et qui traite en profondeur l'ensemble du sujet du tourisme dit professionnel. Une énumération de ses principaux chapitres en dira suffisamment sur son intérêt: les voyages professionnels; les congrès, foires et expositions; les voyages-séminaires; la simulation. Chaque chapitre présente le type de voyage en tant qu'il est, respectivement d'information, de progrès, de recyclage et de promotion, ainsi que ses règles pratiques. Enfin, ce livre est complété par d'intéressantes fiches d'information: formalités diverses,

comment aborder une ville, check list pour séminaire, etc.

«Voyager pour mieux vendre», par Maurice Cohen, Les Editions d'organisation, 5, rue Rousselet, Paris 7e.

«Guide pratique des voyages d'affaires»

Complément tout à fait logique de l'ouvrage précédent, le guide «des voyages d'affaires et des affaires de voyages», dû à la plume de Gérard Le Pan de Ligny, est un produit de la même maison d'édition. Partant de l'idée que «si la gestion exige information et contrôle, un dirigeant doit s'aérer, regarder autour de lui: il doit voyager», l'auteur estime à juste titre que l'augmentation constante des postes «transports et déplacements» dans les comptes d'exploitation des entreprises exige que l'on traite cette question avec tout le sérieux nécessaire, en connaissance de cause et selon des critères de rentabilité. D'où ce guide, d'une grande précision, sur le rôle des voyages dans la gestion, les contraintes et la décision du voyage, son organisation technique, matérielle, administrative, financière, pratique et psychologique, son ordonnancement, sa réalisation, le retour dans l'entreprise, le «follow-up», etc. Dans les annexes de ce guide, on trouve de nombreuses recommandations pour le voyage, un tableau des périodes les moins favorables pour les voyages d'affaires selon les pays, ainsi qu'un glossaire des termes propres à la gestion, au marketing et aux voyages.

«Guide pratique des voyages d'affaires», par Gérard Le Pan de Ligny, Editions d'organisation, 5, rue Rousselet, Paris 7e.

«De la division à la solidarité: notre avenir commun avec les étrangers»

Sous ce titre, Les «Cahiers protestants», dont la rédaction en chef est assumée par Pierre Raymond, ont consacré leur numéro de septembre au problème des étrangers en Suisse. La première partie de ce petit ouvrage présente la situation actuelle et les moyens de l'améliorer, ainsi qu'une analyse socio-politique du problème. La seconde partie, intitulée l'option, est un plaidoyer pour assurer un développement

équitable et des emplois dans toutes les régions de l'Europe, pour établir une démocratie fraternelle et redistribuer les pouvoirs. De plus, ce numéro 4 des «Cahiers protestants» est une précieuse source de documents sur tout le problème des étrangers en Suisse; il comprend notamment les textes de la 4ème initiative contre l'emprise étrangère et de l'initiative «être solidaires», ainsi que les sept thèmes des Eglises chrétiennes sur la politique à l'égard des étrangers.

«De la division à la solidarité», Les Cahiers protestants, 1974 septembre no 4, rue de l'Alc 33, Lausanne.

Autres ouvrages d'intérêt touristique récemment parus:

— «Revue de Tourisme» (AIEST, no 3/1974): principes fondamentaux des stations balnéaires et climatiques, mesurage des attitudes dans le cadre des stratégies de marketing, rapports entre le trafic et le tourisme international. (Case postale 1535, 3001 Berne).

— «Perspectives d'évolution de l'économie suisse et problèmes posés par son développement»: résumé des études prospectives relatives à l'évolution de l'économie suisse jusqu'en l'an 2000, établies sur mandat du Conseil fédéral, Berne 1974. (Office central fédéral des imprimés et du matériel, 3000 Berne).

— «Politique du tourisme et tourisme international dans les pays membres de l'OCDE, 1974»: rapport annuel du Comité du tourisme de l'OCDE sur l'évolution du tourisme et de la politique gouvernementale en matière de tourisme au cours de 1973 et du premier semestre 1974. (Dépositaire pour la Suisse: Librairie Payot, 6, rue Grenus, 1211 Genève 11).

— «La gestion et la rentabilité dans l'hôtellerie moyenne traditionnelle»: un document spécialisé français qui présente, à travers un exemple de modèle standard, une synthèse des problèmes de gestion hôtelière. (Service Hôtellerie Tourisme, CRCI Limousin-Poitou-Charentes, 35, rue du Marché, 86006 Poitiers). Et bonne lecture! J. S.

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

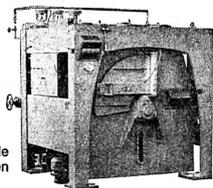
Bei der Milnor können Sie jedes Detail unter die Lupe nehmen!



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

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

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



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

Verlangen Sie Unterlagen von
ferrum
Ferrum AG
Giesserei und Maschinenfabrik
5102 Rapperswil
Telefon 064/47 23 23

Interessanter Spezialpreis

ADS-Hotelbuchungsmaschine, neuestes Modell:

- fabrikneu, volle Garantie,
- 19 Speicher- und Rechenwerke,
- automatischer Formulareinzug mit Zeilenfindung.

Wir informieren Sie gerne.

Bitte telefonieren Sie mit Herrn H. Ecker oder Herrn B. Göpfrich.

ADS-ANKER DATA SYSTEM-AG
8021 Zürich, Telefon (01) 23 86 00

ERFOLG

-reich mit Heissluft produzieren heisst:

- Hohe Leistung (bis 300 °C)
- Sichtscheibe zum Wegschieben
- Frischluftpulung (Pfannengerichte)
- Fettschublade in der Kaltzone
- Vollautomat

Diese Vorteile bietet der Heissluftofen

beerex convecto



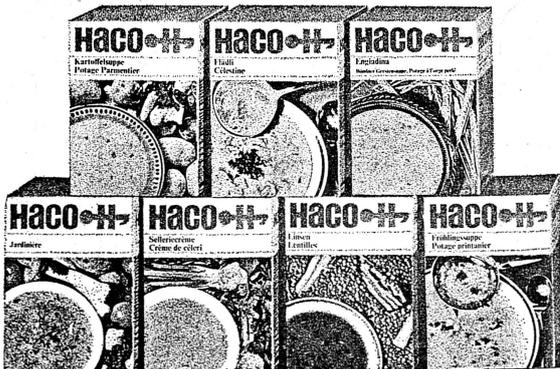
Verlangen Sie Unterlagen und unverbindliche Beratung von beerex, dem Perfektionisten für Verpflegungsprofis
beerex ag
Talacker 42
8001 Zürich, Telefon (01) 23 33 49

Insertieren bringt Erfolg!

... denn sie bilden das Fundament Ihrer Mahlzeiten. Die ausgewogene Qualität macht sie zu verheissungs-

auf HACO Suppen können Sie bauen...

vollen Vorboten Ihrer vortrefflichen Küche. Darum bauen Sie mit Vorteil auf HACO-Suppen.



Haco ag gümligen

Möchten Sie Bootsmann beim Zürcher Yacht-Club werden?

Als Bootsmann und Clubhaus-Verwalter spielen Sie und Ihre Frau bei uns eine wichtige Rolle. Sie betreuen unser Clubhaus und haben ein wachsames Auge auf den Bootspark. Daneben führen Sie die interne Club-Bar, an der kalte Getränke und Espresso serviert werden.

Was Sie jetzt tun, spielt für uns keine grosse Rolle.

Die Hauptsache ist, dass Sie sich begeistern können für Segelboote und für handwerkliche Arbeiten. Sie würden gerne in einer hübschen 3-Zimmer-Wohnung am See wohnen. Gross ist sie jedoch nicht und für Kinder ist zu wenig Raum, dafür liegt sie an Zürichs schönster Lage.

Als Bootsmann beim Zürcher Yacht-Club dürfen Sie auf grosszügige Anstellungsbedingungen zählen. Ihre Arbeitszeit ist zwar etwas unregelmässig, dafür können Sie Ihre Arbeit selbständig einteilen.

Der Eintrittstermin ist zu vereinbaren.

Wir geben Ihnen gerne jede weitere Auskunft.

Bitte melden Sie sich mit einem kurzen Brief oder Telefon bei Herrn Rolf Greter, Postfach 85, 8700 Küsnacht, Telefon (01) 90 92 75.



ZYC

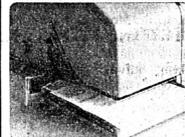
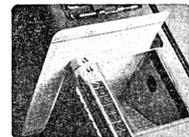
**Zürcher Yacht-Club, General-Guisan-Quai 17
8002 Zürich**

P. 44-24249

SWEDA Kassensysteme

Kontokarte

Mit dem «Service inbegriffen» kommt der Kontokarte eine besondere Bedeutung zu, denn sie erfasst die Umsätze Ihrer Serviceangestellten.



Formulardruckerei

Mit dem SWEDA-Guest-Check- und -Hotelsystemen sind Sie – und damit auch Ihre Gäste – dank sauber gedruckten Rechnungen immer gut bedient.

Zählwerke

Jedem Serviceangestellten sein eigenes Zählwerk, für Ihre Kalkulation Spartenzählwerk! SWEDA-Modelle haben bis zu 27 Service- und Spartenzählwerke.



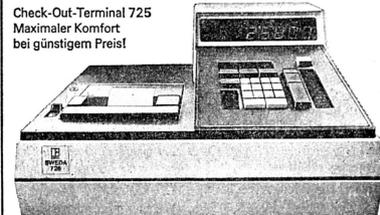
Ablesung, Nullstellung
Dank abschliessbaren Zählwerken sind Manipulationen an den Tagesumsätzen unmöglich. Bei Nullstellungen automatisch gedruckte Nullstellnummer.

Sicherheit

Der SWEDA-Kontrollstreifen ist revisionsfähig. Das ist für Ihre Buchhaltung und das Steueramt wichtig. SWEDA-Hotelmodelle drucken eben auch das Datum!



Check-Out-Terminal 725
Maximaler Komfort bei günstigem Preis!



LITTON BUSINESS SYSTEMS

SWEDA-Registrierkassen und Terminals
Seefeldstrasse 123, 8034 Zürich 8, Telefon 01-47 96 00, Telex 53 761

Filialen und Ausstellungenräume in:		Kriens	
Basel	061-22 28 90	Lausanne	041-45 33 00
Bern	031-22 16 33	Lugano	021-23 14 33
Chur	081-22 02 73	St. Gallen	091-32 04 40
Genf	022-36 54 88		071-27 75 27



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

400 km/h auf der Schiene

Vor einigen Wochen hat ein Entwicklungs-Schienefahrzeug die Geschwindigkeit von 400 km/h im Forschungszentrum des Verkehrsministeriums der USA in Pueblo (Colorado) erreicht. Das bedeutet einen absoluten Rekord.

Als Antrieb dient ein elektrischer Linear-motor, der selbst von einer auf dem Dach montierten Gasturbine angetrieben wird. Ausserdem sind zwei Reaktoren seitlich am Schluss des Fahrzeugs angebracht, um so auf der relativ kurzen Strecke sehr hohe Geschwindigkeiten erreichen zu können. Das Gleis ist nach herkömmlicher Technik gebaut, aus schweren Schienen, die auf Holzschwellen verlegt sind. Eine Aluminiumplatte, die senkrecht auf den Schwellen in der Gleisachse befestigt ist, sorgt für die Funktion des Linear-motors.

zurückzuführen, dass ein sehr grosser Unterschied zwischen technischer Forschung und öffentlichem Verkehr besteht. In diesem letzteren Fall kommt es zuerst auf die Wirtschaftlichkeit des Betriebs an, und das beschränkt die Anwendung sehr hoher Geschwindigkeiten auf dem Lande auf besonders dichte und regelmässige Verkehre und auf Entfernungen von mehreren hundert Kilometern.

Keine falschen Schlüsse

Man darf also aus den Ergebnissen der Versuche in Pueblo nicht schliessen, dass es in absehbarer Zeit Züge geben wird, die mit 400 km/h fahren. Dies gilt übrigens auch für alle anderen Landverkehrsmittel, und zwar aus den gleichen Gründen der Wirtschaftlichkeit. Denn bei derartigen Geschwindigkeiten wird die Leistung fast gänzlich zur Überwindung des Luftwiderstandes benötigt, und dieser Widerstand erhöht sich viel schneller als die Geschwindigkeit. Ferner sind bei Entfernungen von mehreren hundert Kilometern, die stark frequentierten Relationen des Personenverkehrs entsprechen - den einzigen, die wirtschaftlich von Interesse sind -, die Zeitgewinne sehr klein, wenn ein bestimmtes Geschwindigkeitsniveau überschritten wird.

Nicht mehr als 300 km/h

Aus Gründen der Wirtschaftlichkeit haben deshalb die Eisenbahnen zurzeit nicht, im öffentlichen Verkehr über eine Geschwindigkeit von 300 km/h hinauszugehen, deren Verwirklichung kein technisches Problem ist. Es musste jedoch darauf hingewiesen werden, dass das Rad/Schiene-System in der Lage ist, weit höhere Geschwindigkeiten zu erzielen, und darin liegt die grosse Bedeutung der Versuche in Pueblo. Symptomatisch ist übrigens, dass das Verkehrsministerium der USA sehr grosse Anstrengungen in der Erforschung der «konventionellen» Eisenbahntechnik macht.

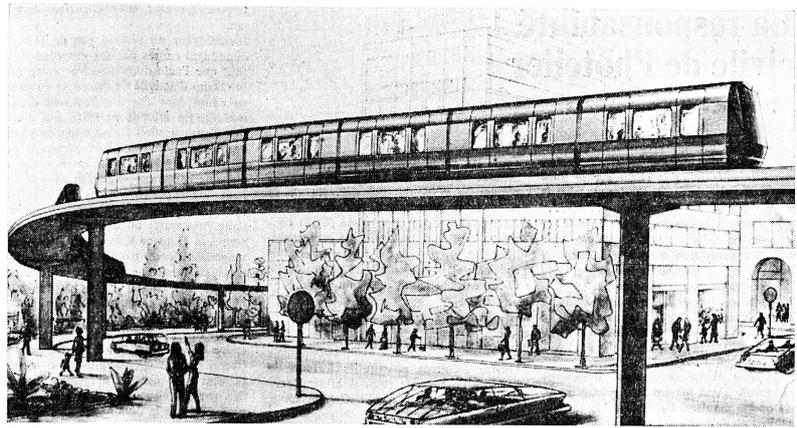
Hoffnungen erfüllt

Dieser Versuch ist insofern von grosser Bedeutung, als er gezeigt hat, dass das Rad/Schiene-System technisch in der Lage ist, solche Geschwindigkeiten zu erreichen, die somit nicht ausschliesslich den Systemen vorbehalten sind, die ohne Kontakt zwischen Fahrzeug und Fahrbahn fahren (Luftkissen, Magnetaufhängung). Er hat ebenfalls bewiesen, dass - zumindest unter günstigen Voraussetzungen - die Hoffnungen erfüllt sind, die in seine Anwendung gesetzt wurden. Bei dem gewählten System benötigt man keine Einrichtungen für die Energieabnahme. Da Gleisbögen mit kleinerem Radius fehlen, ist es möglich, einen längeren Linear-motor zu verwenden.

Also ist die Eisenbahn technisch in der Lage, die 300 km/h weit zu überschreiten, die mancher für die höchstmögliche Geschwindigkeit beim Rad/Schiene-System hielt. Man weiss, dass der letzte Geschwindigkeitsrekord auf der Schiene 1955 aufgestellt wurde und bei 331 km/h lag, die auf einem normalen Gleis der SNCF auf einem herkömmlichen elektrischen Zug erreicht wurden, der den Strom über Stromabnehmer bekam.

Wirtschaftlichkeit zählt

Seither wurden im Eisenbahnverkehr - sei es in Europa oder in Japan - Geschwindigkeiten von 200/220 km/h nur in wenigen Fällen überschritten. Dies ist darauf



An einer Veranstaltung der Schweizerischen Gesellschaft Pro Technorama in Winterthur mit dem Thema «Unkonventionelle Transportsysteme für Winterthur» wurde das von Schweizer Ingenieuren geplante neue Nahverkehrssystem «Orbit» vorgestellt. Dabei handelt es sich um Gliederzüge oder Gelenkfahrzeuge auf eigener Fahrbahn, mit Linienbetrieb, vollautomatisiert und mit dichter Zugfolge, die mit einem Elektromotor angetrieben werden. Solche Nahverkehrsmittel werden nicht nur in der zweitgrössten Zürcher Stadt, sondern auch anderswo in die Zukunftspaltung einbezogen und geprüft. Das Nahverkehrssystem «Orbit» kann ebenerdig, in Tief- oder Hochlage (unser Bild) angeordnet werden. (Comet)

Swissair: Rückläufiger Atlantikverkehr

Im September erhöhte die Swissair das Tonnenkilometerangebot im regelmässigen Linienverkehr um 7% gegenüber dem Vorjahr. Die ausgelasteten Tonnenkilometer nahmen um 4% zu. Sowoil Sitzbelegung (62%) als auch Totlastauslastung (56%) gingen leicht zurück.

Zuwachs in Fernost und Afrika

Auf dem Nordatlantik war der Verkehr wie in den vorangegangenen Monaten rückläufig (-4%). Auch auf dem Südatlantik wurden, namentlich bei Fracht und Post, weniger Tonnenkilometer verkauft (-5%). Dagegen nahm der Verkehr im Mittleren Osten um 6% zu. Erfreuliche Zuwachsraten wurden im Fernen Osten (+28%) und in Afrika (+24%) verzeichnet. In Europa bewegten sich die Verkäufe leicht unter den Vorjahreswerten (-1%). Gesamthaft wurden die Ertragsziele er-

reicht; die verschiedenen Tarifierhöhungen haben das Ertragsniveau verbessert. Andererseits ist der Lierpreis für Flugtreibstoff im Durchschnitt anderthalbmal höher als im Vorjahr.

Von Mitte August bis Ende September stand ein CV-990 «Coronado» der Swissair im Dienst von Air Ceylon. Unter schweizerischer Flagge, jedoch im Auftrag der Gesellschaft von Sri Lanka, wurde durch Swissair-Besatzungen 220 Flugstunden geflogen. Der Einsatz trug zur Präsenz der Swissair und der Schweiz im Fernen Osten bei.

Wochen-Digest hotel revue

Aussichten der Bauwirtschaft

An einer Pressekonferenz der «Gruppe Bauindustrie», welche die 16 grössten Bauunternehmungen der Schweiz mit 28'000 Beschäftigten umfasst, wurde ein nochmaliger Rückgang des realen Bauvolumens um 10 Prozent für das kommende Jahr prognostiziert. Die Bauwirtschaft könnte sich folglich im neuen Jahr mit weniger als 100'000 Saisoniers begnügen. Beim schweizerischen Personal wird ebenfalls ein Abbau stattfinden, der insbesondere technische Mitarbeiter, Ingenieure und Architekten erfassen wird. Da die öffentliche Hand 80 Prozent des Tiefbaus und 20 Prozent des Hochbauvolumens in der Schweiz, in Auftrag gibt, hängt die weitere Entwicklung der Bauwirtschaft vor allem von der Lage der öffentlichen Finanzen ab. Auf längere Sicht wird ein Redimensionierungsprozess der Bauwirtschaft erwartet, der vorerst zur Vernichtung bestehender Kapazitäten und zu einem scharfen Preiskampf führt, langfristige aber massive Preiserhöhungen nach sich ziehen dürfte.

Währungsruhe

Der amerikanische Dollar ist am letzten Montag auf den tiefsten Stand seit Juli 1973 abgesunken (Fr. 2.60). Gleichzeitig hat sich der Schweizer Franken auch gegenüber den europäischen Währungen nochmals befestigt. Die krisenhafte Entwicklung in den Devisenmärkten geht im wesentlichen auf eine Erklärung des deutschen Bundeskanzlers zurück, der eine weitere Aufwertung der D-Mark gegenüber dem Dollar als nicht unerwünscht erklärte. In der Folge wurden Dollar- und Pfund-Engagements abgebaut und Anlagen in DM sowie Schweizer Franken getätigt. Parallel zu diesen Verschiebungen stieg der Goldpreis auf einen neuen Höchststand von 191.50 Dollar je Unze.

Die Schweiz im internationalen Teuerungsvergleich

Die letzte Zusammenstellung der OECD meldet einen weiteren Anstieg der Teuerungsraten. Ende September 1974 betrug die durchschnittliche jährliche Teuerungsrate der OECD-Länder insgesamt 14.1 Prozent, der europäischen OECD-Staaten sogar 14.7 Prozent. Unter diesem Mittel liegen Deutschland, Oesterreich, die Schweiz, die Niederlande, Schweden, Norwegen, Kanada und die USA (letztere bereits mit 12.1 Prozent). Ueberdurchschnittlich ist die Teuerung in Frankreich (14.8 Prozent), Belgien (15.6), Grossbritannien (17.1) und Italien (23.7). Unter den Fremdenverkehrsändern sticht auch Spanien mit einer hohen Inflationsrate von 15.2 Prozent hervor.

Wirtschaftsprognosen

Die Kommission für Konjunkturfragen ist der Ansicht, dass bei einer Fortsetzung des jetzigen restriktiven Kurses der Nationalbank auch der Preisauftrieb in unserem Lande nachlassen werde. Die Teuerungsrate werde nach Jahresende auf gegen 8 Prozent absinken und erst vom Februar 1975 an weiter ansteigen. Das verschlechterte Konjunkturklima in den massgeblichen westlichen Industrieländern werde sich bald auch auf die schweizerischen Exporte auswirken. Dies wies allerdings Ende Oktober gegenüber dem Vergleichsstand des Vorjahres noch einen realen Zuwachs (nach Abzug der Preiserhöhungen) von 6.9 Prozent auf, bei einem realen Importwachstum von nur 0.3 Prozent.

R. S.

Ungewisses Schicksal für das Belpmoos

Die eidgenössische Konzession für den Flugplatz Bern-Belpmoos wird 1981 ablaufen. Dessen weiteres Bestehen und die Benützung hängen von verschiedenen Faktoren ab. Zu nennen sind insbesondere das bisher von Kanton und Stadt Bern getragene Defizit, die zunehmenden Klagen der insbesondere durch den Schul- und Sportbetrieb belastigten Wohnbevölkerung, die Einstellung der Projektierungsarbeiten für den Flughafen im Grossen Moos, die Verordnung des Bundesrates vom November 1973 über eine Beschränkung des Grundgemeinguts, wonach die Flugplatzhalter Sicherheits- und Lärmzonen auszuscheiden haben und von den eidgenössischen Räten im Juni 1974 beschlossene Bundesbeitrag an die Erstellung eines SBB-Anschlusses an den Flughafen Kloten.

kehr aufweise, wobei in den nahen Wohngebieten unzumutbare Lärmimmissionen entstehen.

Es wird weiter auf den 1972 erstatteten Bericht der bernischen Verkehrsdirektion verwiesen, der das Belpmoos infolge seiner topografischen Lage als für die moderne Zivilluftfahrt untauglich erklärt. Gefordert werden von der Vereinigung vermehrte Schonzeiten sowie die Anwendung der von der Eidgenössischen Kommission für Lärmbekämpfung erhobenen Forderung, wonach für den Entscheid über die Verlängerung der Konzession das Gemeinwohl massgeblich zu sein habe.

Swissair mit DC-10 auf dem Südatlantik

Nach langwierigen Verhandlungen ist es der Swissair gelungen, ab 1. November 1974 wenigstens einen der drei wöchentlichen Südatlantikkurse mit dem Grossraumflugzeug DC-10 durchzuführen zu können. Es handelt sich um den Kurs SR 200, der Zürich und Genf jeweils am Sonntag verlässt und über Dakar-Rio de Janeiro-Sao Paulo nach Santiago de Chile erreicht. Da die beiden anderen Kurse mit Endziel Buenos Aires weiterhin mit DC-8 befliegen werden, ergeben sich für die Swissair bedeutende operationelle Probleme, so etwa in bezug auf den Einsatz des Cockpit- und Kabinenpersonals, aber auch in bezug auf die technischen Einrichtungen auf einzelnen Flughäfen.

Nachdem bis Ende 1974 noch die restlichen sieben CV-990 Convair-Coronado aus der Swissair-Flotte ausscheiden, stossen bereits im Januar 1975 drei weitere DC-10-30 neu zur Swissair-Flotte. Mit Beginn ab 1. März 1975 sollen die bisherigen zwei Wochenflüge nach Johannesburg durch einen dritten DC-10-Kurs ergänzt werden.

Flughafen Berlin-Tegel

Berlin-Tegel, Europas modernster Flughafen, wurde in Anwesenheit zahlreicher Prominenten mit einer Eröffnungsfeier seiner Bestimmung übergeben. Der neue sechschecige «Drive-in Airport» kostete rund 450 Millionen DM, man rechnet mit einem Fluggastaufkommen von 5 Millionen im Jahr. Vorerst werden die Air France und Charterfluggesellschaften Berlin-Tegel anfliegen, am 1. April 1975 ziehen dann PanAm und British Airways von Tempelhof auf den neuen Flughafen. Der «Flughafen der kurzen Wege» ermöglicht eine schnelle Abfertigung der Passagiere. Weithin sichtbare Wegweiser zu den 14 Abflugplätzen und sonstigen Einrichtungen sind ausgezeichnete Orientierungshilfen für den Fluggast.

SAS wird «chartermüde»

Die SAS will der ständigen Vergrösserung des Marktanteils durch dänische Chartergesellschaften nicht länger tatlos zusehen nach Meinung der grössten dänischen Tageszeitung «Berlingske Tidende» wird sich das Luftfahrklima in Skandinavien im Laufe des kommenden Jahres wesentlich abkühlen.

Schon jetzt fliegen mehr Skandinavier mit Chartermaschinen als mit Linienflugzeugen, und wenn die Zahl der Charterflüge beispielsweise von Kopenhagen nach London und Paris so steigt wie bisher, werden schon in etwa drei Jahren auch auf diesen Strecken mehr Charter- als Linienflugreisende gebucht werden.

Gegen Liberalisierung des Charterverkehrs

SAS-Generaldirektor Knut Hagrup hat sich mit Entschiedenheit gegen eine Liberalisierung der Charterfliegerei und für die Beibehaltung des Schutzes ausgesprochen, den die skandinavischen Regierungen der SAS gegenüber angeheiden lassen, die sich zu je zwei Siebenteln in dänischem und norwegischem und zu drei Siebenteln in schwedischem Besitz befindet. Da der Charterflug aber in Skandinavien eine fest verankerte Institution sei, müsse die SAS sich teils gegen ihre weitere Ausbreitung schützen und teils einen angemessenen Anteil am Chartergeschäft sich zu sichern versuchen. Wiimshenswert sei ein Anteil von 30 Prozent. Das könne u.a. durch die Vorseibständigung der SAS-Chartertochter Scanair geschehen, die sich zur SAS verhält wie die Condor zur Lufthansa. Wie dort, so müsste auch die Scanair in die Lage versetzt werden, jederzeit bei der SAS die jeweils erforder-

lichen Grossraumflugzeuge zu mieten. «Die Chartergesellschaften hatten ihre grosse Aufgabe in der Schaffung billiger Reisen zum Mittelmeergebiet, aber niemand soll glauben, dass dieser Verkehr beliebig ausgedehnt werden kann», sagt Hagrup. «Wir müssen die skandinavischen Behörden auf die Gefahren einer weiteren Liberalisierung hinweisen.»

Trotz Verlusten 20 Millionen Gewinn

Andererseits befinden sich die Chartergesellschaften aber bereits in einer Notsituation. Die Nahost- und die Energiekrise hätten dazu geführt, dass die Anzahl der Charterfluggäste im Laufe eines Jahres um 14 Prozent gefallen sei. Dadurch hätten die skandinavischen Reiseveranstalter 45 Millionen DM weniger eingenommen als veranschlagt. Während die meisten europäischen und amerikanischen Fluggesellschaften im laufenden Jahr Verluste zwischen 34 Millionen Dollar (KLM) und 85 bzw. 83 Millionen Dollar hatten (Air France bzw. Alitalia), rechnet die SAS für 1974 mit einem Gewinn von fast 20 Millionen Dollar. Dabei musste die skandinavische Luftfahrtsgesellschaft Millionenverluste hinnehmen, die ihr durch die Liquidierung des skandinavischen Reiseunternehmens «Startours» und durch das zu 100 Prozent der SAS gehörende schwedische Reiseunternehmen «Vingresor» entstanden sind.

Das Ende der billigen Atlantik-Flüge

Die Zeit der billigen Charterflüge über den Atlantik scheint endgültig ihrem Ende entgegenzugehen. Nachdem die Flugpreise der Charter-Gesellschaften bisher ausschliesslich vom freien Wettbewerb bestimmt wurden, hat die amerikanische Zivilluftbehörde CAB jetzt Richtlinien herausgegeben, die die Charterflugpreise ab Januar 1975 um rund 35 Prozent in die Höhe treiben dürften. Da die Charterpreise bereits in diesem Jahr wegen der Verteuerung von Flugbenzin gestiegen waren, wird ein Charterflug zwischen Europa und den USA im nächsten Jahr rund 70 Prozent teurer sein als noch 1973. Fachleute der Flugindustrie in Washington waren sich am Dienstag darüber einig, dass die neuen Preisrichtlinien den

Liniengesellschaften, vor allem aber den finanziell bedrängten Gesellschaften PanAm und TWA, zugute kommen werden. Die CAB kann theoretisch weder amerikanischen noch europäischen Chartergesellschaften Preise vorschreiben. Jede Gesellschaft, die amerikanische Flughäfen anfliegt, muss sich ihre Raten jedoch von der Behörde genehmigen lassen. Experten halten es für unwahrscheinlich, dass die CAB Raten billigen wird, die unter den neuen Richtlinien liegen.

Gleichzeitig mit der Bekanntgabe der Richtlinien stimmte die CAB einer 10prozentigen Erhöhung der regulären Flugpreise zu - der fünften in diesem Jahr. Sie trat am 1. November in Kraft.

WIR PRÜFEN, BERATEN UND BERECHNEN

Berichten Sie uns - wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!

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



TREUDIANSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSS

1820 Montreux: 18, rue de la Gare (021) 61 45 45
 3000 Bern: Länggassstrasse 36 (031) 23 56 64
 8037 Zürich: Habsburgstrasse 9 (Kreis 6) (01) 44 08 77

La responsabilité civile de l'hôtelier

par Monsieur Denis Terrier, Lausanne

Un hôte voulait monter les escaliers d'un hôtel lorsque le tapis glissa sur le linoléum. Il chuta en avant sur les marches et se fit une fracture compliquée au bras... Un client d'une pension s'assit un soir sur la balustrade d'une terrasse. La balustrade qui était pourrie, se rompit et le client fit une chute de plusieurs mètres qui lui occasionna de graves blessures... Un hôte confia ses bagages au portier de l'hôtel. Lorsqu'il voulut les reprendre, il manquait un sac à main contenant des valeurs...

Lorsqu'un dommage survient, il importe de savoir à qui incombe sa réparation et de quelle manière. Le droit de la responsabilité civile traite précisément de ce problème.

Un premier élément important doit tout d'abord être retenu: une grande partie des accidents opposent l'un à l'autre des inconnus. La source de la responsabilité réside dans le fait du préjudice qu'il a



L'hôtelier n'est pas responsable des bijoux portés par sa clientèle, mais que de ceux qui sont lui expressément confiés... (ASL)

causé. On qualifierait ce type de responsabilité d'*extra-contractuelle*. Toutefois si la réparation d'un préjudice se pose entre les parties à un contrat, elle peut avoir pour origine la violation de l'une des obligations prises réciproquement. «Lorsqu'un lien contractuel existe, la responsabilité aura un caractère spécifique: on parlera alors d'une *responsabilité contractuelle*. Citons par exemple le cas d'un cuisinier qui perd un doigt en raison du défaut de construction d'une machine qu'il utilise sur ordre de son patron.» (1)

La responsabilité civile extra-contractuelle

La *faute* est à la base de tout le droit de la responsabilité civile; elle fournit au lésé un motif pour réclamer un dédommagement. «La faute suffit à justifier une responsabilité partout où des particuliers se rencontrent dans des conditions où chacun d'eux représente pour l'autre un danger égal» (1). Mais aujourd'hui un principe important a supplanté peu à peu le principe de la faute: il s'agit du principe de la *responsabilité causale*, qui trouve son application dans de nombreux domaines.

Le lien de causalité entre la source du danger et le dommage joue ici le rôle essentiel. L'auteur d'un dommage ne devient pas responsable en raison de la faute, «mais par le seul fait d'avoir été en créant ou en entretenant un certain état de choses, à l'origine du dommage». Les circonstances lui permettront de bénéficier toutefois de moyens de libération bien déterminés. Deux catégories de responsabilité causale sont à retenir: la responsabilité qui se rattache au *devoir de surveillance* (responsabilité causale ordinaire) et celle qui découle du *risque inhérent* (responsabilité causale aggravée). Quels sont les critères qui permettent de distinguer ces deux catégories? La responsabilité causale ordinaire groupe les causes de responsabilité imposées par la loi «du fait de la maîtrise exercée sur certaines personnes ou sur certaines choses, alors que la responsabilité causale découlant du risque inhérent trouve sa justification dans «les multiples sources de danger créées par la technique» (1).

Dans les textes légaux on trouvera aux articles 41 et ss du CO les dispositions réglant la responsabilité dérivant de la faute et du manque de diligence (actes illicites). Le Code civil suisse (CCS) contient d'autres dispositions. La responsabilité causale aggravée est réglée par des lois spéciales et la responsabilité contractuelle découle des articles 97 et ss du CO.

Responsabilité découlant de la faute (art. 41 et ss du CO)

Quatre éléments constitutifs forment la base de ce type de responsabilité: l'existence d'un dommage, l'illicéité, la faute, la causalité adéquate.

Le *dommage* est une atteinte au patrimoine, c'est-à-dire à tous les biens économiques et en particulier l'intégrité corporelle, la vie, la capacité de travail, ces trois éléments étant le ressort de toute activité économique. Il faut entendre par dégâts matériels, l'endommagement ou la destruction d'une chose.

L'*illicéité*: un acte est illicite uniquement lorsqu'il est injuste et illégal, c'est-à-dire lorsqu'il apparaît comme une violation des devoirs et des obligations qui incombent à chaque individu envers autrui. «L'acte qui met en jeu le plus souvent la garantie de l'assureur de la responsabilité civile sera atteinte à l'intégrité corporelle (vie ou santé) ou à la propriété» (1). Lorsqu'il y a libre consentement du lésé (intervention chirurgicale) ou lorsque l'auteur du dommage se trouve en état de légitime défense, l'acte perd alors son caractère illicite.

La *faute*: l'acte illicite peut avoir été commis intentionnellement (dol) ou résulter d'une négligence. Dans les deux cas, on parle de faute. Il serait vain de chercher à s'assurer contre les conséquences d'un dommage causé intentionnellement, un tel contrat étant considéré par la loi comme contraire aux bonnes mœurs.

Selon l'article 16 CCS, seule une personne capable de discernement risque de se voir reprocher une négligence. Il y a négligence lorsque l'auteur du dommage n'a pas pris les précautions commandées par les circonstances. La négligence peut aussi résulter d'un acte imprudent ou d'une omission. C'est pour prévenir les conséquences de la négligence que l'assureur de la responsabilité civile accorde son appui financier.

Enfin, la *causalité adéquate* signifie que la condition de la responsabilité est liée à l'acte qui a causé le dommage. Le rapport de causalité doit cependant être adéquat, c'est-à-dire que «le fait envisagé comme cause du dommage doit, d'après le cours ordinaire des choses et l'expérience humaine en général, être de nature à amener un résultat tel qu'il s'est produit» (1). Ainsi l'obligation de réparer un dommage causé à un tiers est-il soumis à des limites. Si Gaston subit une légère blessure infligée par Henri et que, se rendant chez un médecin en taxi, il est tué dans une collision, il n'y a pas de rapport de causalité adéquate entre l'acte d'Henri et le décès de Gaston. Mais si en descendant un escalier une personne est effrayée par un chien qui aboie et qu'elle fait une chute, le rapport de causalité est adéquat, parce que la frayeur est de nature à provoquer un tel dommage. Enfin, à la faute initiale de l'auteur du dommage, peut s'ajouter une faute concomitante du lésé, si celui-ci a commis une faute ayant contribué à créer ou à augmenter le dommage, ce qui peut avoir pour effet, une réduction ou une suppression d'indemnité.

La responsabilité causale ordinaire

Sous ce titre nous pouvons grouper l'ensemble des dispositions légales régissant la responsabilité de l'employeur pour ses employés, du chef de famille pour les personnes vivant avec lui, du détenteur d'animaux en raison de leurs méfaits, ainsi que la responsabilité du propriétaire d'ouvrages ou de biens-fonds pour les accidents en rapport avec sa propriété.

La *responsabilité de l'employeur* (art. 55 CO) n'est subordonnée ni à une faute de l'employé, ni à une faute de l'employeur. Elle s'adresse à tous les employeurs qui confient l'exécution d'un travail à un employé.

L'employeur est donc celui qui, dans ses affaires professionnelles ou domestiques, charge d'un travail une personne qu'un rapport de subordination lui permet de surveiller ou de commander. Il n'est pas nécessaire que l'employé ait conclu avec l'employeur un contrat (contrat de travail ou de mandat par exemple). L'emploi effectif d'une force auxiliaire suffit. L'article 55 CO est toutefois inapplicable en l'absence d'un rapport de subordination personnelle: client-avocat, maître d'entre-

tien-entrepreneur, client-chauffeur de taxi, etc.

L'employeur ne répond pas de tous les dommages causés par ses subordonnés. Il faut que l'acte dommageable rentre dans le champ d'activité de l'employé (dommage causé dans l'accomplissement de son travail). En effet il ne suffit pas que le fait se soit produit à l'occasion du travail confié à l'employé. Deux exemples permettront de mieux cerner ces nuances: un chimiste cause une explosion en entreprenant une expérience (dans l'accomplissement...); un employé commet un vol dans l'entreprise où il travaille (à l'occasion...); dans ce second cas, l'acte dommageable n'entre pas dans le champ d'activité de l'employé, puisque le dommage n'a, avec le travail, qu'un rapport purement extérieur de lieu et de temps.

L'employeur n'est pas non plus responsable de manière absolue. Il dispose dans le cadre de cette loi d'un moyen pour se libérer de sa responsabilité qui consiste à prouver que toute la diligence commandée par les circonstances a été observée pour prévenir la défaillance de l'employé. «La diligence requise de l'employeur se rapporte au choix des employés, aux instructions à leur donner, à la remise d'outils et de matériel, à la surveillance du travail. Cette preuve libératoire est souvent difficile à rapporter en présence des exigences constantes que posent les tribunaux» (1).

La responsabilité du propriétaire d'ouvrage (art. 58 CO)

Dans son principe cette disposition légale crée une responsabilité causale, c'est-à-dire indépendante de toute faute. Le propriétaire d'un ouvrage répond de tout dommage qui a son origine dans un défaut d'entretien ou dans un vice de construction. Cette responsabilité causale vise en priorité le propriétaire d'immeubles: bâtiments locaux, administratifs et publics.

Par vice de construction, il convient d'entendre, par exemple, un fourneau mal installé dégageant de l'oxyde de carbone ou une installation électrique défectueuse qui cause la mort d'une personne. Le défaut d'entretien s'applique par exemple à un corridor d'hôtel insuffisamment éclairé, à un trottoir fréquenté, verglacé et pas sablé, à un parquet trop ciré...

La libération du propriétaire en cas de dommage peut être admise dans les cas suivants: force majeure, faute concurrente d'un tiers, faute concomitante de la victime. Le propriétaire ne dispose pas de preuve libératoire, mais un recours lui est réservé contre la personne responsable envers lui du vice de construction ou du défaut d'entretien.

La responsabilité contractuelle

Concluons ce bref aperçu juridique par une distinction importante: celle qui convient de faire entre la responsabilité extra-contractuelle et la responsabilité contractuelle (art. 101 CO).

L'article 101 CO est applicable si le débiteur fait exécuter une obligation contractuelle par un employé et que l'exécution imparfaite du travail inflige un dommage au créancier. Un garagiste fait réparer la voiture d'un client par son mécanicien. Le travail est mal exécuté: l'entrepreneur répond du travail de ses employés envers le maître d'entreprise.

La responsabilité contractuelle met donc en présence des personnes qui se connaissent pour s'être engagées à se fournir réciproquement des prestations déterminées. Elle se rattache à un contrat préexistant tel que: contrat de vente, d'entreprise, de travail ou autre. L'inexécution ou l'exécution imparfaite de ces engagements donne droit - dans la mesure où elle est due à une négligence - à une réparation civile du préjudice.

La responsabilité des albergistes et hôteliers

C'est de la responsabilité causale pour les effets apportés qu'il sera question ici. La loi soumet les hôteliers et les albergistes à un régime très sévère en ce qui concerne les effets apportés par les voyageurs qui logent chez eux (art. 487 CO). Ils répondent en effet de toute détérioration, destruction ou soustraction des effets apportés jusqu'à concurrence d'une somme de 1000 francs et cela sans égard à ce qui a été fait ou omis par le personnel et eux-mêmes. Une négligence dans le maniement ou la surveillance des effets suffit à fonder la responsabilité de l'hôtelier quelle que soit la valeur des objets. La responsabilité de l'hôtelier portant sur des objets de valeur est déterminée par une disposition spéciale. L'article 488 CO stipule que chaque hôte est en droit de demander la possibilité de déposer des objets de prix, tels que bijoux, papiers-values, sommes d'argent, en lieu sûr. Dès lors, si l'hôtelier en a accepté ou refusé le dépôt, sa responsabilité est engagée sans limitation. Cependant, s'il ignorait l'existence de ces objets de valeur, sa responsabilité ne deviendra effective que si lui-même ou son personnel a commis une faute.

L'alinéa 3 de l'article 488 statue toutefois une exception délicate à la règle énoncée au début de ce même article. Il dit «s'il s'agit d'objets ou de valeurs que le voyageur doit pouvoir conserver par devers lui, l'hôtelier en répond comme des autres effets du voyageur». Les effets auxquels cette disposition s'applique sont en premier lieu tous les objets de prix imprimés, de par leur nature, à être remis en dépôt et qui ne sont généralement pas confiés à l'hôtelier, soit par exemple, les montres, les fourrures, les bagues portées par le voyageur.

Il n'est pas superflu de rappeler que l'hôtelier ne peut se départir de ses engagements légaux en affichant un avis déclinant toute responsabilité (art. 489 CO). Cette manière de faire serait difficilement admissible en raison des seuls principes généraux du droit.

Depuis la disparition presque complète des écuries publiques (art. 490 CO), les dispositions réglant la responsabilité des propriétaires s'appliquent le plus souvent aujourd'hui aux propriétaires de garages. Ce terme ne désigne pas que les entreprises artisanales du même nom; ce peut être aussi la dépendance d'un hôtel. Ainsi l'hôtelier, qui met un local fermé à la disposition de ses clients pour qu'ils y rangent leur véhicule, doit se rendre compte que ces voitures sont assimilées aux «effets apportés». Une récente jurisprudence «oblige à répondre à concurrence de 1000 francs de tout dommage que peuvent subir ces voitures, même si son personnel n'a pas commis de faute» (1). Si une voiture remise est volée et endommagée au cours d'une course illicite, l'exploitant n'est tenu de réparer le dommage dépassant 1000 francs que si son personnel ou lui-même a été négligent.

Les possibilités de s'assurer

L'assurance responsabilité civile tend à protéger l'assuré contre les conséquences de sa responsabilité civile. L'assuré ne peut jamais faire appel à son assureur lorsqu'il a été victime lui-même d'un dommage dans sa personne et dans ses biens. D'autre part et bien que visant le dommage d'un tiers, l'assurance responsabilité civile n'est pas une assurance pour le compte d'autrui comme l'est par exemple l'assurance collective contre les accidents. Son but premier ne réside pas non plus dans la réparation du préjudice de tiers.

L'assurance offre à son client deux genres de prestations tendant à protéger son patrimoine contre les charges qui menacent de le grever: d'une part, il s'engage à désintéresser le tiers lésé dans la mesure où ses prétentions paraissent justifiées, et d'autre part, il se charge de sauvegarder à ses frais les intérêts de l'assuré (1). Aux termes des conditions générales courantes, l'assurance responsabilité civile ne comprend pas seulement le règlement des dommages-intérêts dus, mais encore la défense de l'assuré contre les réclamations mal fondées. C'est pourquoi les compagnies ont l'habitude de négocier directement avec le lésé et d'acquiescer elles-mêmes les prétentions qu'ils émettent.

L'assurance responsabilité civile d'entreprise

La «responsabilité civile d'entreprise» par ses conditions générales de base couvre la responsabilité civile légale de l'hôtelier en vertu des articles suivants du CO (2):

Article 41 CO pour les actes commis dans le cadre de l'activité hôtelière (dommages corporels et matériels seulement)

Article 55 CO pour les actes commis par le personnel

Article 58 CO dommages causés par les différents locaux de l'entreprise

Article 101 CO pour les actes commis par les auxiliaires.

Les conditions complémentaires à l'assurance responsabilité de l'industrie hôtelière étendent la couverture aux dommages causés aux effets et objets en vertu des articles 487 à 490 CO. Elles contiennent néanmoins quelques restrictions. Demeurent exclus de l'assurance les dommages causés aux objets de valeur refusés en dépôt par l'hôtelier. Il en va de même pour les dommages dus à la vermine. Par convention spéciale et moyennant une surprime, il est aussi possible de couvrir les dommages causés aux véhicules des hôtes par le preneur d'assurance ou son personnel, lors de la manipulation de ces derniers, tel que lavage, déplacement, etc. Lorsqu'un travail est effectué sur un véhicule, la partie «en réparation» demeure cependant exclue de la couverture. La responsabilité pour les effets déposés au vestiaire est couverte à condition que la remise se fasse en échange d'une contre-marque et que les objets soient gardés dans un vestiaire constamment surveillé ou fermé à clé.

L'assurance chose

Les lacunes créées par certaines exclusions valables dans l'assurance responsabilité civile peuvent être comblées par l'assurance vol: dégâts des eaux et incendie. Il y a lieu de prévoir, dans ces contrats, l'extension de la couverture aux effets et objets appartenant à des tiers tels que les hôtes.

L'assurance accidents du personnel

Outre des accidents du personnel, ce contrat prévoit également la couverture de la responsabilité de l'hôtelier vis-à-vis de ses employés en vertu de l'article 328 CO (en vertu duquel l'hôtelier doit protéger la vie et la santé de son personnel). Il doit prendre toutes les mesures nécessaires afin de leur éviter un accident, en leur permettant de travailler dans des conditions normales).

Tarifcation de l'assurance responsabilité civile

La tarifcation est basée sur les salaires AVS du personnel et sur le nombre de lits de l'hôtel. Une surprime est prévue pour la couverture des dommages causés aux véhicules des hôtes, basée sur les salaires AVS. Un rabais est généralement octroyé pour les exploitations saisonnières.

Un contrat de faveur passé entre la FSCRH/SSH et plusieurs assureurs prévoyait également l'assurance responsabilité civile. Les taux des primes étaient généralement conformes au tarif normal. Par contre, la franchise de 100 francs valable pour les dommages matériels était supprimée. Ce contrat de faveur est arrivé à expiration le 31 décembre 1973 et les accords de renouvellement n'ont pas encore abouti.

En guise de conclusion, nous pouvons émettre les remarques suivantes: le législateur a conféré une responsabilité accrue à l'hôtelier-aubergiste par ses articles 487 à 490 CO. L'assureur, pour sa part, a fait un effort particulier en acceptant d'étendre sa couverture. Il n'en demeure pas moins que des responsabilités particulières ne peuvent être couvertes par l'assurance en général. L'hôtelier doit donc être particulièrement attentif à la surveillance de son personnel.

Résumé des bases légales de la responsabilité civile de l'aubergiste-hôtelier en tant qu'exploitant:

Responsabilité selon la *faute*
41 et suivants CO

Responsabilité selon le *devoir de surveillance*
- employeur 55 CO
- détenteur d'animaux 56 CO
- propriétaire d'ouvrage 58 CO
- propriétaire (excédé son droit) 679 CO

Selon le *contrat* (inexécution des obligations)

- par sa propre faute 97 CO
- par des auxiliaires 101 CO
- par le contrat d'achat 208 CO
- location des locaux
- professionnels 261 CO
- employeurs-risque d'exploitation 339 CO

- bonne et fidèle exécution du mandat 398 CO
- mandat, à titre onéreux 402 CO
- mandat sans rémunération 420 CO
- gestion d'affaires 422 CO
- contrat de dépôt 472 et ss du CO
- effets apportés (hôteliers) 487-489 CO

D. Terrier

(1) H. Farner, L'assurance contre les accidents et la responsabilité civile, Librairie Payot, Lausanne, et SSEC, Zurich.
(2) M. Guy Hürflimann, mandataire commercial de la société d'assurance contre les accidents à Winterthur, direction régionale de Lausanne, et les remerciements amicaux de l'auteur pour ses conseils et sa très précieuse collaboration.
- Manuel de droit civil à l'usage de l'hôtelier suisse, O. Leimgruber
- Code civil suisse et code des obligations, édition 1972

Les différentes assurances concernant les entreprises hôtelières:

AVS
Caisse de prévoyance du personnel

Assurance-accidents du personnel
Assurance-maladie du personnel
RC privée de l'hôtelier
RC d'entreprise

Assurances de choses:

- incendie
- chômage (interruption d'exploitation par suite d'incendie)
- perte de loyer
- vol avec effraction
- dégâts d'eau
- chômage (interruption d'exploitation par suite de dégâts d'eau)
- bris de glaces (bâtiment et agencement)
- bris de machines (chauffages, ascenseurs, inst. frigorifiques, machines de cuisine fixes, installations techniques, enseignes lumineuses)

Toutes assurances automobiles véhicules de service

Unsere Ernährung im Jahre 2000

Heute bringen wir die letzte Folge der auszugswisen Wiedergabe der Schrift «Landwirtschaft und Ernährung im Jahre 2000» des Maggi/Nestlé-Grossküchen-Services.

Obwohl man auch im Jahre 2000 beim Essen noch kauen muss – denn die Einführung von eiweisshaltigen Pillen und Tabletten ist absolut utopisch – soll das Speisen doch viel behaglicher werden. Auch in der Zukunft wird nur Nahrung akzeptiert, die ein Mindestmass an Wohlgeschmack, Duft und angenehmem Aussehen hat. Tiefkühlkost, gefriergetrocknete Produkte und viele neue Konservierungsmethoden werden den Markt in noch stärkerem Masse erobern, als das heute schon der Fall ist.

Das Angebot wird eine enorme Diversifikation erreichen

Statt der 6000 Artikel heute wird das Warenangebot dann 10 bis 12 000 verschiedene Lebensmittel-Bestandteile, fertig zum Verzehr, enthalten, die z. B. speziell auf Gruppen abgestimmt sind, wie die geriatrische oder Teenager-Kost.

Ein grosses Produkt der Zukunft wird die «Nahrung ohne Nährwert» sein. Sie wird einen hohen Lustgewinn durch guten Geruch und Geschmack vermitteln, ohne jedoch negative Auswirkungen auf Gewicht, Herz und Kreislauf zu haben. Als ideale Grundsubstanz bieten sich hier unverdauliche Füllstoffe an, die vom menschlichen Organismus unverdaut ausgeschieden werden. Sie können in Verbindung mit hochwertigen Proteinen auch in Snacks verarbeitet werden, die dann, mit Aromastoffen versehen, wie Schokolade, Bonbons, Fleisch oder Hähnchen schmecken würden.

Käse, Butter, Wurst, Marmelade und viele andere Lebensmittel werden aufs Brot gesprüht, wie bereits jetzt die Schlagsahne in Sprühdosen verkauft wird.

Viele Lebensmittel, wie Gemüse, Kaffee, Eiscreme, Fleisch, Eier u. a., werden Gefrier- und Trocknungsverfahren ausgesetzt und können durch Wasseraufnahme in ihre ursprüngliche Form zurückverwandelt werden. Obwohl dieses Verfahren zurzeit noch sehr kostspielig ist, ist es das schönste. Geschmack, Geruch, Konsistenz und die Inhaltsstoffe werden gut erhalten. Aus diesem Grund wird es wahrscheinlich in der Zukunft vermehrt angewendet.

Wenn die Käufer bereit sind zu zahlen, eventuell sogar hohe Preise, wird fast alles möglich sein. Es werden «Dinge» sein, die heute nur in der Vorstellung existieren oder nicht einmal dort.

Frisches wird extravagant

Jedoch wird frisches Fleisch z. B. dann zu einer kostspieligen Extravaganz werden. Es wird für besondere Zwecke überwiegender tiegefroren oder konserviert weiterhin auf dem Markt angeboten werden, aber wahrscheinlich dann als unhygienisch und unpraktisch den Platz neuen, besseren Entwicklungen räumen müssen. Ebenso wird es mit Frischgemüse sein, ausser bei Salaten, die erst geerntet wurden.

Zudem ist der Nährstoffverlust bei industrieller Verarbeitung weit geringer als im Haushalt, da der Weg von der Ernte bis zur Fertigstellung des Endproduktes sehr viel kürzer ist und die Industrie über moderne Verfahren zur Erhaltung aller wertvollen Bestandteile verfügt.

Forderungen an die Ernährung in der Zukunft

Eine Hauptaufgabe der Zukunft ist es, die Optimalwerte für die verschiedenen Nahrungsbestandteile unter den unterschiedlichen Lebensbedingungen exakt zu definieren.

Zuerst diene die Ernährung nur dem Ueberleben, dann mache man sich Ge-

- a) die Entwicklung der Intelligenz des Neugeborenen,
- b) die Zunahme der Lernfähigkeit, des Gedächtnisses und der Intelligenz des Jugendlichen,
- c) die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit des Erwachsenen,
- d) die Ausstattung des Erwachsenen mit einer Widerstandsfähigkeit gegen Stress und soziale Konflikte,

Gut kochen für den Alltag im Restaurant

Am 26. Oktober 1974 wurde unter dem Patronat des schweizerischen Kochverbandes und des Nestlé-Maggi-Grossküchen-Services in Luzern der Kochwettbewerb «Touge d'Or» abgehalten, an welchem 12 renommierte Küchenchefs und Berufsköche zur Finalrunde antraten. Sie hatten, zusammen mit vielen Mitbewerbern, im Frühling unter einem Decknamen Vorschläge eingereicht und waren von der Jury – gebildet aus der Berufsbildungskommission des Schweizerischen Kochverbandes – als bestes Dutzend ausgewählt worden.



Der Gewinner der Goldmedaille in der Kategorie Gemeinschaftsverpflegung für Kantinen: Otto Gräzer, nimmt Medaille, Diplom und Preis aus den Händen der Herren Fr. Ballmer, Präsident der Jury, Dr. E. Suppiger, Direktor des Nestlé/Maggi-Grossküchen-Services, und J. Ammann, Präsident des Schweizerischen Kochverbandes, entgegen.

Die Aufgaben waren dem Alltag in der Restauration angepasst; es sollte nicht «Haute Cuisine» demonstriert werden, sondern die Teilnehmer mussten ihre Phantasie walten lassen, um neue Gerichte zu kreieren, die appetitanregend, schmackhaft und preislich akzeptabel sein mussten.

Der Wettbewerb wurde in 4 Kategorien ausgetragen:

- Kat. 1, Hotel- und Restaurant-Köchen und -Köche (19-25 Jahre)
- Kat. 2, Hotel- und Restaurant-Köchen und -Köche (ab 25 Jahren)
- Kat. 3, Spitäler und Anstalten
- Kat. 4, Gemeinschaftsverpflegung für Kantinen

Erstmal mit Convenience-food

Die Aufgaben waren dementsprechend verschieden und erstmals durfte auch «Convenience-food» sinnvoll eingebaut werden. Die Jungköche mussten einfache Fisch- oder Fleischgerichte mit den üblichen Beilagen präsentieren. Bei der Kategorie 2 stiegen die Anforderungen: Vier Tellergerichte – Suppe, Fisch, Geflügel oder Fleisch – durften nicht mehr als je 900 Kalorien enthalten. Die Kalkulation soll allerdings einige Schwierigkeiten bereiten haben! Von den Köchen aus Spitälern und Anstalten wurden attraktive Diätgerichte erwartet. Leider kamen sie damit nicht in die Endrunde. Für die Gemeinschaftsverpflegung wurden verschiedene einfache Fisch- oder Fleisch-Tellergerichte für den normalen Service erwartet.

Während die Jury sich mit den recht komplizierten Ausschreibungen befasse, konnten die Gäste bei der Degustation überraschende Neuschöpfungen wie die «Potage aux escargots amoureux» oder die «Suprême de volaille «Marrakesche» kennenlernen. Die «Fruite à la vieille facon» überraschte durch ihre gekonnte Präsentation und die etwas bescheidene Timbale de brochet «Belle-Rive» zeugte von echter Kochkunst. Auch die Waffel-Queue de beauf «favorite» wie der ausgezeichneten Gemüsegarneur und der Schweinsaxen Cremolata mit Mais waren Lichtblicke der modernen Alltagsküche.

Hand in Hand

Dr. E. Suppiger, Direktor des Nestlé-Maggi-Grossküchen-Services unterstrich das Interesse der Nahrungsmittelindustrie an einer Zusammenarbeit mit dem Gastgewerbe. Gerade in der Ausnützung der Dienstleistungen der Nahrungsmittelindustrie liegen bedeutende Reserven für die Leistungsfähigkeit des Gastgewerbes, das ja mit grossen Personalschwierigkeiten zu kämpfen hat. Auch Bruno Berner, Zentralpräsident der Union Helvetia, sowie

c) Die Erhaltung der Munterkeit, Gesundheit und geistigen Aktivität des alten Menschen bis ins hohe Alter.

Die Ernährung muss also abgestimmt werden auf Alter, Beruf, lokale Bedürfnisse und Erzeugnisse usw. Die Ernährung soll also der optimalen Entwicklung des Menschen dienen und einen harmonischen Lebensablauf gewährleisten.

Eine grosse Aufgabe

Auf der einen Seite findet man heute noch Hunger und den Kampf um den Grundbedarf an Nahrungsmitteln und auf der anderen Seite Ueberfluss und eine hochentwickelte Hilfe zur Erhaltung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit im Kampf gegen die ständige Beanspruchung durch die Umwelt.

Den Ausgleich zwischen beiden Füllen zu schaffen, liegt in der Verantwortung der Wissenschaft und der Ernährungsindustrie und ist eine grosse Aufgabe, die in den nächsten Jahrzehnten gelöst werden muss.

Tiefgekühlte Arbeits- und Zeitvorräte anlegen

Tiefkühlen ist zweifellos die einfachste und sicherste Methode, leicht verderbliche Lebensmittel weitgehendst in ihrem ursprünglichen Zustand zu erhalten, und dies für längere Zeit.

Ein bedeutender Vorteil der Vorratshaltung von tiefgekühlten Nahrungsmitteln besteht für den Praktiker in der Freiheit, jederzeit qualitativ hochstehende Lebensmittel zur Verfügung zu haben. Zudem entfallen bei der Verwendung von Tiefkühlprodukten zeitaufwendige Küchenarbeit wie Putzen, Rüsten, Waschen usw. weg, so dass hier echte Personal- und Kostensparungen möglich sind.

Nebst tiefgekühlten Rohprodukten wie Gemüse, Beeren, Früchte, Fische- und Krustentiere finden vermehrt auch halb- und ganzfertig vorbereitete Gerichte und Menubestandteile Eingang in die Restaurationsküche.

Wohl werden es auch in Zukunft nur ganz typische Betriebstypen sein, in welchen Tiefkühlgerichte als eigentliches Verpflegungssystem eingesetzt werden können. In den meisten Grossverbraucherbetrieben geht es jedoch darum, mit Hilfe von tiefgekühlten Fertigerichten ganz bestimmte Probleme zu lösen.

Möglichkeiten

Das industrielle Marktangebot tiefgekühlter halb- und ganzfertig vorbereiteter Gerichte und Menubestandteile hat sich in einer attraktiven Art verbreitet und vertieft. Vielerorts werden aber noch Bedenken gegen Fertigerichte angemeldet, wie etwa uniforme Massen-«Fütterung», Ende jeglicher Individualität usw.

Der Hauptgrund für diese negative Einstellung liegt vielfach darin, dass man über die praktischen Anwendungsmöglichkeiten und den sinnvollen Einsatz von tiefgekühlten Halbfertig- und Fertigerichten zu wenig oder falsch informiert ist.

Auf den ersten Blick mag es scheinen, dass durch die Anwendung von Tiefkühlprodukten der Chef zu einem Disponenten herabgewürdigt wird, da Tiefkühlprodukte eine konstante gute Qualität aufweisen. Auch bietet die Lagerung bei richtiger Instruktion kaum Probleme, weil die Produkte im Tiefkühlgerät nicht verderben.

Beim Einkauf von Tiefkühlprodukten muss folgendes beachtet werden:

- gründliche Orientierung über das bestehende Marktangebot
- die Anwendungsmöglichkeiten intern und mit dem Lieferanten gründlich besprechen

- Degustationen organisieren und Vergleiche machen mit Frischprodukten und Produkten anderer Konservierungsarten

Lohnt sich das Do-it-yourself?

Die Frage, ob es rentabel sei, Rohprodukte für die Tiefkühlung selber zu verarbeiten, welche von der Industrie in ebenso guter – meist aber besserer – Qualität angeboten werden, muss mit einem entschiedenen Nein beantwortet werden. Selbstverständlich missen mitverpackte Dienstleistungen der Industrie – damit die Arbeitsvereinfachung in der Küche – mit einem höheren Warenpreis bezahlt werden. Sehr oft ist dieser scheinbar höhere Warenpreis aber im Endeffekt der billigere, denn gerechterweise muss das höhere Warenkonto durch ein entsprechend niedrigeres Lohnkonto ausgeglichen werden.

Anders verhält es sich bei Fertigerichten und Spezialitäten, die nicht im industriellen Sortiment figurieren. Hier gibt es eine grosse Vielfalt von Möglichkeiten, wo ein mit der Tiefkühlung vertrauter Fachmann selber Halb- und Fertigerichte vorbereiten und tiefkühlen kann.

- Ausgesuchte Haus Spezialitäten
- häufig benötigte Basisprodukte wie fumé de poisson, Sauce Bolognese usw.

● Snack-Artikel, Dessertzubereitungen

kann man allein oder in Zusammenarbeit mit andern Betrieben auf Vorrat tiefkühlen. Ein derartiges breites «Tiefkühl – mise en place» kann vor allem in saison- und wetterabhängigen Betrieben während der ruhigen Zeit zubereitet werden.

Tiefkühlprodukte bieten in der modernen Grossverpflegung viele Möglichkeiten zur Arbeitsrationalisierung. Dadurch ergeben sich zum Teil veränderte Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken. Dies bedingt eine gründliche Information und Instruktion all derer, die im Betrieb irgendwie mit der Verpflegung in Berührung kommen. Rationalisierung heisst nicht einfach: mehr freie Zeit. Sondern es geht darum, dass die, durch das Wegfallen kosten- und arbeitsintensiver Vorbereitungsarbeiten frei werdende Arbeitskapazität nützlicher eingesetzt wird.

M. Fausch
Schweiz. Tiefkühlinstitut

Richtig ernährt in die Skisaison

Am 30. Oktober 1974 fand in Zürich das VITA-Symposium 1974 statt, veranstaltet vom Institut für Sozial- und Präventivmedizin der Universität Zürich und der VITA-Lebensversicherungs-Aktiengesellschaft Zürich. Es wurden verschiedene Themen rund um den Sport behandelt, dabei sind die Ernährungsprobleme des Sportlers besonders aktuell; es ist bekannt, dass sich schon viele «Normalverbraucher» unzureichend ernähren; noch viel grösser ist die Gefahr beim Sportler.

Prof. Dr. Meinrad Schaar, Leiter des Instituts für Sozial- und Präventivmedizin der Universität Zürich, wies in seiner Einführung auf die Gefahr der Ueberernährung hin, zu welcher Bewegungsarmut während der Arbeit und der Freizeit kommen. Dr. med. M. Stransky ging auf die Ernährung beim Leistungssport ein, wo ein sehr erhöhter Kalorienbedarf eine wohlüberlegte Zusammensetzung der Nahrung nötig macht. Als hervorragenden Energielieferanten nannte er die Kohlehydrate, die durch konzentrierte Gaben zu geföhrt werden müssen, um die Verdauung nicht zu überlasten. Der Verteilung der Kost während des Trainings ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Zum Frühstück soll leicht verdauliche, hochwertige Kost gegeben werden (Milch, Quark, Käse, Eier, Fleisch), und zwar 30% des Gesamtgedarfs. Ebenso viel soll das Mittagessen enthalten, wobei dazu Obst und Gemüse kommen. Am Nachmittag leicht verdauliche Kohlehydrate (10%) und zum Nachhessen, 3 bis 4 Stunden vor dem Schlafengehen, die restlichen 30% der Gesamtkalorien.

Anschließend sprach Dr. med. K. Biener über Skunfall und Präventivmedizin, wobei er nachwies, dass Anfänger mehr Unfälle haben als erfahrene Sportler. PD Dr. med. P. Matter zeigte einen Film über die Behandlung von Knochenbrüchen und H. Ettlin sprach über die Skunfallverhütung aus der Sicht des Pistens- und Rettungsdienstes. Da körperliche Fitness und trainierte Muskeln Unfälle verhüten helfen, gab die VITA-Lebensversicherung eine Anleitung für Lockerungsübungen vor der Skifahrt heraus, die mit leichtverständlichen Zeichnungen und kurzen Beschreibungen einige einfache und sehr nützliche Übungen beschreiben.

Anwesende Spitzensportler hatten Gelegenheit, Fragen zu stellen und machten davon auch Gebrauch. Es zeigte sich dabei, dass für verschiedene Anforderungen auch verschiedene zusammengesetzte Kost notwendig ist; im Falle von Spitzenleistungen müssen daher Spezialisten ernährungs- und trainingsmässige Richtlinien ausarbeiten. M. Kaltenbach

Zubereitung:

Sie erhalten knusprige, goldbraune wohl-schmeckende Grönländrollen, wenn Sie diese – eingefroren oder aufgetaut – folgendermassen zubereiten:

- in der Pfanne in heissem Öl braten (eventuell in Öl und Butter)
- in einem Fritierofen backen – bei 190° C, d. h. sobald das Öl um ein eingetauchtes Streichholz siedet.
- Sie können die Grönländrollen (nur mit etwas Öl bestreichen) auch grillieren – im Ofen (auf 220° C vorgewärmt) – oder auf dem Gartengrill



Der neue Dekor RUSTICA 1704 auf Hotel-Hartporzellan von Eschenbach

Bestecke
Höleporzellan
Küchenutensilien
Flambierwagen

Tafelgeräte
Hölegläser
Kleintaschen
Servierwagen

Sternegg

Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (052) 5 12 31
Laden - Ausstellung
8003 Zürich
Manssenerstrasse 10
Tel. (01) 39 32 88



HAECKY IMPORT AG 4153 Reinach

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



Schönstes historisches Haus des Limmattales sucht auf Dezember 1974 oder nach Uebereinkunft

qualifizierten Restaurationskellner oder Serviertochter

für sein Spezialitätenrestaurant.

Vorzügliche Arbeitsbedingungen sowie gutes Salär sind bei uns selbstverständlich.

Telefonieren Sie bitte unter Nummer (01) 88 60 11 und verlangen Sie Herrn Wiede.

7384

Hôtel Eden, Genève

135, rue de Lausanne, téléphone (022) 32 65 40
cherche pour entrée de suite ou à convenir

chef de réception

anglais, français, NCR.
Place stable à l'année.

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à la direction.

7393

SAMBONET S.P.A.

Importante, dinamica, giovane Compagnia Albergiera Americana che ha in costruzione una catena di nuovi hotels di gran lusso negli Stati Uniti ricerca per il ristorante italiano sistemato nei propri alberghi un

direttore

di sala, età 30-40 anni, perfetto conoscitore della cucina italiana, con spiccata attitudine d'intrapresa, volitivo, abile nei rapporti umani col personale subalterno, capace di condurre la gestione di un locale di lusso per 170/200 coperti come se fosse proprio, giro d'affari previsto \$ 1 000 000 circa l'anno, padronanza lingua inglese. Vitto gratuito, trasferimento per lui e la famiglia gratuito. Se in possesso requisiti richiesti preghi fornire curriculum completo e dettagliato unendo una foto recente.

chef de cuisine

per stesso locale, conoscenza perfetta cucina italiana, stesse attitudini.

SAMBONET ITNL.
P. O. BOX 975
6900 LUGANO

7394



Hotel Basilea, Zürich

sucht per 1. November 1974 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

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

7360

Come to America... Be a part of the Most Extraordinary Luxury Hotels in the United States...

OMNI International Hotels, Inc.

Our first three hotels are in Atlanta, Georgia; Norfolk, Virginia; and Miami, Florida. Each hotel will be a part of a megastructure which will include fine restaurants, night clubs, discotheques, theaters, health clubs, sport facilities, Olympic ice skating areas and exclusive retail shopping.

We have added some of the top international hotel executives to our new company. We are looking for those individuals who want to be a part of our team. You will be provided with unlimited opportunities to broaden your hotel experience and grow with us.

Positions available are:

*Food and Beverage Managers, *Chefs de Cuisine, *Chefs de Partie, *Chef Patissier, *Demi-Chef de Cuisine, *Commis de Cuisine, *Restaurant Manager, *Banquet Manager, *Room Service Manager, *Chefs de Rang.



We will provide two year employment contracts, relocation expenses including air fare and full assistance in obtaining visas to the United States. Salaries are excellent and our employee benefits are the finest in the industry.

If you would like to know more about us, please send a recent photo and copies of your complete work history to: Mr. Miles Duley, Omni International Hotels, Inc., 40 Marietta Street, Atlanta, Georgia 30303, USA. We will reply to each inquiry confidentially.

OMNI INTERNATIONAL HOTELS, INC.

755

Restaurant Hirschen, Zug

Gesucht freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.
Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft.

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

7187



Hotel Plaza, 8001 Zürich

Goethestrasse 18
Telefon (01) 34 60 00

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



Hilfskoch oder -köchin

Commis de cuisine

Chef de partie

Kellner

Küchen- und Officeangestellte

Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Offerte an die Direktion.

7162

St. Moritz

Gesucht junger

Commis de cuisine

neben Patron.

Für Wintersaison.

Felici Garettoni, Restaurant Alpina,
7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 50 69.

7301

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen	Name Nom Cognome Apellidos Name		Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name		Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth	
	Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address				Telefon Téléphone Telefono Telefono Telephone	
	Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality		Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genero 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 datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers			
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired		Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment		
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks		Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance				

Stellenangebote Offres d'emploi



Tessin/Lugano

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Küchenchef

bewandert im à la carte, guter Organisator für Bankette sowie für kalte und warme Buffets.

Offerten mit Zeugnissen und Lohnangaben unter Chiffre 7389 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bade-Hotel Bären

(80 Betten)

5401 Baden

sucht in Jahresstellen (Eintritt nach Uebereinkunft)

jüngeren, entremetskundigen

Küchenchef

1. Saaltochter

wenn möglich mit Lehrabschluss Serviceangestellte.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

R. Gugolz, Telefon (056) 22 51 78

7163

Hotel du Lac 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 29 22

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Büropraktikantin

(Anfangssekretärin)

Offerten erbeten an P. Hofmann, Propr.

7395

Selbständige Korrespondentin

abwechslungsreiche Tätigkeit im Sekretariat einer Hotelgruppe, in Jahresstelle.

Pewerbungen an Personalbüro

Cresta Hotels, 7270 Davos

Telefon (083) 3 55 24

7392



Sind Sie der begabte Fachmann mit Freude an einer gut geführten feinen Küche?

Die Taverne zur Krone 8953 Dietikon Zürich

mit dem weitbekanntesten Spezialitätenrestaurant sucht tüchtigen, zuverlässigen

Saucier oder Entremetier

zu kleiner Fünf-Mann-Brigade in gutbezahlte Jahresstelle. Vorzügliche Arbeitsbedingungen. Prima Arbeitsklima, glänzende Weiterbildungsmöglichkeiten.

Neue moderne Küche. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir bitten um Offerten an Alois Gestrein, Telefon (01) 88 60 11 (bitte vormittags).

7389

Société immobilière de l'Hôtel des Trois Rois SA, Le Locle

A la suite de la démission honorable du titulaire, la place de

gérant de l'Hôtel des Trois Rois

est à repouvoir dès le 1er mai 1974 ou selon date à convenir.

Profil désiré :

plusieurs années d'expérience de la branche hôtelière et la restauration, être capable d'assurer de manière indépendante la bonne marche d'un hôtel de rang avec café-restaurant et bar, collaboration indispensable de l'épouse du gérant.

Prière d'adresser offres de service détaillées à M. Jean-Pierre Hainard, président du conseil d'administration de la Société immobilière Hôtel des Trois Rois SA, Corniche 9, 2400 Le Locle, jusqu'au 15 décembre 1974. Tous renseignements peuvent être demandés à la direction des Services industriels du Locle, case postale 99, 2400 Le Locle.

P 28-130740

Hotel Arizona, Lugano

sucht ab 1. Februar 1975

initiativen, bestausgewiesenen

Hotel-Direktor

Idealalter 30 bis 40 Jahre.

Senden Sie Ihre Offerte mit Foto und Gehaltsanspruch an Grand Hotel Eden, 6900 Lugano. Tel. 091/54 26 12.

7338



N 1 Restaurant Grauholz AG

sucht auf Beginn 1975

Gerant (-Paar)

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

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

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

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

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

Diese Chance bietet sich einsatzfreudigem Fachmann. Handgeschriebene Offerten erbiten wir unter Chiffre 7343 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

Réceptionnaire / Mécanographe NCR 42
2. Barmaid
Commis de rang
Commis d'étage
Kellnerlehrling
Etagenportier
Zimmermädchen-Tournante

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

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

7336



Der Verkehrsverein Interlaken sucht einen

Verkehrsdirektor

welcher nach vorheriger Einarbeitung auf den 1. Mai 1975 einsatzfreudig und kreativ die Leitung des Verkehrsbüros übernehmen soll.

Gesucht wird sprachkundige Persönlichkeit mit Erfahrung auf den Gebieten des Fremdenverkehrs, der Werbung, des Verkaufs und der Administration.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien. Foto und Gehaltsansprüchen sind bis 7. Dezember 1974 zu richten an:

Herrn Fritz Oester, Regierungsstatthalter, Präsident des Verkehrsvereins Interlaken, Schulhausstrasse 28, 3800 Unterseen.

P 05-12909



9470 Buchs (SG)

sucht in Jahresstelle

Chef de service

abwechslungsreiche Stelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an

Fritz Gantenbein, Chez Fritz, 9470 Buchs, Telefon (085) 6 13 77.

7375



Hotel Seehof, Arosa

sucht für Wintersaison 1974/75

Buffettochter/Bursche

mit Praxis

Office/Küchenbursche -Mädchen

Offerten mit Unterlagen an

Hotel Seehof, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 15 41.

7363

Hotel Monopol 7500 St. Moritz

Nach 7jähriger Mitarbeit übernimmt unser Direktions-Assistent seinen eigenen Betrieb.

Wir suchen, mit Eintritt auf Mitte Februar/Anfang März 1975 oder Uebereinkunft

Direktionsassistent

Ihr Aufgabenkreis umfasst:

- Personal- und Lohnwesen
- Einkauf
- Ablösung Réception
- Einführung in technische Belange des Hotels
- Vertretung des Direktors in allen Sparten

Unsere neuen Mitarbeiter stellen wir uns als jungen, dynamischen, initiativen Typ vor, Schweizer Nationalität oder Jahresaufenthalter Bedingung, mit entsprechender Ausbildung, beruflicher Formation, Sprachkenntnissen. Es handelt sich um eine Jahresstelle, auf Wunsch mit Pensions-Versicherung.

Schriftliche Offerte mit üblichen Unterlagen an die Direktion, Hotel Monopol, 7500 St. Moritz.

7356

Für lange Wintersaison werden gesucht

1 Serviertochter
1 junger Koch
1 Zimmermädchen

Guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima in modernem Betrieb.

Offerten sind zu richten an

**Confiserie-Tea-room-
Restaurant C. Giamotti**
7504 Pontresina

Telefon (082) 6 62 39.

7312

Hôtel Le Prairie
3962 Montana

téléphone (027) 7 22 32

cherche pour la saison d'hiver

1 fille de salle

et

garçons ou filles d'office

7316

Schlosshotel Flims-Waldhaus

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

1 Saaltochter

Offerten erbeten an:

H. und B. Burkhart
Schlosshotel
7018 Flims-Waldhaus
Telefon (081) 39 12 45.

7334

Hôtel Tête-de-Ran

2208 Les Hauts-Geneveys (NE)

cherche

2 sommeliers ou sommelières

1 garçon de maison

2 dames de buffet

commis de cuisine

1 apprenti de cuisine

Bonnes rémunérations, possibilités de ski gratuites dans toute la station.

Faire offres ou téléphoner à la direction,
téléphone (039) 53 33 23.

7344

Mitten im Zentrum von Schlieren, nur wenige Kilometer von Zürich entfernt, liegt das

Hotel-Restaurant Salmen

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

und

Commis de cuisine

(in abwechslungsreiche A-la-carte- und Bankettküche) sowie freundliche

Réceptionistin

Buffettochter

Zimmermädchen

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Offerten an
E. Togni, Uttikonstrasse 17,
8952 Schlieren,

Telefon (01) 98 60 71.

7313

Hotel Alpenhof
8842 Unteriberg, Schwyz

Gesucht für Wintersaison oder Jahresstelle

Alleinkoch oder Köchin

2 Serviertöchter

Zimmermädchen

Küchenhilfe

Geregelte Arbeitszeit.

Telefon (055) 56 13 53 oder Telefon (055) 56 13 54.

7309

Für unseren erstklassigen Hotel-Restaurations-, Bankett- und Sommergartenbetrieb suchen wir per Mitte Januar/Anfang Februar 1975:

bestausgewiesene Persönlichkeit als

**Direktionsassistent/
Chef de service**

- Organisationstalent im Restaurationsfach,
- intensive Unterweisung der Lehrlinge,
- selbständiges Disponieren,
- korrekte Personalführung,

werden als selbstverständliche Voraussetzungen für diesen wichtigen Posten erachtet.

Ueberdurchschnittliche Entlohnung plus Pensionskasse, selbständige Entfaltung nach Gemeinschaftskonzept sind die Gegenleistungen.

Ihre schriftliche Offerte mit Lebenslauf und Lichtbild und Ausweise über bisherige Tätigkeit sind erbeten unter Chiffre 7281 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



CH-6900 LUGANO TEL. (091) 542612
TELEX 79150

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft:

Direktionssekretärin
Empfangssekretärin
Kontrollleur

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten. Für telefonische Auskünfte (091) 54 26 12.

7229



Carlton Elite Hotel, Zürich
Bahnhofstrasse 41

Gesucht nach Uebereinkunft

Chef de réception

Unser jetziger Mitarbeiter erhielt im Unternehmen eine höhere Position.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

7217

Saison-, evtl. Jahresstelle in
San Bernardino:

Es fehlen uns noch eine freundliche und schnelle

Serviertochter
für unser Restaurant (Tellerservice)
sowie ein tüchtiger

Küchen- und Hausbursche

Bitte melden Sie sich bei unserem Fräulein E. Rosa.
Danke.

Brocco e Posta
Albergo Brocco e Posta
6549 San Bernardino
Tel. 092 94 11 05

Apertura 30 novembre 1974

7337

Art Furrer Riederalp sucht

1 Serviertochter

Eintritt zirka 15. Dezember 1974.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Restaurant Art Furrer Stube
3981 Riederalp Wallis

Telefon (028) 5 38 48, Frau Zimmermann.

P 36-122503



SCHWEIZERISCHE
UNFALLVERSICHERUNGSANSTALT
Nachbehandlungszentrum Bellikon
5454 Bellikon ☎ 056 - 96 24 06

Für die modern eingerichtete Cafeteria in unserem neuerstellten Nachbehandlungszentrum zwischen Baden und Zürich, suchen wir eine weitere

Service-Angestellte

Nebst einem freundlichen Arbeitsklima bieten wir:

- geregelte Arbeits- und Freizeit;
- gute Besoldung;
- zeitgemässe Sozialleistungen;
- Mitbenützung unserer Spiel- und Sportanlagen.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen unsere Hausbeamtin, Fräulein Perrot, jederzeit gerne zur Verfügung.

Wollen Sie bitte Ihre schriftliche Offerte an unser Personalbüro des SUVA-Nachbehandlungszentrums in 5454 Bellikon AG, richten.

P 02-1492

Hotel Arizona, Lugano

sucht ab 1. Februar 1975

Direktionssekretärin
Empfangssekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an

Grand Hotel Eden, Lugano, zu richten.
Telefon (091) 54 26 12.

7340

kaiser's hotel garni

7250 Klosters
Schweiz

Wir suchen für die Wintersaison, 15. Dezember 1974 bis anfangs April 1975, für unsere **Snack-Bar** junge, sprachkundige

Serviertochter

Offerten mit Zeugnissen und Foto an:

Leo Kaiser
7250 Klosters.

7342

Hotel-Restaurant Simmenfall
3775 Lenk

Wir suchen in junge Brigade, auf 15. Dezember,

1 Entremetier

1 Commis de cuisine

Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an

Hans Vogel,
Telefon (030) 3 10 89.

7339



Hotel Cristallo garni
Restaurant Cristallo

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch

1 Commis de cuisine

1 Casserolier

arbeitswillig und mit Berufserfahrung,

1 Restaurations-Tochter

selbständig, sprachkundig und mit Erfahrung.

Schriftliche Offerten mit allen nötigen Unterlagen (Zeugniskopien, Foto, Brutto-Lohn-Ansprüchen) erbeten an die Direktion.

7311



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald als möglich:

- Loge: Chasseur**
Etage: Etagegouvernante
Restaurant/ Grill-room: Demi-chef de rang
Commis de rang
Anfangskellner
Economat/Office: Officebursche
Officemädchen
Lingerie: Wäscher
Weinhandlung/ Traiteur: Chauffeur Kat. A
 (für Hauslieferdienst)
Club «Baur au Lac»: Commis de cuisine

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)

7329

Wir sind ein Unternehmen der schweizerischen Getränkeindustrie

Für unsere Hotel- und Restaurant-Abteilung (mit Sitz in Fribourg), die eigene Betriebe in unserem Auftrage plant, realisiert und zum Teil in eigener Regie führt, suchen wir auf Frühjahr 1975, eventuell auch früher, einen

Sales-Manager

der sich befähigt fühlt, Angebotsideen und Verkaufskonzepte (Karten, Aktionen usw.) in die Tat umzusetzen, um mit uns die gesteckten Ziele zu erreichen.

Vitale Persönlichkeiten mit einer fundierten Ausbildung im Gastgewerbe, einem Fleiss für Werbung und Public Relations und wenn möglich mit Erfahrung in Gruppen- oder Kettenbetrieben, richten ihre Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe an:

SIBRES, Hotel- und Restaurant-Gruppe

z. Hd. Herrn O. F. Müller, Postfach 34,

8820 Wädenswil

OFA 67.786.015

Hôtel Alpe Fleuri à Villard

cherche

1 sommelier

connaissant les deux services.

Pour la saison d'hiver.

Téléphone (025) 3 24 94.

7305

Der

Robinson-Club Cala Serena

auf Mallorca sucht einen

Clubchef

(zwischen 30 und 40 Jahren)

zum baldmöglichsten Eintritt.

Qualifikation: mehrjährige Berufserfahrung in der Hotellerie an leitender Stelle, spanischer Direktortitel, gute Kenntnisse der Hotelverwaltung und der deutschen Sprache.

Eigenschaften: zuverlässig, kontaktfreudig, unkonventionell, sportlich.

Die Kette der Robinson Clubs befindet sich in schneller Expansion. Die Anlagen befinden sich in Kenia, Süditalien, Frankreich und Spanien. Wir sind eine Tochtergesellschaft der Touristik Union International und der Steigenberger Hotelgesellschaft. Haben Sie Lust, mit Tatkraft, Ausdauer und Phantasie an der Verwirklichung unserer Vorstellungen von einem idealen Ferienclub mitzuwirken, dann senden Sie Ihre Bewerbung mit allen Unterlagen und Lichtbild bitte an:

Robinson Hotels GmbH & Co. KG., zu Hdn. Herrn G. Bonnelot, 6000 Frankfurt/Main, Neue Mainzer Strasse 26.

Was Sie von uns erwarten dürfen, erfahren Sie im persönlichen Gespräch.

751

Ascona Hotel Casa Berno

Im Erstklasshaus am Lago Maggiore sind ab März 1975 noch folgende Kaderstellungen neu zu besetzen:

Direktionsassistent Küchenchef

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.

Ich danke Ihnen zum voraus.

7330



cherche pour date à convenir

secrétaire-réceptionniste

connaissance langues et NCR

demi-chef de rang

Place à l'année.
Permis de travail valable.
Stagiaires acceptés.

Offre avec références à la direction.

7333



Klosters

Bergrestaurant Albeina und Hotel Restaurant Sonne, Klosters

sucht auf Anfang Dezember in Saison- oder Jahresstelle

Koch

Köchin

Serviertochter

Buffettochter

Skifahren auf allen Anlagen der Madrisabahn gratis.

Offerten bitte an

Ernst Salzmann, Hotel-Restaurant Sonne, Klosters,
Tel. (083) 4 13 49.

7295

● ● ● Gasthof zum Goldenen Sternen ● ● ●



Der Goldene Sternen, seit Jahrhunderten als Goldener Sternen bekannt und geschätzt, sucht Mitarbeiter, die zu schätzen wissen, dass der Goldene Sternen mehr als nur ein gutes Gasthaus ist:

Küchenchef und Köche

Grillkoch

Chef de service

Serviertöchter und Kellner

Buffetdame und Barmaid

Hilfspersonal für Küche und Betrieb

Das Sternen-Klima wird Ihnen gewiss zusagen, und ausserdem: Das Sternen-Team kann stolz auf seinen Goldenen Sternen sein. Rufen Sie an.

Telefon (061) 39 26 11 von 8-18 Uhr, Basel.

Mosse 9885955

Hotel Teniger Bad 7172 Rabius

Wir suchen für die Wintersaison 1974/75 ab 15. Dezember

Portier und Officepersonal Saalkellner

Anfragen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
Hotel Teniger Bad
7172 Rabius, Telefon (086) 8 11 13.

7350



Hotel Wildstrubel 3775 Lenk

Erstklasshotel, 80 Betten, Privat-Hallenbad

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter. Eintritt zirka 15. Dezember.

1. Lingère Lingeriemädchen

Portier-Zimmermädchen

Commis de cuisine

Dancingkellner Demi-chef de rang Chef de rang

Gerne erwarten wir Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen (Foto, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche) an F. Schürch, Hotel Wildstrubel, 3775 Lenk, oder Telefon (030) 3 15 06.

7378

Wir suchen für lange Wintersaison

Saaltochter oder Kellner

Serviertöchter

für Bar/Dancing

Koch

Offerten an Fam. Supersaxo

Hotel Dom, Saas Fee

Tel. (028) 4 85 61

7377



GOLDENES KREUZ GERZENSEE

In unser bestrenommiertes Erstklass-Hotel-Restaurant (Jahresbetrieb) suchen wir

Serviertochter

für Gaststube/Stübli.

Eintritt 1. Februar 1975.

Sehr guter Verdienst.

Es erwarten Sie: ein freundliches Arbeitsverhältnis, geregelte Freizeit und guter Verdienst.

Ihre Anfrage oder Zuschrift erwartet

Herbert Huber, Direktor,
Telefon (031) 92 88 36.

7131



Nach Davos gesucht

Restaurationsstochter

auf 1. oder 15. Dezember 1974 in Wintersaison oder Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an

Hotel-Restaurant Ochsen

Familie Civelli

7270 Davos-Platz

Telefon (083) 3 52 22

7385

Hotel Edelweiss Sils-Maria, Engadin

Gesucht für kommende Wintersaison

- Alleinkoch**
- Commis de cuisine**
- Serviertochter**
für Snack-Bar
- Buffettochter**
- Portier**
- Sekretärin**
- Zimmermädchen**

Bei Zufriedenheit Stelle auch im Sommer garantiert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Direktor L. Hüppi, Hotel Edelweiss,
Sils-Maria,
Telefon (082) 4 52 22.

7347



Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1974/75

- Journalführer**
- Hilfswarenkontrolleur**
- Bonkontrolleuse**
- Zimmermädchen**
- Etagenportier-Tournant**
- Hilfsportier**
- Chef de partie**
- Glätlerin**
- Näherin**
- Krankenschwester**
- Disc-Jockey (Girl)**

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

7357

Hotel Hold, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison

- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Saaltochter**
- Tournante**
Saal/Bufet
- Zimmermädchen**
- Hilfslingère**

Offerten sind erbeten an
Hotel Hold, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 14 08.

7349



Hotel des Alpes, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison 1974/75

- Saalkellner/Saaltochter**
- Bar-Hallentochter**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Zimmermädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
L. Hüppi, Hotel des Alpes Arosa,
Telefon (081) 31 18 51.

7348

Hôtel de premier ordre, style montagnard, situé dans
un cadre agréable dans le canton de Neuchâtel,
cherche pour une date à convenir

un chef de cuisine

pour sa pâtisserie, brasserie, bar-carnozet. Plein
d'initiative, bonne volonté, capable de travailler indé-
pendant avec deux apprentis. Rémunération selon
capacités.

Possibilité de logement et de travail pour sa con-
jointe.

Faire offre manuscrite sous chiffre 7364 à l'Hôtel-
Revue, 3001 Berne.

Buffet Zürich B

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

- Chef de partie**
- Anfangschef de partie**
- Commis de cuisine**
- Koch-Praktikant**

und einen

Pâtissier

Wir bieten:
Angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, 13. Monatslohn, Pensions-
kasse, Betriebs- und Nichtbetriebs-Unfallversicherung gratis.

Arbeitszeit nach neuem GAV.

Auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.

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

Bahnhofbuffet Zürich HB,

Telefon (01) 23 37 93.

7087



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

- Etage: Zimmermädchen**
Hilfszimmermädchen
- Lingerie: Büglerin**
Lingeriemädchen

Im weiteren suchen wir für unseren Nebenbetrieb

Restaurant «Chasellas»

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

- Küchenchef**
- Serviertochter**

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

6376

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Sous-chef
Commis de cuisine
Restaurationstochter
oder -kellner
Buffetochter/
Snack-Barmaid
Hotelsekretärin

Ihr Arbeitsplatz: Modernes Kongresszentrum in un-
mittelbarer Nähe von Basel.

Ihr Verdienst: Ueberdurchschnittlich.

Ihre Mitarbeiter: Aufgeschlossen und freundlich.

Ihr Chef: Kurt Jenni freut sich auf Ihren An-
ruf und erteilt gerne nähere Aus-
künfte (Saisonbewilligungen kön-
nen erteilt werden). 7362

Kongress-Zentrum
Hotel Mittenza
4132 Muttenz
bei Basel
Telefon (061) 61 06 06 5395

Hôtel Sylvana, 1854 Leysin

(40 lits)

cherche pour la saison d'hiver:

1 fille de salle

(débutante)

1 fille de maison

Famille L. Bonelli,
téléphone (025) 6 21 36.

7203



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

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

- Loge: Logentournant**
- Etage: Zimmermädchen**
Portier
Hilfszimmermädchen
- Küche: Chef restaurateur**
2. Chef pâtissier
1. Commis de cuisine
- Lingerie: Glätlerin**
Mangemädchen

Für unser neurenoviertes Casino-Dancing St. Moritz
suchen wir auf kommende Wintersaison:

- Barmaid**
- Serviertochter**

Offerten sind erbeten an:

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

6884

Hotel Monopol 7500 St. Moritz

sucht für lange Wintersaison, Eintritt zirka 28. No-
vember bis Anfang 1975:

- Küche: Chef entremetier**
- Kaffeeküche: Kaffeeköchin**
- Economat: Economatgouvernante**
- Tournante: Ablösung**
Economat, Kaffeeküche, Buffet
- Lingerie: Wäscherin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten
an die Direktion.
Telefon (082) 3 44 33.

7361

Restaurant «Le Beaujolais»

Das Rest. «Le Beaujolais» in Bern, Typ Bistrot,
gastronomischer Mittelpunkt, welcher sowohl ein-
fache wie auch anspruchsvolle Kunden zu sei-
nen Gästen zählt, sucht:

**Geschäftsführer-
Directeur**

sowie

**Chefin oder
Chef de service**

für welche Erfolg nicht Ruhelassen, sondern
Sprungbrett bedeutet.

Voraussetzungen möchte ich die folgenden Kennt-
nisse:
- Berufserfahrung,
- gepflegter Service,
- fester und ehrgeiziger Charakter,
- Befähigung Mitarbeiter zu führen,
- sympathische, natürliche Umgangsformen,
- gute Sprachkenntnisse (hauptsächlich Franzö-
sisch).

Aufstiegsmöglichkeiten, evtl. auch Uebernahme
sind geboten. Die Stellen sind entsprechend ho-
noriert. Ihre Bewerbung mit Bild, Angaben über
bisherige Laufbahn, möglicher Eintrittstermin,
richten Sie an:

Paul Küenzi, Restaurant «Le Beaujolais»,
Aarberggasse 50/52, 3001 Bern.

Geeignete Bewerber werden anschliessend zu
einem Gespräch eingeladen.

Rest. «Le Beaujolais»
Aarberggasse 50/52
3011 Bern
Tel. (031) 22 46 11

P 05-9009

Restaurant «Le Beaujolais»

Hotel Säntis
9657 Unterwasser

sucht für kommende Wintersaison

Serviertochter
Anfangsserviertochter
Saaltochter
Anfangssaaltochter

Eintritt 1. oder 15. Dezember 1974.

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

7198

Möchten Sie ein Jahr in Tunesien verbringen?

Das Hotel Bel Azur im Hammamet, mit dem wir eng zusammenarbeiten, sucht ab sofort

eine Direktionssekretärin

Französisch, Englisch und Deutsch in Wort und Schrift.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Saläransprüchen in Französisch direkt an Herrn Dir. Fathalla, Hotel Bel Azur, Hammamet, und verlangen Sie die Anstellungsbedingungen.

Reisebüro Kuoni AG
Zürich



Wir Ferienverbesserer kennen die schönsten Ziele

P 44-1853-9

Empfangschef(in)
Sekretär(in)

auf 1.1.1975 oder nach Uebereinkunft gesucht.

Guter Verdienst, angenehme Arbeitszeit.

Hotel Adler, 8001 Zürich

Rosengasse 10, Tel. (01) 34 64 30

7399



sucht auf die kommende Wintersaison

Chef de partie (Sous-Chef)
Service-Praktikantin
Barman oder Barmaid

Eintritt sobald wie möglich. Gerne erwarten wir Ihre Zuschriften oder Ihr Telefon an Familie D. Pinösch, Hotel Engjadina, 7524 Zuoz, Tel. (082) 7 13 55.

7400

LA CUCAGNA

Wir suchen per sofort einen

Küchenchef

der seine eigenliche Arbeit jedoch erst im Sommer 1975 aufnimmt.

In der Zwischenzeit soll er sich nicht etwa in Disentis sonnen, sondern bei der Planung und Organisation von Küche, Angebotskarten, Rezepturen und vielem mehr mithelfen.

Im La Cucagna erwarten den neuen, Initiativen und kreativen Küchenchef ein wegweisendes Hotel mit zwei Restaurationsbetrieben und ein junges Team zukunftsorientierter Gastronomen. Wenn Sie daran interessiert sind, schreiben oder telefonieren Sie mir.

7033

disentis

G. Schwarz, Hotelier 7180 Disentis Tel. 086/7 59 54



im Tivoli Spreitenbach

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

Gerantin/Gerant

(mit Fähigkeitsausweis Kanton AG oder ZH).

Hätten Sie Freude daran, ein neues, romantisch eingerichtetes Café-Restaurant mit viel Flair zu führen?

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung!

Feldpausch AG, Herrn HP. Kreuziger
6600 Locarno, Telefon (093) 33 88 81

7259

Gauer Hotel
Schweizerhof, Bern

Wir suchen zum sofortigen Eintritt

Chef de rang
Chef d'étage
Commis de rang
Barmaid

Auf Wunsch stellen wir Unterkunft zur Verfügung. Als Stadtbetrieb können wir nur Schweizer oder B- und C-Aufenthalter berücksichtigen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an die Direktion oder telefonieren Sie uns (031) 22 45 01.

7390

Agency

8039 Zürich
Tel. (01) 36 41 10
Stockerstrasse 55



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

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

Ueberseeschiffe

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

5918



sucht baldmöglichst

Buffettochter
Restaurationstochter
Garde-manger
Koch-Tournant

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

6929

Hotel Alpenrose,
3718 Kandersteg

sucht für Wintersaison

Kellner

(2 Sprachen)

Servicepraktikant(in)

Offerten gefällig an Familie Rohrbach,
Telefon (033) 75 11 70.

7268

Gesucht auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft jüngere, tüchtige

Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit, sehr guter Verdienst.

H. R. Loopacher,
Telefon (051) 25 15 92

Restaurant zum alten
Stöckli

Barfüsserplatz 1
4051 Basel

7264

Hôtel Richemond
1201 Genève

(Téléphone 022/31 14 00)

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef rôti

pour son grill «Le Gentilhomme»

chef tournant de cuisine

Faire offre complète au bureau du personnel.

6623



Hotel Jungfrau, Grindelwald

Gesucht nach Grindelwald

Commis de cuisine

Eintritt Mitte Dezember.

Offerten an Familie Märkle,
Telefon (036) 53 13 41.

7222



Carlton Elite Hotel Zürich
Bahnhofstrasse 41

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Einkaufsassistent

Bewerber, möglichst mit Küchen-Erfahrung, werden gründlich in folgende administrative Bereiche eingeführt:

Lebensmittel- und Getränke-Einkauf, Karteiführung, Warenannahme und -kontrolle, Ueberwachung des Getränkebereichs, des Economats, der Abwaschküche und des Personal-Essraumes, Erstellen der Arbeitspläne für sämtliche rückwärtigen Dienste, Mithilfe bei der Küchenabrechnung.

Sind Sie etwa 20 bis 25 Jahre alt und wären Sie bereit, überall Hand anzulegen, um später mit lückenlosen Kenntnissen eventuell der Abteilung vorstehen zu können?

Bitte senden Sie noch heute Ihre Offerte an:

S. Sadok, Direktor, Carlton Elite Hotel, Bahnhofstrasse 41, 8023 Zürich, oder telefonieren Sie, (01) 23 66 36.

7218

Für unsere Restaurants in Genf suchen wir in modern eingerichtete Küchen:

qualifizierte Chefs de partie
qualifizierte
Commis de cuisine

Wir bieten:

- zeitgemäßes Salär;
- angenehmes Arbeitsklima;
- moderne Arbeitsplätze;
- Logiermöglichkeiten.

Schreiben oder telefonieren Sie an

B. Zinniker, Personalchef,
Mövenpick Genève SA, direction pour la Suisse Romande,
17, rue du Cendrier, 1211 Genève 1,
Telefon (022) 31 64 03.

P 44-61

Gesucht für Winter 1974/75, in Berghotel am Pizol, eine

Barmaid

sowie eine

Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, Unterkunft im Hause.

Hotel Graue Hörner, 7323 Wangs

Telefon (085) 2 16 66.

OFA 63.407.080

Commonwealth
Holiday Inns of Canada

Vous êtes jeune, dynamique et expérimenté dans l'industrie hôtelière. Vous aimez voyager, vous connaissez bien au moins une langue étrangère... et vous voulez voir votre carrière progresser!

Nous sommes une compagnie internationale qui se développe rapidement avec des hôtels de luxe dans de nombreuses parties du monde dont le Canada, les Etats-Unis, l'Angleterre, la France, le Portugal et les Caraïbes.

Vous pourriez être cuisinier, maître d'hôtel, serveuse, réceptionniste ou femme de chambre - quels que soient vos talents nous ferons de notre mieux pour que votre carrière soit satisfaisante.

Nous offrons d'excellentes conditions d'emploi avec de bons salaires de début et de nombreuses chances d'avancement.

Si travailler avec une compagnie en expansion et qui a du succès, vous intéressez, écrivez vite! vous plait en adressant votre curriculum vitae à:

Group Personnel Manager
Commonwealth Holiday Inns of Canada
128 King Henry's Road
Londres NW3 3ST
Angleterre

P 46-7993-118

Holiday Inn® and MÖVENPICK

FRANKFURT

Main-Taunus-Zentrum
6231 Sulzbach, Postfach 1225, Telefon 0 61 96/2 90 11

Oberkellner

als Stütze des Food and Beverage Managers

Aufgabengebiet:

- Organisation des Service im Restaurant und im Veranstaltungsbereich,
- Führung der Brigade nach modernen Gesichtspunkten,
- fortlaufendes Training in Zusammenarbeit mit dem Management.

Erwünscht:

- Sprachkenntnis, mindestens Englisch,
- praktische Erfahrung und gute Umgangsformen.

Eine interessante Position im Hinblick auf Karriereplanung und Gehalt.

Asst. F & B Controller

für Frühjahr 1975

Aufgabengebiet:

- Mitarbeit in Einkauf- und Kontrollbüro,
- Warenannahme und -ausgabe,
- Erstellung von Inventuren und Kostenstellenberechnungen.

Die Position gestattet den Einblick in Aufwand und Ertrag der verschiedenen Abteilungen und vermittelt somit ein umfassendes Bild der Food and Beverage Operation.



7310

Hotel Kulm
7299 Davos Wolfgang

sucht per sofort oder 1. Dezember, in
Saison- oder Jahresstelle,

Serviertochter
Buffettochter

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder
Ihren Anruf an:
Telefon (083) 3 50 04.

OFA 56.538.001.3

Hotel Eiger, Mürren
sucht für lange Wintersaison

Saucier
Commis de cuisine

in junge Brigade, neue Küche.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an Hotel
Eiger, 3825 Mürren, Tel. (036) 55 13 31.

7299

Schweizerhof LUZERN

Wir suchen

Commis de cuisine Casserolier

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und
Lohnansprüchen erbeten an

Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern
Telefon (041) 22 58 01

7233

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11 Uhr

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abonnent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abonnent

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Changement d'adresse (en lettres capitales, s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom : _____ Prénom : _____

Entreprise : _____

Rue : _____ Localité : _____

Numéro postal d'acheminement : _____

Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom : _____ Prénom : _____

Entreprise : _____

Rue : _____ Localité : _____

Numéro postal d'acheminement : _____

Membre Abonné

A envoyer à : HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 31, 3001 Berne



Steward werden Am Ball bleiben

Anmeldebedingungen:

- Schweizer Bürger zwischen 21 und 31
- Dreisprachig (D/E/F)
- Berufslehre oder Mittelschule

Ausbildung: Winter und Frühling 75

Bewerbungsunterlagen und Auskünfte durch
SWISSAIR, 8058 Zürich-Flughafen
Personaldienst Kabinenpersonal/PFK
Telefon 01 812 72 81 / 01 812 63 21

Ihre Adresse: _____

PFK/KST 1140 SHR 6

SWISSAIR

Hotel Brenscino, 6614 Brissago

sucht mit Eintritt auf 1. Februar 1975, für Büro, Empfang, Korrespondenz usw. (Sprachen: Deutsch, Französisch, etwas Italienisch)

1. Sekretärin Praktikantin

(auf 1. März)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto bitte an die Direktion,
Telefon (093) 65 14 21.

7205



Hotel Eden

sucht für Wintersaison zuverlässigen

II. Concierge/Telefonisten

(möglichst mit Autofahrpraxis).

Offerten erbeten an
H. Kühne, 9410 Heiden ü. Bodensee.

7272

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

chef de cuisine

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

Nous offrons :

- très bon salaire
- logement
- transport
- contrat de 2 ans.

Les candidatures doivent être adressées à :

C. Yvan Oberholz
Chef de personnel
Hôtel Inter-Continental
1211 Genève 19, 7-9, chemin du Petit-Saconnex

752

Atlantis Hotel Zürich

Dörlschweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00

Eine Insel der Gastfreundschaft inmitten eines Meeres von Grün und Ruhe und reiner Luft am Waldestrand.

Wir suchen zu baldmöglichstem Eintritt:

**Steward
Buffetochter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen**

**Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de bar**

Nehmen Sie doch bitte unverbindlich telefonisch oder schriftlich Kontakt mit unserem Personalchef, Herrn Wolf, auf.

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

7133

Berghotel Schwarzsee am Fusse des Matterhorns

sucht für lange Wintersaison noch folgendes Personal:

**1 Commis de cuisine
2 Serviertöchter
oder Kellner**

Möglichkeit zum Skifahren vorhanden.

Eintritt: 1. 12. 1974 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Karl Prieth, Dir.
Hotel Schwarzsee
3920 Zermatt,
Telefon (028) 7 72 63 (ab 18. 11. 1974).

7204

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 8,
8404 Winterthur,
Telefon (052) 27 69 21.

P 41-745

Verbier Hôtel Rhodania

cherche pour la saison d'hiver, entrée 15 décembre.

**gouvernante d'étage
et lingerie**

femme de chambre

cuisinier

Faire offre avec copie de certificat et photo et prétention de salaire.

7232



Laax « Weisse Arena »

Für die kommende Wintersaison, Eintritt anfangs Dezember, suchen wir noch in mittelgrosse Brigade

**1 Commis de cuisine
tournant**

**1 Commis de partie
1 Buffetedame**

Lange Wintersaison, auf Wunsch Jahresstelle, mit Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Gesellschaft, Hallenbadbenützung.
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Sporthotel Happy Rancho, 7131 Laax b. Fims, Ch. Müller, Dir.
Telefon (081) 39 22 56 und 39 21 49.

7206

Hotel-Restaurant Belvoir 8803 Rüschiikon (ZH)

Telefon (01) 724 18 08

sucht

**Entremetier
Buffetdame oder -tochter
Serviertochter**

Einzelzimmer im Hause.

7190

Hotel Sandi, 7310 Bad Ragaz

Modernes 100-Betten-Hotel mit Restaurant, sucht mit Eintritt Anfang Dezember 1974 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle (eventuell Wintersaison)

Restaurationstochter

Nur Schweizerin oder Jahresaufenthalterin.

Offerten erbeten an

C. Sandi, Telefon (085) 9 17 56.

7262

Hotel Couronne, 3900 Brig

Wir suchen per Mitte Dezember 1974 eine

Barmaid

(eventuell auch Anfängerin).

Familie W. Brantschen-Fischer,
Telefon (028) 3 20 21.

7202

DANCE & SHOW
Wischli
Telefon 226047 St. Gallen

Gesucht ab 16. Dezember oder später junger, gewandter
Dancing-Kellner
oder
Serviertochter
Sehr guter Verdienst, angenehme Arbeitsbedingungen.
Auskunft ab 19.15 Uhr.
Tel. (071) 22 60 47
(Hrn. Weber verlangen)

7379



sucht auf Weihnachten Personal für

**Buffet
Lingerie
Office**

auf März 1975

Serviertöchter
Sprachkenntnisse.

7315

Hotel- und Bädergesellschaft 3954 Leukerbad/Wallis

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter

**Winebutler/2. Oberkellner
Barmaid**

für die Hotelbar.

Geregelte Arbeits- und Freizeiten, Einzelzimmer mit WC und Lavabo. Kostenlose Benützung des Schwimmbades.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Herrn Ernest A. Relber, Direktor,
Hotel- und Bädergesellschaft
3954 Leukerbad.

7355



Gesucht

**Restaurationstochter
Partiekoch**

für lebhaften A-la-carte-Betrieb im Zentrum.

Qualifizierte Bewerber richten ihre Offerte an

Hans Herwig
Hotel Merkur, 7050 Arosa

7354



Gesucht nach Davos, Nähe Rinerhorn-Bahn, freundliche

Serviertochter

Eintritt 1. Dezember.

Fam. Taverna
Telefon (083) 4 91 06 oder 4 91 47

OFA 56.877.501

Gesucht für die kommende Wintersaison

1 Aide de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsangaben sind zu richten an

Hotel Falken
3823 Wengen
Telefon (036) 55 14 31

7397

Nous cherchons pour décembre 1974

chef de réception
(ou réceptionniste qualifié) et
**un ou une secrétaire
de réception**

Places stables, à l'année.

Faire offre manuscrite avec références et photo ainsi que prétentions de salaire à

l'Hôtel Victoria
46, avenue de la Gare
1001 Lausanne
Téléphone (021) 20 57 71

7391

Gesucht für kommende Wintersaison ab 15. Dezember 1974

Buffetbursche

Offerten an

Familie R. Schmid
Bergrestaurant Sesselbahn
9658 Wildhaus

7380

Gesucht für Wintersaison 1974/75, eventuell auch für Sommersaison,

1 junger Koch

als 2. Koch in modern eingerichtete Küche.

Offerten mit Lohnansprüchen an

Hotel Marguerite
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 25 22.

7308

Wengen

Gesucht wird in schönes Skigebiet, für kleineres Hotel (30 Betten),

Anfangsbarmaid

zur selbständigen Führung einer kleinen Bar,

Tochter oder Frau

zur Mithilfe im Saal.

Es kommen auch Bewerberinnen mit Kind in Frage.

Auf Wunsch Saison- oder Jahresstelle.

Hotel Eden, 3823 Wengen

P. Zobrist, Telefon (036) 55 16 34.

7307

Hotel Central
7131 Obersaxen bei Ilanz
GR

(Wintersportort 1287 m ü. M.)

Für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April) suchen wir noch einsatzbereite, freundliche

Serviertochter/Kellner

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima in jungem Team.

Kurzofferten bitte an
Hotel Villa Zurigo, 6612 Ascona,
Telefon (093) 55 32 05

7306

Hotel Garni Edelweiss Sils Engadin

sucht für die Wintersaison noch folgende Mitarbeiter

Sekretärin

(sprachkundig)

Küchenchef/Alleinkoch

Commis de cuisine

Zimmermädchen

(Ehepaar)

Portier

Serviertöchter

Chef de rang

Buffetochter

Offerten bitte an

R. Hagen, 7742 Poschiavo,
Postfach
Telefon (082) 5 12 65 oder (082) 5 08 83.

7376

Hôtel Mont Calme 1961 Haute-Nendaz

cherche

lingère

casserolier

barmaid

serveuses

commis de restaurant

femme de chambre

Faire offres avec curriculum vitae et photo.

Entrée en service 15 décembre.

P 36-3487



Wir suchen in Jahresstelle, mit Eintritt auf Dezember 1974, einen tüchtigen und qualifizierten

**Küchenchef
evtl. Chef de partie**

Im Hinblick auf die Eröffnung unseres Neubaus bieten wir Ihnen einen interessanten, selbständigen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz.

Rufen Sie uns an - wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.

Fam. H. Eschler-Hug

7332

6314 Unterägeri Telefon 042-72 27 27

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

Commis saucier 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

England

Hotel an der Südküste Englands, Ausblick auf das Meer, mit 90 Betten, sucht

junge Mädchen

18 bis 30 Jahre alt, als Restaurant-Kellnerinnen, Zimmermädchen und für weitere Anstellungen. Eintritt zwischen 1. und 24. März (bis Ende Oktober 1975).

Barman

muss einige Erfahrung besitzen und gut Englisch sprechen.

House/Hall Porter

keine Erfahrung nötig, etwas Englischkenntnisse.

Sous-chef

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Eintritt am 24. März (bis Ende Oktober 1975).

Interviews werden am 6. und 7. Dezember 1974 im Hotel Du Théâtre, Centralplatz, Zürich, gemacht.

Schreiben Sie mit curriculum vitae, Foto an das

Langham Hotel, Royal Parade
Eastbourne, Sussex, England

7256



Erstklasshotel in Zürich

Junges einsatzfreudiges Team sucht per sofort oder nach Uebereinkunft folgende Mitarbeiter:

Rötisserie: Restaurationskellner
(sprachkundig, gute Berufserfahrung)

Küche: Chef de partie
(versiert im Direktverkauf, sprachkundig)

Zimmer oder Wohnungen können auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden. Ausserdem bieten wir geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung und ein junges, initiatives Arbeitsklima. Wir bitten nur bestausgewiesene Interessenten ihre Bewerbungen zu schicken an

Hotel zum Storchen, Personalbüro
Weinplatz 2, 8001 Zürich, Telefon (01) 27 55 10

7242



Wir offerieren gute Jahresstellen an:

**Küchenburschen
Officemädchen
Tournante
Zimmermädchen
Bartochter oder Kellner
Serviceangestellte
Buffetochter
Servicepraktikantin**

Ihre Offerte erwartet und beantwortet

Bad Hotel Limmathof
5400 Baden

Telefon (056) 22 60 64 (E. Müller).

7158

7050 Arosa, Hotel Furka

sucht für kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:

**Commis de cuisine
Saalkellner
oder -töchter
Büropraktikantin
Tournante**

(Ablösung für Saal, Zimmer, Buffet)

Guter Lohn, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an M. Schmid.

7249

Spezialitätenrestaurant Steinmühle, Basel

sucht

Chef de partie

Ausführliche, schriftliche Offerten mit den nötigen Unterlagen, welche mit aller Diskretion behandelt werden, sind erbeten an

Fam. Eiche-Biozzer
Restaurant Steinmühle
Steinbachgässlein 34, 4051 Basel
Telefon (061) 23 51 70

7170

Hotel Rigi-Bahn
6411 Rigi-Staffel

sucht für Wintersaison oder in Jahresstelle

Commis de cuisine Kochlehrling

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:
Josef Rickenbach
Tel. (041) 83 11 57

7286

Hotel Engiadina 7503 Samedan

sucht für lange Wintersaison (euch Jahresstelle)

Restaurationstochter

Offerten sind erbeten an
R. Donatz, Tel. (062) 6 54 19

7285

DANCING
TAHITI BAR

Gesucht auf 1. Dezember

Barmaid
Kost und Logis.

7169

HOTEL BELAIR
FEUSISBERG SZ 01 760467

Schloss-Taverne

Schützenhaus Albiggüti (Tramendistal 13)
Uetlibergstr. 341 Zürich P 061 830522
Konferenzräume

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

Küchenchef
mit Organisationstalent.
Arbeitsintensive Stelle.
Mittelgrosse Brigade.
Junges Team.
Lohn und Eintrittsdatum nach Uebereinkunft.

Richten Sie Ihre Offerten mit den üblichen Beilagen an die
Direktion der Schloss-Taverne/
Schützenhaus Albiggüti,
Ernst Wittwer. 738

Schützenhaus Albiggüti

Gesucht in lebhaften Betrieb (Stadthotel) tüchtige, sprachkundige

Betriebsassistentin

(wird eingearbeitet).

Eintritt nach Uebereinkunft, und

2. Sekretärin für Réception

Eintritt 15. Dezember 1974.

Offerten bitte an

Frau D. Waldmeyer

Hotel Kraft, 4058 Basel

Telefon (061) 33 61 00.

7335

Washington - USA Bundeshauptstadt
Deutsches Spezialitäten-Restaurant
sucht erfahrenen

Koch

in kleine Brigade, bestes Arbeitsklima, englische Sprachkenntnisse nicht erforderlich.

Bitte schreiben Sie an:

Bernard Herold
Leugrueb 21
8126 Zumikon.

7331

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch Köchin Hilfskoch Hilfsköchin

Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Lohn.

Anfragen:

Hotel Waldstätterhof beim Bahnhof

(Direktor P. Waser)
Telefon (041) 22 91 66.

OFA 62.929.0123

On cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

barmaid

Débutante acceptée ou sommière désirant apprendre le métier.
Nourris, logée.

Restaurant La Prairie

J. Robatel

2000 Neuchâtel

téléphone (038) 25 57 57.

ASSA 87-202

Gesucht nach Uebereinkunft

Serviertochter oder Kellner

in gut frequentiertes und gepflegtes Restaurant Nähe Post und Hauptbahnhof. Hoher Verdienst!
Geregelte Arbeits- und Freizeit, Zimmer im Hause.

Familie Stalder

Restaurant Wardeck

3400 Burgdorf

Telefon (034) 22 34 21.

P 09-1632

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Alleinkoch

(Küchenhilfe vorhanden)

sowie

Serviertochter oder Kellner

in Saison- oder Ganzjahresstelle.
Guter Verdienst.

Anfragen an

Hotel Kurhaus

7099 Flims-Fidaz

Telefon (081) 39 12 33.

P 13-302768

Restaurant de Savoyeres Verbier

cherche pour la saison d'hiver 1974/75

1 cuisinier

Faire offres à:
Téléverbier SA, 1936 Verbier.

P 36-33239

Für Bar-Dancing, in einer malerischen schönen Stadt der Nordostschweiz, fehlt uns noch eine gewandte

Barmaid

sowie

Kellner

Eintritt nach Uebereinkunft. Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden.

Interessenten(nnen) wenden sich bitte an Telefon (01) 86 56 78, oder Offerten unter Chiffre OFA 416 Sch. Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

Hôtel Splendide Royal

Riva Caccia 7, 6900 Lugano

Telefon (091) 54 20 01

cherche

1 commis de cuisine 1 commis de rang

Faire offres à la direction de l'Hôtel.

7228

Hotel-Restaurant Bären, 3715 Adelboden

Wir suchen für Wintersaison

Serviertochter oder Kellner Koch

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

Offerten an P. Trachsel-Martignoni,
Telefon 033/73 21 51 oder 73 21 61.

7287

Challi-Bar, Grindelwald

Gesucht für Wintersaison tüchtige, sprachkundige, freundliche

Bartochter oder Barkellner

in Dancing/Bar. Nur Abenddienst.

Offerten bitte an Familie Konset, Hotel Weisses Kreuz, Grindelwald,
Telefon (036) 53 24 92.

7241

Hotel Schwanen, Rheinfelden

sucht für Jahresstelle

Chef de partie Saalkellner

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:

Familie Brun, Hotel Schwanen, 4310 Rheinfelden,
Telefon (061) 87 53 44.

7267

Gesucht per 1. Januar 1975

Büro-Praktikantin

oder jüngere

Sekretärin

für Réception, Kasse und Telefon.

Hotel Jura, Basel

Telefon (061) 23 18 00.

7251



sonnenberg

Der Zug der Zeit kennt keine Haltestelle
Wollen Sie bei uns aufspringen??

Ab sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir einen
Betriebsassistenten

Als junger Kader-Mitarbeiter haben Sie Einblick in folgende Sparten:

**Serviceorganisation
Réception
Banktweesen
Administration**

Sprachkenntnisse sowie praktische Erfahrung in einer Sparte des Hotelfachs sind erwünscht.
Gerne senden wir Ihnen einen Stellenbeschrieb mit Bewerbungsformular. 7328

R. Wismer
Hotel Sonnenberg
8032 Zürich
Tel. 01 47 00 47

zurich

Stellenangebote Offres d'emploi



Für unser
Schlosshotel in Pontresina
(bei St. Moritz)

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

Masseur oder Masseuse
Busfahrer

(A- und B-Prüfung).
Kost und Wohnung im Hotel.
Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbeten an
Hotel Breidenbacher Hof, 4 Düssel-dorf,
Heinrich-Heine-Allee 36,
Telefon 0211 8611.

7231

Hotel Streiff, 7050 Arosa

sucht für kommende Wintersaison, ab zirka 15. Dezember, in kleinere Brigade (keine Restauration)

Commis de cuisine
Saaltöchter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
E. Streiff, Hotel Streiff, 7050 Arosa

7215

Buffet de la Gare CFF
2300 La Chaux-de-Fonds

cherche pour tout de suite ou date à convenir

1 bon saucier

Place à l'année.
Bons gains assurés.
Faires offres ou téléphoner au
(039) 23 12 21, M. Joseph Noirjean.

7258

Zermatt

Gesucht für Wintersaison 1974/75

1 Köchin oder Jungkoch

(Kleinstrestauration).
Zeitgemässe Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an P. Jöhlin

Hotel Elite Garni,
Zermatt

Telefon (028) 7 74 89 (ab 17.00 Uhr).

7213



Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft folgende Mitarbeiter:
Restaurationskellner
Restaurationskellner
Koch (Garde-manger)
Buffetöchter

Wir bieten neuzzeitliche Anstellungsbedingungen.

Bitte rufen Sie uns an:
E. und B. Leu-Waldis,
Telefon (071) 22 29 22.

7120

Hotel Belvédère
3700 Spiez, Thunersee

Telefon (033) 54 33 33
sucht per 6. Januar 1975

1 Zimmermädchen
2 Servicepraktikanten
1 Commis de rang

nach Möglichkeit Schweizer.

7155

Zermatt

Gesucht für Bergrestaurant

Jungkoch oder Köchin

eventuell auch Ehepaar.
Kurze Arbeitszeit.
Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.

Josef Julien,
Restaurant Furi
3920 Zermatt

Telefon (028) 7 74 71.

P 36-122433

Kommen Sie ins Gastgewerbe zurück:
guter Verdienst bei geringeren Lebenskosten, da Verpflegung und Logis inbegriffen.

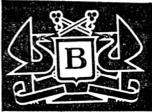
Wir suchen für sofort:

Buffetdame
Buffetöchter
Buffetburschen
Küchenburschen
Officeburschen
Zimmermädchen
Portier de nuit
(sprachkundig).

Bewerben Sie sich auch jetzt schon für eine Stelle für Anfang 1975 oder für Eintritt im Frühling. In Genf haben Sie viele Möglichkeiten, sich sprachlich weiterzubilden.

Senden Sie Ihre Offerte an:
R. J. Bertocchi, dir.
Hôtel de l'Ancre, Genève
34, rue de Lausanne
Telefon (022) 32 18 31 oder
(022) 32 05 40.

7373



Grand Hotel Bellevue
3780 Gstaad

sucht für die Wintersaison 1974/75 (Eintritt zirka 15. Dezember) noch folgende Mitarbeiter

Tournant de Loge

(mit Fahrausweis)

Demi-Chef de rang

Commis de rang

Chef de partie

Commis de cuisine

Koch oder Köchin

für Curling-Restaurant

Lingeriemädchen/Näherin

Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen richten. Sie bitte an die Geschäftsleitung

Grand Hotel Bellevue, 3780 Gstaad,
Telefon (030) 4 32 64.

7372

Restaurant Le Mazot

Spitalstrasse 26

2500 Biel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft, jüngere

Serviertöchter

(eventuell zum Anlernen)

Hilfsköchin

oder Bursche

Schönes Zimmer im Hause.
Jeden Montag und jeden 2. Sonntag frei.

Anfragen erbeten an:
Bruno Künzli oder
Telefon (032) 22 46 61 (morgens).

ASSA 80-19854

Grand Hotel Vereina

7250 Klosters

sucht für die kommende Wintersaison

Patissier

Kellner

(Pub-Restaurant)

Etagenportier

Gouvernante-Tournante

Masseur

Bademeister

Offerten mit Foto bitte an die Direktion.

7358

Hotel Beausite, Zermatt

sucht ab anfangs Dezember

Koch

Zimmermädchen

Etagenportier

Kellner oder

Saaltöchter

Offerten an die Direktion
Hotel Beausite, 3920 Zermatt,
Telefon (028) 7 72 01.

P 36-122430



Für unser Fischspezialitäten-Restaurant am Walensee suchen wir freundliche

Serviertöchter

sowie

1 Küchenmädchen oder -bursche

Hoher Verdienst, 2 Tage frei, Kost und Logis im Hause.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Telefon (059) 43 16 08.

P 19-992



THERMALBAD LOSTORF AG
Restaurantsbetriebe
4654 Lostorf

Wir suchen für sofort

Kellner oder Serviertöchter

Saisonwilligungen bis 31. 5. 1975 sind vorhanden.

Telefonieren oder schreiben Sie an die Direktion der Thermalbad Lostorf AG, 4654 Lostorf, Tel. (052) 48 24 24.

7303

Saas Fee

Hotel du Glacier

Wir suchen für lange Wintersaison:

2 Saaltöchter

(auch Anfängerin).

Offerten sind zu richten an
Hotel du Glacier, 3906 Saas Fee,
Telefon (028) 4 81 26.

7208

Grand établissement-hôpitalier de la
place engagat pour tout de suite ou
date à convenir

cuisiniers

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

P 22-100325

Bekanntes Berghaus (2000 m ü. M.
Nur mit Luftseilbahn erreichbar) sucht für kommende lange Saison

Koch oder Köchin

Zimmer und Kost im Hause, Grattis-fahren. Eintritt anfangs Dezember.

Anfragen bitte unter Chiffre 7214 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel-restaurant des Franches-Montagnes
cherche pour tout de suite

1 sommelière

Congés réguliers.

Faire offres avec copies de certificats à Monsieur Arnold Beer, Hôtel de la Couronne, 2725 Le Noirmont.

Murtenstrasse 41
3008 Bern
Telefon 031 25 04 06

Restaurant Forsthaus

Wir suchen für 1. Januar 1975 oder nach Uebereinkunft qualifizierten

Koch

in mittlere Brigade.

Wir bieten gute Sozialleistung, angenehmes und kameradschaftliches Arbeitsklima in jungem Team. Geregelt Arbeitszeit.

Bewerber melden sich bitte telefonisch oder schriftlich mit den üblichen Unterlagen an:

Restaurant Forsthaus,
Murtenstr. 41, 3008 Bern,
Tel. (031) 25 04 06.

OFA 54354508

Hotel Gamperdon

8891 Flumserberge

Tel. (085) 3 16 21

Auf Wintersaison gesucht zuverlässigen, sauberen

Koch

Hôtel Mont-Calm
1961 Haute-Nendaz

telephone (027) 4 52 40, cherche

barmaid
pour la saison d'hiver.

P 36-3487



90 Betten, modernster Komfort,
Rôtisserie «Mühler»,
Café-Restaurant «Dorbeiz».

Wir suchen auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Serviertöchter

für Café-Restaurant (auch Anfängerin)

Buffetöchter

mit Möglichkeit, bei Eignung, später in den Service zu wechseln.

Schreiben oder telefonieren Sie uns doch gleich.
Frit. Schnyder freut sich auf Ihren Anruf.

Telefon (041) 61 13 55

P 25-16157

Stellengesuche
Demandes d'emploi

Masseur sportif

pédicure médical diplômé, libre de suite, bonnes références suisses, cherche place dans le Valais.

Ecire: M. Carlo Béguin, 30, rue de la Bruyè, 1423 Lillois-Belgique.

749

Deutsche, attraktive, tourismuserfahrene, 28jährige, junge Dame, perfekt in Englisch, Französisch, Spanisch, Schreibmaschine und Steno, sucht für die Wintersaison 1974/75 Tätigkeit in einem internationalen Hotel als

Hotelsekretärin
oder Empfangsdame

in einem interessanten Ort der Schweiz.

Offerten unter Chiffre P 46-6323 an Publicitas AG, 1002 Lausanne.

Kaufmann (24), sucht nach 2jähriger Tätigkeit als Geschäftsführer einer Geschenk-Boutique in den USA gleichwertige oder

passende Wintersaison-eventuell Jahresstelle
(Hotelerfahrung).

Gründelwald, Wengen, Gstaad und St. Moritz bevorzugt.

Kurt Reber,
Schulstrasse 3, 8570 Weinfelden,
Telefon (072) 5 23 03

P 41-23477

Cadre hôtelier, 36 ans, 3 ans en Suisse, Permis B, langues: français (maternelle), allemand, anglais, espagnol, cherche poste à

responsabilités

hôtel ou résidence hôtelière ou club privé (restaurant d'entreprise). Libre de suite.

Etudie toutes propositions.

Offres sous chiffre C 320741 à Publicitas, rue Neuve 48, 2501 Bienne.

Schweizerin (19), sucht auf Frühjahr 1975

kaufmännische Lehrstelle

in Hotel. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch.
M. Looser, Schaffhauserstrasse 27, 8500 Frauenfeld.

7319

Schweizer Koch, 25 Jahre, sucht Arbeit als

Alleinkoch, Sous-chef
oder Küchenchef

für kleine Brigade in Aarau oder Umgebung.

Zuschriften mit Lohnangaben erbeten unter Chiffre 7318 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

im Raume Basel-Luzern-Zürich. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre 7317 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barman (35, Oesterreicher), sucht

Stelle

Englisch, Französisch, etwas Italienisch. Auch Uebersee.

Offerten unter Chiffre 7320 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin (24), Sekretärin (KV), Sprachen: D, E, F, Sp., sucht

Stelle

für die kommende Wintersaison. Eintritt auf Dezember.

Offerten unter Chiffre 7324 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barman

(Suisse) de conception latine, cherche place de suite ou pour la saison d'hiver. Références.

Téléphone (021) 36 66 79.

7321

28jähriger Schweizer, verheiratet, gelernter Koch mit Fähigkeitsausweis A und 2jähriger Wirtepraxis, sucht auf anfangs oder Mitte Juni 1975 neuen Wirkungskreis als

Gerant/Geschäftsführer
Pächter/evtl. Filialleiter

Offerten bitte unter Chiffre H 25-46504 an Publicitas, 6301 Zug.

Pour la saison d'hiver 1974/75

secrétaire d'hôtel

parlant le français, l'allemand, l'anglais et l'italien, avec connaissance pratique des deux services, cherche place intéressante dans station alpes valaisannes ou vaudoises.

Offres sous chiffre 28-21763 à Publicitas, 5, Terreaux, 2001 Neuchâtel.

Direttore d'Albergo

operante in Svizzera, con disponibilità di Capiservizio, esaminarebbe, per data da destinarsi, valide proposte in Italia e all'Estero.

Offerte a
Luciano Portioli
20124 Milano
Via F. Cassati 22

7207

Junge Engländerinnen suchen Stelle in Hotel als

Zimmermädchen
Buffetöchter
Serviertöchter

Offerten unter Chiffre 7136 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jüngling sucht auf Frühling 1975

Lehrstelle als Koch

Bern oder Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 7386 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Secrétaire allemande

(24), cherche emploi dans hôtel (réception), anglais parfait, école hôtelière.

Avec possibilité de suivre des cours de français, car pou de connaissances dans cette langue.

Reitlinger Ingeborg, Hotel Jan, Avenue Beaulieu 8, 1004 Lausanne.

P 22-353467

Um die

französische Sprache

zu erweitern, suchen 2 junge Kaufleute, mit 3jähriger KV-Ausbildung, interessante Tätigkeit, wo sie Gelegenheit haben mit französischsprachigen Personen Kontakt zu haben. Bevorzugt wird Hotellerie, Réception, Volontaire oder ähnliche Anstellung.

Eintritt sofort.

Schweizerin (19), sucht auf Frühjahr 1975

kaufmännische Lehrstelle

Stellengesuche Demandes d'emploi



24jähriges Mädchen sucht auf Frühjahr 1975 eine

Kochlehrstelle

K. Meyer,
Grünastrasse 290, 8222 Beringen.
OFA 64.648.526.2

Barman

Parlo: Francese, tedesco, Inglese, spagnolo.
Sano: Italiano.
Posto: per prossima stagione estiva 1975 o annuale.
Tempo: 2 settimane, tip grande.

Offerte soto cifra 7370 a Hotel-Revue, 3001 Berna.

Wintersaison 1974/75

Schweizer

Direktions-Ehepaar

bestens ausgewiesen. Dipl. Hoteller Restaurateur SHV, frei in Saison- oder Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre 7368 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gehilftip: selbständiger

Disc-Jockey

Ist noch frei für Wintersaison.
Offerten unter Chiffre 7365 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suisse, 24 ans, possédant maturité commerciale, diplôme Ecole hôtelière Lausanne, bonnes connaissances anglais, allemand, italien, cherche

poste intéressant

Faire offres sous chiffre 22-473582 à Publicitas, 1401 Yverdon.
P 22-473 582

Junge Schweizerin sucht Jahres- oder Saisonstelle als

Chef de réception Empfangssekretärin oder

Direktionsassistentin

Handelsdiplom, Hotelfachschule Lausanne (Hauptkurs), D, F, E sowie gute SP und I-Kenntnisse. NCR-42-kundig.
Offerten unter Chiffre 7359 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Koch, Schweizer, 28, mit guten Referenzen, möchte sich auch gerne einmal um die administrativen Seiten, Einkauf, Betriebsplanung, Personal usw. kümmern. Ich möchte mich zu einem

Betriebsassistenten

oder ähnlichem, auch in gastronomisch verwandten Betrieben, ausbilden lassen. Kein Service.
Sprachen: D, F, E. Fähigkeitsausweis. Offerten bitte an Peter Waser, Egglweg, 6390 Engelberg, Telefon (041) 94 26 63
7345

Junge

Köchin

sucht Stelle für Wintersaison.
Offerten an Telefon (035) 2 18 97.
7346

Ouvrier pâtissier

français, cétibataire, sérieux références, pouvant travailler seul, cherche place saison d'hiver, Alpes préférence.

Ecrire sous chiffre 470659 à Publicitas, 2900 Porrentruy.

Junge, gelernte

Köchin

sucht Stelle in Wintersaison nach Klosters oder Davos, Graubünden. Gewünscht in mittlere Brigade oder eventuell Alleinköchin.
Eintritt 15. Dezember 1974.
Offerten unter Chiffre 7367 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Student (Engl., Franz., Deutsch) sucht Stelle als

Restaurationskellner

(mit Ueberstunden). Raum Davos, St. Moritz, vom 1. 12. 1974 bis 31. 1. 1975, auf Wunsch verlängbar.
Offerten unter Chiffre 7351 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich suche Saisonstelle als

Hotelssekretärin

Sprachen: D/F/E. Graubünden bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 44-403552 an Publicitas, 8021 Zürich.

Jeune Allemande (21) parlant anglais et français, cherche place comme

réceptionniste

dans un hôtel de la Suisse romande pour perfectionner le français. Libre tout de suite.

Faire offre à: Beata Küttel Eigenwiesstrasse 45 6438 Ibach

Offerten unter Chiffre 7351 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger KONDITOR sucht zum 15. 1. 1975 neuen Wirkungskreis in Hotel

als Konditor oder Pâtissier.

Zuschriften unter Chiffre 552 an Werbe-Blank KG, D-8972 Sonthofen, Postfach 42.

22jährige Barmaid

sucht Wintersaisonstelle. Bevorzugt wird Dancing, Night-Club.

Offerten an: B. Ulmann Dufourstrasse 110 2500 Biel.
7388

Junge Schweizerin sucht im Bündnerland Wintersaisonstelle als

Hotelssekretärin

In kleinerem Hotel. Eidg. Handelsdiplom, D, F, E.

Tel. (042) 72 21 15

Schweizerin, Sprachen D, F, E und Ital., sucht Saisonstelle als

Receptionnistin

In Winterkurort (Kanton Graubünden bevorzugt).
Offerten unter Chiffre 7322 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef cuisinière

Expérimentée Internats et Hôtels. Libre tout de suite ou saison.
Tél. (021) 32 99 17
P 22-309144

Schweizer, 28 Jahre, sucht Stelle als

Restaurationskellner

In französischsprachiger Schweiz, zur Vertiefung der Sprache.
D, F, E. Eintritt Mitte Dezember.
Offerten unter Chiffre W-03-35553 an Publicitas, 4001 Basel.

22jährige Schweizerin mit Hotelfachschulabschluss

sucht

Interessante Arbeitsstelle als rechte Hand des Patrons in mittel-grosses Hotel.
Eintritt auf 1. Dezember 1974.
Offerten unter Chiffre 7369 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer (24) sucht

Job

In Winterkurort. (Kat. A + D vorth).
Offerten unter Chiffre 7366 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Versierter

Küchenchef

sucht Aushilfsstelle ab sofort für zirka 3 Wochen.
Tel. (033) 96 88 13
7355

Chef de partie, D, 30 Jahre, sucht

Saisonstelle

4 Jahre Schweizer Erfahrung.
Offerten unter Chiffre 7352 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für unseren Restaurantbetrieb suchen wir dringend eine

Registrierkassette

Offerten erbeten unter Chiffre 44-403498 an Publicitas, 8021 Zürich.

Schweizer, 32, verheiratet, sucht für 1975

neuen Wirkungskreis

Ausbildung: KV-Abschluss (Reisebüro), Diplom der Hotelfachschule Lausanne, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch.
Praxis in allen Sparten, in Häusern allerersten Ranges, zuletzt als Chef de Réception und Personalchef. Zeugnisse und Referenzen erhalten Sie unter Chiffre 7323 von Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtelier, 31 ans, Autrichien, 13 ans d'activité professionnelle, 5 au niveau direction, 3 ouvertures: 400, 600 et 250 lits,

offre: connaissances approfondies d'organisation hôtelière, F & B, commercialisation, exploitation et gestion, allemand, français, anglais parlé et écrits. bonnes notions d'italien et d'espagnol, libre à partir du 1er décembre 1974

direction d'hôtel

ou

poste de responsabilité dans société hôtelière d'exploitation ou consulting

Ecrire: A. von Keller, c/o Durrell, Poste restante, B-8470 La Panne ou téléphoner: Paris 588-84-83.
7327

Union Internationale des Interprètes et Traducteurs

Sonneggstrasse 82
8006 Zürich, Tel. (01) 26 80 91

Der Partner für Ihr Sprachproblem

Sie schreiben in Ihrer Muttersprache. Wir übersetzen in alle westlichen Verkehrssprachen.
P 44-1971

Nun ist er da: Der Hotel-Buchungsautomat NCR 5, den sich alle leisten können.

Nach dem weltweiten Erfolg der « sagenhaften » NCR 42 (rund 500 Maschinen allein in der Schweizer Hotellerie) endlich das perfekte System für den Klein- und Mittel-Betrieb.

Hotel-Immobilien

50 Jahre, 1924-1974, spezialisiertes Nachweissbüro für
G. FRUTIG, 3000 BERN
Amthausgasse 20, Tel. (031) 22 53 02

Fortwährend für unsere Kundschaft Hotels- und Gastwirtschaftsbetriebe in der ganzen Schweiz zu kaufen oder mieten gesucht.
109

Zu verkaufen Bügelautomat (Schrankmodell) wenig gebraucht
Preis Fr. 1100.-
Franz Reichmuth-Ziltener, Riedweg 29, 8332 Wollerau, Tel. (01) 76 32 26 (ab 19 Uhr)
7371

Die Zukunft Ihres Hotels und Unternehmens bestimmen Sie grösstenteils selbst - nicht zuletzt durch
Ihre Werbung
Verkaufs- und imagefördernde Werbung offeriert zu günstigen Bedingungen...
Offerten unter Chiffre D 303007 an Publicitas, 3001 Bern.

Starline-Brass-Dispenser Fruchtsaft-Grundstoff (Cadiso-Starline) geeignet für sämtliche Apparate, Orange, Citron und Grapefruit. Prompter Reparaturservice.
Generalvertretung für die ganze Schweiz
ARAP AG
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 14 41
160

Zu verkaufen Anker-Hotelbuchungsmaschine
Modell BN 5000, mit Staffeldruck, wenig gebraucht,
Preis Fr. 7250.-
Tel. (053) 4 44 93
7325

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Grand café-bar

Affaire très importante, à louer au centre de Sion.

Convientrait à couple sérieux et disposant d'un capital de reprise.

Ecrire sous chiffre P 36-901764 à Publicitas, 1951 Sion.

Speiserestaurant auf 1. April 1975 zu vermieten!

Das bekante Speiserestaurant Uhler, St. Gallen, mit Restaurant, Säli, Konzertsaal, Bierstube ist auf 1. April 1975 neu zu vermieten.
Kapitalbedarf Fr. 40 000.-.

Gute, ausbaufähige Existenz für tüchtige Fachleute. Wohnung für grössere Familie vorhanden.

Offerten mit Foto bitte an Löwenbräu Zürich AG, Postfach, 8023 Zürich.



P 44-695

Garantiert schönstes Hotel-Restaurant mit Bar-Dancing
Ostschweiz, per sofort zu verkaufen. Finanzierung geregelt.

Hotel-Immobilien

G. FRUTIG, 3000 BERN
Amthausgasse 20, Tel. (031) 22 53 02

Fortwährend für unsere Kundschaft Hotels- und Gastwirtschaftsbetriebe in der ganzen Schweiz zu kaufen oder mieten gesucht.
109

Wir suchen zu kaufen oder zu mieten

Hotel-Restaurants

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. Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65.
P 44-661

Wir verkaufen das schönste und attraktivste
Dancing der Schweiz
mit Restaurant, Bar und kleinem Hotel.
Sehr guter Umsatz, Liegenschaft allerbestens unterhalten, einmalige Chance.
Kapitalkräfte Interessenten erhalten
Auskunft unter Chiffre 44-63892, Publicitas, 8021 Zürich.

Sehr bekanntes, bedeutendes Hotel-Restaurant gelegentlich zu verkaufen.
Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-63514 an Publicitas, 8021 Zürich.
P 44-661

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe. Nächste Kurse:

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service
27. 1.-7. 2. / 5. 5.-16. 5.
Bar
6. 1.-17. 1. / 3. 3.-14. 3.
Flambieren/Tranchieren
20. 1.-24. 1. / 17. 3.-21. 3.
Chef de service
26. 5.-30. 5.
Weinseminar
24. 2.-28. 2.
Bar-Management
7. 4.-11. 4.
6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkurausweis, Grátis-Placierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55
108



Aktion sabere in Schweiz
Pour la propriété en Suisse
Iniziativa Svizzera pulita

**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:

2. Dezember 1974
27. Januar 1975

M. FÜRER, Kursleiterin
Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Tel. (01) 32 04 64/(01) 34 92 55

Rauchlachs
(direkt vom Produzenten)

Seiten zu zirka 1,000 kg Fr. 32.- per kg
Seiten zu zirka 1,4-1,7 kg Fr. 35.- per kg
Seiten zu zirka 1,7 und darüber Fr. 38.- per kg

FrISCHE ANKUNFT jeden Mittwoch per Flugzeug.

Bestellungen ab 5 Seiten.

Semo Trading Ltd.
Leimenstrasse 76.
4051 Basel

Telex: 64 168, Telefon (061) 23 89 79,
09.00-12.00 und 14.30-17.00 Uhr.

B MIX
der internationalen
BarfachsCHULE KALTENBACH
für Damen und Herren
Kursbeginn: **2. Dezember**
6. Januar

Tages- und Abendkurse auch für Ausländer.
Neuzeitliche fachmännische Ausbildung.
deutsch, französ., italien., engl.

Auskunft und Anmeldung:
KALTENBACH, Weinbergstrasse 37
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)
Tel. 01-47 47 91 Staatlich konzess. Agentur
Kostenlose Stellenvermittlung!

Die Hotel-Fachschule ist ein guter Weg für Leute, die im Beruf vorwärtskommen wollen

Das ist unbestritten. Wer aber aus irgendwelchen Gründen keine Fachschule besuchen kann, der braucht dennoch nicht auf eine seriöse Weiterbildung zu verzichten.

Denn es gibt jetzt einen modernen Weg, sich weiterzubilden, ohne auf Arbeit und Verdienst zu verzichten: den neuen **Heimlehkurs** für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.

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

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

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

HR 55

Kostenlose Informationen erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____

Strasse _____

Ort _____

123

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

A remettre
excellente affaire, sans restauration.
Matériel et mobilier fr. 500 000.-
Loyer mensuel fr. 800.-
Long bail. Bénéfice important. Exploitation facile et agréable.
Ecrire sous chiffre PC 353564 à Publicitas, 1092 Lausanne.
P 22-353 564

Hotel oder Restaurant
eventuelle Barbetrieb, in Frage mit maximal 30 Angestellten, welcher von Dezember bis Ende März geöffnet ist, da ab 1. April bis Ende Oktober ein Sommergeschäft betrieben wird. Offerten erbeten an Neuchâtelte A.G. Postfach 839 Neuenburg, Telefon (038) 24 34 00. ASSA 87-463

Zu verkaufen
In bekanntem Bündler Kurort mit Sommer- und Wintersaison
Erstklass-Hotel
(Familienbesitz)
Bestens unterhaltenes und gepflegtes Haus, über 100 Betten, alle Zimmer mit Bad/Dusche/WC, Radio und Telefon, Balkone, sehr schöne öffentliche Räume, Direktionswohnung und Angestelltenunterkünfte im Haus.
Ernsthafte Interessenten mit Kapitalnachweis erhalten jede weitere Auskunft unter Chiffre 13-5454 an Publicitas, 7002 Chur.

Zu verkaufen
In bekanntem Bündler Kurort mit Winterkurort in Graubünden
Familien-Hotel
mit 60 Betten und öffentlichem Restaurant. Alle Zimmer mit Spannteppichen, teilweise mit WC-Bad/Dusche, Telefon und Radio, Direktionswohnung und Personalunterkünfte im Haus.
Ernsthafte Interessenten erhalten jede weitere Auskunft unter Chiffre 13-5458 an Publicitas, 7002 Chur. P 13-1528

Hotel-Restaurant Seeblick Aeschi ob Spiez B.O.
Ganzjahrespatent - 33 Zimmer mit zirka 50 Betten. Gästenaussicht kann auf 20 Jahre zurück erbracht werden. Wunderschöne Aussicht auf See und Berge, ruhige Lage. Würde sich eignen für fleisliges Hotelbetrieb, für Industriebetrieb oder als privates Altersheim.
Verkaufspreis: Fr. 990 000.- inklusive umfangreiches Mobiliar.
Anfänger Wert: Fr. 577 300.-
Größere Eigenmittel erforderlich.
Nähere Auskunft erteilt Noël Wäspi-Schild, 3703 Aeschi, Telefon (033) 54 33 05 oder Treuhänderbüro.
titag ag
Zweigbüro Oberland
Länggasse 2, 3600 Thun
Telefon 033 22 55 50
OFA 54.886.003

HOTEL-RESTAURANT
in landschaftlich einzig schöner Lage des Kantons Bern wird aus jahrzehntelanger Eigenbesitz infolge Alters- und Gesundheitsrückichten der Besitzer verkauft.
Sämtliche Gebäulichkeiten sind in sehr gutem Zustand, Zimmer mit zirka 60 Fremdenbetten, Ferienwohnungen, diverse Gastwirtschaftslokale, Saal und Speiseraum mit zirka 250 Sitzplätzen, Grosser Autoparkplatz sowie einige Autoboxen.
Einmalige Gelegenheit für kapitalkräftigen Interessenten, evtl. für Hotelkette oder als Kapitalanlage.
Anfragen bitte unter Nr. 2925 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amtshausgasse 20, 3011 Bern. 754

Hotel Bergkrone
Inhaber Gerd und Gisela Baade
7521 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, Altes neu, rustikal, grosse moderne Küche, 40 Parkplätze plus Cars, das ganze Haus umgebaut und völlig renoviert, und neue Einrichtungen, zu verkaufen. Sehr günstige Finanzierung, eventuell Verpachtung.
Interessenten bitte vorher anmelden.
7396

Lago Maggiore
Altershalber zu verkaufen
Pension mit Restaurant
in neuzeitlichem Zustand (20 Betten). Dachterrasse mit Speiseliift.
Anfragen unter Chiffre 460703 an Publicitas, 6601 Locarno.

Kurort
St. Galler Oberland
Verkauf eines sehr schönen
Hotel-Restaurants
direkt im Zentrum des Kurortes bei den Skiiften. 20 Betten, Restaurant 150 Plätze, Umsatz über Fr. 300 000.-. Tadellose Existenz für Fachleute.
Verlangen Sie bitte Auskünfte unter Chiffre 44-64163 von Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Wer vermietet Hotel
oder Pension an Feriengemeinschaft, 50 bis 80 Personen, in Ski- und Wadengebiet, März 1975 oder August 1975 und Februar 1976, mit oder ohne Personal?
Offerten unter Chiffre 44-603537 an Publicitas, 8021 Zürich, oder Telefon (01) 34 97 04. P 44-603537

Cabaret-Dancing
Patent für Betrieb bis 04.00 Uhr. Erstklassige Einrichtung. Grosse Kundschaft. Sehr interessanter Preis.
Angebote unter Chiffre 0 03-992408 an Publicitas, 4001 Basel.

Gerra Gambarogno
Zu verkaufen, in schöner Aussichtslage.

Pension
mit 20/22 Betten, Restaurant-Bar, grosse gedeckte Loggia, ebener Garten mit Tanzfläche. Jeder moderne Komfort vorhanden.
Interessanter Preis, mit günstigen Zahlungsbedingungen.
Auskünfte erteilt: Casella Postale 12032, 6601 Locarno. ASSA 84-15886

Mobilier d'hôtel
cédé à prix intéressantes pour cause double emploi.
Excellente fabrication. Très bon état. Petites tables rondes et carrées desus formica, fauteuils et chaises rembourrés, buffets, porte-valises, canapés-lits, miroirs, rideaux doublés, etc. Convientrait pour hôtels, pensions, studios, logements personnel.
Téléphone (022) 32 42 25.
en cas de non réponse téléphone (022) 32 26 80. P 18-338734

Zürich
Man redet in von rückläufigen Frequenzen, ungenügender Bettenbesetzung und Preisunterbietungen.
Trotzdem finde ich kein
60- bis 80-Betten-Hotel
in Miete oder Kauf. Wer kann etwas offerieren?
Bitte schreiben Sie unter Chiffre 44-64145 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zürich-City
Zu verkaufen modern, neuzeitlich eingerichtet
Cafeteria
Interessanter Betrieb für Gerant(in) oder Ehepaar.
Weiters Auskunft erteilt Ihnen gerne unter Chiffre OFA 2338 Zü Orell Füssli Werbe AG, 8022 Zürich.

Zu verkaufen in Sils Maria Engadin
in geplantem Neubau im Werkvertrag
Hotel garni mit Tea-room eventuell nur Tea-room
Eignet sich als Familienbetrieb. Sonderwünsche können noch berücksichtigt werden.
Offerten mit Kapitalnachweis unter Chiffre OFA 6022 Ch an Orell Füssli Werbe AG, 7000 Chur.

Zu vermieten per 15. März 1975 an bester Verkehrslage in Luzern neuzeitliches

Hotel-Restaurant

mit zirka 10 Fremdenbetten.

Es mögen sich nur solvente Interessenten melden.

Offerten an Postfach 594, 6002 Luzern.
OFA 625040016

Restaurant self-service
au centre de Montreux

à louer à des conditions extrêmement intéressantes, avec patente alcool vin/bière, bien équipé, 150 places, 2 parking à proximité. Reprise installation et matériel à conditions exceptionnelles.

Ecrire sous chiffre EV 267-92, Journal Est Vaudois, 1820 Montreux.

Management im Gastgewerbe
2 1/2 mgt. FÜHRUNGSLEHRGANG
für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte - Prospekt anfordern
CH-1854 Lysin - HOSPRO S.A.
Telefon 025/6 25 24

Wo gut gegessen wird ist auffallend oft auch Berndorf dabei

berndorf luzern

Bestecke · Tafelgeräte · Bauscher-Hotelporzellan · Speisenverteilanlagen
caldomet · multimet · gastromet
Berndorf AG 6002 Luzern Telefon 041 22 47 91

10
Meinrad-Lienert-Strasse

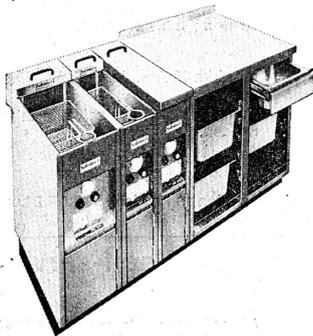
UNSER NEUER SHOW-ROOM FÜR TEPPICHE UND BODENBELÄGE IST ERÖFFNET.

LINSI

Linsi & Co. AG, Teppichhaus
beim Bahnhof 6000 Luzern 041-22 42 12
Meinrad-Lienert-Strasse 10 8003 Zürich 01-35 01 65

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



Tischfriteuse T-4-INOX,
380 V 3800 W
Fr. 490.-

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronom: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

**Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf**

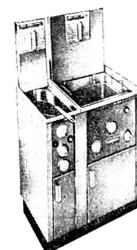
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemengen.

Generalvertretung und Service:
H. Bertschi, 8053 Zürich, ☎ (01) 53 20 08, Sillerwies 14

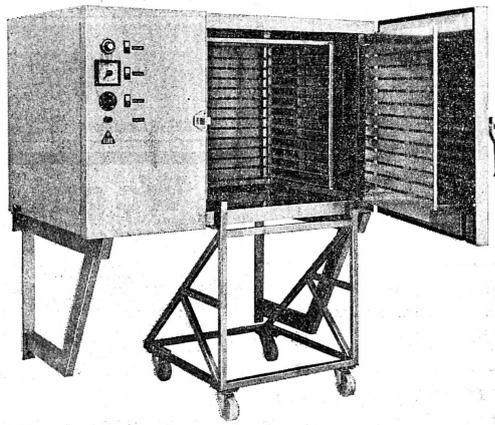
Valentine-Friteusen

Standmodelle,
freistehend

Bassin-Inhalt 6-18 Liter,
Ausführung in Chromstahl.
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar.



COMBI P 1 + C



ELRO-Heissluftofen — das Gerät für höchste Ansprüche

Bestgeeignetes Mehrzweckgerät mit hoher Leistungskapazität für Hotels, Restaurants, Spitäler, Anstalten, Heime, Metzgerei- und Verpflegungsbetriebe aller Art.

- Rationelles Braten, Backen, Gratiniere, Dampfbadgaren, Regenerieren und Auftauen mit besten Resultaten in ein und demselben Apparat (in 5 Grössen erhältlich!)
- Minimale Gewichtsverluste und schonende Zubereitung der Speisen durch die stufenlos regelbare Befuchtungs- und Frischluft-Automatik
- Ausgeglichene Raumbelüftung und damit stets gleichbleibend gute Resultate durch ausgeklügelte Konstruktion

Für Sie also:
saftigere Fleischstücke — zufriedene Gäste — höhere Rentabilität für Ihr Unternehmen! — Verlangen Sie detaillierte Unterlagen!

ELRO — seit über 25 Jahren richtungweisend für neuzeitliche Ernährung und rationelle Speisezubereitung

ELRO-WERKE AG

Tel. 057 5 30 30 Telex: ELRO 57177



ROBERT MAUCH

5620 Bremgarten (AG)



Garderobe-Ständer

mit oder ohne Räder, zerlegbar, Fr. 89.50, Fr. 125.- usw.

Ab Spezialfabrik

Schreiber

Suco-Werk,

Friedesgstr. 4,

9006 St. Gallen,

Tel. (071) 24 52 66.

Asa 88-58378

Unterkunftsprobleme?
Jugend- oder Massenlager?

Wir verkaufen oder vermieten

Unterkunftsbaracke

mit Aufenthaltsraum für 30 Personen, zerlegbar, System FRUTIGER, Grösse 37,50 X 7,50 m, 2 Jahre im Einsatz, auf Wunsch mit Heizung, Küchen- und Sanitärereinrichtung.

Jetziger Standort: Bern

Frutiger Söhne AG,
Werkhof
3138 Uetendorf

Tel. (033) 45 17 12.

Asa 79-750/67

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

PROVAP

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

Provap AG, 3202 Frauenkappelen
031 60 12 55

Wir bieten Ihnen Sicherheit

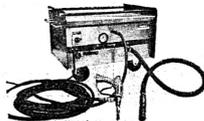
Ein Jahr Ruhe vor Küchenschaben!
Eine Sorge weniger (Jahresgarantie).
Verlangen Sie eine kostenlose Offerte und Referenzen.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
alte Landstrasse 61, 8500 Thalwil
Telefon (01) 720 85 96

OFA 67.973.005

Cremer's Hochdruckreiniger

klein — handlich — fahrbar
das universelle Reinigungsgerät



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

Verlangen Sie unverbindliche Vorführung.

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

P 19-18



Stabellen von PLANK

Bozen
formvollendet
preiswert
dauerhaft
jederzeit ab Lager lieferbar
Verlangen Sie Prospekte bei der Generalvertretung

Hannes Hindermann & Co
Reinhardtstr. 11-15
8008 Zürich
Telefon 01 34 25 23

Schlüssel-Anhänger



elegant, solid, lackschonend, unverwüstlich, voluminös, mit Zimmernr. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Tel. (041) 22 55 85

Abegglen - Pfister AG Luzern

Insertatenschluss:
Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

howeg

AUF IHREN GÄSTETISCH —
ZU JEDER STUNDE ERNTEFREISCH



die besten Gemüse aus der grössten Farm Europas, von Frankreichs Sonne gerast, durch Kälteschock lose eingefroren.

das ganze jahr ist sommer...

Gemüse:	Kochzeit* (in Min.)	Gemüse:	Kochzeit* (in Min.)	Gemüse:	Kochzeit* (in Min.)
Blumenkohl (Röschen)	7-9	Gemüsemischung	4-6	Schwarzwürzeln	4-6
Bohnen (sehr fein, grün)	12-14	Kartoffeln Primær	10-12	Sellerieherzen	8-10
Butterbohnen (gelb)	12-14	Lauch (grün)	6-8	Spinat gehackt	8-10
Broccoli	10-12	Maiskolben	9-11	Stangenspargeln (weiss)	10-15
Erbsen (sehr fein)	2-4	Peperoni Julienne	8-10	Tomates concassées je nach Verw.	
Flageolet	10-12	Rosenkohl (extra)	8-10		

* 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 Tiefkühlkette garantiert einen speidativen Hauslieferdienst.

Bestellen Sie telefonisch
Grenchen 065 - 8 70 21