

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 4

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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



Nr. 4 24. Januar 1974

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
83e année

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

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

Santé, amitié, longue vie et bonheur

Sundhet, Kerlek, Aruger et Lykke! C'est la traduction du titre en suédois; prenez-en, avec tous les professionnels du tourisme du monde, les premières lettres et vous formerez un nouveau mot: Skäl. Il faudrait même lui adjoindre un petit «o» (sur la lettre a) pour que son orthographe soit exacte. Dernier souci des machines électroniques de l'imprimerie moderne! Notre invité de la semaine (page 3) explique clairement les mille et une bonnes raisons qui ont milité en faveur de la naissance, puis de la prodigieuse expansion du mouvement Skäl, une véritable chaîne de l'amitié à l'échelle de la planète. Bien que l'interprétation précitée de ce mot soit un brin fantaisiste, l'on n'aurait pas pu trouver une meilleure appellation, car ce mot de grands enfants est celui que l'on utilise, dans tous les pays scandinaves, au moment des toasts ou lorsque l'on veut rendre hommage à des hôtes. C'est un mot prédestiné pour le tourisme, fait à sa mesure: celui qu'ont eu raison de choisir les fondateurs du mouvement.

activité, il s'est retrouvé, fidèle à lui-même et à ses règles, au lendemain du conflit. Grâce à lui, des hommes ont reconstruit l'amitié, abandonné leurs préjugés et leur prévention: le miracle touristique, c'est finalement peut-être cela. Il faut aujourd'hui le proclamer, dussions-nous froisser certaines susceptibilités proche-orientales! Reste les puritains et les idéalistes du portemonnaie qui ne pardonnent pas au tourisme d'être devenu une industrie au sens économique du terme; ce qui est vrai, mais nous sommes des marchands de bonheur qui avons essayé de vendre du ciel, du soleil et du dépaysement en donnant à chacun la chance de s'en offrir une tranche. La formidable explosion des vacances dans le monde — pas toujours maîtrisée en effet — a prouvé que l'on aimait ça! Et nos détracteurs ne parviendront jamais à ôter à cette «industrie» sa poésie, sa mystérieuse faculté de favoriser les rencontres et les échanges, son apparence magique, son pouvoir de briser les barricades, son ferment d'amitié. Allez en dire autant de n'importe quelle autre forme de «commerce» international!



Idealbild eines Schweizer Winterkurortes? (SVZ)

Raubbau

Der Bundesrat beantragt den eidgenössischen Räten, die am 3. November 1972 von der Nationalen Aktion mit 68 362 Unterschriften eingereichte «Volksinitiative gegen die Ueberfremdung und Uebervölkerung der Schweiz ohne Gegenvorschlag Volk und Städten zur Ablehnung zu empfehlen. In seinem Bericht macht der Bundesrat auf die verheerenden Folgen einer Annahme der Initiative aufmerksam, die — sofern das Parlament keinen Gegenvorschlag will — bereits im Herbst dieses Jahres zur Abstimmung gebracht werden soll. In der Tat muss im Interesse unseres ideellen und materiellen Besitzstandes alles unternommen werden, die bisher extremste aller Ueberfremdungsinitiativen nachschub zu schicken.

Warum «extremste»? Das Volksbegehren verlangt konkret nichts anderes als einen drastischen Abbau der Ausländerzahl auf 500 000, wobei der Ausländeranteil der Kantone 12% nicht übersteigen darf (Ausnahme: Genf mit 25%). Die Zahl der jährlichen Neueinbürgerungen soll nicht mehr als 4000 betragen. Die Zahl der Saisoniers wird auf 150 000, jene der Grenzgänger auf 70 000 hinabgedrückt, Spitalpersonal und Diplomaten bleiben ungeschoren. Die Initiative enthält keine Rückzugsklausel. Der Abbau ist nach dem Willen der Initianten bis am 1. Januar 1978 durchzuführen.

Jeder zweite!

Konfrontiert man diesen Zeitplan mit dem Abbauziel, so müssten jährlich 180 000 Ausländer unser Land verlassen, bis die anvisierte Reduktion auf eine halbe Million erreicht wäre. Mit anderen Worten: jeder zweite Ausländer wird heimgeschickt. Dies lässt sich zudem mit der Ausweisung sämtlicher Jahresaufenthalter nicht erreichen, wir müssten zudem noch rund 80 000 Niedergelassene aus der Schweiz entfernen. Nach den Berechnungen des Bundesrates müssten somit bis Ende 1977 rund 540 000 Ausländer wegziehen. Am schwersten betroffen würden die Kantone Waadt und Tessin, welche 63 beziehungsweise 72% ihrer ausländischen Bewohner verlieren. Zürich, Glarus, Basel-Stadt, Schaffhausen, Thurgau und Neuchâtel würden mehr als die Hälfte ihrer Ausländer ausweisen müssen. Wirkung: Totale Einreiseperrre, keine neuen Aufenthaltserlaubnisse.

Waffen strecken

Der Folgen eines solch hektischen und unerflectierten Abbaus sind viele. In wirtschaftlicher Hinsicht bedeutete eine Annahme des Volksbegehrens das Heraufbeschwören einer Strukturkrise. Neben der

Abwerbungs- und Preiswirkung müssten mit Sicherheit viele Betriebe die Waffen strecken, womit auch einheimische Arbeitskräfte auf die Strasse gesetzt würden. Der Entzug von rund 300 000 ganzjährigen Grenzgestellten, 40 000 Saisoniers und 20 000 Grenzgängern dient einzig und allein dem Ziel, eine vorab in den Köpfen masochistischer Nationalschwärmer existierende Ueberfremdungsfrustration zu lindern. Wir dürfen nicht bereit sein, diesen Preis als «Entgelt» unserer wirtschaftlichen Selbstverstümmelung zu bezahlen. Der masslose Abbau würde jede Branche und zumindest mittelbar jeden Betrieb betreffen. Dass das Gastgewerbe kaum mit einer Sonderbehandlung rechnen könnte, braucht wohl nicht besonders hervorgehoben zu werden.

Gastliche Schweiz?

Besonders die Tatsache, dass die NA nicht davor zurückschreckt, Niedergelassene, welche seit zehn oder mehr Jahren in unserem Land wohnen, wegzuweihen, wirft ein bezeichnendes Licht auf die Mentalität der Initianten. Ein solches Begehren ist nicht bloss rechtlich — sämtliche Niederlassungsverträge mit dem Ausland müssten gekündigt werden —, sondern vor allem vom humanitären und sozialen Standpunkt zu verurteilen. Die Schweiz als traditionelles Land der Gastfreundschaft und des Fremdenverkehrs muss sich nach innen gegen eine Zerstörung ihres Ansehens zur Wehr setzen. Durch eine Annahme der Initiative würde das in jahrzehntelanger, harter Arbeit aufgebaute Image unseres Landes mit Füßen getreten. Das ist ungefähr das letzte, was wir uns angesichts der sonstigen Probleme noch leisten können.

Genug der Opfer

Dass nun bereits die dritte Ueberfrem-

dungsinitiative zur Debatte steht und uns die vierte noch im Hintergrund wartet, könnte nach (falschen) Schluss verleiten, dass in Sachen Fremdarbeiterpolitik weder Anstrengungen noch Erfolge zu verzeichnen wären. Dass der Bundesrat gewillt war und ist, die Stabilisierungsziele mit harter Hand zu erreichen, können das Gastgewerbe und seine dadurch entstandenen Nöte bezeugen. Wie Bundesrat Furgler erklärt hat, besteht durchaus die Möglichkeit, dass die Gangart noch verschärft wird. Auch wenn der Bundesrat keinen Gegenvorschlag bringt, wie man sich dies im Interesse einer klareren Ausgangslage gewiss wünschen könnte, können über Rechtsgrundlage und Marschrichtung der künftigen Fremdarbeiterpolitik keine Zweifel bestehen. Geschenke werden nicht gemacht. Wieso sollten wir dem politischen Gegner durch Unentslossenheit oder fehlendes Engagement entgegenkommen? Wir sind der Ansicht, dass den Ueberfremdungsparteien nachgerade genug politische Opfer gebracht worden sind. Die Raubbauintiative der Nationalen Aktion muss zurückgewiesen werden. GFK

Sommaire

Wer haftet bei Skiunfällen?	2
Natur als Handelsobjekt	3
SKAL: cri de ralliement des professionnels du tourisme	4
Pénurie de carburant et politique des autorités	5
Rüschegg hilft sich selbst	7
La vertigineuse escalade des prix	9
Anatomie der Reissbrettkurorte	11
Pan American World Airways + Inter-Continental	12
Holländer wollen renovieren	13
Gastmarkt:	
Auf den Vordervierteln	14/15
Japon - Suisse	16

Le Skäl recouvre un sens infiniment plus substantiel que celui qui trouve un idéal dans son assiette cherche parfois à lui donner. Car ces vœux de santé, d'amitié, de longue vie et de bonheur que s'adressent, régulièrement dans le monde entier, les vrais professionnels du tourisme, représentent en quelque sorte ce que ces derniers cherchent à offrir à leurs hôtes à travers leurs vacances. Dans une profession qui tend à donner plutôt qu'à recevoir, il ne devrait pas y avoir de place pour les profiteurs et les voleurs. Car ceux qui sont animés de tels sentiments ne peuvent pas s'occuper du bonheur des gens, de leurs vacances, à moins que l'on considère froidement que les vacances ne font pas partie du bonheur! Triste serait alors le tourisme et empoisonné le cadeau qu'il nous fait une ou deux fois par année sous forme d'un paquet de loisir, enrubanné d'espérance. Ce métier qui permet d'accueillir les gens avec le sourire, de les transporter vers des horizons lointains, de les endormir sous les tropiques et même de les faire rêver, de combler leur appétit avec des baguettes, d'épancher leur soif culturelle ou, simplement, de retourner à la nature, voire à la lenteur, ce métier peut-il être comme les autres?

Les fondateurs du Skäl l'ont bien compris et leur mouvement a plus ou moins implicitement œuvré à la défense de cette thèse qui doit aujourd'hui prévaloir. Les Skälmen ne pouvaient donc placer leur collaboration et leur entente autrement que sous le signe de l'amitié. Véritable organisme international de paix, d'entraide et de solidarité avant la lettre, mais à sa mesure, le Skäl a brisé les barrières et les contraintes de tous ordres. Même si les hostilités de la dernière guerre mondiale ont freiné son

Point n'est besoin d'être idéaliste pour le constater; l'essor du mouvement Skäl, dans son essence, en fournit une preuve probante, lui qui multiplie ses initiatives, à tous les échelons, pour faciliter les contacts et les manifestations d'amitié. Dans cette «industrie de la collaboration», par excellence, il est en effet nécessaire de comprendre que chacun ne peut y aller de son petit tourisme à lui et se soustraire ainsi aux lois de l'équilibre qui le régissent. Chacun devrait y penser un peu plus et le Skäl facilite cette prise de conscience en acceptant, en son sein, les cadres de la profession touristique, quel que soit leur secteur d'activité. Le domaine est étendu, mais, là encore, on cherchera un équilibre entre les grands groupes de professions: transporteurs, agents de voyages, dirigeants d'entreprises touristiques, hôteliers et autres responsables de moyens d'hébergement collectif, organisateurs de congrès, etc. Que font tous ces gens quand ils se rencontrent? Ils parlent de tourisme, même s'ils ne sont pas, professionnellement, venus pour cela. Le sujet, pour qui le connaît tant soit peu, est, il est vrai, inépuisable.

Et l'on pourrait pousser la réflexion plus loin: le seul reproche que je formule à l'égard du Skäl est de ne pas se servir de sa chaîne de l'amitié pour en assurer la relève et la continuité, de ne pas suffisamment agir en faveur de la jeunesse, afin que celle-ci soit amenée à choisir un secteur d'activité hors du commun, une profession à un plus haut idéal, un terrain de rencontres entre les hommes du monde entier. Un métier à visage humain. José Seydoux



Martha Hess-Bolli, Vorstandsmitglied der Organe der Sozialen Kassen

«Für Mädchen, die nicht süßlitsen können, gibt es einen fröhlichen Beruf: Fräulein Stationsvorstand bei Privatbahnen.» Diese Anschrift las ich kürzlich beim Fahrkartenschalter, unübersehbar angebracht, im Bahnhof einer berühmten schweizerischen Bergbahn.

Ich löste mein Billet, stieg ein und versank während der recht langen Fahrt in Überlegungen, die mich nicht zum erstenmal beschäftigten: Frauenberufe und Aufstiegsmöglichkeiten der Frau in der Hotellerie. Hotellerie – ist das nicht eine Sammlung von Berufen, und sind nicht viele davon für Frauen ebenso, wenn nicht sogar mehr geschaffen als für Männer? Das «männliche» aber dominiert – und wie dominiert es! Wahrscheinlich erweckt es Kopfschütteln, wenn man von einer Frau als einer «Küchenchefin» sprechen wollte. Oder als «maitre d'hôtel» in einem traditionellen Betrieb. Gibt es Mädchen, die es zum «chef de réception» bringen?

Frau Direktor kann man werden durch Heirat oder hochqualifiziert durch Beziehungen, die auch zu einem Posten als Gerantin oder Pächterin verhelfen. Wer über genügend Mittel verfügt, kann sich auch als Frau einen eigenen Betrieb zulegen. Nicht davon möchte ich jedoch sprechen.

Fangen wir einmal vorne an: Ein junges Mädchen erwähnt den Beruf «Hotelfach» – hat es eine Handeschule besucht, landet es unweigerlich in einem Hotelbureau. Im mittleren Betrieb bekommt es Einsicht und erwirbt Praxis in allen Sparten: Empfang, Korrespondenz, Kassa, NCR, Buchhaltung, Kontrolle u. a. m. Im Grossbetrieb geht es langsamer; da kommt ein Posten nach dem anderen, und an die oberste Bureauspitze gelangt es wohl kaum.

Oder das Mädchen macht brav eine Kochlehre. Nehmen wir sogar an, es ist begabt und begeistert sich für den Beruf. Möchte dabei bleiben – was steht ihm da offen? Sicher wäre es eine begehrte Kraft für eine Spital- oder Heimküche oder für eine Diätableitung – aber es möchte doch in der «grande cuisine» bleiben. Was dann?

Lehre, Fachschule, gute Ausbildung, Auslandsaufenthalte – wie weit kommt ein Mädchen damit? So weit wie das «Fräulein Stationsvorstand» bei Privatbahnen?

Vielleicht – oder vielleicht bald. Es gibt ja schon die Kurdirektorin, und es gibt vielleicht schon mehr Frauen an leitenden Posten, als ich ahne. Aber im ganzen glaube ich doch behaupten zu dürfen, dass Gastronomie ein Beruf der Männer ist und dass die Frau darin noch lange nicht so zur Geltung kommt, wie es ihre Fähigkeiten und Talente wünschen lassen.

Nicht nur in Betrieben fehlt es an Frauen in hohen Posten. Sie fehlen auch im Berufsverband, in Kommissionen, Vorständen. Sie werden nicht herangezogen als Fachexperten beim Lehrlingswesen, oder dann nur ganz vereinzelt.

Es ist lobenswert, das fleissige, umsichtige Bienechen zu sein, der gute Geist, der dem Hause die Note der Geborgenheit verleiht. Aber das genügt nicht mehr. So viel ist die Rede vom Mitspracherecht – der Frau als Frau in den Hotelberufen gehört dieses Mitspracherecht auf jeden Fall.

Das waren meine Gedanken, während die Zahnradbahn den Berg hinauf ratterte und die beschlagenen Fenster keine Aussicht freigaben. Noch etwas fiel mir ein – ein Gespräch aus dem Hotelbureau (ich wartete auf einen Telefonanruf). Das lautete ungefähr so: «Wo ist die Roominglist der eben angekommenen Party?» – «Wahrscheinlich liegt sie noch auf dem Receptiondesk. Die Leute sind noch nicht alle eingeecheckt, Guide und Driver fehlen noch». Ja, leider kommen wir ohne Fremdwörter nicht aus – aber ein wenig besser dürften wir unsere Sprache doch pflegen. Vor so vielen Anglikanismen sollten wir uns hüten. Wer ist meiner Meinung?



Les possibilités d'avancement sont rares pour les femmes car nombre de professions leur sont fermées. Le masculin domine et l'on hocherait les épaules si l'on parlait d'une femme chef de cuisine ou maitre d'hôtel dans une entreprise traditionnelle. Voit-on des jeunes filles nommées chef de réception?

C'est plus souvent par le mariage ou par des relations que l'on devient Madame la directrice, à moins que l'on ne dispose de moyens suffisants pour posséder sa propre entreprise. Dans les bureaux, les jeunes filles ayant achevé des écoles hôtelières ou des écoles de commerce commencent inmanquablement dans un bureau d'hôtel, y végètent ou n'avancent que lentement. L'apprentie cuisinière diplômée n'a guère de chance de progresser et de se faire une situation dans les grandes cuisines!

Certes cela va un peu mieux maintenant. Il existe déjà une directrice d'office de tourisme et peut-être que davantage de femmes occupent des postes importants. L'absence de femmes se fait également remarquer dans les associations professionnelles, dans les commissions, les comités, etc. Est-ce logique, alors que l'on parle tant de participation, de cogestion?

Que dire d'une autre anomalie: l'invasion des mots anglais dans nos langues nationales. Ce n'est pas pour rien que l'on parle du «franglais» pour le mélange de français et d'anglais qui est de règle aujourd'hui. Ne devrait-on pas lutter plus énergiquement contre les anglicismes? Qu'en pensez-vous?

Für Ihre Agenda

Pour votre agenda

14. Februar 1974	Fachkurs Nr. 40 (Tiefkühlung), Grenchen
18. bis 22. Februar 1974	Betriebsleiterkurs Interlaken
28. Februar 1974	Fachkurs Nr. 41 (Reinigung), Rümlang
3. März bis 30. März 1974	Schulhotel Ticino, Ascona
14. März 1974	Fachkurs Nr. 42 (Produktion), Grenchen
20. bis 21. März 1974	Erf 7, Klosters
23. März bis 27. März 1974	Examen finals, Hotelfachschule, Lausanne
28. März 1974	Fachkurs Nr. 43 (Rezeption), Grenchen
11. April 1974	Fachkurs Nr. 44 (Produktion), Grenchen
16. April bis 15. Mai 1974	Schulhotel Sauvage, Meiringen
18. bis 19. April 1974	Erf 8, Regensdorf
21. April bis 18. Mai 1974	Schulhotel Wildstrubel, Lenk
21. April bis 18. Mai 1974	Schulhotel Europe, Interlaken
21. April bis 18. Mai 1974	Schulhotel Regina, Matten
22. April bis 11. Mai 1974	Unternehmerseminar, Kurs III, Zyklus 5
22. bis 23. April 1974	Erf 3, Zürich
24.–25. April 1974	Erf 4, Flims
25. April 1974	Fachkurs Nr. 45 (Rezeption), Grenchen
13. Mai bis 15. Mai 1974	Delegiertenversammlung SHV, Interlaken
13. Mai bis 18. Mai 1974	Kaderseminar, Teilkurs A
16. Mai 1974	Fachkurs Nr. 46 (Tiefkühlung französisch), Grenchen

In eigener Sache:



Haftung bei Ski-Unfällen

1. Einleitung

Der Ski-Sport erfährt von Jahr zu Jahr einen erheblichen Aufschwung, der normalerweise allen Beteiligten zur Freude bzw. zum Nutzen gereicht. Die Zunahme dieses Volkssportes hat nun aber auch zur Folge, dass insbesondere während der Hochsaison die traditionellen Abfahrtsgebiete mit Skifahrern überleget sind. Dazu kommt eine Konzentration der Ausübung dieses Massensportes auf die vorgezeichneten und präparierten Pisten sowie eine Zunahme der durchschnittlich gefahrenen Geschwindigkeiten. Damit sind auch die Voraussetzungen für die immer häufiger werdenden Unfälle gegeben.

Handelt es sich dabei lediglich um einen Selbstunfall, hat der verletzte Skifahrer die Folgen seines Sturzes normalerweise selbst zu tragen. Hat er eine persönliche Unfallversicherung abgeschlossen oder ist er als Arbeitnehmer gegen Nichtbetriebsunfall versichert, werden die finanziellen Folgen eines solchen Schadens im Rahmen der versicherten Leistung in der Regel durch den Versicherer getragen. Verfügt der Skifahrer über keine Unfallversicherung oder deckt diese den Schaden nicht vollständig, muss er persönlich dafür einstehen. Eine Ausnahme ergibt sich nur dort, wo der Unfall auf fehlende Sicherungsmassnahmen einer Piste zurückzuführen ist. Hier kann unter Umständen der für die Instandhaltung der Piste Verantwortliche – zum Beispiel die betreffende Bergbahn – ins Recht gefasst werden. Rechtliche Probleme bei Ski-Unfällen ergeben sich vor allem dann, wenn der Unfall auf eine Kollision zweier oder mehrerer Skifahrer zurückzuführen ist. In einem solchen Fall sind Fragen des Haftpflichtrechtes, des Strafrechtes und unter Umständen des Rückgriffsrechtes verschiedener Versicherer untereinander zu diskutieren.

Da weder in der Schweiz noch in andern Wintersportländern gesetzliche Regeln über die Verhaltenspflicht der Skifahrer aufgestellt worden sind, müssen für die Beurteilung derartiger Ski-Unfälle die allgemeinen Haftpflichtregeln herangezogen werden. Was die zu beachtenden Sorgfaltspflichten anbelangt, hat die Fédération Internationale du Ski (FIS) versucht, die wichtigsten Regeln zu formulieren und ihre Anwendung allgemein zu empfehlen. Wir werden darauf im einzelnen noch zurückkommen.

Schliesslich werden wir anhand einiger Gerichtsfälle darlegen, was es im Einzelfall bedeutet, die nach den Umständen gebotene Sorgfalt walten zu lassen.

Aus- und Weiterbildung

Kurs SHV für Betriebsinhaber und Direktoren in Hotellerie und Restauration

Im Rahmen der Geschäftspolitik spielt die Personalpolitik heute mehr denn je eine entscheidende Rolle. Personalführung darf kein Schlagwort sein, sondern muss zur echten Verpflichtung werden. Der verantwortungsbewusste Unternehmer kennt heute die wichtigsten personalpolitischen Grundsätze und Massnahmen. Aus dieser Erkenntnis heraus wird es ihm gelingen, einen tüchtigen Mitarbeiterstab aufzubauen und zu erhalten!

Bezeichnung:	Kurs SHV für Betriebsinhaber und Direktoren in Hotellerie und Restauration, Nr. 1/74
Datum:	18. bis 22. Februar 1974
Kursort:	Hotel Stella, Interlaken
Kursleitung:	Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung und Personalchef SHV
Kurskosten:	pro Person Fr. 450.– für Ehepaare Fr. 700.–
Thematik:	– Der Mensch als Individuum – Der Unternehmer als Persönlichkeit – Der Mitarbeiter in der betrieblichen Gemeinschaft – Arbeitstechnik und Chefentlastung – Grundgesetze der Führung – Führungsaufgaben und Führungstätigkeiten – Führungsinstrumente

Ich interessiere mich für den Kurs 1/74 und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen und das Anmeldeformular zuzustellen.

Herr / Frau / Frl.
Name: _____

Vorname: _____

Jahrgang: _____

Stellung im Betrieb: _____

Betrieb: _____

Adresse: _____

Einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung, z. H. Frau U. Müller, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

2. Allgemeine Voraussetzungen einer Haftpflicht

Vorerst bleibt festzuhalten, dass es sich hier um die ausservertragliche Haftung gemäss Obligationenrecht Art. 41ff handelt. Die vertragliche Haftung kommt nur dort zum Spiel, wo zwischen den Beteiligten ein Rechtsverhältnis auf Grund einer vertraglichen Vereinbarung, wie zum Beispiel Werkvertrag, Arbeitsvertrag, Auftrag oder Beförderungsvertrag besteht. Eine ausservertragliche Haftung setzt voraus:

- Schaden beim Verletzten,
- Schädigung durch einen Dritten,
- Kausalzusammenhang zwischen dem Verhalten des Dritten und dem Eintritt des Schadens,
- widerrechtliches Handeln des Schädigers,
- Verschulden des Schädigers.

Ueber die Tatsache des Schadens und die Person des Schädigers ergeben sich verhältnismässig selten Streitigkeiten. Schwierigkeiten zeigen sich etwa bei der Beurteilung des Kausalzusammenhanges. Hier muss einmal nachgewiesen sein, dass das Verhalten des Schädigers Ursache des Schadenseintritts war. Die Gerichtspraxis hat zudem eine Einschränkung vorgenommen, indem der Kausalzusammenhang nur dann rechtserheblich wird, wenn das Verhalten des Schädigers auch nach dem gewöhnlichen Lauf der Dinge geeignet war, die eingetretenen Folgen herbeizuführen. Dieser sogenannte adäquate Kausalzusammenhang wäre zum Beispiel dann nicht vorhanden, wenn ein Skifahrer beim Auftauchen eines andern Skifahrers stürzt, weil er unberechtigtweise eine Kollision befürchtet hat. Das Verhalten des Schädigers ist hier wohl Ursache des Sturzes, aber es war nach dem gewöhnlichen Lauf der Dinge nicht geeignet, diesen Sturz herbeizuführen, da eine kollisionsfreie Vorbeifahrt ohne weiteres möglich gewesen wäre.

Dass die Schädigung eines andern eine widerrechtliche Handlung darstellt, bietet nur in den Fällen Anlass zu Diskussionen, in denen sich der Schädiger auf eine Notstands- oder Nothilfehandlung beruft. Bei Ski-Unfällen wären solche Handlungen höchstens dort denkbar, wo beim Transport eines Verletzten oder bei der Verfolgung eines Verbrechens wiederum ein Unfall entsteht.

Schliesslich muss dargelegt sein, dass den Schädiger ein Verschulden trifft. Verschulden heisst vorsätzlich oder fahrlässig derart handeln, dass das Verhalten als tadelswürdig bewertet werden muss und deshalb dem Betroffenen zum Vorwurf gereicht. Obwohl urteilsunfähigen Personen gegenüber der Vorwurf des Verschuldens nicht erhoben werden kann, ist es nach OR 54 auch möglich, eine solche Person zu Schadensersatz zu verurteilen. So zum Beispiel in den Fällen, in denen die Vermögensverhältnisse beim Opfer schlecht, beim Verursacher des Schadens aber sehr gut sind. (Fortsetzung folgt.) B. M.

An die Mitglieder SHV

Am 31. Januar 1974 läuft die Anmeldefrist zur Publikation der Hotells im Verzeichnis «Saison für Senioren» ab. Noch ist eine grosse Anzahl von Anmeldungen ausstehend und wir bitten unsere Mitglieder, von dieser Aktion zugunsten der älteren Generation regen Gebrauch zu machen. Anmeldungen nach dem 31. Januar können aus technischen Gründen nicht mehr berücksichtigt werden. In Abänderung von Punkt 5 unseres Merkblattes, dass alle Hotels einer Ortschaft sich für die gleiche Variante A, B oder C zu entschliessen haben, können Sie nun die Ihnen zuzugewandte Variante wählen. SHV-Sekretariat

Aux membres de la SSH

Le délai d'inscription pour la publication du nom des hôtels dans la liste «Le printemps des moins jeunes» sera échu le 31 janvier 1974. Un grand nombre d'hôtels ne nous ont pas encore répondu et nous prions instamment nos membres de participer à cette action en faveur des «moins jeunes». Pour des raisons techniques, il ne sera plus possible de prendre des inscriptions en considération après le 31 janvier.

Le point 5 de nos instructions a été modifié en ce sens que tous les hôtels d'une localité n'ont plus à choisir la même variante A, B ou C, mais peuvent se décider en faveur de celle qui leur convient. SSH, Secrétariat

Mitteilung an die Sektionen

Wir bitten Sie, die Ablieferungsfrist für die Ihnen zugesandten Fragebogen zu beachten: Fragebogen blau (Hotelführer 1975) 31. Januar 1974 Fragebogen rot (Neugestaltung Hotelführer) 15. Februar 1974 Für rechtzeitige Zustellung danken Ihnen die Mitarbeiter des Sekretariats SHV.

Communication aux sections

Nous vous prions de respecter le délai de retour des questionnaires qui vous ont été adressés:

Questionnaire bleu (Guide des hôtels 1974) 31 janvier 1974 Questionnaire rouge (Nouvelle structure du Guide des hôtels) 15 février 1974

Les collaborateurs du secrétariat de la SSH vous remercier d'ores et déjà pour le renvoi, dans les délais ci-dessus, des questionnaires en question.

Le personnel de Morgins-Hôtel a le pénible devoir de vous faire part des décès de Messieurs

PIERRE OTTH VITALE CIET

cuisiniers. Il prie la famille et les amis de trouver ici l'expression de sa profonde sympathie.

La direction de Morgins-Hôtel a le pénible devoir de vous faire part des décès survenus accidentellement le 12 janvier 1974 de Messieurs

PIERRE OTTH VITALE CIET

cuisiniers. Elle prie les parents et amis de croire à sa profonde tristesse et à toute sa sympathie.

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Rédaction allemande:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:

Paul Steiner (vente)
Dora Artoni (administration)

Hôtel-Revue
Case postale, 3001 Berne
Tél. 031 / 25 72 22

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

Geschäfte mit der Natur (II)

Natur ist keine Gratiszugabe. Sie hat ihren Preis und der muss bezahlt werden, soll die Natur erhalten bleiben. Das war der Kerngedanke des ersten Teils des Referates von Urs Meierhofer (siehe HOTEL-REVUE Nr. 3 vom 17. Januar 1974). Im nachfolgenden zweiten Teil geht er auf die «Natur-Produktion» durch die Landwirtschaft und den Kauf von Natur zum Selbstzweck ein.

Neues Verhältnis zur Landwirtschaft

Vom Augenblick an, da die natürlichen Umweltfaktoren nicht mehr länger als «freie Güter» angesehen werden, bekommt auch die Land- und Forstwirtschaft ganz neue Aspekte. Was wir heute als «unverdorrene Landschaft» preisen, sind in der Regel halbnatürliche oder sogar ganz vom Menschen gestaltete Landschaften, vor allem in Europa. Es handelt sich dabei um Kulturlandschaften von hohem biologischem Wert. Mit Recht sagt der niederländische Landschaftsplaner Roelof Jan Benham, die kulturelle Landschaft Europas sei wahrscheinlich viel abwechslungsreicher als die ursprüngliche Naturlandschaft vor dem Eingriff des Menschen. Er weist aber gleichzeitig darauf hin, dass die Landschaft im Vergleich zu den ersten Jahrzehnten dieses Jahrhunderts in fast allen industrialisierten Teilen Europas sehr viel gleichförmiger geworden sei. Schuld daran seien Bevölkerungsdruck, Verstädterung und moderne Landwirtschaftsmethoden. Um eine weitere Beeinträchtigung der Ökosysteme zu verhindern, gebe es nur eine Lösung: Der Mensch müsse seine Einstellung zur Umwelt ändern und lernen, ihre verschiedenen Werte besser einzuschätzen.

Der Ertrag allein ist nicht massgebend

Das zielt auf eine grundlegend neue Auffassung von der landwirtschaftlichen Produktion. Danach wäre nicht mehr allein der Ertrag massgebend, der aus dem Boden herausgewirtschaftet werden kann. Wenn das ökologische Gleichgewicht in einer Landschaft nur durch eine extensive Veredlung zu retten ist, müsste die landwirtschaftliche Produktion durch ein geeignetes Prämiensystem in diese Richtung gelenkt werden. Der Beitrag zur Erhaltung oder Wiederherstellung des ökologischen Gleichgewichts würde dann ebenso zur landwirtschaftlichen Produktion zählen wie die Hervorbringung der üblichen Erzeugnisse. Dieser Beitrag, zu erklären aus der Erhaltungsfunktion der Land- und Forstwirtschaft, fällt ja schon heute als Nebenprodukt an, aber niemand will dafür bezahlen. Sobald diese Nebenerscheinung ebenfalls zum Ziel der Produktion gemacht wird, ändert sich die Struktur und die Position der Landwirtschaft. Plötzlich würde es wieder interessant, die weniger ertragreichen Böden extensiv zu bewirtschaften, das Vieh auf den Alpen zu säumen, das Gras zu mähen und die Bergwälder in ihrem Bestand zu

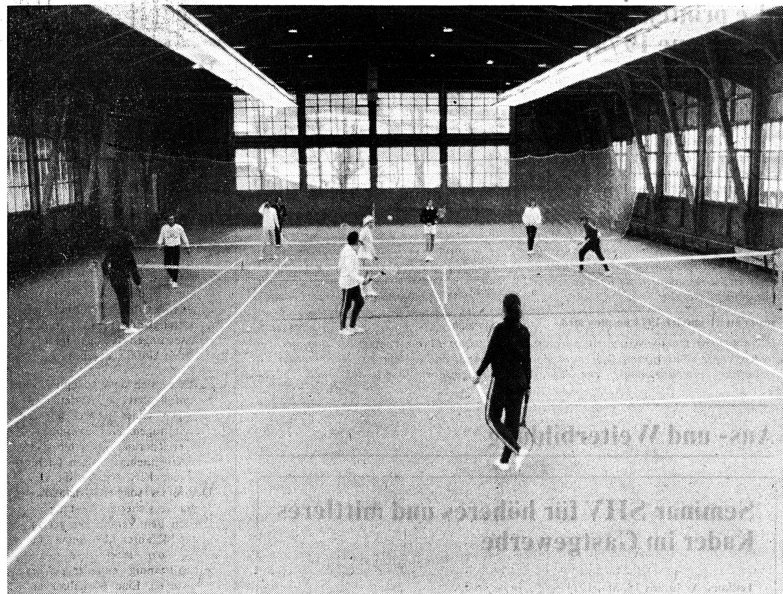
wahren. In einer solchen Landwirtschaft wäre auch der Anreiz kleiner, kargen Böden aufzugeben und der Urproduktion den Rücken zu kehren.

Allerdings dürfte es nicht leicht sein, ein zweckdienliches Prämiensystem auf die Beine zu stellen. Eine Möglichkeit bestünde darin, auf den betreffenden Landschaften ein Servitut zu errichten und dem Bauer ein Entgelt für die weitere Bewirtschaftung seines Bodens zukommen zu lassen. Der Bauer als Landschaftsgärtner – dagegen ist nichts einzuwenden, wenn diese Funktion von unserer Gesellschaft nicht nur gewünscht, sondern als Beitrag zum Sozialprodukt verstanden wird.

Mobilisierung des Kapitals

Geschäfte mit der Natur machen nun auch die Naturschutzorganisationen. Man will dem wirtschaftlichen und touristischen «Erschliessungsdrang», der wenig Rücksicht nimmt auf stille Winkel und intakte Landschaften, wirksamer entgegenzutreten. Zu diesem Zweck ist in Zürich die Aktiengesellschaft «Pro Natura Helvetica», Gesellschaft zur Schaffung und Erhaltung von Naturschutzgebieten in der Schweiz, gegründet worden. Diese umweltfreundliche Firma, hinter der die Sektion Schweiz des World Wildlife Fund steht, verkauft mit Unterstützung weiterer Umweltschutzorganisationen sogenannte Quadratmetermarken. Diese stellen Pflanzen und Tiere aus Landschaften dar, die es zu schützen gilt. Die einzelne Marke kostet 2 Franken, womit 4 Quadratmeter ursprüngliche Schweiz gerettet werden können. Durch den Kauf einer oder mehrerer Marken kann also jedermann symbolisch Mitbesitzer von Schutzgebieten in der Schweiz werden. Ueberdies werden unter dem Motto «Werden Sie Landbesitzer!» Partizipationsscheine zu 100 Franken mit einem verbrieften Miteigentum an den Schutzgebieten ausgegeben. Die erste Tranche umfasst 25 000 Partizipationsscheine, das macht 2,5 Millionen Franken. Wo die ins Auge gefassten Schutzgebiete liegen, wird wegen Spekulationsgefahr vorläufig nicht bekanntgegeben. Wenn immer möglich soll in diesen Gebieten ein Servitut errichtet werden. Gekauft wird ein Gebiet nur, wenn dies die einzige Möglichkeit zu dessen Schutz ist.

Ähnliche Bemühungen gibt es auch in anderen Ländern. In Frankreich beispielsweise hat sich der Staat selber eingeschaltet, vorerst mit einem Betrag von rund 12



«Weisse Wochen» in Zweisimmen (fast) ausverkauft

Zweisimmen hat offenbar eine Marktlücke entdeckt. Die erstmals in der Schweiz organisierten weissen Ferien – Hallentennis- und Skiturnier – sind so begehrt, dass von den dreizehn ausgeschriebenen Kurswochen bereits deren neun total ausgebucht sind. Im März und April sind noch einige Plätze frei. Im Februar mussten über 40 Teilnehmer abgewiesen werden. hb.

Millionen Schweizer Franken. Damit sollen noch unverbauete Küstenstriche aufgekauft werden, um der Allgemeinheit den Zugang zum Meer sicherzustellen. Die gleichen Ziele verfolgt in Grossbritannien der private «National Trust», der von den insgesamt 7500 Küstenkilometern fast einen Siebtel kauft und unter Schutz stellen will.

Natur als «wirtschaftliches» Gut

Die Verknappung und Verschlechterung der natürlichen Umweltgüter zwingt uns zu einer Revision unserer traditionellen Wirtschaftsphilosophie. Vor allem in der Fremdenverkehrsbranche, deren Existenzgrundlage diese Güter zu einem grossen Teil bilden, wäre ein Umdenken besonders dringlich. Bei allen Geschäften mit der Natur erinnere man sich darum der schottischen Weisheit: Man kann nicht die Kuh verkaufen und die Milch behalten.

Urs Meierhofer

Verkehrsvereine berichten

Lugano Mare

Auch Lugano hat sein Meer, und es ist ein sauberes Meer mit bakteriologisch gereinigtem und ionisiertem Salzwasser. Im Grand Hotel Eden au Lac von Lugano-Paradiso ist nämlich ein gedecktes Schwimmbad mit Salzwasser – das erste seiner Art im Tessin – eröffnet worden. Von einer der Seiten des Schwimmbadens tritt ein Wasserstrom unter Druck heraus, der den Badenden ermöglicht, an Ort gegen die Strömung zu schwimmen. Das Resultat ist das gleiche wie bei längerem Schwimmen im Meer, wobei man noch zusätzlich das angenehme Gefühl und die heilsame Wirkung der Strömung am Körper hat. Diese Luganeser Meerbadkur (Thalassotherapie) ist besonders empfehlenswert gegen Ueberanstrengung und allgemeine Ermüdungserscheinungen

des Körpers und des Gelenksystems, Rheumatismus, Kreislaufstörungen, gynäkologische Erkrankungen, Unfallfolgen und Rekonvaleszenz. Neben dem Salzwasserbecken und dem ebenfalls gedeckten Süsswasserbecken steht eine ganze Reihe von Anlagen und Dienstleistungen zur Verfügung: Handmassage, Unterwasser-massage, Moorbehandlung, Kuren gegen Zellulitis und Sauna. (luf)

Zürich: 1-2 Prozent Wachstum?

Für das Jahr 1974 schätzt der Zürcher Verkehrsdirektor, Dr. Bruno Anderegg, das Wachstum des Fremdenverkehrs auf ein bis zwei Prozent. Dies unter der Voraussetzung, dass die Kriegsgeschichte abnehme und dass sich die Lage auf dem Energiemarkt beruhige. Trotz der seit den Sommermonaten 1973 rückläufigen Entwicklung im Zürcher Fremdenverkehr zeigt sich Dr. Anderegg mit dem Jahr 1973 zufrieden. Nach seiner Ansicht ist der Rückgang weitgehend ausserordentlichen Faktoren zuzuschreiben (Dollarkursverwertung und die damit verbundene Umschichtung der Wechselkursrelationen, Wiederauflackern der Kriegshandlungen im Nahen Osten). Die Zunahme der Touristen – insbesondere aus Japan, aber auch aus Deutschland, Frankreich und Italien – konnte den deutlichen Rückgang aus den Vereinigten Staaten, Grossbritannien und Israel nicht ganz wettmachen.

Um eine weitere Abschwächung des Fremdenverkehrs zu verhindern, will der Zürcher Verkehrsverein eine gezielte Aufklärungswerbung durchführen. Mit Priorität sollte dem Mangel an billigen Hotelbetten und dem Fehlen eines eigentlichen Kongresszentrums begegnet werden, um im Fremdenverkehrsgewerbe konkurrenzfähig zu bleiben. Verkehrsverein und Stadt Zürich arbeiten gegenwärtig gemeinsam an einem Projekt für den Bau eines Jugend- und Familienhotels. Seit Jahren sind bekanntlich auch Bemühungen um ein neues Kongresszentrum im Gange. sda

Notre interview

Aujourd'hui: M. Jean C. Robert, vice-président du Comité national des Skal Clubs de Suisse et vice-président de l'Association internationale des Skal Clubs, Genève.

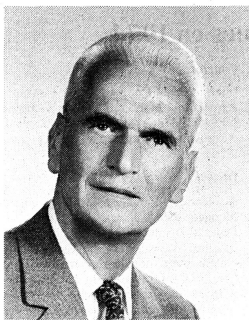
SKAL: Le cri de ralliement des professionnels du tourisme dans le monde

HOTEL-REVUE: Vous êtes, M. Robert, l'une des personnalités les plus expérimentées et les plus actives du mouvement Skal international. Pouvez-vous rappeler à tous nos lecteurs ce qu'est le Skal Club?

Le Skal est une amicale des professionnels du tourisme qui recouvre le monde entier; le mouvement est né en 1932, peu après l'inauguration de la première ligne aérienne entre la France et la Suède. Un groupe d'agents de voyages parisiens s'étaient rendus à Stockholm à cette occasion; ayant créé des liens d'amitié avec leurs homologues suédois, ils rentrent à Paris et leur adressent un télégramme de remerciement sous la forme du seul mot suédois qu'ils connaissent: Skali. Ils réalisent alors à ce moment l'importance et l'utilité de relations plus étroites entre les professionnels du tourisme sur la base de l'amitié et de la camaraderie. Le premier Skali Club fut donc créé à Paris le 16 décembre 1932; le premier insigne du Skal représentait deux verres qui s'entrechoquent. Du simple désir de se réunir régulièrement autour d'une table pour faire ami-ami, le mouvement a pris de l'ampleur, puisqu'il ne compte aujourd'hui pas moins de 400 clubs, représentant quelque 25 000 membres répartis sur les cinq continents (à l'exception des pays de l'Est). Il y a, en Suisse, 14 clubs locaux.

Quels sont ses objectifs?

Le mouvement Skal cherche à développer l'amitié et la solidarité entre les professionnels du tourisme et à stimuler, par le moyen du tourisme international, les bon-



nes volontés, afin d'accroître la compréhension entre les peuples du monde, hors de toutes considérations raciales, sociales, religieuses, politiques et sans but commercial, professionnel ou syndical. Comme notre profession est de présider à des échanges entre les hommes, puisque nous sommes qui agent de voyage, qui transporteur, qui hôtelier, le Skal peut être un ferment de paix et d'amitié entre tous les citoyens du monde. Le mouvement a naturellement grandi parallèlement à la course du développement touristique; l'Association internationale des Skal Clubs (AISC) a été fondée, elle, en 1934.

Selon quels critères précis s'opère le choix des membres?

Chaque club est composé de membres actifs qui doivent être des personnes de bonne réputation personnelle et professionnelle occupant, depuis au moins cinq ans, un poste de responsabilité dans l'un de ces secteurs (selon les nouveaux statuts à la rédaction desquels j'ai participé): compagnies aériennes, maritimes, ferroviaires; sociétés d'autocars, de location de voitures, de transport fluvial ou lacustre; hôtels, camps, clubs ou villages de vacances, entreprises s'occupant du logement des touristes; agences de voyages et tours

operators; organismes officiels de propagande touristique; presse touristique; organisations touristiques diverses (instituts de formation, palais des congrès, centres de conférences, systèmes de réservations touristiques ou hôteliers).

Comment le mouvement Skal est-il structuré?

La cellule de base est le Club local ou régional; un comité national groupe tous les clubs du pays. Le Conseil international Skali réunit les représentants des comités nationaux et régionaux (conseillers internationaux). Le Comité exécutif est l'organe d'administration, d'exécution et de gestion de l'AISC; il comprend un président, un président sortant, deux vice-présidents et cinq administrateurs (finances, statuts, diffusion/promotion, congrès, protocole). Enfin, nous disposons d'un secrétariat administratif permanent, installé à Bruxelles.

Bien que restant une amicale le Skal déploie quand même une activité non négligeable à tous les échelons de son organisation; comment se manifeste-t-elle?

Effectivement, petit à petit, les gens se sont rendu compte qu'il fallait dépasser le stade du repas amical autour d'une bonne table. C'est ainsi que certains clubs déploient une activité sociale, étant entendu qu'à la base le Skal ne doit pas aborder de questions professionnelles; malheureusement, il y a des personnes qui ne sont entrées au club que par un pur intérêt professionnel! A la base du Skal, c'est l'amitié; évidemment, que cette amitié, par voie de conséquence, facilite les rapports professionnels, chacun en est conscient, mais l'intérêt professionnel ne doit pas être le but premier. Malheureusement, il faut bien constater, dans l'hétérogénéité du recrutement, qu'il y a parfois un abîme entre l'idéal Skali et la réalité, entre les statuts du mouvement et leur application à l'échelon des clubs. Or, il faudrait se dire que notre caractère d'amicale doit nous inciter à être stricts et à respecter les règlements à la lettre. Il n'en demeure pas moins que, de plus en plus, les clubs choisissent des actions

sociales: la prise en charge d'un lit de la clinique pédiatrique de l'Hôpital cantonal par le Skali Club de Genève; les clubs de France financent l'opération «Espoir», à laquelle se sont jointes l'Angleterre, la Belgique et l'Italie, et qui consiste à envoyer à Lourdes des enfants handicapés, sous l'égide d'un guide Skali; le club de Londres s'occupe d'un orphelinat, et on pourrait citer encore maints autres exemples. Sur le plan international, évidemment, la principale manifestation de l'année est le congrès international qui se déroule chaque année dans un autre pays et qui groupe, en une véritable fête de l'amitié au sommet, plus de 1500 participants.

Comment vous imaginez-vous le programme idéal d'un Skali club local ou régional?

Ce programme devrait comprendre des rencontres au moins mensuelles, prévoyant par exemple un repas amical suivi d'une conférence, ou une excursion, etc. Autant que possible, chaque club devrait avoir une activité sociale et ce ne sont pas les besoins qui font défaut. Enfin, il est évident que la vie d'un club repose sur la présence assidue de ses membres, même si et surtout si ce club est une amicale comme le Skali. Les clubs suisses, tout particulièrement, ne devraient pas vivre isolément, mais penser qu'il y a d'autres clubs amis, au-delà du fédéralisme et du trilinguisme qui sont les causes de l'activité réduite du Skali suisse. Il est donc nécessaire d'organiser des rencontres interclubs, de procéder à des échanges... et de participer aux manifestations internationales. Les gens n'ont pas assez conscience de l'extraordinaire mouvement du Skali international et de ses possibilités de contacts, d'amitiés. Car cette amicale, de par les échanges entre les hommes que ses membres, tous professionnels du tourisme, suscitent et développent, est un peu, à son échelle, un facteur de paix. Grâce au Skali, chacun peut apprendre à connaître les autres, à s'en faire des amis, à construire des liens profonds entre les hommes. En partie grâce à lui – des expériences qui ne sont pas seulement personnelles le prouvent – le tourisme est beaucoup plus qu'une industrie. Skali!

HENKEL TROCKEN

der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt



«Le printemps des moins jeunes», campagne 1974/75

La campagne «Le printemps des moins jeunes» a créé beaucoup de goodwill dans l'opinion publique en faveur de notre profession et elle a aussi contribué à animer les entre-saisons. Divers articles de journaux, des annonces, des émissions radio, etc., ont contribué ces derniers temps à faire une notable publicité en faveur de cette offre.

Une nouvelle liste des hôtels participants sera publiée au cours du mois de mars 1974. C'est pourquoi nous vous adressons, dans ce but, une formule d'inscription en vous priant instamment de nous la retourner dûment remplie.

Jusqu'au 31 janvier 1974 au plus tard.

Il ne pourra malheureusement plus être tenu compte d'inscriptions qui nous parviendront ultérieurement, car l'ordre

d'impression doit être donné assez tôt en raison des délais exigés par l'impression et la distribution. Tous les établissements qui ont déjà participé à cette campagne et qui voudraient encore y prendre part doivent nous envoyer une nouvelle formule d'inscription.

Malheureusement, quelques-uns de nos membres semblent ne plus porter à cette campagne l'intérêt qu'elle mérite. Il vaut pourtant la peine d'y prendre part, comme le prouve la forte demande de documentation que nous recevons des «moins jeunes». Nous ne voulons pas décevoir l'ancienne génération qui, à l'époque actuelle, est souvent désavantagée! C'est pourquoi nous aimerions vous engager à participer et nous espérons que de très nombreuses entreprises coopéreront à notre geste en faveur des aînés.

Aus- und Weiterbildung

Seminar SHV für höheres und mittleres Kader im Gastgewerbe

Teilkurs A: 13. bis 18. Mai 1974

Der Teilnehmer wird mit den Grundsätzen der Verhandlungs- und Konferenztechnik vertraut gemacht, wobei er auch genügend Gelegenheit erhält, sich an praktischen Übungen zu beteiligen. Im weiteren stehen verschiedene zeitgemässe Führungsmethoden im Mittelpunkt der Diskussionen.

Teilkurs B: 18. bis 23. November 1974

Einzel und in Gruppen setzen sich die Departementchefs mit einer zweckmässigen Arbeitsorganisation auseinander, wobei ein optimaler Personaleinsatz angestrebt wird. Darüber hinaus werden die Möglichkeiten verschiedener Kontrollsysteme in allen Departementen erläutert und zum Teil gemeinsam erarbeitet.

Teilkurs C: 26. bis 31. Mai 1975

Getrennt nach den Aufgabenbereichen Produktion, Verkauf, Réception-Administration und Hauswirtschaft wird das fachliche Wissen der Teilnehmer vertieft. Das Programm umfasst u. a. Themata wie Produktionsplanung; Einkauf, Lagerung, Transporte, Verkaufspsychologie - Technik, rationelle Büroorganisation, Werbung, Public Relations, Raumgestaltung und rationelle Zimmerreinigung. Für Detailinformationen senden wir Ihnen gerne weitere Unterlagen. Sie brauchen uns nur zu schreiben oder zu telefonieren.

Schweizer Hoteller-Verein
Kaderschulung
Postfach 2657
3001 Bern
Tel.: 031/25 72 22

Fachkurse SHV/SWV 1974

Wir freuen uns, Sie und Ihre Angestellten im Neuen Jahr wiederum zu verschiedenen Fachkursen einzuladen.

Um Ihr vorhandenes Fachwissen zu vertiefen, machen wir Sie mit neuen Erkenntnissen, Methoden und Hilfsmitteln vertraut.

Praktische Anwendung der Tiefkühlung im Gastgewerbe

Datum: Kurs 40 14. Februar 1974 (deutsch)
Ort: Kurslokal Howeg frigo
2544 Bettlach/SH (beim Bahnhof)
Teilnehmer: Küchenchefs, Chefs de partie
Kursgeld: Fr. 80.- auf PC 30-1674

Informationstag über Probleme der Reinigung im Gastgewerbe

Datum: Kurs 41 28. Februar 1974
Ort: Servo Wetrok-Center
Glattalstrasse 829, 8153 Rümlang/ZH
Teilnehmer: Betriebsleiterinnen, Betriebsleiter und Gouvernanten
Kursgeld: Fr. 65.- auf PC 30-1674
inkl. Transport vom Bahnhof Zürich bis Kurscenter mit Car

Arbeitseinsparungen in der Küche Produktions- und Fertigungsmethoden

Datum: Kurs 42 14. März 1974
Ort: Kurslokal Howeg frigo
2544 Bettlach/SH (beim Bahnhof)
Teilnehmer: Betriebsleiterinnen, Betriebsleiter
Kursgeld: Fr. 90.- auf PC 30-1674

Rezeption und Herstellung neuzeitlicher Restaurationsplatten

Datum: Kurs 43 28. März 1974
Ort: Kurslokal Howeg frigo
2544 Bettlach/SH (beim Bahnhof)
Teilnehmer: Küchenchefs, Chefs de partie
Kursgeld: Fr. 90.- auf PC 30-1674

Wichtig für alle Kursteilnehmer:

Kursdauer: 09.45 bis zirka 17.00 Uhr
Verpflegung: Das Mittagessen und die Pausenverpflegung sind im Kursgeld inbegriffen

Dokumentation: An allen Kursen wird eine umfassende Dokumentation abgegeben, welche im Kursgeld inbegriffen ist.

Auskünfte: können beim Schweizer Hoteller-Verein, SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN, Abteilung für berufliche Ausbildung, Frl. D. Auberson, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Tel. (031) 25 72 22, bezogen werden.

Da die Teilnehmerzahl beschränkt ist, müssen wir die Anmeldungen in der Reihenfolge ihres Einganges berücksichtigen.

hier trennen

Ich melde mich für folgende Kurse an und bitte Sie, mir zu gegebener Zeit die nötigen Unterlagen zu senden.

Kurs 40 vom 14. Februar 1974
Kurs 41 vom 28. Februar 1974
Kurs 42 vom 14. März 1974
Kurs 43 vom 28. März 1974

Name: Vorname:

Stellung im Betrieb:

Postleitzahl, Ort:

Telefonnummer:

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

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

- ☐ Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss (viermal 3 Wochen)
- ☐ Betriebsleiterkurs SHV (5 Tage)
- ☐ Seminare de développement humain en Suisse romande (3 jours)
- ☐ Seminar SHV für mittleres und höheres Kader (dreimal 1 Woche)
- ☐ Kaderkurs SHV (4 Tage)
- ☐ Fachkurse SHV/SWV zu Fragen der Rationalisierung (1 Tag)

- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten
- ☐ Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehringen und Köchinnen-lehrschöchter

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: Vorname:
Adresse:
Tel. Nr.:

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hoteller-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung,
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Tel. Nr. 031 / 25 72 22

Examens de fin d'apprentissage en Pays vaudois

Au mois de novembre, 83 cuisiniers et 6 cuisinières ont passé leurs examens de fin d'apprentissage au Centre professionnel SVCRH de Montmélian, à Lausanne.

La Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers nous informe que deux apprentis ont réussi en pratique la note la plus élevée, 5,3, alors qu'en théorie un apprenti a obtenu le moyenne de 5,9. Il est, cependant, réjouissant de relever que 22 apprentis ont réussi une note supérieure à 5 en théorie. La moyenne de cette session est de 4,78 pour la pratique et de 4,8 en théorie.

Si l'on prend les notes intermédiaires en pratique on s'aperçoit que la plus faible est de 4,4 pour les potages (y a-t-il trop grande utilisation des potages «préfabriqués») et la plus haute pour la préparation d'entremets, soit 5,1 (si ceux-ci se trouvent également sur le marché en

«préfabriqué» il y a par contre possibilité de les décorer pour la préparation). En théorie, la note intermédiaire la plus faible est de 4,2 pour le calcul et le prix de revient (manque de connaissance des quantités) et la plus haute de 5 pour le livre de menus et recettes. En conclusion, on constatera qu'il y a tout de même une légère amélioration par rapport aux examens de printemps, ce qui doit être un encouragement pour tous les dirigeants chargés d'instruire ces jeunes filles et jeunes gens.

Il faut adresser un chaleureux merci aux experts, au restaurateur et à l'hôtelier et aux deux délégués de la Commission des apprentis qui ont témoigné de l'intérêt qu'ils portent à ces examens. Toutefois, il est regrettable de constater le peu d'intérêt des patrons. En effet, sur 67 livrets d'apprentissage contrôlés, 43 n'ont aucune observation du patron aux endroits réservés à cet effet.

Les congrès touristiques en 1974

Hôtellerie:

Association internationale de l'hôtellerie (AIH), Genève, du 27 mai au 1er juin.
Agences de voyages: Fédération universelle des associations d'agences de voyages (FUAUV), Istanbul, du 11 au 16 novembre.
Syndicat national des agences et bureaux de voyages, Monaco, avril.
Union professionnelle belge des agences de voyages, Bruxelles, octobre.
Federazione italiana delle Associazioni degli uffici viaggi e turismo, Pescara, du 7 au 10 mars.
Deutscher Reisebüro-Verband, Bonn, du 5 au 7 novembre.
Association of British Travel Agents (ABTA), Athènes, du 2 au 6 novembre.
Japan Association of Travel Agents, Tokyo, juin.
American Society of Travel Agents, Montréal, du 27 octobre au 1er novembre.

Congrès:

International Congress and Convention Association, Manille, du 10 au 17 février.
1er Marché international de conférences et d'expositions, Montreux, du 12 au 16 février.

Divers:

Académie internationale du tourisme, Monaco (date à fixer).
Fédération internationale des centres touristiques, Anvers/Liège, du 22 au 24 avril.
Union internationale des transports routiers (IRU), Innsbruck, du 28 au 31 mai.
Association internationale des experts scientifiques du tourisme (AIST), du 8 au 14 septembre.
Association internationale des Skis Clubs, Helsinki, du 11 au 17 octobre.
Fédération internationale des journalistes et écrivains de tourisme, Portugal, octobre.

Le Bureau international du tourisme social a 10 ans

(ONI) Le dixième anniversaire du Bureau international du tourisme social (BITS) a été marqué à Bruxelles par une séance académique présidée par M. C. Hanin, ministre du tourisme, entouré par MM. A. Haulot, commissaire général au tourisme et secrétaire général du BITS, M. Vandewiele, sénateur, président du Conseil supérieur du tourisme social.

Au cours de cette séance, M. A. Haulot, secrétaire général du Bureau, rappela qu'il y a dix ans, à Bruxelles, se concrétisait un effort de pensée et de coopération qui avait commencé en 1958, à Berne, où, à l'invitation de la Caisse suisse de voyage, s'était tenu un premier congrès international de tourisme social, congrès qui fut répété en 1960, à Vienne, et en 1962 à Milan.

Ces divers contacts démontrèrent le besoin urgent d'unifier les forces de tous

les organismes à vocation sociale qui s'étaient penchés sur le tourisme, ce qui se traduisit par la constitution du BITS. Le but de l'association était clair et précis: le BITS a pour objet de favoriser le développement du tourisme social dans le cadre international. A cette fin, il se charge tant de la coordination des activités touristiques de ses membres que de l'information de ceux-ci sur toutes matières concernant le tourisme social, tant dans ses aspects culturels que dans ses conséquences économiques et sociales.

Internationale Ferienmesse Lausanne

Bei dieser Messe, die vom 23. Februar bis 3. März 1974 im Palais de Beaulieu in Lausanne durchgeführt wird, handelt es sich um die 16. Auflage der bisher unter der Bezeichnung «Internat. Touristik- und Feriensalon» bekannten Veranstaltung. Die Aenderung des Namens soll die Ver-

lagerung des Schwergewichtes auf die Branche Ferien zum Ausdruck bringen. Es ist den Organisatoren der Ferienmesse gelungen, eine Rekordzahl von offiziellen Fremdenverkehrsstellen als Aussteller zu gewinnen.

Zu Ferien und Freizeit gehören Boote, Tauchausrüstungen, Campingzelte, Wohnwagen, Wohnmobile und Mobilheime, aber auch Foto- und Kinoapparate dürfen nicht fehlen. Die Amateure dieser Sportarten werden an der Internationalen Ferienmesse in Lausanne nicht zu kurz kommen und eine reichhaltige Auswahl vorfinden, die dem letztjährigen Angebot keineswegs nachstehen wird.

Betreuung und Beurteilung der Lehrlinge

Qualifikationsunterlagen der DBK

Die Deutschschweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz hat ein einheitliches Qualifikationsblatt erarbeitet, um einen entscheidenden Schritt im Interesse einer regelmässigen und einheitlichen Beurteilung der Lehrlinge zu ermöglichen. Es handelt sich dabei um den «Ausbildungsbericht DBK», der als Führungsinstrument des Lehrmeisters gedacht ist. Eine regelmässige Qualifikation der Lehrlinge und Lehrtöchter soll den Vertragsparteien und den Aufsichtsorganen helfen, den Ausbildungsstand des Auszubildenden objektiv beurteilen zu können. Durch eine richtige Auswertung der festgestellten Bewertungskriterien wird nicht nur die fachliche Ausbildung systematischer gefördert, sondern es werden auch die charakterlichen Eigenschaften des Jugendlichen im positiven Sinn beeinflusst. Die Qualifikation soll den jeweiligen Stand der Ausbildung auf Grund des eigenständigen Reglementes und des betrieblichen Ausbildungsprogrammes wiedergeben. Jede Qualifikation soll mit dem Lehrling, und wo nötig, mit dem gesetzlichen Vertreter besprochen werden. Die Vertragsparteien unterzeichnen jeweils den Arbeitsbericht. Ziele der Besprechung sind:

Gelegenheit zur Motivierung des Lehrlings, Treffen allfälliger Vorkehrungen in Bezug auf Ausbildungsmethoden oder Ausbildungsort, Erkennen von Fehlentscheidungen in der Berufswahl, Erkennen von Fürsorgefällen, Erkennen der Notwendigkeit einer gesundheitlichen oder sozialen Betreuung. Dabei darf die Bewertung von Verhalten und Fähigkeiten des Lehrlings nicht das Ergebnis eines Augenblicks oder einer besonderen Situation sein. Sie soll die Festlegung innerhalb eines vorbestimmten Zeitraumes wiedergeben. Der Ausbildungsbericht DBK ermöglicht es jedem Ausbilder, ein mit hinreichender Genauigkeit zutreffendes Urteil über seinen Lehrling abzugeben. Auf dem von der DBK herausgegebenen Qualifikationsblatt sind die ausgewählten Merkmale vorgedruckte. Die zutreffenden Bewertungsbegriffe müssen nur noch angekreuzt werden. Aussergewöhnliche Vorkommnisse können unter einer Rubrik «Allgemeine Bemerkungen» besonders aufgegriffen werden. Der Ausbildungsbericht DBK ermöglicht einen zeitsparenden, einheitlichen Bewertungsprozess, der Quervergleiche zulässt. Er ist eine gute Grundlage für das Gespräch.

Der Ausbildungsbericht DBK, eine zweisäufige bedruckte Qualifikationskarte im A4-Format, kann bei den kantonalen Ämtern für Berufsbildung bezogen werden.

Hoteliers im Kanton Bern

Das Kantonale Arbeitsamt hat Ihnen am 18. Dezember 1973 grüne und blaue Fragebogen zugestellt.

Wie wir erfahren, sind mehr als 300 dieser Listen nicht zurückgesandt worden.

Da die Kontingenzteilung für die Sommeraison in den nächsten Tagen erfolgt, bitten wir Sie in Ihrem eigenen Interesse, die Listen sofort an das Kantonale Arbeitsamt in Bern zurückzusenden.

Stellenvertretung SHV

Bücher

Fachbuchverlag Union Helvetica,
Postfach 1115, 6002 Luzern

An die Freunde unseres Fachbuchverlages in der Schweiz und im Ausland

Wir beehren uns, Ihnen drei Neuerscheinungen unseres Fachbuchverlages vorstellen zu können:

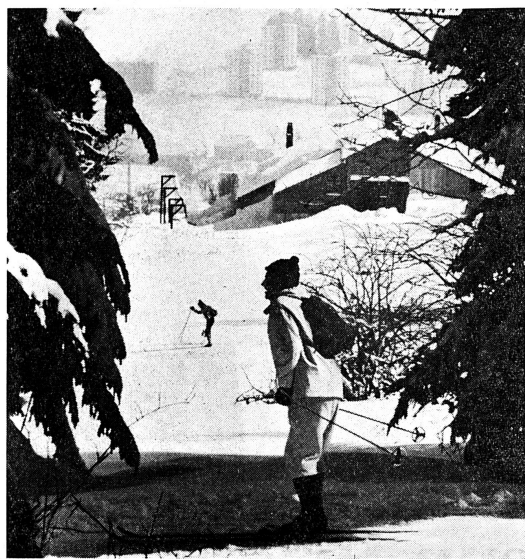
Mit dem Kochlöffel geschrieben von Willy Brenneisen, Franz H. Ruchi und vielen Mitarbeitern. Taschenbuch zum 70. Geburtstag von Willy Brenneisen. 124 Seiten, Preis Fr. 9.50.

Einführung in die Betriebswirtschaftslehre für das Gastgewerbe von Franz H. Ruchi. 12 Aufsätze zum Besprechen mit den Mitarbeitern, 180 Fragen zum Nachdenken und 10 Checklisten für die Problemlösung. Format A5, 90 Seiten, Preis Fr. 9.50.

Das Bedienungspersonal im Gastgewerbe von Franz H. Ruchi. Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten für das Hotelpersonal. Die gastgewerbliche Bedienung/Geschäftskunde für die gastgewerblichen Berufe/Wie bewerbe ich mich richtig um eine gute Stelle. Format A5, 32 Seiten, Preis Fr. 7.50.

La Chaux-de-Fonds, station d'hiver

La métropole horlogère de La Chaux-de-Fonds est certainement, parmi les villes d'une certaine importance, celle qui dispose du meilleur équipement pour les sports d'hiver.



Du ski (diurne et nocturne) aux portes de la ville.

C'est ainsi que l'Office du tourisme de cette «station» annonce «en ville et aux environs immédiats» pas moins de 13 téléskis; tous les points de départ se situent au-dessus de 1000 mètres. Il existe également de nombreuses pistes éclairées, les installations de remontées mécaniques fonctionnant tous les soirs.

Sports blancs dans la rue... ou presque

La Chaux-de-Fonds dispose de sa patinoire artificielle couverte des Mèlèzes (8000 places); on offre également de la glace artificielle au Locle, tandis que des patinoires naturelles accueillent les Chaux-de-Fonnières aux Joux-Derrière et à La Vue-des-Alpes. Par grands froids, les lacs de Taillères (près de La Brevin) et des Brénets deviennent aussi de vastes patinoires.

Aux abords mêmes de la ville, des pistes de luge ont été aménagées; on peut également s'y ébattre, en famille, le soir! Des pistes existent encore à Tête-de-Ran et à La Vue-des-Alpes; dans la première de ces régions, sur les Hauts-Geneveys, une piste est réservée aux adeptes du ski-bob. Le sport équestre, bien développé à La Chaux-de-Fonds, peut se pratiquer aisément durant l'hiver; en plus des manèges, des sorties à cheval sont organisées, individuellement ou en groupe. Des écoles de ski alpin dispensent leur enseignement le soir et le week-end à La Chaux-de-Fonds et à La Vue-des-Alpes, où il existe même une école de compétition, exclusivement réservée aux skieurs alpins déjà formés à la compétition: un paradoxe aux abords d'une ville!

Pénurie de carburant et politique des autorités

Il n'est pas besoin d'insister sur les conséquences pour l'hôtellerie et le tourisme de la pénurie de carburant et d'huile de chauffage. L'inquiétude à laquelle ont donné lieu les décisions des pays arabes a été aggravée par l'incertitude dans laquelle nous nous trouvons faute d'informations sur nos réserves et sur l'état de notre approvisionnement. Il faut donc être reconnaissant à M. E. Brugger, président de la Confédération, chef du Département de l'économie publique, d'avoir réuni au début du mois les représentants des milieux intéressés à la circulation routière, au tourisme et à l'hôtellerie pour une séance d'information sur notre situation dans ce domaine, ainsi que sur les mesures déjà prises et celles qui pourraient être encore envisagées si nécessaire.

L'on a été satisfait d'apprendre que les réserves fussaient pour une période de 6 à 7 mois, même si les autorités estiment que ce n'est en tout cas pas le moment d'y toucher. A cela s'ajoutent les réserves existant chez les particuliers, dites réserves mobiles, et qui doivent permettre de tenir de 3 à 4 semaines. Au cours des deux derniers mois de 1973, les importations ont été à peu près équivalentes à celles de la période correspondante de l'année précédente et nous ne nous sommes pas trouvés devant un goulot d'étranglement proprement dit.

Pourquoi maintenir une politique restrictive?

Malgré tout, le président de la Confédération juge que la situation de l'approvisionnement est très incertaine, car on ne sait ce que décideront encore les pays du Proche-Orient, ni si nos voisins décrèteront encore des mesures restrictives. Cette situation a provoqué une prise de conscience de notre population et celle-ci ne devrait pas retomber dans une euphorie qui ne serait certainement pas de mise, car il ne faut pas oublier que la Suisse

dépend entièrement de l'étranger pour son ravitaillement. Après avoir rappelé les mesures prises à l'étranger - et sur lesquelles nous ne reviendrons pas - M. Brugger annonça que le Conseil fédéral avait l'intention de renoncer autant que possible à l'interdiction de circuler le dimanche, mais que les responsables préparaient un rationnement (pareil à celui qui est appliqué aux Pays-Bas et en Suède), rationnement qui ne serait toutefois introduit qu'en cas d'absolue nécessité. L'on sait comment procéder, mais l'on ne peut dire déjà quelle quantité sera attribuée à chacun, car cela pose des problèmes difficiles à résoudre.

Les milieux touristiques donnent leur avis

Il serait trop long de relever les interventions des organisations représentant les automobilistes et le trafic routier. N'insistons toutefois que sur le fait que le représentant des restaurateurs a attiré l'attention sur les conséquences catastrophiques de l'interdiction de circuler le dimanche et a préconisé le rationnement comme seule mesure équitable.

Pour sa part, le représentant de la Société suisse des hôteliers s'est prononcé dans le même sens et a attiré l'attention sur un aspect particulier de la situation, relatif à l'huile de chauffage. Certains hôtels situés dans les régions périphériques - et ceux qui ne possèdent pas de grandes citernes leur permettant de constituer des réserves suffisantes - sont livrés, pieds et mains liés aux fournisseurs et à l'arbitraire de ceux-ci en matière de prix. Il demanda un contrôle effectif des prix dans ce domaine.

Conclusions

Le président de la Confédération résuma la situation en constatant que les participants à cette séance d'information estimaient en général que les mesures en vigueur fonctionnaient assez bien, et qu'ils étaient prêts à accepter le rationnement en dernier ressort.

Il résulte aussi des interventions que, si l'on devait revenir à une interdiction de circuler, il faudrait préférer le système laissant à l'automobiliste le choix du «jour sans» (indiqué par un autocollant), à l'interdiction totale de circuler le dimanche ou à l'interdiction alternative. Il faut enfin espérer que l'on n'en arrivera pas à la fermeture des stations-service en fin de semaine ni au rationnement.

Cette réunion, et l'esprit dans lequel elle s'est déroulée, ont donné la meilleure preuve de l'utilité d'une information complète et de source sûre. P. N.



Nuit de l'entraide à Lausanne

Centre d'expositions et de congrès, le Palais de Beaulieu ne remplait jamais mieux son rôle que lors du traditionnel bal de l'entraide universitaire. C'est un étalage parfait de ses possibilités quasi-illimitées puisque 6000 personnes peuvent s'y côtoyer, danser, manger, se divertir... et parquer sans problème leurs véhicules! Six salles de Beaulieu, ce dernier samedi, avaient été aménagées pour la danse, treize orchestres s'y succédaient, des artistes en grand nombre, une vingtaine de bars et un buffet alimenté par les membres de la SHLO et d'autres établissements de la place.

Une somme considérable de dévouements réunis pour obtenir ces quelque 100 000 francs destinés à alimenter le fonds des bourses d'étudiants nécessiteux.

Surprise à St-Cergue

La fermeture brutale de l'école hôtelière de Saint-Cergue affectant en même temps l'exploitation de deux hôtels a suscité une vive émotion à St-Cergue. On sait qu'une école s'était ouverte le 15 octobre dernier, réservée à de jeunes Grecs. Devant les difficultés financières de la société étrangère, on s'inquiétait déjà depuis plusieurs semaines des suites prévisibles. Les élèves - une centaine - ont été invités à rentrer dans leur pays ensuite d'une décision de l'OFIAMI.

L'affaire est compliquée et fait l'objet d'une enquête judiciaire; elle est très regrettable pour la station vaudoise, en pleine saison d'hiver.

Succès aux Diablerets

La station des Diablerets a pleinement réussi son examen d'entrée dans le «Circuit Blanc». Organisateur mercredi dernier pour la première fois un slalom spécial comptant pour la coupe du monde de ski féminin, elle a offert sous un soleil éclatant, des pistes de qualité en dépit du faible enneigement de la saison.

Un millier d'enfants des écoles du district d'Aigle avaient été conviés à assister à cette journée; ils créèrent une ambiance de fête qui plut infiniment aux champions pourtant blasés, ainsi qu'aux représentants de la presse, de la radio et de la télévision.

Après le décès du Professeur Hunziker

Le tourisme vaudois a été particulièrement affecté par le décès du Professeur Walter Hunziker dont notre journal a dit les grands mérites; c'est que ce grand expert et pionnier avait fait largement profiter Lysin et Gilon sur Montreux de ses connaissances. Sa collaboration étroite avec M. F. Tissot, puis avec M. Bernard Gehri avait assuré le développement de l'Institut International de Gilon, de la Société d'expansion touristique (SET), tout comme de Lysinours S.A. j.d.



Décès du président du Conseil d'administration de la Chaîne des Hôtels Rhône

A Vandœuvre, aux portes de Genève, vient de s'éteindre, dans sa 68ème année, après quelques mois de maladie, M. Raymond Bordier, président du Conseil d'administration de la Chaîne des Hôtels Rhône International et président du Con-

seil d'administration de la société d'exploitation de l'Hôtel du Rhône à Genève. M. Raymond Bordier faisait partie de ce dernier conseil depuis la création de l'établissement, il y a 26 ans, et le présidait depuis plusieurs années déjà. Dirigeant et associé d'une importante banque privée genevoise, M. Raymond Bordier était un homme d'action, qui avait un sens profond de l'humain. Il s'occupait de nombreuses affaires avec autant de compétence que de cœur.

Nous prions sa famille, la direction de l'Hôtel du Rhône et la chaîne des Hôtels Rhône International, de croire à l'expression de notre vive sympathie.

Dixième anniversaire

Il y a dix ans que l'Hôtel Intercontinental ouvrait ses portes à Genève. Avec ses 18 étages, ses 400 chambres, ses 800 lits et ses 3 restaurants, cet établissement, jusqu'alors le 23e de la Chaîne International, était le plus grand de Suisse. Il a vu se succéder, à sa tête, M. André M. Hamburger, puis M. Max Blouet, enfin M. Georges Desbaillets, en fonction depuis avril 1968. L'Hôtel Intercontinental? Un géant qui a su s'intégrer dans la ville du bout du Léman. Bon anniversaire donc à ce «grand» de l'hôtellerie!

La gastronomie avignonnaise à l'aéroport de Cointrin

Poursuivant sa ronde de la gastronomie régionale française, M. André Canonica vient de convier aux fourneaux de son restaurant «Au plein ciel», à l'aéroport de Cointrin, le chef Paul Meissonnier, ténacien de l'Ermitage à Bellevue-les-Angeles (près d'Avignon). Il est venu durant une semaine, avec deux de ses cuisiniers, pour présenter toute une gamme de plats bien caractéristiques, escortés de vins de Tavel. Ces soirées gastronomiques ont été très appréciées du public genevois et de la région environnante.

Grand-Casino de Genève: recours au TF

Il y a peu de temps, le Tribunal administratif de Genève rendait un arrêt selon lequel la décision de la commission de recours, l'autorisation de démolir l'immeuble indispensable à la reconstruction du Grand-Casino et l'autorisation de construire cet établissement étaient toutes trois annulées. L'ensemble du dossier fut renvoyé au Département cantonal des travaux publics.

La Société immobilière du Grand-Casino, réfutant les arguments juridiques énoncés par le Tribunal administratif, a décidé de déposer un recours auprès de la Chambre de droit public du Tribunal fédéral à Lausanne. C'est donc une véritable odyssée que la reconstruction de cet établissement, dont tous les plans sont prêts depuis pas mal de temps déjà. V.



Par Paul-Henri Jaccard

Ne pas oublier...

Le passage d'une année à l'autre devrait avoir pour conséquence la mise à l'écart d'informations, de programmes ou de projets que l'on s'était promis de mettre à jour avant de franchir le cap du 31 décembre! Afin de vivre au jour le jour avec ses lecteurs et de ne pas se complaire dans le rappel du passé. Mais au moment d'expédier à la corbeille le carnet de notes de 1973, je constate qu'en agissant de la sorte je me prive du plaisir de parler de remarquables hôteliers trouvés ou retrouvés très loin d'ici et dont les initiatives et l'activité méritent d'être relatées.

Traitement princier!

Au Mexique, par exemple, où se tint en novembre dernier le Congrès de l'ASTA. A l'Acapulco Princess, que beaucoup de voyageurs - et j'en suis - tiennent pour le plus bel hôtel du monde, ce fut pour les heureux élus de l'ASTA qui avaient su choisir cette adresse, une grande leçon de la politique de l'accueil et des public-relations.

Bruno R. Lugani, directeur, qui règne sur un domaine immense où tout a été conçu pour le bonheur des hôtes, s'était promis d'accorder une attention quotidienne particulière aux gens de l'ASTA. Il fallait y penser, ce qui est très méritoire quand on contrôle un établissement de quelque 1000 chambres dans lequel, simultanément, se déroulent divers congrès et séminaires, sans oublier le séjour de groupes et d'hôtes individuels.

Ces attentions, elles allaient des bouteilles de rhum et de téquila à la corbeille de fruits tropicaux, d'un gadget heureusement choisi au panier de douceurs, d'un choix de mini-flacons pour agrémenter les cocktails aux fleurs et eaux minérales ou cartes illustrées timbrées.

Il y avait aussi le mot d'ordre donné sans doute aux divers départements, la recherche des solutions aimables destinées à

Bel essor du Club de la Presse à Genève

Fondé en 1970, le Club de la Presse, à Genève, est le seul club de ce type existant en Suisse. Composé uniquement de journalistes professionnels, il s'est donné comme première vocation d'être un lieu de rencontres entre représentants de la presse. Na-t-il d'ailleurs pas son siège social dans les salons sis au premier étage de l'Hôtel du Rhône, un endroit de choix pour faire le point sur les problèmes de l'heure, au cœur de la cité internationale du bout du lac? Des personnalités de premier plan, extérieures à la profession, notamment des politiciens, des artistes, des conférenciers, y sont conviées, sous la houlette d'un comité directeur, directement issu de la section genevoise de l'Association de la presse suisse.

Le secrétaire permanent administratif et financier du Club est assuré par le directeur des relations extérieures de l'Hôtel du Rhône, M. Jacques Souvairan, cofondateur. Au 1er janvier de cette année, le Club de la Presse comptait 151 membres, dont 45 journalistes étrangers, et 8 membres associés. Chaque membre possède, dans les locaux du Club, un casier fermé à clef dans lequel il a tout loisir de conserver la substance qu'il estime la plus appropriée pour se défendre après une journée ou une nuit de travail, un article difficile ou une mise en page...

Il n'en reste pas moins que le Club de la Presse offre aux professionnels de l'hôtellerie et du tourisme de nombreuses possibilités en matière de conférences et de contacts avec des journalistes genevois, suisses et étrangers.

contrebalancer d'inévitables expériences fâcheuses incontrôlables!

Du beau travail de direction générale qui mérite, à distance, tous nos compliments.

Le créateur

Le Mexique, ce fut aussi la retrouvaille avec ce charmant ami Warren Broglio, le plus international de nos compatriotes hôteliers, et qui fit précisément l'ouverture de cet «Acapulco Princess», hôtel construit en deux ans sur un terrain volcanique planté de palmiers et au bord de la mer, pour le compte du très célèbre armateur américain Ludwig, propriétaire des «Princess» aux Bermudes et aux Bahamas.

A quelques centaines de mètres, Warren Broglio avait déjà prêté son concours à la bonne exploitation de l'Hôtel Pierre Marqués dont il s'occupe encore...

Mais à distance, car ce sage a choisi de vivre à Mexico où depuis douze ans, il est propriétaire d'un petit hôtel de 120 chambres, le «Luma», qui lui laisse cependant toute latitude pour s'occuper des mille tâches que, de partout, on voudrait confier à ce grand spécialiste hôtelier: une chaîne nationale hôtelière, par exemple, et une société du type Eurotel qui fait ses premiers pas.

Présence de la Suisse

Le Mexique, c'est encore Henri Séchaud, l'incomparable animateur du Chalet Suisse de Mexico, auquel sa réussite américaine n'a jamais fait oublier les bords du Léman où débuta sa carrière. L'ONST ne possède pas d'agence à Mexico... Ce n'est pas une lacune dès le moment où l'on sait que la Suisse est bien défendue par Henri Séchaud et sa famille. Pas besoin d'y ériger des lors un gigantesque «Swiss Center». Le Chalet Suisse le remplace avantageusement et M. Séchaud est toujours disponible pour ses compatriotes et ses amis.

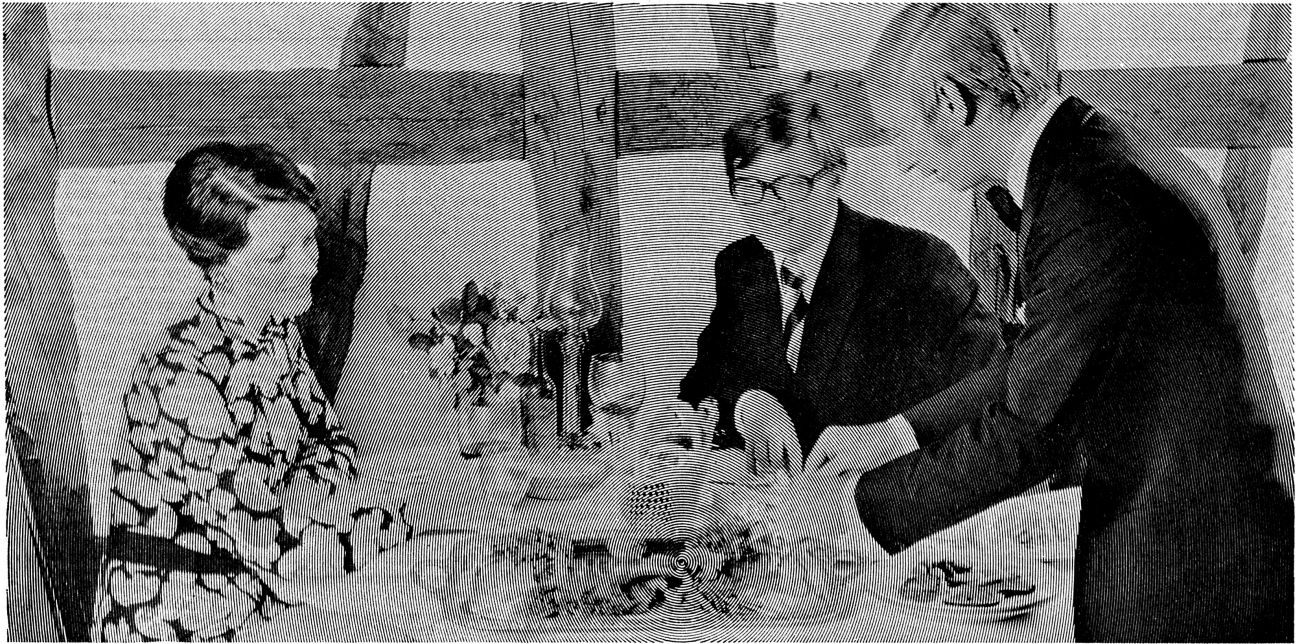


Besteck
Hotelporzellane
Küchenbatterien
Flambierwagen

Tafelgeräte
Kleingläser
Kleinstmaschinen
Servierwagen



Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91
Laden - Ausstellung
8000 Zürich
Mannessestrasse 10
Tel. (01) 39 32 88



Wir sind stolz, wenn Ihre Hotelgäste auf Ihr Châteaubriand und nicht auf den Boden sehen.

Denn auf den Boden sehen Ihre Gäste nur, wenn es dort etwas zu sehen gibt. Zum Beispiel Schmutz. Dass dies vielleicht einmal vorkommen kann, ist verzeihlich, liegt aber meistens nicht an der Unachtsamkeit Ihres Personals, sondern an der Organisation.

Wir kennen dieses Problem aus Erfahrung und haben eine Abteilung geschaffen, die sich ausschliesslich mit den Problemlösungen der Hotel-Reinigung beschäftigt.

TASKI HOTEL ★ SERVICE

Das Programm des TASKI-Hotel-Service umfasst neben dem bewährten und erfolgreichen Angebot von Maschinen, Geräten und Produkten

- die Beratung durch Fachleute, die wissen, worauf es im Hotel ankommt
- minutiöse Planung aller Arbeitsabläufe, und zwar auf den unberechenbaren Hotel-Rhythmus abgestimmt
- eigene Schulungskurse für das Hotel-Reinigungs-Personal.
- ein dichtes Netz von Servicestellen in der ganzen Schweiz

Verlangen Sie unsere Dokumentation oder ein unverbindliches Gespräch. Besonders dann, wenn Sie den Blickwechsel Ihrer Gäste vom Châteaubriand auf den Boden nicht zulassen wollen.

 **TASKI-Hotel-Service**
Eine Spezialabteilung der
A. Sutter AG, Münchwilen, Tel. 073/26 26 26

Coupon

Was bietet mir TASKI-HOTEL-SERVICE?

- ☐ Senden Sie mir Ihre Dokumentation.
- ☐ Ich möchte gerne mit Ihrem Aussendienst-Mitarbeiter unverbindlich über meine Reinigungsprobleme sprechen.

Name _____

Hotel/Restaurant _____

Adresse _____

- ☐ Zutreffendes ankreuzen und einsenden an
A. Sutter AG, TASKI-HOTEL-SERVICE,
9542 Münchwilen



Hotel-Restaurant Eywald kurz nach Fertigstellung. Im Hintergrund ein Teil des Feriendorfes.

Entwicklung für Rüschegg

Was entschlossene Selbsthilfe und unternehmerische Initiative in einem von Abwanderung bedrohten Entwicklungsgebiet erreichen können, tut das Beispiel «Sportzentrum Rüschegg» mit dem dieser Tage offiziell eröffneten Hotel-Restaurant Eywald anschaulich dar. Obwohl von der Stadt Bern aus in halbstündiger Autofahrt erreichbar, bildet das Schwarzenburgerland zwischen Guggershörlin, Gantersch und Gurnigel ein voralpines Gebiet, welches von der wirtschaftlichen Entwicklung links liegen gelassen wurde. Die Ansiedlung von Industriebetrieben unterblieb, und auch der Fremdenverkehr vermehrte sich nicht. Abgesehen von einigen ehemals renommierten Bädern – nicht Fuss zu fassen. Dies zu ändern, haben sich seit einigen Jahren Wagemutige aus der Gemeinde Rüschegg vorgenommen.

Wie es begann

Am Anfang stand ein Beschluss der Rüschegger Gemeindeversammlung, welche die Behörde beauftragte, endlich für Entwicklung zu sorgen. Nachdem sowohl die Ansiedlung von Industrie als auch die touristischen Möglichkeiten geprüft worden waren, entschied man sich aufgrund günstiger Beurteilung für den Bau eines Skiliftes, in Zusammenarbeit mit dem bereits bestehenden Skilift Selital AG. Im Herbst 1968 entstand ein 2,3 km langer Lift auf den Lischbodengrat, ein Parkplatz für 600 Wagen und ein «Baracken-Restaurant». Durch die Ergebnisse zweier guter Winter ermutigt, erfolgte die Erweiterung der Sportanlagen durch zwei neue Lifts und ein Bergrestaurant auf dem Lischbodengrat. Gleichzeitig wurde mit dem Bau eines Feriendorfes begonnen, welches heute 30 bis 40 fertige Objekte umfasst und derzeitig 150 Häuser zählen soll. Nun musste auch an die Erstellung eines Restaurants für höhere als «Barackenansprüche» gedacht werden.

Im Zentrum

Heute steht als Zentrum des Sportzentrums Rüschegg und Bezugspunkt des Feriendorfes das Hotel-Restaurant Eywald. Dieser Zentrumsfunktion entspricht das Raumpogramm, welches im Erdgeschoss ein Selbstbedienungsrestaurant mit 200 Sitzplätzen (unterteilt), eine rustikale Gaststube mit 48 Plätzen, das mit Requisiten aus dem «Korberland» Rüschegg dekorierte Eywald-Stübli für 44 Gäste, Bar, Entrée und Reception enthält. Im Obergeschoss findet man 8 Studio-Doppelzimmer mit Dusche und WC, unter reicher Verwendung von Holz wohlig gestaltet und den zu erwartenden Ansprüchen genügend, sowie die Wirtwohnung.

Mit Strom

Als technische Spezialität des in nur 6½ Monaten fertiggestellten Objektes darf die Elektro-Nachtspeicherheizung gelten, welche eine Grundtemperatur von 18 Grad gewährleistet. Die restliche Wärme bis zur Zimmertemperatur erbringt die mit einer Wärmerückgewinnungsanlage gekoppelte Lüftung, welche dadurch erheblich weniger Energie konsumiert. Die

Installation einer Elektroheizung lag nahe, da für den Betrieb des Skiliftes die notwendigen Zuleitungen sowieso erstellt werden mussten. Im Zeitalter der Erdölpreishausschüttelung bietet diese Form der Heizung zusätzliche bedeutende Kostenvorteile, betragen doch die Heizkosten etwa die Hälfte jener einer Ölheizung. Die Baukosten beliefen sich – ohne Kleininventar – und Umgebungsarbeiten – auf 2,1 Millionen Franken.

Den Berner Architekten Niklaus und Theiler darf attestiert werden, dass sie sowohl in betrieblicher als auch ästhetischer Hinsicht – hier vor allem durch die fast verschwenderische Verwendung von Holz – eine gefällige und ansprechende Lösung geschaffen haben. Im Hinblick auf die Durchführung von auch bloss kleineren Tagungen kommt man nicht umhin sich das Hotel etwas grösser zu wünschen.

Entwicklung im Griff behalten

Als nächstes werden nun diesen Sommer ein geheiztes Freibad und ein Ballspielplatz, später eine «Ladenstrasse» entstehen. Selbstverständlich geht der Bau des Feriendorfes weiter. Parallel dazu liegen Projekte zum Ausbau von Alpbütten in Massenlagen und Ferienwohnungen vor. Bis heute wurden in Eywald insgesamt 13 Millionen Franken investiert, wovon dem einheimischen Gewerbe 8 bis 10 Millionen Franken zugeflossen sein sollen, während die Gemeinde an Kurtaxen und Steuern jährlich zwischen 50 000 und 60 000 Franken einnimmt. Sportzentrum und dazugehörige Anlagen leisten somit einen recht anständigen Entwicklungsstoss aus, der den Rüscheggern zum erstenmal in ihrer Geschichte eine rosige wirtschaftliche Zukunft verspricht. Einiges bleibt indessen zu tun: erstens sollten die positiv zu würdigenden Anfänge nun in ein regionales Entwicklungskonzept integriert werden, und zweitens hat man – soweit dies nicht schon geschehen ist – die Belastungsgrenzen des neu erstandenen, noch etwas hölzernen wirkenden Voralpenderdors zu definieren und im Auge zu behalten. GFK

(Auf die betriebsorganisatorischen Aspekte des neuen Betriebes wird die HOTEL-REVUE später eingehen.)

Der Raumplanung die Zähne ziehen?

Wichtige Bestimmungen des neuen Raumplanungsgesetzes, welches sich momentan in der parlamentarischen Behandlung befindet, sind nach Ansicht der Schweizerischen Stiftung für Landschaftsschutz und Landschaftspflege durch die Kommission des Nationalrates verwässert worden. Nur mit einem starken Rahmengesetz können nach Ansicht der Stiftung die Ziele der Landesplanung – Verhinderung der weiteren Zersiedelung, der Beeinträchtigung lebenswichtiger Erholungsgebiete und des Verlustes an landwirtschaftlichem Nutzland – erreicht werden.

Die noch junge Stiftung für Landschaftsschutz und Landschaftspflege SLL stellt eine «informelle» Dachorganisation ihrer Gründerorganisationen, des Schweizerischen Bundes für Naturschutz, des Schweizer Heimatschutzes, des Schweizer Alpen Clubs, der Schweizerischen Vereinigung für Landesplanung und neuerdings des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes dar. Seine Einwände richten sich in erster Linie gegen die Behandlung der Bestimmungen über die Trennung von Bauland und Nichtbauland.

Zweckfremde Bauten zugelassen

Während der Ständerat in Artikel 35 im Landwirtschaftsgebiet andere als landwirtschaftlichen Zwecken dienenden Bauten nur ausnahmsweise zulassen will, sofern «der Geschlechter ein sachlich begründetes Bedürfnis nachweist und kein überwiegendes öffentliches Interesse entgegensteht und der Kanton die Baute bewilligt», möchte die Kommission des Nationalrates Veränderungen und Erweiterungen bestehender Bauten, aber auch Neubauten ausserhalb der Bauzonen auch dann zulassen, wenn sie dem Zweck der Nutzungszone nicht oder nur teilweise entsprechen. Voraussetzung: ein sachlich begründetes Bedürfnis muss nachgewiesen werden, und keine überwiegenden öffentlichen Interessen dürfen dem Vorhaben entgegenstehen.

Da zudem nach der Fassung der Kommission die Kantone in geeigneter Weise für die Einhaltung der Vorschriften sorgen, was in vielen Fällen, eine Delegation der Bewilligungskompetenz an die Gemeinden bedeuten dürfte, befürchtet die SLL, dass in Berggebiets jeder Stall, jeder Heuboden zur Ferienwohnung ausgebaut, die landwirtschaftlichen Bodepreise in die Höhe getrieben würden und wahrscheinlich auch neue Ferienhaussiedlungen ausserhalb der Bauzone entstehen könnten, was natürlich dem Zweck des Gesetzes diametral entgegensteht.

Die SLL möchte durch Einfügung eines geeigneten Passus zudem verhindern, dass rings um bestehende Bauernhäuser eine «Stöckliwiese» grassieren könnte. Die neuen Bauten müssten somit in einem engen räumlichen sachlichen und persönlichen Verhältnis zur Stammbauzone stehen.

Im weiteren will sich die SLL dafür einsetzen, dass neben den durch planerische Entscheide direkt Beteiligten auch die gesamtschweizerischen Institutionen, die sich überwiegend mit Aufgaben der Raumplanung befassen, zur Beschwerde befugt sein sollen.

Schutzgebiete erhalten

Ein weiterer Punkt, welcher nach Ansicht der Stiftung zu wünschen übrig lässt, ist eine Uebergangsbestimmung, wonach die Kantone ihre provisorischen Schutzgebiete, wie sie auf Grund des Dringlichen Bundesbeschlusses über Raumplanung ausgeschieden werden mussten, bis zum Inkrafttreten der definitiven Nutzungspläne aufrechterhalten können, nicht aber dazu gezwungen werden. Da der genannte Dringliche Bundesbeschluss Ende 1975 ausläuft und bis zum Bestehen einer auf dem Raumplanungsgesetz basierenden Planung noch einige Jahre verstreichen werden, ist die Gefahr vorhanden, dass in gewissen Kantonen Schutzgebiete aufgehoben werden könnten, worauf offenbar bereits hier und dort handfest spekuliert wird. Die SLL möchte somit die Kantone zur Hinhaltetung der Schutzgebiete in die definitive Planung zwingen.

Rückfall

Die Stiftung äussert sich sodann zu Bestrebungen, wonach durch eine Revision des Gewässerschutzgesetzes ausserhalb des durch die Kanalisation erschlossenen Gebietes auch andere als standortgebundene Bauten erlaubt sein sollten (Motio Ueltschi). Eine derartige Abschwächung des Gesetzes würde, wie die Stiftung ausführt, der unheilvollen Streubauweise wieder Tür und Tor öffnen. Demgegenüber begrüsst die SLL jene parlamentarischen Vorstösse, wonach der Begriff des «Umbaus» etwas lockerer gefasst würde. Dies würde es – im Gegensatz zur heutigen Rechtslage – ermöglichen, dass in Bauernhäuser zwecks Verbesserung der bäuerlichen Einkommenslage Ferienwohnungen und ähnliches eingebaut werden könnten. Diese «innere Aufstockung» liegt zweifellos sowohl im Interesse der Landwirtschaft als auch in jenem des Landschaftsschutzes, kann doch dadurch die Erwerbsbasis erweitert und der Landflucht Vorschub geleistet werden.

Neue Engadinerdörfer?

Neben den «repressiven» Vorschlägen hat die unter der Leitung von Präsident Dr. Ruedi Schatz (St. Gallen) stehende Presseorientierung Anschauungsunterricht darüber wie man es machen sollte. Am Beispiel Sils i.E. demonstrierte Architekt M. Steiger, wie aus einer strukturalosen Überbauung mittels Rückgriff auf die Formensprache des traditionellen Engadinerdorfes ein neues Gebilde entstehen kann, welches sowohl den landschaftsschützerischen als auch den touristischen Erfordernissen gerecht zu werden vermag. GFK



Gastliche Ostschweiz

100 000 Ueberrachtungen in Wildhaus

Mit berechtigtem Stolz meldet der Verkehrsverein Wildhaus im abgelaufenen Jahr eine Steigerung der Logiernächte um 12%. Diese Mehrfrequenzen sind einerseits auf die vielseitigen, gezielten Werbekampagnen des aktiven und jungen Kurdirektors Reinhard Kobelt, andererseits auf die wesentlich verbesserten Kurortseinrichtungen und verschiedene attraktive Package-Angebote zurückzuführen. Erfolgreich waren auch die Bestrebungen, hauptsächlich für die Zwischensaison Kurse und Kongresse nach Wildhaus zu bringen.

Hotel-Eröffnung im St.-Galler Rheintal

Das kürzlich eröffnete Hochhaus Metropol in Widnau darf zu Recht als ein bedeutendes regionales Zentrum bezeichnet werden. Es beherbergt ein 55-Betten-Hotel, verschiedene Restaurationsräume, einen Saal für 500 Personen, ein Dancing sowie verschiedene Ladengeschäfte.

Ein Skiwanderer-Verein

Begeisterte Anhänger des Langlaufsports haben sich zum Verein Appenzellerisches Skiwanderzentrum zusammengeschlossen. Bezweckt wird, das Angebot an präparierten Pisten am Nordfuss des Hirsberges zwischen Sammelplatz und Stossdenkmal zu erweitern und die Garderobräume und Parkplätze zu vergrössern. Freunde dieser herrlichen Wintersportart erhalten nähere Auskünfte durch das Appenzellerische Skiwanderzentrum Gais-Starkenmühle, 9056 Gais. wb.

Neues Leben blüht aus den Ruinen

Anstelle des durch einen Brand zerstörten Bädertraktes des Kurhauses Senrüttli in Degersheim entsteht zurzeit eine neue

Therapie-Abteilung mit verschiedenen Bädern, Unterwasserstrahlmassage und einem Fitnesscenter. Das bereits bestehende Kurhotel mit Hallenbad erhält eine geschlossene Verbindung zum Neubau.

Appenzell im Winter

Das Appenzellerland wird auch als Winterportgebiet immer beliebter. Nur 85 Fr. für Jugendliche bis zu 16 Jahren sogar nur 60 Fr., kostet ein Sieben-Tage-Generalabonnement für alle vier Luftseilbahnen und 14 Skilifte. Markierte Loipen führen bei Gonten, Brülisau, Schwende und Appenzell durch herrliche Wintergebiete. Am Kronberg wurde eine separate Skibob-Piste ausgelegt und bei Gonten eine beleuchtete Naturschneebahn eingerichtet. Neu ist das Hallenbad in Appenzell, und von den Eltern besonders geschätzt werden die Kindergärten in Schwende und Jakobbad. wb.

Grenzen des Erholungsraumes am Untersee

Architekt Carl Fingerhuth ist vom Thurgauer Regierungsrat beauftragt worden, ein Leitbild für den Kanton Thurgau auszuarbeiten. Bei der Zielsetzung über die Schaffung des Erholungsraumes erhebt Fingerhuth die Forderung auf Erhaltung der wenigen bisher noch unüberbauten natürlichen Uferbereiche als Teil der Kulturlandschaft, vornehmlich im Raume Untersee und Rhein. Hier schränkt Fingerhuth jedoch ein, dass diese Uferbereiche nicht stärker mit Erholungsanlagen belegt werden sollten, wobei er allem an die Errichtung weiterer Strandbäder, Campingplätze, Park- und Rasplätze denkt. Auf alle Fälle sollten nach ihm diese Uferbereiche baulich nicht weiter genutzt werden. Die Zahl der Passanten und Feriengäste ist am Untersee in den letzten Jahren – in einigen Betrieben ist sie gestiegen – im allgemeinen stabil geblieben. Es gilt, sich diese Kundschaft zu erhalten, was bei den Anstrengungen, welche das Gastgewerbe macht, durchaus möglich ist. fb.

Zum Tode von Prof. Walter Hunziker

Am 7. Januar ist nach kurzer Krankheit Prof. Dr. Hunziker in seinem 75. Lebensjahr gestorben. Die nationale und die internationale Fremdenverkehrswirtschaft verliert in Prof. Hunziker einen seiner profiliertesten Vertreter, der sich überdies unermüdlich für die Anerkennung der Fremdenverkehrswissenschaften im Rahmen der Wirtschaftswissenschaften eingesetzt hat.

Noch lange bevor der Fremdenverkehr die ihm heute zukommende gesellschaftliche und wirtschaftliche Bedeutung erreicht hat, gewahrte der Verstorbene die Notwendigkeit seiner wissenschaftlichen Durchleuchtung. Zusammen mit seinem Freund und Weggefährten Kurt Krapf arrichtete er ein bis in unsere Tage anerkanntes Lehrgebäude, das im 1942 veröffentlichte Werk «Grundriss der Allgemeinen Fremdenverkehrslehre» seinen sichtbaren Ausdruck fand. Durch sein leider nicht abgeschlossenes Werk zur Betriebswissenschaft des Fremdenverkehrs hat er dieses Gebäude gestiftet und den Weg zu weiteren wissenschaftlichen Studien freigelegt.

Über 28 Jahre – von 1941 bis 1969 – hat der Dahingegangene als akademischer Lehrer und Forscher eine Generation von Fremdenverkehrsexperten herangebildet. Er begründete 1941 das Seminar für Fremdenverkehr an der damaligen Handelshochschule St. Gallen. Die Hochschule St. Gallen ernannte Walter Hunziker bei seinem Ausscheiden aus dem akademischen Lehramt im Jahre 1969 in Würdigung seiner grossen Verdienste zum Honorarprofessor. Seine ausserordentliche Lehrbefähigung stellte er seitdem dem Institut International de Glion zur Verfügung, zumal er Mitbegründer und Vizepräsident der Gesellschaft Internationaler Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr AG, Glion, war. Bis zu seinem Ableben stand er zudem als Mitbegründer der Internationalen Vereinigung wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten AIST als Präsident vor.

Walter Hunziker war aber nicht nur Wegbereiter der Fremdenverkehrstheorie. Seine nie erlahmende Schaffenskraft, sein Sinn für Realitäten und sein Organisationstalent prädestinierten ihn zur Übernahme verantwortungsvoller Posten. Durch eine glückliche Fügung war er, 1936 als Sekretär und bereits ein Jahr später als Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, einem für unser Land bedeutungsvollen Wirtschaftszweig zugeführt worden, der sein späteres Lebenswerk entscheidend zeichnen sollte. Der Schweizerische Fremdenverkehrsverband würdigte seine Verdienste mit der Verleihung der Ehrenmitgliedschaft.

Der Name Professor Hunziker ist mit den ersten Anfängen der Schweizer Reisekasse eng verknüpft. Als treibende Kraft der Initiativen setzte er sich für die neugeplante Idee ein und trug im Jahre 1939 entscheidend zur erfolgreichen Gründung bei. In beinahe 35jähriger Präsidenschaft verstand er es, die Idee des Reisesparens den Verhältnissen anzupassen und zu entwickeln. Sein reiches Wissen und seine umfassenden Sachkenntnisse liess er weiteren Organisationen, die er weitgehend mitbegründete. Auf nationaler Ebene sind dies die Popularis Tours, die SET-Gesellschaft für touristische Entwicklungstätigkeit AG, Glion, und die Leysintours SA. Zusammen mit seinem Freund Frédéric Tissot hat er mit Erfolg die Umwandlung des früheren Tuberkulosen-Heilkurortes Leysin zu einem modernen Ferienort eingeleitet. Früh erkannte der Verstorbene die Bedeutung des Sozialtourismus, für dessen Anerkennung und Förderung er mit Überzeugung eintrat. Er wurde Mitbegründer und Präsident des Internationalen Büros für Sozialtourismus. Prof. Hunziker hinterliess der Fremdenverkehrswissenschaft und -praxis ein grosses Werk. Ein umfangreiches Schrifttum bleibt der Nachwelt erhalten. Die von seinem Geiste entscheidend geprägten Institutionen des nationalen und internationalen Fremdenverkehrs sind gestiftet und können in seinem Sinne zum Nutzen aller Bevölkerungsschichten weitergeführt werden. Claude Kasper

Verkehrsvereine berichten

Zürich: Audio-Seminar

Vom 14. bis 19. Januar 1974 fand im Hotel Nova-Park in Zürich die erste DER-Reiseakademie statt. DER (Deutsches Reisebüro), einer der grössten Reiseveranstalter Deutschlands, mit 27 eigenen Büros und einer grossen Zahl angeschlossener Reisebüros, präsentierte während dieses Seminars sein gesamtes Ferienangebot für 1974. Die über 400 Reisebürofachleute aus Deutschland, eingeteilt in Gruppen zu 40 Personen wurden mit modernen audiovisuellen Mitteln über die Ferienparadiese der Welt orientiert und für den Verkauf geschult. Im Rahmen der Akademie fanden täglich sogenannte Mini-Workshops statt, während derer die Kursteilnehmer Gelegenheit hatten, sich mit Touristikfachleuten zu unterhalten.



Die Dekoration im Eywald-Stübli weckt Erinnerungen an das alte Rüschegger Körberhandwerk.

kulinarischen

Das gibt es noch nicht! Es gibt zwar viele «Führer», aber:

...zuverlässigen Guide, der verwöhnten Ansprüchen selbstverständlich genügen kann,

... der Schweiz,

- Das wird es bald geben! Denn

Noch im Laufe dieses Jahres
Schweiz erscheinen.

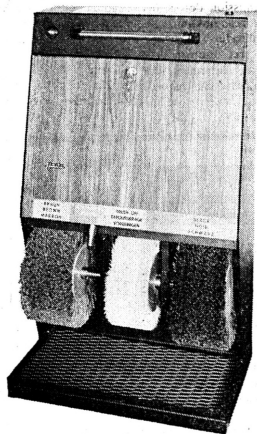
- * für jede Region der Schweiz wirken Prüfungskommissionen, die
- * Fachverbände und Verkehrsvereine begrüsst aktiv und mit sachkundigen Vorschlägen
- * fälligen und für alle Gourmets notwendigen kulinarischen Führer der Schweiz, den ersten

Guide Gourme

Guide Gourmet Suisse

Qualitätsprodukte von Weltruf – in 5 Kontinenten und 40
Ländern bewährt – jetzt auch in der Schweiz der Erfolg!

- ausgereifte Konstruktion
- stabile Ausführung
- ruhiger Lauf
- geringe Wartung
- minimaler Stromverbrauch
- leistungsstarke Wechselstrommotoren 220 V
- richtige Tourenzahl garantiert höchsten Glanz
- weiche Wollgarnbürsten von jahrelanger Lebensdauer
- leicht entleerbarer Staubsaugler



Informieren Sie sich. Profitieren Sie vom unverbindlichen Gespräch mit uns. Wir vermitteln Ihnen klare Lösungen, wie die Automaten zum Wohle Ihrer Gäste einzusetzen sind und wie Sie dabei Geld verdienen. Wir führen ein grosses Sortiment an Schuhputzautomaten der Marke «HEUTE». Mit und ohne Münzeinwurf. In verschiedenen Leistungskapazitäten.

Auf Wunsch bequeme Teilzahlung.

NOB

Senden Sie mir
ausführliche Unterlagen
über:

☐ Schuhputzautomaten

Name:

Strasse:

PLZ / Ort:

4001 Basel
Herbergsgasse 2
(061) 25 23 66

Zigarettenautomaten
Schuhputzautomaten
Unterhaltungsautomaten
Musikautomaten
Verkaufsautomaten

restomat ag

Automaten für das Gastgewerbe

OPERATING
SERVICE
VERKAUF

Name _____

Vorname

Beruf

Titel

Nationalität

Hr. Frau Frh.

Geboren am _____ Heimatort _____

Adresse

SHV Bern Nr. 620

[illegible]

* A=Logement
C=Daily rate

B=Logement und Frühstück
D=Halbpension F=

stück
E=Pension

beidseitig bedruckte Karte im Format 105×148 mm

Unsere Preise:

100 Karten **Fr. 4.—**

500 Karten **Fr. 18.—**

1000 Karten **Fr. 34.—**

Passender

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

Treibstoffchaos in der Luft

10% Treibstoffkostenerhöhung führen zu einer Verteuerung der Flugtarife von 1,2%./An. Unter Zuhilfenahme dieser Formel haben die IATA-Gesellschaften auf den 1. Januar 1974 eine lineare Erhöhung aller Passage- und Frachttarife im internationalen Verkehr beschlossen. Der Nordatlantik erfährt eine Sonderbehandlung.

Der internationale Flugverkehr hat unter chaotischen Treibstoffkostenerhöhungen zu leiden. Wurde anfangs 1973 der Anteil der Treibstoffkosten an den gesamten Flugoperationskosten auf 10% veranschlagt, so wird er heute auf 17% und mehr Prozent geschätzt. Wie einem Interview in der «Schweizerischen Handelszeitung» zu entnehmen ist, bewegen sich die Treibstoffaufschläge auf den verschiedenen Flughäfen zwischen 25 und 400%, je nach Ort und Lieferant. Die Mehrausgaben der Liniengesellschaften werden – verglichen mit 1973 – für das laufende Jahr auf gegen 1 Milliarde Dollar geschätzt. Was die Tarifsituation auf dem Nordatlantik betrifft, so charakterisiert sie sich

nach Aussage von Swissair-Tarifchef H.R. Hagedorn im erwähnten Interview durch eine durchschnittliche Tarifierhöhung um 6%, wobei die Normaltarife zu Lasten der Spezialtarife wenig angehoben wurden. Zusätzliche Schwierigkeiten boten der Ausgleich der Währungsverzerrungen mittels Abschlägen, welche sich je nach Zahlungswährung zwischen 6 und 11% bewegt. Diese Abschläge gelten jedoch nur für die Normaltarife in vollem Ausmass. Wie Hagedorn weiter ausführt, widersetzte sich das amerikanische Luftamt einer Erhöhung gewisser Tarife. Nach erfolgter Einigung bleibt die erzielte Regelung bis zum Oktober 1974 in Kraft. Vorher muss ein neues IATA-Nordatlantik-Abkommen ausgehandelt werden.

Amexco optimistisch

American Express, die grösste Reiseorganisation der Welt, hat sich für 1974 einiges einfallen lassen. An einer Pressekonferenz wurden die «Neuen Formeln» im Programm vorgestellt. Spezialität von Amexco ist natürlich Amerika. Das Programm, «Amerika 74», welches sieben begleitete Gruppenreisen, aber auch «Individualbausteine» enthält, basiert ausschliesslich auf Linienflügen (Swissair). Die Gruppenreisen werden erstmals nur noch zweisprachig geführt. Amerika 74 wird in führenden Reisebüros von 8 westeuropäischen Ländern angeboten. Das Repertoire für Einzelreisende enthält Mietwagen-Wochenarrangements mit tageweiser Benutzungsmöglichkeit, ermässigte Coupons für Holiday Inns und Travelodge-Hotels, ermässigte Eisenbahnfahrkarten, Greyhound-Passpartouts. Amexco optimiert im weiteren zum ersten Male «Ferien in einer privaten Luxusvil-

la» an der Algarve, Week-end-Städtearrangements mit Kursflügen, America Time (7-Tage-Winterprogramm), Fiesta Time (Südamerika in 24 Tagen), Asia Time (inklusive Combi-Arrangement für Geschäftsleute). Mit Ausnahme des Algarve-Programms handelt es sich hier um eigene Produkte von Amexco, welche auch durch andere Reisebüros vertrieben werden. Wie an der Pressekonferenz weiter zu erfahren war, beurteilt Amexco sowohl für den Outgoing- als auch den Incoming-Sektor die Aussichten für 1974 mit Optimismus. Die Hauptanstrengungen sind auf die Intensivierung des Verkehrs Europa-USA gerichtet, obwohl durch den unerwarteten Anstieg des Dollars und die Unsicherheitsmomente im Gefolge der Erdölkrise die Herstellung von Pauschalarrangements zu einem schwierigen Unterfangen geworden ist. GFK

Firmennachrichten

Swissair spart weiter

In Ergänzung zu den Massnahmen, welche die Swissair bereits getroffen hat, um ihren Treibstoffverbrauch einzuschränken, reduziert sie nun auch die Fluggeschwindigkeit bei der DC-9-Flotte. Bei diesem Flugzeugtyp, von dem die Gesellschaft, hauptsächlich im Europadienst, 22 Einheiten einsetzt, gestaltet sich die Einführung treibstoffsparender Flugverfahren schwieriger als im Langstreckenverkehr. Der engmaschige Flugplan und die knappen Bodenzeiten gestatten keine wesentliche Verlängerung der Flugzeiten. Die Sparmassnahmen bleiben vorerst bis zum Ende der Sommerflugplanperiode in Kraft und werden den Treibstoffverbrauch der Europaflotte um 4-5% senken.

Keine «Barabfindungen»

Im Gefolge der überall notwendig gewordenen Treibstoffzuschläge bei Flugreisen haben sich die Reisebüros Kuoni, Hotelplan und Airtour Suisse zu einer gemeinsamen Politik bekannt. Bei der Buchung wird dem Kunden der Preis des Arrangements nach Prospekt bestätigt, mit der

Mitteilung, dass das Ausmass allfälliger Treibstoffzuschläge der nach wie vor steigenden Preistendenz wegen noch nicht bekannt ist und dass diese Zuschläge erst bei Übersendung der Reisepläne fakturiert werden können. Die Zuschläge belaufen sich für Kurz- und Mittelstrecken von etwa 15 bis 50 Franken, für Überseeflüge etwa 60 bis 120 Franken.

Kuoni/Club Méditerranée

Seit dem 1. Januar 1974 besitzt Kuoni AG 50% des Aktienkapitals der Club Méditerranée Suisse SA. Dieses Arrangement ermöglicht es dem Club, seine eigenen Verkaufsstellen in der Schweiz aufzubauen. Andererseits werden die Gäste des Clubs mit Kuoni-Charterflügen befördert, was zu Preisreduktionen führen könnte.

Zermatter Rothornbahn AG

Auch für das letzte Rechnungsjahr dieses Zermatter Unternehmens für den Bau und Betrieb einer Luftseilbahn von Sonnegga bis zum Unterrothen, sowie Beteiligung an andern Transportmöglichkeiten für Personen bleibt das gesamte Aktienkapital von 5,6 Mio Fr. ohne Dividende.

Wochen-Digest hotel revue

Kursfreigabe des französischen Frankens

Die französische Regierung hat am letzten Samstag beschlossen, auf die Beibehaltung fester Paritäten zu den Währungen des EWG-Blocks zu verzichten und den Kurs des französischen Frankens für vorläufig sechs Monate freizugeben. Frankreich folgt damit dem Beispiel Italiens und Englands. Die Kursfreigabe führte zu vorübergehenden Schliessungen der Devisenbörsen in Frankfurt und Brüssel und damit zu einer allgemeinen Währungsunruhe. Der Schweizer Franken hat sich – allerdings auch infolge der von den Banken erweiterten Spannen zwischen Ankaufs- und Verkaufskurs – gegenüber dem französischen Franken weiter befestigt. Die Freigabe des Wechselkurses wird zweifellos die Frequenzen französischer Gäste in der Schweiz ungünstig beeinflussen, da sich französische Auslandsreisende fortan zum freischwankenden Tageskurs mit ausländischen Devisen eindecken müssen. Wir empfehlen, französische Franken weiterhin an Zahlung entgegenzunehmen, aber möglichst nur während der Öffnungszeiten der Banken und nach Erkundigung über den letzten Kursstand. Es ist durchaus möglich, dass sich die französische Währung in ein paar Monaten wieder befestigt.

Indexrevision

Wie das BIGA bekanntigt, soll der Index der Konsumentenpreise total revidiert werden. Die entsprechenden Arbeiten werden einen längeren Zeitraum beanspruchen; man spricht von drei Jahren. In der Zwischenzeit wird der Index nach den heute geltenden Grundlagen weiter berechnet.

Lockerung der Abzahlungsverordnung

Ab 15. Februar 1974 dürfen Kleinkreditnehmer auf eine Laufzeit von 24 Monaten gewährt werden. Bei Abzahlungsverträgen wird eine Mindestanzahlung von 35 Prozent verlangt. Mit diesen Massnahmen soll vor allem der Automobil- und Fernhandel wieder angeregt werden, der unter der Entwicklung der letzten Monate gelitten hat.

Gegen staatliche Einkommenspolitik

Die vorbereitende Kommission des Nationalrats für den neuen Konjunkturartikel hat sich mehrheitlich dafür ausgesprochen, dass sich die entsprechenden Staatsinterventionen auf die Gebiete der Kreditpolitik, der Steuerpolitik und der Aussenwirtschaftspolitik beschränken sollten. Auf die Schaffung verfassungsmässiger Grundlagen für weitreichende Eingriffe sei zu verzichten; diese könnten weiterhin durch Notrecht erfolgen.

Treibstoffknappheit und Fremdenverkehr

An einer Aussprache mit Bundespräsident Ernst Brugger konnten die Organisationen der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft ihren Standpunkt zu allfälligen weiteren Benzinpreiserhöhungen vorbringen. Weitere Sonntagsfahrverbote sind nicht geplant. Für den Fall, dass eine neue Verknappung eintreten sollte, würden die Kontingente herabgesetzt, bevor zur Rationierung übergegangen würde. Bei Kontingentsreduktionen würde ein Angebotszwang geschaffen, so dass jeder Tankstellenhalter verpflichtet würde, sämtlichen Kunden – einschliesslich der ausländischen Touristen – eine Mindestmenge Treibstoff abzugeben. Zurzeit ist die Versorgungslage befriedigend. Knappheit besteht vor allem bei Schweröl für die Industrie. Die Heizölpreise auf dem freien Markt sind erstmals seit Wochen leicht rückläufig. Die Verknappung beim Flugpetrol zwingt die Fluggesellschaften zur Erhebung von Benzinzuschlägen, die vor allem den Charterverkehr verteuern.

Erhöhung des Diskont- und Lombardsatzes

Die Schweizerische Nationalbank hat ihren Diskontsatz auf 5½% und ihren Lombardsatz auf 6% erhöht. Unmittelbar darauf haben die Grossbanken ihre Festzinsätze ebenfalls angehoben. Damit ist es rentabel geworden, Beträge auf dem Geldmarkt statt in Kassaobligationen anzulegen. Die Nationalbank hat deshalb am 22. Januar ihre Zustimmung zu einer Erhöhung der Kassaobligationszinsen gegeben. Da gleichzeitig Bestrebungen zur Erhöhung der Zinsvergütungen auf Spargeldern laufen, dürften auch die gewerblichen und industriellen Hypothekenzinsen demnächst weiter ansteigen. Die Zinsen auf Wohnbauhypotheken sollen dagegen so lange wie möglich stabil gehalten werden. Bei den Banken geht die Bereitschaft deutlich zurück, neue Hypothekarkredite zu gewähren. R. S.

L'indice en 1973

La vertigineuse escalade des prix

(ATS) La montée de l'indice général en décembre a de nouveau été principalement déterminée par la hausse encore forte des prix de l'huile de chauffage et pas des majorations de prix dans les groupes de dépenses «alimentations», «habillements» et «transports et communications».

Les prix de l'huile de chauffage ont dépassé de 16 pour cent leur niveau de fin novembre 1973 et de 189 pour cent, celui d'un an auparavant. En outre, les prix de l'essence ont également continué d'augmenter. S'il est fait abstraction de la poussée exercée par les prix de l'huile de chauffage et de l'essence, la progression de l'indice général atteint d'une année à l'autre, 7,4 pour cent au lieu de 11,9 pour cent. Dans le groupe de l'alimentation, ce sont surtout les légumes qui ont renchéri. Des prix plus élevés ont également été enregistrés pour les oeufs, la viande, le riz, les pâtes alimentaires, ainsi que pour les pommes de terre. Seul l'indice des fruits a été en régression. Ont eu du poids dans le groupe de l'habillement les augmentations sur les vête-

ments pour hommes et pour dames, les tissus pour vêtements, la lingerie et les réparations de chaussures.

Les indices des neuf groupes de dépenses se situent, à fin décembre 1973, aux niveaux suivants: alimentation 134,2; habillements 134,9; habillements 139,1; Loyer 170,5; chauffage et éclairage 248,8; aménagement et entretien du logement 122,2; transports et communications 138,8; santé et soins personnels 147,4; instructions et divertissements 132,2.

En moyenne annuelle, l'indice suisse atteint 139,3 points, d'où une hausse de 8,7 pour cent par rapport à la moyenne de l'année 1972 (128,2). La récapitulation ci-après renseigne sur l'évolution par groupes de dépenses.

Groupes de dépenses	Variations en pour cent par rapport à l'année précédente		
	1971	1972	1973
Alimentation	+ 6,5	+ 6,4	+ 6,1
Boissons et tabacs	+ 4,9	+ 8,3	+ 7,5
Habillement	+ 5,9	+ 7,8	+ 10,3
Loyer	+ 8,6	+ 8,5	+ 6,6
Chauffage et éclairage	+ 9,7	- 2,6	+ 29,1
Aménagement et entretien du logement	+ 4,9	+ 5,1	+ 6,2
Transports et communications	+ 3,8	+ 8,3	+ 7,6
Santé et soins personnels	+ 7,4	+ 9,3	+ 9,2
Instruction et divertissements	+ 4,3	+ 4,7	+ 10,4
Total	+ 6,6	+ 6,7	+ 8,7

Le programme d'équipement des Chemins de fer français

Le programme d'équipement que la SNCF compte mettre en œuvre en 1974 répond aux impératifs majeurs de toute entreprise moderne confrontée à une concurrence très vive et multiforme: ● augmenter son rendement afin que ses coûts de production soient bien adaptés aux nécessités du marché; ● améliorer sans cesse la qualité de ses services afin d'être en mesure de satisfaire les besoins très divers de sa clientèle. L'expansion économique et la croissance qui en résulte pour l'activité ferroviaire nécessitent également des investissements importants destinés à accroître le potentiel de transport de la SNCF. Rappelons qu'au cours des vingt dernières années: – le trafic voyageurs – trains de grandes lignes – a augmenté de 75 pour cent; – le trafic marchandises par charges complètes – à l'exclusion des transports de charbon – a plus que doublé. Les principaux chapitres de ce nouveau plan d'équipement sont les suivants:

Le matériel roulant

Il occupe une place prépondérante (53 pour cent du montant total); 450 voitures voyageurs de grandes lignes seront commandées (soit la composition de 30 trains), alors que les commandes de wagons marchandises porteront sur 3000 unités de types divers.

Le matériel moteur

Les commandes porteront sur: – 75 locomotives électriques (avec deux séries nouvelles: BB 7.200 à courant continu et BB 22.200 bi-courant); – 5 rames à turbine à gaz de type RTG (turbotrains); – 27 éléments Diesel, à 2 ou 3 véhicules, pour les services express à moyenne distance.

Travaux d'infrastructure

Ces travaux, très importants durant les dernières années, seront poursuivis: – amélioration de la voie ferrée (en 1974, sur les 581 km séparant Bordeaux de Paris, 474 km seront parcourus à 200 km/h par les grands trains rapides tels que «l'Aquitaine» et «l'Etendard»); – renforcement du système d'alimentation en courant de traction; – aménagement des gares, afin d'accroître la capacité des installations ferroviaires.

Le service de la banlieue de Paris

La SNCF doit poursuivre et intensifier son action dans la région parisienne dont le trafic (7 milliards de voyageurs/kilomètres en 1973) a doublé en 20 ans: augmentation et rénovation du matériel roulant, modernisation et extension des installations, édification de gares et construction de lignes nouvelles pour desservir les nouveaux ensembles d'habitation et les futurs pôles d'attraction (desserte du nouvel aéroport de Roissy).

Les turbotrains

Rames automotrices propulsées par turbotrains, les premiers turbotrains (ETG) ont été mis en service en 1970 sur la ligne Paris-Caen-Cherbourg. Encouragée par le succès commercial (40 pour cent d'augmentation du trafic en deux ans), la SNCF a développé son parc d'engins à turbines.

Depuis le printemps 1973, les turbotrains de la «seconde génération» du type RTG ont commencé à circuler: plus spacieux et plus confortables (conditionnement d'air, insonorisation), ils sont capables de rouler à 200 km/h.

Au service d'hiver actuel, ces turbotrains assurent la desserte complète de jour sur: – Lyon-Strasbourg: 5 aller-retour quotidiens, gain de temps de deux heures pour les voyageurs de 2e classe; – Lyon-Nantes: 4 aller-retour quotidiens, gain de temps de trois heures sur les horaires précédents; – Lyon-Bordeaux: relations plus rapides Suisse-Atlantique.

Paris-Lyon en 2 heures?

L'ambitieux projet de ligne nouvelle à très grande vitesse Paris-Lyon permettrait d'améliorer considérablement les relations entre Paris et tout le Sud-Est de la France. La Suisse bénéficierait de ces avantages: Lausanne serait reliée à Paris en 3 h. 29 (meilleur temps actuel 4 h. 37) et Genève en 3 h. 19 (meilleur temps actuel 5 h. 30).

Les résultats du 54e Comptoir suisse

(ATS) L'enquête faite par la direction du Comptoir suisse auprès des exposants de la 54e Foire nationale de Lausanne fait apparaître les résultats suivants: 67 pour cent (69,9 en 1972) se déclarent satisfaits des affaires traitées ou en perspective et 18 pour cent moyennement satisfaits.

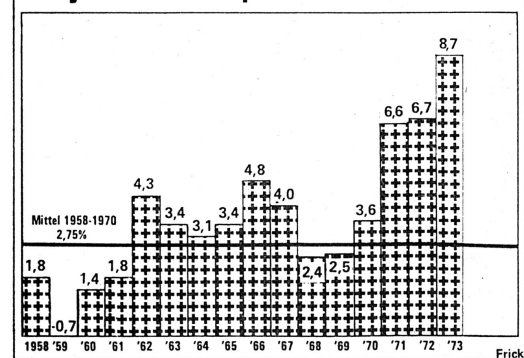
Au point de vue publicitaire, 84,5 pour cent (75,4) ont pleinement atteint leurs objectifs. 12 pour cent (14) ont conclu des affaires avec des acheteurs étrangers. Enfin, 88 pour cent (82,5) demandent d'ores et déjà de pouvoir disposer de leur stand traditionnel l'an prochain.

Satisfaction chez les hôtes d'honneur

Sur le plan des participations officielles étrangères, les trois ambassades des pays hôtes d'honneur, la Bulgarie, le Portugal et la Tunisie, se sont déclarées pleinement satisfaites des résultats économiques obtenus. L'exposition de mosaïques antiques de Tunisie a suscité un vif intérêt du public et des demandes de nombreux pays, notamment des Etats-Unis et de la Yougoslavie, où elle se trouve actuellement. L'Office tunisien du tourisme, de son côté, dit en avoir constaté les effets positifs. Les manifestations anti-Portugal ne semblent pas avoir compromis le succès économique de ce pavillon: l'Office commercial du Portugal, à Genève, annonce une progression de 20 pour cent de son chiffre d'affaires, progression qui, selon ses estimations, atteindra 30 pour cent d'ici à la fin de l'année. En revanche, associées à la chaleur torride, ces manifestations sont l'une des causes de la perte de visiteurs enregistrée par le Comptoir suisse au cours du premier week-end. La situation s'étant rétablie, si ce retard n'a pu être entièrement comblé par rapport à 1972, le chiffre global de 1 000 000 de visiteurs (1 100 000 en 1972) situe les résultats du 54e Comptoir suisse dans la bonne moyenne des années 1970 et 1971, déclare la direction de la foire.

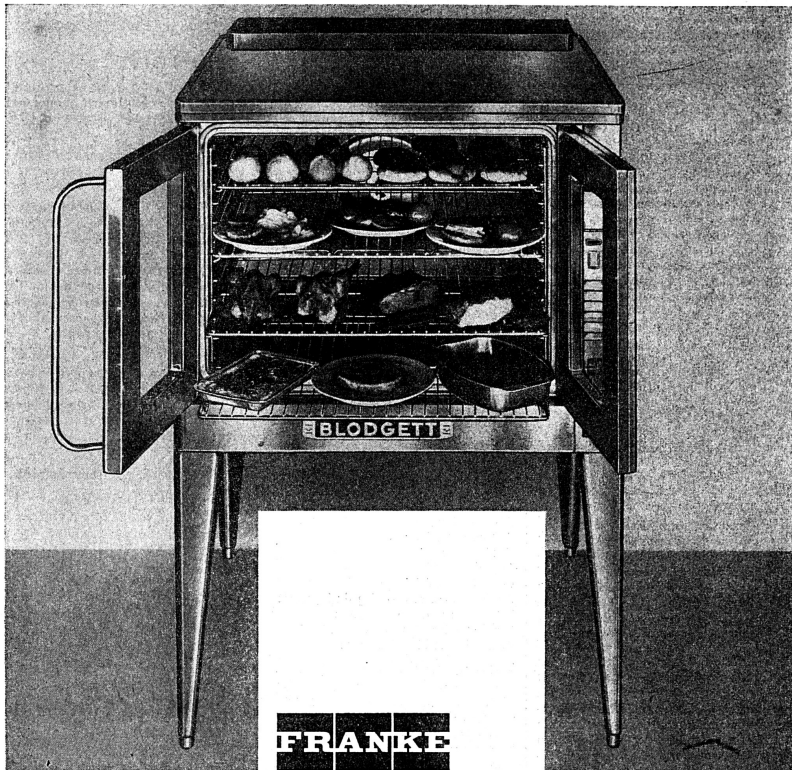
Das jährliche Preisplus

Durchschnittlicher Preisanstieg pro Jahr, 1958 bis 1973, in %



Profil der Inflation

Revolutionen und Kriege waren stets vom Zerfall des Geldes begleitet, stellte der Ökonomen Keynes 1923 fest. Führt nun umgekehrt die Inflation zu sozialen Umwälzungen? – Das letzte Jahr brachte die höchste Teuerung seit dem Zweiten Weltkrieg. Vergeblich hatte der Bundesrat noch im Frühjahr den Abflauen der Teuerungsrates erwartet. Aber selbst wenn die unstrittige Abspaltung des Ölpreises vom Landesindex angewendet wird, ergibt sich für 1973 eine Teuerung von 7%. 1974 erwartet die OECD einen ähnlich hohen Preisanstieg wie letztes Jahr. Im einzelnen verlief die Preisentwicklung sehr unterschiedlich. Dies zeigen einige Details aus der Preisgeschichte von 1973: Lampen sind um 7% billiger geworden. Stabile Preise wiesen Butter, Käse, Früchte, Radio- und Fernsehapparate auf. Die Rechnungen des Arztes und von Autowerkstätten wurden 12% höher, der Coiffeur um 18%. Wein und Spirituosen um 20%, Teigwaren um 25%, Reis um 30%, Heizöl um 150%. fr.


FRANKE

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

Coupon Walter Franke AG
4663 Aarburg
Telefon 062 41 21 21

Einsenden an:

Wir sind interessiert an:

☐ Ihrem Prospekt- und Dokumentationsmaterial

☐ einem Besuch Ihres Spezialisten gegen Voranmeldung

☐ einer Demonstration in Ihrem Betrieb

Name _____

Adresse _____

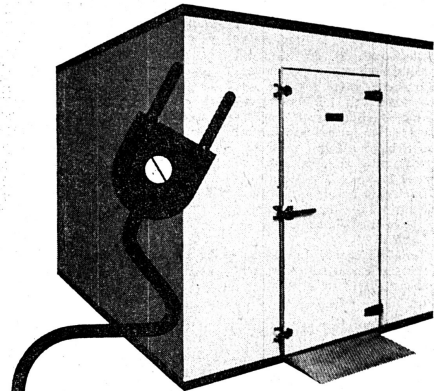
PLZ/Ort _____

Wenn mit einem Apparat eine Steigerung der Kapazität, eine Rationalisierung und Vereinfachung der Produktion erreicht wird, bedeutet dies für den kühlen Rechner eine Erhöhung der Rentabilität und Wirtschaftlichkeit.

Wenn aber zudem mit einem Apparat gebacken, gebraten, gratiniert, aufgetaut, regeneriert, warmgehalten und getoastet werden kann und zudem die Speisen schonender, besser und geschmackvoller zubereitet werden können, so bedeutet dies für jeden Betrieb die Erfüllung von grossen Ansprüchen und zufriedene Kunden.

Lassen Sie sich über die zahlreichen grossen Vorteile des BLODGETT-Umluftofens durch uns unverbindlich orientieren.

ROSENMUND
Kühlzellen



**Wir lösen Ihre Kühlprobleme
steckerfertig!**

Gratis-Dokumentation durch:
ROSENMUND, 4410 LIESTAL
Telefon 061-91 91 55

ROSENMUND
Kühlzellen

NAPOLITAINS



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

Fr. 56.— franko Domizil

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

.... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit

Bar Mt Cervin
Zermatt



Innenausbau und
Möblierung
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**

Barmix-Spezialkurs

Unser zweiwöchiger Spezialkurs bietet die seriöse, praxisnahe Fachausbildung, 80 Stunden konzentrierter Unterricht. Die Kursteilnehmer üben sich vor allem im Mixen bestbekannter Drinks mit erstklassigen Produkten. Sie erhalten echte Kostproben, erlernen gepflegten Getränke-

und Weinservice sowie Barbetriebslehre, Getränke- und Weinkunde, Spezialkursausweis. Gratisplacierung. Verlangen Sie unverbindlich Kursunterlagen.

Kursleiter: Theo Blättler.

Nächste Kurse: Beginn am 4. März, 22. April, 17. Juni, 2. September 1974.



Blättlers Fachschule für das Hotel- und Gastgewerbe
6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Tel. 041 44 69 55

Préparation rapide et efficace à l' ENTRÉE À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE

tout en obtenant le DIPLÔME D'ÉTUDES
COMMERCIALES ET DE LANGUES de la FSEP

Nouvelles classes: 16.4./5.8./14.10.

Demandez notre documentation détaillée



3, ch. de Préville Lausanne

Tél. (021) 2015 01

Entwicklungs- und Strukturmerkmale der touristischen Erschliessung im französischen Berggebiet

Die neueren Bestrebungen der touristischen Erschliessung im französischen Berggebiet gehören heute zu den viel diskutierten fremdenverkehrspolitischen Themen sowohl in Frankreich selbst wie auch in einigen anderen europäischen Alpenländern. Recht zahlreich sind ebenfalls die allerdings oft aus journalistischer Feder stammenden bisherigen Arbeiten, die Teilspektren dieses umfassenden Fragenkomplexes gewidmet wurden. Was bisher vor allem aber fehlte, war eine Darstellung der Gesamtzusammenhänge, Gemeinsamkeiten und Grundprinzipien – mit anderen Worten: eine Synthese der mit der bisherigen wie geplanten Fremdenverkehrsentwicklung in den französischen Gebirgszonen zusammenhängenden Sonderprobleme wirtschaftlicher, planerischer, baulicher-gestalterischer, sozialer und politischer Art. Unter dem Titel «Zur Struktur und Problematik der touristischen Erschliessung des französischen Berggebietes – Ein Beitrag zur Fremdenverkehrsplanung» erscheint in Kürze, verfasst von Dr. Mario Bonorand, eine Arbeit, die die erwähnte Lücke ausfüllen soll (Berner Studien zum Fremdenverkehr, Verlag Herbert Lang & Co. AG, Bern, Heft 14).

Im Zentrum der heutigen kritischen Auseinandersetzungen stehen die abseits bestehender Gebirgsniederlassungen, aus dem Nichts und von Grund auf gebauten Wintersportstationen – (ex-nihilo-Zentren), die als Gegenstück zu einer sukzessiven Angliederung von Wintersporteinrichtungen und Unterkünten für den Gast an ein bestehendes Bergbauerndorf oder einen bisherigen Alpinisten-, Bade- oder allgemeinen Höhenkurort aufzufassen sind. Dieser neue, allein für den Wintertourismus konzipierte Siedlungstyp mit seinen besonderen Aktivitäten und seinen dahinter stehenden Planungs- und Gestaltungsgründen auch Realisierungsprinzipien ist als eine ausgeprägte französische Eigenheit zu betrachten, die aber zum Teil auch gewisse neue touristische Entwicklungsbestrebungen im übrigen europäischen Berggebiet beeinflusst hat. Einige neuere Beispiele in der Schweiz (zum Beispiel Anzère, Aminona, Thyon 2000 usw.) weisen darauf hin, dass in Frankreich entwickelte planerische, architektonisch-gestalterische und organisatorische Verhaltensweisen und Grundsätze auch nachhaltig auf die touristische Erschliessung im schweizerischen Berggebiet eingewirkt haben. Insofern ist eine kritische Würdigung der Entwicklung in Frankreich als besonders aktuell und erforderlich anzusehen.

Die einzelnen touristischen Siedlungstypen

In einer Art Globaldiagnose lassen sich folgende wesentliche Eigenheiten der touristischen Erschliessung in den französischen Bergzonen festhalten:

- Angesichts der für den Wintersport zum Teil ungünstigen Lage der traditionellen Sommer-Gebirgsfremdenverkehrsorte (Alpinistenzentren, Bade- und Höhenkurorte) wie der bestehenden Bergbau-

und der Aufbau eines touristischen Gesamtangebots erstreckte sich meist über Jahrzehnte.

Sie verzeichnen eine Höhenlage um 1000 bis 1200 m und besitzen spezifische Einrichtungen für den Sommer- und Wintertourismus.

Die einst starke Nachfrage im Sommer stagniert fast überall oder geht ständig zurück.

Konkrete Vorstellungen oder sogar Pläne über den Weiter- und Endausbau fehlten oft weitgehend und liegen auch heute meist nicht vor.

Die Realisierung all dieser Orte wurde von einer Vielzahl von Einzelinitiativen getragen; eine Entwicklungsart, die planerisch (im technischen, wirtschaftlichen und sozialen Bereich) nur sehr schwer beeinflussbar ist, beziehungsweise ein dermassen tiefgreifendes planungspolitisches Instrumentarium erfordert, dass dessen Akzeptierung politisch kaum bestehen kann. Die Pluralität sich zur Hauptsache lediglich an der eigenen Unternehmung orientierender Einzelinitiativen und Investoren sowie entsprechend komplizierte Entscheidungsmechanismen dominieren fast überall.

– Die zu Beginn der dreissiger Jahre erstmals erscheinenden aus dem Nichts und von Grund auf gebauten funktionellen Wintersportorte weisen demgegenüber folgende wesentliche Besonderheiten auf: Wegleitend bei der Standortwahl war die Eignung für den Winter- und speziell den Skisport; diese zur Hauptsache für den Wintersport geschaffenen touristischen Zentren liegen denn auch ausnahmslos in Höhen über 1600 m.

Die sogenannte 1. Generation solcher neuer touristischer Siedlungen entwickelte sich entsprechend der polyvalenten Gebirgsfremdenverkehrsorte traditioneller Art weiterhin nach dem Prinzip des «laissez faire», so dass sie sich im gesamten Siedlungsgefüge (Nebeneinander jeglicher Bauformen verschiedener Zeitepochen) nicht wesentlich von diesen unterscheiden. Es waren auch hier die privaten meist rivalisierenden Einzelinitiativen und der Zufall, die den Wachstumsrhythmus bestimmten.

Diese nun einsetzende fast ausschliesslich nur auf den Wintertourismus ausgerichtete Betrachtungsweise bei der Fremdenverkehrsschliessung im französischen Berggebiet bringt augenfällig zum Ausdruck, dass der touristischen Sommerzunutzung der Bergzonen in Frankreich schon sehr früh nur mehr geringe Chancen eingeräumt beziehungsweise die entsprechenden Angebote in den polyvalenten Gebirgsfremdenverkehrsorten traditioneller Art als ausreichend zur Befriedigung der entsprechenden Nachfrage betrachtet wurden. Die originäre Besiedlungsstruktur – namentlich in den französischen Alpen – führte zur Einsicht, dass die in den traditionellen Sommergebirgskurorten wie auch in den bestehenden Bergbauerndörfern vorhandenen natürlichen Verhältnisse mit den Anforderungskriterien des Wintersportlers nur selten in Übereinstimmung zu bringen waren, was eine

stellende verstärkte staatliche Intervention leitete sich aus dem Umstand ab, dass das «touristische Wetterklima» in den übrigen Alpenländern nach dem 2. Weltkrieg unverändert andauerte und sich Frankreich seit 1946 immer deutlicher der Gefahr ausgesetzt sah, endgültig aus dem Konkurrenzkampf um den internationalen Gast geworfen zu werden. Als erstes Abbild der neuen touristischen Erschliessungspolitik präsentierte sich zu Beginn der 60er Jahre La Plagne, wo die gesamte Planung und Realisierung in einer Hand – bei einer privaten Promotoren-Gesellschaft – lag. Neben diesem durch Galerien verbundenen «Ein-Block»-Gebilde, wo Beherbergung, Kurortseinrichtungen, Dienstleistungen und selbst die Abfahrtsstellen der touristischen Spezialverkehrsmittel «unter einem Dach» zusammengefasst sind, entstanden in der Folge auch, von diesem Leitbild abweichend, neue Siedlungstypen (zum Beispiel angeordnete Dezentralisation durch optisch getrennte einzelne Siedlungseinheiten auf relativ engem Raum).

– Die funktionellen Wintersportorte der 3. Generation lassen sich zur Hauptsache durch folgende Gemeinsamkeiten umschreiben:

Die Verantwortung für Planung und Realisierung liegt bei einem einzigen Projektleiter (dem Promotor).

Die Dimensionierung der einzelnen Bauelemente wie des Endausbaus wird von allem Anfang an – abgeleitet aus dem umliegenden Skigebietspotential – festgelegt. Die Möglichkeit einer touristischen Sommerzunutzung scheint überhaupt nicht in die Planungsüberlegungen der ersten Aufbaujahre hineinzuplanen. Ein gewisses Interesse für eine spätere Aktivierung der Sommersaison besteht höchstens bei gleichzeitig guten Voraussetzungen für den Sommerskilauf.

Ursprüngliches Bergbauerndorf und neuer, im Alpengebiet entstehender Wintersportort entwickeln sich völlig unabhängig voneinander.

Aus platzsparenden Gründen und wegen des oft schlechten Baugrundes in den erwähnten Standorten wird in die Höhe gebaut. 10- und mehr stöckige Grosswohneinheiten, wo verschiedene Beherbergungsarten (Appartements, Hotels) untergebracht sind, und die sich in der äusseren Gestaltung nicht wesentlich von den neu entstandenen Wohnblöcken in den Vorstädten grosser europäischer Ballungszentren unterscheiden, prägen das Siedlungsbild.

– Wenn auch anteilmässig der polyvalenten Gebirgsfremdenverkehrsorte traditioneller Art heute noch überwiegt, so haben die funktionellen Wintersportorte vor allem in den französischen Alpen bereits eine namhafte Ausbreitung gefunden; in gewissen Gebieten der Nordalpen (so im Raum «Tarantaise-Vanoise») beschränkt sich das touristische Angebot zur Hauptsache auf den Typ der funktionellen Wintersportorte. Obwohl das Wachstum und das Entstehen neuer polyvalenter Fremdenverkehrsorte traditioneller Art nach wie vor andauert, so richtet sich das Interesse und die Aktivität des Staates im französischen Berggebiet im jetzigen Zeitpunkt fast ausschliesslich nur auf den Neu- und Weiterausbau der funktionellen Wintersportorte.

Strukturmerkmale des Beherbergungsangebotes

– Von den total zirka 434 000 Betten (Stand anfangs der 70er Jahre) in allen touristischen Unterkunftsformen in den französischen Bergzonen befinden sich über 60% in Ferienwohnungen, Appartements und Chalets und nur 20% in Hotels oder hotelähnlichen Beherbergungsarten. Beinahe 40% der Ferienwohnungen, Appartements und Chalets haben den Charakter von Zweitwohnungen, die «in der Regel» nicht vermietet werden, beziehungsweise nur zwei- bis dreimal pro Saison während vielleicht 10 Tagen vom Eigentümer besetzt sind. Diese fast doppelt so grosse Beherbergungskapazität wie jene der Gastbetten im engeren Sinne gezählt werden, was – wie die Verantwortlichen auch fast durchwegs heute eingestehen – eine Hauptschwäche der touristischen Erschliessung des französischen Berggebietes darstellt.

– Die Bettenkontingente der einzelnen Unterkunftsformen hängen nicht so eindeutig vom Typ des Gebirgsfremdenverkehrsortes ab, wie es selbst kritische Stimmen in den übrigen Alpenländern wahrhaben wollen. Vielmehr ist die Stagnation oder sogar der Rückgang des Hotelbettenangebotes einerseits und das explosive Anwachsen der Zweitwohnungen andererseits in allen Gebirgsfremdenverkehrsorten Frankreichs als eine von der Nachfrage diktierte Zersplitterung zu deuten. Dagegen wird offensichtlich die Erweiterung des Bettenangebotes für den Jugend- und Sozialtourismus in den funktionellen Wintersportorten vernachlässigt, beziehungsweise man visiert dort, anstelle einer Gästegastalt aller sozialer Klassen, vorwiegend jüngere Gäste (Skisportler) oberer Einkommensschichten an.

Die Nachfrageverhältnisse

– Gemessen an der Gesamtheit der französischen Bevölkerung, die während eines



Jahres Ferien verbringt (über 50%), machten die Winterurlauber bisher nur einen sehr kleinen Anteil aus (zirka 2%). Die relativ grosse Zahl, die gleichzeitig Wintersportorte im Ausland aufsucht, muss als Indiz gelten, dass das Angebot für Winterferien im eigenen Lande längst nicht alle Franzosen, sondern nur ganz spezielle Schichten anzusprechen vermag.

Neben der spezifischen Herkunft der französischen Gäste (grosses Kontingent aus Paris und seinen Vorstädten) und dem beträchtlichen Anteil junger Klienten (15- bis 24jährige) ergaben verschiedene durchgeführte Marktuntersuchungen auch, dass die Wintersportnachfrage in Frankreich in hohem Masse einkommensabhängig ist.

– Es vermag wohl im Anschluss an die Ausführungen zum Beherbergungsangebot ebenfalls wenig zu überraschen, dass die französischen Wintersportorte im Vergleich zu jenen in den übrigen Alpenländern mit Abstand den geringsten Anteil Hotel-Logiernächte verzeichnen.

– Die Sorgen der französischen Fremdenverkehrswirtschaft und die Stimmen der Gegner der offiziellen touristischen Erschliessungsdoktrin werden bei der Feststellung, dass die heutige Beherbergungskapazität in den Zweitwohnungen (deren Verkäufe zur Hauptsache den touristischen Entwicklungsrhythmus im französischen Berggebiet während der letzten Jahre diktiert haben) selbst im Winter zirka 10mal schlechter als das Bettenangebot der Hotellerie ausgelastet ist und im Sommer vielfach sogar überhaupt leersteht, um so verständlicher.

– Zweitwohnungen in den Bergen kaufen die Franzosen vor allem wegen der «schönen Lage an der Sonne» wie auch wegen der damit verbundenen Möglichkeit einer «vielfersprechenden Kapitalanlage». Architektur und Gestaltung der grossdimensionierten Gebirgs-Wohnkollektive gehören dagegen nicht zu den dominierenden Kaufmotiven; die spezifische Käuferkraft scheint aber den angebotenen, vielerorts normierten «Siedlungsdesigns», weil die vorher genannten Beweggründe deutlich überwiegen, stillschweigend (heute noch) zu akzeptieren.

– Der Anteil ausländischer Gäste in den französischen Wintersportorten ist namentlich im Vergleich zur Schweiz und zu Österreich äusserst klein (zirka 4% gemessen an den Logiernächten sämtlicher Unterkunftsformen).

– Die vielerorts festgestellten Frequenz-

Val d'Isère – Wintersportstation der 1. Generation

rückgänge während der Wintersaison 1970/71, die auch in der Folge von einem Abflauen der Nachfrage nach Zweitwohnungen begleitet waren, haben eindrücklich und erstmals so augenfällig die Labilität der neuen französischen touristischen Erschliessungsbestrebungen, die zur Hauptsache vom reibungslosen, vielleicht ebenfalls zu optimistisch antizipierten Verkauf von Zweitwohnungen abhängen, offenbart.

Kritik im konstruktiven Sinne

Seit La Plagne, die erste funktionelle Wintersportstation der 3. Generation, ihre Tore öffnete, sind noch keine 10 Jahre vergangen. Nach gleichem oder ähnlichem Erschliessungs-Leitbild entstanden seither in den französischen Alpen weitere «ex-nihilo»-Wintersportzentren, von denen sich einige bereits als offensichtliche Fehlschläge abzeichnen drohen, andere wiederum zumindest als Testfälle anzusehen sind. Die vergangenen 10 Jahre reichen aber so oder so noch nicht aus, die Richtigkeit der geltenden offiziellen französischen Doktrin für die touristische Erschliessung des Berggebietes unter Beweis zu stellen. Bei einer Gesamtbeurteilung darf nicht unbeachtet bleiben, dass im jetzigen Zeitpunkt längst nicht alle Konsequenzen der neuen touristischen Erschliessungspolitik überschaubar sind, um die neuen planungsmethodischen Ansätze und planungspolitischen Instrumente immer eindeutig und in jeder Beziehung als nur positiv oder nur negativ deuten zu können. Dass bestimmte Erscheinungen der offiziellen Doktrin sogar durchaus zu bejahen sind, dürfte vor allem jene kritischen Stimmen in Frankreich und im Ausland überraschen, die nicht selten einzig aufgrund ihrer Abneigung zur architektonischen Gestaltung der funktionellen Wintersportorte der 3. Generation diese neuen touristischen Entwicklungsbestrebungen auf der ganzen Linie verurteilen. Eine solche Art der Würdigung, die Gebäudefassaden als einziges Beurteilungskriterium für ein System neuer planungsmethodischer und planungspolitischer Prämissen beansprucht, kann allerdings auch wohl kaum Kritik im konstruktiven Sinne, eingehende Problemanalyse und bestmögliche Objektivität attestiert werden.

M. Bonorand

Typologie der Fremdenverkehrsorte im französischen Berggebiet

polyvalente Fremdenverkehrsorte

aus bestehenden Bergdörfern, in Höhenlagen zwischen 900-1200 m hervorgegangene Fremdenverkehrsorte für Sommer («stations thermales», «stations d'alpinisme» ...) und Wintertourismus («stations de sports d'hiver traditionnelles»)

Ursprung:
alte, polyvalente
Fremdenverkehrsorte
1946
neue, polyvalente
Fremdenverkehrsorte
Gegenwart

funktionelle Wintersportorte

abschüssig bestehende Siedlungen, aus dem Nichts und von Grund auf in Höhenlagen

ab 1600 m gebaut («stations de sports d'hiver fonctionnelles, ex-nihilo et créées de toutes pièces»)

* durch eine ganzheitliche, aufeinander abgestimmte Anordnungs- und Erlebnisweise gekennzeichnete Wintersportorte («stations intégrées»)

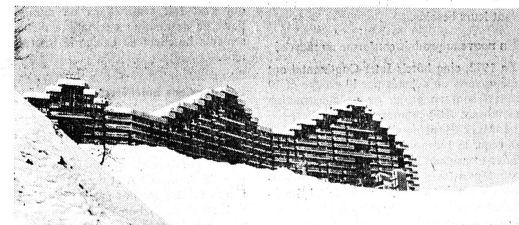
1930	* 1960
Wintersportorte	Wintersportorte
1. Generation	2. Generation

* 1946

Wintersportorte

2. Generation

▼ Aime-La-Plagne – Wintersportstation der 3. Generation



Courchevel – Wintersportstation der 2. Generation

erdörfer, und getrieben vom Willen, ernsthaft im Konkurrenzkampf der europäischen Länder um die Gunst internationaler Wintersportgäste mitreden zu können, zeichnete sich in Frankreich Mitte der dreissiger Jahre eine neue Entwicklungsrichtung des touristischen Ausbaus der Gebirgsregionen – in Form funktioneller «ex-nihilo»-Wintersportorte, die getrennt von den meist in den Talböden gelegenen Wohnstädten der einheimischen Bevölkerung entstanden – ab.

- Die gleichzeitig weiterwachsenden alten wie die bis in die heutige Zeit neu erschienenen polyvalenten Gebirgsfremdenverkehrsorte traditioneller Art weisen im wesentlichen folgende Gemeinsamkeiten auf: In ihrer Siedlungsstruktur breiteten sie sich entweder linear in zwei entgegengesetzten Richtungen oder konzentrisch, ausgehend von einem Kern eines bestehenden Bergbauerndorfes, aus. Das Wachstum wie die Transformation Bergbauerndorf zu polyvalentem Gebirgsfremdenverkehrsort vollzogen sich schrittweise

Standortverlegung der neu entstehenden funktionellen Wintersportorte auf Höhenlagen über 1600 m bewirkte.

Die Verantwortung für die Projektrealisierung von Courchevel-1850, einem Wintersportort, der als Hauptvertreter der sogenannten 2. Generation zu betrachten ist, übernahm nach dem 2. Weltkrieg – als Novität der touristischen Entwicklung im französischen Berggebiet – erstmals die öffentliche Hand. Eines der Hauptziele in der Startphase bildete der grösstmögliche Erwerb von Boden durch das «Département Savoie» für eine gesicherte mittel- und langfristige Entwicklung dieses Ortes. Neu war auch die Nominierung eines eigentlichen Gestaltungsbeauftragten, der Courchevel-1850 in baulicher Beziehung zu einem einheitlichen «Kurortdesign» verhalten sollte. Mit der Realisierung dieses neuen Wintersportortes verbindet sich ebenfalls der Wegfall der bisherigen traditionellen Bauweise (Giebelach-Chalets und Hotels kleiner Dimensionierung).

Ab zirka 1960 kristallisierte sich eine eigentliche neue touristische Erschliessungsdoktrin für das französische Berggebiet heraus, die ihre Anwendung in den funktionellen Wintersportorten der sogenannten 3. Generation fand. Die dabei festzu-

L'activité hôtelière d'une compagnie aérienne

Pan American World Airways + Inter-Continental

(ONI) Pan American World Airways a été la première compagnie aérienne à créer, dès la fin de la guerre, une filiale hôtelière: l'Inter-Continental Hotels Corporation. Depuis 27 ans, la chaîne Inter-Continental Hotels porte son intérêt non seulement aux pays en voie de développement où l'équipement hôtelier est encore insuffisant, mais également aux pays à vocation touristique traditionnelle qui ont un besoin constant de nouveaux hôtels pour suivre la progression du tourisme.

L'origine de la chaîne Inter-Continental remonte à l'année 1945, lorsque le Président Franklin D. Roosevelt et le Département d'Etat décidèrent de participer au développement économique de l'Amérique latine. En effet, le manque d'hôtels de classe internationale dans ces pays décourageait les hommes d'affaires et les touristes.

Pan American World Airways, premier transporteur aérien entre les Etats-Unis et l'Amérique latine, fut chargé d'étudier la situation. Juan T. Tripp, alors président de Pan Am, s'assura la collaboration d'un groupe d'experts pour examiner le problème. Le résultat de cette étude prouva qu'il était nécessaire de créer un équipement hôtelier, mais aucune société américaine n'était à cette époque en mesure de s'implanter à l'étranger. M. Tripp fit alors appel à des spécialistes en matière d'hôtellerie et c'est ainsi qu'en avril 1946, Inter-Continental Corporation fut créée et devint une filiale à part entière de la Pan Am. Pendant les années qui suivirent, les efforts furent concentrés sur l'Amérique latine et les Caraïbes; en 1969, on comptait 11 hôtels dans cette partie du monde.

Les raisons de l'expansion

Pan American World Airways dispose aujourd'hui d'une chaîne de 62 hôtels (21 525 chambres au total) répartis sur les cinq continents qu'elle exploite suivant ses méthodes, avec son personnel et son réseau de réservation.

Les hôtels Inter-Continental sont classés dans la catégorie luxe. Ils ont pour vocation d'héberger aussi bien l'homme d'affaires que le touriste. Tous les hôtels peuvent recevoir des congrès et des conférences; les salles sont munies d'un système de sonorisation, de tableaux noirs, d'écrans, de machines à photocopier et un grand nombre d'entre eux offrent un système de traduction simultanée.

Le service de restauration de chaque hôtel est en charge des restaurants servant une cuisine internationale et locale, des bars, des snacks, et également d'un service d'étages complet.

Les hôtels sont pourvus des services habituels, tels qu'une blanchisserie teinturerie, d'un salon de coiffure pour hommes et pour femmes, de piscines; de nombreux hôtels ont des courts de tennis, des terrains de golf, des saunas, et des boutiques. La règle d'or d'Inter-Continental pour chacun de ses hôtels est d'être à la fois un modèle d'efficacité moderne dans chaque service et le reflet de l'atmosphère et de l'héritage culturel du pays dans lequel il est implanté.

L'expansion hôtelière de Pan American s'explique par le développement intensif du transport aérien. Il s'agissait dès lors d'appuyer cette politique de transport massif par un politique hôtelière résolue; en effet, les grands hôtels permettent de trouver et de conserver la clientèle dans les escales importantes.

Les méthodes d'exploitation d'Inter-Continental

Pan American World Airways, par l'intermédiaire de sa filiale, est propriétaire de certains des hôtels (l'Hôtel Inter-Continental à Paris, par exemple). Pour ceux où Pan Am a une participation majoritaire, il s'agit d'une gestion indépendante figurant dans son rapport annuel. D'autres encore sont des hôtels associés pour lesquels Inter-Continental met à leur disposition son service de ventes, de réservation, de publicité et de promotion. Dans certains pays, Pan Am a passé un contrat avec une autre compagnie aérienne; c'est le cas pour l'exploitation des hôtels Inter-Continental en Allemagne avec Lufthansa, en Angleterre avec BOAC, à Helsinki avec Finnair, à Libreville avec Air Afrique.

Chaque unité bénéficie, dès sa conception, d'une assistance technique pour la planification, la construction, la décoration et la formation du personnel. Ce service d'assistance technique reste à la disposition permanente des hôtels en exploitation suivant leurs besoins.

Un nouveau produit conforme au marché

En 1972, cinq hôtels Inter-Continental ont été ouverts ou achetés par le groupe et 19 autres sont en projet ou en construction (totalisant 7030 chambres). Le Mark Hopkins à San Francisco est devenu, le 1er mars 1973, le premier hôtel Inter-Continental des Etats-Unis. Sur toutes les grandes destinations touristiques, on peut trouver un hôtel Inter-Continental, de Londres à Budapest, de Paris à Libreville, de Saint-Domingue à

Pago Pago, près des chutes Victoria, au sommet d'une colline de Porto Rico, sur le rivage de la Méditerranée, dans la verte campagne irlandaise et dans le centre des villes autour du monde.

La politique hôtelière de Pan American World Airways s'est adaptée à l'évolution du tourisme international en créant une nouvelle catégorie d'hôtels, appelés Forum Hôtels. En effet, aujourd'hui les compagnies aériennes ne vendent plus du

La promotion de l'United States Travel Service

Offensive américaine dans le tourisme international

(UIOOT) Au cours de l'année fiscale 1973, l'United States Travel Service (USTS) a dépensé 6 140 000 dollars dans 40 Etats différents au titre de la promotion directe du tourisme vers les Etats-Unis.

Ce chiffre correspond aux deux tiers des 9 millions de dollars qui représentent le budget total de l'USTS. Le tiers de ce budget a été consacré au financement des frais de gestion, des équipements, aux programmes de développement et de promotion qui ont été élaborés en coopération avec le secteur industriel et les gouvernements locaux ainsi qu'aux diverses dépenses administratives.

Le programme des subventions de contrepartie, qui avait été mis sur pied en 1972, a couvert 50% du financement des projets d'Etat qui étaient destinés à attirer les visiteurs étrangers. Au cours de la première année, une somme de 600 000 dollars a été consacrée à la mise en œuvre de ce programme. En 1973, cette allocation a atteint 900 000 dollars. Les subventions ont varié entre 4500 et 45 000 dollars avec une subvention moyenne se chiffrant à

11 000 dollars. Ces fonds ont pu être utilisés pour la promotion de certains lieux d'attrait touristique, pour les spectacles, les films et les campagnes publicitaires. Ils ont également servi au financement de projets visant à améliorer les services d'accueil, ainsi qu'aux dépenses destinées aux programmes de recherche touristique. D'autre part, les activités promotionnelles de l'USTS comprennent des campagnes publicitaires, la distribution de brochures, des programmes promotionnels de ventes, établis en coopération avec les agents publicitaires privés, ainsi que des articles dans la presse étrangère et la participation aux foires et aux expositions dans le domaine touristique. Enfin, on a créé un «Bureau international du congrès» dont la tâche est de «vendre» les Etats-Unis aux associations et groupes étrangers qui organisent des congrès.

Une nouvelle école supérieure de tourisme

M. Olivier Guichard, ministre de l'aménagement du territoire, de l'équipement, du logement et du tourisme, a annoncé la création de l'Institut européen de management des organismes de tourisme (IMT).

Selon un communiqué du Ministère, l'IMT est, en Europe, le premier et seul institut de gestion et d'administration des organismes de tourisme et sa réalisation a été entreprise pour faire face aux besoins sans cesse accrus, d'une profession en forte expansion.

Un programme réservé aux jeunes cadres

Cet organisme diffusera, dès l'automne 1974, à La Baule (Loire-Atlantique) un programme post-universitaire, spécialement réservé aux jeunes cadres, hommes et femmes, déjà en fonction dans les entreprises d'organisation touristique et désirant accéder à des responsabilités plus importantes; aux jeunes diplômés de l'université ou de grandes écoles, désirant se spécialiser dans la gestion des organismes de tourisme.

Les études, d'une durée totale de huit mois, comprennent:

- un cycle de six mois à plein temps avec résidence à La Baule, d'octobre à mars; durant ce cycle, sept disciplines essentielles y seront enseignées: marketing et

management, aménagement et création de prestations, finances et contrôle de gestion, techniques qualitatives, techniques quantitatives, politique générale de gestion, législations européennes. La méthode des cas sera utilisée dans des proportions importantes (220 cas d'entreprises touristiques ont été sélectionnés).

- un stage, sous contrôle pédagogique, de deux mois, réalisé en Europe dans un organisme public ou privé à vocation touristique;
- une session de synthèse, sous forme de séminaire.

Ce programme rassemblera une première promotion de 50 participants issus des principaux pays européens.

L'enseignement sera dispensé en deux langues, du français et l'anglais. La faculté comportera des professeurs choisis parmi les principales «Business Schools» internationales et des praticiens responsables d'entreprises touristiques européennes. A la fin des études, il sera délivré un certificat européen d'études supérieures de management des organismes du tourisme.

Les renseignements peuvent être demandés au secrétariat de l'Institut, 151, boulevard Montparnasse, F-75006 Paris.

Le financement touristique dans les pays du tiers monde

Le rôle de la Banque européenne d'investissement

(UIOOT) Devant la nécessité d'assurer une offre suffisante au tourisme international dans les régions en voie de développement, un certain nombre d'instituts de crédits multilatéraux ont fait leur apparition dans le domaine touristique au cours de ces dernières années.

Initialement, les activités d'investissement étaient réservées aux projets d'infrastructures tels que les routes, la production d'électricité, le tout à l'égout, etc. Cependant, plus récemment, des instituts de prêt ont participé directement à des projets de construction d'hôtels répondant au besoin qui s'est fait sentir dans de nombreux lieux de destination en matière d'établissements hôteliers de catégorie internationale.

Participations hôtelières

Au cours de sa première incursion dans le domaine du tourisme africain, la Banque européenne d'investissement (BEI) a récemment accordé des prêts de 400 millions de francs CFA et de 332 millions de francs CFA pour des projets hôteliers au Sénégal et au Gabon respectivement. Le premier de ces projets concerne un

hôtel de 264 chambres, comportant des installations pour les loisirs et pour des conférences dont l'ouverture est prévue cette année, à Dakar (Sénégal). Le feu vert pour le projet a été donné en 1971, un prêt de 15 ans à 8,5% d'intérêt ayant été négocié, avec la garantie de la République du Sénégal. C'était la première fois que la BEI investissait dans le tourisme en Afrique.

L'autre projet porte sur la construction à Libreville (Gabon), d'un hôtel de classe internationale, d'une capacité de 120 chambres, dont l'ouverture est prévue pour la fin de 1974. Un prêt de 15 ans au taux d'intérêt de 4,75%, a été accordé, et il bénéficie de la garantie de la République du Gabon. Ce projet et celui de Dakar sont destinés à accroître la capacité d'hébergement dans les deux capitales et à favoriser ainsi la promotion touristique et le développement économique.

Le tourisme en Israël

Bilan et pronostic pour 1974

Selon le ministre du tourisme d'Israël, 661 000 touristes sont arrivés en 1973 contre 727 500 en 1972, soit une baisse de 9,1%. Pour 1974, on prévoit l'entrée de 750 000 touristes. Les revenus ont été de 250 millions de dollars en 1973 contre 212 millions en 1972.

Pour les dernières fêtes de Noël, 13 900 touristes sont arrivés contre 12 678 par rapport à la période correspondante de 1972, soit une augmentation de 10%. D'autre part, le touriste séjourne en moyenne une quinzaine de jours en Israël, alors que dans de nombreux autres pays, le visiteur ne séjourne que quelques jours.

Un budget de 4 millions de livres

Malgré la guerre de Yom Kippour, l'Europe a gardé son quota avec 313 000 touristes (314 000 en 1972). Parmi les pays européens, la France occupe la première place avec 71 000 touristes, soit une augmentation de 10% par rapport à 1972 et la Grande-Bretagne occupe la seconde place avec 68 000 touristes (2% de plus qu'en 1972).

Un budget de quatre millions de livres a été mis à disposition pour promouvoir le tourisme en Israël en utilisant tous les moyens de mass média. En 1974, il y aura 100 congrès internationaux avec la participation de 60 000 délégués contre 70 congrès et 35 000 personnes en 1973. Le déficit dont souffrent les services de tourisme depuis la guerre de Yom Kippour est de l'ordre de 45 millions de livres environ. Une somme de 52 millions de livres environ sera prêtée à cet effet aux intéressés.

L'industrie touristique en Algérie

(UIOOT) Malgré la place importante occupée par les exportations de pétrole et de gaz naturel, les recettes touristiques ont atteint, ces dernières années, 8% de l'ensemble des exportations de biens et de services, comme l'indiquent les chiffres publiés par la Banque centrale d'Algérie et communiqués par le Fonds monétaire international.

Depuis 1969, les recettes provenant du tourisme sont passées de 36 millions de dollars des Etats-Unis à 81,4 millions de dollars (chiffre provisoire) en 1972. La part du tourisme dans l'ensemble des exportations est passée de 3,5% en 1969 à 6% en 1972. En même temps, les dépenses en matière de tourisme des personnes résidant en Algérie ont diminué, passant de 37 millions de dollars en 1969 (ce qui correspondait à un déficit de 1 million de dollars de la balance touristique) à 27,9 millions de dollars (chiffre provisoire) en 1972, où le solde excédentaire de la balance touristique a atteint quelque 57,5 millions de dollars.

Les équipements de congrès en plein essor

Un peu partout dans le monde, des villes déploient des efforts intenses pour parfaire leur infrastructure technique et hôtelière répondant aux besoins du tourisme de congrès. En quelques mois, des installations de ce genre ont été réalisées à Bruxelles (Hôtels Lendi et Sheraton), à Londres, à Montréal (Hôtel Concord), à Téhéran (Hilton), à Perth (Sheraton) et au Japon (le New Otani, à Tokyo, et le Centre de conférences de Kyoto). Enfin, à Lisbonne, à fin 1974, deux nouveaux hôtels s'ouvriront tout particulièrement à la clientèle des congressistes: le Penta et le Lendi.

Un hôtel-relais au Sahara

L'énergie solaire dans l'hôtellerie

En ce moment où le pétrole se fait à la fois plus rare et plus cher, le problème de la recherche d'autres sources d'énergie revêt une importance considérable. Et c'est tout naturellement à l'astre solaire que l'on pense comme une solution possible pour l'avenir.

Un jeune ingénieur français, M. Jean-Pierre Girardier, a des vues très arrêtées sur cette question. Il a déjà conçu et réalisé une pompe solaire qui fournit de l'eau potable à quelque 2000 habitants de l'oasis de Chinguett, en plein désert de Mauritanie.

M. Girardier et son architecte travaillent actuellement à deux autres projets, soit la construction d'un hôtel-relais dans le désert du Sahara, dont les toits, spécialement aménagés, servent de collecteur d'énergie solaire, tandis que la piscine permet le refroidissement du condenseur, et l'aménagement d'une station de pompage, destinée à fournir de l'eau pour l'irrigation.

Bien sûr, pour l'instant, un moteur solaire coûte beaucoup plus cher qu'un moteur fonctionnant au diesel, mais il ne faut pas oublier que l'amenée du carburant nécessaire, par camions, depuis la côte, est une entreprise aussi onéreuse que l'entretien d'un moteur diesel. Il n'est du reste pas du tout exclu que, dans un avenir pas trop éloigné, l'énergie solaire puisse devenir

rentable. Il suffit, pour cela, que les études soient poussées dans cette direction. Une direction qui, jusqu'ici, n'a pas été encombrée par la recherche.

British Rail complimente la Suisse

La direction des chemins de fer britanniques vient de publier un guide de l'automobiliste en Europe, *The Sealink Guide to Continental Motoring* (Contemporary Press, 21a Alma Square, Londres NW 8), qui, outre de nombreux et utiles conseils pratiques, passe en revue les divers pays d'Europe qu'il pourra visiter... si le problème du pétrole est résolu. Le rédacteur, M. Brian Hedges, y tresse des couronnes à la Suisse. «Les hôtels suisses», écrit-il, «ont le meilleur service en Europe», mais il ajoute que cela coûte gros et que beaucoup d'entre eux sont de ce fait trop chers pour les Britanniques. Toutefois, il reconnaît qu'on peut trouver presque partout une hospitalité accueillante chez les particuliers et dans les pensions, qui sont d'un prix abordable. La location de chalets est même (selon lui) d'un bon marché surprenant. Il déclare que la Suisse est plus belle en été qu'en hiver; l'air y est pur, la nourriture excellente - plus chère qu'en Angleterre mais moins qu'en France - et les paysages merveilleux. Il décrit avec enthousiasme ses diverses régions touristiques, et le tout constitue une excellente publicité pour notre pays.

«Boom» malgré tout pour le tourisme en Angleterre?

L'Office anglais du tourisme (English Tourist Board) annonce que le produit de «l'industrie des étrangers», qui était de £ 1 600 000 000 en 1972 montera à près de £ 2 400 000 000 en 1976. On prévoit aussi que les sommes dépensées par les touristes d'outre-mer en Grande-Bretagne, qui se montaient à £ 551 000 000 en 1972, s'élèveront à près de £ 750 000 000 en 1976. Ces chiffres, basés sur l'extrapolation des tendances actuelles, ne sont aucunement exagérés, déclare Sir Mark Henig, président de cet office. Le boom prévu est dû en partie à la baisse de la livre sterling, qui a rendu l'Angleterre attrayante pour ses hôtes étrangers.



La poussée de Sheraton

Des mailloins de la chaîne Sheraton seront prochainement inaugurés à Dallas, à Georgia, à Charleston et Greenville. Cette chaîne américaine d'hôtels et de motels, qui comprend des mini-hôtels et des motels comme de vastes hôtels de luxe, compte plus de 270 entreprises aux USA et dans le reste du monde.

Holiday Inn tous azimuts

La plus grande chaîne du monde, Holiday Inn, s'implante en Inde, plus précisément à Madras où elle ouvrira, dans le courant de cette année, un établissement de 160 chambres, avec salles de congrès et piscine.

Quality Inn

Une autre chaîne, Quality Inn, voit son activité s'accroître de jour en jour; c'est ainsi qu'elle comptera, en 1974, 36 nouveaux hôtels de plus (plus de 5000 chambres). C'est, avec une paire d'enseignes, la quantité dans la qualité!

El Cid et le golf

En bordure de l'océan, à Mazatlan, au Mexique, on met la touche finale à un vaste complexe sportif comprenant un hôtel «El Cid» (100 chambres), un magnifique golf de 18 trous, des tennis, un manège et un club qui dispose de bars, de piscines, de boutiques, de saunas et de salles de jeux pour enfants. Clientèle visée? Vous l'avez deviné: elle est américaine...

St-Martin-de-Belleville

Aux Menuires, la nouvelle station française de sports d'hiver de la région de St-Martin-de-Belleville, trois nouveaux hôtels ont été récemment ouverts. Il s'agit d'un PLM (168 chambres) et de deux établissements RHF, de 68 chambres chacun.

La promotion de la Norvège

La compagnie Scandinavian Airlines (SAS) lance un forfait de 7 jours de ski de fond en Norvège. Elle offre, pour des groupes comme pour les individus, des produits comprenant le vol, le logement à l'hôtel en demi-pension, les leçons de ski, le sauna à discrétion... et 240 km de pistes balisées. A des prix nettement plus avantageux que s'il s'agissait de ski alpin!

4 millions de touristes au Portugal

L'année 1972 semble avoir été une année faste pour le tourisme au Portugal, puis ce pays a accueilli près de 4 millions de touristes. Sur ce chiffre, 2 millions étaient espagnols, 493 000 britanniques, 386 000 américains, 23 000 français et 187 000 allemands.

Niederlande

Eine Renovation ist fällig

Anlässlich der internationalen Fachmesse Horecava wurde in Amsterdam ein Symposium abgehalten, das sich mit der marktbezogenen Anpassung der holländischen Gastronomiebetriebe befasste. Grundlage dieser Fachgespräche bildeten die Teilergebnisse der Strukturuntersuchung im niederländischen Hotel- und Gaststättenbereich.

Diese Strukturuntersuchung wurde von dem Unternehmensverband Horeca in Zusammenarbeit mit dem niederländischen Wirtschaftsministerium sowie anderer Fachorganisationen durchgeführt.

Erste Lage

Die ersten Teilergebnisse dieser Strukturuntersuchung geben ein solch bedrückendes Bild von der mangelhaften Wirtschaftlichkeit der niederländischen Hotellerie und dem Gastgewerbe, dass viele befürchten, sie könne eher zur Miesmacherei verleiten als ihre Absicht erfüllen. Diese Absicht zielt darauf ab, die Wirtschaftlichkeit des Gewerbes durch treffendere Rationalisierungsmassnahmen zu verbessern.

Der Sekretär des Unternehmensverbandes Horeca, Dr. Merk, erklärte in einem Interview, dass die Lage zwar ernst aber nicht hoffnungslos sei. So müsse die Vermögensstruktur im Gastgewerbe allgemein als günstig angesehen werden. Wenn sich die meisten Banken bei der Kreditvergabe dennoch zurückhaltend zeigten, so darum, weil sie allein die betriebswirtschaftliche Rentabilität für ausschlaggebend erachteten.

Die Ergebnisse der niederländischen Strukturuntersuchung solle nun die Ursachen der wirtschaftlichen Stagnation dieser Branche aufzeigen, nicht um Signal zur Resignation zu geben, sondern um die Rentabilitätsanstrengungen an der jeweils aussichtsreichsten Stelle anzusetzen.

Die Kleinen arbeiten mit Verlust

Die Untersuchung kam zu den folgenden Ergebnissen: Die kleineren Gastbetriebe weisen im Durchschnitt negative Bilanzen aus, wenn der Arbeitseinsatz von Gastwirt und Gastwirtin zu marktgerechten Lohnsätzen veranschlagt wird. Dabei kommen sie auf dreizehn Prozent Verlust.

Die grösseren Gaststättenbetriebe weisen zwar im Durchschnitt eine um die Hälfte geringere Verlustziffer aus, doch bei der Höhe des Umsatzes fällt sie dort noch drückender zur Last.

Die alten Unternehmer im Gastgewerbe, die Schwierigkeiten haben ihr Unternehmen den neuen wirtschaftlichen Gegebenheiten anzupassen, sollten angesprochen werden, damit sie mit den neuen Entwicklungen Schritt halten. Dabei würden die kleinen Unternehmer davon ausgehen müssen, dass sie unter den gegenwärtigen Marktverhältnissen kein ihrem Arbeitseinsatz gemässen Gewinn erwirtschaften können; sie sollten desto härter an einer Verbesserung der Rentabilität ihres Betriebes arbeiten.

Trennung von Tisch und Bett erwünscht

Die Studie kam zu dem Ergebnis, dass die traditionellen Restaurant-Gaststätten sowohl bei den Kleinen wie bei den mittleren und grossen Betrieben allgemein nicht mehr rentabel wirtschafteten; auch für die reine Gaststätte alten Typs sei die rosig

Zeit vorbei. Die Tendenz begünstige vielmehr die Spezialisierung auf Teilgebieten, so besonders in Holland die Tendenz zum Fisch-Restaurant oder zum Spezialitäten-Restaurant, das Nationalgerichte fremder Länder anbiete.

Auch der einst so vorteilhafte Verbund von Hotellerie und Restaurantwesen wirkte sich in vielen Betrieben ungünstig aus; besser wirtschafteten oft Betriebe, die nur Beherbergungsbetrieb seien oder nur Restaurant.

Die Hotelbettenbelegung wurde mit durchschnittlich fünfzig Prozent ermittelt und als völlig unzureichend befunden.

Einzige Ausnahme hierbei stellten in der Untersuchung die Motels dar, die vom Lohnkostenaufwand her wirtschaftlicher betrieben werden, inzwischen jedoch besonders stark unter der Oelkrise leiden.

Die niederländische Strukturuntersuchung umfasste auch eine Gästebefragung.

Auf die Frage, wodurch die älteren Betriebe an Anziehungskraft auf sie verloren habe, klagten die meisten Gäste über mangelnde Parkmöglichkeiten. Ein Drittel aller Klagen betraf die stets schlechter werdende Bedienung im Gastbetrieb, die ungenügende Anpassung des Zimmerangebots an die Wünsche und Vorstellungen des Gastes und den Mangel an gastlichen Gastherren.

Bundesrepublik Deutschland

Öffentliche Förderung des Gastgewerbes

Vom Bundeswirtschaftsministerium in Bonn ist dieser Tage eine Untersuchung des Instituts für Mittelforschung zur Entwicklung der Unternehmensgrößenstrukturen in der Wirtschaft veröffentlicht worden, die sich u. a. auch mit den von der öffentlichen Hand zur Verfügung gestellten Zuschüssen befasst.

Drei Förderungsprogramme

Dabei sind es einmal die ERP-Mittelstandsprogramme für den Zeitraum von 1969 bis 1971, untergliedert nach Wirtschaftsbereichen, Anzahl der Kredite und Kreditbeträgen, zum anderen sind es Förderungsmaßnahmen zur Leistungssteigerung, wie der Betriebsberatung, der Kooperation, der Forschung, Entwicklung und Rationalisierung. Schliesslich kommen noch Massnahmen zur Förderung der beruflichen Bildung hinzu.

Kredite

Während es sich bei den Förderungsmaßnahmen im Betriebsberatungswesen und in der Berufsbildung um verlorene Zuschüsse handelt, enthalten die ERP-Mittelstandsprogramme besonders günstige Kredite, die unter besonderen Voraussetzungen gegeben werden.

Hinter den Buchstaben ERP steht das bedeutendste Wirtschaftsprogramm der neueren Geschichte, das European Recovery Program (Europäisches Wiederaufbauprogramm), dessen Initiator der frühere amerikanische Außenminister George C. Marshall war. Seitdem der Wiederaufbau als abgeschlossen anzusehen ist, dient das ERP-Sondervermögen heute der kontinuierlichen Förderung der deutschen Wirtschaft.

Aus der zitierten Zusammenstellung des Bundeswirtschaftsministeriums geht im einzelnen hervor, dass das Hotel- und



Unter dem Motto «Schwizer Woche und Chäs-Teilet im Regent» startete Direktor Werner Boess im Restaurant red roof des Hotels Regent in Köln eine neue Spezialitätenwoche. Unrührt vom Trio «Obwaldner Griess» konnten die Gäste beim herrlichen Rundblick auf Köln echte Schweizer Spezialitäten geniessen. Unter dem Patronat der Schweizer Botschaft und unter Mitwirkung der Schweizerischen Kasseunion, der SVZ, der Swissair und dem Verkehrsbüro Engelberg wurde die Speisekarte präsentiert. Durch den Einsatz von Charles Christen, Verkehrsdirektor in Engelberg, konnten noch einige besondere Überraschungen geboten werden. So nahm jeder Gast an einer Verlosung für eine Ferienreise nach Engelberg teil.

Das grosse Geschäft mit der Frömmigkeit

Im Hinblick auf die aus der ganzen Welt 1975 zum «Heiligen Jahr» in Rom und damit in Italien und im weiteren Sinne Europa erwarteten zusätzlichen Besucher – die Schätzungen schwanken zwischen 8 und 22 Millionen Pilgern bzw. Touristen – ist im Einverständnis mit Papst Paul VI. beim Vatikan eine Zentralkommission gebildet worden, der auch namhafte Vertreter des Fremdenverkehrs angehören. In einer ersten Arbeitskonferenz mit führenden Reisebürofachleuten Italiens wurden in Rom unter dem Vorsitz von Kardinal Ugo Poletti bereits einige der wichtigsten Probleme der Bereitstellung ausreichender Unterkunftsmöglichkeiten in Rom und der Provinz Lazio sowie allgemein des Transportwesens erörtert. Spezialisten rechnen mit 24 Millionen Übernachtungen im Jahre 1975, was gegenüber dem laufenden Jahr eine Vermehrung der Bettenzahl um mindestens 5000 erforderlich machen würde. Voraussetzung für einen hinsichtlich der Besucherunterbringung reibungslosen Ablauf des «Heiligen Jahres» – man müsse auch mit den Parkmöglichkeiten für zusätzliche

Busse, Autos und andere Fahrzeuge rechnen – sei eine sorgfältig mit den nationalen Pilgerkomitees und den Reisebüros abgestimmte Verteilung über alle zwölf Monate. Hinsichtlich des Flugverkehrs ist man optimistisch, weil die im Bau befindliche dritte Flughafenstele und wesentliche technische Verbesserungen bei der Abfertigung ebenso wie die Schnellbahnverbindung Flughafen-Stadt 1975 fertiggestellt sein würden. Seitens der Reisebürofachleute wurde ein rechtzeitig überblick über die religiösen und sonstigen kulturellen Programme als notwendig bezeichnet, weil nur mit dessen Hilfe eine gewisse Planung der Romreisen sowohl bei den Pilgern als auch bei den Touristen erreicht werden könnte. Von grösster Wichtigkeit sei dabei das richtige und fehlerlose Funktionieren der Unterkunfts-nachweise sämtlicher Kategorien. Es wurde die Absicht verkündet, in allen wichtigen Reiseknoten so schnell wie möglich Zusammenkünfte der nationalen Komitees für das «Heilige Jahr» mit dem Reisebüro- und Verkehrsgewerbe in die Wege zu leiten.

Die Händler der Ferienzeiten: Hummel

Der Kluge macht die Geschäfte mit dem Zug

Dass der Urlaubspauschalreise mit der Eisenbahn eine Renaissance bevorsteht, zeichnete sich bereits im vergangenen Sommer ab, als es noch keine weltweite Energiekrise gab, sondern «nur» innenpolitische Probleme wie Fluglotsenstreik und Wirtschaftskrise. Dass die Rechnung jener Touristikunternehmen, die rechtzeitig auf die Bahnreise setzten, nunmehr auch aufgeht, zeigt sich in aller Deutlichkeit an den steigenden Buchungszahlen für die jetzige Wintersaison. Und so ist es nur konsequent, wenn Hummel – als führendes Unternehmen für «erdgebundene» Pauschalreisen – für den kommenden Sommer ein Programm vorlegt, das auch in der Lage ist, den Ferienwünschen vieler resignierender Flugurlauber oder verunsicherter Pkw-Fahrer gerecht zu werden.

Auf den 268 Seiten des jetzt in den Reisebüros vorliegenden «Dicken Grünen» Urlaubsmachers hat man die Qual der Wahl zwischen über 1000 Ferienorten und mehr als 2000 Bauernhöfen. Die Preise haben sich erfreulichsweise nur mässig nach oben entwickelt – je nach Dienstleistungsanteil zwischen drei und sechs Prozent. «Überall ist Bahnlands» erklärt Hummel kurzher und demonstriert dies an Ferienortsvorschlägen von Lapland bis zur Costa Brava, ja bis ins ferne Sibirien, wo man nach fast dreitägiger Fahrt mit dem berühmten «Transsib» im Baikalsee baden kann.

Bleibt schön zu Hause

Doch der Schwerpunkt des Angebotes liegt immer noch in der Bundesrepublik, die mit 285 Urlaubsorten und zwölf regionalen Bauernhofprogrammen im «Dicken Grünen» vertreten ist. Damit dürfte der Hummel-Katalog das zurzeit umfassendste Informationswerk über direkt buchbare Urlaubsmöglichkeiten in Deutschland sein.

«Bahnlands» ist bei Hummel nahezu jedes Feriengbiet in Europa. Mit Zug und

Schiff geht es nach England, Wales, Cornwall und Schottland. In anderen Ländern, wie Norwegen, werden streckenweise Bus, Bahn, Schiff und Flugzeug kombiniert. «Bahnlands» ist vor allem Frankreich von der Normandie bis zum Golf von Biskaya, von der Côte d'Azur bis zum Roussillon. «Bahnlands» ist aber auch Korsika, Sardinien, Mallorca, Marokko und Griechenland. Für diese Stationen endet der Schienenstrang in Genoa; das geht's weiter mit den modernen dänischen Mittelmeerfähren der DFDS.

Das Gegenstück dazu im Norden ist der Hafen von Travemünde. Von hier aus werden Polen, Finnland, Schweden und vor allem die Sowjetunion bis Stalingrad, Irkutsk und Baku erschlossen. Während die Danziger Bucht jetzt auch für Pkw-Fahrer mit dem Schiff angeboten wird, ist Ostpreussen mit dem direkten Liegervogelzug Köln-Allenstein erreichbar. Von den 24 Urlaubsorten in Polen sind neu im Programm Frauenburg und Treuburg in Ostpreussen.

Interessant ist, dass auch im kommenden Sommer die Veranstalter der TUI-Gruppe bereit sind, noch stärker in das Zug-Chartergeschäft mit der Bundesbahn einzusteigen. Von den nunmehr zwölf Strecken, die mit gecharterten Intercity-Einheiten befahren werden, sind fünf neu: Eckernförde für Damp 2000, Neustadt für die Ostseebäder, Bad Harzburg, Bacharach am Rhein und Freudenstadt im Schwarzwald.

Die Schweiz im Hummel-Angebot

Immerhin auf fünf Seiten hat es die Schweiz im «Dicken Grünen» gebracht. Die Auswahl ist vielfältig: einmal St. Gallen, dreimal Tessin, viermal Zentral-schweiz, sechsmal Graubünden, dreimal Berner Oberland, zweimal Wallis und einmal Zürich. Das billigste Hochsaisonangebot, eine Woche, Zimmer mit fliessendem Wasser und Frühstück, kostet DM 274.–, das teuerste Zimmer, mit Dusche und Vollpension, DM 899.–, Fahrt inbegriffen.

NUR hofft auf 7 Prozent

Bei Zuspitzung der Energiekrise sei die Reisebranche nicht in der Lage, kurzfristig von ihrem Flugprogramm auf Nahziele im Bahnbereich umzusteigen, erklärte der Geschäftsführer von Neckermann und Reisen (NUR), Peter Neckermann. Bei der Fertigstellung des neuen Sommerreisekatalogs für die Saison 1974, der das Unternehmen mit gedämpftem Optimismus entgegenseht, gab Neckermann zu erkennen, dass man gezwungen sei, mit einer «gebreiterten Krise» zu leben. Der monatelange Bummelstreik der Fluglotsen schlug sich im Soll der NUR-Bücher mit insgesamt 2 Millionen DM nieder.

Mit dem 260 Seiten umfassenden Ferienbuch Sommer 1974 bietet NUR erstmals ein spezielles Autofahrprogramm, das zu einem Zeitpunkt konzipiert wurde, als von der Energiekrise noch nicht die Rede war. Die meisten Preise wurden im Vergleich zum Sommer 1973 konstant gehalten, einige gesenkt. Das trifft für die italienische Adria (–6 Prozent), die rumänische Schwarzmeerküste (–5 Prozent), Mallorca (–4 Prozent) und das griechische Festland (–3 Prozent) zu. Gestiegene Preise sind auf Rhodos (+4 Prozent), in Portugal, Mitteladalmation sowie an der Costa Blanca (jeweils +2 Prozent) zu erwarten. In der kommenden Saison rechnet NUR mit 600 000 Gästen, was einer Steigerung von 7 Prozent gleichkäme.

In diesem Jahr verzeichnete die Neckermann-Reisebüros einen Rückgang der Gäste um mehr als 14 Prozent, fast ausschließlich im Bereich der Flug-Touristik. Der Jahresumsatz mit 443 Millionen DM wurde ungefähr gehalten.

E. S.

Noch kein Hotelbau-Stopp

Die 25 grössten Hotelketten der Vereinigten Staaten weisen zurzeit einen Zimmerbestand von 871 067 auf, die sich auf 7602 Betriebe verteilen. Bis 1977 soll die Bet-

tenzahl auf über 1,5 Millionen anwachsen, während sich die Zahl der Hotels fast verdoppeln soll.

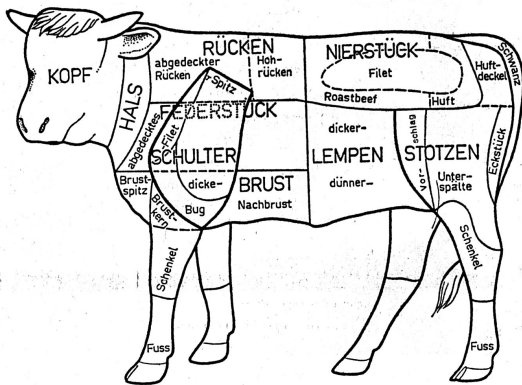
	Anzahl der Hotels	Anzahl der Zimmer
	1973	1977
Holiday Inns	1529	2150
Best Western Motels	1242	2000
Sheraton Hotels & Motor Inns	300	450
Hamada Inns	479	994
Friendship Inns	1021	1600
Howard Johnson's	473	673
Hilton Hotels Corp.	108	—
Red Carpet Inns & Master Hosts	270	770
Quality Inns	345	800
Travelodge	460	920
Western Intern. Hotels	54	66
Superior Motels	445	800
Hyatt Corporation	62	1800
Roadway Inns	119	380
Motel 6	135	520
Best Eastern Motels	250	1000
Marriott Hotels	30	—
Downtowner Motor Inns	75	125
Royal Inns	66	—
Days Inns	66	500
Pick Hotels	18	19
Dunfey Family Hotels	21	50
Hyatt International	12	—
Loews Hotels	10	20
Heritage Management	12	—

* keine Angaben über Baupläne

pdk

Es war einmal ein Rind

Die materialistische, unersättliche Wohlstandsfée verwandelte es in ein Nierstück. Nun sollten ihm vernünftige Menschen helfen wieder ein Rind zu werden.



Der Fleischtopf, das war einmal so ein Wohlstandsbegriff. Stand er täglich auf dem Tisch oder nur am Sonntag – bruzelte darin nur etwas für den Hausvorstand oder die ganze Familie bis hinunter zum Gesinde – schwammen darin schöne Stücke oder nur Schwarten – man wusste dies und stufte das Haus entsprechend ein. Immer feiner wurde diese Skala, bis häufiger Genuss von Entrecôte, Filet und Porterhouse steak denjenigen, der's hatte, auszeichneten. Wer sich kein anderes Statussymbol leisten konnte, der achtete darauf, wenigstens am Samstag in der gut frequentierten Metzgerei mit einem Filetkauf aufzutreffen.

Auf der andern Seite halfen die Tatsache, dass die feine Küche immer in breiteren Schichten Vordrang und damit auch einfacher wurde, die Menschen sich ständig weniger Zeit zum Essen nahmen und der steigende Strom amerikanischer Touristen seine Spuren hinterliess, das rundum wohlgestaltete Rind auf ein Nierstück zusammenschrumpfen zu lassen. Die Folgen dieser Verkrüppelung sind zur Genüge bekannt. Heute sind es die Preise und auch der Zug zum Rustikalen, welche dem Rind wieder seine gesamte Fleischlichkeit zurückgeben.

Die Grenze ist bald erreicht

Nicht nur des Rindes wegen ist bei diesem Thema etwas mehr tierischer Ernst am Platze. Wer Nierstücke einkaufen, kalkulieren und vor allem Preise auf Menükarten setzen muss, dem ist nicht mehr recht wohl. Was der Restaurateur für das Entrecôte, das Chateaubriand, usw. verlangen muss, macht den Kunden allmählich am zartesten Stück würgen. Die Grenze, wo der Gast umkehren und sich das gemütliche Abendessen zu zweit im Restaurant nicht mehr leisten wird, beginnt sich deutlich abzuzeichnen. Das wiedergefundene Preisbewusstsein des Konsumenten erstreckt sich auch auf die Fleischtöpfe.

Der folgende Ausschnitt aus einem Aufsatz in der Schweizerischen Metzgerei vom 9. Januar 1974 ist sehr aufschlussreich: (...) Am meisten beschwerten sich die Konsumenten über die Preise der sogenannten begehrten Fleischstücke wie Rindsfilet, Entrecôtes, Roastbeef, Schweinefilets, Gigots, usw. Es scheint uns, dass hier die Preisgrenze allmählich erreicht wird, die der Konsument noch zu bezahlen bereit ist. Je höher der Preis für begehrte Fleischstücke angesetzt wird, desto mehr ist Zurückhaltung bei den sogenannten weniger begehrten Stücken zu üben. Der stets leicht zunehmende statistisch ausgewiesene Mehrkonsum an Fleisch pro Kopf und Jahr der Bevölkerung täuscht etwas über den wahren Ver-

brauch der in der Schweiz dauernd dergelassenen Personen hinweg. Wenn der in den letzten Jahren laufend gestiegene Touristenstrom stagnieren oder gar zurückgehen sollte, würde man erkennen, dass der Fleischverbrauch der in der Schweiz wohnenden Bevölkerung nicht so erfreulich ausfällt, wie die Statistik dies immer noch ausweist. Aus verschiedenen Regionen der Schweiz ist uns übrigens in letzter Zeit von zuverlässigen Metzgermeistern erklärt worden, dass immer stärker ein gewisser Käuferwiderstand festzustellen sei. (...)

Es ist also auch im Gastgewerbe an der Zeit, den Widerstand des Konsumenten nicht mit dem sturen Beharren auf dem teuren Fleisch noch mehr herauszufordern.

Auf das Schwein gekommen

Die Statistik der Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) spürt den Trend des Konsumenten zum billigeren Fleisch

ebenfalls auf. In den Jahren 1963-1973 bewegte sich der Preisaufschlag bei Rindfleisch zwischen 50 bis 60%, beim Schwein zwischen 25 bis 30%. Während in dieser Zeit der durchschnittliche Fleischverbrauch aller Sorten um 38% zunahm, stieg er beim Rindfleisch nur um 19, beim Schweinefleisch hingegen um 56 und bei Schaf sogar um 112%. Das Kalbfleisch blieb mit 16% noch hinter dem Rindfleisch zurück.

Es wird nicht verkannt, dass Fleisch vom Vorderviertel im Endeffekt nicht unbedingt auffallend billiger zu stehen kommt. Ein, zwei, drei Franken billiger, das wird heute vom Gast aber wieder zur Kenntnis genommen. Er möchte oft etwas wählen können, das nicht billig, aber etwas weniger teuer ist. Diesem Wunsch Rechnung zu tragen, wäre bestimmt ein kluges Zugeständnis.

Dem Hotelier ist es klar, dass er auch die schattigen Nordzimmer verkaufen muss, will er die sonnigen Südzimmer zu vernünftigen Preisen anbieten können. Er wird sich also der Erkenntnis nicht verschliessen, dass mit dem Absatz von weniger begährtem Fleisch das sehr begehrte unter dem roten Preis gehalten werden muss.

Ausser dem Preis gibt es ja noch das andere Argument der Abwechslung. Die Gäste sollten mehr den Mut haben, das zu verlangen, was sie wirklich mögen. Es könnte fast eine Wette abgeschlossen werden, dass von zehn Persönlichkeiten, nach ihrer heimlichen Leibespeise gefragt, nicht ein Drittel sich zu den begehrten Fleischstücken bekennen würde. Aber dort, wo es weisse Tischtücher, einen gepflegten Service, eine nette Ambiance hat, dort wohin halt doch viele gerne ausgehen, sind Gulasch, Fleischvögel, Hackfleischtschli «unter der Würde», Spezialitätenverbrämter oder beim so lustigen Bauernbuffet sind sie vielleicht einmal zu haben, nur dann meistens auch nicht zum «gewöhnlichen» Preis oder eben nicht im «gewöhnlichen» Rahmen. Es ist auch nicht die Meinung, die preiswerteren Fleischgerichte müssten mit entschuldigendem «Grossmutter-Drum-und-Dran», als Fasnachtseinlage oder in sonst einem Mäntelchen auf den Tisch gebracht werden. Sie müssen ganz einfach, ohne Aufhebens «salonfähig» gemacht werden. Beim Gast zuhause sind sie es nämlich auch.

Damit wirklich eine Abkehr vom Nierstück-Denken eintritt, sei zum Schluss noch auf den Bericht einer Studienkommission der EG hingewiesen, worin die Weltverzehrungsstücke bei Rind bis im Jahre 1980 auf 1,5 Millionen Tonnen geschätzt wird.

Maria Küng

Der Rindsvorderviertel – ideales Rohmaterial für interessante Fleisch-Fertiggerichte

Die Jahre 1970/71 mit ihren Ueberschuss-, Einlagerungs- und Exportfiktationen auf dem Rindfleischsektor, die Zeiten der Vorderviertelwonne gehören der Vergangenheit an. Rindfleisch (um jeden Preis) statt Milch war die Produktionsparole. Möglichst viele Rinder mästen mit einem möglichst kleinen Kuhbestand (wegen des Milchüberschusses) war das Ziel. Mit der «Frühbelegung» junger Rinder unter dem Motto «aus einem mach zwei» (Mastrinder) versuchte man, die Natur zu überlisten. Die Natur liess sich nicht überlisten. Schliesslich ist es sicher nicht von volkswirtschaftlichem Nutzen, jedem zweiten Rind per Schweregebur, wenn nicht gar Kaiserschnitt, zu seinem Kalb zu verhelfen. Und damit sind wir wieder bei vernünftigen Proportionen angelangt. Hoffentlich bleiben wir es.

Das Fleisch des Rindsvorderviertels ist heute auch im Gastgewerbe ein durchaus begehrtes und gefragtes Fleisch, das sich zur Herstellung einer ganzen Reihe deklativer Fleischgerichte eignet. Vorderviertelsteifisch ist aber auch nach längerer Auslagerungs- oder Reifezeit nicht zu A-laminate-Zubereitung geeignet. Es verlangt eine längere Koch- respektive Bratzeit und ist deshalb im A-la-carte-Service nur bedingt verwendbar.

Hier springt nun das «vorfabrizierte» Fertigeleischgericht in geradezu idealer Art helfend ein. Ohne die Endzubereitung, das letzte Abschmecken, die individuelle Präsentation auszuschliessen, gibt es die Möglichkeit, auch für den A-la-carte-Service portionenweise und à la minute solche Vorderviertelgerichte verfügbar zu haben. Gerichte dieser Art sind zum Beispiel: Ungarisches Gulasch – Rindspfifer – Pot-au-feu – Gespickter Rindsbraten usw. Sie sind heute in guter bis hervorragender Qualität auf dem Markt erhältlich.

Allerdings dürfen hier einige Probleme nicht ausser acht gelassen werden. Es betrifft dies den Verarbeitungsaufwand

für und den Gewichtsschwind während des Zubereitungsprozesses im allgemeinen und als Folge von Gesteungskosten und Verkaufspreis im besonderen.

Während zum Beispiel Grilladenfleisch in den wenigen Minuten seiner Zubereitung nur einen mässigen Gewichtsschwind erleidet, muss bei längerer Koch- oder Bratzeit mit einem Schwind von 25 und mehr Prozent gerechnet werden. Dies wird beim Preisvergleich zwischen Rohfleisch und dem als Fleisch-Fertiggericht zubereiteten Fleisch sehr oft zu wenig berücksichtigt.

Auch der Verarbeitungsaufwand führt zu einer weiteren Preiserhöhung, trotzdem er im Grossbetrieb geringer ist als in der gastgewerblichen Küche.

Beide Faktoren, Verarbeitungsaufwand und Gewichtsschwind, können bei oberflächlicher Betrachtung zu falschen Schlüssen in bezug auf die Preiswürdigkeit bei einem Einkauf von Fertig-Fleischgerichten führen.

Da auch in der gastgewerblichen Küche der Arbeitsaufwand Geld kostet und das Fleisch beim Kochen einen Gewichtsschwind erleidet, führt ein Preisvergleich Rohfleisch – Fertig-Fleischgericht so lange zu einem falschen Resultat, als Verarbeitungskosten und Kochverlust nicht mit einkalkuliert werden.

Schmackhafte Gerichte aus Vorderviertelsteifisch als Fleisch-Fertiggericht zubereitet, sollen ja nicht zuletzt zur Bereicherung des Angebotes dienen und nicht nur als billiges Fleischangebot erscheinen. Je mehr das Gastgewerbe bereit und in der Lage ist, solches Fleisch in seinen Betrieben zu verbrauchen, umso eher besteht die Hoffnung, dass der Preis des A-la-minute-Fleisches (zum Beispiel Rindsnierenstücke) nicht in schwindelhafte Höhen steigt.

Dr. Gasche

Vorderviertel in der Grossküche



Marianne Kaltenbach

Es ist verständlich, dass im Gastgewerbe die edlen Fleischstücke, die man kurzbraten oder grillieren kann, bevorzugt werden. Sie gehören einfach auf die Karte eines gepflegten Restaurants und stellen ausserdem noch wenig Ansprüche in bezug auf die Zubereitung. Nachdem aber die Preise dieser Fleischstücke aus zwingenden Gründen immer mehr in die Höhe steigen und es deshalb immer schwieriger wird, die Kartenpreise noch mehr anzuheben, lässt es sich doch überlegen, ob man nicht neben diesen «Pièces de résistance» nicht vermehrt auf andere Fleischgerichte ausweichen sollte, die wohl etwas mehr Aufwand in der Küche verlangen, aber doch viele Vorteile bieten, die man nicht übersehen darf. Sie erlauben es dem Restaurateur, etwas vorteilhaftere Fleischgerichte anzubieten, ohne dass sein Verdienst geschmälert wird. Besonders anspruchsvolle Gäste sind es müde, immer wieder die gleichen klassischen Fleisch-

stücke vorgesetzt zu bekommen. Sie sind beglückt, wenn sie ihre Lieblingsgerichte, die man sonst im Restaurant nur schwer findet, auf der Karte entdecken.

Diese Feststellungen gelten sowohl für Rind-, Kalb- als auch für Lammfleisch. Beim Einkauf von Lammfleisch, welches vorwiegend aus Neuseeland zu uns kommt, muss der Metzger die ganzen Karkassen übernehmen. Aus Erfahrung ist bekannt, dass das Gastgewerbe und auch die Konsumenten vor allem Gigots und Koteletten kaufen. Dies ist eben auch der Grund, weshalb diese begehrten Stücke, wohl noch vorteilhaft, aber doch etwas teurer sind als der verbleibende Rest. Aber gerade beim Lammfleisch gibt es unzählige Möglichkeiten, Neues für den Gast anzubieten. Dies beweisen auch die gut besuchten Lammespezialitäten-Wochen, die in vielen Restaurants mit Erfolg durchgeführt werden.



Hier einige Anregungen für die Verarbeitung von Fleischstücken aus den Vordervierteln:

Rindfleisch

Spatz
Fleischbouillon mit Gemüse und bereits Fleischwürfeln, in hübschen, individuellen Suppenterrinen oder eventuell sogar in Gamellen (je nach Art des Lokales) serviert.

Kohlrouladen

Mit Hackfleisch gefüllte Kohlwinkel mit Tomatensauce

Daube Bourguignonne

Währschafte Rindfleischvorseen an Rotweinsauce

Lammfleischbraten

Ausgebeinte und gerollte Lammshulter

Eintopfgericht nach türkischer Art

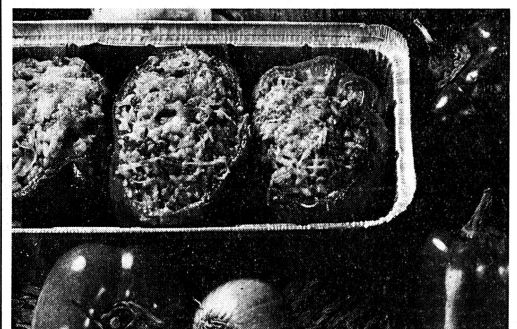
Lammshulter und Brustvorseen (mit Knochen) gekocht, mit Tomaten, Peperoni und Kartoffeln. Dazu Paprika und Sauerrahm

Serbisches Reisgericht

Gehacktes Lammfleisch, gekocht mit Tomaten, Peperoni, evtl. Zucchini oder Auberginen, im letzten Moment gemischt mit vorgekochtem Parboiled-Reis.

Gefüllte Peperoni

Hackfleisch, evtl. mit Reis, dazu Tomatensauce (Photo)



Rindskarbonade nach flämischer Art
Vorseen an Biersauce

Lamm in Orangensauce

Für 10 Personen:

- 1,5 kg Lammvorseen (Schulter ohne Bein)
- 2 dl Bouillon
- 1/2 dl Zitronensaft
- 50 g Butter
- 2 dl Orangensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 dl Rahm
- 20 g Zitronenschale, gerieben
- Tabasco
- Kalbsfonds
- Beurre manié zum Binden
- Grand Marnier

Lammvorseen in Butter anbraten. Mit Bouillon, Zitronen- und Orangensaft ablöschen. 1 Stunde schmoren lassen. Kalbsfonds und Zitronenschale beifügen, einduzieren, mit Rahm verfeinern und mit Beurre manié binden. Mit Tabasco und Grand Marnier abschmecken.

Auf den Vordervierteln stehen

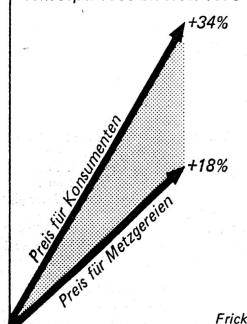
Das spricht gegen das Nierstück

Seit Jahren importiert die Schweiz über 10 000 Tonnen Nierstücke pro Jahr. Das sind 500 000-600 000 Stück, oder anders ausgedrückt: Die begehrten Teile von rund 300 000 Schlachttieren! Kann das ewig so weitergehen? Können wir dieses Missverhältnis zwischen Angebot und Nachfrage noch lange aufrechterhalten? Betrachten wir kurz die Bedingungen, die in der gegenwärtigen Situation erfüllt sein müssen:

- Es muss - irgendwo auf der Welt - Konsumenten geben, die gegenteilige Ansprüche stellen. Sie müssen nämlich 85% des Fleischanfalles der erwähnten Tiere übernehmen, damit wir Schweizer die 15% Nierstücke bekommen.
- Diese Leute müssen für das von uns nicht begehrte Fleisch anständige Preise bezahlen. Sonst werden die Nierstücke unerschwinglich.

Die Fleischpreis-Lücke

Anstieg der Fleischpreise vom Sept. 1966 bis Nov. 1973



• Wir verlangen zudem bestimmte Qualitäts- und Schnittführungen. In vielen Exportländern werden diese Anforderungen nur erfüllt, wenn Schweizer Einkäufer zu- gegen sind.

• Viele Konsumenten - auch Küchenchefs - wollen keine tieferen Preise. Wir müssen also frische Nierstücke aus oft weit entfernten Ländern zuführen. Das ist nur mit Lufttransporten möglich und kostet entsprechend.

• Fleischtransporte müssen gekühlt und rasch vorgenommen werden. Auch das kostet Geld.

Ist es in Kenntnis dieser Tatsachen verwunderlich, dass die begehrten Stücke so teuer sind? Was könnten wir dagegen tun? Eine Preissenkung ist sicher nicht zu erwarten. Im Gegenteil, sollten die Bezugsquellen noch seltener werden, müssen wir - ähnlich wie beim Erdöl - uns auf ständig höhere Forderungen der Exportländer gefasst machen.

In dieser Situation stellt sich die grundsätzliche Frage: Brauchen wir überhaupt soviel zusätzliche Nierstücke zum Inlandanfall? Eine Umfrage bei Verbrauchern ist überflüssig. Der ständige Ruf aller Regionen und Verbrauchszentren nach grösseren Zuteilungsquoten im Rahmen der Importkontingente bejaht die Frage im Voraus. «Unsere Gäste verlangen Beefsteaks und Entrecôtes», lautet das Argument.

Gerade diese Behauptung scheint uns aber nicht immer zutreffend. Wohl ist es so, dass der Gast auf Speisekarten vieler Restaurants fast nur Fleischgerichte aus diesen begehrten Teilen findet. Das heisst aber nicht, dass der Gast nur Beefsteaks will. In vielen Fällen bleibt ihm kaum eine andere Wahl. Schliesslich gibt es dann in solchen Gaststätten ausnahmsweise Siedfleisch oder Gulasch aus denjenigen Teilen der Huft, die nicht für Steaks verwendbar sind, was weder appetitlich noch besonders gut ist.

Für Siedfleisch, Braten und Gulasch - mit langer Kochzeit - braucht es saftige Muskelteile.

Saftig bleibt ein lange gekochtes Fleischgericht aber nur, wenn die Muskulatur durchwachsen ist. Bei der Huft ist dies nicht der Fall. Ihre Muskulatur ist feinfaserig, kompakt und ohne intermuskuläre Fettablagerungen. Solches Fleisch eignet sich ausschliesslich für Gerichte mit kurzer Bratzeit. Ein richtiges Siedfleisch, ein Gulasch aus einem saftigen Muskelteil des Vorderviertels würde den Gast sicher anspeziell, die solche Gerichte als Spezialitäten führen, beweisen es. Wie uninteressant sich die kalkulatorische Seite der Verwertung von Huft zu Gerichten mit langer Kochzeit präsentiert, soll das nachstehende Rechnungsbeispiel zeigen:

20.800	Rindsnierstück	à Fr. 15.80 =	328.64
davon erhalten wir:			
2.500	Filet	à Fr. 30. =	75.00
6.400	Roastbeef	à Fr. 23. =	147.20
2.800	Porures	à Fr. 10. =	28.00
3.600	Knochen	à Fr. =	0.00
1.400	Fett	à Fr. =	0.00
17.200	-500 Sehnen, Verlust	à Fr. =	250.20
3.600	kg verbleibende Huft (pariert) kostet		78.44
1.000	kg Huft		21.79

Das Beispiel zeigt, dass bei der Bewertung der anfallenden Teile eines Nierstückes zu Preisen, wie wir sie vom Metzger kaufen können, die verbleibende Huft auf Fr. 21.80 zu stehen kommt. So teures Fleisch sollten wir auch entsprechend verwenden und nicht für Gerichte einsetzen, für die wir Fleisch zu Fr. 15.- bis 18.- kaufen können.

Nach unseren Berechnungen ist es möglich, mehr als 3 kg Huft für sehr zarte Rumpsteaks zu verwenden. Dafür ist der vorher berechnete Kilopreis gerechtfertigt. Die in der Rechnung erwähnten «Porures» sind sehr unterschiedlich verwertbar, je nachdem die Nierstücke gelagert wurden. Bei offener Lagerung ist ein grosser Teil dieses Fleisches ausgetrocknet und weist Lagerschäden auf. Es kann also nicht mehr mit gutem Gewissen für ein Fleischgericht verwertet werden. Bessere Resultate erhalten wir bei der Lagerung in Vakuumpackungen. Die Fleischreifung geht - vorausgesetzt wir lagern bei glei-

cher Kühlraumtemperatur - genau gleich vor sich wie bei offener Lagerung. Da die Stücke aber in den luftdichten Beuteln von jeder äusseren Beeinflussung geschützt sind, werden auch die Abschnitte nicht beeinträchtigt. Sie bleiben vollwertig und können für irgendein Gericht verwendet werden. Selbst Hackbeefsteaks werden einen guten, frischen Fleischgeschmack aufweisen.

Bei bestmöglicher Ausnutzung der Nierstücke für Beefsteaks und Entrecôtes leisten wir einen Beitrag zur Einsparung der begehrten raren Teile und verbessern zudem die Kalkulation der Küche. Nun ist der Weg frei, für Braten, Siedfleisch oder Gulasch Teile des Vorderviertels zu verwenden. Wir werden damit dem Gast Freude bereiten und mithelfen, Angebot und Nachfrage auf dem Fleischmarkt wieder einigermassen ins Gleichgewicht zu bringen.

W. Kohler

Ein paar Zahlen von der GSF

Nierstücke und Vorderviertel von Bankvieh 1972

Schlachtungen von Bankvieh (In- und Ausland)	Stück	176 223
Schlachtgewicht	Tonnen	45 216
Anteil Vorderviertel 1. Qualität 52%	Tonnen	23 512
Anteil der Nierstücke		
Schlachtungen Grossvieh (In- und Ausland)	Stück	340 250
Schlachtgewicht	Tonnen	90 832
davon 17% Nierstücke	Tonnen	15 441
Berechnung der Nierstücke		
Schlachtungen Grossvieh (In- und Ausland)	Stück	340 250
17% Nierstücke	Tonnen	15 441
zuzüglich Nierstücke aus importierten Hintervierteln	Tonnen	655
zuzüglich Importnierstücke*	Tonnen	12 473
total		28 569

* solche ohne Knochen in solche mit Knochen umgerechnet

Verfassungswidrig: Kurtaxe nur für Ausserkantonale

Es widerspricht der Bundesverfassung, eine Kurtaxe zu erheben, welche im Kurgelbied Untersnachte zugunsten der touristischen Einrichtungen trifft, dabei jedoch Aufenthalt, die irgendwo im betreffenden Kanton ihren Wohnsitz haben, von der Abgabe auszunehmen.

Dieses Bundesgerichtsurteil erging in einem Fall, in dem das Kurgelbied kleiner als das Kantonsterritorium ist. Die verschiedene Behandlung einerseits von Kantonseingewohnen, die sich als Gäste im Kurgelbied aufhalten, und andererseits von kantonfremden Gästen widerspricht der in Artikel 4 der Bundesverfassung (BV) geforderten Gleichheit vor dem Gesetz. Diesen Entscheid erstritt ein Zürcher Professor vor der Staatsrechtlichen Kammer des Bundesgerichtes gegen den Kanton Tessin. Dessen Touristikgesetz vom 19. November 1970 erlaubt lokalen Kurvereinigungen, die als Körperschaften öffentlichen Rechts anerkannt werden, das Erheben von Abgaben für Aufenthalt und Tourismus, wobei Besitzer von Ferienwohnungen und -häusern diese pauschal bezahlen können. Ferienwohnungs- oder Ferienhausbesitzer mit Wohnsitz im Tessin sind für sich und ihre Angehörigen von der Zahlung durch Artikel 27, Absatz 2 dispensiert. Der in Zürich wohnhafte Gelehrte besitzt in einer Tessiner Gemeinde ein Haus, das nach seinen Angaben nicht zu Ferienzwecken, sondern als Refugium dient, um in aller Ungeörtlichkeit wissenschaftlichen Arbeiten zu obliegen. Als der regionale Touristikverein ihn der Pauschale unterwerfen wollte, reklamierte er erfolglos an den Tessiner Staatsrat. Eine anschliessende staatsrechtliche Beschwerde des Professors wurde vom Bundesgericht dagegen gutgeheissen, so weit darauf einzutreten war.

Unzulässiges Steuerprivileg

Die Frist zur Anfechtung des Touristikgesetzes war zwar längst abgelaufen. Dage-

gen konnten Akte seiner Anwendung immer noch gerügt werden. Dabei wurde auch die Anwendung von Artikel 24, Absatz 2, Buchstabe a, des Touristikgesetzes angegriffen, demzufolge - und in Übereinstimmung mit der Bundesgerichtspraxis - Orsenerwohner des Kurgelbiedes ebenfalls taxfrei ausgehen. In diesem Punkt war die Beschwerde jedoch unzureichend begründet. Die Taxbefreiung für alle Kantonseingewohnten hielt indes im Hinblick auf den Zweck der Kurtaxen näher Prüfung nicht stand. Sie sollen ja zur Finanzierung der touristischen, für die Erholung und Zerstreuung suchenden Kurafenthalter geschaffenen Einrichtungen beitragen. Der über Artikel 4 BV hinausreichende Grundsatz der Allgemeinheit der Besteuerung erlaubt es nicht, in wesentlich gleicher Lage wie die Abgabepflichtigen befindliche Personen und Personengruppen von der finanziellen Belastung auszunehmen. Indem der Kanton innerhalb seines Gebiets, aber ausserhalb der betreffenden Kur- und Kurtaxenzonen Domizilierte von der Taxpflicht ausnahm, schuf er ein unzulässiges Steuerprivileg. Dieses lässt sich nicht damit begründen, dass Kantonseingewohnte im Kanton oder in der Schweiz Steuern bezahlen. Der Beschwerdeführer zahlte als Hauseigentümer innerhalb der Kurzone die ordentlichen Steuern von diesem Grundeigentum und dem daraus resultierenden Einkommen, und zwar an den Kanton wie an die Gemeinde. Es ist nicht einzusehen, wieso Leute, die ihre ordentlichen Steuern ganzlich ausserhalb der Kurzone abliefern, gegenüber dem Beschwerdeführer besser gestellt sein sollten.

Unter diesen bereits zur Aufhebung des Kurtaxenbezugs führenden Umständen verzichtete das Bundesgericht darauf, noch zu prüfen, ob auch ein Verstoß gegen das Verbot der interkantonalen Doppelbesteuerung von Artikel 46, Absatz 2 BV vorliegt. Das Anrufen des Doppelbesteuerungsverbots durch den Beschwerdeführer hatte dem Bundesgericht immerhin den Weg zu einem materiellen Entscheid geöffnet. Dem Beschwerdeführer war nämlich im Tessin noch nicht eröffnet worden, wieviel er zu bezahlen hätte. In der Regel lässt das Bundesgericht Rechtsgleichheit und Willkürbeschwer-

den nach Artikel 4 BV erst gegen den ins einzelne gehenden Steuerentscheid des Kantons zu, und nicht bereits gegen Vorentscheide, die erst das Prinzip der Steuerpflicht festzulegen suchen. Diese auf Artikel 87 des Bundesgesetzes über die Organisation der Bundesrechtspflege beruhende Restriktion fällt jedoch weg, sobald unabhängig von Artikel 4 BV noch andere Verfassungsnormen angerufen sind, was hier mit den Ausführungen, die der Beschwerdeführer auf Artikel 46 BV bezog, erfolgt war.

Leserbriefe

Für Garderobe wird nicht gehaftet...

Es ist dies eine gesamtswissnerische Erscheinung. In einem Grossteil der Restaurants finden wir im Verhältnis zu den vorhandenen Sitzplätzen eine absolut ungenügende Zahl von Ablegemöglichkeiten für Mäntel, Jacken und Hüte. Sind die Restaurants gut besetzt, so besteht bei den Garderoben meist ein wirkliches Chaos: Mäntel über Mantel, an Haken und Bügeln, und der eigene ist meist zuunterst. Also wählt man eben so, wie es bis zum eigenen Mantel ausgeht. Was bleibt, ist eine noch grössere Unordnung. Ueber der Garderobe ist dann meist noch die Affiche angebracht: «Für Garderobe wird nicht gehaftet». Auf der einen Seite wird der Gast, so wird er gerne und höflich genannt, ja sogar gerne mit «Stammgast» geehrt und begrüsst, mit allen Komplimenten bedacht. Mit Recht, denn eben dieser Gast bildet ja die Grundlage der Existenz aller guten Geister, die in einem Restaurant eben für diesen Gast tätig sind. Sie alle haben dadurch ihr Auskommen, der Koch, der Portier, die Putzfrau, die Serviertochter, der Kellerer, die Bufeldame, der Oberkellner und nicht zuletzt auch der Wirt. Er verwöhnt den Gast mit Speis und Trank, stillt ihm den Hunger und löst ihm den Durst oft über den Durst. Alles ist, zufrieden, der Gastgeber und der Gast bis zum Schluss. Dann aber kommt oft das dicke Ende. Der Mantel ist fort, nagelemt, mit 1 oder 2 Haken und Seidenhaken. In Zürich gingen bei der Polizei schon allein vor den Weihnachtstagen mehr als 700 Meldungen über in Restaurants gestohlene Mäntel ein. Wer ist da der Schuldige? Der Dieb, der Wirt oder der Gast? Sicher nicht der Gast, noch weniger der Wirt. Er ist kein Raub, hat er sich doch glücklich und vorsichtigerweise mit dem Anschlag abgefunden. «Für die Garderobe wird nicht gehaftet!» Das Geschäft mit dem Gast ist gemacht, was kümmert es ihn, was der Gast weiter zu seinem Mantel kommt. Hätte eben aufpassen sollen, sein Gast, der der Wirt, muss sich ja auch um seine Zechpreller kümmern. So hat jeder seine eigene Sorge. Diese Sorge mit

dem Mantel wäre aber bestimmt viel kleiner, wenn der Gastgeber, eben der Wirt, ganz allgemein dafür besorgt wäre, das Eigentum seiner Gäste durch geeignete und bewachte Einrichtungen gebührend zu sichern, eben durch Garderoben, für die künftig «gehaftet» werden kann.

Dieser Leserbrief gibt uns Gelegenheit wieder einmal festzuhalten, dass - der Hotelier für die von seinen Gästen eingebrachten Gegenstände haftet, wenn diese Gäste im Hotel beherbergt werden; gegenüber solchen Gästen haftet der Hotelier auch im vom Hotel mitbetrieblenen Restaurant;

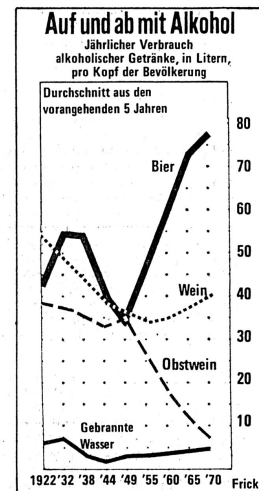
- gegenüber Gästen, die lediglich das Restaurant besuchen, die Haftung für eingebrachte Gegenstände wegbedungen werden kann. Bei der Haftung des Hoteliers gegenüber Hotelgästen handelt es sich um eine Kausalhaftung bis zum Betrage von Fr. 1000, d.h. der Hotelier haftet, selbst wenn ihn oder sein Personal kein Verschulden trifft. Ueber diesen Betrag hinaus besteht eine Haftung nur in den Fällen, in denen der Hotelier seine Schuldlosigkeit oder diejenige des Personals nicht nachweisen kann.

Zum hier besonders interessierenden Ausschluss der Haftung in Restaurants bleibt zu beachten, dass dieser Ausschluss nur dann wirksam ist, wenn er deutlich und unmissverständlich zum Ausdruck gebracht wird. Zugleich muss dem Gast die Möglichkeit gegeben werden, die ihm zur Verfügung gestellte, nicht bewachte und von der Haftung des Betriebes ausgeschlossene Garderobe einigermassen zu überblicken. Dies setzt selbstverständlich voraus, dass der Gast seine Kleider geordnet aufhängen kann. Fehlen diese Voraussetzungen, haben Gerichte den Betrieb für den Verlust von deponierten Kleidern der Gäste gelegentlich mitverantwortlich gemacht. Ebenso hat der Betrieb für ein alljähriges Verschulden von Angestellten einzustehen.

Die vom Verfasser des Briefes vorgeschlagene Lösung, in allen Gaststätten bewachte Garderoben zu errichten, ist leider aus praktischen Gründen nicht durchführbar. Davon abgesehen, hat die Erfahrung gezeigt, dass es Gäste oft trotz Vorhandenseins einer bewachten Garderobe vorziehen, ihre Kleider an der unbewachten und von der Haftung des Betriebes ausgeschlossenen Garderobe zu deponieren. Dies offenbar mit der Überlegung, die persönliche Diebstahlversicherung werde einen möglichen Verlust decken.

Unterhält der Betrieb zeitweise oder während der ganzen Öffnungszeit eine bewachte Garderobe, haftet er für die dort deponierten Gegenstände der Gäste nach Hinterlegungsvertrag, sofern diese Gegenstände gegen Quittung bzw. Ausbändigung eines Nummer entgegengenommen werden. Dies bedeutet Haftung für jedes Verschulden, wobei an die Sorgfaltspflichten des Betriebes hohe Anforderungen gestellt werden.

Schweizer Alkoholyklen



Nicht nur der einzelne hat sein Auf und Ab, das sich oft im Alkoholverbrauch widerspiegelt. Auch das ganze Volk macht alkoholische Zyklen durch. Der jährliche Konsum geistiger Getränke pro Kopf fiel in der Zeit von 1900 bis nach dem Zweiten Weltkrieg von 185 auf 110 Liter. Seither ging es wieder aufwärts bis auf 130 Liter (davon 47 Liter gebranntes Wasser).

Vor allem sein Bier hebt der Schweizer immer höher. Jedoch scheint hier eine Sättigung erreicht zu sein. Spiegelbildlich zum aufstrebenden Bier, verschwand der Obstwein (Most) immer mehr vom Tisch. Für Wein dagegen hat es in Schweizer Kellern und Mägen noch freien Raum, im Gegensatz etwa zu Frankreich, wo der Weinkonsum sinkt. Die gebrannten Wasser (umgerechnet zu einer Trinkstärke von 40 Prozent) machen ebenfalls stetige «Fortschritte».

Das jährlich getrunkenen Quantum wurde als Mittel aus jeweils fünf Jahren errechnet. So ist der Wert für 1970 der Durchschnitt aus den Jahren 1966 bis 1970. Dadurch gleichen sich die jährlich schwankenden Ernten und Lagerbestände aus, und die Berechnung des Verbrauchs wird von zufälligen Ausschlägen befreit.

Bestens...

... über ihren Berufsverband informiert sind die Besitzer des neuen «Ordner SHV».

Für Fr. 12.- zu beziehen bei der Materialverwaltung des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Tel (031) 25 72 22.

Japon - Suisse

L'énorme potentiel de croissance du tourisme japonais

D'intéressantes informations sont à nouveau à verser au dossier du tourisme japonais en Suisse. Depuis à peine un lustre, on le sait, les citoyens de l'Empire d'Hiro-Hito, sont devenus les touristes les plus sollicités de la planète. Ne serait-ce qu'en raison du potentiel énorme qu'ils représentent! Sur une population de plus de 100 millions d'habitants, on estime que le 2 pour cent seulement s'adonne aux vacances; il est vrai que les excursions (de plus de 24 heures) des Japonais atteignent bon an mal an le chiffre extraordinaire de 87 millions!

Les prévisions pour 1974 font état de 2,2 millions de touristes japonais à l'étranger, contre 1,4 million en 1972. Nous verrons plus loin comment se répartit ce précieux pactole, si convoité, et la part déjà substantielle que l'Helvétie s'attribue en toute quiétude.

Un nouveau réservoir de clientèle

Le rapide développement du mouvement touristique en provenance du Japon tient au fait que ce pays est devenu une grande puissance économique et que ses autorités ont fini par supprimer totalement les restrictions concernant l'attribution de devises pour les voyages à l'étranger.

D'autre part, le produit national brut a quasiment triplé de 1965 à 1972; les salaires ont bien doublé, tandis que les dépenses de consommation ont augmenté de 161 pour cent. Durant cette période, la population résidente a passé de 98,3 à 107,2 millions d'habitants.

L'amélioration des revenus et l'organisation de voyages collectifs à bon marché et de plus courte durée ont rendu les séjours outre-mer accessibles à de plus vastes couches de la population.

Si, en 1965, le séjour en Europe le meilleur marché absorbait les trois quarts du revenu annuel moyen d'une famille japonaise, on estime que cette proportion est tombée à un septième en 1973. Parallèlement, les voyages des Japonais à l'étranger ont été favorisés par la réévaluation du cours du yen et par l'octroi de crédits de voyage à bon compte.

moins de 30 ans, 48 pour cent de 30 à 49 ans et 20 pour cent plus de 50 ans. La diminution des heures de travail et le développement de la semaine de 5 jours ont entraîné le «boom» des loisirs au Japon. Parmi les motifs avancés pour les excursions touristiques à l'intérieur du pays, l'observation et l'appréciation de la beauté de la nature viennent en tête, suivies de l'intérêt pour les lieux historiques et les trésors culturels. Plus d'un quart des excursionnistes rendent visite à des amis («pour nous, gens de tourisme, les amis de vos amis sont nos amis»); 20 pour cent partent pour se divertir et se reposer aux sources chaudes et 12 pour cent pour pratiquer leur sport favori. Ces quelques motivations peuvent également être précieuses dans l'accueil des touristes japonais hors de leurs frontières.

En fait, si en 1964 les quatre cinquièmes des Japonais séjournant à l'étranger étaient en voyage d'affaires, la proportion a été ramenée à un quart en 1972. Lorsqu'ils font du tourisme à des fins professionnelles, les Japonais se déplacent individuellement, tandis qu'ils voyagent en groupes quand ils vont véritablement en vacances, ceci pour des raisons de langue, de commodité... et de prix!

En effet, quelques obstacles subsistent. Dans l'opinion publique japonaise, les principaux freins aux voyages intercontinentaux sont les suivants, par ordre d'importance: les frais du vol et du séjour, un travail quotidien exigeant qui n'engage pas à traverser les océans en vacances, le handicap de la langue, la crainte du voya-



La compagnie Japan Air Lines contribue largement à développer le mouvement touristique japonais à l'extérieur du pays... malgré une certaine crainte de l'avion et des longs voyages, manifestée par les Japonais.

La famille, au Japon, a conservé toute sa valeur et sa force; le tourisme constitue d'ailleurs l'un de ses loisirs favoris.

de l'OTV, le marché touristique est parfaitement bien structuré dans ce pays d'Extrême-Orient. La structure des organisations comprend en effet:

- les «wholesalers», c'est-à-dire les grossistes organisant les voyages;
- les «tour operators» qui les réalisent, c'est-à-dire qui en assurent l'exécution et dont les principaux sont au nombre d'une dizaine, dont Cook, Hotelplan, Kuoni, etc.;
- les agents de voyages, c'est-à-dire les détaillants qui sont en contact avec le consommateur.

Des difficultés en vue?

Compte tenu des graves problèmes économiques qu'est en train de connaître le Japon à la suite des sévères restrictions qui ont marqué son approvisionnement énergétique et des difficultés monétaires qui n'épargnent pas ce pays, on peut éventuellement s'attendre, malgré les prévisions optimistes, à un ralentissement dans la croissance du tourisme extérieur.

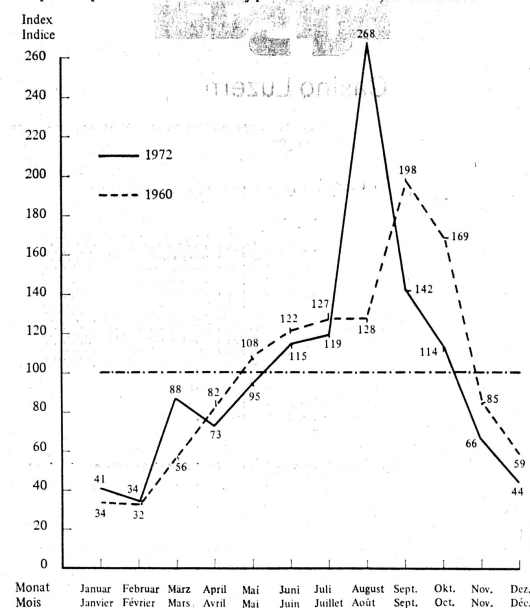
Enfin, il faut signaler l'énorme effort entrepris par le Gouvernement japonais pour intensifier sa politique du tourisme. La loi qu'il a promulguée prévoit, entre autres, la désignation d'aires de protection de l'environnement et de la nature, la nationalisation des terrains privés dans les parcs nationaux, la construction de villages de repos avec des logements pour les familles de travailleurs, l'aménagement des routes cyclables le long de la côte du Pacifique. Simultanément, le Gouvernement continuera aussi de mener des études pour l'implantation de centres de tourisme et de loisirs, notamment sur le littoral. On connaît l'étonnante discipline du peuple japonais; il serait capable de remettre à plus tard un voyage en Europe ou dans un autre continent et de passer ses vacances dans son pays s'il s'agissait, par ce geste multiplié par des millions, de redresser la situation économique du pays. L'année 1974 devrait nous en apprendre plus à ce sujet.

Il n'en demeure pas moins que, nonobstant ces difficultés, les milieux touristiques européens en général et suisses en particulier apprécient à sa juste mesure le caractère agréable de cet étonnant péil jaune.

José Seydoux

(Sources: Bureau fédéral de statistique, Japan Air Lines, ONI, OTV.)

Répartition par mois des nuitées d'hôtes japonais dans l'hôtellerie, en 1960 et 1972



L'Europe, du rêve à la réalité

En 1972, 53 pour cent des touristes japonais ont visité l'Asie (notamment Hong Kong, Taiwan et la Corée), 31 pour cent lui ont préféré l'Amérique du Nord (avant tout les Iles Hawaï) et 13 pour cent sont venus en Europe. Bien que notre continent soit le premier but rêvé des habitants du Pays du Soleil Levant - une Europe nommée désir! -, il ne profite pas encore pleinement de ce marché.

Selon une étude des Japan Air Lines, jusqu'en 1970, seuls 4 pour cent de la population japonaise avait fait un voyage à l'étranger.

Entre 1971 et 1975, ce sont déjà 10,6 pour cent qui projettent de faire un séjour outre-mer, la moitié pensant venir en Europe.

Les touristes japonais visitent généralement 3 à 5 pays européens; la Suisse en accueille les deux cinquièmes, soit 5,2 pour cent par rapport aux 13 pour cent visitant l'Europe.

Quelques motivations

Les trois quarts des touristes japonais qui se rendent à l'étranger proviennent des régions de Tokyo et d'Osaka, deux centres hautement développés du point de vue économique. Leur âge? En 1970, une enquête montre que 32 pour cent avaient

Les Japonais n'ont d'ailleurs cessé d'avancer dans la liste des groupes d'hôtes étrangers: alors qu'ils occupaient le 23e rang en 1960, ils se sont hissés en 1972 au 9e rang, derrière les Allemands, les Nord-Américains, les Français, les Britanniques, les Belges, les Italiens, les Néerlandais et les Autrichiens.

En été et en hiver

Les touristes japonais visitent notre pays surtout en été (70 pour cent du total annuel de leurs nuitées en 1972); le maximum saisonnier a été atteint en août, mois qui a vu 268 nuitées enregistrées, soit 23 pour cent du total, alors qu'en janvier, on n'en a enregistré que 10 pour cent de décembre à février. Ainsi que le montre le graphique ci-contre, la répartition par mois de l'apport touristique s'est profondément modifiée depuis 1960. Comme les visiteurs d'alors étaient en majeure partie des hommes d'affaires, ils venaient surtout en septembre et octobre (30 pour cent du total annuel).

Les Japonais - et pour cause - choisissent surtout des hôtels voisins des aéroports. En 1972, 30,8 pour cent des hôtes japonais sont descendus dans des établissements de Genève et 23,6 pour cent dans des établissements de Zurich; à elles seules, ces deux villes contrôlent la moitié du mouvement touristique japonais en Suisse.

Un tiers d'entre eux ont séjourné dans les onze stations mentionnées dans le tableau ci-contre.

La répartition locale des nuitées d'hôtes japonais s'avère intéressante. En effet, les deux tiers des Japonais ont visité la région du Léman et la partie Nord-Est du Plateau, un neuvième l'Oberland bernois, 6 pour cent environ la Suisse centrale (principalement Lucerne) et autant la partie Ouest du Plateau (Berne notamment). Il faut bien reconnaître que les touristes japonais sont de plus en plus nombreux à se rendre dans les autres régions. Deux tiers des nuitées ont été enregistrées, en 1972, dans les grandes vil-

les, un sixième au voisinage des lacs et un dixième dans les contrées alpêtres. Lente-ment mais sûrement toutefois, on assiste à un déplacement de la clientèle japonaise des grandes villes vers la montagne.

Des vacances-éclairs en Suisse

Le rêve est de courte durée! En 1972 en effet, la durée moyenne des séjours des Japonais en Suisse était de 1,82 nuitée par arrivée. Cette durée extrêmement courte est due au fait que les Japonais visitent la Suisse dans le cadre d'un voyage en Europe; elle a été, en moyenne, de 2,47 nuits à Lausanne, de 1,86 à Genève, de 1,68 à Zurich et de 1,43 à Lugano.

Ces vacances-éclairs n'en rapportent pas moins quelque bénéfice en espèces sonnantes et trébuchantes. Bien que l'on ne dispose que de peu de renseignements sur les recettes que les séjours d'hôtes japonais procurent à la Suisse, des études du Département du commerce des Etats-Unis (mercis) sur les dépenses des Américains en Suisse et suivant la répartition des nuitées dans les hôtels des différentes classes de prix, on peut admettre qu'en 1972 les touristes japonais ont déboursé de 40 à 50 millions de francs, étant entendu que la préférence des Japonais va aux hôtels des catégories supérieures. Les hôtels de la classe de prix la plus élevée ont enregistré 53 pour cent des nuitées d'hôtes japonais.

Il serait néanmoins dangereux de ne pas souligner le phénomène caractéristique qui marque l'évolution du choix des hôtels: car on constate que, par rapport au total des étrangers, la proportion des Japonais tend à diminuer lentement dans les hôtels des classes supérieures et à augmenter dans ceux des catégories inférieures de prix.

La démocratisation du tourisme à l'étranger devient petit à petit une réalité pour les Japonais également.

La vente des vacances au Japon

Ainsi que le précise une communication

Participation de quelques stations et villes au total national des nuitées d'hôtes japonais dans l'hôtellerie, de 1960 à 1972

6	Fremdenoté / Stations Städte / Villes	Jahr / Année				
		1960	1965	1970	1971	1972
	Genf / Genève	27,4	33,1	31,6	31,8	30,8
	Zürich / Zurich	37,2	27,0	23,7	23,5	23,6
	Subtotal / Total intermédiaire	64,6	60,1	55,3	55,3	54,4
	Interlaken	5,6	7,3	4,4	5,2	6,0
	Bern / Berne	3,4	2,6	5,9	3,9	5,6
	Lucern / Lucerne	2,2	4,3	4,6	5,9	5,2
	Lausanne	2,6	3,0	3,1	3,2	4,0
	Grindelwald	1,4	2,5	2,8	2,8	3,7
	Zermatt	1,4	2,1	2,3	2,7	2,9
	Umgebung von Zürich					
	Environs de Zurich	0,3	1,6	4,1	4,6	2,5
	Basel / Bâle	3,9	2,9	3,5	2,3	2,1
	St. Moritz / Saint-Moritz	0,4	0,4	0,8	0,9	0,8
	Montreux	0,2	1,1	0,6	0,8	0,7
	Lugano	1,0	0,9	0,8	0,7	0,6
	Total	87,0	88,8	88,2	88,3	88,5

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



**GRAND HOTEL
MONTREUX
SUISSE
MAJESTIC**

GRAND HOTEL SUISSE ET MAJESTIC
MONTREUX

cherche pour fin mars/fin avril 1974

**chefs de partie
commis de cuisine
chefs de rang
commis de rang
garçons de cuisine
garçons d'office
filles de maison/lingerie**

Faire offres à la direction par écrit ou téléphoner au
(021) 61 23 31.

1062



**sonnen
berg**

Für kommende Sommersaison (April-November) suchen wir:

Chef de service

evtl. Keller mit guter Berufspraxis und Sprachkenntnissen

Chef de rang

Demi-chef / Commis

Commis

Gute Verdienstmöglichkeiten. Eigenes Personalhaus. Saisonbewilligung erhältlich.

Anfragen oder Offerten senden Sie bitte an

1266

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

zurich

Wir suchen für ein grosses Hotel der internationalen Luxusklasse im Kanton Graubünden eine kompetente Persönlichkeit als

Chef des Rechnungswesens

Es handelt sich dabei um eine ungewöhnlich interessante Position mit einem grossen Kompetenzbereich und vorzüglichen Arbeitsbedingungen. Entsprechende Erfahrungen in der Hotelbranche sind natürlich Voraussetzung.

Wir bitten Sie um Ihre Offerte, die wir rasch und vertraulich behandeln werden.

INSTITUT FÜR PSYCHOLOGISCHE BERATUNG AG
Steinwiesstrasse 2, 8032 Zürich

Telefon (01) 34 23 37 (9 bis 12 und 14 bis 17 Uhr)

P 44-1377



Hotel National-Bellevue
Hotel Schweizerhof
3920 Zermatt

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter.

Eintritt zirka Mai/Juni, evtl. Jahresstelle.

Réception:

Chef de réception

(Herr oder Dame)

Eintritt zirka 1. April

Réceptionistin/Kassierin

NCR-Kenntnisse von Vorteil

Praktikant

Loge:

Telefonistin

Telefonist/Tournant

Saal:

Demi-chef de rang

Commis de rang

**Restaurant/
Dancing:**

Chef de service

Barmaid

Serviceangestellte

Buffetdame

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Zentralbüro, Herr B. Zeller, Tel. (028) 7 71 10.

1586



**Hotel du Lac, Gunten
Thunersee**

sucht für Sommersaison ab Anfang/Mitte Mai

Küchenchef

(in kleine Brigade)

Partie-Koch

Sekretärin

(Deutsch, Französisch und Englisch)

Saal- und

Restaurationskellner

Saal- und

Restaurationsstüchter

Saallehrtochter

(bezahlter Fachkurs)

Etagenportier

Zimmermädchen

Offerten erbeten an

Familie F. Furi, 3654 Gunten

Telefon (033) 51 14 21.

1425

Kursaal

Casino Luzern

sucht für lange Sommersaison (Mitte April bis Ende November)

Spisaaal-Angestellter

(Bouleur)

Idealalter 20-25 Jahre, wenn möglich Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch.

Es wird die Möglichkeit geboten, den Beruf eines Croupiers zu erlernen.

Hausburschen

(Ohne Kost und Logis)

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien sind erbeten an die
Kursaal-Direktion, 6002 Luzern,
Telefon (041) 23 07 33.

1332

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen	Name Nom Cognome Apellidos Name		Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name		Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
	Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address				Telefon Téléphone Telefono Teléfono Telephone
	Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality		Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners		
	Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now		3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers		
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired					
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporario 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			

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht auf 1. März oder nach Uebereinkommen für
Sommersaison 1974:

Sekretärin

(ab 1. Februar oder 1. März 1974,
Schweizerin, sprachenkundig)

Sekretärin/Praktikantin

(ab 1. Februar oder 1. März 1974)

Chasseur

Zimmermädchen

Portier

Nachportier

(deutschsprechend, ab 1. März 1974)

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Commis de rang

Servicepraktikanten

Restaurationstöchter

(Spezialitätenrestaurant)

Saucier

Grillkoch

Entremetier

Garde-manger

Tournant

Patissier

Commis de cuisine

Hilfsköchin

Gouvernante für Buffet/ Office

Buffetdame

Buffettöchter

Lingeriemädchen

Wäscherin

Glätterin

Ragazzi/Ragazze

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona
Telefon (093) 35 28 81 (10 bis 11 Uhr)

Locarno-Tessin al porto

Tea-room Restaurant

Feldpausch

Wir suchen für Sommersaison März/April bis Okto-
ber 1974 und in Jahresstelle:

Serviertöchter

Italienisch kann auch hier gelernt werden

Buffettöchter

auch Anfängerinnen

Ragazzi

per cucina e office

Schreiben oder telefonieren Sie uns:

Feldpausch AG, Herr S. Saalfrank
6600 Locarno, Telefon (093) 33 88 81



Nachdem sich unsere langjährige Mitarbeiterin
altershalber zurückzieht, suchen wir eine qualifizierte

Lingeriegouvernante

in Saison- oder Jahresstelle, Eintritt nach Ueberein-
kunft.

Offerten mit Foto, Zeugnissen und Gehaltsansprü-
chen sind an die Direktion erbeten.

Grand Hôtel Europe CH 1820 Montreux

15, av. Alpes
(Genfersee)

cherche pour saison d'été 1974 (avril-octobre)

loge: portier de nuit
cuisine: saucier
entremetier
commis
service: commis de bar
demi-chefs de rang
commis de salle
filles de salle
lingerie: lingères
filles de lingerie
laveurs
étages: portiers
femmes de chambre
femmes de chambre
débutantes
cafeteria: cuisinières à café
office: casseroles
garçons d'office
filles d'office

Prière d'adresser votre offre ou de téléphoner pour renseignements à la
direction de l'hôtel, tél. (021) 61 46 22.

1320

Auf Grund besonderer Umstände per sofort gesucht

Geschäftsführer- Direktions-Ehepaar

für lebhaftes, alteingesessenes Speiserestaurant mit italienischem Einschlag.
Bar mit Pianistin, im Zentrum Zürichs.

Arbeitsintensive Tätigkeit, ganz aussergewöhnlich hohe Verdienstmöglichkeiten

durch bisher jahrelang ausgewiesene hohe Gewinnbeteiligung. Absolut selb-
ständige Betriebsführung. Kein Kapital notwendig, jedoch einwandfreie Be-
herrschung von Küche, Service, Kalkulation und Personalführung. Einführung
erfolgt durch die bisherige Direktion (italienische Sprachkenntnisse sind er-
forderlich). Buchhaltung und alle administrativen Arbeiten werden mit jeder-
zeitiger Kontrollmöglichkeit von separatem Büro erledigt.

Ganz seltene Gelegenheit

für arbeitsame, seriöse Bewerber, die trotz hohen Verdienstansprüchen einen
anständigen Charakter mitbringen.

Eilofferten sind erbeten, versehen mit Angaben über bisherige Tätigkeit und
Referenzen, unter Chiffre OFA 4329 Z 1 an Orell Füssli Werbe AG, Postfach,
8022 Zürich, oder eventuell Telefon (01) 97 52 65, ab 20 Uhr.

Was der Gast für Service bezahlt, gehört Ihnen ganz.

Weder kommen die Service-Erträge in eine Sammelkasse
noch müssen Sie Anteile an den Chef de service abliefern (der wird
bei uns vom Haus bezahlt). Als

Serviertöchter

in unserem gut eingeführten, traditionellen Speiselokal an ausgezeich-
neter Lage in der City von Zürich erwarten Sie noch weitere Annehm-
lichkeiten:

Ein angenehmes, familiäres Arbeitsklima unter der gut über-
schaubaren Zahl der Mitarbeiter. Ein garantiertes Mindestein-
kommen und eben den ungeschmälerten Service-Ertrag (15%).
Sie erhalten ein sympathisches Schürzenkleid, das von uns auch
gewaschen wird.

Ferner bieten wir geregelte Arbeits- und Ruhezeiten mit 5-Tage-
Woche, ein technisch vollständig erneuertes und arbeitspraktisch
eingerichtetes Lokal, einen Aufenthaltsraum für die Mitarbeiter und
vorzügliche Verpflegung (Gäste-Menü).

Erfahrene Serviertöchter, eventuell auch Anfängerinnen, die sich
damit wir uns mit Ihnen persönlich in Verbindung setzen
können. Diskretion zugesichert. Schreiben Sie an
Chiffre OFA 4242 Zc, Orell Füssli Werbe AG, 8022 Zürich.

Bitte nehmen Sie mit zwei, drei Zeilen schriftlich Kontakt mit uns auf,
damit wir uns mit Ihnen persönlich in Verbindung setzen
können. Diskretion zugesichert. Schreiben Sie an
Chiffre OFA 4242 Zc, Orell Füssli Werbe AG, 8022 Zürich.



OFA 67995548



Wir suchen für lange Sommersaison
tüchtige und fachkundige

Serviertöchter

Wenn Sie Freude haben an einem erst-
klassigen Service in einem sorgnierten
Betrieb mit internationaler Clientele
(gute englische Sprachkenntnisse Be-
dingung), so erwarten wir gerne Ihre
Offerte.

Willy und Kurt Buholzer
Restaurant Old Swiss House, Luzern
Telefon (041) 36 37 38

1521

OLD SWISS HOUSE

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Betriebsleiterinnen Betriebsleiter

Der SV-SERVICE führt über die ganze deutsche
Schweiz verteilt über 250 Personalrestaurants ver-
schiedenster Art. Er bietet vielfältige Möglichkeiten,
sich auf dem Gebiet der Gemeinschaftsverpflegung
in verantwortungsvollen und selbständigen Funktio-
nen zu betätigen. Hier eine kleine Auswahl:

Basel: SBB-Personalrestaurant
im Personenbahnhof
Erstfeld: ansprechendes SBB-Personalrestaurant
Niederweningen: vielseitiges Personalrestaurant mit
entsprechend abwechslungsreichem
Tätigkeitsgebiet
Olten: lebhaftes SBB-Personalrestaurant
im Personenbahnhof
Pfäffikon (ZH): Personalrestaurant in Industriebetrieb
Regensdorf: kleines Personalrestaurant ohne eigene
Küche; es wird von einem andern
SV-Betrieb mit den Mahlzeiten beliefert
Solothurn: guteingerichtetes SBB-
Personalrestaurant
St. Gallen: modernes Personalrestaurant
Zürich: PTT-Personalrestaurant in neuem
Gebäude

Wir orientieren Sie gerne über Einzelheiten, die da-
mit verbundenen Voraussetzungen sowie über wei-
tere Einsatzmöglichkeiten.

Ein zeitgemässes Gehalt, eine geregelte Arbeits-
und Freizeit sowie vorbildliche Sozialleistungen sind
beim SV-SERVICE selbstverständlich.

Wir freuen uns über Ihren Anruf oder Ihre schrift-
liche Bewerbung.



Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1
8032 Zürich
Tel. (01) 32 84 24, intern 51

P 44-855



Für unseren stark frequentierten Kiosk am
Bahnhof SBB Basel suchen wir ein initiatives,
gut ausgewiesenes und einsatzbereites

Kioskleiter-Ehepaar

An diesem Kiosk verkaufen wir täglich von
05.30-23 Uhr kalte und warme Getränke, Zwi-
schenverpflegungen, Weine, Spirituosen,
Rauchwaren und Schokoladen.

Das sehr gute Einkommen setzt sich aus
einem Fixum und einer Umsatzprovision zu-
sammen. Zur Übernahme der Warenvorräte
wäre ein kleines Eigenkapital notwendig.
Für diese interessante und sehr selbständige
Aufgabe brauchen Sie Erfahrung im Gast-
gewerbe oder im Detailhandel.

Für die Bewerbungen kommen nur Schweizer
Bürger oder Ausländer mit Jahresbewilligung
in Frage.

Diese nicht ganz alltägliche Aufgabe interes-
siert Sie sicher.

Bitte wenden Sie sich für weitere Auskünfte
an:
BAHNHOFBUFFET SBB, Inh. E. Wartmann
Centralbahnstrasse 10, 4051 BASEL
Telefon (061) 22 53 33
(Herrn Zürcher verlangen)

1520





HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt per 1. März 1974 an unsere sehr moderne Telefonzentrale (elektronisches Modell Hasler)

Telefonistin

wenn möglich mit PTT-Lehre, Deutsch, Französisch und Englisch unerlässlich.

Sehr gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitgemässe Sozialleistungen, mit Kost und Logis (sehr modernes Einzelzimmer mit TV-Anschluss im Neubau für unser Kader-Personal auf dem Hotel-Areal).

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

1541

Gesucht auf Ostern für Sommersaison 1974 nette

Serviertochter oder Saaltochter

Hoher Lohn, kurze Arbeitszeit.

Fam. W. Camenzind

Hotel Schäfli 6442 Gersau

Tel. (041) 84 11 63

1541

Astoria Palace Hotel

(Erstklass)
Grado (Gorizia) Italien

sucht für lange Sommersaison (Mai bis Oktober) noch folgende Mitarbeiter:

1. Sekretärin
(sprachkundig)
2. Sekretär(in)
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Herrn Giulio Bermond
Tschuggen Hotel Arosa
Tel. (081) 31 14 31

1538



Hotel Quellenhof 7310 Bad Ragaz

Für die kommende Sommersaison, April bis Oktober, sind bei uns noch folgende Posten neu zu besetzen:

- Serviertochter**
für unseren Grill
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
Commis de cuisine
Argentier
Casserolier
Chasseur

Bitte schreiben Sie an die Direktion.

1529

Gesucht zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes

jüngerer Koch

zu mittlerer Brigade.
Geregelte Arbeitszeit.

Nähere Auskunft erteilt

Hotel Restaurant National

Hirschengraben 24, 3000 Bern
Tel. (031) 25 19 88

1536

Morgins Hôtels

Complexe hôtelier de 300 lits - 2 restaurants - 1 snack - 1 pizzeria - 1 carnet -
sauna - piscine - dancing - salles avec traduction simultanée
cherche à partir du 15 décembre 1973, pour longue saison d'hiver ou à l'année,
le personnel suivant:

- réceptionnaire**
- commis de rang**
- commis de bar**
- chef garde-manger**
- commis de cuisine**

Faire offres manuscrites avec photo à:
M. C. D. Mancini, Hostellerie Bellevue, 1875 Morgins VS

60.990.005



Le poste de

gérant(e)

de notre Café-Restaurant **Mercure à Genève** est prochainement à repouvoir.

- Nous souhaitons trouver une personne possédant des connaissances professionnelles approfondies et, en outre,
- l'esprit de l'initiative
 - le sens de l'organisation
 - certificat de capacité (avec alcool)
 - bonne connaissance de la langue allemande

Nous offrons:

- un travail indépendant dans une organisation dynamique
- introduction soignée
- traitement intéressant
- excellentes prestations sociales

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae et références à **Mercure SA**,
Dept des restaurants, Fellerstr. 15, 3027 Berne.

P 05-6036



Wir suchen für die

Schweizer Mustermesse

vom 30. März bis inklusive 8. April 1974

- Büro:** **Bürohilfe-Volontär**
(ab 19. März bis 11. April)
- Küche:** **Chefs de partie**
Commis de cuisine
Patissier
Annonceur/Kontrollleur
- Service:** **Chefs de service**
(Deutsch, Französisch, Italienisch sprechend)
Kellner
(Deutsch/Französisch sprechend)
Serviertöchter
Chasseure und Chasseurs
- Buffet:** **Buffetdamen**
Buffetköcher, -burschen
- Keller:** **Warenkontrollleur**
Kellerbursche
- Office:** **Gouvernante**
Officefrauen, -mädchen
Casseroliers
Küchenburschen

Angestellte, die schon bei uns während der MUBA tätig waren und auf ihren alten Posten tendieren, sind gebeten, sich sofort mit uns in Verbindung zu setzen. Ausländischen Arbeitskräften werden während der Mustermesse Arbeitsbewilligungen zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Personalbüro Mustermesse Restaurants
4000 Basel 21
Tel. (061) 32 76 50

03-860

Hotel Golf – Villa Magliasina CH-6983 Magliaso

Tel. (091) 71 10 64

sucht für lange Sommersaison (März bis Ende Oktober)

- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**
- Zimmermädchen**
- Etagenportier**
- Küchenmädchen**
- Küchenburschen**
- Gärtner**
- Hilfsgärtner**

Offerten mit Foto und Lohnansprüchen an die Direktion.

1072

Gesucht auf 1. April, in Jahresstellung.

Alleinkoch Serviertochter Haus- und Küchen- bursche oder Mädchen

Offerten bitte an
K. Inauen

Hotel Krone 9050 Appenzell

Telefon (071) 87 13 21.

1433



Restaurant Park am Rheinfall

Für unsere mittelgrosse Brigade suchen wir dynamischen

Küchenchef

Jahresstelle. Sehr gut geregelte Freizeit. Den Fähigkeiten entsprechend, überdurchschnittlich hohe Entlohnung, Beteiligung an Küchenrendite.

Folgende Eigenschaften erwarten wir von Ihnen: sattefest im à-la-carte-Betrieb, Organisations- und Führungstalent, Freude an bester Fischküche (Goldener Fisch), beste Zusammenarbeit im Kader.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Familie Häderli
Restaurant Park am Rheinfall
8212 Neuhausen, Telefon (053) 2 18 21.

1329

Atlantis Hotel Zürich

Dölschweg 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:

Unser Küchenchef, Herr Walter Hug, sucht für seine Brigade noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

- Chef tournant**
(erfahren)
- Commis garde-manger /**
- Hors d'œuvrier**
- Commis saucier**
- Commis restaurateur**
- Commis pâtissier**

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

1222

Rôtisserie du Chat Botté Genève

cherche

1 maitre d'hôtel

expérience dans un poste équivalent,
âge maximum 40 ans,
parlant 4 langues,
service à la carte et hôtel,
organisation de banquets,
situation exceptionnelle pour jeune capable et dynamique.

Faire offre avec copies de certificats et photo à
l'Hôtel Beau-Rivage, 1211 Genève 1.

1496

Locarno-Tessin

Hotel

muralto

Feldpausch


Wir suchen für Sommersaison März/April bis Oktober 1974 und in Jahresstelle:

- Réception:** **2. Sekretärin**
mit Italienischkenntnissen
Anfangssekretärin
Nachtportier
Sprach- und Réceptionskenntnisse
- Etage:** **Etagengouvernante**
in Jahresstelle
Aide-gouvernante
Zimmermädchen
- Grill-Restaurant:** **Demi-chef de rang**
Commis de rang
Buffetochter
- Grill- und Produktionsküche:** **Chef tournant**
Commis de grill
Commis tournant
Küchenbursche
Ragazzi di cucina e office

Schreiben oder telefonieren Sie uns:

Feldpausch AG, Herr S. Saalfrank
6600 Locarno, Telefon (093) 33 88 81

1254

Hotel Bellevue-Garden 3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison mit Eintritt
1. Mai oder nach Uebereinkunft

Sekretärin/ Réceptionistin Economat-Gouvernante

eventuell auch Anfängerin

Offerten erbeten an

H. Krebs, Telefon (036) 22 44 31

1600



**HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN
BASEL**

Wir suchen

Stagiaire de réception
und
Anfangssekretär

Eintritt nach Uebereinkunft.

Schriftliche Offerten sind zu richten an die
Direktion des Hotels Drei Könige, 4001 Basel.

1613



Möchten Sie

- moderne Arbeitszeiten
- freundliche Arbeitsplätze
- spezielle Zulagen für unregelmässigen Dienst
- Zulagen für Sonntags- und Nachtdienst
- neuzzeitliche Sozialleistungen
- (z.B. gut ausgebaute Pensionskasse)
- Flugvergünstigungen
- usw.

Dann

melden Sie sich unverbindlich bei uns. Wir suchen
auf den internationalen Flughafen Zürich für unsere
Flugküche

Köche

(2 Jahre Berufserfahrung nach abgeschlossener Lehre
erwünscht)

sowie

männliche Hilfskräfte

für allgemeine Küchenarbeiten und zur Bedienung
moderner Topfwaschanlagen.

Möchten Sie nur eine Saison (April bis Ende Oktober) oder das ganze Jahr

bei der Swissair arbeiten? Beides ist möglich.

Bitte ausschneiden und einsenden an: SWISSAIR, PBI,
8058 Zürich. Ich interessiere mich für eine Anstellung
in der Flugküche in Kloten und möchte deshalb unver-
bindlich an einer Betriebsbesichtigung teilnehmen.

Name:

Vorname:

Strasse, Nr.:

Postleitzahl, Ort:

Früheste Eintrittsmöglichkeit:

003.01

Seehotel Engel 8820 Wädenswil

Tel. (01) 75 00 11

Wir suchen zu kleiner Brigade einen tüchtigen, ban-
kettkundigen

Küchenchef

Aus gesundheitlichen Gründen muss unser jetziger
Chef diesen Posten auf 1. März 1974 aufgeben. Sehr
guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Kost und Logis im Hause. Bitte schreiben oder tele-
fonieren Sie an obige Adresse.

Nützi verlangen.

1093

Gesucht für Sommersaison, 1. März bis 1. November

Koch,
eventuell Jungkoch
Kochgehilfe
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Barmaid
Anfängerin
Kellner
Saaltochter

Zimmer und Verpflegung im Hause.

Offerten an Frau Gattiker.

Albergo Stazione Dino

Telefon (091) 91 19 05.

1405

Für unseren Grossbetrieb (6 Restaurants) in Lau-
sanne suchen wir per sofort oder nach Ueberein-
kunft einen dynamischen, qualifizierten

Chef de restaurants

30-40jährig, Französisch, Deutsch und Italienisch
sprechend, erfahren in Personalführung und Gaste-
betreuung. Dieser Funktion unterstehen die Chefs de
service der einzelnen Restaurants sowie sämtliches
Service- und Buffetpersonal.
Ueberdurchschnittliches Salär.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten
an:

Chiffre 1084 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht

Serviertochter oder Kellner

für das

Drehrestaurant Piz-Gloria-Schilthorn

in Saison- oder Jahresstelle. Guter Verdienst.

Bewerbungen mit Unterlagen an den Leiter der
Restaurationsbetriebe Schilthornbahn,
Herrn Walter Feuz, 3825 Mürren,
Telefon (036) 55 27 38.

OFA 54.816.004



BADHOTEL TAMINA

BAD RAGAZ
110 Betten

Wir suchen für lange Sommersaison,
zirka Mitte April bis Ende Oktober,

Sekretärin
(wenn möglich NCR-kundig)
Koch-Entremetier
Portier
(Telefonablösung)
Zimmermädchen
Saalkellner
Chef de rang

Offerten mit Zeugniskopien und
Lohnansprüchen an
Familie Hans O. Bieri-Christen,
Badhotel TAMINA, 7310 Bad Ragaz.

1569

Gesucht nach Lugano

Küchenchef

zur Führung unserer neu eingerichteten Küche

**Oberkellner/
Aide du patron**

für vielseitigen, interessanten Posten.

Eintritt vor Ostern.

Offerten an:

Hotel Continental, Lugano

1546



cherche pour son restaurant à la carte:

chef de rang

(homme ou femme)

présentant bien.

Connaissant très bien le métier. Sachant trancher et flamber.

Excellent salaire pour personne dynamique, aimant les responsabilités.

Entrée de suite ou à convenir.

Téléphoner ou se présenter à:

M. Dombret «La Channe Valaisanne»

P 17-2318

Gesucht tüchtiger Schweizer

Alleinkoch

nach den USA für Sommersaison. Reise bezahlt.

Offerten an:

Hans Jenni, Terry-a-White Resort, Bridgton, Maine 04009, USA

1557

**Hotel Jungfrau
3812 Wilderswil-Interlaken**

70 Betten

Wir suchen ab sofort oder Uebereinkunft

- 1 Barmaid**
(eventuell Praktikantin)
- 1 Serviceangestellte**
- 1 Sekretärin**
(eventuell Praktikantin)
auf Mitte April
- 1 Portier**
- 1 Zimmermädchen**
- 1 Küchenbursche**

Telefonieren Sie uns oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an R. Neeracher, Tel. (036) 22 35 31

1548

Ascona

Gesucht per 1. März oder nach Uebereinkunft bis zirka 1. November

tüchtigen, selbständigen

Chef saucier

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Hotel Moro, 6612 Ascona

Tel. (093) 35 10 81

1547

Moderne Restaurationskette in der Ostschweiz bietet

Aufstiegsmöglichkeiten

Gesucht initiative und tüchtige Fachkräfte aus der Restaurationsbranche mit abgeschlossener Kochlehre, die sich als

Geranten

ausbilden und bewahren möchten.

Offerten unter Chiffre 33-920002 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

33-14129

**Motel in Liechtenstein
Vaduz**

sucht für Sommersaison 1974 (April bis Oktober)

- 1 Koch**
- 1 Commis de cuisine**
- 2 Kellner**
- 1 Buffettochter**
- 1 Küchenbursche**
- 2 Zimmermädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Fam. H. P. Rest, Weiligstr. 26, 7310 Bad Ragaz, Tel. (085) 9 29 95.

1565

**Neueröffnung 1. April
Restaurant-Rôtisserie
Werdguet**

Zürich 4 (bei Peter-und-Paul-Kirche, Morgartenstrasse 30)

Ein Restaurant, ein Arbeitsplatz, der auch Sie begeistern wird. Neu; gepflegt und lebhaft wird unser Betrieb sein. Wir suchen folgendes Personal:

Chef de cuisine

Eintritt zirka 20.3.

Koch für Holzkohlengrill

Eintritt 1. 4.

Entremetier

Eintritt 28.3.

Garde-manger

Eintritt 1. 4.

Commis de cuisine

Eintritt 1. 4.

Serviertöchter und -kellner

Eintritt 1. 4.

Office- und Küchenpersonal

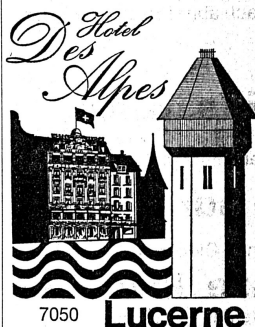
Eintritt 28. 3.

Geregelte Arbeitsbedingungen (Service-Schichtbetrieb) und sehr gute Entlohnung.

Offerten erbitten wir an:

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

1562



Wir suchen für lange Sommersaison

Büro:

Chef de réception
(Jahresstelle)

Restaurant:

Serviertöchter
(à-la-carte-kundig)
aussergewöhnlicher Verdienst

Buffet:

Buffettochter oder Bursche

Küche:

Saucier
(Chef-Stellvertreter)
Entremetier
Commis de cuisine

Saal:

Saaltöchter

Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen an die Direktion. HOTEL DES ALPES, Rathausquai, 6002 LUZERN.

1596

Vulpera GR

**Hotel Waldhaus und
Schweizerhof**

suchen für lange Sommersaison Mitte Mai bis Mitte Oktober

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen für:

Réception**Büro****Loge****Telefon****Etage****Küche****Lingerie****Schwimmbad****Garage****Verkaufsläden**

Offerten erbeten an:

Frau S. Pinösch, Villa Clivia, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 63 59.

1235



Wir suchen in unser bekanntes Fischspezialitäten-Restaurant am rechten Zürichseeufer (15 Minuten von Zürich)

**Jungkoch
Commis de cuisine**

neben Küchenchef.

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Einzelzimmer im Hause.

Bitte telefonieren, Sie:

(01) 73 43 03 (Donnerstag geschlossen)

W. Wolf

Hotel Löwen, 8706 Mellen.

1002

**Hotel Paxmontana
Flüeli-Ranft**

(Zentralschweiz)

sucht für die kommende Sommersaison, März-Oktober:

Köche**Pâtissier****Buffetdame****Servicepersonal**

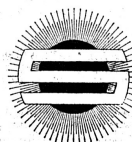
Eintritt: März/April/eventuell Mai.

Wir haben 150 Betten. Guter Lohn und Unterkunft sowie geregelte Freizeit sind zugesichert.

Wir legen grossen Wert auf ein gutes Betriebsklima.

Offerten an die Direktion des Hotel Paxmontana, 6073 Flüeli-Ranft Telefon (041) 66 22 33.

1364

**Sunstar- und
Parkhotel
7270 Davos Platz**

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft noch

- 1. Koch**
- 1 Commis de cuisine**
- 1 Zimmermädchen**
- Saalkellner oder Saaltöchter**
- Hausmädchen**
- Anfangsgouvernante oder Hilfgouvernante**
- Kassier Receptionist oder Sekretärin**

Offerten sind zu richten an die Direktion, Telefon (083) 3 67 41.

1142

ENGLAND 1974

Gesucht für Luxushotel im englischen Seengebiet:

2. Oberkellner
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Kaffeeköchin
Zimmermädchen

Saison Ende März (oder nach Uebereinkunft) bis anfangs November. Unterkunft, Verpflegung und Englischunterricht im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto an:
 Mr Tony England

Lodore Swiss Hotel Kewick, Cumberland England

1607

Wir suchen auf zirka Mitte April 1974 oder nach Uebereinkunft für unser modernes Kongresszentrum **Mittenza** in Muttentz bei Basel einen qualifizierten

Küchenchef

Unser Haus umfasst:

- Hotelbetrieb mit 80 Betten
- Spezialitäten- und à-la-carte-Restaurant mit 150 Plätzen
- Kongresssaal mit Bankettbestuhlung für 500 Personen
- Konferenzräume für 20-100 Personen
- Kegelbahnen

Unsere Anforderungen:

- Die Grösse des Hauses sowie die unumgänglichen Stosszeiten verlangen für die Führung der Küche einen
- guten Organisator
- kalkulationssicheren, bankettkundigen und verantwortungsbewussten Küchenchef.

Unsern Küchenchef stellen wir uns als zirka 30-jährigen Fachmann vor, der mit persönlichem Einsatz und gepflegter Küche im Interesse des Gastes und des Unternehmens eine optimale Leistung zu erbringen gewillt ist.

Wir bieten:

- selbstständiges Handeln und Entscheiden bei interessanter und abwechslungsreicher Arbeit
- junges, aufgeschlossenes Mitarbeitersteam
- guten Verdienst.

Interessanten wenden sich zwecks näherer Absprache an Hotel-Restaurant Mittenza, Kurt Jenni, Emserstrasse 4, 7000 Chur, Tel. (081) 22 55 45. Absolute Diskretion wird zugesichert.

1358

Das kleine, moderne Erstklasshotel Alexander garni in Zürich sucht tüchtige

Empfangssekretärin

sowie

Hotelpraktikantin

Es wollen sich nur Schweizer oder Ausländer mit Jahres- oder Niederlassungsbewilligung melden.

Wir bieten:

- fortschrittliche Arbeitsbedingungen;
- geregelte Freizeit;
- gute Verdienstmöglichkeit.

Schreiben oder telefonieren Sie an:

S. Rieder, Dir.

Hotel Alexander garni

Postfach 250, 8025 Zürich
 Tel. (01) 32 82 03

1599



**Hotel-Restaurant
EDEN AU LAC
Zürich**



sucht nach Uebereinkunft

Lingeriegouvernante

für unsere Gemeinschaftswäscherei (2 Hotels). Selbständiger Posten mit guter Entlohnung und geregelter Arbeitszeit.

Offerten bitte an die Direktion

Tel. (01) 47 94 04

1597

Im Zentrum einer deutschschweizerischen Kantonshauptstadt gelegener Hotelbetrieb mit 100 Betten sucht per 1. März 1974:

Chef de réception/ Aide du patron

Der Bewerber sollte eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach mitbringen, sprachenkundig sein sowie eine gute Allgemeinbildung und Freude am Tragen von Verantwortung haben.

Falls Bewerber verheiratet, ist die Mithilfe der Ehefrau im Betrieb erwünscht.

Einem Ehepaar steht eine moderne 3-Zimmer-Wohnung mit Bad und Küche, unmöbliert, zur Verfügung.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte unter Chiffre 1484 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1484

Für den Direktor und die zentrale Verwaltung der bestehenden und in Planung begriffenen Holiday Inn und Mövenpick Hotels suchen wir eine

Sekretärin

Eintritt 1. März oder 1. April.

In dieser neuen Position unserer wachsenden Organisation besteht die interessante Möglichkeit, sowohl Einblick in das Management und die Projektierung neuzeitlicher Hotels und Restaurants zu erhalten, als auch in stetem Kontakt

zur grössten internationalen Hotelkette der Welt zu stehen.

Erfahrung als Hotelsekretärin mit Auslandsaufenthalt wäre eine ideale Voraussetzung, aber nicht Bedingung. Erforderlich sind gute Englischkenntnisse.

Gute Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeits- und Freizeit, eigenes Personal-Restaurant gehören zu unseren Selbstverständlichkeiten.

Bitte richten Sie Ihre Offerten an:

R. W. Baur, Generaldirektor, Mövenpick Projektierungs- und Management AG
 Zürichstrasse 108, 8134 Adliswil
 oder rufen Sie für weitere Auskünfte Fr. E. Aerni an, Tel. (01) 91 01 21.

1506

Seeburg Hotels, 6008 Luzern

direkt am Vierwaldstättersee

sucht für kommende Sommersaison (zirka anfangs Mai bis anfangs Oktober 1974)

Bar: Bar-Buffer-Praktikantin
Büro: Empfangssekretärin
 Büro-Praktikantin
Etage: Portier, Kondukteur
 (VW Kleinbus)
 Nachtportier
 Etagenportier
 Zimmermädchen
 Hilfs-Zimmermädchen
 Personal-Zimmermädchen
Küche: Cheftournant
 Saucier
 Entremetier
 Köche oder Köchinnen
 Commis de cuisine
 Küchenburschen
 Officeburschen oder -mädchen
Lingerie: 1. Lingère
 Lingeriemädchen
Saal: Obersaaltöchter
 (sprachenkundig)
 Saaltöchter
 Saalpraktikantinnen

Eintritt ab 1. April 1974 (eventuell später)

Allgemeingouvernante
Hilfsgouvernante

Buffet: Buffettochter
 Buffetpraktikantin

Garten: Gärtner-Gehilfe

Halle: Nachtportier
 (sprachenkundig)

Service: Restaurationskellner oder -töchter
 Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion, Seeburg Hotels AG, 6008 Luzern.

1511

Mittelgrosses Hotel im Oberengadin, sehr guter 2-Saison Betrieb an

tüchtiges Pächter- evtl. Direktions- Ehepaar

abzugeben.

Offerten unter Chiffre 13-5018 an Publicitas, 7002 Chur.

Wir haben einen interessanten, gutbezahlten Posten neu zu besetzen:

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Uebereinkunft

Chef de service

Wir sehen auf diesem Posten einen jüngeren, mindestens 25 Jahre alten Fachmann. (Es könnte sich dabei auch um einen versierten Chef de Rang oder Kellner handeln, der die Chance zu einem Chefposten wahrnimmt.)

Er sollte über fundierte Kenntnisse im Speisesservice, über gute Sprachkenntnisse und über Führungsqualitäten verfügen.



Bewerbungen sind zu richten an:

Charles + Dr. René Sidler
 Verwaltung Restaurants Paprika,
 Le Cochon d'Or, Le Bistrot
 Blumenrain 12, 4051 Basel
 Telefon 061/25 30 44

1518

Manchmal ist der Erfolg die beste Reklame – und wir sind stolz darauf, dass unsere 160 jetzigen Mitarbeiter ein Erfolg sind!

Und dass es ihnen (den 160) bei uns gefällt, davon können Sie sich gerne selbst überzeugen, denn jetzt bieten wir Ihnen wieder interessante Positionen für die im Februar/März 1974 fertiggestellten Hotelneubauten an.

RÉCEPTION	ETAGE
Réceptions-Tournante	Etagenportier
LOGE	Zimmermädchen
2. Concierge	RESTAURANT / BAR
Telefonistin	Geschäftsführer-Tournant
Chasseur	Serviertöchter / Kellner
Nachputzer	Barmaid
ROTISSERIE	Barcommis
Chef de rang	KIOSK
Commis de rang	Kioskverkäuferin
SCHWIMMBAD	PERSONALRESTAURANT
Masseur/Masseuse	Leiterin
Commis Snack	HAUSWIRTSCHAFT
	General-Gouvernante

Und nun wählen Sie: zwischen Telefon (061) 22 18 70 oder schreiben Sie eine Bewerbung oder senden Sie diesen Coupon ein. Wir freuen uns auf einen Kontakt mit Ihnen! 1208

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

- ☐ Ich möchte gerne als
 im neuen Hotel International Basel mit von der Partie sein. Sagen Sie mir doch, was Sie mir bieten können.
☐ Ich möchte zuerst noch detailliertere Informationen. Schicken Sie mir bitte den Personalprospekt.

Ich heisse

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Tel. Gesch.

Tel. priv.

(einsenden an
 Hotel International Basel,
 Steinmetzstrasse 25, 4001 Basel)



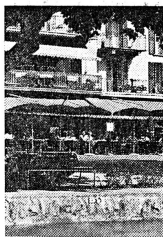
Stellenangebote Offres d'emploi



Ascona-Tessin

Hotel
al porto

Feldpausch



Wir suchen für Sommersaison März/April bis Oktober 1974 und in Jahresstelle:

- junge Betriebsassistentin**
für Réception und Etage
- Zimmermädchen**
- Commis di cucina**
- Restaurationstöchter**
- Restaurationskellner**
- Buffetstöchter**
- Office- und
Küchenburschen**
- Ragazzi per cucina e office**

Schreiben oder telefonieren Sie uns:

Feldpausch AG, Herr S. Saalfrank
6600 Locarno, Telefon (093) 33 88 81

1252

Sind Sie heute Chef saucier oder Chef de partie?

und suchen eine Möglichkeit, sich zu verbessern,
mehr Verantwortung zu tragen, sich weiterzubilden,
Ihre Fähigkeiten unter Beweis zu stellen ...

dann könnten Sie unser zukünftiger

Restaurateur/ Küchenchef-Stellvertreter

sein, den wir für sofort oder nach Uebereinkunft
suchen.

Mit der Fertigstellung unserer Hotel- und Restaurationsbauten eröffnen wir auch die Rôtisserie «Charolaise», welche gewissermassen die Spitze unseres gastronomischen und kulinarischen Angebotes darstellt.

Hier sollten Sie mit Ihren ausgezeichneten Kenntnissen der feinen französischen Küche mithelfen, dass dieser Betrieb die hochgestellten Erwartungen zu erfüllen vermag. Gleichzeitig erwarten wir, dass Sie fähig sind, in einer Grossbrigade mit Einfühlungsvermögen, Takt und Autorität mitzuwirken.

Selbstverständlich werden Sie für die Uebernahme dieses Postens geschult und gründlich eingeführt. Sie erreichen uns, indem Sie den nachstehenden Coupon ausgefüllt an uns senden oder telefonisch unseren Personalchef, Herrn B. Schöps (Tel. 061/22 18 70), kontaktieren.

1609

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

- ☐ Ich möchte gerne als
im neuen Hotel International Basel mit von der Partie
sein. Sagen Sie mir doch, was Sie mir bieten können.
- ☐ Ich möchte zuerst noch detailliertere Informationen.
Schicken Sie mir bitte den Personalprospekt.

Ich heisse

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Tel. Gesch.

Tel. priv.

(einsenden an
Hotel International Basel
Steinentorstrasse 25, 4001 Basel)



HOTEL SARATZ
PONTRESINA



sucht für Sommersaison 1974 (Ende Mai, Anfang Juni)

- Chef de reception/aide du patron**
- Sekretärin**
- Chefs de rang**
- Commis de rang**
- Saalkellner**
- Saucier**
- Entremetier**
- Gardemanger**
- Patissier**
- Commis de cuisine**
- Nachtportier**
- Chasseurs**
- Etagegouvernante**
- Etageportiers**
- Zimmermädchen**
- Hilfzimmermädchen**
- Gouvernante für Keller/Kontrolle**
- Lingeriemädchen**
- Wäscher**
- Casserolier**
- Küchenburschen**
- Officemädchen**
- Badmeister**

Angestellte, die sich für ihren letztjährigen Posten interessieren, wollen sich bitte sofort melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

G. P. Saratz, Hotel Saratz, 7504 Pontresina.

1479

GESUCHT

für lange

Sommersaison

Anfang April-Mitte
Oktober

Grand-Hotel Territet Montreux

500 Betten, moderne Einrichtung
5 Monate voll besetzt

Garantielöhne für Servicepersonal

GRATIS:

Gelegenheit zum Besuch
von

- Sprachkursen
- Fachkursen
- Einarbeitung in vollelektronische Verwaltung auf Computer
- Freizeitgestaltung

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an
H. F. Müller, dir. propr.,
Case 62, Territet

1229

Empfangssekretärin

Deutsch/Englisch

Telefonistin

Englisch sprechend

Concierge de nuit

(4-5 Nächte pro Woche), Englisch und Französisch sprechend. Sehr zuverlässig, da grosse Verantwortung, selbstständig.

Aide-maînourante

eventuell Anfängerin

Chef de partie / Saucier

rempl. chef

Entremetier

mit Berufserfahrung

Patissier

selbstständig

Commis de cuisine

mit Berufslehre

Officegouvernante

Italienisch sprechend

Officemädchen

Buffetstöchter

Kaffeeköchin

automatische Maschine

Winebutler / Chef de rang

Verkauf ab Stock

Commis de rang

Saalköchter

Stagiaires für Saal und Etage

Anfängerinnen zur Einarbeitung

Barmaid

freundlich, flink, zuverlässig

Aide-Barmaid

auch Anfängerin

Etagegouvernanten

eventuell Hausgehilfin

Etageportiers

Zimmermädchen

Hausmädchen

Wäscher(in)

auf Waschautomaten

Sanitär-Monteur

selbstständig

Hilfsschreiner

Hotel Casa Berno, Ascona

Erstklasshotel mit 100 Betten sucht ab März bis November 1974:

Sekretärin

NCR-kundig

Praktikantin

Logentourant
mit Fahrausweis, deutschsprachig

Nachtportier

deutschsprachig

Etageportier

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Lingeriemädchen

Glätterin/Stopferin

Kellner

deutschsprachig

Saalköchter

Servicepraktikantin

jüngere Barmaid

für Hotelbar, evtl. Anfängerin

Buffetstöchter/-bursche

Küchenchef

Saison- oder Jahresstelle

Saucier

Garde-manger

Entremetier

Tournant

Commis de cuisine

Küchenburschen

Officemädchen

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an
HOTEL CASA BERNO, 6612 ASCONA

1110



Palace Hotel
6000 Luzern

Für die kommende lange Sommersaison (April bis November) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- Réception:** **Caissier / Caissière**
(mit guten Sprachkenntnissen)
Maincourantier/ière
(NCR 42)
- Küche:** **Chefs de partie**
Commis de partie
(Offerten direkt an unseren Küchenchef, Herrn O. Schlegel, Palace Hotel, 3780 Gstaad)
- Economat:** **Gouvernante**
Kaffeeköchin
- Lingerie:** **Büglerin**
Näherin
Wäscher
- Loge:** **Telefonistin**
Tournant
(gute Sprachkenntnisse)
Chasseurs
- Etage:** **Etagegouvernante**
Zimmermädchen
Zimmermädchen tournante
- Service:** **Chefs de rang**
Demi-chefs de rang
Commis de rang
- Divers:** **Floristin**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und selbstverständlich Kost und Logis in unserem neuen Personalhaus (jedes Zimmer mit Privatbad).

Wir bitten Sie, Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto zu adressieren an:

Jürg Reinshagen, Palace Hotel, 6000 Luzern.

1095

...Sie möchten in einer sympathischen und ange-

Le Grenier

nehmen Atmosphäre arbeiten ...
Rôtisserie-Hôtel-Bar-Dancing

15 Minuten von Neuenburg, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

einen Küchenchef

gewissenhaft und fähig
unsere Rôtisserie
zu animieren.

Schriftliche Offerten an:
Le Grenier, M. Willy Hauser
2206 Les Geneveys-sur-Coffrane NE
Tel. (038) 57 17 87 oder 57 13 55

P 28-237

Hotel garni Golf Ascona-Tessin

sucht für die Sommer-Saison, ab 20. März 1974 ein

Zimmermädchen

Offerten an:
Hotel Garni Golf, Postfach 94, Ascona.

1492

Grand Hôtel des Diablerets

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

1 chasseur conducteur tournant

Nous offrons:
Place à l'année
Bonne rémunération

Nous demandons:
Permis de conduire
Bonne connaissance du français

Faire offre: Direction du
Grand Hôtel, 1865 Les Diablerets

1488

Hôtel de 1ère classe dans les Alpes vaudoises

cherche pour entrée à convenir:

1 portier de nuit

(sachant 3 langues)

Faire offre sous chiffre 1487 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Schloss Laufen am Rheinfall



In langer Saisonstelle (April bis Oktober 1974) suchen wir folgende Mitarbeiter:

Büro: Sekretär(in)
Buffet/ Lingerie: Hilfgouvernante
(evtl. Anfängerin)
Küche: Chefs de partie
Commis de cuisine
Service: Restaurationskellner
Serviertöchter
Kiosk: Anfangsverkäuferin
Hilfspersonal: für Küche und Office

Wir bieten:

- interessante Entlohnung,
- moderne Unterkünfte in Arbeitsnähe,
- geregelte Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

Restaurant Schloss Laufen am Rheinfall
I. und B. Wolf, Direktion
8447 Dachsen
Telefon (053) 2 12 21

1357



Kalypso Bungalotel, Arkitsa

Grèce

(400 lits, au bord de la mer)

cherche pour la saison d'été 74 (mi-avril-mi-octobre)

discjockey
disponible
(pour excursions, vente sur place)
jeune barmaid
assistante
barman (maid)
commis de bar
jeunes filles
pour buffet/snackbar
(préparation de petits mets, vente et service)
serveuse
(bar/terrasse)
réceptionniste

Application avec curriculum vitae, 2 références et photo à Monsieur R. Labhard, Geissacher 10, 8126 Zumikon, téléphone (01) 89 35 57.

1452



sucht auf 1. Februar 1974 oder nach Uebereinkunft:

Hotelsekretärin / Réceptionniste
(Telefon, Empfang, Korrespondenz, Buchung, NCR, Sprachkenntnisse)
Koch / Garde-manger
Jungkoch
Serviertöchter oder Kellner
(Passantenrestaurant, Speisen- und Getränkeservice)

Mod. Schichtbetrieb, geregelte Arbeitszeit, gute Verdienstmöglichkeit, Personalhaus.

Schriftliche oder mündliche Bewerbung erbeten an Herrn E. Frapolli, Telefon (01) 88 28 76.

P 44-3140

LONDON

Swiss Centre Restaurants

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef de rang
Serviertöchter
Chef de partie
Commis de cuisine



Swiss Centre Restaurants
Personnel Office
10, Wardour Street
London W. 1, England
Telefon (0044 1) 734 1291

1563



Grand Hôtel

Grand Hôtel, 1854 Leysin, recherche de suite:

1 chef de partie
1 pâtissier
1 stagiaire de réception

Faire offre à la direction, tél. (025) 6 24 71

1576

Sind Sie bereits oder wollen Sie jetzt selbständig werden?

Wir suchen für das neuzeitliche, gutgehende

Hotel und Restaurant Dulezi

in Trun im Bündner Oberland zuverlässiges, initiatives

Pächter- oder Geranten-Ehepaar

mit Wirtpatent.

Eintritt 1. Mai 1974 oder nach Uebereinkunft. Betriebsbesichtigung zu jeder Zeit möglich.

Anmeldungen mit den üblichen Unterlagen bis 9. Februar 1974 sind zu richten an die:

Confidar-Treuhand AG, 7130 Ilanz
Tel. (086) 2 16 44 oder 2 17 88,
welche auch jede weitere Auskunft erteilt.

P 13-1894



Hotel Volkshaus

Restaurant / Bar
«Zu de 7 Stube»
Zeughausgasse 9
BERN

Restaurant «Zu de 7 Stube»: 240 Sitzplätze
«7-Bar»: 30 Sitzplätze

Zwei moderne, heimelige, gastliche und originelle Lokale in Bern.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung

Bartöchter (zwei)
Serviertöchter
Koch oder Hilfskoch
Buffetöchter
Hotelempfangssekretärin

Wenn Sie ein gutes Betriebsklima sowie geregelte Arbeitszeit zu schätzen wissen und Sie zudem noch gut verdienen möchten, dann melden Sie sich bei uns.

Telefon (031) 22 29 76

Verlangen Sie Herrn Panayides.

1051

AUF NACH ST. MORITZ

Wer seine Sommersaison (Mitte Juni bis Ende September) jetzt plant, findet bei uns noch folgende Stellen

Reception: ANFANGSSEKRETÄRIN
Loge: NACHTPORTIER
Etage: ZIMMERMÄDCHEN
HILFSZIMMERMÄDCHEN
PORTIER
PERSONALZIMMERMÄDCHEN
Lingerie: LINGERIEMÄDCHEN
Küche: CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
Service: DEMI-CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
Buffet: BUFFETÖCHTER
BUFFETBURSCHE
Office div.: KOCHEN-OFFICEBURSCHEN
HAUSBURSCHEN
(ausiliari di cucina e office)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Herrn Geisseler, der Ihnen gerne Auskunft gibt.
Tel. (082) 2 11 75.
Hotel Eurotel, 7512 Champfleur / St. Moritz 1539



SUNOTEL S.A., MONTREUX/VERBIER

cherche pour saison d'été/hiver et à l'année

MONTREUX/GLION

Hôtel des Alpes Vaudoises

Hôtel de Chailly

Hôtel de Glion

Hôtel Placida

Hôtel le Vieux Montreux

Hôtel Elite

Hôtel Astoria

Hôtel Rousseau

Hôtel du Port

Bar Night Club la Soute

Hôtel Beau Séjour

Bar Discothèque Kitch Club

direction:

directeurs
sous-directeurs

réception:

chef de réception
réceptionnistes
stagiaire de réception

étages:

gouvernantes
femmes de chambre
aides-femme de chambre
stagiaires d'étages
portiers
aides-portiers
chasseurs
filles de maison
garçon de maison

salle à manger:

maître d'hôtel
chef de rang
demoiselle de rang
commis évlt. stagiaires
sommeliers/sommelières
stagiaire de service

restaurants:

chef de rang
demoiselle de rang
commis évlt. stagiaires
filles de buffet
garçon de buffet

cuisine:

chef de cuisine
sous-chef de cuisine
chef de partie
commis de cuisine
apprenti cuisiniers
apprenties cuisinière
aides-cuisine
casseroliers

office:

filles d'office
garçon d'office

cave:

aide-cavist

bar:

barman
barmaid
aide-barmaid

VERBIER

Hôtel Bel-Air

Annexe Sun Valley

Hôtel de Verbier

Annexe Plein Centre

Hôtel Majestic

Hôtel Mirabeau

Hôtel Mont-Fort

Hôtel Olympia

Faire offre à la direction Sunotel SA, 1844 Villeneuve, avec copies de certificats, photographie et prétentions de salaire.

1471



Hotel Walhalla 9001 St. Gallen

das erstklassige Hotel in St. Gallen

In unserem Team ist auf 15. Februar 1974 die Stelle als

Chefin de service

neu zu besetzen.

Wir suchen eine tüchtige Nachfolgerin, die an selbstständiges Arbeiten gewöhnt ist. Einer initiativen, einsatzfreudigen Fachmännin bieten wir die Fünftageswoche sowie ein überdurchschnittliches Salär.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.
E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla,
9001 St. Gallen, Telefon (071) 22 29 22.

1338

Ferienzentrum La Campagnola 6575 San Nazzaro

(gegenüber Locarno)

Modernes Bungalow-Hotel mit Restaurant-Rôtisserie und Grotto sucht für zirka Ende März bis Ende Oktober

2 Commis de cuisine 2 Restaurationskellner 1 Buffetburschen

Wir bieten:

Interessante Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung, moderne Personalzimmer sowie geheizte Schwimmbäder und Sauna.

Offerten sind erbeten an die Direktion.
Telefon (093) 63 22 23.

1334

Hotel Waldhaus Horw-Luzern

Wir suchen in unseren gepflegten Betrieb, **Hotel-Restaurant**, eine tüchtige, jüngere

Gouvernante/Aide du patron

mit Büroausbildung, um auch die Freizeitablösung an der Réception zu machen. Spanischkenntnisse erwünscht. Es handelt sich um einen vielseitigen, interessanten Posten mit gutem Lohn.

Ebenso suchen wir zwei tüchtige, sprachenkundige

Restaurationstöchter

für gepflegten A-la-carte-Service, sehr guter Verdienst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Peter Schmid, Hotel Waldhaus, 6048 Horw-Luzern, Tel. (041) 42 11 54.

1395

Hotel Belvédère 3700 Spiez/Thunersee

sucht auf Frühjahr 1974

Gouvernante
1. Saaltochter
Buffettochter
Restaurationstochter
flambier-, tranchierkundig
Restaurationskellner
flambier-, tranchierkundig
Zimmermädchen
Deutsch und Französisch

Offerten sind erbeten an die Direktion.

1588



Danilo Hotel garni

neuerbautes Erstklasshaus
3 Restaurants – Bar – Dancing

7451 Savognin

jung – modern – etwas Besonderes

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft jungen, tüchtigen

Chef de service

für starken A-la-carte-Betrieb,
sowie zur Ergänzung unserer Küchenbrigade

Commis de cuisine

Rufen Sie uns bitte an.
Telefon (081) 74 14 66
U. Mathys, Direktor.

1413

Erstklass-Hotel mit über 300 Betten
in einem Sommer- und Winterkurort sucht

Ehepaar

zur Uebernahme der Vizedirektion.

Er:
Organisation des Empfangs der Hotelgäste und der Banketts und Tagungen.
(Sales Manager)
Sie:
Beherrschung aller hausfraulichen Kenntnisse.
Bei Eignung besteht nach kurzer Zeit die Möglichkeit eines Direktionspostens.
Eintritt nach Uebereinkunft.
Zuschriften bitte nur von ausgewiesenen Bewerbern, welche Freude haben, in unserem relativ jungen Team mitzuarbeiten.

Offerten unter Chiffre 1365 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bar Dancing l'Atelier à Rougemont
cherche pour entrée à convenir:

1 barman gérant

(évent. couple)

Nous offrons:

Place à l'année
Bonne rémunération
Participation au rendement

Nous demandons:

Personne sobre
Sachant les langues
Ayant le sens Public Relations
Connaissant l'animation

Faire offre:
Direction du

Grand Hôtel 1865 Les Diablerets

1486

Wir sind das führende Erstklasshotel auf dem **Platz Winterthur** und suchen per sofort oder nach Uebereinkunft eine tüchtige

Hotelsekretärin

Ihr unterstellt ist das Hotel-Sekretariat und die administrative Leitung des Bankettwesens. Die Position erfordert Gewandtheit im Umgang mit Gästen und Personal.

Neben einer kaufmännischen Grundausbildung sind gute Sprachkenntnisse und ein gewisses Flair für organisatorische Belange unerlässlich.

Kurz gesagt: Eine interessante und entwicklungsfähige Stelle für eine Sekretärin, die weiss was sie will.

Interessentinnen wenden sich bitte an:
Herrn A. F. Roethlisberger, Hotelier
Tel. (052) 23 22 31.
Diskretion wird zugesichert.

1534

Nach **Grindelwald** gesucht für sofort junger, flinker, branchenkundiger

Koch

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit, familiäre Behandlung.

Offerte bitte an:

Gasthof Steinbock 3818 Grindelwald

Fam. Chr. Boss-Fischer
Telefon (036) 53 10 10

1532



Am Rheinflall Restaurant Schlössli Wörth

Vollständig renoviert
modernste Einrichtungen
450 Sitzplätze
Saison März bis November
8212 Neuhausen

Ich suche folgende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Saucier

Eintritt 15. April oder 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Entremetier

Eintritt 15. Mai oder 1. Juni oder nach Uebereinkunft

Jungkoch, Commis

Eintritt 15. April oder 1. Mai oder nach Uebereinkunft

2 Restaurationskellner

2 Serviertöchter

Eintritt 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Chasseur

für Patisserie
Eintritt 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Fortschrittliche Entlohnung
angenehmes Betriebsklima.

Mit Interesse erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte, die ich postwendend beantworte.
N. Britschgi-Oechslin
Tel. (053) 2 24 21

1530



Total renoviertes Erstklasshaus mit Swimmingpool, Kleinrestaurant, Bar, Snack-Bar sucht für Sommersaison:

Büro:

1. Sekretärin (NCR-kundig)
Büro-Stagiaire

Loge:

Chasseur

Saal/

Restaurant:

1. Oberkellner
2. Oberkellner
(Tournant)
Saalkellner oder Saaltöchter

Bar:

Barmaid – Hallentochter

Snack/Bar:

Barman
Serviertochter

Office:

Kaffee Köchin – Hilfsperson

Küche:

Chef de partie
(Entremetier)
Chef de partie
(Garde-manger)
Chef de partie
(Tournant)
Chef de partie
(Pâtissier)
Commis de cuisine oder Köchinnen
Küchenburschen

Etage:

Etagegouvernante
Portier
Zimmermädchen
(auch Ehepaar)

Lingerie:

Glätterin/Näherin
Lingeriemädchen

Hallenbad/
Sauna:

Masser(euse)
Hilfsbademeister oder Frau
Kindermädchen

Senden Sie uns bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an
Park-Hotel Beausite, 3823 Wengen.

1404



HOTEL EXCELSIOR 1820 MONTREUX

sucht für Sommersaison 1974 mit Eintritt auf 15. März/1. April 1974 oder nach Uebereinkunft:

Réception:

1. Sekretärin-Korrespondentin NCR 42
selbständig (Englisch, Französisch, Deutsch)
Eintritt wenn möglich 1. März 1974 oder früher
2. Sekretärin-Korrespondentin NCR 42

Loge:

Nachtconcierge/Portier

Saal:

Oberkellner
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Grill-Bar:
(Neueröffnung)

Chef de service (oder 1. Serviertochter)
Serviertöchter
Rôtisseur
(selbständig)

Küche:

Saucier / Küchenchefstellvertreter
Entremetier
Tournant
Commis de cuisine
Kochlehrling

Economat:

Economathilfe
Tournante
(Kaffeeküche – Economat – Lingerie)

Etage:

Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
(Anfängerin)

Hallenbad:
25 x 10 Meter

Bademeister

Bitte alle nötigen Unterlagen mit Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an
Fritz K. Liechli, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

1154

Seehotel Engel 8820 Wädenswil

Tel. (01) 75 00 11

sucht für sein Tagesrestaurant

Serviertochter

(auch Anfängerin)

Buffettöchter

(auch Anfängerin)

Geregelte Arbeits- und Freizeit.
Sehr guter Verdienst.
Kost und Logis im Hause.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie an obige
Adresse. Näheres verlangen.

1094



Hotel Limmathaus Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotelsekretärin oder Hotelsekretär

(eventuell auch Aushilfe)

Für Empfang, NCR-42-kundig, Korrespondenz sowie
weitere Büroarbeiten.
Sehr guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an Herrn R. Hausammann-
Voney oder Tel. (01) 42 52 40

1070

Holiday Inn and MÖVENPICK

In unserem neu eröffneten Hotel mit diversen
Restaurants bieten wir Ihnen verschiedene Einsatz-
möglichkeiten wie z. B. als

PTT-Telefonistin

Service-Hostess

Buffetdame

Verkäuferin Hotel Shop

Nun können Sie selbst auswählen, in welcher Sparte
Sie am liebsten arbeiten möchten.

Bei uns geniessen Sie:

- geregelte Arbeits- und Freizeit
- zeitgemässe Entlohnung
- gute Sozialleistungen
- Unterkunft (wenn nötig) in neuem Personalhaus.

Ihr Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung wird uns
sehr freuen. Wir geben Ihnen gerne und unverbind-
lich Auskunft.

Telefon (01) 71 39 88, Christina Baumann, Personal-
chef.

Holiday Inn und Mövenpick, Postfach, 8105 Regens-
dorf.

P 44-61

Gesucht für lange Sommersaison mit Beginn 1. April
oder 15. Mai 1974

2. Koch

Kaffee Köchin

Küchenbursche

Officemädchen

Sekretärin/

Réceptionistin

Offerten sind zu richten an die Direktion
Telefon (036) 53 28 22.

1397



Wir suchen nach Uebereinkunft gut qualifizierten

Küchenchef oder Koch

der unserer Küche (kleine Brigade) vorstehen kann.

Commis de cuisine

Zeitgemässe Entlohnung.

Telefon (061) 43 12 40.

1380



MONTREUX PALACE
MONTREUX PALACE



**HOTEL
NATIONAL**



**Hôtel
Lorius**

cherchent pour longue saison d'été (ou place à l'année) CAISSE DE RETRAITE / SALAIRES FIXES / ENTRÉE à convenir

loge: **tournant loge**
portier de nuit
chasseurs
téléphoniste PTT

étages: **1re gouvernante expérimentée**
2me gouvernante

restaurants: **chefs de rang**
demi-chefs de rang
commis de rang
apprentis sommelier
caissières / contrôleuses

cuisine: **chef garde-manger**
chef entremetier
chef rôti
chef tournant
boucher
hors-d'œuvrier / Kaltmamsell
commis de cuisine

lingerie: **couturière / repriseuse**

buanderie: **repasseuse**
calandreuses

jardin: **fleuriste**

snack-bar: **dame de buffet**
(entrée début mai 1974)

piscine: **serveuses**
(entrée début mai 1974)

artisans: **électricien**
peintre

Faire offres avec copies de certificats, photos et prétentions de salaire au chef du personnel

MONTREUX PALACE
1820 Montreux

Téléphone (021) 61 32 31, interne 3155 ou ligne dir. (021) 62 37 25.

réception: **chef de réception**
secrétaire de réception
(connaissances de langues et NCR 42 demandées)
stagiaire de réception

restaurant: **2me maître d'hôtel**
demi-chefs de rang
commis de rang
stagiaire de service
filles de salle
barmaid
(débutante)
apprenti sommelier

cuisine: **saucier**
commis de cuisine
commis pâtissier
apprenti cuisinier
casserolier

offices: **garçons d'office / maison**
filles d'office / maison

Faire offres avec copies de certificats, photos et prétentions de salaire à la direction de

l'Hôtel NATIONAL, 1820 Montreux

Téléphone (021) 62 25 11

direction: **aide-directrice / stagiaire d'hôtel**
(débutante)

réception: **secrétaire de réception**
(connaissances de langues et NCR 42 demandées)
veilleur de nuit

cuisine: **commis de cuisine**
commis pâtissier
apprenti cuisinier

restaurant: **demi-chefs de rang**
commis de salle
filles de salle
stagiaires de service

offices: **garçons d'office / maison**
filles d'office / maison

lingerie: **filles de lingerie**

Faire offres avec copies de certificats, photos et prétentions de salaire à la direction de

l'Hôtel Lorius, 1820 Montreux

Téléphone (021) 61 34 04



Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»
3800 Interlaken
am Bahnhofplatz

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir für lange Sommersaison 1974, eventuell in Jahresstelle, mit Eintritt anfangs April

Sekretärin

(Korrespondenz, Réception, Kontrolle, mit Eintritt per 1./15. März 1974 oder nach Uebereinkunft)

Restaurationskellner

Chef de partie

Commis de cuisine

Buffetbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion oder Telefon (036) 22 66 55.

1371

Kurhotel Valmont
1823 Glion-sur-Montreux

sucht

Sekretärin

in Jahresstelle.
4 Sprachen in Wort und Schrift.

Handschriftliche Offerten an die Direktion.

1409

Hotel Belvédère

3700 Spiez/Thunersee

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, selbständige

Hotelsekretärin

Korrespondenz in Deutsch, Französisch, Englisch. Réception, NCR, Lohnbuchhaltung.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

1587

Wenn Sie von internationalem Kochen die Nase voll haben!

Renommiertes Speiselokal im Zentrum von Zürich mit gutbürgerlicher Küche nach Schweizer Art sucht auf Mitte April (oder nach Uebereinkunft)

Chef de partie und Commis de cuisine

Aber auch eine bürgerliche Küche kann revolutioniert werden, so nämlich, dass das Kochen wieder neue Freude macht. Deshalb haben wir unsere Tageslicht-Küche vollständig neugestaltet, nach einem Konzept, das durchdachte Arbeitsabläufe ermöglicht und ultra-moderne Geräte und Hilfsmittel einsetzt (z.B. Steamers, Mikrowellen- und Convector-Ofen u.a.).

Wir erstreben ein freundschaftliches Teamverhältnis in der Küchenbrigade und eine familiäre Atmosphäre unter allen Mitarbeitern.

Neben einem guten Gehalt bieten wir die 5-Tage-/45-Stunden-Woche, selbstverständlich entsprechende Sozialleistungen, Waschen der Berufskleider im Haus sowie eine verkehrsmässig gute Lage.

Bitte nehmen Sie vorerst einen ganz kurz gefassten schriftlichen Kontakt mit uns auf, damit wir weitere Einzelheiten persönlich besprechen können. Schreiben Sie an Chiffre OFA 4243 Zd, Orell Füssli Werbe AG, 8022 Zürich. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.



OFA 67995548

Kursaal Lugano

Pour la nouvelle réouverture de notre Night Club qui a été complètement renové cet hiver, nous cherchons:

barmaid

nous désirons trouver une collaboratrice avec expérience de belle présence et parlant les langues.

jeune barmaid

pour aider le service externe du bar.

dame de buffet

aide-dame de buffet

Faire offres à la direction du Casino Kursaal Night Club avec copies des certificats et photo.

1341



**Restaurant
Park**
am Rheinfall

Wir ergänzen unseren Kader-Mitarbeiterstab und suchen für eine lange Sommersaisonstelle, eventuell Jahresstelle, einen

2. Chef de service oder Chefin de service

Gast-freundlich ist bei ihm sehr gross geschrieben, ebenso wichtig eine flotte Zusammenarbeit im Kader und mit Unterstellten.

Hier erwartet Sie eine sehr interessante, vielseitige Tätigkeit, gut geregelte Freizeit und den Fähigkeiten entsprechend hohes Salär.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an

Familie Häderli

Restaurant Park am Rheinfall
8212 Neuhausen, Telefon (053) 2 18 21.

1330

Für unsere vielseitige Spezialitätenküche suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft gut ausgewiesene

Chef de partie

sowie

Commis de cuisine

Anfragen an

Hotel-Restaurant Schwanen, 9500 Wil

Telefon (073) 22 01 55
Georges Amstutz.

1164

Gesucht nach **Saas Fee** für sofort oder nach Uebereinkunft

1 Saaltöchter

Guter Lohn und geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an
Sporthotel Saas Fee, Telefon (028) 4 83 44.

1322

Gesucht für Lugano eine

Barmaid

für die Hotelbar. Eintritt anfangs oder Mitte März.

Offerten und Foto an Casella postale 547, 6900 Lugano.

1549

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter (Ende März bis Ende Oktober 1974):

Köche

(in kleinere Brigade)

Saaltöchter

Zimmermädchen

Praktikantin für Büro und Réception

(schreibmaschinenkundig)

Freundliches, aufgeschlossenes Arbeitsklima ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Heinz Emch

Hotel Bellaria, 6612 Ascona

1308

Touring Hotel, Bern

sucht per Mitte Februar, spätestens anfangs März,

Hotelsekretärin

für Réception, Kassa, Korrespondenz und übliche Büroarbeiten.

Bewerberinnen mit Sprachkenntnissen, freundlichem Wesen und Sinn für gute Zusammenarbeit wenden sich bitte an G. Sommer, Touring-Hotel, Bern.

1571



Hotel
La Palma au Lac
6600 Locarno

sucht ab zirka 15. März 1974 für lange Saison oder in Jahresstelle

Chef de partie Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion erbeten.

1559



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF

CH-6440 Brunnen am Vierwaldstättersee

Telefon (043) 31 10 12, Telex 78 378
Direktion: F. G. und J. Eder

Modernes Erstklasshotel mit Tradition

108 Zimmer – 188 Betten – alle Zimmer mit Bad oder Dusche – Telefon – Radio – Weckuhr – Fernsehen auf Wunsch – Mini-Bar.

Rôtisserie «Waldstätten» – Tell-Stübl – Sust-Bar-Dancing – Seeterrasse – Boulevardcafé.

Privat-Strandbad – Bootsstege – Tennisplatz – Kinderspielplatz – eigener Forellengarten – Park mit Liegewiese – Parkplätze – Autoboxen.

Zentrum für Kaderschulung, Tagungen, Konferenzen, Räume für festliche Anlässe.

Im Rahmen eines grosszügigen Umbaus und nach Fertigstellung der 2. Baustufe wird unser Haus anfangs Mai 1974 wiedereröffnet. Wir suchen für die Sommersaison 1974, zum Teil in Jahresstelle, folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Letztjährige oder frühere Mitarbeiter werden bevorzugt.

Büro:

**Chef de réception
Sekretär(in)
Kontrollleur-Buchhalter
Büropraktikant**
(alle NCR-kundig)

Loge:

**Concierge de nuit
Tournant
Telefonist(in)
Chasseur**

Cuisine:

**Rôtisseur
Garde-manger
Entremetier
Pâtissier
Commis de cuisine
Küchen-/Officemädchen (-burschen)**

Restaurants:

Speisesaal
Rôtisserie
Tellstübl
Seeterrasse

**1. Maître d'hôtel / Chef de service
2. Maître d'hôtel / Chef de service
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Serviertöchter**
(auch Anfängerinnen)

Bar:

**Barmaid
Bar-Commis**

Buffet/
Economat/
Office:

**Gouvernante
Buffetdame
Buffetöchter**
(Praktikantin)
Buffetbursche

Etage:

Portier d'étage

Divers:

Tennistrainer
(auch Student)
Wasserskilehrer
(auch Student)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen erbeten an die Direktion.

1088



Für die Leitung eines neu zu eröffnenden Betriebes in Schlieren (2 Restaurants, 160 Plätze) suchen wir auf Anfang/Mitte Februar einen

Geranten

Wir erwarten von Ihnen:

- gute Allround-Ausbildung im Gastgewerbe
- Initiative und Begeisterungsfähigkeit
- die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen
- Besitz des Fähigkeitsausweises

Wir bieten Ihnen:

- einen ausbaufähigen Posten innerhalb einer dynamischen Organisation
- interne und externe Schulung
- ein der Position angemessenes Salär und eine interessante Beteiligung
- ausgezeichnete Sozialleistungen

Interessenten bitten wir, sich schriftlich oder telefonisch mit uns in Verbindung zu setzen.

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

P 05-6036

Luganersee

Bekanntes Spezialitätenrestaurant sucht

Chef de partie

Commis de cuisine

Restaurationstöchter

Buffetöchter
(auch Anfängerin)

Offerten mit Bild richten Sie bitte an R. Weibel

Hotel-Restaurant Post 6922 Morcote

Tel. (091) 69 11 27

1570

Erstklasshaus im Berner Oberland sucht für Sommersaison, Juni bis Mitte September, bei Zufriedenheit lange Wintersaison zugesichert

Maitre d'hôtel

Offerte bitte unter Chiffre 1524 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aimez-vous faire la cuisine?

Même si vous n'êtes pas du métier, nous vous offrons la possibilité d'exercer vos talents de

bonne cuisinière

dans le cadre d'une famille suisse de la région lémanique.

Vous bénéficiez d'une activité indépendante, ainsi que de conditions de logement et de salaire à l'avant-garde.

Votre offre de service sera la bienvenue, adressez-la sous chiffre PH 900122 à Publicitas, 1002 Lausanne.

22-3445

DOLDER
GRAND HOTEL
ZURICH



Wir suchen einen

Personal-Instruktor

der als Spezialist die Personal-Instruktion unseres Betriebes übernimmt. Sein Tätigkeitsbereich erstreckt sich auf folgende Gebiete:

Mithilfe bei der Einführung der Mitarbeiter in deren Aufgabenbereich und Fachschulung derselben. On-the-job-Training im Betrieb. Studium zur Verbesserung von Arbeitsabläufen. Planung von Schulungsprogrammen und Mithilfe bei der Erstellung von Pflichtenheften.

Der Bewerber soll mit den Arbeiten und der Struktur der verschiedenen Abteilungen eines Hotelbetriebes vertraut sein und die Fähigkeit besitzen, sein Wissen den Mitarbeitern weiterzugeben.

Gute Kenntnisse der italienischen und spanischen Sprache sind erforderlich.

Schriftliche Offerten sind erbeten an die Direktion des Dolder Grand-Hotels.

1573



Genève

cherche

premier maître d'hôtel

Expérience dans un poste équivalent

Age maximum 40 ans

Parlant 4 langues

Service à la carte et hôtel, organisation de banquets
Situation exceptionnelle pour jeune capable et dynamique.

Faire offre avec copies de certificats et photo à l'Hôtel Beau-Rivage, 1211 Genève 1.

1588

BAD SCHINZNACH

Tel. (056) 43 11 11

sucht für lange Sommersaison gut ausgewiesene Mitarbeiter.

Kurhotel Habsburg

(Saison März bis Dezember)

Büro: **Anfangssekretärin**
(NCR 42, Empfang, Telefon, Korrespondenz usw.)
Praktikant(in)
Kontrolleur(in)

Restaurant: **Serviceangestellte**

Parkhotel Kurhaus

(Saison April bis Oktober)

Büro: **Direktions- und**
Réceptionsssekretärin
Sekretärin-Kassierin
Praktikant(in)

Loge: **Telefonist(in)**
Chasseur

Küche und
Economat: **Chefs de partie**
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Personalkoch oder -köchin
Economatgouvernante

Werkstatt: **Hotel- und Betriebsmaler**
(Jahresstelle, eventuell mit Dienstwohnung).

Offerten erbeten an:

Conrad Meier, Direktor, 5116 Schinznach Bad.

1483

Für unseren Grossbetrieb (6 Restaurants) mit zirka 120 Mitarbeiter in der Westschweiz suchen wir per sofort oder nach Ueber-einkunft einen bestausgewiesenen, dynamischen

Direktor

33- bis 40jährig, vertraut mit den modernsten Managementmethoden, versiert in der Personalführung und Organisation, Französisch und Deutsch in Wort und Schrift, mit Italienisch- und Englischkenntnissen.

Haben Sie bereits einen ähnlichen Grossbetrieb mit Erfolg geführt, dann sind Sie unser Mann.

Ueberdurchschnittliches Salär.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 1502 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

BELGOTEL, filiale hôtelière belge de la Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme, s'est vu confié l'exploitation du nouveau Centre International d'Education d'IBM-EUROPE, qui est actuellement en construction à 15 km au sud de Bruxelles.

L'ouverture de cet important ensemble comprenant notamment des facilités hôtelières de 400 chambres, de très nombreuses salles de réunions, 3 restaurants, etc... est prévue pour août/septembre 1974, et bénéficie entre autres d'un système de gestion assuré par ordinateur.

A cet effet, nous recherchons:

resident manager

assistant manager in charge of food and beverage department

assistant manager in charge of hotel department

chef de réception

gouvernante générale

assistantes gouvernantes

maître d'hôtel

chef de cuisine

Vu le caractère international du centre, les candidats doivent avoir suffisamment de connaissances en langues française, anglaise, et allemande et un atout supplémentaire est de maîtriser le néerlandais.

Nous prions les candidats qui désirent une place stable, dans un cadre de verdure exceptionnel, d'envoyer leur candidature, avec curriculum vitae, photo et salaires actuels à M. van Heumen, Directeur Département Hôtels/Motels, Belgotel S.A., 63, boulevard Clovis, 1040 Bruxelles.

Discretion absolue est assurée.

1572

DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH



sucht mit Eintritt im April oder nach Uebereinkunft

Administration und Empfang:
Restaurant-Auditor
Réceptionnaire-Mécanographe
Stagiaire de réception

Büropraktikant
für Kontrollbüro

Loge:
Telefonistin
Chauffeur-Conducteur
Chasseur

Restaurant:
Chef de rang
Commis de rang

Etagenservice:
Chef d'étage
Commis d'étage

Etagen:
Zimmermädchen
Zimmermädchen-Anfängerin
Etagenportier

Technische Abteilung:
Elektriker

Kiosk:
Verkäuferin

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, neuzeitliche Freizeitgestaltung und Pensionskasse. Kost und Logis im Hause möglich.

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

1574



Als junger, initiativer

Assistent des Betriebsleiters

unseres modernen Personalrestaurants am Flughafen Zürich werden Sie wertvolle Erfahrungen sowohl als Chef de service wie auch in allen administrativen Belangen (Bestellwesen, Abrechnung, Dienstpläne usw.) sammeln und als Stellvertreter des Chefs sich bewähren.

Selbstverständlich gelten auch für Sie die interessanten Anstellungsbedingungen der Swissair.

Interessenten mit geeigneter Vorbildung und Fremdsprachenkenntnissen verlangen bitte Anmeldeunterlagen:

Swissair, Personaldienste Bodenpersonal/PBI
8058 Zürich
Tel. (01) 8 12 12, intern 4071

003/08

P 44-1312

Hôtel Bristol 1er rang 1200 Genève

cherche pour l'ouverture mars 1974:

barman
chefs de rang
commis de rang
commis de cuisine
garçons ou filles
de cuisine/office
femmes de chambre
portiers d'étage
chasseurs
gouvernante de lingerie
filles de lingerie

Faire offres avec curriculum vitae, photo et certificats à la
direction de l'Hôtel Bristol, 10, rue du Mont-Blanc,
1200 Genève
téléphone (022) 32 44 00.

1436



Wir suchen für Sommersaison eventuell Jahresstelle.
Eintritt anfangs April.

Küche:
Garde-manger
Entremetier
2 Commis de cuisine
Kochlehrling
Küchenbursche
Officebursche oder
-mädchen

Restaurant
Saal/
Saal- und Restaurations-
kellner oder -töchter
Saallehrtöchter oder
Lehrling

Bar-Rest.
«Gade»
Bar-Restaurations-töchter
oder Kellner
Buffetbursche

Halle/Etage
Chasseur-Portier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Senden Sie uns Ihre Bewerbung



1467

Für das schön gelegene

Hotel Bellevue

ob dem Zürichsee in Wollerau suche ich für sofort
oder nach Übereinkunft

Chef de service
Kellner
Commis de cuisine
Hausbursche/
Küchenbursche
Buffettochter
Hausmädchen

Offerten bitte an W. Mathys, Telefon (01) 76 02 33.

1064

Hotel Hirschen 3818 Grindelwald

sucht in Jahresstelle sprachkundige

Alleinsekretärin/ Aide du patron

Offerten an
Familie Bleuer, Telefon (036) 53 27 77.

1402

Hochburg gepflegter Gastlichkeit

Unser Auftraggeber hat beschlossen, ein stattliches Schloss-
gebäude in der Bündner Herrschaft in eine Hochburg gepflegter
Gastlichkeit zu verwandeln. Das an verkehrsstrategisch gün-
stiger Lage – Achse Sargans-Chur – befindliche Objekt eignet
sich vorzüglich zur Beherbergung einer rustikalen Gaststätte –
etwa 80 Sitzplätze – mit angegliedertem Bankettsaal.

Die Eröffnung ist auf den kommenden Herbst geplant.

Hier finden Sie, ein fachkundiger

Gastronom als Geschäftsführer

die interessante Möglichkeit, sich und Ihrem zukünftigen Betrieb
in Gourmet-Kreisen einen klingenden Namen zu schaffen.

Über Ihre Aufgaben und alle Modalitäten werden wir uns gerne
anlässlich eines persönlichen Gesprächs im Detail unterhalten.
Bitte reichen Sie uns vorerst Ihre vollständigen Bewerbungs-
unterlagen unter Kennziffer 2578 ein.



Unsere Herren Trauffer und Steiner behandeln jede eingehende
Offerte rasch und vertraulich.

OFA 67054025

Weil unser Haus da steht, wo es steht, ergeben sich viele Vorteile für Sie:

Das Restaurant und Kongresszentrum Zürichhorn befindet sich
im wohl schönsten Park Zürichs, unmittelbar am See
und nur 2 km vom Stadtzentrum. Gleich um die Ecke ist das
Seebad Tiefenbrunnen, und neben dem Haus legen
die Limmatschiffe (zum Hauptbahnhof) an.
Was unserem Chef de Service und dem freundlichen
Serviceteam noch fehlt ist ein(e)

Kellner oder Servicetochter

mit guten Deutschkenntnissen. Ab sofort oder nach Übereinkunft
finden Sie bei uns eine Saison- oder Jahresstelle mit
regelmäßiger Arbeits- und Freizeit und gutem Verdienst. Arbeits-
bewilligung für Saisonier vorhanden bis 30. Nov. Sie haben die
Möglichkeit, an unseren internen Servicekursen teilzunehmen.

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung,
damit wir die Einzelheiten gemeinsam besprechen können.
Telefon 01/55 20 20 (Herr Willy Hammer).



OFA 67995548

Wir suchen per sofort jungen

Koch

neben Patron. Sehr schöner Verdienst.
Geregelter Freizeit. Zimmer im Hause.

Gasthof Rössli
3144 Gasel bei Bern
Familie H. Wenger-Käth
Telefon (031) 84 02 11

OFA 54.732.005

Für einen renommierten Hotel- und
Restaurationsbetrieb im Berner Ober-
land suchen wir per sofort oder nach
Übereinkunft einen tüchtigen

Küchenchef

für eine mittlere Brigade

Nebst Unterkunft (Wohnung) bieten
wir Ihnen ein angenehmes Betriebs-
klima sowie ein attraktives Gehalt

Bitte melden Sie sich mit den
üblichen Unterlagen unter Chiffre 1323
an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel Terminus, Sierre

cherche pour date à convenir

sommeliers

pour le restaurant

apprenti(e) de salle

dés 16 ans.

Tel. (027) 5 04 95 ou écrire Mr. André
OGGIER.

1058



Restaurant
zum alten
Schützenhaus
Breile
8200 Schaffhausen
tel. 5 32 72

Gesucht in gutfrequentierte Speise-
restaurant. Nähe Sportplatz, auf Mitte
Februar oder anfangs März.

SERVICETOCHTER ODER KELLNER

Anfragen bitte an:
Telefon (053) 5 32 72

OFA 64.835.001



Grand Hôtel des Bains 1891 Lavey-les-Bains

(Vaud)

Tél. (025) 3 60 55

cherche pour la prochaine saison d'été: 1er mai à
30 septembre

bureau-
loge:

1. secrétaire de réception

(Suisse ou étrangère parlant cou-
ramment le français)

secrétaire-débutante

(bonnes notions de français indispen-
sables)

chasseur-téléphoniste

(pouvant aider aussi au bureau)

portier de nuit

direction:

gouvernante/
aide directrice
gouvernante-débutante

restaurant:

commis de rang
(avec possibilité de promotion à demi-
chef)

bar:

barmaid débutante
serveuse de bar
commis de bar

cuisine:

chef de cuisine
saucier-sous-chef
entremetier ou commis
garde-manger ou commis
pâtissier ou commis
commis de cuisine

étages:

portiers d'étage
femmes de chambre

lingerie:

repasseuse
filles de lingerie

divers:

filles et garçons
de cuisine
filles et garçons
d'office
femme de chambre
personnel

établissement

masseuses-

thermal:

physiothérapeutes
aides au service des bains
(hommes et femmes)

Faire offres avec copies de certificats, photo et
prétentions de salaire à:

R. Schrammli, Dir., 1891 Lavey-les-Bains.

1373

Hotel Cristina Lugano-Paradiso

cherche pour entrée 1er avril 1974

concierge
maître d'hôtel
secrétaire
gouvernante
demi-chef de rang
commis de rang
femme de chambre
portier d'étage
portier de nuit
lingerie
chef de cuisine
commis de cuisine
garçon de cuisine

Prière d'adresser votre offre avec certificats à la
Direction de l'Hotel Cristina, casella postale 53,
6902 Lugano-Paradiso.

1431

Hotel Hecht 9050 Appenzell

sucht in Jahresstelle

Küchenchef

in kleinere Brigade bei bester Entlohnung.

Unterlagen erwartet gerne Hr. Knechtel,
Telefon (071) 87 10 25.

1450

Zufolge Demission des bisheriger Amtsinhabers ist die Stelle eines

Spitalverwalters

neu zu besetzen.

Erfordernisse: Gründliche kaufm. oder gleichwertige Ausbildung, wenn möglich im Verwaltungssektor, bilanzsicher, Erfahrung im Personalwesen (130 Angestellte) und Wareneinkauf, gutes Organisationstalent. Kenntnisse im Spitalwesen oder ähnlichen Dienstleistungsbetrieben sind von Vorteil.

Wir bieten: Weitgehende Selbständigkeit und Verantwortung, den Leistungen und der Ausbildung entsprechende Besoldung gemäss kant. Beamtenverordnung, geregelte Arbeitszeit, Pensionskasse.

Stellenantritt: Nach Vereinbarung, wenn möglich spätestens 1. Juni 1974.

Richten Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Leumunds- und Arbeitszeugnissen, Foto sowie Lohnansprüchen bis 9. Februar 1974 an:

Regierungsrat Anton Ettlin, Boll, 6064 Kerns.

Sanitätsdirektion Obwalden
OFA 62529010

Luxushotelkette im Fernen Osten

sucht

Chef saucier

In Frage kommen Schweizer zwischen 24 und 26 Jahren.

Eintritt baldmöglichst. Zweijähriger Vertrag.

Offerten mit Lohnansprüchen bitte unter Chiffre 1490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oberkellner für Luxushotel- kette im Fernen Osten

Gesucht wird Schweizer zwischen 28 und 30 Jahren.

Eintritt baldmöglichst. Zweijähriger Vertrag.

Offerten mit Lohnansprüchen bitte unter Chiffre 1491 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



GRAND HOTEL VICTORIA-JUNGFRAU INTERLAKEN

Haben Sie schon eine Stelle für die kommende Sommersaison? (Ende April bis Mitte Oktober 1974). Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

1. Kassier	Etagenportiers	Demi-chef de rang
Réceptionist(innen)	Zimmermädchen	Commis de rang
(sprachenkundig)	Hilfzimmermädchen	Hausbeamten
Réceptionsekretärin	Chefs de partie	(Economat/Office)
Telefonistin	Patissier	Küchen-/Officepersonal
Nächtkoncierge	Commis pâtissier	Näherinnen
Logentourant/Volturier	Commis de cuisine	Lingeriepersonal
Etagen-	Chef d'étage	
Hilfsgouvernante	Chefs de rang	

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungen mit Unterlagen an B. Rupplin, Vizedirektor, Telefon (036) 21 21 71.

1435a

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



L'office du tourisme de Leysin

met au concours le poste de

directeur

Situation très intéressante pour personne dynamique, aimant assumer des responsabilités et sachant faire preuve d'initiative et d'imagination.

NOUS DEMANDONS

Langue maternelle française, excellentes connaissances des langues anglaise et allemande.

Apitudes à promouvoir le tourisme en Suisse comme à l'étranger.

Expérience de la branche touristique souhaitée.

Age idéal 30 à 40 ans.

NOUS OFFRONS

Salaire en rapport avec les responsabilités et la personnalité du candidat.

ENTRÉE EN FONCTION

A convenir.

Adresser offres complètes avec curriculum vitae, photographie, copies de certificats et prétentions de salaire à M. J.-R. Herren, La Pyrole, 1854 Leysin.

Hotel Eden Rheinfelden bei Basel Schweiz



mit dem bekannt guten Betriebsklima sucht für lange Sommersaison, Eintritt 1. April 1974 oder nach Uebereinkunft, bis anfangs November 1974:

2. Sekretärin/Büropraktikantin
2. Gouvernante/Hilfsgouvernante
- Saalpersonal
- Zimmermädchen und Portier
- Commis de cuisine

Gute Bedienung mit freier Kost und Logis.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns, wir geben gerne jede Auskunft.
Familie K. Wiki-Rupprecht, Telefon (061) 87 54 04

1522

Wir sind eine schweizerische Hotelgruppe und suchen mit Eintritt zum 1. März 1974 oder eventuell etwas später einen qualifizierten

Direktor

für die Gesamtleitung unseres im Juni 1974 neu zu eröffnenden Appartement-Hotels auf Mallorca, Spanien.

Es handelt sich um ein modernes, grosszügig konzipiertes Haus der Vierstern-Kategorie (Ganzjahresbetrieb) mit 500 Betten, Cafeteria, Hallenbar, Restaurant, Rôtisserie und Night-Club. Direkt am Meer gelegen, verfügt das Hotel über ein eigenes Freiluftschwimmbad sowie über ein Hallenbad mit angegliedertem Fitness-Zentrum.

Bewerber sollten über eine mehrjährige Praxis in der Leitung grösserer Hotels verfügen oder in führender Position Erfahrung in der internationalen Ferienhotellerie gesammelt haben.

Gute Kenntnisse der spanischen Sprache sind erwünscht.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 1598 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Ascolago Ascona

Verbringen Sie den Sommer und Winter im sonnigen Tessin!

Ab 1. März oder nach Uebereinkunft sind in unserem modernen Erstklassenhaus, direkt am See, noch folgende Stellen zu besetzen:

- Réception: **Empfangssekretärin**
sprachkundig und Kenntnisse der Buchungsmaschine
- Küche: **Chef de grill/garde**
Commis tournant
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Kochlehrling
- Restaurant: **Demi-chefs de rang**
Commis de rang
Kellnerlehrling
- Buffet: **Buffetdame**
Buffettochter
- Lingerie: **Lingeriegouvernante**
Lingeriemädchen

Unsere Mitarbeitern stehen in unserem neuen Personalhaus schöne Zimmer mit Bad zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Bekanntgabe der Gehaltsansprüche.

D. und H. Fuchs, Direktion, Tel. (093) 35 20 55

1437

Saas-Fee

Hotel Europa

2 Saaltöchter

zum sofortigen Eintritt.

Guter Lohn und geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an:
Fam. Baumann-Andenmatten

Hotel Europa
3906 Saas Fee

Telefon (028) 4 87 91

genève



hôtel du midi genève

Place Chevelu Téléphone 022/31 78 00

Ascona – Tessin Hotel Riposo

60 Betten, Saison März bis November.

sucht folgende Mitarbeiter:

Sekretärin

für Réception und Kasse,
sprachkundig

Koch

fähig, den Chef zu vertreten

Küchenbursche

Saaltöchter

Saalpraktikantin

Principiante cameriera in sala

Kaffeeköchin

Ragazza per caffetteria

Officemädchen

Ragazza per buffet

Hilfzimmermädchen

Principiante cameriera al piano

Wir bieten eine gute Entlohnung sowie freie Kost und Zimmer im Hotel.

Offerten mit Unterlagen und Foto an
Hrn. R. Studer, Hotel Riposo,
6612 Ascona, Tel. (093) 35 31 64.

1440

Hotel International au Lac 6901 Lugano

(Rang II A – 120 Betten)

sucht für kommende Saison von Anfang April bis Oktober 1974:

1. Sekretärin

für NCR-Gästebuchhaltung und Kasse
(vier Hauptsprachen erforderlich)

Praktikant/Kontrollleur

für Kellerverwaltung, Kontrollarbeiten
und Büroabläufe

Hotelpraktikantin

für Büro und Hotelbetrieb

Buffettochter

evtl. auch Anfängerin

Etagenportier

mit Berufspraxis und Sprachkenntnissen

Zimmermädchen

mit Berufspraxis und Sprachkenntnissen

Nachtportier

sprachenkundig

Saalkellner

Offerten mit Foto, Zeugnisabschriften
und Gehaltsansprüchen sind erbeten
an Familie Schmid, Hotel International
au Lac, 6901 Lugano.

1135

Bestbekanntes Speiselokal im Kanton
Waadt sucht per sofort

Restaurationskellner oder -tochter

Chef de rang

oder Commis de rang

Wir bieten hohe Entlohnung, freie
Kost und Logis, geregelte Arbeits-
und Freizeit, Möglichkeit für Winter-
sport.

Offerten sind zu richten unter Chiffre
1602 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht baldmöglichst junger,

tüchtiger Koch

Wir sind ein moderner Restaurations-
betrieb zwischen Olten und Aarau ge-
legen und bieten geregelte Arbeitszeit,
schönen Verdienst sowie eine ange-
nehme Unterkunft im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf an
Familie L. E. Ulrich, Tel. (062) 21 66 88,



Obergösgen bei Olten.

1593

Wir suchen für sofort oder nach
Uebereinkunft

Hotelsekretärin

mit guten Berufskennntnissen für Gäste-
empfang, Reservierung, Korrespondenz,
Gästebuchhaltung mittels Buchungsmaschine.

Bei geregelter Arbeitszeit und guter
Entlohnung interessante Stelle für
selbständige Person.

Servicetochter

für modernen Restaurationsbetrieb.
Geregelte Arbeitszeit. Guter Lohn.

Hotel Continental, Luzern

Morgartenstr. 4, Tel. (041) 22 15 68.

1592

SPORT- UND FERIENZENTRUM KLOSTERS



Moderner Betrieb mit 100 Betten, Hallenbad und Sauna.

In neuzeitlich eingerichtete Küche suchen wir per sofort noch

1 Commis tournant

Interessante Tätigkeit in aufgeschlossener Brigade,
geregelte Arbeitszeit und schönes Personalzimmer.
Sport- und Feriencenter, Dir. A. Weixler
7250 Klosters
Telefon (083) 4 29 21.

1319

Rôtisserie du Chat Botte Genève

cherche

premier maitre d'hôtel

Expérience dans un poste équivalent. Age maximum 40 ans, parlant 4 langues.

Service à la carte et hôtel, organisation de banquet.
Situation exceptionnelle pour jeune capable et dynamique.

Faire offre avec copies de certificats et photo à l'hôtel
Beau-Rivage, 1211 Genève 1.

1349

Hotel Krebs 3800 Interlaken

sucht für Sommersaison Ende April bis Oktober

- Saucier
- Entremetier
- Commis de cuisine
- Chef de rang
- Demi-chef
- Commis de rang
- Portier
- Zimmermädchen

Offerten erbeten an:
Ed. Krebs, Hotel Krebs, 3800 Interlaken.

1485

Albergo Losone bei Ascona und Casa Rustica

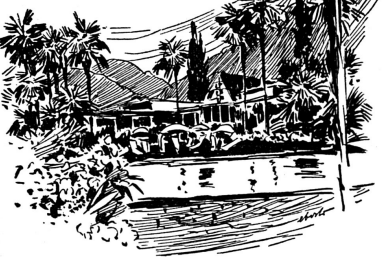
Hotel 1. Klasse – 100 Betten

sucht für Sommersaison März bis November

- Nachtsekretär
- Buffetdame
- Etagengouvernante
- Lingeriegouvernante
- Barmaid
- (Casa Rustica)
- Kindermädchen
- Restaurationskellner
- Restaurationsköche
- Hotelpraktikanten
- Buffettochter
- Hausbursche

Offerten an Familie Glaus-Somaini,
6616 Losone, Tel. (093) 35 01 31.

1503



Hotel-Restaurant Belvoir 8803 Rüschlikon

mit herrlicher Sicht auf den Zürichsee und direkter Busverbindung zur Stadt

sucht

Chef de service
Alleinsekretärin
Serviertochter
Eintritt 1. März
Buffetkochtner
Eintritt 1. März
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Kochlehrling

Geregelte Arbeitsbedingungen und hoher Lohn. Einzelzimmer im Hause.

Offerten an:
E. Schriber-Rust, Tel. (01) 724 18 08

1564

HOTEL POLO 6612 ASCONA

Gesucht für Sommersaison, 1. März evtl. 15. März bis Ende Oktober 1974,

Büro: **Anfangssekretärin**
oder evtl. Stagiaire

Restaurant: **Kellner**
Hilfskellner

Küche: **Commis de cuisine**
oder Hilfskoch
Küchenbursche

Lingerie: **Lingerietochter**

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsanspruch sind erbeten an Direktion Hotel Polo, 6612 Ascona/TI.

1595

Hotel Arancio, Ascona

Familienhotel mit 50 Betten sucht ab März bis November 1974:

Gerantin
mit Fähigkeitsausweis
Sekretärin
Büropraktikantin
Hilfsgouvernante
Serviertochter
Portier
Zimmermädchen
Alleinkoch
Küchenbursche

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an
HOTEL ARANCIO, 6612 ASCONA.

1110



15 Minuten von Zürich entfernt.

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in schönem Landgasthof am rechten Zürichseeufer

Kellner oder Serviertochter

in gepflegtes Spezialitätenrestaurant.

Sehr hohe Verdienstmöglichkeit, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Zimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Offerten an W. + M. Wolf, Hotel Löwen, 8706 Meilen, Tel. (061) 73 43 03.

Gesucht auf 1. April 1974 in Saisonstelle jüngeres, kinderloses

Geranten-Ehepaar

Er: Alleinkoch

Sie: büro- und servicekundig

zur Führung eines Hotelbetriebes von zirka 40 Betten (ohne Restauration) in einem bestbekannten Fremdenort des Tessins.

Absolute Selbständigkeit und freie Führung zugesichert. Spätere Pachtübernahme nicht ausgeschlossen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1321 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Hirschen am See

(110 Betten)

3654 Gunten/Thunersee

Erstklasshotel mit Spezialitätenrestaurant

Wir suchen für die kommende Sommersaison einen tüchtigen und aufgeschlossenen

Küchenchef

in modern eingerichteter Küche.

Offerten sind erbeten an die Direktion A. Ropers, Tel. (033) 51 22 44.

1378



GOLDENES KREUZ GERZENSEE

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

Serviertochter oder Kellner

für Rôtisserie (gepflegter A-la-carte-Service)

Eintritt: Februar, März, April 1974

Serviertochter

für Gaststube (sehr guter Verdienst)

Eintritt: März oder April 1974

Chef de partie

Eintritt: April 1974

Es erwarten Sie: ein freundliches Arbeitsverhältnis, ein neues Personalhaus mit modernsten Einrichtungen, geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an:

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

1080

GAUER  HOTELS

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

qualifizierte GENERALGOUVERNANTE
sprachgewandte BARMAIDS
versierte OBERKELLNER

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, angemessene Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeit.

Haben Sie Interesse, in einem jungen Team mitzuarbeiten, so setzen Sie sich unverzüglich mit unserem Personalchef, Telefon (031) 22 45 01, in Verbindung.

HOTEL SCHWEIZERHOF
Bahnhofplatz 11, 3001 BERN

1523

Nicht allzu junge, aber gut präsentierende, erfahrene

Barmaid

wird gesucht in altbekannte, renommierte Bar im Zentrum Zürichs.

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Firma L. Scheuble & Co.
Restaurations- und Hotelbetriebe

Schmidgasse 8, 8001 Zürich, Telefon (01) 47 49 10

1162

Hotel Montana, Zürich

Tel. (01) 42 69 00

sucht auf 1. März oder nach Uebereinkunft

Aide-directrice

eventuell Anfängerin mit Réceptions- und Englischkenntnissen.

Offerten erbeten an die Direktion.

1612

Das Europa Grand Hotel au Lac in Lugano-Paradiso

sucht

einen Chef de partie

welchem die Leitung der Brigade von 3 oder 4 Köchen anvertraut werden kann. Initiativem, auch jüngeren Berufsmann steht ein interessantes Arbeitsfeld zur Verfügung.

Einen Chef de rang – Chef de brigade

welcher eine Brigade von 4 bis 5 Kellnern führen kann (für diesen Posten verlangen wir gute Berufs- und Sprachkenntnisse sowie angenehme Umgangsformen).

Eine Assistentin

unserer Hausdame, welche bereits Erfahrung des Etagedienstes in Erstklasshäusern mitbringt.

Einen Sekretär oder Sekretärin

für Information, Empfang und Telefondienst (für diesen Posten verlangen wir gute Sprachkenntnisse sowie angenehme Umgangsformen).

Vollständige Offerten mit Zeugniskopien und kurz beschriebenen Lebenslauf, Gehaltsansprüchen sowie frühestem Eintrittstermin sind erbeten an die Direktion des Europa Grand Hotel au Lac, 6902 Lugano Paradiso. Tel. (091) 84 36 21

1535

Hotel-Restaurant Pradello 6932 Breganzona bei Lugano

sucht per 1. April respektive 1. Mai 1974

Serviertochter
(eventuell Anfängerin)
Zimmermädchen
Tournante
Küchenbursche
Commis de cuisine

Offerten an:
Familie W. Riederer, Hotel Pradello, 6932 Breganzona

1575

Ascona, Tessin Hotel Schweizerhof

sucht für Saison ab zirka 15. März bis Ende Oktober 1974

Chef de rang

Demi-chef

Commis de salle

Zimmermädchen

Chef de partie/ Entremetier

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an
Rud. Neeser

1120

Gesucht nach Zug

freundliche Serviertochter

hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle.

Offerten an:
Emil Ulrich**Restaurant Hirschen**
6300 Zug

Telefon (042) 21 29 30

1324

**Restaurant**
Park
am Rheinfall

Für lange Sommersaison oder Jahresstelle suchen wir

1. Souvenir-Verkäuferin

Interessante, abwechslungsreiche Aufgabe für sprachgewandte, junge Dame.

Bewerbungen und Auskünfte bei
Familie Häderli
Restaurant und Kiosk Park
8212 Neuhausen am Rheinfall
Telefon (053) 2 18 21.

1328

Hôtels Flamingo e Mare e Pineta**09010 S. Margherita di Pula (Cagliari), Sardinien**
400 lits, air conditionné, plage privée, piscines, tennis, mini-golf, bowling, sky nautique, voile, dancing, bars, restaurants, barbecue

cherchent pour la saison d'été 1974 (avril-octobre)

(Anker; langues italien, allemand, anglais désirées)

réceptions:

chef de réception
secrétaires de réception
1er portier
2ème portier

cuisine:

chefs de partie
commis de cuisine

service:

2ème maître d'hôtel
3ème maître d'hôtel
chefs de rang
demi-chefs de rang

bar:

2ème barman

Prière d'adresser vos offres complètes à la direction.

1318

Hotel-Restaurant Belvoir
8803 Rüschlikon

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Aide du patron

(weiblich)

Wir können Ihnen überdurchschnittlichen Verdienst, angenehmes Arbeitsklima in einem jüngeren Team sowie Einzelzimmer und Kost im Hause zusichern. Ausserdem können Sie die Stadt Zürich von uns aus direkt mit dem Bus erreichen.

Rufen Sie uns an.
Hotel-Restaurant Belvoir,
8503 Rüschlikon, Tel. (01) 724 18 08,
E. Schniber-Rust

1188

Hotel Shardana
Santa Teresa di Gallura
Sardegna

cerca per la stagione estiva 1974:

1 concierge
1 maître d'hôtel
2 commis di cucina
2 camerieri di ristorante
2 cameriere ai piani
1 barman

Pregare di scrivere a

l'Hotel Phenix, 1936 Verbier; con curriculum vitae.

1347



In Interlaken isch öppis los!

Hotel Regina, 3800 Interlaken

Wir suchen Sie für die kommende Sommersaison, Mitte Mai bis Anfang Oktober.

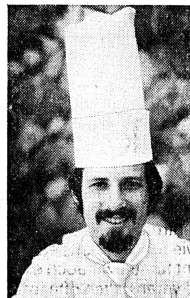
Mitarbeiter(innen) für**Réception (NCR)**
Loge (Nachtportier)
Küche
Service
Etage/Lingerie

Moderne Personalunterkünfte, faire Löhne und eine gute Atmosphäre erwarten Sie. Interessenten richten ihre Offerte an die Direktion oder nehmen gleich tel. Kontakt mit uns auf. Tel. (036) 22 98 76

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihre nähere Zukunft zu besprechen. Letztjährige Angestellte wollen sich bitte umgehend melden.

1516

TESSIN

Albergo Losone bei Ascona**Dancing Casa Rustica**
Spezialitätenrestaurant
100 BettenUnser Küchenchef,
Herr Hausmann
eidg. dipl.sucht für lange Sommersaison,
evtl. Jahresstelle**Chef de partie**
Patissier
Commis
evtl. Kochlehrling

Moderne Küchenorganisation, anspruchsvolle, interessante Speisekarte.

Offerten an Familie Glaus-Somani,
Albergo Losone, 6616 Losone,
Telefon (093) 35 01 31.

1504

Wir suchen für 1 Jahr

Vertretung

unserer Gerantin, ab April 1974.

80 Betten, Hotel-Pension, in der Zentralschweiz.

Winter- und Sommersaison.

Offerten bitte unter Chiffre
1508 an Hotel-Revue, 3001 Bern.**Thermalbad Lostorf AG**Kur- und Restaurationsbetriebe
4654 Lostorf

Wir suchen in Jahresstelle dynamischen

Chef de service

mit Erfahrung. Wir ziehen guten Organisator, welcher in der Lage ist, seiner Brigade mit Autorität und Takt vorzustehen, vor.

Offerten bitte an die Direktion der
Thermalbad Lostorf AG, 4654 Lostorf
Tel. (062) 48 24 24

1268

Wir eröffnen demnächst unsere renovierte

Hotel-Bar «Victoria»

und das neue

Café «Träffpunkt»

und suchen dafür tüchtige, freundliche, sprachkundige Mitarbeiterinnen als

Barmaid
Bartochter
Serviertochter

(keine Restauration)

Teilzeitarbeit ist möglich.

Eintritt auf
1. März 1974**HOTEL**
VICTORIA
AM BAHNHOF SBB
BASELLassen Sie sich informieren:
Tel. (061) 22 55 66

P 03-304

Bade-Hotel Bären
5401 Baden bei Zürich

sucht in Jahresstellen

Küchenchef

zu kleiner Brigade (an selbständiges Arbeiten gewöhnt)

Zimmermädchen

Eintritt Frühjahr 1974 nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Salärverwartungen sind erbeten an
Fam. Gugolz, Telefon (056) 22 51 78

1545

Hotel Eden
8640 Rapperswil

Gesucht per Ende Februar oder nach Uebereinkunft

tüchtige Serviertochter
oder Kellner

In gepflegtes Speiserestaurant.

Gute Verdienstmöglichkeiten und geregelte Freizeit.

Anmeldungen an A. Blöchliger, Telefon (055) 27 12 21

1544

Berghotel und
Jugendherberge Tannalp
Melchsee-Frutt OW

mit 40 Hotelbetten und 60 JH-Schlafstellen, sucht

Gerant(in) oder
Geranten-Ehepaar

Wir erwarten: Organisationstalent; handwerkliche und kaufmännische Kenntnisse; Selbstständigkeit als Küchenchef, in Wareneinkauf und Personalführung; Fremdsprachenkenntnisse.

Gewünschter Eintritt:
1. Juni 1974Bewerbungen mit Foto, Zeugnissen und Angabe der Gehaltsansprüche an:
Fridolin Durrer AG,
Mutschellenstrasse 116, 8038 Zürich.

1537

Gesucht zum Eintritt nach Uebereinkunft fähiger

Küchenchef

für bekanntes Zürcher Spezialitätenrestaurant. Arbeitsintensive Stelle mit mittelgrosser Brigade. Ueberdurchschnittliche Entlohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 513 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Roter Turm
4500 Solothurn

sucht

Restaurations-/
Serviertochter

für seine Rôtisserie im Dachrestaurant.

Serviertochter oder
Anfängerin

für Café-Restaurant und Bar.

Anmeldung erbeten an
W. Mosimann, Telefon (065) 2 96 21.

1140

Für Grossrestaurant in Zürich wird

Kontrollleur

gesucht.

Für Bonkontrollen, Getränkekontrollen, Warenkontrollen und Mithilfe im Büro.

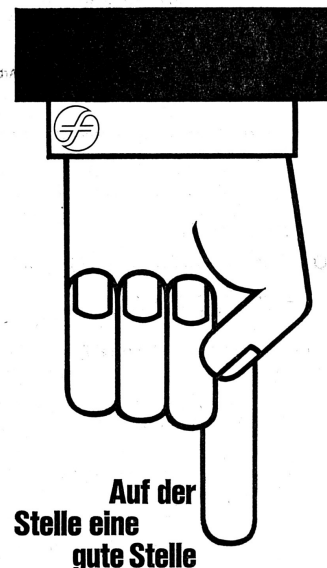
Bitte telefonieren Sie oder schreiben Sie an
Firma L. Scheuble & Co.
Restaurations- und HotelbetriebeSchmidgasse 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 47 49 10

1163

Petit hôtel soigné au bord du Lac Léman, entre Lausanne et Genève (30 lits, restaurant 30 à 40 places), cherche dès maintenant

directeur ou
couple cuisinier/directrice

Ecrire sous chiffre 1063 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

**Auf der**
Stelle eine
gute Stelle**FLUGHAFEN-RESTAURANT AG**
8058 ZÜRICH-KLOTEN
Telefon (01) 813 77 66

In Jahresstellung für sofort sind bei uns folgende Stellen zu besetzen:

Metzger
Kellner für unser Blackout
Officepersonal
BuffetburscheWir bieten Ihnen:
Im voraus geregelte Frei- und Arbeitszeit, Zimmer in Arbeitsnähe, Personalrestaurant, Leistungslohn.

Wenn Sie gerne mehr über diese Stellen erfahren möchten, schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an. Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

1198

**Flughafen-Restaurants Zürich**

Stellenangebote Offres d'emploi



Losone-Tessin

Restaurant

GROTTO BROGGINI

Feldpausch

Wir suchen für Sommersaison Mitte März bis Ende Oktober 1974 für unser Tessiner Gartenrestaurant:

Commis di cucina
Pref. lingua italiana

Restaurationskellner
Restaurationsstöchter
Buffetburschen
Küchen- und
Officepersonal
Ragazzi per cucina e office

Schreiben oder telefonieren Sie uns:

Feldpausch AG, Herr S. Saalfrank
6600 Locarno, Telefon (093) 33 88 81

1253

Hotel-Restaurant Belvédère
3800 Interlaken

Erstklasshaus am Höhweg, 100 Betten

Für die Sommersaison 1974 suchen wir einen best-qualifizierten

Küchenchef

- der einer mittleren Brigade mit Takt und Autorität vorstehen kann,
- eine erstklassige Küche zu führen weiss, welche den höchsten Ansprüchen gerecht wird,
- in der Restauration und à la carte bestens bewandert ist,
- guter Kalkulator.

Wir bieten: sehr gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
Fam. E. Fink, Direktor, Tel. (036) 22 32 21

1482

Ascona-Tessin
Hotel-Restaurant Pergola

sucht für Sommersaison ab 15. März, eventuell 1. April bis Ende Oktober 1974

Serviertochter oder Kellner

Küchenburschen

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an Casellini Tullio, Hotel Pergola, 6612 Ascona

1500

chef de cuisine

Faire offre avec curriculum vitae, photo et copies de certificats sous chiffre 1499 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel-Restaurant
Alpenblick
ob 8707 Uetikon
am Zürichsee

sucht auf 1. Februar oder nach Vereinbarung jungen, netten

Kellner

in Jahresstelle. Auch Ausländer nur mit Jahresbewilligung, eventueller Anfänger. Guter Verdienst, Zimmer im Hause, Wäsche frei, Familienanschluss.

Sind Sie der Mann, der gerne zu zweit im Service arbeitet, so senden Sie bitte Ihre Offerte mit Bild an: Walter Trinkler, Telefon (01) 74 01 09.

1497



Hotel Hirschen am See

(110 Betten)

3654 Gunten/Thunersee

Haus ersten Ranges in prachtvoller Lage am See, Spezialitätenrestaurant, Strandbad.

Für die kommende lange Sommersaison (April/Mai bis Oktober) suchen wir folgende Mitarbeiter:

Réception: **Hotelsekretärin**

Küche: **Saucier**
Garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine

Service: **Oberkellner**
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Restaurationstochter
für Spezialitätenrestaurant

Buffet: **Buffetfräulein**

Interessante Tätigkeit in moderner Küche.
Völlig renovierte Restaurants.

Offerten sind erbeten an die Direktion A. Ropers, Tel. (033) 51 22 44.

1377

Abwechslungsreiche Tätigkeit: Bankette und Self-service-Buffer.

Unser Restaurant und Kongresszentrum ist ein beliebtes Ziel sowohl für Spaziergänger wie für Geschäftsleute. Neben dem bedienten Restaurant führen wir auch ein Selbstbedienungs-Restaurant und veranstalten öfter mal geschäftliche und gesellschaftliche Bankette in unseren Sälen. Ein sehr abwechslungsreiches Arbeitsfeld für eine einsatzfreudige

Buffettochter

Es handelt sich um eine Saisonstelle für Deutschsprachige. Wir bieten guten Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Arbeitsbewilligung für Saisonniervorhanden. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Telefon 01/55 20 20 (Herr Kurt Andreae).

CASINO
ZÜRICH
HORN

OFA 67995548

GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN

Im Führungsteam unseres Hauses allerersten Ranges sind folgende Stellen neu zu besetzen:
(Saison von Ende April bis Mitte Oktober)

2. Chef de réception/1. Kassier
Chef de service / Jungfrau Grillstube
3. Oberkellner

Erfahrene, verantwortungsbewusste Angestellte mit den nötigen Sprach- und Personalführungskennissen finden bei uns eine interessante und ausbaufähige Tätigkeit mit entsprechender Entlohnung.

Gerne erwarten wir Ihre ausführlichen Bewerbungen oder Ihren Anruf. Tel. (036) 21 21 71.

1542

Gross-Hotel an der mittleren Adria sucht für die Zeit von Anfang Mai bis Oktober

Oberkellner
2. Gouvernante
Kindermädchen

Offerten richten Sie bitte an die Direktion des
Jet Hotels, 62017 Porto Recanati, Italien

1495

Hotel Walhalla

das erstklassige Hotel
in St. Gallen



Renommiertes Hotel mit Feinschmeckerrestaurant sucht auf Anfang März 1974 erstklassigen

Saucier/Sous-chef

in eine mittlere Küchenbrigade.

Wir verlangen: mehrjährige Praxis als Saucier, überdurchschnittliche Befähigung.

Wir bieten: Jahresstelle, selbständige Position, geregelte Arbeits- und Freizeit, hohe Entlohnung sowie modern eingerichtete Küche.

Offerten sind zu richten an:
E. und B. Leu-Waldis, 9001 St. Gallen,
Tel. (071) 22 29 22

1507



Hotel-Restaurant
EDEN AU LAC
Zürich



per 1. März/1. April oder nach Uebereinkunft

Empfangssekretärin

(Réception, Kasse, Korrespondenz, Telefon und sämtliche Sekretariatsarbeiten).

Geregelte Arbeitszeit und Wohnungsanteil im Personalhaus.

Chef de rang

(à la-carte-kundig)

für unser Stadrestaurant, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Zimmer im Personalhaus.

Offerten bitte an die Direktion: Tel. (01) 47 94 04

1519



Gesucht in unser junges Team, in neuzeitlichen Betrieb, abends mit Disco-Light-Show, Dancing

SERVIERTOCHTER
(auch Anfängerin)

Hoher Verdienst, Schichtbetrieb, moderne Wohnmöglichkeit.

Restaurant-Bar RUSTICA, Dietikon
Tel. (01) 88 92 69
(Montag geschlossen)

512

Directeur de la restauration
Restaurant et salons
Le colisée, Paris

Nous cherchons un directeur de la restauration pour ce vaste ensemble situé aux Champs Elysées, qui comporte trois principaux restaurants, un restaurant de terrasse, un snack et des salles de banquets.

Le candidat idéal parlera couramment le français; ce sera de préférence un ressortissant français, qui possède une vaste expérience de tous les aspects de l'alimentation et des boissons, y compris le contrôle, l'établissement des prix de revient et la planification des menus. Il devra occuper déjà un poste responsable dans cette profession.

Un traitement généreux est offert pour ce poste sans logement et les possibilités d'avancement sont excellentes dans cette société internationale en pleine expansion. Les candidatures peuvent être envoyées en français ou en anglais à l'adresse suivante:

Group Personnel Manager, Rank Hotels Limited, 9, Cumberland House, Kensington Road, High Street, Londres W.8.

514

Rank Hotels

Kursaal

Casino Luzern

sucht für lange Sommersaison (Mitte April bis Anfang Dezember)

Chef de partie
Koch-Commis
Commis de garde
Buffetdame
Buffetochter oder -bursche
Caviste
Kellner
 für Restauration und Dancing
 (fachtütig und sprachenkundig)
Lingère
Personalzimmermädchen
Tourante
 für Office, Lingère, Personalzimmer
Officemädchen und -burschen

Offerten mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien sind erbeten an die
Kursaal-Direktion, Postfach, 6002 Luzern,
 Telefon (041) 23 07 33.

1333

Hotel Belmonte Lugano-Castagnola

Wir suchen für lange Sommersaison, mit Eintritt am 1. März, evtl. 1. April oder nach Uebereinkunft, folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Sekretärin
 sprachen- und NCR-kundig
 junger, dynamischer
Maitre d'hôtel
 sprachenkundig
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Etagentournant

Wir bieten Kost- und Logis im Hause, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.
 Telefon (091) 51 40 33.

1314

Hotel Tamaro au Lac 6612 Ascona

sucht für lange Sommersaison

Sekretärin
Anfangs-Oberkellner
**Restaurations-
töchter/-kellner**
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

1007

Wir sind beauftragt, für einen einfachen Hotelbetrieb mit öffentlichem Restaurant in **Basel** einen

Geranten

der bereit ist, diesen Betrieb in Zusammenarbeit mit der Besitzerin zu führen, zu suchen. Bewerbungen von Gerantinnen und Ehepaaren sind auch erwünscht.

Die spätere Uebernahme dieses Betriebes in Pacht ist nach voller Einführung möglich.

Ehrliche, tüchtige und zu allen Arbeiten in Hotel- und Restaurantbetrieben einsatzbereite, junge Fachleute sind gebeten, ihre handschriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und der Angabe der Gehaltsansprüche an die

Direktion der
 Treuhandstelle SHV AG
 18, rue de la Gare,
 1820 Montreux
 zu richten.

1458

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN ZÜRICH

Limmatquai 54, Tel. 47 67 22

Wir sind ein modern eingerichtetes Zunfthaus im Zentrum der Altstadt.

Ein

Jungkoch

der gerne in seiner eigenen

Satellitenküche

im Restaurant Amelette im 2. Stock des Zunfthauses selbstständig arbeiten möchte, findet bei uns einen interessanten und abwechslungsreichen Posten.

In der

Snack-Küche

des Restaurants Gwürzchammer im Parterre wird auf den 1. März oder früher eine Stelle als

Hilfskoch

frei.

Ein Zimmer im Haus kann zur Verfügung gestellt werden.

Melden Sie sich bitte bei:

P. Wagner,
 Zunfthaus zur Safran,
 Limmatquai 54,
 8001 Zürich,
 Tel. (01) 47 67 22.

P 44-1075

Gesucht in Nähe Schaffhausen
 freundliche

Serviertochter

In heimeliges Restaurant direkt am Rhein.

Wer überdurchschnittlichen Verdienst, flottes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und schönes Zimmer liebt, telefoniert an:
Fam. Graf, Restaurant Hirschen, 8462 Rheinau, Tel. (052) 43 12 62
 (eventuell auch mit Kind angenehm)

44-400167

Restaurant Landhaus Starrkirch/Wil

Das Spezialitätenrestaurant am Stadtrand von Olten.

Wir suchen auf 1. März 1974

jungen Koch oder Köchin

Angenehmes Arbeitsklima, Zeitgemässe Entlohnung.

Melden Sie sich bei:
 H. Brauen, Tel. (062) 21 48 50.

P 29-742

Zermatt

Gesucht

Zimmermädchen

auch Ausländerin.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Hotel Garni Dufour, 3920 Zermatt,

Tel. (028) 7 74 21

1584

Gesucht für die kommende Sommersaison ab zirka 25. März 1974 nach Lugano-Paradiso

zwei 2. Sekretärinnen- Réceptionistinnen 2 Mädchen

für Hilfe an der Bar und Réception

Commis de rang Saalkellner

2 Anfangsportiers 2 Zimmermädchen

Ausiliari di cucina Nachtportier

Ihre Offerten bitten wir Sie an

Hotel Calipso, 6902 Lugano

zu richten.

1608

HOTEL OPERA

Dufourstrasse 5
 8008 Zürich
 Tel. (01) 47 32 93

Wir suchen für unser neueröffnetes Hotel - Jahresstelle - Jüngeren

Nachtportier

Stellenantritt auf 1. Februar oder nach Uebereinkunft. Auf Wunsch Zimmer im Angestelltenhaus.

Offerten sind erbeten an die Direktion des Hotels Ambassador,
 Tel. (01) 47 76 00

1577

EKKEHARD

Rorschacherstrasse 50
 9000 St. Gallen
 Tel. (071) 22 47 14

Wir suchen

Chef de partie

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbiten wir an die Direktion

HOTEL RESTAURANT

1550

Wir wünschen einen

Chef de service

auf März/April zu engagieren. Gewandte, dynamische, solide Persönlichkeit, sprachkundig, mit guter Serviceausbildung, in bestrenommiertes Haus der Ostschweiz.

Gleichzeitig suchen wir für lange Saison- oder Jahresstelle

Bardame

Serviertochter

Kellner

Commis de cuisine

Hotel-Restaurant Drachen-
 burg und Waaghaus
 8274 Gottlieben

Tel. (072) 9 62 02.

1590

GENF

Gesucht wird ein

tüchtiger Chef

für ein gutgehendes Hotel-Restaurant.

Bitte Offerten unter Chiffre 1608 an Hotel-Revue, 3001 Bern, senden.



Hotel-Restaurant
 Radackerhof
 Liestal, BL

sucht

selbständigen Koch

der seine ersten Spuren schon abverdient hat, der mit Feeling kocht, findet hier eine ausbaufähige, verantwortungsvolle Stellung mit den Leistungen entsprechendem Lohn.

Zimmer, 3- oder 4½-Zimmer-Wohnung vorhanden.

Interessenten wenden sich bitte an C. Seiler, Telefon (061) 94 32 22 oder 96 92 00.

1618

Hotel Bellevue 3855 Axalp/BO

sucht nette, freundliche

Barmaid

in gemütliche Kellerbar. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an Peter Bieri, Telefon (036) 51 15 21.

1457

«Au Réduit», St. Moritz

sucht in Jahresstelle (Eintritt 1. März 1974) bestausgewiesenen Chef de partie als

Sous-chef

Wir bieten:

- modern eingerichteter Arbeitsplatz
- angenehmes Arbeitsklima
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- interessante Entlohnung

Wir erwarten:

- vollen Einsatz
- Kameradschaftlichkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

Restaurant - Bar - Dancing
 «Au Réduit», 7500 St. Moritz
 Telefon (082) 3 66 57.

1337



Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir für lange Sommersaison 1974, eventuell in Jahresstelle, mit Eintritt anfangs April

Restaurationskellner
Buffetbursche
Küchenmädchen
Küchenbursche

Offerten sind erbeten:
 An die Direktion, Postfach 164,
 3800 Interlaken oder Telefon (036) 22 66 55.

1374



Grand Hôtel des Bains

Etablissement thermal

1891 Lavey-les-Bains

(Vaud)

Tél. (025) 3 60 55

Pour l'ouverture de notre saison d'été, du 1er mai au 30 septembre, nous cherchons, pour former notre brigade de cuisine:

saucier-sous-chef
entremetier ou commis
garde-manger ou commis
pâtissier ou commis
commis de cuisine

mais pour la diriger, nous aimerions engager, pour fin avril, un

chef de cuisine

de première force, pouvant nous garantir une cuisine soignée et variée, avec menus à choix, carte et régimes. Notre hôtel de 1ère classe dispose d'environ 80 lits et d'un petit restaurant à la carte de 30/40 places. Notre grande cuisine, ouverte sur le parc, possède toutes les installations modernes nécessaires. Nous donnerons volontiers une chance à un jeune chef de partie ayant une expérience suffisante, mais nous ne refuserions pas la candidature d'un chef moins jeune.

Nous vous prions d'adresser vos offres, avec copies de certificats et photo, ainsi que prétentions de salaire à:

R. Schrämmli, Dir., 1891 Lavey-les-Bains.

1372



Hotel-Restaurant Sternen, Nesslau Obertoggenburg

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft (evtl. Frühling 1974):

Service-Angestellte
Zimmermädchen
Buffetkocher
Kellnerlehrling oder
Service-Lehrtochter
kaufmännischer Lehrling
oder
kaufmännische
Lehrtochter

1477



8 mois au Lac Léman

L'Hôtel du Signal à Chexbres par 1604 Puidoux-gare, 130 lits, rénovation, piscine couverte, recherche des marmars (ou à convenir) pour saison jusqu'en novembre 1974:

chef saucier
remplaçant le chef
chefs de partie
commis de cuisine
pâtisseries, chef et commis
chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de salle
filles de salle
débutant(e) à la salle
portier d'étages (tournant)
femme de chambre
(tournante)
chauffeur pour le taxi

Bon logement. Congés réguliers.

Offres avec copies de certificats et si possible photo.

1183



Hotel National 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison:

Sekretärin
Barmaid
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Saucier
Entremetier
Kaffeekechin oder -koch
Nachtportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an
Ch. Werder, Tel. (036) 22 36 21.

1468

Für ein schönes, neues Hotel garni im Zentrum von
Zürich (70 Zimmer) wird eine

Directrice

gesucht.

Bewerberinnen, die Erfahrung haben in der Hotelbe-
triebs- und Personalführung, wollen sich melden bei
bzw. Dienstleistungen mit allen Unterlagen einsenden
an:

L. Scheuble & Co., 8001 Zürich, Schmidgasse 8,
Telefon (01) 47 49 10.

1174

Bahnhofbuffet Romanshorn

Gesucht in angenehmen Schichtbe-
trieb mit neuzeitlich geregelter
Arbeits- und Freizeit, gutem Verdienst
und auf Wunsch Zimmer im Hause

Buffetdame Serviertochter Koch

(Jungkoch)

Keller- und Küchenbursche

Eintritt sofort oder nach Ueberein-
kunft.

Interessieren Sie sich für eine dieser
Stellen, so stehe ich Ihnen für weitere
Auskünfte jederzeit gerne zur Verfü-
gung.
R. Wieser
Bahnhofbuffet und Schiffsrestauration
8590 Romanshorn
Tel. (071) 63 11 63

1533

Hotel Cavalier, Basel

Zur selbständigen Führung unserer
gepflegten Restaurationsküche benöti-
gen wir einen

Alleinkoch

dem es Freude macht in einem kleinen
Team für das Wohl von 30 bis 40
Gästen pro Mahlzeit zu sorgen.

Hilfskräfte und alle modernen Appa-
rate vorhanden, geregelte Arbeitszeit,
den Leistungen entsprechend hoher
Lohn, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Eintritt per 1. März oder nach Ueber-
einkunft.

Rufen Sie uns bitte an unter
Tel. (061) 39 22 62 oder senden Sie Ihre
Offerte an W. Gehrig, Reiterstrasse 1,
4054 Basel

1531

Motel Tea-room Luna Bar-Restaurant «La Cabane» 3812 Wilderswil-Interlaken

sucht nach Uebereinkunft in kleinere
Brigade

Küchenchef

Von unserem neuen Küchenchef er-
warten wir, dass er eine gepflegte
Küche selbstständig führen kann und
seinen Mitarbeitern ein gutes Vorge-
setzer ist.
Geregelte Arbeitszeit und einen guten
Lohn sichern wir zu.

sowie

Küchenchef-Stellvertreter Aide du patron (Frl. oder Frau)

Gouvernante

Sekretärin

Koch oder Köchin Serviertöchter

Offerten bitte an F. Amacher, Telefon
(036) 22 84 14

1528

Wir suchen für sehr gut eingerichtete,
prächtigen gelegene Jugendherberge am
Brienzersee

Herbergsleiter-Ehepaar

120 Schlafplätze, Jahresbetrieb.
Schöne 3-Zimmer-Wohnung steht zur
Verfügung.

Gewünscht werden Freude und Ver-
ständnis im Umgang mit Jugendlichen
aus dem In- und Ausland, hauswirt-
schaftliche, sprachliche, einfache
buchhalterische und Praktischkennt-
nisse.

Womöglich Erfahrung in ähnlichem
Betrieb.

Eintritt per 1. April 1974 oder später.

Offerten mit Gehaltsansprüchen und
Zeugnisschriften sind zu richten an:

Verein für Jugendherbergen Bern 3014 Bern

1527

Familiärer, moderner Betrieb auf dem
Platz Aarau sucht initiativen, fröh-
lichen

Koch

zu gut eingearbeitetem Hilfspersonal.

Angenehme Arbeits- und Freizeit,
eventuell komfortables Zimmer.

Weitere Auskunft erteilt gerne Telefon
(064) 22 16 21.

1578

Restaurant Salmen, Wohlen

sucht nach Uebereinkunft

Koch oder Köchin

sowie

Kochlehrling

Bitte schreiben Sie oder rufen Sie uns
an.

Tel. (057) 6 41 33
wenn keine Antwort
Tel. (057) 6 67 68
Restaurant Salmen, 5610 Wohlen
E. Arnold

OFA 776.506



Schützenstube Liestal

sucht per 15. Februar oder nach
Uebereinkunft:

Chef de partie Commis de cuisine

auf Frühjahr 1974

Kochlehrling

Unser Betrieb ist modern eingerichtet
und vielseitig.

Rufen Sie uns bitte an:
Fam. Tullier, Liestal
Tel. (061) 91 08 08
(Montag geschlossen)

61.835.007

Welche(r)

Serviertochter oder Kellner

käme gerne zu uns aufs Land in gut-
gehendes Passanten-Spessrestaurant.

Bitte setzen Sie sich mit uns in Ver-
bindung. Wir geben Ihnen gerne
nähere Auskunft.
A. Gloor-Hofmann

Restaurant Staffelegg

5025 Asp/AG

Tel. (064) 22 51 45

OFA 51.850.002

Hotel Carmine Locarno

sucht für lange Sommersaison oder in
Jahresstelle

Küchenchef

(Eintritt 15. März 1974)

Commis de cuisine

Officebursche

Hotelpraktikant

Serviertochter

Hilfsportier

Zimmermädchen

Offerten mit Foto und Zeugnissen an
die Direktion.

1498

Wir suchen per 1. März 1974 oder nach
Vereinbarung in Jahresstelle

Sekretärin für Réception

(eventuell Anfängerin)

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen
sowie Gehaltsansprüchen an die
Direktion

Hotel Scheuble garni Mühlegasse 17 8001 Zürich

1494

Unser Küchenchef übernimmt im Früh-
ling einen eigenen Betrieb. Wir
suchen deshalb für unsere kleine
Küchenbrigade auf Frühjahr in unser
gutgehendes Spessrestaurant jün-
ger, tüchtigen

Küchenchef

Angenehmes Arbeitsklima, gute Ent-
lohnung, geregelte Freizeit.

linde

hotel/restaurant
einsiedeln

Hotel Linde, 8840 Einsiedeln
Familie Hugo Kälin, Tel. (055) 53 27 20

Hotel-Restaurant Beau-Site 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison

Commis de cuisine
Kochlehrling
Küchenburschen
Portier
Zimmermädchen
Lingère
Hausburschen
Floristin-Gärtnerin
selbständige
Serviertochter
für Snack-Bar
Restaurationstochter
Saaltöchter
Buffetkocher

Telefonieren oder senden Sie Ihre Unterlagen mit
Foto an
Herrn Ritter, Telefon (036) 22 81 81.

1438

Gesucht per sofort

Serviertochter

(auch Anfängerin)
wenn möglich mit Französischkenntnissen. Guter
Verdienst, Zimmer im Hause.

Anfragen sind zu richten an

Hotel-Restaurant Maro 6390 Engelberg

Telefon (041) 94 10 76.

1379

Wir suchen in modernes, gediegenes Restaurant in
grösserer Ortschaft im Raum Ostschweiz

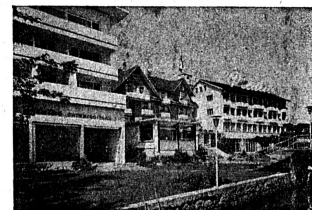
eine(n) Geranten(in)

mit Fahrgeldausweis A, bevorzugt wird ein Ehe-
paar

Er:
gelernter Koch, guter Einkäufer, erfahrener Berechn-
er
Sie:
im Service ein As.

Wir bieten neben zeitgemässer Entlohnung eine
massgebende Beteiligung am Betriebsergebnis 1.
fixe Spesenentschädigung, eine nette, kleine Woh-
nung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Haben Sie Freude an sehr selbständiger Arbeit, er-
reicht uns Ihre Bewerbung mit Foto und den
üblichen Unterlagen unter Chiffre 1403 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.



Hotel Pilatus am Vierwaldstättersee

sucht für kommende Sommersaison

Chef de partie
Köchin
Commis de cuisine
2. Sekretärin
Restaurationstochter
oder -kellner
1. Saaltöchter
Saaltöchter, Saalkellner
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Portier-Hausbursche
Officemädchen

Offerten an Familie Fuchs, Hotel Pilatus, Hergiswil
NW
Telefon (041) 95 15 55.

1400

ZERMATT

Gesucht tüchtige, sprachkundige

Alleinsekretärin
Koch entremetier
sprachkundige
Serviertochter

auch Ausländer
Eintritt: sofort oder nach Ueberein-
kunft.

Offerten an

Hotel Julien 3920 Zermatt
Tel. (028) 7 74 81/2

1085

Nous cherchons pour entrée immé-
diate

cuisinier ou

commis de cuisine
capable

filles de buffet et

garçons ou filles d'office
possédant permis de travail valables.

Nourris, logés.
Bons gains.
Congés régulier.

Faire offres à la direction du
Restaurateur Relais Coop
1181 Bursins
Tel. (021) 74 15 65

P 22-6048

Ascona
Hotel Arcadia

sucht für anfangs März bis Ende Okto-
ber

Service-Angestellte

und

**Anfangsservice-
Angestellte**

für A-la-carte-Restaurant.

Offerten mit Foto und Zeugnisab-
schriften bitte an:
Hotel Arcadia bei Lido und Golf,
6612 Ascona, Tel. (093) 35 10 15.

1560



Hotel Monte Verità
6612 Ascona

sucht für lange Sommersaison ab
Mitte März/Ende Oktober folgendes
Personal

Réception:

Sekretärin/Praktikantin
Büropraktikantin

Küche:

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine

Office:

Buffetochter/Volontärin
Officeburschen
(Ausiliari di cucina)

Restaurant:

Commis de rang
Servicepraktikant

Etage:

Hilfzimmermädchen
(Praktikantinnen)

Divers:

**Angestellten-Zimmer-
mädchen**
(Cameriera per il personale)

Offerten mit den üblichen Unterlagen
und Gehaltsansprüche sind zu richten
an:

Hotel Monte Verità, Aldo Cotti Dir.,
6612 Ascona.

1558



Hotel Regina, 3800 Interlaken

Wir suchen für die kommende Saison,
Mitte April bis Anfang Dezember

Küchenchef

zu kleiner Brigade.

Auch der einsatzbereite, qualifizierte
Chef de partie, welcher den Schritt
wagern möchte, richte seine Offerte
mit den üblichen Unterlagen an die
Direktion.

1517



Wir suchen per sofort oder nach
Uebereinkunft

Chef de service
Betriebsassistent

für unser Barber-Restaurant sowie zur
Ablösung des Chefs de service unse-
rer Spezialitätenrestaurants.

Ein junger Initiativer Mann mit guten
gastgewerblichen Kenntnissen könnte
in diese Aufgabe auch eingearbeitet
werden.

Offerten an
Kurt O. Winkler, Dir.,
Steinbock Restaurant Chur,
Postfach 19, Tel. (081) 22 88 33.

1342

Küchenchef

28 bis 45jährig, zur selbständigen Füh-
rung unserer Küche.

Wir bieten:

- Vielseitige Tätigkeit
- Jahresstelle (Sommer Hochsaison)
- Gut eingerichteter Arbeitsplatz
- Mitwirkung beim Aufbau eines grossen Betriebes
- Interessante Entlohnung - gute Sozialleistungen
- Wohnung, wenn nötig vorhanden
- Besuche für Weiterbildungskurse

Wir erwarten:

- Produktionssicherheit im A-la-carte-Service, Bankettanlässe sowie erstklassige Hotelgäste
- Küche und Teller-Service
- Guter Kalkulator mit kreativem Denken
- Organisationalstalent und Begeisterung
- Erfahrung und Freude an Menschenführung und Lehrlingsausbildung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Ge-
haltsansprüchen und Eintrittsdatum.
Chiffre Nr. 1336 Hotel Revue, 3001 Bern

1369

Das neu renovierte
Kurhotel Schloss Steinegg,
8503 Hüttwilen

sucht

Gouvernante

Sie sollen Autorität haben, ohne auto-
ritär zu sein, und unser gut einge-
richtetes junges Team selbständig lei-
ten.
Eintritt zirka 1. März 1974.

Offerten an die Direktion oder telefo-
nisch (054) 9 24 81, Herr Steiner.

1399

Buffet de la Gare
La Chaux-de-Fonds

cherche à l'année

chef de service
qualifié

Prière d'adresser les offres à
M. Joseph Noirjean
Buffet CFF, 2300 La Chaux-de-Fonds
téléphone (039) 23 12 21

1312

Wir suchen kontaktfreudige, zuver-
lässige

Frau oder Herr

für Telefon und Empfang in unsere
lebhabte Hotelerception, Englisch er-
forderlich.

Geregelte Arbeitszeit, schönes Zim-
mer oder Wohnung kann zur Ver-
fügung gestellt werden.

Hotel Linde, Baden

(Frau Wanner verlangen)
Telefon (056) 22 53 85

OFA 52.606.001

Fürigen
12 km von Luzern



Fürigen Ihr Arbeitsplatz

Wir suchen per April bis Mai 1974 fol-
gende Mitarbeiter für Saison- oder
Jahresstellen:

Allgemeine Gouvernante
(mit Erfahrung)

Chef de service
Service-Leiterin
Patissier

Büro-Praktikantin
Nachtportier

Kontrollleur - Food and
Beverages

Zimmermädchen

Lingerie-Dame

Chef de partie

Commis de cuisine

Kellner

(Restaurant-Saal)

Restaurations-Tochter

Commis de rang

Service-Praktikant

Bahn-Kondukteur

(Schweizer)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima,
gute Entlohnung, geregelte Arbeits-
zeit und Freizeit.

Interessenten melden sich bitte telefo-
nisch (041/61 12 54) oder schriftlich
mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto,
Gehaltsansprüchen und Eintrittsdatum.
Hotel Fürigen, 6362 Fürigen NW

1335

Berghaus Bärtschi
Engstligenalp
3715 Adelboden

sucht für sofort

Koch oder Köchin

Guter Verdienst.

Gratisgolfahren.

Anfragen:

Telefon (033) 73 13 73

1258

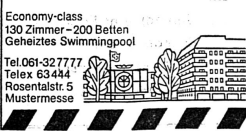


Wir suchen per sofort oder nach
Uebereinkunft zwei Kaderangestellte,
die ihre Mitarbeiter und Lehrpersonal
führen und ausbilden können.

Etagegouvernante
Officegouvernante
(eventuell Saisonier-Bewilligung)

Vorbildliche Arbeitsbedingungen,
Auf Wunsch Zimmer mit Bad im Haus.
Schwimmbadbenützung.

1552



Economy-class
130 Zimmer - 200 Betten
Geheiztes Schwimmbad

Tel. 061-327777
Telex 63444
Rosentalstr. 5
Mustersee

Hotel-Restaurant
Belvédère,
3800 Interlaken

Erstklasshaus am Höheweg, 100 Betten

sucht für die Sommer-Saison folgen-
des Personal:

Büro:

1. Sekretärin

(NCR-42-kundig)

2. Sekretärin

(sprachkundig)

Loge:

Nachtportier

Chasseur

Küche:

Chef de cuisine

Saucier/Chef-Stellvertreter

Garde-manger

Entremetier

Patissier

Commis de cuisine

Office:

Kaffeekoch oder

Köchin

Service:

2. Oberkellner

(sprachkundig, eventuell Fräulein)

Restaurationstochter

Chef de rang

Demi-chef

Commis de rang

Servicelehrtöchter

(Schulhotel SHV)

Ehemalige Mitarbeiter, welche sich
wieder für einen Posten interessieren,
möchten sich bitte sofort melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen
und Lohnansprüchen sind zu richten
an die Direktion, Tel. (036) 22 32 21

1567

Toronto Canada

For spring 1974 we need:

Sous-chef

Chefs de partie

Commis de cuisine

Patissier

We offer year round employment, five
day week, good salaries, one way fare
refund after a year, Swiss manage-
ment.

Please send your application to: Bou-
langers Restaurants LTD.
55 Bloor St. W.
Toronto M4W 1A6

1456

Hotel Milano,
Faido

cerca per subito o
data da convenire

cuoco
cameriera(e)
ristorante-bar.

Offerte alla direzione.
Tel. (094) 38 13 07.

1489

**Hotel-Eden-
Elisabeth**

3654 Gunten/Thunersee

Tel. (033) 51 23 41

Gesucht auf zirka
1. April:

TOCHTER
für Saal-, Restaurant-
Service, Praktikum
(wird angelernt, be-
zahlter Kurs, guter
Anfangslohn)

SALTOCHTER
für lange Sommer-
saison

KOCHLEHRLING
(Winter in Grindelwald)

(Bedingung:
Französischkenntnisse)

Familienbetrieb

1180

Deutlich geschrie-
bene Inserattexte
erleichtern das
Absetzen und ver-
hindern unlieb-
same Druckfehler.

Name und Adresse
möglichst in Block-
buchstaben!

Hotel Bernerhof,
6000 Luzern

Fugis Chuchi-Chäschtli

sucht für die kommende Sommersai-
son oder in Jahresstelle

Koch
Buffetbursche, -mädchen
Zimmermädchen
Portier

Wäscherin/Lingere

Lingeriemädchen

Officebursche

Küchenbursche, -mädchen

Restaurationstochter

Kellner

Malers

Offerten erbeten an die Direktion,
Tel. (041) 22 65 65.

1585

Holiday Inn

and MÖVENPICK

Heute können wir Ihnen einen sehr
interessanten Posten in unserer «Dor-
beiz» anbieten. Als

Buffetdame

werden Sie u. a. die Teller unserer
Gäste mit allerlei Kostlichkeiten wie
heissem Schinken, Charcuterie, Käse-
küchlein usw. belegen.

Wir bieten Ihnen:

- Gute Entlohnung, geregelte Arbeits-
zeit und Freizeit
- Zeitgemässe Sozialleistungen

Rufen Sie uns doch mal an. Wir ge-
ben Ihnen jederzeit gerne weitere
Auskünfte.

Tel. (01) 71 39 88, Christina Baumann,
Personalchef
Holiday Inn und Mövenpick,
8105 Regensdorf

P 44-61

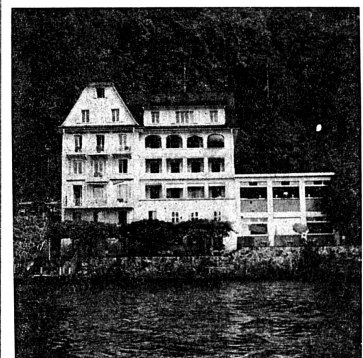
Lago Maggiore

Hotel-Restaurant mit 50 Betten, neben
Schiffstation, sucht auf Frühjahr Pach-
ter oder Geratenehepaar. Bevorzugt
wird:

Küchenchef

mit fachkundiger Frau.

Offerten mit den üblichen Unterlagen
sind zu richten unter Chiffre 1432 an
die Schweizer Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel-Restaurant
Seehof du Lac
6442 Gersau

Telefon (041) 84 12 45, D. Weiss-Kindler

Wünschen Sie an der Rigi-Sonnenseite tätig zu sein
und sind ein guter Fachmann, dann sind Sie für uns
der gesuchte

Alleinkoch

ab 1. Mai oder früher bis zirka 20. Oktober 1974 in
ein 40-Betten-Hotel mit reger Restauration.

Wir sind ein junges, flottes Team und meistern jeden
Ansturm zusammen.
Gehalt nach Vereinbarung.
Rest nach neuem LGAV.

Vielen Dank für Ihre freundliche Zuschrift mit Foto
im voraus.

1311

Hotel Bellevue-Garden 3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison
mit Eintritt 22. April

Zimmermädchen Etagenportier

1. Mai

**Saucier
Entremetier
Pâtissier
Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang
Sekretärin/Réceptionistin**

Offerten mit Unterlagen erbeten an:
H. Krebs
Telefon (036) 22 44 31

1262

Grand hôtel de Suisse romande
cherche

cost- controller

Place à l'année, entrée en service le 1er mars 1974 ou date à convenir.

Faire offres avec curriculum vitae, photo et copies de certificats sous chiffre 1351 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.



Hotel Bären 4900 Langenthal

sucht in kleine Brigade selbständigen
und Initiativen

Küchenchef

Eintritt per 1. März oder nach Ueber-
einkunft.

Es handelt sich um einen anspruchsvollen und vielseitigen Posten in einer neuen und gut ausgerüsteten Küche mit à-la-carte-Service und Bankettan-
lassen.

Wir legen grossen Wert auf ein gutes Arbeitsklima und die Lehrlingsausbildung.

Anfragen und Offerten an Peter und M. Hunziker, Hotel Bären, 4900 Langenthal, Tel. (063) 2 29 41.

1407

Club Hotel, Biel

sucht für sofort:

in gutbezahlte Jahresstelle

Chef de service
sprachkundig
flambier- und tranchierkundig

Koch

(Chef de partie)

**Kellner
Serviertöchter
Küchenburschen
Officemädchen
Buffetbursche/-tochter
Zimmermädchen**

Offerten an die Direktion,
Tel. (032) 2 73 74

1345

Strandhotel Neuhaus 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison (März-
Oktober 1974) folgende Mitarbeiter

Küche:

**Chef saucier
Chef entremetier
Chef pâtissier
Chef garde-manger
2 Commis de cuisine**

Service:

**2 Chefs de rang
1 Commis de rang
2 Restaurationskellner
oder -töchter**

1354



sucht zu besten Bedingungen, Eintritt
nach Uebereinkunft:

Buffettochter oder -dame Serviertöchter

Tel. (082) 3 44 02

1066

Bahnhofbuffet SBB 9500 Wil (SG)

Wir suchen zu baldigem Eintritt oder
nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

in Saison- oder Jahresstelle.
Hoher Lohn, schönes Einzelzimmer.

Anfragen an
F. Schlegel
Buffet SBB, 9500 Wil
Telefon (073) 22 65 66

1273

Gesucht in Jahresstelle nach Luzern

Serviertöchter oder Kellner

sowie in Saisonstelle

Zimmermädchen

1 Chef de rang

1 Commis

oder 2 Saaltöchter

zur Bedienung der Hotelgäste.

Moderner Betrieb, gutes Arbeitsklima.

Offerten an Frau Dittli,
Hotel Luzernerhof, Luzern

1476



Wir suchen

tüchtigen Koch

in unsern lebhaften Produktionsbe-
trieb für tiefgekühlte Fertigmahlzeiten.

Dauerstelle mit zeitgemässer Entlöh-
nung, gut ausgebaute Sozialfürsorge.

HERO CONSERVEN LENZBURG
Filiale Frauenfeld

P 41-418



Hotel Glockenhof Zürich

Erstklasshaus mit 160 Betten im Zen-
trum der Stadt sucht per sofort oder
nach Uebereinkunft

Entremetier

in Jahresstelle:

Sind Sie an einer angenehmen Zu-
sammenarbeit in jungem Team inter-
essiert und legen Sie Wert auf eine
gut bezahlte Dauerstelle, so senden
Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen
Unterlagen an die Direktion des Hotels
Glockenhof - Zürich, Sihlstrasse 31,
oder telefonieren Sie mit unserm
Küchenchef, Herrn A. Hunziker,
Tel. (01) 23 55 60

1351

Restaurant Le Mazot

Spitalstrasse 26

2500 Biel

sucht auf 15. Februar oder 1. März gut-
ausgewiesene

Alleinköchin evtl. Koch

Hilfsköchin evtl. Koch

Buffet-Aushilfe

(4 Abende pro Woche)

Serviertöchter

(jüngere)

Sehr gut bezahlte Jahresstellen mit
Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an Bruno Künzle
oder Tel. (032) 2 46 56

Assa 80-18513

Parkhotel Giessbach

Ch - 3855 Brienz, Berner Oberland

sucht für Sommersaison Mitte Mai bis
Ende September

Saucier

Garde-manger

Entremetier

Tournant

Commis de cuisine

Chefs et Commis de rang

Service-Angestellte

Barmaid oder Barman

(eventuell Anfänger)

Economat-/Office-

Gouvernante

Buffettochter

Kaffeeköchin

Office- und

Küchenpersonal

Etagenportiers

Zimmermädchen

Hausburschen

Hausmädchen

Hallenportier

Nachtportier

Chasseur

Lingerie-Gouvernante

Glätterin

Stopferin

Wäscher

Lingerie-Mädchen

Sekretär(in) NCR

Kioskverkäuferin

Bisherige Mitarbeiter wollen sich gefl.
auch melden.

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbe-
ten an:
Direktion Parkhotel Giessbach
Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald

1368



Hotel Euler 4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Etagengouvernante

(Anfängerin wird angeleitet)

Zimmermädchen

Commis de bar

Commis pâtissier

Ausländer nur mit Jahresbewilligung.

Offerten erbeten an die Direktion.
Telefon (061) 23 45 00.

1012

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sofort oder mit Eintritt nach
Vereinbarung

Buffetdame

(für Stadrestaurant)

evtl. Tochter

für Buffet, Stadrestaurant oder Selbst-
bedienung.

Wird auch angeleitet - gute Gelegen-
heit, sich sprachlich weiterzubilden.

Offerten sind erbeten an die Direktion
Hôtel de l'Ancre, 1211 Genève 2,
Tel. (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

1661



Suisse
Das führende Erstklasshotel

Wir suchen auf zirka 10. März bis
Ende Oktober folgende qualifizierte
Mitarbeiter:

Generalgouvernante

(mit Berufserfahrung)

Caissier(ère) NCR 42

Büropraktikant(in)

Kontrollleur

Telefonistin

(PTT-kundig)

Kondukteur/Tournant

Tournant/

Rempl. Concierges

Chasseurs

Hilfsgouvernante

Zimmermädchen/

Tourmente.

Hilfzimmermädchen

2. Oberkellner

3. Oberkellner/Winebutler

Chefs de rang

Demi-chefs de rang

Commis de rang

Stagiaires de restaurant

Commis de cuisine

Stagiaire de cuisine

Kochlehrling

Office-/Küchenmädchen

Hausbursche

Näherin/Stopferin

Glätterin

Hilfsgärtner

Hausochter/Kinderfräulein

Offerten mit den übrigen Unterlagen
sind erbeten an Joe L. Gehrre, Dir.

1173

hotel revue

Planen Sie Ihre Karriere!

Werden Sie Abonnent

Für Fr. 42.- pro Jahr (Inland) oder Fr. 55.- pro Jahr (Ausland) erhalten
Sie die HOTEL-REVUE jede Woche ins Haus. Lückenlos. Nur so sind
Sie sicher, keinen Artikel und kein Inserat zu verpassen, das Ihre be-
rufliche Laufbahn entscheiden könnte.

hotel revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenver-
kehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Grand Hotel Europe
6000 Luzern

sucht für Sommersaison 1974 (April bis Oktober) bei besten Verdienstmöglichkeiten und geregelter Arbeitszeit:

Büro und Loge:

Sekretär/Kontrollleur
Logentourant
(engl.)**Telefonist**
(engl.)**Chasseurs**

Küche:

Saucier/Chefstellvertreter
Garde-manger
Commis de cuisine
Office-/Küchenmädchen
Economat:
Economatgouvernante

Saal und Restaurant:

Chefs de rang
(engl.)**Demi-chefs de rang**
(engl.)**Commis de rang**

Bar:

I. Barman evtl. Barmaid
(engl.)**Barcommis**
(engl.)**Kellnermeister**
(Schweizer, versiert)

Etage:

I. und II. Etagen-
gouvernante
(gut ausgewiesen)**Etagenportiers**
Zimmermädchen

Lingerie:

Lingeriegouvernante
Lingere
Büglerin
Lingeriemädchen

Office:

II. Kaffeeköchin

Ehemalige Angestellte willkommen.

Offerten mit Unterlagen sind an die
Direktion zu richten.
Telefon (041) 30 11 11

Chef de service
(auch weiblich)

Nur ausgewiesene Bewerber wollen
sich bitte melden c/o H. Reiss

Restaurant du Théâtre
3000 Bern**Hotel-Restaurant Belvoir**

8803 **Rüschlikon Zürich**
Restaurant mit unvergleichlicher Aussicht

Inhaber: E. Schriber-Rust
(01) 724 18 08

sucht

Geschäfts-
führer

Sind Sie gelernter Koch mit Sprachkenntnissen, haben Sie Erfahrung im Service und in der Führung eines Betriebes, dann bitten wir Sie, Verbindung mit uns aufzunehmen. Es erwartet Sie eine interessante Tätigkeit in unserem Hotel-Restaurant, mit Rest. Français.

Offerten mit den vollständigen Unterlagen und Referenzen an E. Schriber.

Gasthof Rössli
3144 Gasel bei Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, freundliche

Serviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Sehr
guter Verdienst. Zimmer im Hause.

Familie Wenger-Käich
Telefon (031) 84 02 11

OFA 54.752.005

genève

hôtel
du midi
genève

Place Chevelu Téléphone 022 / 3178 00

Butterfly

Kreuzstrasse 40
8008 Zürich
sucht in Jahresstellen

Chef de rang

Eintritt sofort möglich

Chef de partie

Eintritt 1. März

Offerten erbeten an die Direktion,
Tel. (01) 47 42 70

1362

**Hotel Glockenhof Zürich**

Erstklasshaus mit 160 Betten im Zentrum der Stadt sucht für die Sommermonate, d. h. vom 1. Mai bis 30. September

sprachenkundigen, zuverlässigen

Nacht-Portier

(auch für Telefonbedienungen)

Sind Sie an diesem abwechslungsreichen, gut bezahlten Posten (fester Lohn) interessiert, so senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Hotel Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8003 Zürich oder telefonieren Sie uns unter Nr. (01) 23 56 60.

1360

Neues Strandhotel
und **Restaurant**
Seeblick
3705 Faulensee
am Thunersee

sucht per 1. Februar 1974

Restaurations Tochter

Geregelte Freizeit, hoher Verdienst.

Offerten bitte an:
Otto Habegger, Tel. (033) 54 23 21

1355

Tessin

Restaurant direkt am See sucht auf
1. April 1974 tüchtige

Köchin oder Alleinkoch

Sehr guter Verdienst. Gelegenheit, Italienisch zu lernen.

Offerten mit Zeugnissen an

Restaurant «La Riva»
6574 Vira-Gambarogno
Tel. (083) 33 12 65

1077

Hotel Interlaken
3800 Interlaken

Für die kommende Sommersaison, Mal bis Oktober 1974, benötigen wir folgende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Büro:

Sekretärin

sprachgewandt

Büropraktikantin

Küche:

Saucier**Entremetier****Commis de cuisine**

Saal und Restaurant:

Chef de service

(Herr oder Dame)

Restaurationstochter**Saaltöchter****Kellner**

Etage:

Zimmermädchen**Portier**

Lingerie:

Lingeriemädchen

Office:

Kaffeeköchin**Officemädchen**

Diverse:

Nachtportier**Hausbursche**

(für Haus und Garten)

Frühere Angestellte, welche sich für
ihren Posten interessieren, wollen
sich bitte bald melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen
erbeten an die Direktion

1350

Hotel-Restaurant
Tea-room, Bar
Rötes Haus, 5200 Brugg

Dringend suchen wir

Buffettochter**Serviertochter**

für Restaurant und Speisesaal oder
Tea-room sowie

Koch

Sie finden bei uns ein angenehmes
Arbeitsklima und sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Rufen Sie uns noch heute an oder
kommen Sie ganz einfach vorbei.
J. Maurer-Haller
Tel. 056/41 14 79

1218

Erstklasshotel auf dem Platz Zürich
hat den Posten des

2. Küchenchefs

neu zu besetzen. Wir legen Wert auf
einen fachlich sehr gut ausgewie-
senen Bewerber mit mehrjähriger Praxis
als Sous-chef in einem grösseren
Haus oder als Küchenchef in einem
kleineren Betrieb.

Bitte richten Sie Ihre Offerte unter
Chiffre 44-62299 an Publicitas, 8021 Zürich.

Seehotel und
Restaurant Hallwil
5712 Beinwil am See

sucht für lange Sommersaison oder
Jahresstelle

Küchenchef

Mit Eintritt 15. März 1974 oder nach
Uebereinkunft. Wenn nötig kann Wohnung
gestellt werden.
Überdurchschnittliche Entlohnung.

Eben daselbst

Commis de cuisine
Kochlehrling

Eintritt Frühjahr 1974

Offerten erbeten an
A. Reiss-Eschmann, Tel. 054/71 11 02
1212

In unsere gut eingerichtete Küche
suchen wir per sofort oder nach
Uebereinkunft 2 junge, tüchtige Köche
als

Commis de cuisine

Nähere Auskunft erteilen gerne Beat
Frauchiger oder W. Albiez

Bahnhofbuffet SBB
8401 Winterthur
Tel. (052) 22 13 35

P 41-178



HOTEL ALBANA
7313 Silvaplana

Wir suchen in neu eröffneten Betrieb

Schweizer Kellner

mit Fachkenntnissen, zur Ablösung
des Chef de service

Koch

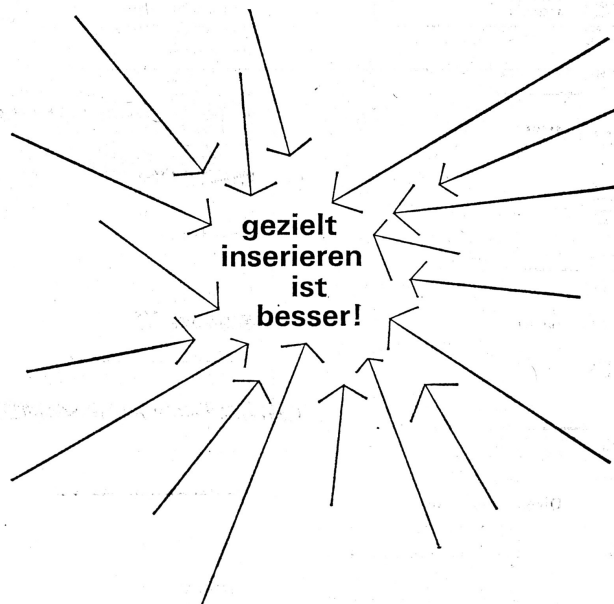
evtl. Grill-Koch

J. und E. Mettler, Tel. (082) 4 81 81

1303

Vorschriften

über das Erscheinen der Inserate an
einem bestimmten Platz in der Hotel-
Revue werden immer nur als Wunsch,
jedoch nicht als Bedingung entgegen-
genommen.



Inserieren heisst informieren!

Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in
Hotellerie und Gastgewerbe
mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue,
der offiziellen Fachzeitung
des Schweizer Hoteller-Vereins.
Die Technische Beilage der Hotel-Revue
behandelt das weitgespannte Gebiet
der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen
Gange ist.
Werben Sie deshalb nicht irgendwo
für Ihre Produkte,
sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten
gesehen und gelesen wird,
in der Hotel-Revue,
dem Fachblatt für den Fachmann.

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

Stellengesuche Demandes d'emploi



Chef de service

Aide du patron

Schweizer, 39, fachkundig, kaufmännische Praxis, ruhiger Typ, sucht interessanten Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre 44-303547 an Publicitas, 8021 Zürich.

Ehepaar sucht

ENGAGEMENT in Sommersaison 1974.
ER: Barman, versiert, 4-sprachig.
SIE: Commis de bar oder Buffet-Dame, Dancing-Bar bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 1306 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Saisonstelle als Tennislehrer

15. Mai bis Ende September 1974.

Anfragen unter Chiffre P 17-20093 an Publicitas, 3001 Bern.

Ich suche verantwortungsvolle, selbstständige Stelle als

Aide du patron

Directrice oder ähnliche Mitarbeit in mittlerem Hotelbetrieb.

Ich bin 26jährig, mit Fähigkeitsausweis A und Erfahrung in Verwaltung und Hotelfach, spreche Deutsch, Italienisch, Französisch und Englisch und bin gastgewerbebegeistert.

Ausführliche Offerten bitte unter Chiffre 14444 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune homme cherche poste

d'assistant de direction

Permis B hors plafonnement. Ecole hôtelière de Lausanne. Excellentes références.

Apärtir du 15 mars 1974. (Pour travail indépendant possible, collaboration épouse Suisseuse qualifiée).

Offerte 1416, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Réceptions-Sekretärin

in Erstklasshotel, 5 Jahre Praxis. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Zürich bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 1591 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche verantwortungsvolle Stellung in der Stadt Zürich oder Umgebung als

DIREKTOR ODER PERSONALCHEF.

Schweizer, 29jährig, Kochlehre, Diplom Hotelfachschule Lausanne, Erfahrung in allen Sparten des Hotelfachs. Gegenwärtig in leitender Stellung in einem grösseren Hotel tätig.

Offerten bitte unter Chiffre 1589 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 31 Jahre, mit Hotelfachschule Lausanne (zurzeit als Geschäftsführer tätig) sucht auf Frühjahr 1974 neuen

verantwortungsbewussten

Posten

Offerten unter Chiffre 1244 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, dynamischer

Barman/Kellner sucht per sofort neuen Wirkungskreis. Besitze mehrjährige Erfahrung. Sprache 4 Sprachen. Gewünscht wird: Hotelbar, Diskothek, Dancing, bevorzugte Arbeitszeit von zirka 18 bis 2 Uhr.

Offerten an Chiffre 44-400148, Publicitas, 8021 Zürich

KELLNER und HOTELSEKRETÄRIN

suchen für die Sommersaison Stelle im Tessin (frei ab 1. März 1974).

Offerten mit Gehaltsangaben erreichen uns unter Chiffre 1423 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Concierge/ Réceptionnist réceptionniste

Italien, permis B, longue expérience hôtels 4ème classe en Suisse, parlant français, allemand, anglais, cherche place à l'année Suisse romande ou tessin.

Offres sous chiffre 1420 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Mädchen

(22 Jahre, deutsch, mit Ausländerausweis B) sucht interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im Hotelfach, Raum Genf oder Lausanne.

Jahresstelle auf 1.3.1974.

In allen Hausarbeiten erfahren.

Offerten bitte an: Monika Reiter bei Prof. Nissen Höhenstrasse 45 4125 Riehen

1579

Junge Tochter mit Handelsdiplom, Englisch- und Französischkenntnissen sucht Stelle nach Locarno oder Umgebung als

Praktikantin

in Büro und Réception; Eintritt nach Uebereinkunft.

Tel. (055) 86 11 34

(Pacht kommt auch in Frage)

Fachkundiger Koch, 25, sucht Stelle als

Alleinkoch/Küchenchef

in Restaurant/ Hotel, Kantine oder Institut. Zentralschweiz bevorzugt. Nach Möglichkeit mit 3-Zimmer-Wohnung.

Offerten mit Lohnangaben sind erbeten an Chiffre 1581, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid

versiert, sprachkundig, sucht neuen Wirkungskreis ab 10.4.1974 mit gutem Verdienst.

Offerten unter Chiffre 1551 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1 CHEF DE RANG

4 SAALKELLNER

1 ZIMMERMÄDCHEN

mit Saisonbewilligung für Graubünden sofort frei.

Anfragen an

Tel. (01) 95 04 54 oder

Tel. (01) 720 13 14.

1610

Zur Weiterbildung nach einem Administrations-Kurs sucht junge Hotelfachangestellte Stelle als

Réceptionspraktikantin

Sprachkenntnisse: Französisch, Englisch. Stellenantritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 1513 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gouvernante

Schweizerin, mit Ausbildung SHV, sucht neuen Wirkungskreis in einem Erstklasshaus, Zürich bevorzugt.

Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an Chiffre 1515, Hotel-Revue, 3001 Bern.

1515

Tüchtige, zuverlässige

Barmaid

mit langjähriger Praxis sucht Stelle in gutgehenden Betrieb. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre M 306046 an Publicitas, 3001 Bern.

05-306046

Junger, unabhängiger, initiativer Schweizer (32), zurück von 4jährigem USA-Aufenthalt, sucht

Interessante Tätigkeit in Lebensmittelindustrie oder Gastgewerbe

Ausbildung: Chefkonditor-Confiseur, Kochkenntnisse und 12jährige Tätigkeit in teils internationalem Gastgewerbe. Wirtse Fähigkeiten: A, Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, intaktes USA-Visum.

Offerten unter Chiffre 7171-L2 an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

Schweizer Hotelfachmann, 42 Jahre alt, verheiratet, versiert in allen Sparten, sprachkundig (Hotelfachschule Lausanne), sucht neuen Wirkungskreis für Herbst 1974 als

Direktor oder Gerant

(Pacht kommt auch in Frage)

Ausführliche Offerten unter Chiffre 1481 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Réceptionniste-secretaire

Suëdoisse cherche travail à Genève, à partir du 1er mars 1974.

Français, allemand, anglais, expérience.

Faire offres sous chiffre L 301309 à Publicitas, 1211 Genève 3.

1614

Jeune fille bilingue, 23 ans cherche emploi comme

secrétaire de réception

Etudes commerciales, français-espagnol-anglais-allemand-néerlandais.

Permis B, région canton Vaud ou évent. à l'étranger. Entrée à convenir.

Etudes commerciales, français, espagnol, anglais, allemand, néerlandais.

Permis B, région canton Vaud ou éventuellement à l'étranger. Entrée à convenir.

Ecrire sous chiffre PP 300181 à Publicitas, 1002 Lausanne.

1614

Junger Schweizer (27 Jahre), verheiratet, sucht Stelle nach Uebereinkunft als

Vizedirektor oder Aide du patron

In mittleren Hotel-Restaurationsbetrieb als Direktionsassistent (sämtl. Réceptionswesen mit NCR-Bankett- und Serviceleitung sowie ganze Personaladministration.

Angebote sind erbeten unter Chiffre 1543 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Majorome Intendant

Français, permis C - cherche place dans famille privée ou

hôtellerie-restaurant

Connaissance pratique de la grande cuisine, de l'organisation des grands dîners et réceptions.

Permis conduire - Possibilité de voyager - Sérieuses références.

Ecrire sous chiffre F 301531-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

1610

Junger Schweizer (27 Jahre), verheiratet, sucht Stelle nach Uebereinkunft als

Vizedirektor oder Aide du patron

In mittleren Hotel-Restaurationsbetrieb als Direktionsassistent (sämtl. Réceptionswesen mit NCR-Bankett- und Serviceleitung sowie ganze Personaladministration.

Angebote sind erbeten unter Chiffre 1543 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Majorome Intendant

Français, permis C - cherche place dans famille privée ou

hôtellerie-restaurant

Connaissance pratique de la grande cuisine, de l'organisation des grands dîners et réceptions.

Permis conduire - Possibilité de voyager - Sérieuses références.

Ecrire sous chiffre F 301531-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

1610

Junger Schweizer (27 Jahre), verheiratet, sucht Stelle nach Uebereinkunft als

Vizedirektor oder Aide du patron

In mittleren Hotel-Restaurationsbetrieb als Direktionsassistent (sämtl. Réceptionswesen mit NCR-Bankett- und Serviceleitung sowie ganze Personaladministration.

Angebote sind erbeten unter Chiffre 1543 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Majorome Intendant

Français, permis C - cherche place dans famille privée ou

hôtellerie-restaurant

Connaissance pratique de la grande cuisine, de l'organisation des grands dîners et réceptions.

Permis conduire - Possibilité de voyager - Sérieuses références.

Ecrire sous chiffre F 301531-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

1610

Barman

30 Jahre, sucht Stelle per 1. März 1974

Anfragen erbeten unter Chiffre 44-400166 an Publicitas, 8021 Zürich.

Suche Stelle als

Réceptionniste/Kassiererin für Sommersaison.

Französisch-, Italienisch-, Englisch-, Swedakentnisse. Eintritt ab 1. Februar 1974. Zermatt bevorzugt.

Offerten erbeten unter Chiffre 1555 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer Hoteller, gelernter Koch, Hotelfachschule Lausanne, in grossem Stadtbetrieb tätig, sucht per 1. Juli oder nach Uebereinkunft

Direktion

Offerten unter Chiffre 1583 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

21jährige Schweizerin, aus gutem Hause, sucht Stelle als

Réceptionniste oder Empfangssekretärin

in Erstklasshotel für diese Wintersaison.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Schwedisch.

Kenntnisse in: Italienisch, Dänisch, Norwegisch.

Offerten unter Chiffre 1553 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1553

Erfahrene, sprachkundige

HOTEL-SEKRETÄRIN

sucht Teilzeitbeschäftigung, evtl. Ruhetage-Ablösung im Raume Zürich-Rapperswil.

Anfragen unter Chiffre 1616 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1616

Junge Schweizerin mit Hoteladministrations-Diplom und mehrjähriger

Hotellerfahrung in allen Sparten sowie sehr guten Sprachkenntnissen sucht verantwortungsvolle

STELLUNG.

auf Frühjahr 1974 in Hotel oder Hotel garni, auch Ausland.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 1615 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1615

Hotelfachmann, 29, gelernter Koch und Kellner, Diplom der Hotelfachschule

Luzern, sieben von 5jährigem Auslandsaufenthalt zurückgekehrt, sucht Stelle als

CHEF DE RECEPTION oder

AIDE DU PATRON, eventuell DIREKTION

eines mittleren Hotelbetriebes.

Platz Zürich und Umgebung bevorzugt.

Auskunft erteilt Tel. (01) 90 18 41.

1614

KÜCHENCHEF

sucht auf Frühjahr 1974 selbständigen

Posten in mittlere Brigade in Spezialitätenrestaurant (evtl. Betriebskantine). Raum: Zürich - Winterthur - Schaffhausen.

Offerten unter Chiffre 1611 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1611

In allen Sparten des Hotelfachs sowie Sprachen D, F, E, I, S und mit modernem Management vertraute

DAME SUCHT VERANTWORTUNGSVOLLE

STELLUNG

möglichst in Grossunternehmen. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten unter Chiffre 1605 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1605

Qualifizierte

BARMAID

Englisch, Französisch, Italienisch und Spanisch sprechend, langjährige

Saisonstätigkeit in der Schweiz, sucht interessanten Wirkungskreis für lange

Sommersaison in Erstklass- oder Luxusbetrieb, Dancing bevorzugt, nur Abenddienst.

Offerten unter Chiffre 1604 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1604

Pflichtbewuster, zuverlässiger Mann (Schweizer) sucht auf Mitte April oder nach Uebereinkunft Stelle als

PORTIER

in kleinem oder mittelgrossem Hotel, nur deutsche Schweiz. Jahresstelle bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 1603 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1603

Junger Schweizer Hoteller, verheiratet, kaufm. Lehre, Diplom Hotelfachschule

Lausanne, sucht auf Mai/Juni 1974 in der Ostschweiz

Direktionsstelle

(Mithilfe der Ehefrau nicht ausgeschlossen).

Zurzeit Direktor eines 2-Saison-Betriebes. Beste Referenzen.

Ihre Kontaktadresse erreicht mich unter Chiffre 1601 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1601

Hilfsskoch (sprachgebrechlich), 33jährig, treu und pflichtbewusst, 10 Jahre an gleicher Stelle, sucht

passenden Posten

(nur als Mitarbeiter des Patrons).

Raum Chur-Ragaz bevorzugt. Eintritt nach Vereinbarung.

Gute, verständnisvolle Behandlung wird grossem Lohn vorgezogen.

Seriös gemeinte Offerten sind zu richten unter Chiffre 1327 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Couple d'hôtellers cherche

gérance ou direction

d'un hôtel garni, bar-dancing, snack-pizzeria.

Grandes patentes VD et ZH.

Faire offre sous chiffre 1363 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurateur

mit jahrelanger Berufspraxis in Mittel- und Grossbetrieb wünscht sich zu verändern. Ich suche verantwortungsvolle Stelle als Einkäufer, Kontrolleur oder für die Warenbuchhaltung in Hotel Restaurant oder Kantine auf dem Platz Zürich.

Offerten unter Chiffre 1514 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oberkellner mit besten Referenzen

Sekretärin - Aide du patron

beide mehrsprachig mit mehrjähriger Berufserfahrung, suchen Sommersaisonstelle in mittelgrossem Betrieb.

Bevorzugt Kanton Tessin, nicht unbedingt gleiches Hotel.

Offerten unter Chiffre 80-8133 an Schweizer Annoncen AG ASSA, 2501 Biel.

Bestausgewiesener

Koch

Auslandserfahrung, abgeschlossener Service- und Fachkurs (Hotel Montana Luzern), sucht verantwortungsvollen Posten in Hotel, Kantine oder Traiteurbetrieb, in Zürich.

Angebote an: Helmut Klotz, 8047 Zürich, Albisriederstrasse 254

1582

Hotelier

Mitte dreissig, verheiratet mit Hotelière, kostenbewusst, „sales minded“, internationale Erfahrung, bisher in führenden Positionen (Direktor) diplomierter Betriebsberater (Gewerbeverband)

sucht

ab Frühjahr 1974 Direktionsstelle in einem führenden Schweizer

Hotel

Bitte richten Sie Ihre Offerte an Chiffre 1181 der Hotel Revue.

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz

gelesen!

Bonbücher

	1	50</
--	---	------

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



In einer Schweizer Fremdenstation

ersten Ranges (Sommer- und Wintersaison)
zu verkaufen

neus, confortables

Hotel

mit zirka 80 Betten.

Nötige Eigenkapitalbasis mind. 1 Million Franken.

Anfragen unter Chiffre 1512 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cherche à reprendre

Café-Restaurant

Hôtel-Restaurant

Motel ou Garni

Sérieux, bonnes références et expériences. Suisse romande région du Léman de préférence.

Faire offres sous chiffre PP 300332 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Erfahrenes Hotel-Ehepaar

zurzeit in Hotel, welches aufgehoben wird, sucht auf Ende Saison 1974 oder nach Uebereinkunft gutgehendes

Hotel garni in Pacht oder Direktion

Basel, Luzern oder Bern bevorzugt.

Offerten sind, erbeten, unter Chiffre 1236 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Rheinland – Krefeld

Umstände halber zu verkaufen oder verpachten gut bekannte

Gaststätte

mit Wohnhaus, 980 m², Bar, Restaurant, Kegelbahn, grosser Saal.

Nähere Angaben und Auskunft unter Chiffre 1501 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Le Restaurant du Glacier des Diablerets (3000 m)

est à remettre dès le 1er février 1974. Clientèle assurée, conviendrait à couple jeune, connaissant la cuisine. Etablissement susceptible de grand développement. Pas de reprise

Conditions par la direction des exploitations des hôteliers de Leysin-tours, à Leysin, tél. (025 6 24 03

P 22-1728

Hotel-Restaurant

in landschaftlich einzig schöner Gegend des Kantons Bern wird aus jahrzehntelangen Eigenbesitz verkauft. Sämtliche Gebäulichkeiten sind in sehr gutem Zustand. Zimmer mit zirka 60 Fremdenbetten, Ferienwohnungen; diverse Gastwirtschaftslokalitäten und Speisessal mit zirka 250 Sitzplätzen. Grosser Autoparkplatz und einige Autoboxen. Einmalige Gelegenheit für kapitalkräftige Interessenten eventuell als Kapitalanlage oder für Hotelkette.

Anfragen bitte unter Nr. 2625 an G. Frutg, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3011 Bern.

Pour cause de cessation de commerce

à vendre

dans le Valais central, au bourg médiéval de Salillon le

Café-Restaurant de la Poste

avec appartement, le tout entièrement renové, place de parc, cave à voûte. Agencement du café.

Prix spécial Fr. 190 000.-

S'adresser à Roduit Sylvain, tél. (026) 6 22 32 ou 6 27 77.

1554

Zu mieten gesucht von fachkundigem Ehepaar mit Fähigkeitsausweis

kleineres Hotel oder Pension

Offerten unter Chiffre 1417 Hotel-Revue, 3001 Bern.

In mittlerer Stadt (Kanton Bern) zu verkaufen:

Hotel im Stadtzentrum

(eventuell Abbruchobjekt)

mit Restaurationsbetrieb, grosser Terrasse. Diverse Sitzungs- und Banketträume. Antiker Wert Fr. 1 095 600.-

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre H 90023 an Publicitas, 3001 Bern.

Zu vermieten oder zu verkaufen

Restaurant in Murten

mit grosszügiger Küche, 5 renovierten Doppelzimmern und 2 Einzelzimmern.

Herrn H. Hurni, Restaurant zur Metzger, 3280 Murten Tel. (037) 71 21 22

OFA 54.496.504

Gediegenes und gut renommiertes

Restaurant

mit Dancing und Appartements im Zentrum von Chur.

Auskunft und Verkauf durch:

P 25-2044

FREY
Frey Treuhand- und Verwaltungs-AG
Löwenstrasse 14
6004 Luzern
Tel. 041 23 93 42/43

Gesucht auf Frühjahr 1974

Geranten-Ehepaar

für die Führung des bestbekannten Seerestaurant, Zürich.

Wenn Sie als gelernter Koch über gute Kenntnisse in Organisation, Personalführung und Bankettservice verfügen und Ihre Ehefrau auch Kenntnisse im Service sowie Buffet besitzt, dann richten Sie Ihre schriftliche Offerte mit Foto und Lebenslauf an:

Grob, Niederhäuser & Co., zuhause von Eugen Niederhäuser, Seerestaurant, Mythenquai 61, 8002 Zürich.

1509

Graubünden

Zu verkaufen grösseres, 1968 erbautes

Hotel-Restaurant

Schönste Lage auf bekannter Sonnenterrasse, nahe der Stadt Chur. Sommer- und Wintersaison. (Nahe Skilift.)

54 Betten, alle Zimmer mit fliessend kaltem und warmem Wasser und Spanntepichen, teilweise mit Balkon. Restaurant mit 46 Plätzen, sowie Speise- und Sitzungsraum mit 60 Sitzplätzen, grosse Terrasse mit 120 Sitzplätzen.

Offerten erbeten unter Chiffre H 33-29138 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Restaurant zu vermieten

Infolge Todesfalls wird der Mietvertrag der Einwohnergemeinde Delsberg auf das Restaurant

Château de Domont

aufgelöst.

Das bekannte Haus mit gepflegter Küche wird zur Neuvermietung ausgeschrieben.

Für weitere Auskünfte, Mietbedingungen und Besichtigung wenden Sie sich bitte an das Sekretariat der Bürgergemeinde, wo auch die Offerten, verschlossen und mit der Aufschrift «Soumission Domont» versehen, bis 5. Februar 1974 abzugeben sind.

P 14-20223

Meldescheine

Meldeschein Bulletin d'arrivée Bollettino di notifica Register of arrival
HOTEL MIRABEAU, LAUSANNE

Beherberger
Lager
Aloisatoren

Familienname
Nom de famille

Cognome

Surname

Vorname

Prénom

Nome

First name

Geboortort
Lieu de naissance

Luogo di nascita

Place of birth

Staatangehörigkeit
Nationalité

Nationality

Gesamte Wohnadresse
Adresse exacte

Indirizzo esatto

Full home address

Herkunft von
Arrivée de

Provenance da

Coming from

Ankunftsdatum
Date d'arrivée

Date of arrival

Bei Ausländern (vom Beherberger einzufragen)
Pour les étrangers (à remplir par le logeur)
Per gli stranieri (da riempire dall'alloggiatore)
For aliens (to be filled out by the hotel-keeper)

SHV Bern GA 2 SHV Bern

Motte, Nr.
No. Nr. mot.
N. motor.
Motorcar-Nr.

Art des Ausweispapiers
Genre de papier d'identité
Genere del documento di
legittimazione

Geboren den
Né le
Nato il
Date of birth

Beruf
Profession
Professione

Anzahl der Familienangehörigen (Ehefrau und Kinder)
Nombre des membres de la famille (femme et enfants)
Numero dei congiunti (moglie e figli)
Number of family members (wife and children)

Stat
Pays
Stato
Country

Reisziel
Destination
Destinazione
Going to
Unterschrift
Signature
Firma
Signature

Nr.
No.
N.
N.

liefert Ihnen schnell und zuverlässig zu folgenden Preisen:
100-Blocks zu 2x50 Blatt Fr. 85.—
1000 Einzelgarnituren Fr. 40.—
selbstverständlich auch mit Firmenaufdruck (gegen Aufpreis)

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

Tessin
zu verkaufen auf 1. März 1974

Hotel-garni

Nähe Lugano, 30 Betten, Komfort, Inventar, 1150 m² Garten, schöne Aussicht.

Preis Fr. 750 000.-, Hypothek möglich.

Anfragen unter Chiffre AS 60.071 LU an Schweizer Annoncen A.G. «ASSA», 6901 Lugano.

Zu mieten gesucht:
(evtl. Geschäftsführung)
von bestem ausgewiesenen Ehepaar, 44/33

Bar, Bar-Dancing

Auch Deutschland, Schweizer Grenze.

Angebot unter Chiffre A 03-350381 an Publicitas, 4001 Basel.

Vorschriften

über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegen genommen.



Hotelschule Lötscher Rigi Kaltbad

Im Herbst 1974 beginnen folgende Kurse:

Diplomkurs

23. September 1974 bis 17. September 1976

Hoteladministrationskurs

8. Oktober bis 12. Dezember 1974

Servicekurse

7. Oktober bis 7. November 1974
11. November bis 12. Dezember 1974

Küchenkurs

11. November bis 12. Dezember 1974

Den ausführlichen Schulprospekt erhalten Sie beim Schulsekretariat, 6356 Rigi Kaltbad, Telefon (041) 83 15 53.

Tanz- und Unterhaltungs-orchester

3 oder 4 Mann für

- Hochzeiten
- Vereinsfeste
- Privat-Partys
- usw.

noch frei, günstige Konditionen

Anfragen Tel. 53 59 50 (ab 18 Uhr)

OFA 54.002.910

40 Stühle zu verkaufen

Fabrikat: Horgen-Glarus

leichter Cafeteria-Stuhl

Beschrieb: mit Jono-Geflecht als Sitzfläche, schwarz gerippt, mit Farbschalen.

Preis: Fr. 25.- bis Fr. 35.-

M. Gleich & Co., Seefeldstrasse 9
8008 Zürich, Tel. (01) 32 95 30

67.401.002

Von Privat günstig zu verkaufen

Geschirrabwaschmaschine Hildebrand

wenig gebraucht (für Restaurant, Tea-Room oder Kleinbetrieb). Bei sofortiger Wegnahme billig: Fr. 600.-, Neuwert Fr. 400.-

Anfragen Tel. (01) 725 44 84

1556

Zu verkaufen

guterhaltene

Bar einrichtung

bestehend aus: Bartheke (mit Kühleinrichtung), diverse Barstühle und Barhocker, Tische, Vorhänge, diverse Beleuchtungskörper. - Preis günstig.

Anfragen an: Familie Fink, Hotel Belvédère, 3800 Interlaken.
Tel. (036) 22 32 21

1556

Deutlich beschriebene Inseratentexte

erleichtern das Absetzen und verhindern

unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in

Blockbuchstaben!

Touristengeld

Was Marokko den Touristen bietet: 1600 km Strand – 300 Sonnentage pro Jahr – beachtenswerte Lage – weltberühmtes Touristen-Zentrum und gute Verbindung – Strassen- und Eisenbahnnetz.

Die Geldanleger sind begünstigt durch die hochgestellte Infrastruktur von grossem Wert und der Gesetze von Geldanlagen wie nachstehend:

- eines Immobilien- und Hotelkredites bis zu 70%
- Reduktion der Notierung
- einer Steuergarantie
- einer Wiederüberschreibung
- Befreiung von Steuern

Das «Touristen-Kapital (Geld)» ist eine Formel, welche einträglich ist.

Um alles Wissenswerte zu erfahren, genügt es, diesen Talon (Abschnitt) zu senden an:

L'OFFICE NATIONAL MAROCAIN du TOURISME
67, rue du Rhône
1207 GENEVE

Senden Sie uns bitte Ihre Dokumentation über «Touristen-Geld».

Firma/Name _____

Tätigkeit _____

Adresse/PLZ _____

B MIX
der internationalen
Barfachschule KALTENBACH
für Damen und Herren
Kursbeginn: 4. Februar
4. März

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!

Wir vermitteln Personal aus England

**Kellner,
Kellnerinnen
Köche
Zimmermädchen
Réceptionisten usw.**

T. S. Agency

Suite 54, Empire House, Piccadilly,
W. 1. London, England

548

Zu verkaufen

komplette Réceptions-Caisse-Concier-ge-Möblierung:

– Zweifler Counter mit 7 abschliessbaren Kassa-Schubladen und Room-Rack für 120 Zimmer.

– Schrank und Postfachbrett.

– Schreibstisch mit 2 Arbeitsplätzen.

– 1 Safe, 400 kg mit 12 Schlössern, Wandmodell.

Sämtliche Einrichtungen sind in einwandfreiem Zustand.

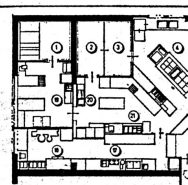
Gleichzeitig verkaufen wir unsere 3-teilige Schuhputzmaschine (Firma Leybold aus Stuttgart).



H. W. Reber, Direktor
Telefon (061) 22 55 66

P 03-304

Beratung Planung



Fabrikation



Installation



für Grossküchen-Einrichtungen, Buffet- und Selbstbedienungsanlagen hat schmid kühlmöbel eine grosse Erfahrung

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

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

schmid kühlmöbel ag 9320 Arbon 071 46 39 22

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

Unser Fabrikationsprogramm umfasst:
Grossküchen-Einrichtungen, Buffet-, Bar- und Officeanlagen, Gastro-Norm-Kühlmöbel, Selbstbedienungsanlagen für Schwimmbäder, Ladeneinrichtungen usw.

..... ✂
COUPON HR 10

- Senden Sie uns Ihre ausführliche Dokumentation.
- Name: _____
- Strasse: _____
- Ort: _____

Papier-Toques

Art. 6004-2, Papier weiss, Kreppkopf mit luftdurchlässigem Oberteil und veränderbarer Kopfweite, 22 cm hoch, Stückpreis:

Stück	10	100	500	1000	5000
Fr.	-.95	-.90	-.87	-.85	-.83

Bestellen Sie gleich jetzt!

Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Zeugnishefte

Mit Register und Talon für die Personalakten

Heft zu 20 Blatt Fr. 9.—

Heft zu 50 Blatt Fr. 16.—

Heft zu 100 Blatt Fr. 25.—

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

Management im Gastgewerbe

2 1/2 mtg. FÜHRUNGSLEHRGANG für Selbstständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte. Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSPRO S. A. · Tel. 025/62524



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:
25. Februar 1974
25. März 1974

NEUE BAR-FACHSCHULE

M. Fürer, Kursleiterin, Leonhardstrasse 5,
8006 Zürich, neben Hotel Leoneck, Tel. (01) 32 04 64/
Tel. (01) 34 92 55.

Neu: Einrichtungszentrum für das Gastgewerbe



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

Möbel- und Teppich-Center Ferrari

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

Jona/Rapperswil

an der Hauptstrasse Rapperswil-St. Gallen

Tel. (055) 27 71 21

Guter Ruf verpflichtet

Deutsches Qualitäts-geflügel

Das sind Qualitätskriterien, auf die Sie sich verlassen können:
Natürliche Aufzucht.
Ständige Veterinärkontrolle.
Verarbeitung nach strengsten Lebensmittelgesetzen.



Bölts Enten

aus dem grünen Ammerland. Aufzucht unter freiem Himmel bei natürlichem Kraftfutter. Besser können Enten nicht sein.

Ente bratfertig – frisch und gefroren.
Ente fertig gebraten mit Soße – gefroren.
Entenviertel grillfertig – gefroren.

Importeur: CASIC, Basel, St. Alban-Anlage 16

Bitte wenden Sie sich an den Importeur oder direkt an den Bundesverband der Geflügelschlachtereien, D-53 Bonn, Niebuhrstr. 53

Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH.
D-53 Bonn-Bad Godesberg, Koblenzer Straße 148

30 000 Angestellte fehlen dem schweiz. Gastgewerbe

Dies bedeutet: Lohnkostenexplosion, Umsatzeinbussen, Leistungsabbau, Betriebsschliessungen.

Diese schwerwiegenden Folgen können teilweise vermieden werden.

Die Lösung heisst:
konsequente Arbeitsleistung – optimale Rationalisierung.

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

Grosse Vorteile für Sie:

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

HOTEL-WÄSCHE AG

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

213

Hotelsekretär(innen)kurs Spezialausbildung

in kaufmännischen Fächern und Sprachen. Gründlicher, raschfördernder Unterricht. Stellenvermittlung. Individuelle Studien- und Berufsberatung. Platzzahl beschränkt.

Beginn: Mitte April.

Auskunft und Prospekt durch

Fachschule Dr. Gademann
Zürich, beim Hauptbahnhof
Gessnerallee 32, Telefon (01) 25 14 16.

1168

Hotelbuchungsmaschinen (Occasionen)

revidierte Maschinen
sehr preisgünstig mit Garantie abzugeben.
Beispiel: 25 Speicherwerke ab Fr. 8000.–

ADS-ANKER DATA SYSTEM-AG
8021 Zürich, Telefon: (01) 23 86 00
verlangen Sie bitte Herrn B. Göpflich

1551

LIQUIDATION

Matériel d'exploitation neuf et d'occasion, à des prix très avantageux, suite à la réorganisation de tous nos services.

Vaisselle ancienne, argenterie, verres, cocottes, cafetières et théières en porcelaine (filtres).

Equipement de cuisine:

balances 2-4 kg, machines à couper, moulins à fromage et café, armoires frigorifiques et congélateur, machines à café modernes, friteuses, fourneau à gaz.

Divers matériel:

armoires vestiaires métalliques, caisse NCR maincourante, caisses NCR services, grande machine à laver vaisselle, étagères, machines à écrire électriques, vitrine frigorifique, machine à laver les verres, calendrier petit modèle, machine à laver automatique, bahut frigorifique, etc.

En bloc:

4 tableaux électriques pour grand établissement, neufs, au lieu de fr. 28 000.– seulement fr. 10 000.–, grand self-service, complet, pour restaurant à 500 personnes, en Inox, complètement équipé, fabrication suisse (Franke) au lieu de fr. 480 000.–, seulement fr. 120 000.– (sans remontage).

Vente tous les après-midi, lundi au vendredi, de 14 h. à 17 h., au Grand-Hôtel Territet, Montreux.
Tel. (021) 61 51 17. – Telex 24707 GHT.

1594

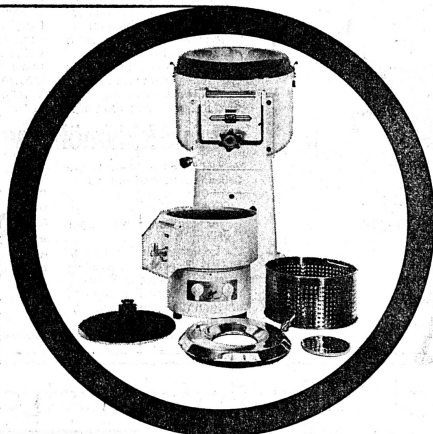
Lips

ELEKTRO-KARTOFFEL-SCHÄLMASCHINEN

Die technisch vollkommenen und vielseitigen Maschinen der Gegenwart.

Sie schälen verblüffend rasch und sauber Kartoffeln, Rüben, Sellerie usw.
LIPS-Schälmaschinen gibt es für Kapazitäten von 4-50 kg pro Füllung in 5 verschiedenen Grössen. Einzelne Typen sind mit einer Salzentzentrifuge kombinierbar und in Spezialausführung auch als Fischschälmaschinen lieferbar.

JAKOB LIPS, Maschinenfabrik,
8902 Urdorf, Tel. 01/98 75 08



Selbstbaugestelle
Werkstatt – Hobby –
Garage – Keller –
Haushalt – Prospekt
u. Preisliste verlangen
emag nom 8213 Neunkirch
Schaffhauserstrasse 72

5 Millionen blühender Mandelbäume

Dieses einzigartige, zarte Naturwunder auf
MALLORCA

MUSS man sehen um es zu fassen.
Wir machen es Ihnen möglich schon für
eine WOCHEN Fr. 250.–
bis 415.– mit Coronado-Jet Flügen ab Basel, Zürich oder Genf.
Vollpension u. Transfer.
Fest zugewiesene Zimmer-Nummer bei Reservation.
Glasgedecktes Meerwasserschwimmbad 30 Grad warm.
Nächste Abflüge:

27. Januar bis 3. Februar
17. Februar bis 24. Februar
24. Februar bis 3. März

Bitte Prospekt an:

Ausschliesslich auf Mallorca spezialisiert
UNIVERSAL FLUGREISEN
SUAC AG Steinenbachgässlein 34
Basel Telefon 061 / 22 15 44

Sie als Hotelier sollten nicht am Teppich sparen – das könnte teuer werden.
Wir als Teppichspezialisten bieten die preisgerechte Lösung.

Schuster

Teppichspezialisten finden Sie in:

St. Gallen, Tel. 071-22 15 01
Zürich, Tel. 01-23 76 03
Basel, Tel. 061-23 14 40

Winterthur, Tel. 052-22 70 21
Bern, Tel. 031-46 11 61
Lausanne, Tel. 021-23 37 22



WIR BEFREIEN SIE VON DER LÄSTIGEN PLAGE DURCH KÜCHENSCHÄBEN!

Jahresgarantie – Saubere und sorgfältige Ausführung – Diskret und unschmerzhaft.
Verlangen Sie Referenzen und eine kostenlose Offerte.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
Alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil
Telefon (01) 720 85 98

OFA 67 973 905