

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 6

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 6 7. Februar 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
Einzelnummer Fr. 1.-

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

On s'agite, on régente et on (dé) taxe...

Semaine riche en soucis, en surprises et en déconvenues dans le tourisme helvétique: la presse s'est fait l'écho de trois problèmes, au demeurant très différents les uns des autres, qui ont secoué les milieux professionnels et créé un certain malaise. En définitive, il s'agit de banales affaires de gros sous, mais le malheur veut qu'elles remettent en question la politique même du développement touristique.

Les Agites. C'est une magnifique balcon dominant la plaine du Rhône et le Léman, l'une des dernières régions encore «vierges» des Préalpes vaudoises, au sein de laquelle un groupe de promoteurs désire implanter une nouvelle station de 3500 à 5000 lits, dotée de nombreuses remontées mécaniques, d'hôtels, de magasins, d'un camping-caravaning et d'une zone de 300 à 500 chalets, le tout recouvrant une surface de 450 000 m². Depuis sa mise à l'enquête publique, on s'agite un peu dans tous les milieux. Ceux de l'opposition clubs alpins, ligues pour la protection de la nature, World Wildlife Found, groupe «SOS Préalpes» (il ne manque que Franz Weber) – font remarquer que le projet va défigurer une réserve naturelle dotée d'une faune et d'une flore très riches, que le site est inscrit dans les inventaires fédéral et cantonal des monuments naturels à protéger et qu'il jouxte la place de tir militaire de l'Hongrin. Les promoteurs rétorquent que la station des Agites permettra de drainer une partie de la vaste clientèle qui se dirige vers les grandes stations valaisannes; le projet est d'ailleurs apparenté au «style valaisan» (sic). On voit en lui un facteur de développement économique pour toute la région, capable d'enrayer l'exode rural. Grosso modo, on en est là, est les antagonistes ne désarment point, tirant à boulets rouges sur tout ce qui vient infirmer leurs thèses développées au grand jour. Nous nous trouvons en présence d'un sujet patent d'incompréhension entre le tourisme et la protection de la nature, à la nuance près que les adversaires du projet semblent mieux connaître leur métier que ses partisans... Toutefois, les vrais spécialistes du tourisme estiment d'emblée, dans l'état actuel de la conjoncture et du climat psychologique sur la défensive que nous vivons, que le moment est particulièrement mal choisi pour lancer un projet de cette envergure. Enfin, il serait politiquement et économiquement plus adroit de renforcer l'équipement et l'efficacité commerciale des stations existantes, avant de disperser les millions dans tous les espaces encore verts de notre patrimoine.

Vif débat également en Valais où une super-construction veut tout régenter sur le haut-plateau. Prévu pour abriter 600 studios et appartements, ainsi qu'une salle de congrès de 1000 places, des restaurants, une piscine, une patinoire et un vaste parking, le Régent-Palace semble avoir du plomb dans l'aile. Cet immeuble de quelque 90 000 m² a vu ses travaux être brusquement interrompus par l'arrêté fédéral interdisant la vente de biens immobiliers aux étrangers. Le neud du problème se situe moins dans le financement (au total environ 60 millions) que

dans les chances d'obtenir les autorisations cantonales et fédérales de vendre aux étrangers. Précisons d'ailleurs que le haut-plateau figure sur la liste noire des stations visées par l'arrêté fédéral du 21 mars 1973, entré en vigueur le 1er février 1974, qui introduit, pour certaines localités touristiques où la propriété foncière en mains étrangères prend des proportions considérables, un refus d'autorisation. Restent des dérogations de plus en plus hypothétiques; le cas du Régent-Palace est, en l'occurrence, un cas limite. La société chargée de sa commercialisation connaît de nombreuses difficultés et complique singulièrement le lancement en Suisse des nouvelles formules de financement hôtelier, fondées sur la location ou l'achat, en propriété, en co-propriété ou en multi-propriété, de logements dans les hôtels et les résidences hôtelières. Enfin, ce projet n'est-il pas démesuré et excessif dans sa conception? Une publicité pharamineuse a été faite à l'étranger, invitant les intéressés à demander une documentation complète (nous l'attendons toujours); or, voilà qu'aujourd'hui un «palace» suisse risque de fondre comme glace au soleil et ses clients potentiels de se retrouver chocolat... Ah! la belle image que les «promoteurs» offrent de notre pays de tourisme!

«Dura lex, sed lex», doivent se dire les gents du tourisme valaisan. Et le Tribunal fédéral n'est guère plus tendre. Lui qui a jeté un frisson parmi les sociétés de développement, et particulièrement l'Union valaisanne du tourisme, en acceptant le recours déposé auprès de la Cour de droit public par un propriétaire de chalet de Verbier qui refusait de payer sa taxe de séjour. Si le principe même de la taxe n'est pas remis en cause, ses modalités de perception, son coût et son utilisation sont contraires à la Constitution. Les lacunes de la loi valaisanne sur l'UVT, du 12 septembre 1971, portent aujourd'hui un coup dur à cet organisme dont chaucan reconnaît par ailleurs le rôle dans la constante progression de l'économie touristique valaisanne, mais qui se voit tout à coup amputé d'un bon million de francs. Une loi plus claire et surtout plus précise – comme celle qui est en élaboration actuellement – aurait permis d'éviter ces écueils; une rapide enquête nous permet en effet d'affirmer qu'une telle situation n'aurait pas pu se produire dans les cantons de Vaud, Fribourg, Berne et Tessin. L'absence du montant de la taxe dans la loi – alors qu'il figurait dans le règlement d'exécution (non soumis au législatif) –, une discrimination entre propriétaires favorisant les citoyens valaisans et l'utilisation du produit de la taxe de séjour – qui doit servir au bien-être exclusif des hôtes et non à des fins publicitaires (UVT): ce sont des dispositions que conteste le Tribunal fédéral est que les autorités valaisannes considèrent actuellement très sérieusement. Un décret cantonal urgent devrait permettre à l'UVT de trouver de nouvelles ressources, sa part revenant désormais aux sociétés de développement, tandis que l'on procédera le plus rapidement possible à la modification de la loi concernant cet organisme. La loi, aujourd'hui partiellement contestée, avait pourtant été examinée à la loupe par des juristes et des avocats... Il a suffi d'un irrédutable! Il ne pouvait être que propriétaire de chalet. José Seydoux



School-Taras-Vulpera eröffnet die erste Drachenschule der Welt. Ueber der sonnenüberfluteten Kulisse des Piz Lischana und Piz St. Jon im Untereingadin dominiert Weltrekordmann Mike Harker seinen Schülern einen herrlichen Showflug und eine perfekte Landung. (Foto Feuerstein)

... des andern Freud

Uebereinstimmende Informationen aus Kreisen der Konjunkturforschung wie der Bauwirtschaft gehen dahin, dass sich die Konjunkturlage im schweizerischen Baugewerbe im laufenden Jahr entspannen wird und nicht mehr mit dem gleichen Bauvolumen wie in den letzten Jahren gerechnet werden kann. Besonders der Wohnungsbau, der rund 40% der schweizerischen Baukapazität beansprucht, dürfte geringer als in den Vorjahren ausfallen, sodann zeigen sich auch im industriellen und gewerblichen Bau Schwächeneigungen, und schliesslich sehen sich infolge der veränderten finanziellen Situation der Bund sowie zahlreiche Kantone und Gemeinden gezwungen, Bauvorhaben zurückzustellen. Gesamthaft wird daher eine Abkühlung der bisherigen Baukonjunktur zu erwarten sein. Zugunsten des Gastgewerbes?

Trotz des ständigen Druckes auf den Bundesrat, so namentlich aus Kreisen der Nationalen Aktion für Volk und Heimat sowie der Republikanischen Bewegung, wird der Bundesrat auch für 1974 wiederum ein Saisonarbeiterkontingent von 192 000 – verteilt auf die Kantone – freigeben. Diese Zahl galt bereits für das verfloessene Jahr, wobei sie im August allerdings leicht mit 193 766 überschritten worden ist. Zwischenzeitlich sind die Kontrollmassnahmen in den Kantonen allerdings verfeinert worden, so dass der Bundesrat damit rechnet, in diesem Jahr die Zahl von 192 000 einhalten zu können. Zu beachten bleibt andererseits allerdings, dass 1972 noch eine Zahl von 196 632 erreicht wurde. Es ist also unzutreffend, wie gelegentlich erklärt wird, dass der Bund in bezug auf die Saisonarbeiterregelung die Zügel freigegeben hätte.

Umschichtung möglich

Wenn nun aber die Baukonjunktur einen Trend zur Abschwächung aufweist, so ist es durchaus möglich, dass in diesem Jahr bei Vollausnutzung des gesamtschweizerischen Saisonarbeiterkontingentes vermehrt Saisoniers für die übrigen Branchen bereitstehen, die Anspruch auf Saisonarbeiterkräfte geltend machen können. Vorerst ist es allerdings noch nicht möglich, die nächste Entwicklung voll zu übersehen, da das Baugewerbe erst in diesen Wochen die unerlässlichen Einreisegeheusche stellt. Immerhin liegen Meldungen vor, wonach mindestens einzelne Bauunternehmen weniger Saisonarbeiterkräfte als in früheren Jahren anfordern, um sich nicht noch zusätzlichen Risiken auszusetzen, falls die unerlässlichen Aufträge bei der Einreise der Saisonarbeiterkräfte feh-

len sollten. Die grosse Einreisewelle wird ohnehin erst am 1. April einsetzen, nachdem der neuen Regelung gemäss erstmals einreisende Saisonarbeiterkräfte nicht vor diesem Termin in die Schweiz kommen dürfen. Bekanntlich soll mit dieser Terminsetzung verhindert werden, dass sich im Laufe der Zeit wiederum ein grösseres Kontingent von Saisonarbeiterkräften mit mehr als neun Monaten Arbeitsdauer in der Schweiz ergibt, wobei diese dann – neu nach vier Jahren mit mehr als 36 Monaten Arbeitsdauer in der Schweiz – um eine Ganzjahresbewilligung nachsuchen könnten.

Wende zum Guten?

Nicht allein von den mit Personalsorgen reichlich «dotierten» Arbeitgebern in Hotellerie und Gastgewerbe würde eine gewisse Entlastung auf dem Arbeitsmarkt, der auf Grund vermehrter Saisonbewilligungen erzielt werden könnte, begrüsst, sondern namentlich auch von seiten der Gäste. Viele Dienstleistungen in Hotels und andern gastgewerblichen Betrieben haben in den letzten Jahren abgebaut werden müssen, weil die Arbeitskräfte nicht zur Verfügung standen. Wenn sich zudem gewisse Prognosen als richtig erweisen sollten, könnte die schweizerische Fremdenindustrie 1974 mit einem guten Jahr rechnen, da die allgemeine wirtschaftliche Entwicklung sowie insbesondere die Unsicherheiten auf dem Energie-sektor und die vielfach erhöhten Reisekosten der europäischen Kundschaft nahelegen, das in den letzten Jahren weiterhin dominierende «Fernweh» zurückzustellen und näherliegende Ferenziele anzustreben. Auf jeden Fall deuten zahlreiche Informationen seitens ausländischer Reise-

unternehmen auf einen solchen Trendwechsel.

Neue Chance

Wenn die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft dank einer bessern Dotierung des Arbeitsangebotes das Mehr an Gästen zufriedenstellend bewältigen könnte, würde dies eine neue Chance für den Fremdenverkehr eröffnen. Sollten in der schweizerischen Handelsbilanz, wie es derzeit den Anschein macht, zudem schliesslich die Ergebnisse von Import und Export in Zukunft noch stärker als bisher auseinanderklaffen, so dass in der Zahlungsbilanz das Ausgleichsproblem um so schwieriger würde, so wäre der schweizerischen Gesamtwirtschaft zweifellos gedient, wenn auch seitens eines verbesserten Ergebnisses des Fremdenverkehrs hierzu ein Beitrag geleistet würde. Die «Bewährungsprobe» des Fremdenverkehrs im Bereich der ausserwirtschaftlichen Beziehungen und des Gleichgewichtes steht offenbar erst noch bevor. Zu wünschen wäre allerdings, dass dies auch von einer breiten Öffentlichkeit erkannt würde. Das hätte zur Folge, dass man auch die Fremdarbeiter-Initiative anders werten würde, als das heute in verschiedenen Kreisen der Fall ist. -g-

Sommaire

Interview de M. Jacques Papazian, Lausanne	3
Baden gibt sich Gebote	3
Le tourisme d'été en Suisse	5
La taxe de séjour en Valais	5
Hasilnat am Ende- und Wendepunkt?	7
Führer, die keine sind	7
Mehrwertsteuer	9
Wohltemperierter Wein	10/11
Migros, Sibra, Kuoni	15
Caisses sociales Hotela	16/17

Rapport annuel 1973

L'essai tenté l'an passé ayant fait ses preuves, nous publions de nouveau cette année dans l'HOTEL-REVUE les rapports d'activité pour 1973 du Centre de la SSH à Berne et de ses départements, de Planag, de la caisse Hotela et de la Fidu-

cière SSH SA à Montreux, ainsi que de l'Ecole hôtelière. Cette manière de procéder permet de présenter un rapport annuel actuel et, en même temps, de réduire à quelques pages le rapport annuel officiel paraissant au début d'avril.

Service du matériel

Le rendement du service du matériel et des imprimés a augmenté l'année dernière d'environ 20%. Ce résultat réjouissant n'est pas dû à une hausse des prix de vente, mais bien plus à une diminution des frais extérieurs et à un accroissement du chiffre d'affaires. Les frais extérieurs ont été très fortement réduits grâce à l'emploi de la petite machine offset que nous nous sommes procurée et qui nous permet d'exécuter nous-mêmes les commandes d'imprimés jusqu'au format A4. Nous sommes maintenant en mesure d'imprimer nous-mêmes, pour nos membres, du papier à lettre, des notes et autres imprimés similaires, et ceci à des conditions particulièrement favorables.

Grâce à une offre améliorée, le chiffre d'affaires a augmenté. Une fois de plus, nous avons, au cours de l'année, élargi notre offre de quelque 20 articles, comme on peut le voir dans le nouveau catalogue de 40 pages, catalogue qui a été de nouveau envoyé à tous les membres au début de l'année. Nous nous efforçons ainsi de pouvoir fournir à nos membres outre les imprimés les plus importants, des articles de bureau usuels qu'ils ne trouvent pas toujours dans leur lieu de domicile.

Citons comme exemple les différents classeurs ou le vaste assortiment d'enveloppes neutres.

A une époque où le cours des changes varie constamment, nous avons, pour répondre à un vœu exprimé de différents côtés, créé un tableau des changes en 5 colonnes particulièrement avantageux sur lequel l'on peut très facilement et très rapidement indiquer ou changer les «cours de l'hôtel».

Pour contribuer un peu à la rationalisation, nous avons édité les derniers contrats de travail sous forme de garnitures NCR en trois parties auto-copiantes. Le secteur littéraire professionnelle s'est enrichi de quelques nouveautés. Nous avons pu ainsi, à la demande de notre service juridique, imprimer nous-mêmes le «Guide pour la conclusion d'un contrat de locations», le «Guide pour la conclusion d'un contrat de travail pour chefs d'entreprises», la brochure «Unternehmensnachfolge im Erbfall», le «Leitfaden zur Planung und Führung von Hotelschwimmbädern», ainsi que le «Manuel de coopération dans l'hôtellerie». Pour ces travaux également des frais extérieurs considérables ont pu être évités.

145 collaborateurs supérieurs se sont annoncés en 1973 pour suivre des cours de cadre.

Le besoin croissant de cours internes d'entreprise de 1 à 4 jours est réjouissant. Il a été possible d'en organiser 6 au cours de l'année en revue.

Les questionnaires permettant de connaître les jugements portés sur les cours et qui ont remplacé les visites personnelles ont fait leur preuve. L'on peut ainsi tenir compte de nombreuses propositions de participants au cours lors des nouveaux séminaires organisés pour les cadres.

Formation des cadres

145 collaborateurs supérieurs se sont annoncés en 1973 pour suivre des cours de cadre.

Le besoin croissant de cours internes d'entreprise de 1 à 4 jours est réjouissant. Il a été possible d'en organiser 6 au cours de l'année en revue.

Les questionnaires permettant de connaître les jugements portés sur les cours et qui ont remplacé les visites personnelles ont fait leur preuve. L'on peut ainsi tenir compte de nombreuses propositions de participants au cours lors des nouveaux séminaires organisés pour les cadres.

Formation de chefs d'entreprise

Le 6 octobre, 31 participants au séminaire SSH de chefs d'entreprises ont reçu le diplôme convoité. Le nombre élevé d'échecs montre clairement que tous les participants n'étaient pas à la hauteur des exigences d'un tel séminaire. Pourtant, le quatrième cycle a pu commencer le 4 février 1972 avec 48 participants, soit le maximum possible. Parallèlement, les participants du cinquième cycle ont achevé leurs deux premiers cours. Avec 48 participants, ce cycle est aussi complet après le cours II.

Les cours de 5 jours pour tenanciers et directeurs d'entreprises, autrefois appelés «cours Schnyders», et connus depuis longtemps, font également partie intégrante de la formation des chefs d'entreprise.

L'année dernière, 5 cours de ce genre ont été donnés en allemand et deux en français. Alors que le séminaire SSH de formation de chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration constitue une vaste «formation managériale», les «cours de tenancier et de directeur traitent de manière spécialement approfondie des problèmes de la conduite des hommes et de l'organisation».



Diese Foto wird auf ausdrücklichen Wunsch der Erla-Gruppe II veröffentlicht. Sie hatte aus Platzierungsgründen in der letzten Ausgabe der Hotel-Revue nicht in die Berichterstattung über die Erla-Tagung in Züri aufgenommen werden können. Die Redaktion behält sich alle Rechte der Illustration der Zeitung vor und bittet die Leser um Verständnis, dass ihr zugesandte Bilder hin und wieder aus technischen Gründen oder weil ein Aussagewert fehlt nicht veröffentlicht werden.

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 Teilnehmer 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 / Fr. Name: _____

Vorname: _____

Jahrgang: _____

Stellung im Betrieb: _____

Betrieb: _____

Adresse: _____

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

Haftung bei Ski-Unfällen (II)

FIS-Regeln

Nachdem wir im letzten Beitrag einige wesentliche Grundbegriffe des Haftpflichtrechtes erläutert haben, wenden wir uns nun den besonderen, vom Skifahrer zu beachtenden Sorgfaltspflichten zu. Wie bereits erwähnt, bestehen dafür keine besonderen gesetzlichen Vorschriften. Im Verlaufe der Jahre hat deshalb einerseits die Gerichtspraxis einige Grundsätze herausgearbeitet und andererseits der Internationale Ski-Verband (FIS) zehn Empfehlungen zum Verhalten des Skifahrers herausgegeben. Diese Empfehlungen decken sich - wenigstens in den ersten sieben Punkten - weitgehend mit den auch von unserer Praxis entwickelten Verhaltensregeln.

Die Empfehlungen des FIS lauten:

1. Jeder Skifahrer muss sich so verhalten, dass er keinen andern gefährdet oder schädigt.
2. Jeder Skifahrer muss seine Geschwindigkeit und seine Fahrweise seinem Können und den Gelände- und Witterungsverhältnissen anpassen.
3. Der von hinten kommende Skifahrer muss seine Fahrspur so wählen, dass er vor ihm fahrende Skifahrer nicht gefährdet.
4. Ueberholt werden darf von oben oder unten, von rechts oder links, aber immer nur mit einem Abstand, der dem überholten Skifahrer für alle seine Bewegungen genügend Raum lässt.
5. Jeder Skifahrer, der in eine Abfahrtsstrecke einfahren oder ein Skigebiet überqueren will, muss sich nach oben und unten vergewissern, dass er dies ohne Gefahr für sich und andere tun kann. Dasselbe gilt nach jedem Anhalten.
6. Jeder Skifahrer muss es vermeiden, sich ohne Not an engen oder unübersichtlichen Stellen einer Abfahrt aufzuhalten.

chen Stellen einer Abfahrt aufzuhalten. Ein gestürzter Skifahrer muss eine solche Stelle so schnell wie möglich freimachen.

7. Der aufsteigende Skifahrer darf nur den Rand einer Abfahrtsstrecke benutzen; er muss auch diesen bei schlechten Sichtverhältnissen verlassen. Dasselbe gilt für den Skifahrer, der zu Fuss absteigt.
8. Jeder Skifahrer muss die Zeichen auf den Abfahrtsstrecken beachten.
9. Bei Unfällen ist jeder zur Hilfeleistung verpflichtet.
10. Jeder, ob Zeuge oder Beteiligter, ob verantwortlich oder nicht, muss im Falle eines Unfalles seine Personalien angeben. Schliesslich wird von der Schweizerischen Kommission für Unfallverhütung auf Skipisten noch empfohlen: Auf Skipisten ist das Schlitteln zu unterlassen. Hunde gehören nicht auf die Skipisten.

B. M.
(Fortsetzung folgt)

Formation professionnelle

Pour la première fois, une classe a été ouverte l'année dernière à l'hôtel-école Regina à Interlaken à l'intention des candidates à la profession nouvellement créée d'assistante de direction d'hôtel. Les personnes qui acquièrent cette formation doivent être en mesure de remplacer pendant de brèves périodes le directeur ou le tenancier d'un établissement petit ou moyen.

La profession d'assistante d'hôtel qualifiée a pris un réjouissant essor, si bien que cette catégorie d'élèves a dû être répartie en 1973 dans deux hôtels-écoles. Malheureusement la réglementation légale de cette profession par l'OPFAM se fait attendre. Il faut cependant espérer que cette reconnaissance officielle, requise depuis longtemps, aura lieu au printemps 1974. La demande de cours de perfectionnement technique, de cours de cadre et de cours de chefs d'entreprise est très forte. Il est réjouissant de constater que de nombreux chefs d'entreprises et cadres ont reconnu que la formation continue était un impératif de l'heure.

cours de surgélation (dont un en français), trois cours consacrés aux recettes et à la préparation de plats de restauration moderne, un cours sur les économies de travail possibles en cuisine, ainsi que sur les méthodes de production et de finition et trois cours de nettoyage ont intéressé au total 254 participantes et participants.

La surgélation dans les hôtels et restaurants a de nouveau éveillé un vif intérêt (113 participants au total), alors que les cours sur les méthodes modernes de nettoyage ont été un peu traités en enfant

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/SO (beim Bahnhof)
Teilnehmer: Küchenchefs, Chefs de partie
Kursgeld: Fr. 80.- auf PC 30-1674

Informationstagung 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

Arbeitsersparungen in der Küche Produktions- und Fertigungsmethoden

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

Rezeptionierung und Herstellung neuzeitlicher Restaurationsplatten

Datum: Kurs 43 28. März 1974
Ort: Kurslokal Howeg frigo 2544 Bettlach/SO (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 Hotelier-Verein, SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN Abteilung für berufliche Ausbildung, Fr. 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: _____

Programme de rationalisation SSH

En 1973, 10 des 12 cours de perfectionnement budgetés ont pu être donnés. Trois



Editeur: Société suisse des hôteliers

Rédaction allemande: Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

Annouces et abonnements: Paul Steiner (vente) Dora Artoni (administration)

Hôtel-Revue Case postale, 3001 Berne

Tel. 031 / 25 72 22

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

Der Fremdenverkehr im Sommerhalbjahr

Nach Stagnation Rückgang!

Der sommerliche Fremdenverkehr (Mai bis Oktober), der 1970 und 1971 um 7 bzw. 2% zugenommen und ein Jahr später auf relativ hohem Niveau stagniert hatte, war in der Berichtperiode rückläufig. Nach den Ermittlungen des Eidgenössischen Statistischen Amtes blieb die Zahl der Hotelaufenthalte mit 21.14 Mio um 530 000 oder 2 1/2% unter dem Ergebnis des Sommerhalbjahres 1972.

Die Einbusse beschränkte sich auf den Auslandsektor. Während für die Gäste aus dem Inland wiederum 7,95 Mio Übernachtungen gebucht wurden, ging die Beherbergungsziffer der ausländischen Besucher um 4% auf 13,19 Mio zurück. Damit sank ihr Anteil an der Gesamtfrequenz um einen Punkt auf 62%. Infolge des Nachfragerückgangs und des erhöhten Bettenangebotes (+ 2%) verringerte sich die durchschnittliche Bettenbesetzung im Saison- und Landesmittel von 52 auf 49%.

Deutsche noch stärker

Die unterschiedliche Entwicklung führte auf nationaler und insbesondere auf regionaler und lokaler Ebene zu Veränderungen.

Hotelaufenthalte in 1000

Table with columns: Herkunft der Gäste, Sommerhalbjahr 1973, 1972, 1971. Rows include Deutschland, USA, Frankreich, Grossbritannien, Irland, Belgien, Niederlande, Italien, Skandinavien, Japan, Lateinamerika, übriges Ausland, Ausland, total, Schweiz, total, Gesamttotal.

Verschmälte Seen

Die im Berichtsjahr festgestellte Rückbildung der externen Nachfrage machte sich vor allem in den Seegebieten bemerkbar, wo um durchschnittlich 8% weniger Ausländer beherbergt wurden als im Sommersemester 1972. Die Schwerpunkte dieser Einbusse lagen in Lugano, Luzern, Interlaken und Locarno. Die Logiernächte der Inländer wichen in den meisten Zonen nicht wesentlich von den Vorjahreswerten ab. Global betrachtet gingen 30% des Sommerverkehrs in die Seegebiete, rund 29% in den alpinen Bereich, etwa 19% in die grossen Städte und gut 22% in die übrige Schweiz. Verglichen mit 1972 verringerte sich die Gesamtzahl der Logiernächte in den Seegebieten um 6%, in den drei anderen Zonen um je 1%.

rungen in der herkunftsmässigen Struktur der Ausländerübernachtungen. Gesamthalt betrachtet standen die Deutschen mit einem auf rund 28% gestiegenen Anteil weit an der Spitze der auswärtigen Besucher. Mit verringerten Quoten von 14 und 11% folgten die US-Amerikaner und die Franzosen. Auf unter 10% gesunken ist der Anteil der Briten, auf gut 8% erhöht hat sich jener der Belgier, während die Holländer und die Italiener noch mit etwa mehr als 6 bzw. knapp 5% vertreten waren. Auf die vorerwähnten sieben Gästegruppen entfielen rund 82% der Ausländerübernachtungen.

Baden gibt sich Gebote

Nach einer «kopflösen» Zwischenzeit von fast zwei Jahren hat Baden einen neuen Kurdirektor erhalten. Nachfolger des anfangs 1972 verstorbenen Direktors Amberg ist Ludwig Thiede (32) lic. rer. pol., bis 1. Dezember vergangenen Jahres Kurdirektor in Grächen. An einer Presseorientierung war zu erfahren, was der neue Mann im Schilde führt.

In Gestalt der «zehn unternehmungspolitischen Gebotes» des Kur- und Verkehrsvereins präsentiert sich ein Konzept, welches den Kurverein zu einer nach bestimmten Grundsätzen geführten Unternehmung werden lassen will. Ziel dieses Unterfangens ist in erster Linie, dem «Dornröschchen» Kurverein neues Leben einzubringen und den stagnierenden Tourismus Badens wieder in Trab zu versetzen.

Von eins bis zehn

In seinem ersten «Gebot» zeigt sich der Kur- und Verkehrsverein Baden-Ennethalden «bestrebt, im Rahmen seiner Möglichkeiten bei langfristigen Entwicklungskonzepten der Stadt und der Bäder mitzuwirken». Hier wird es sich in erster Linie um die Vertretung der touristischen Interessen bei der Orts- und Regionalplanung handeln. Der zweite Grundsatz zielt auf den Kernpunkt des Angebots: «Der Kur- und Verkehrsverein fördert mit allen ihm zur Verfügung stehenden Mitteln das Image der Stadt und der Bäder.» Dies bedeutet nach Thiede nichts anderes, als «die Stadt in den Vordergrund stellen», und zwar unter Anwendung von Mitteln, die den Rahmen der Werbung sprengen und eigentlich immer und überall zur Anwendung gelangen sollen.

Der dritte Grundsatz beschließt Internes: «Eine moderne Management-Konzeption innerhalb des Kur- und Verkehrsvereins soll helfen, die Ausgaben des Badener Tourismus optimal zu lösen.» Hier wird Wert darauf gelegt, dass die Zielsetzungen des Vereins unter aktiver Beteiligung der Mitglieder erarbeitet werden. Als engere Führungsspitze fungiert der Vorstand, welcher künftig besser und rationeller informiert werden soll.

«Der Kur- und Verkehrsverein bemüht sich, die Interessen innerhalb der verschiedenen Institutionen und Vereine der

Stadt, soweit gemeinsame Berührungspunkte vorliegen, zu koordinieren» lautet Gebot Nummer vier. Mit dem fünften Grundsatz wird der Gast anvisiert: «Der Kur- und Verkehrsverein bereut die Badener Kurgäste zuvorkommend und hilft mit, ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.» Da meist nur unzufriedene Gäste den Kontakt mit dem Kurdirektor finden, muss dieser bemüht sein, diesen selbst herzustellen.

«Mit der Führung des offiziellen Verkehrsbüros bezweckt der Kur- und Verkehrsverein seinen Gästen touristische Dienstleistungen zu bieten.» Die Informations-tätigkeit soll ausgebaut werden.

«Der Kur- und Verkehrsverein pflegt den Kontakt mit der Öffentlichkeit», lautet Grundsatz Nummer sieben. Dieser Punkt dürfte im Falle Baden erstrangigste Bedeutung haben. Im Dienste der Öffentlichkeitsarbeit steht ebenfalls der nächste Grundsatz: «Die Leitung des Kur- und Verkehrsvereins bemüht sich, die Massenmedien mit der notwendigen Information zu versorgen und mit ihnen dauernde Kontakte herzustellen.» Vorgeschieden sind informelle Meetings, aber auch eine Reihe von Orientierungen über neue Programmpunkte Badens.

«Die Leitung des Kur- und Verkehrsvereins konzipiert die im Interesse der Stadt und des Kurortes liegende Werbung.» Trotz den bescheidenen Mitteln soll ein einheitliches Bild Badens geschaffen werden. Und schliesslich Grundsatz Nummer zehn: «Der Kur- und Verkehrsverein organisiert in Zusammenarbeit mit anderen Institutionen der Stadt Veranstaltungen für Kurgäste und Bevölkerung.»

Konzept am Anfang

Nach diesen Grundsätzen soll also Baden künftig touristisch geführt werden. Wie dies Grundsätze eben an sich haben, zeichnen sie sich wohl durch Klarheit, aber meist nicht durch unmittelbare Praxisnähe aus. Sie haben jedoch die Aufgabe, die einzelnen Entscheide und Handlungen der Unternehmung in einer bestimmten Richtung festzulegen. Aus diesem Grunde ist die Politik des Kurvereins Baden - eben weil sie «nur» Leitlinien und keine detaillierten Massnahmen enthält, im Prinzip auf jeden Kurverein anwendbar. So banal die Sätze hier und da tönen mögen, so wichtig ist es doch, dass sie niedergelegt und somit verpflichtend sind. Grundsätze stehen folgerichtig am Anfang. Ueber den Erfolg der täglichen Tätigkeit entscheidet deren Umsetzung in die Realität. Mit dieser Realität befasst sich das nächste Interview der Hotel Revue. GFK

Währungsbedingung

Im Vordergrund der entwicklungshemmenden Einflüsse standen die veränderten Wechselkursverhältnisse, die zu einer partiellen Schwächung der touristischen Wettbewerbsposition unseres Landes führten. Auffällig ist in diesem Zusammenhang die empfindliche Schrumpfung der hotelorientierten Nachfrage aus Italien (-25%), Grossbritannien (-13%), Frankreich (-9%), den USA (-8%) und den Niederlanden (-6%).

Anderserseits zeigte der Tourismus aus dem Ausland auch positive Aspekte. Die Aufenthalte der deutschen Gäste nahmen nochmals leicht zu (+1%) und erreichten einen neuen Sommerhöchststand. Ebenfalls angewachsen - im gleichen Rhythmus wie vor einem Jahr - ist die Nachfrage aus Belgien (+5%). Eine Wiederbelebung erfuhr der 1972 zurückgegangene Besuch aus Skandinavien (+6%), Südafrika (+9%) und den Oststaaten (+10%). Fortgesetzt hat sich die Ausweitung der Nachfrage aus der Iberischen Halbinsel (+7%), aus dem Fernen Osten - namentlich aus Japan (+27%) - sowie aus Australien (+31%).

Kurbetriebe stagnieren

In den Kurbetrieben wurden vom Mai bis Oktober 1973 etwa 725 000 Übernachtungen einheimischer und 205 000 Logiernächte ausländischer Gäste registriert. Bei unveränderter Frequenz aus dem Ausland gingen die Aufenthalte der Inländer um 2% zurück. Die globale Beherbergungsziffer sank um 1% auf 0,93 Mio und die durchschnittliche Bettenbesetzung von 80 auf 79%.

Ueber den Frequenzverlauf in den sekundären Beherbergungsformen, d.h. in den Chalets, Ferienwohnungen, Touristenlagern, Zelt- und Wohnwagenplätzen liegen erst Teilinformationen vor, die noch keine fundierten Aussagen erlauben. esta

Notre interview

Aujourd'hui: Monsieur Jacques Papazian, responsable «Promotion et Vente» à l'Office du tourisme de Lausanne (ADIL) et directeur européen de l'Hotel Sales Management Association».



La situation des marchés touristiques et leur approche

HOTEL-REVUE: Après de brillants états de service dans l'hôtellerie et la représentation d'hôtels, vous assumez la responsabilité d'un nouveau service de l'ADIL; en quoi consiste votre activité?

J'ai défini notre marché selon 4 types importants: le marché des congrès, qui nous préoccupe le plus en raison de l'énorme complexe de Beaulieu; le marché dit «de groupes d'intérêts divers», qui comprend en particulier les «centenaires» (voyages de stimulation ou de motivation), les séminaires et les voyages des petites associations américaines; le marché du forfait, qui nous permet de placer nos produits forfaitaires auprès des agences de voyages européennes; enfin, le marché du tourisme individuel, qui représente une force dans l'ensemble.

Nous travaillons ces différents marchés selon des techniques désormais classiques: voyages de prospection, contacts personnels, mailing, collaboration avec nos principaux fournisseurs de clients, tout particulièrement les agences de Suisse avec qui nous travaillons main dans la main. Il est évident que, sur le plan local, nous développons de nombreux contacts avec les prestataires de services: hôteliers, restaurateurs, transporteurs, etc.

Parmi vos différents produits, il en est un qui ne semble plus avoir un aussi grand impact qu'à ses débuts, je pense au forfait; comment se comporte-t-il en réalité?

On peut en effet se demander jusqu'à quel point la mode du forfait va survivre, compte tenu de la situation générale et l'évolution du marché. Le système du forfait est menacé de par le fait même du nombre de produits de ce genre; il y a peut-être plus de vingt villes suisses qui ont mis sur pied des programmes de forfaits, à raison de 5 à 7 arrangements par ville. Si l'on sait que toute l'Europe s'est mise au forfait, comment une agence de voyages américaine, à travers son personnel de comptoir loin de connaître tous les pays européens, pourrait-elle présenter valablement l'équivalent d'un millier de forfaits? Ce qui ne signifie pas qu'il faille abandonner ce marché, mais on ne peut empêcher, étant donné la masse des voyageurs qui se déplacent, une certaine évolution vers le tourisme de groupes.

internationales, le choix de la Suisse comme lieu de congrès ne dépend pas des milieux touristiques, mais de la volonté manifestée par les Suisses, membres d'une association internationale, pour que cette dernière tienne sa réunion chez nous! Et la Suisse est peut-être plus fermée, sur ce plan-là, que le citoyen d'un pays comme l'Espagne qui a accueilli, en 1973, quelque 37 millions de visiteurs, dont une bonne partie de congressistes.

Quant aux associations américaines, elles cherchent généralement à aller d'abord au Canada et au Mexique, pays limitrophes, après avoir été à Hawaï naturellement. La majorité d'entre elles choisissent ensuite l'Europe, l'Angleterre et l'Irlande en premier lieu, puis le continent, où, aujourd'hui, la concurrence n'a jamais été aussi effrénée. Mais la Suisse représente, sur le plan international, une force, de par la diversité et le nombre de ses villes et stations qui se présentent à l'étranger sur le marché des congrès; il est vrai que cette force pose un handicap au niveau de choix de membre, puisqu'au moment du choix de la Suisse les organisateurs américains se rabattent souvent sur des lieux connus. L'association américaine, qui se réunit à l'étranger, compte en moyenne 60 personnes; elle tenait son congrès aux Etats-Unis dans un seul hôtel (logement et salles). C'est la raison pour laquelle elle cherche, en Europe, des localités qui lui en offrent autant; on ne peut donc aborder ce marché qu'après avoir réalisé un bon équilibre entre l'équipement hôtelier, les installations de congrès, les moyens d'accès et le côté attractif et touristique du site.

En évoquant les possibilités de commercialisation du tourisme, on parlait, il y a peu de temps encore, de la nécessité de créer des produits finis, homogènes, compacts. La situation a-t-elle changé aujourd'hui?

On retrouve ces produits, dans cette forme, au niveau du groupe, à qui l'on présente des offres complètes, comprenant toutes les prestations, de l'arrivée du groupe à l'aéroport à son retour au même endroit. Ce type de forfait est donc encore plus finigué que le forfait individuel.

Il est d'ailleurs extrêmement difficile, voire impossible, de prédire l'évolution du tourisme au cours de ses prochaines dix années: vers des solutions individuelles, vers des solutions collectives? Tout pronostic est rapidement infirmé ou confirmé par les événements internationaux. Je pense que le tourisme individuel, qui a toujours existé, est en tout cas invulnérable au niveau du tourisme de luxe; il est, par contre, plus affecté au niveau inférieur (hôtels de 1^{er} et 2^e rang) qui bénéficie, lui, de l'apport croissant du tourisme de groupes. C'est d'ailleurs cette catégorie d'établissements - formant la plus grande partie de l'offre - qui va subir l'évolution la plus marquée.

Comment voyez-vous l'avenir du marché des congrès pour la Suisse?

Notre pays a certainement une carte à jouer dans ce domaine; les hommes, de par leur affinité et leurs intérêts, sont faits pour se rencontrer. Ce marché des congrès va vers une évolution certaine et la Suisse détient là une possibilité de développement extraordinaire, tant sur le plan national que sur le plan international. Sur le marché des congrès américains en particulier. Paradoxalement, en ce qui concerne les congrès des associations

sera certainement celui qui sera le moins affecté, car il est resté très sain comme sa monnaie, et l'on ne peut qu'espérer une progression, même accélérée, du tourisme en provenance d'Allemagne. Le tourisme français a toujours été attiré vers la Suisse, mais va vraisemblablement se stabiliser, comme d'ailleurs le tourisme italien qui subit également des à-coups. Pour l'Angleterre, c'est la grande inconnue; il est assez paradoxal de constater que, plus elle est pauvre, plus elle dépend. Il n'empêche que la crise actuelle aura des répercussions sur les départs des Anglais cet été.

Personnellement, je mise sur le marché américain, avec d'autant plus de conviction que le dollar remonte et que cette situation permettra de compenser l'augmentation des tarifs aériens et des prestations annexes pour les groupes. L'Américain voit son économie se redresser et l'on peut avoir confiance dans ce marché malgré tout.

En ce qui concerne le Japon, sa clientèle touristique n'occupe qu'un infime pourcentage du nombre total de nos nuitées. Toute prospection dans ce pays vaut pourtant la peine, car ce pourcentage est en progression constante, et le marché japonais est certainement très valable, compte tenu de ses caractéristiques spécifiques et de l'énorme potentiel qu'il représente. Les petits groupes de touristes japonais conviennent d'ailleurs parfaitement au type d'hôtellerie que nous possédons.

Quels sont, dans les grandes lignes, les buts de l'Hotel Sales Management Association (HSMA), dont vous assumez la direction pour l'Europe, et dans quelle mesure est-elle intéressante pour la majorité des hôteliers suisses?

L'HSMA groupe des hôteliers et plus particulièrement des directeurs de vente du monde entier, soit quelque 5000 membres répartis dans une centaine de pays, dont la Suisse qui possède son chapitre HSMA. Faisant le pendant de l'AIH au niveau des directeurs commerciaux, notre association s'occupe de la commercialisation des hôtels. Son but est la mise en commun des expériences de ses membres et l'échange constant de méthodes de marketing, de vente, etc.

Un hôtel n'a pas besoin d'avoir un directeur commercial pour faire partie de l'HSMA; au contraire, dans la mesure où il n'en a pas, son adhésion permettra de combler cette lacune. Pour le directeur d'un petit hôtel, l'HSMA constitue une importante source d'informations, par les contacts, les renseignements publiés, etc. Car tout directeur d'un petit hôtel doit avoir un certain sens commercial de la vente; à ce niveau-là, avec de la volonté, ses besoins et ses moyens étant limités, il parviendra à «vendre» son hôtel, à le commercialiser.

81 Arbeitslose

Nach den Ermittlungen des BIGA haben die monatlichen Stichtagszählungen der Arbeitsmarktzustände ergeben, dass im Jahre 1973 in der Schweiz bei den kantonalen Arbeitsämtern durchschnittlich 81 Ganzarbeitslose gemeldet waren. Die Ziffer ist damit noch unter den Durchschnitt der beiden vorangegangenen Jahre, der mit 100 beziehungsweise 104 ermittelt worden war, gesunken.

Auf je 1 Million erwerbstätiger Personen traf es letztes Jahr somit im Mittel 27 Ganzarbeitslose ohne regelmässige Beschäftigung. Diese Zahl entspricht nicht einmal ganz 0,03 Promille des Gesamtbestandes der Beschäftigten, was sowohl für schweizerische Verhältnisse als auch international einen absoluten Tiefenrekord darstellt. In vielen andern Staaten wurden im vergangenen Jahr Arbeitslosenziffern von einem bis mehreren Prozenten registriert. wf.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



TEXTIL-INFORMATION FÜR DIE HOTELLERIE PFEIFFER + CIE



Die Zeiten ändern sich

Bis zu 40% sparen Sie an Zeit, wenn Sie Ihre Bettwäsche auf das Nordische System einstellen.

Worin besteht das Nordische System?

Eine vereinfachte Wäscheausstattung für Ihre Betten. In der «klassischen» Wäscheausstattung für Hotelbetten finden Sie:

1. Unterleintuch
2. Oberleintuch
3. Duvetbezug
4. Kopfkissenbezug
5. Schlafdecke

Ein Wechsel der Wäsche bedeutet zehn Arbeitsgänge, fünf beim Abziehen und fünf beim Neubeziehen des Bettes. Mit dem Nordischen Bettensystem vereinfachen Sie den Vorgang des Wäschewechsels ganz erheblich, da Sie nur drei Wäschestücke brauchen:

1. Unterleintuch
2. Kopfkissenbezug
3. grosser Flachduvetbezug

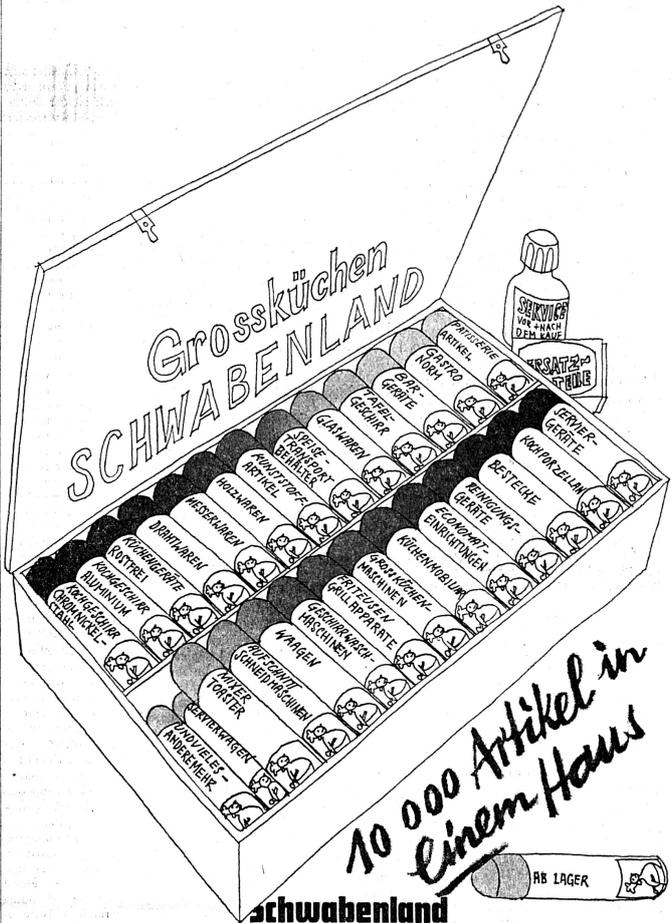
Also weniger Arbeitsgänge, weniger Personaleinsatz und geringere Unterhaltskosten.

Für genauere Informationen und Angebote schreiben Sie oder rufen Sie uns an.



DER PFEIFFER – IHR TEXTILPARTNER

8753 MOLLIS TEL. 058 34 11 64



Spezialhaus für komplette Grossküchen-Einrichtungen.

8021 Zürich: Nüscherstr. 44, Tel. 01 25 37 40 / 1000 Lausanne: 15, av. Denantou, Tél. 021 26 20 07.

Pour vos hôtes et votre personnel

circuses automatiques **Heute**
pour nettoyer les chaussures

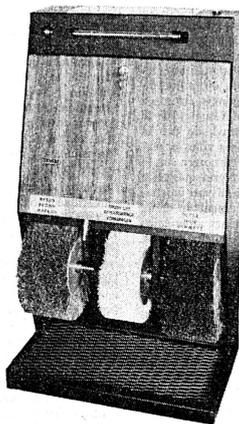
Appareils de qualité de renommée mondiale – éprouvés dans les 5 continents et dans 40 pays – aujourd'hui, également un plein succès en Suisse!

Avantages des circuses automatiques HEUTE pour nettoyer les chaussures

- construction parfaite
- exécution stable
- fonctionnement silencieux
- consommation de courant insignifiante
- service minime
- moteurs à courant alternatif de 220 V de grande capacité
- polissage impeccable grâce au nombre de tours idéal
- brosses en fil de laine douces pratiquement inusables
- vidage simple de la poussière.

Modèle adéquat pour chaque établissement.

Renseignez-vous. Un entretien avec nous est sans engagement de votre part. Nous vous proposons des solutions claires pour le placement d'automates à l'avantage de vos hôtes et à votre profit. Nous disposons d'un vaste assortiment de circuses automatiques HEUTE pour nettoyer les chaussures. Avec et sans monnayeur. De diverses capacités.



BON

Veuillez m'adresser la documentation détaillée pour:

circuses automatiques pour nettoyer les chaussures

Nom: _____
Rue: _____
NP/Lieu: _____

4001 Bâle OPERATING SERVICE
Herbergsgasse 2 VENTE
Tél. (061) 25 23 66

restomat ag

Einmalig günstig!



solider, eleganter Tisch nur Fr. 280.-

sehr schöne extra starker Stuhl
Stabelle nur 55.- nur 25.-

Jetzt kaufen Sie äusserst günstig Tische, Stühle und Stabellen in grosser Auswahl.

Wichtig: Ihre alten Möbel werden an Zahlung genommen. Verlangen Sie unseren Gratskatalog. Profitieren Sie von unserem einmaligen Angebot.

Einerzimmer und Teppiche aller Art finden Sie bei uns ebenfalls in reicher Auswahl und zu äussersten Tiefpreisen. – Qualitätsgarantie. Barzahlung innert 90 Tagen oder diskreter Kredit bis 30 Monate bei Selbstfinanzierung.

Möbel-Center Ferrari Jona/Rapperswil

an der Hauptstrasse Rapperswil-St. Gallen Telefon (055) 27 71 21
Filialen in: Winterthur, St.-Galler-Strasse 40 (052/23 70 61), und Brunnen, vis-à-vis Bahnhof (043/31 25 65).

ADS
ANKER DATA SYSTEM



Das ADS 8 - Erfolgsrezept

Problemfreie Technik, günstiger Preis, zuverlässiger Kundendienst

ADS-Anker Data System-AG
8021 Zürich, Mülltärstr. 106
Telefon 01/23.86.00

Le mouvement hôtelier de mai à octobre 1973

Les lacs suisses perdraient-ils de leur attrait touristique ?

Le tourisme estival, qui s'est accru de 7% en 1970, de 2% en 1971 et s'est maintenu à un niveau relativement élevé l'année suivante, a perdu de son ampleur en 1973. D'après les données du Bureau fédéral de statistique, l'hôtellerie a enregistré alors 21,14 millions de nuitées, soit 530 000 ou 2 1/2 % de moins que pendant l'été de 1972.



Les lacs suisses sont-ils en train de mourir d'ennui, après avoir si longtemps vécu de leurs charmes? On serait tenté de le penser en constatant la baisse de fréquentation - qui ne sera, souhaitons-le, que temporaire - du mouvement touristique dans les régions qui leur sont proches.

Les pertes ne concernent toutefois que le secteur étranger. De fait, les hôtes du pays ont de nouveau fait inscrire 7,95 millions de nuitées, tandis que l'apport étranger a diminué de 4% et s'établit à 13,19 millions de nuitées. La part de la clientèle étrangère au total général des nuitées regresse ainsi de 63 à 62%. La clientèle étant moins nombreuse et l'offre de lits s'étant agrandie de 2%, le taux moyen d'occupation a baissé de 52 à 49% en moyenne saisonnière et nationale.

Pouvoir concurrentiel affaibli

Au premier plan des facteurs nuisibles à l'évolution, il y a sans aucun doute les nouvelles parités, qui ont partiellement affaibli le pouvoir concurrentiel de notre pays en matière de tourisme. Cela est illustré particulièrement par la diminution sensible dans les hôtels de la clientèle italienne (-25%), britannique (-13%), française (-9%), nord-américaine (-8%) et néerlandaise (-6%).

Des aspects néanmoins positifs

L'apport touristique de l'étranger présente aussi des aspects positifs. Le nombre des nuitées d'hôtes allemands s'est accru de 1% et atteint un nouveau maximum estival. L'affluence d'hôtes belges s'est agrandie de 5%, c'est-à-dire au même rythme qu'une année plus tôt. Après le fléchissement de 1972, on observe aussi une nette reprise de la clientèle venue de Scandinavie (+6%), de l'Afrique du Sud (+9%) et des Etats de l'Est (+10%). Le courant touristique en provenance de la Péninsule ibérique (+7%), de l'Extrême-Orient - notamment du Japon

Valais

La taxe de séjour fait parler d'elle

Si, en septembre 1971, le peuple valaisais acceptait le principe de la taxe de séjour, les discussions préalables au Grand Conseil avaient marqué une nette tendance restrictive. On trouvait cette taxe quelque peu déplacée pour certaines catégories de personnes, notamment pour les propriétaires de chalets et leurs familles. Des exceptions étaient prévues par la loi qui ne fixait toutefois pas les montants de la taxe, contenus dans le règlement d'application.

Or, jusqu'à maintenant, la perception s'effectuait sans difficulté majeure. Et les millions de francs ainsi encaissés permettaient à l'Union valaisanne du tourisme de remplir sa mission de propagande en Suisse et à l'étranger. Les diverses actions publicitaires de ces dernières saisons furent d'ailleurs fort remarquées.

Contraire à la constitution et sans base légale

Mais les choses viennent de se gâter en raison d'un arrêt du Tribunal fédéral certifiant que le financement du tourisme valaisan manque de base et déclarant la taxe de séjour contraire à la Constitution. Cette décision fait suite à un recours déposé par un ressortissant bernois, propriétaire de chalet à Verbier. Ainsi, tout le problème est à nouveau posé et ce n'est pas sans une certaine inquiétude que les responsables envisagent l'avenir. Certes, l'on a donné une trop grande publicité à cet arrêt et c'est le début d'une ère difficile. Cela ne manquera pas, en effet d'avoir

(+27%) - ainsi que de l'Australie (+31%) a continué à se développer. L'évolution inégale a provoqué des changements dans la composition de la clientèle étrangère, tant sur le plan national que régional et local. Dans l'ensemble, les Allemands, dont la part s'est élevée à près de 28%, forment de beaucoup le principal groupe d'hôtes étrangers. Viennent ensuite les Nord-Américains et les Français dont les cotes se sont réduites respectivement à 14 et 11%. La proportion des Britanniques est tombée à moins de 10%; celle des Belges s'est élevée à bien 8%, tandis que celle des Hollandais n'est plus que légèrement supérieure à 6% et que celle des Italiens atteint tout juste 5%. Les sept groupes d'hôtes mentionnés ci-dessus ont fourni environ 82% du total des nuitées d'étrangers.

Quand la montagne pêche en eau trouble...

La régression de la demande extérieure qui s'est produite pendant le semestre considéré a été ressentie surtout dans les régions voisines des lacs, où la clientèle étrangère a été en moyenne de 8% moins abondante que pendant la même période de 1972. Les stations les plus touchées sont celles de Lugano, Lucerne, Interlaken et Locarno. Au total, on a enregistré 30% du mouvement hôtelier estival dans les régions voisines des lacs, quelque 29% dans la zone alpestre, environ 19% dans les grandes villes et bien 22% dans le reste de la Suisse. Au regard de 1972, le total général des nuitées a diminué de 6% dans les régions proches des lacs et de 1% dans chacune des trois autres zones.

Valais

des répercussions sur l'ensemble du canton. Et lorsque l'on sait que le tourisme est l'une des branches principales de l'économie valaisanne, l'on a tout lieu de se poser des questions.

Vers un arrêté urgent

Pour les autorités, et selon diverses déclarations faites ces derniers jours, il s'agira de ne pas perdre de temps et de remettre le problème sur le métier, par le biais possible d'un arrêté urgent, puis par la présentation d'une nouvelle loi. La machine administrative ne pourra pas absorber cette dernière au pas de charge et il faut s'attendre à une période intermédiaire assez spéciale.

Les députés valaisans, convoqués pour cette semaine, débattront très certainement le problème et nous en saurons davantage dans quelques jours.

Une mise en garde

En attendant, nul ne peut s'empêcher de songer aux conséquences de cette affaire et au fait que l'on n'a pas assez étudié les textes avant de les soumettre au peuple. Le recours possible au Tribunal fédéral devrait être une mise en garde sérieuse pour ceux qui élaborent les lois. Dans le cas présent, il ne semblait pas avoir été assez au fond des choses.

Si cette leçon était salutaire, les frais qu'elle va inévitablement engendrer auraient moins de difficulté à être admis.

R. Clivaz

Aux 4 joudis...

Par Paul-Henri Jaccard

Un «sacré bonhomme»...

C'est en ces termes amicaux et admiratifs que les Rotariens de Lausanne ont salué, voici quelques jours, la conférence de classification présentée par leur membre Carlo de Mercurio...

L'expression est jolie, elle est bien adaptée à cette personnalité attachante et mobile qui marque de son empreinte depuis bientôt vingt ans le tourisme et l'hôtellerie de ce pays; et ce «sacré bonhomme» a tout juste 44 ans!

Carlo de Mercurio... vous connaissez? Du Nord au Sud, d'Est à l'Ouest, il est reconnu comme l'expert No 1, l'homme de confiance des gouvernements et des banques, le conseiller des sociétés suisses et étrangères intéressées par le phénomène touristique et désireuses de s'y intégrer. Les hôteliers suisses, ses pairs, lui ont confié la présidence de leur école de Lausanne, la Confédération. Il a nommé membre de la Commission consultative fédérale pour le tourisme à titre de représentant de l'hôtellerie et de la restauration, l'Etat de Vaud l'a appelé à siéger comme expert au sein du Conseil du tourisme, l'Autriche lui a confié la charge de Consul honoraire à Lausanne et la Swiss Fair Limited à Londres celle de président du Conseil d'administration.

Ces titres ne sont que des échantillons glanés dans une liste beaucoup plus large de mandats et distinctions complétant celle des cinq hôtels et restaurants dont Carlo de Mercurio, pour son compte personnel, assume la responsabilité.

Quand l'HOTEL-REVUE - ce jour n'est pas encore venu - manquera de matière, il sera possible alors d'énumérer toutes les charges et mandats du «sacré bonhomme»... Mais sur ce point, nous en savons déjà suffisamment.

J'ai lu l'exposé que Carlo de Mercurio a présenté à ses amis rotariens et je me suis permis d'en relever quelques aspects anecdotiques et humains qui expliquent sa grande réussite et la confiance méritée qu'il inspire à chacun.

D'un départ difficile à une réussite rapide

L'enfance difficile d'un orphelin de père-attaché militaire italien en Suisse - à l'âge de deux ans, et dont la mère-vaudoise devait partir à son tour quelques années plus tard, laissant trois autres enfants dans un pays - le nôtre - qui leur était étranger... Mais l'amitié et la compréhension de diverses personnes ont été exceptionnelles, dit Carlo, et grâce à elles, je ne me suis jamais senti seul.

C'est ensuite la formation hôtelière, influencée par la lecture de biographies de grands maîtres de la branche, dont celle de Ritz, l'apprentissage de cuisinier à Schaffhouse où le patron du jeune homme sut deviner ses talents, l'encourager à compléter ses études et assurer sa place à l'Ecole hôtelière de Lausanne.

- A vingt-trois ans, sans pour autant avoir utilisé du cyanure pour éliminer la concurrence - précise Carlo - j'ai été nommé sous-directeur du Grand Hôtel de Vevey et professeur à l'Ecole hôtelière.

Des années de Laysin...

Ce sont ensuite les années où, dans le sillage de Frédéric Tissot, Carlo de Mercurio va embrasser l'ensemble des problèmes, des difficultés, des responsabilités et des joies de l'industrie hôtelière et touristique.

A l'âge de vingt-cinq ans, assisté de sa femme qui en avait vingt-trois, le voilà directeur du Grand Hôtel.

- Nous étions si jeunes à l'époque, déclare-t-il, que les commerçants et directeurs des grandes agences refusaient toujours de discuter avec les fils ou la fille du patron. C'est le patron lui-même qu'ils voulaient voir.

... à l'envol de Schaffhouse

Ayant conduit victorieusement la bataille de Laysin et riche de ces expériences étendues à l'ensemble de la station et à une dizaine d'établissements hôteliers et de restauration, riche aussi d'une belle famille de trois enfants qu'Edith de Mercurio avait encore trouvé le temps de mettre au monde en assumant des tâches épuisantes, ne s'étant octroyé que quinze jours de vacances en six ans, Carlo éprouve le besoin de s'établir à son compte. Il entend «commercialiser» ses connaissances, son «know-how» comme on dit aujourd'hui dans le monde des affaires; il a trente-trois ans.

Et c'est le départ au Schloss Laufen et le début de la grande aventure...

Onze ans plus tard, l'homme est au mieux de sa forme. Il a beaucoup reçu, il donne au centuple. Il est à la fois entreprenant et pondéré, il a le sens profond de l'amitié, mais aussi des responsabilités; il sait inspirer confiance et ses actes prouvent qu'on a bien raison de la lui accorder. Ce «sacré bonhomme», en vérité, c'est un tout grand bonhomme!

Dans la presse spécialisée

Le «Journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers», l'organe officiel romand de la FSCRH, a confirmé dans ses fonctions, dès le début de cette année, une nouvelle équipe de collaborateurs.

C'est ainsi que M. Marcel Henchoz, jusqu'ici courtier en publicité pour ce journal, en assumera désormais la direction de l'administration, et que M. Edward Gobits sera à la tête de sa rédaction. Ce dernier succède à M. Robert Jaenraud qui a été l'animateur du Journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers durant de très nombreuses années et qui prend une retraite méritée que nous lui souhaitons encore longue et paisible.

Nous souhaitons plein succès à nos nouveaux confrères et à leur estimé organe au service de l'information spécialisée. J. S.

Des agences de voyage belges en Suisse

(ATS) L'agence de voyage belge «Rail-tour» a organisé à Davos une journée d'étude à laquelle 300 représentants d'agences de voyage libres et 50 journalistes ont participé. A cette occasion, diverses perspectives d'avenir ont été évoquées et le «Rail-tour» a présenté son programme de ventes pour l'année 1974.

L'Office national suisse de tourisme (ONST) était représenté à cette assemblée par son délégué à Bruxelles, M. Adolf Heuberger et on notait également la participation de l'Association touristique de Davos et de l'Association touristique des Grisons.

Nouvelles vaudoises

Le point... en novembre

L'avant-dernier mois de 1973, nous disent les statistiques du Bureau fédéral, fut bénéfique pour le tourisme vaudois; l'année 1973 s'achève mieux qu'elle avait commencée et le redressement constaté dès octobre est très certainement dû en grande partie aux efforts conjugués de l'Office cantonal du tourisme et des offices locaux dans le domaine de la promotion des congrès et des conférences.

En ce mois d'entre-saison, 495 établissements hôteliers sur les 654 recensés étaient ouverts, offrant 16 999 lits disponibles, soit 791 de plus qu'en novembre 1972. Le gain total fut de 7931 nuitées sur 146 552 dont 70 147 nuitées étrangères (+3571) et 76 405 nuitées suisses (+4360).

A noter que c'est l'un des seuls mois de l'année où la clientèle helvétique est plus nombreuse que celle provenant de l'étranger. La proportion annuelle est généralement d'un tiers suisse pour deux tiers étrangers.

Pour la première fois, on ne signale pas de recul des clientèles françaises et italiennes, l'augmentation étant répartie sur toutes les catégories d'hôtes étrangers. Le taux d'occupation des lits est resté cependant très bas: 29% en moyenne.

A Montreux

Les mêmes remarques sont valables pour Montreux qui signale un gain de 384 nuitées étrangères et de 2379 nuitées suisses sur un total général de 20 687 nuitées. Le taux d'occupation des lits disponibles a passé de 19 à 22% durant ce mois, 50 établissements, avec 3148 lits étaient ouverts alors que 89 offrant 5148 lits sont recensés à Montreux.

A Vevey

En passant de 9847 à 12 088, soit une augmentation très réjouissante de 2241 nuitées, les statistiques veveysannes sont particulièrement encourageantes.

On relève que la durée des séjours a été plus longue que du coutume; l'explication partielle de ce revirement provient du fait du tournage d'un film dans la région dont les acteurs et tout le personnel ont logé plusieurs semaines à Vevey.

Le taux d'occupation des lits a été de 33% pour un total de 1212 lits et 42 établissements.

A Lausanne

Bons résultats enfin dans la capitale vaudoise où le gain approche de 4000 nuitées avec un taux moyen d'occupation des lits disponibles de 40%. Ce sont les établissements de luxe et de premier rang qui ont bénéficié de l'augmentation des nuitées. Le taux d'occupation des trois hôtels de luxe a passé de 40 à 50% de novembre 1972 à novembre 1973. Celui des hôtels de premier rang a fléchi de 45 à 41%, diminution justifiée par une très sensible augmentation des lits dans cette catégorie. Durant ce mois, Lausanne et ses environs offraient 5808 lits disponibles, soit 538 de plus qu'il y a une année, dans 96 établissements.

Courrier de Genève

Innovation dans le petit déjeuner

Le restaurant «La Coupole», sis dans le quartier de Rive, est l'un des 11 établissements qui exploite la famille Jean Armleder. Depuis le 28 janvier dernier, «La Coupole» offre chaque jour de 7 heures et demie à 9 heures et demie un buffet de petit déjeuner. Pour un prix forfaitaire de fr. 4.50, chacun peut se servir à discrétion de café, thé, chocolat, ovomaltine, pain paysan, ballons, croissants, beurre, confitures diverses, miel, jus d'orange et de grape-fruit, corn-flakes, rice crispies, et faire ainsi un copieux repas matinal. Il s'agit d'une initiative intéressante, de nature à satisfaire aux besoins de l'homme d'affaires, dont le repas de midi doit être souvent réduit, faute de temps, à sa plus simple expression.

Ambassade genevoise à Dakar

Invitée par la compagnie de navigation aérienne Air Afrique, à l'occasion du vol inaugural de son appareil DC-10 desservant la ligne directe Genève-Dakar, une délégation genevoise, conduite par MM. Gilbert Duboule, président du Conseil d'Etat, et Pierre Raisin, vice-président du Conseil administratif de Genève, s'est rendue au Sénégal, où elle a eu l'occasion de découvrir ce pays et d'apprécier ses nombreux agréments de caractère touristique.

Les Vieux-Grenadiers genevois aux Etats-Unis

A bord d'un Boeing 747 de Swissair, un détachement des Vieux-Grenadiers de Genève, portant l'uniforme des soldats de l'Empire auquel s'était joint un détachement du Contingent des Grenadiers de Fribourg, soit au total 250 personnes, viennent de se rendre à New York et à Washington pour quelques jours. Pour la quasi totalité de ces grenadiers, il s'agit d'une découverte à la fois de l'Amérique et d'un voyage aérien long-courrier.

L'Association des maîtres d'hôtel de Genève en fête

Il y a trois ans, sur l'initiative de M. Achille Peduzzi et de quelques-uns de ses collègues, l'Association des maîtres d'hôtel de Genève voyait le jour. Elle compte aujourd'hui 86 membres, qui se rencontrent régulièrement pour traiter de problèmes à caractère professionnel. Le groupement genevois se propose d'établir des contacts avec les autres cantons romands, notamment ceux de Vaud et du Valais, où le tourisme joue également un rôle important.

Le 27 janvier dernier, l'Association des maîtres d'hôtel de Genève a organisé, au restaurant «Au Plein Ciel» de l'aéroport de Cointrin, un dîner de gala, qui fut suivi d'une partie récréative.

A la table officielle, le président Achille Peduzzi eut l'occasion de saluer, entre autres, MM. Emile Perrin, ancien président de la Fédération mondiale des chefs de cuisine, Georges Prades, commandeur de l'Ordre des coteaux de Champagne, Robert Crelier, président de l'Association des chefs d'or de Genève, Claudio Guida, secrétaire de l'Association internationale des chefs de réception, Gaspari Monti, président de l'Association des maîtres d'hôtel italiens, André Tinguely, président de la Sportive hôtelière, ainsi que les représentants de la presse.

M. Peduzzi remercia tous les donateurs, qui avaient permis l'organisation de cette splendide soirée et c'est par une soupe à l'oignon, offerte par les restaurateurs de l'aéroport, que s'acheva cette rencontre des maîtres d'hôtel de Genève. V.

Bientôt, la foire suisse d'art et d'antiquités

La Foire suisse d'art et d'antiquités, pour la deuxième fois à Bâle, se doit de refléter les objets de tout premier ordre offerts sur le marché suisse. La Foire se tiendra du 9 au 19 mai dans la Foire suisse d'échantillons.

Les spécialistes des domaines les plus divers - art classique, antiquités, meubles, sculptures, argenterie, porcelaine, fayence, monnaies, étain, Helvetica, etc. - seront réunis sous le même toit. L'éventail sera donc grand de l'antiquité jusqu'au milieu du siècle dernier, là où s'arrête la notion d'antiquité. Les frontières de l'Europe seront largement dépassées, allant jusqu'à l'Orient, grâce à des spécialistes du Moyen et Extrême-Orient. Enfin, la Foire sera plus attrayante pour tous ceux qui recherchent des tableaux de maîtres. La Foire suisse d'art et d'antiquités est placée sous le patronage du Syndicat des antiquaires et commerçants d'art suisses; tous les exposants sont membres du Syndicat et par conséquent tenus de garantir l'authenticité de tous leurs objets. Un jury examinera attentivement les objets exposés. Pendant la Foire, des manifestations spéciales, artistiques et musicales, auront lieu à Bâle.

Kooperation à la Winterthur

Einige halten nichts davon, manche zerrden sie, einige probieren es mit Wenn und Aber, und in Winterthur praktiziert man sie ganz einfach, die überbetriebliche Zusammenarbeit, und hat Erfolg.

Bündnerwochen werden nicht nur in Winterthur veranstaltet. Wegen eines solchen Anlasses rechtfertigt sich eine Pressekonferenz kaum mehr. Und über Gerstensuppe, Pizokels und Nusstorte liess sich ja auch nicht mehr viel schreiben, das nicht schon oft geschrieben worden wäre. Da man in Winterthur kaum je Luftballons steigen lässt, ausser an den berühmten Festen, lag die Annahme nahe, die einladenden Hoteliers hätten etwas mehr zu sagen, als wie gut der Herrschäffler munde, den sie während der nächsten paar Tage gemeinsam ausschicken wollen.

Dem war dann auch so. Was sie am augenfälligsten vorführten, das wollten sie jedoch gar nicht vorführen, nämlich die herzliche, auf gegenseitiger Anerkennung beruhende Kameradschaft. Was sie jedoch bekanntmachen und Kollegen in andern Städten, Städtchen und Dörfchen zur Nachahmung empfehlen, das ist ihr Leitspruch «Miteinander geht's besser!» Nicht zu ausführlich und mit Witz gewürzt, wurde erklärt, wer sich zu welchem Zweck und mit welchem bisherigen Erfolg unter diesem Leitspruch zusammengefunden hat. Wer den Geist gespürt, braucht nicht lange zu raten, dass er aus der Krone stammt.

Am Anfang war es nur ein loser Zusammenschluss im «10er Club». Mit konkreten Zielen und umfassenderen Massnahmen erhielt das Gebilde einen geschäftsgerechteren, nüchternen Namen: Vereinigung Winterthurer Hoteliers und Restaurateure (VWHR). Geblieben ist - bei der Mitgliederzahl 10 und es soll - Qualität vor Quantität - vorläufig dabei bleiben.

Man wäscht gemeinsam und guckt sich gegenseitig in die Tüpfel

Die Winterthurer sind nicht die ersten, die sich die folgenden Ziele gesetzt haben,

aber sie sind wahrscheinlich mit Ausnahme der Bieler die einzigen, welche seit längerer Zeit und mit immer stärkerer Durchschlagskraft verfolgen. Gemeinsamer Einsatz für Erleichterungen im Einkauf, bei der Lösung betrieblicher Probleme, im Personalsektor, im Marketing und in der Öffentlichkeitsarbeit, so wird die Zielsetzung sec umschrieben. Wieviel Initiative und effektive Zusammenarbeit dahinterstecken, mag die gemeinsame Wäscherei veranschaulichen. Es wurde nicht lange geredet, es wurde gehandelt. Jeder legte 3000 Franken auf den Tisch und man hatte das Kapital beisammen, um eine zwar alte, aber vollauf genügende Wäscherei zu pachten und zu betreiben - notabene schon im ersten Halbjahr ohne Defizit. Insetiert wird schon lange gemeinsam. Keiner klappert dem andern Personal ab, man führt im Gegenteil einander Personal zu und praktiziert nur ei-

ne Lohnpolitik; weniger Aerger, weniger Kosten, weniger Personalfuktuation für einen bescheidenen Einsatz an Offenheit und Vertrauen. Es gibt eine gemeinsame Kongressdokumentation. Geplant sind gemeinsame Lehrlingsgruppen und Aktionen für die Nachwuchsförderung. Bei gegenseitigen Betriebsbesichtigungen hofft man, voneinander zu lernen und einander mit Rat und Tat Probleme lösen zu helfen. Das Konkurrenzdenken ist dabei keineswegs eingemottet. Es ist eines der Antriebsaggregate der Vereinigung - aber eben nicht gegeneinander, sondern miteinander.

Es versteht sich fast von selbst, dass die VWHR sehr eng mit dem Verkehrsverein Winterthur zusammenarbeiten, denn letzten Endes ist die Stadt die Unternehmung, die alle zusammenhält, die alle in Schwung halten wollen und von der alle Nutzen ziehen. Die sicher zu den aktivsten Hoteliers des SHV zählenden Winterthurer bilden keine eigene Sektion. Sie sind dem Zürcher Hotelier-Verein angeschlossen, von dem sie allerdings etwas mehr Verständnis und Entgegenkommen erwarten, wenn es auch in Zukunft dabei bleiben soll. MK

Nun zehn Sets

1963 begann die Set-Setos AG in St. Gallen ihre erfreuliche Entwicklung als ostschweizerisches Gastronomie-Unternehmen. Dem ersten Set-Restaurant in Rorschach folgten weitere Gaststätten in Luzern, Bern, Vaduz, drei in St. Gallen sowie eine zweite in Rorschach.

«Quellenhof» heisst der neueste Betrieb in der Bodensee-Zwillingstadt von Konstanz. Er umfasst 16 grossräumige Doppelzimmer mit Dusche und WC, ein Restaurant mit 100 und eine Snack-Bar mit 45 Plätzen. Das Angebot an Hotelbetten könnte bei Bedarf verdoppelt werden. Der angestrebte direkte Kontakt zwischen Gast und dem Küchenchef und seinem Reich kommt in einer attraktiven Schauküche zur Geltung. Eine originelle Wein-

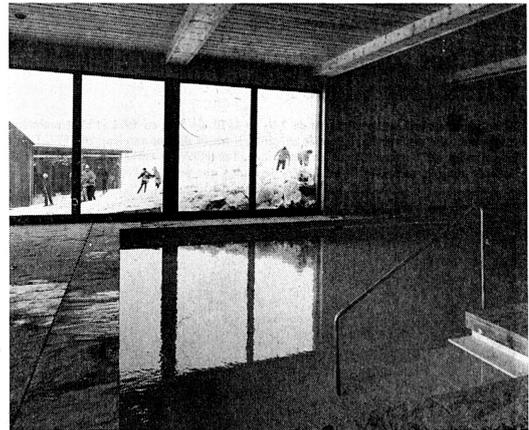
presse ergänzt die von einer einheitlichen Note geprägten Inneneinrichtungen. Für die bauliche Gestaltung war Architekt H. U. Gantenbein verantwortlich, während mit Roby Wyss ein erfahrener Fachmann als Betriebsleiter eingesetzt wurde.

Persönlich bedient...

Anlässlich der Set-Eröffnung «Quellenhof» in Kreuzlingen haben Direktor N. Conzett und Betriebs- und Verkaufsleiter P. E. Hochreutener einige interessante Geheimnisse und Grundzüge ihrer Geschäftspolitik preis. Im Vordergrund steht die individuelle, persönliche Bedienung und Betreuung des Gastes. Die Preise sollen durch zentrale Steuerung des Einkaufs aufgrund wirklichkeitsnaher Kalkulationen betont niedrig gehalten werden. Die Führungsstruktur bei Setos wird nach modernsten Erkenntnissen des kooperativen Systems aufgebaut und ausgerichtet, wobei sich die einzelnen Betriebe weitgehender Autonomie erfreuen.

... erfahren umsortiert

Anstelle einer unpersönlichen Massenabfertigung soll der Set-Gast ein behagliches Umsetzgen spüren. Auf Kosten einer aktiven, kreativen, ideenreichen und relativ rasch wechselnden Sortimentspolitik wird er auch ein gestrafftes Angebot ohne weiteres in Kauf nehmen. Die reichhaltige Speisekarte setzt sich aus einer Reihe von Standard-Gerichten, Tagesmenüs sowie wöchentlichen und saisonalen Spezialangeboten zusammen. Um den Wünschen der Kunden optimal entsprechen zu können, sammelt die Setos laufend Erfahrungsdaten, welche analysiert und bei der Menügestaltung berücksichtigt werden. w. b.



Das Skifahren scheint im Moment die Sportler mehr zu locken als das Schwimmen im neuen Hallenbad auf Crap Sogn Gion. (Foto Giger, Flims)

Graubünden

Weisse Arena

Zwei je 125 Passagiere fassende Luftseilbahnkabinen der Skilifte und Bergbahnen Crap Sogn Gion AG, Laax, schweben seit Mitte Januar im Pendelverkehr zwischen Crap Sogn Gion (2227 m ü. M.) und Crap Masegn (2487 m ü. M.) im Gebiet der «Weissen Arena» von Flims/Laax. Sie lassen stündlich etwa 900 Personen in jeder Richtung auf einer Länge von 2810 m eine Höhendifferenz von 260 Meter überwinden. Die neue touristische Transportanlage stellt den Hauptteil der zweiten Ausbaustappe im Zuge einer in drei Stufen zu realisierenden Gesamtschliessungskonzeption Laax-Crap Sogn Gion - Voralp dar.

Integrierender Bestandteil dieser zweiten Ausbaustappe sind noch die beiden neuen Sesselbahnen Falera-Carnius und Alp Ruschein-Crap Masegn mit einer stündlichen Förderleistung von 900 bzw. 800 Personen, der Skilift Alp Dado-Crest La Siala sowie die Erweiterung und infrastrukturelle Ergänzung der Gipfelüberbauung auf Crap Sogn Gion (2220 m ü. M.). Dazu zählt u. a. ein Hallenbad und eine auf 1400 Einwohnergleichwerte ausgegerichtete vollbiologische Kläranlage zur Reinigung der Abwasser von Crap Sogn Gion und Crap Masegn.

Die Finanzierung der zweiten Ausbaustappe erforderte 10,7 Millionen Franken. Die dritte Ausbaustappe sieht nunmehr noch die Erschliessung des Bündner Voralp (3028 m ü. M.) durch eine von Crap Masegn herzuführende weitere Luftseilbahn vor. Auch ist die Erstellung von Skiliften auf dem Voralp-Firm geplant, womit diese Region dem immer beliebter werdenden Sommersport erschlossen würde. sda

«Umgang mit Menschen» in Savognin

Der Kur- und Verkehrsverein Savognin hat vor Saisonbeginn in Zusammenarbeit mit der Swissair während drei Tagen einen Kurs mit dem Thema «Umgang mit Menschen» (sprich Gästen) durchgeführt. Auf die Kursdauer aufgeteilt haben sich 150 Teilnehmer in Savognin eingefunden, wobei ganz besonders Personal von Bergbahnen, Verkehrsvereinen, Hotels, Geschäften, Skischulen, Post und Gemeinden zu den Kursteilnehmern zählte. An unzähligen Beispielen aus der Praxis, mit Film und Tonbildschauen wurde dargelegt, wie der Umgang mit Menschen in einem Kurort sein sollte, selbst wenn es nicht immer einfach ist, sich in allen Situationen zu beherrschen. Der Kurs hat sich als nützlich erwiesen und soll auch im nächsten Jahr wieder durchgeführt werden.

Hotel City in Chur wird weitergeführt

Das im Konkursverfahren stehende Hotel City soll gemäss dem Beschluss der Gläubigerversammlung weitergeführt werden. Während des Verfahrens wird eine neue Leitung das Haus im Interesse der Gläubiger, das hundert Gastbetten und verschiedene Restaurationsmöglichkeiten zählt, führen.

Ausbau des Hotels Steinbock in Susch

Durch einen gutgeplanten Erweiterungsbau konnte die Bettenzahl auf 31 und das Restaurant auf 110 Plätze erhöht werden. Es wurde dabei stark auf die Erhaltung einer heimeligen Atmosphäre geachtet.

Neues Passanten-Restaurant in Davos

Das mit dem Hotel Cresta Victoria verbundene neue Panorama-Restaurant-Café mit Bar, Bierstübeli und Spezialitätenrestaurant und freiem Blick auf die Kunst- und Natureisbahnen schafft einen neuen

Schwerpunkt in Davos. Das 230 Sitzplätze zählende Restaurant zeichnet sich durch eine gediegene, ansprechende Ausstattung aus und dürfte somit ein gesuchter Platz für erholsame Mussestunden sein.

Neues Hotel in Lantsch/Lenz

Auf Beginn der Wintersaison konnte das am nördlichen Dorfausgang von Lantsch/Lenz neuerstellte schmucke Hotel Sarain in Betrieb genommen werden. Das Haus stellt 60 Gästebetten in komfortablen Zimmern mit Dusche und WC bereit. Ausserdem wurde ein Restaurationsbetrieb mit 120 Sitzplätzen und eine nach Süden gerichtete Terrasse angegliedert. So ist auch das an der Julierstrasse liegende Lantsch/Lenz, Nachbar der Lenzerheide, um einen leistungsfähigen Gastwirtschaftsbetrieb reicher geworden.

Neues Skigebiet Bergün-Darlu

Rechtzeitig zu Beginn der Saison konnte die neue Sessel- und Skifilifanlange nach dem Sonnenberg Darlu, 2600 m, eröffnet und dem Betrieb übergeben werden. Damit erschliesst der durch seine 6 km lange Schiliftbahn bekannte Wintersportgebiet Bergün ein schönes aus drei Sektoren bestehendes Skigebiet. Ein Restaurant mit Sonnenterrasse bei der ersten Bergstation ladet zum Verweilen ein.

Weisse Arena Flims/Laax

Am 13. und 29. Dezember 1973 fielen die Bergstation der Sesselbahn Foppa-Narus sowie die Skiliftstation Grisch einem Brand zum Opfer. Trotz grossen Bemühungen konnte die Brandursache nicht ermittelt werden. Der Wiederaufbau wurde sofort geplant und eingeleitet. Es wird damit gerechnet, dass die beiden Anlagen in der zweiten Hälfte Februar wieder in Betrieb genommen werden können. Den einwandfreien Skibetrieb garantieren die Bergbahnen Flims durch die übrigen neun Anlagen. 15

10 Jahre Corvatschbahn

Anlässlich des 10jährigen Jubiläums ist die Bahnverwaltung auf die originelle Idee gekommen, den Fahrgästen während dreier Tage im Restaurant der Mittelstation und im Bergrestaurant Speisen und Getränke zu Preisen der guten alten Zeit abzugeben, und zwar Menüs nach Auswahl zwischen Fr. 2.50 und Fr. 3.60 und Getränke zu Preisen wie im Jahr 1936. Die Bergfahrt kostet 5 Fr. und die Retourfahrt Fr. 6.50, Kinder die Hälfte und die Tageskarte 8 Fr. Ein Angebot, das vielen Sportbegeisterten und Ausflüglern Freude bereitet hat.

Nachtlanglaufloipe in Lenzerheide

Dank der Unterstützung des EW Obervaz ist es dem Kurverein gelungen, in einem abwechslungsreichen Gelände eine Nachtlanglaufloipe anzulegen. Diese erstreckt sich über eine Länge von 2 km mit einer Höhendifferenz von 30 m. Sie ist während der Betriebszeiten von 19.00 bis 21.45 Uhr beleuchtet. Die Loipe, die gratis benutzt werden darf, eignet sich ausgezeichnet für ein Training.

Valchava/Münstertal

In hartem Fronddienst haben die Einwohner dieser Berggemeinde eine 3 km lange Waldschneise in Stablinas zu einer Skinipste hergerichtet. Der Transport der Skifahrer erfolgt vorderhand noch per Bus, doch soll der Busbetrieb bald durch einen Skilift ersetzt werden. Im oberen Teil der Schneise steht ein kleiner Schlepplift zur Verfügung und eine Skihütte dient als Restaurant. Es lässt sich auch mit einfachen Mitteln etwas Nützlich machen, das der Förderung des Fremdenverkehrs dienen kann. Zur Selbsthilfe greifen ist wichtiger, als die Hände in den Schoos legen und jammern. Bravo Valchava!

Lex Furgler in Kraft

Am 1. Februar ist der Bundesbeschluss vom 21. März 1973 über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland mitsamt den zugehörigen Ausführungsbestimmungen in Kraft getreten. Auf den gleichen Zeitpunkt wurde der notrechtliche Bundesratsbeschluss vom 26. Juni 1972 über das Verbot der Anlage ausländischer Gelder in inländischen Grundstücken aufgehoben.

Mit dem nun in Kraft getretenen Bundesbeschluss vom 21. März 1973 wird die im Bundesbeschluss von 1961/1970 statuierte Bewilligungspflicht für den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland verschärft, indem der Kreis der bewilligungspflichtigen Geschäfte und Personen ausgedehnt wird: Als bewilligungspflichtige Personen mit Wohnsitz im Ausland gelten danach alle natürlichen Personen ausländischer Staatsangehörigkeit ohne ununterbrochenen fünfjährigen Aufenthalt in der Schweiz.

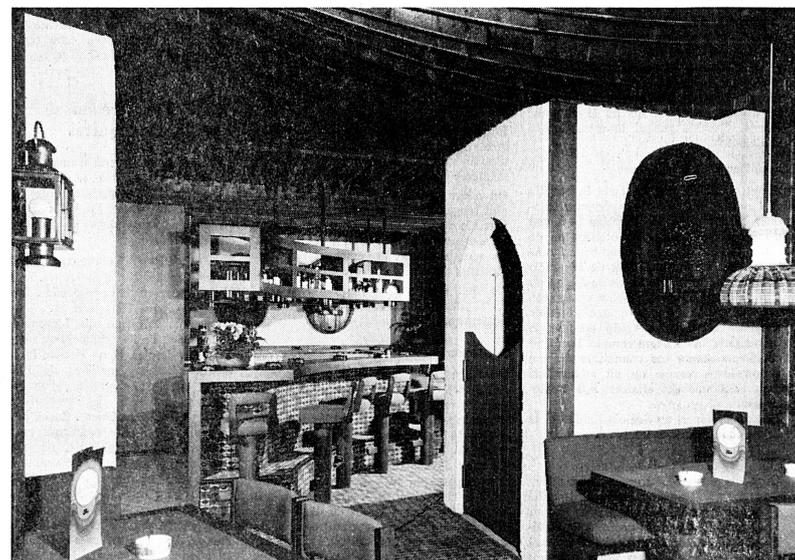
Sperre

Ausserdem wird für Fremdenverkehrsorte mit erheblichem Umfang des ausländischen Grundeigentums eine Bewilligungssperre eingeführt, deren Einzelheiten

durch bundesrätliche Verordnung geregelt sind. Einen Ausbau erfuhr sodann die Bundesaufsicht, indem der Bundesbehörde ein Beschwerderecht auch gegen erstinstanzliche kantonale Verfügungen eingeräumt wird.

Rigoroser

Schliesslich statuiert der neue Bundesbeschluss eine weitgehende Auskunfts- und Editionsspflicht der Personen, die sich am Erwerb von Grundstücken beteiligen, und strengere Sanktionen für Widerhandlungen gegen die Bewilligungspflicht. Die Neuordnung bringt im Vergleich zu dem nun aufgehobenen Verbot eine gewisse Lockerung, ist jedoch rigoroser als der Bundesbeschluss von 1961/1970, insbesondere was die Verhinderung von Umlegungsgeschäften betrifft. sda



Motto für die Innenausstattung des neuen Set: Behaglichkeit.



Auf der Reise von Meiringen nach Reuti. Neben der Erschliessung des Skigebietes erfüllt die Seilbahn eine wichtige Aufgabe für den Berufs- und Schülerverkehr. Foto Würler

Neue Chance für das Haslital

Nach nur zehnmönatiger Bauzeit sind am vergangenen Wochenende die für die touristische Entwicklung des Haslitales entscheidenden Meiringen-Hasliberg-Bahnen offiziell dem Betrieb übergeben worden. Mit den bestehenden Anlagen Käserstatt-Hochsträss verfügt die Region über eine Stundenkapazität von über 3000 Personen, die es nun auszunutzen gilt.

End- oder Wendepunkt?

Man weiss es: Das Haslital ist nach dem Abklingen einer touristischen Blütezeit um die Jahrhundertwende der wirtschaftlichen Stagnation anheimgefallen. Die Einkommenslage der Bevölkerung wäre wohl noch prekärer, gäbe es nicht die Kraftwerke Oberhasli AG, einige Regiebetriebe des Bundes und - den Fremdenverkehr, welcher jedoch nach Ausschöpfung der sommerlichen Möglichkeiten an einem End- oder Wendepunkt steht. Mit dem Entscheid, das Gebiet um Mägisalp und Planplatten für den Skifahrer, aber auch den Sommer- und Winterwanderer, zu erschliessen, hat man sich für den Wendepunkt entschieden. Künftig soll somit die Wintersaison die Grundlast der touristischen Entwicklung der Talschaft tragen, nachdem die Ansiedelung von Industriebetrieben oft wegen Verkehrsproblemen gescheitert ist.

Von 628 auf 2245 Meter

Ist das seit einigen Jahren in Betrieb stehende «System» der Käserstatt-Bahnen von der Brüning-Passhöhe aus zu erreichen, so haben die neuen Anlagen ihren natürlichen Ausgangspunkt in Meiringen selber, was den Zugang über den Hasliberg jedoch nicht ausschliesst. Als Erschliessungsanlage fungiert eine mit zwei Kabinen à 80 Personen aufweisende Pendelluftseilbahn (Stundenleistung 800 Personen), welche die kaum skigerechte, erste steile Talstufe zwischen Meiringen und Reuti überwindet. Reuti ist per Auto vom Brüning her auf schmaler Strasse erreichbar. Die Fortsetzung bildet eine Einseil-Umlaufbahn, mit Vierergondeln und einer Leistung von 800 Personen/Stunde. Sie führt über die Zwischenstation Bidmi auf die Mägisalp und erschliesst dadurch eine zweite Skizone, welche etwa zur einen Hälfte aus Waldgebiet mit vielen Lichtun-

gen und zur anderen aus Wiesland besteht und leichte Abfahrten bietet. Die oberste Zone über der Waldgrenze beginnt oberhalb Mägisalp und wird durch den über zwei Kilometer langen Doppelseilssitz auf die 2245 Meter ü. M. liegenden Planplatten bedient. Dieser Vertrag im Winter 660 und im Sommer 450 Personen pro Stunde zu befördern und erschliesst ein mittelschweres, sehr schneesicheres Gebiet und eine phantastische Aussicht.

Ausbau notwendig

Nach den Worten Arnold Glatthards, Verwaltungsratspräsident der Meiringen-Hasliberg-Bahnen (MHB) ist damit, nach Investitionen von 16 Mio Franken, jedoch lediglich eine erste Etappe, ein vielversprechender Anfang gemacht. Heute steht einem Skigebiet von 850 Hektaren, 50 km Pisten und mit einer Kapazität von 6000 Personen ein regionales Bettenangebot von rund 3500 gegenüber. Eine volle Auslastung der Anlagen bedingte mindestens eine Verdoppelung der Bettenzahl oder macht eine solche möglich. Als nächste Etappe wollen die MHB durch den Bau einer Verbindungseiselsbahn Bidmi-Käserstatt - wo seit einigen Monaten ein neues, gefälliges Bergrestaurant mit 250 gedeckten Sitzplätzen in Betrieb steht - den Schulterschluss zwischen bisherigem und neuem Pistenystem verwirklichen. Als Endzustand sehen die MHB, an deren Aktienkapital von 8 Mio Fr. neben 1500 einzelnen Aktionären die Erbauerin der Erdgaspipeline mit einem Viertel beteiligt ist, insgesamt 15 Anlagen mit einem Transportvermögen von 10 000 Personen.

Aufgaben

Bis dahin bleibt, wie gesagt, noch einiges zu tun. Insbesondere auf dem Hasliberg, an dessen gesamter Bettenkapazität das hébergement complémentaire mit 70%

partizipiert, müssen auf dem Sektor Hotellerie vorerst in qualitativer Hinsicht neue Wege beschritten werden. Die Mehrzahl der Häuser genügt heutigen Anforderungen nicht in allen Teilen. Die nun in Ausarbeitung begriffene Ortsplanung hat in erster Linie eine weitere Verbreiterung der Streubauweise den Riegel zu schieben, sodass sollte die Zufahrt ab Brüning verbessert werden. Dies könnte später den Bau eines Entlastungsliftes Reuti-Planplatten erforderlich machen. Auch das Unterhaltungsangebot harret des Ausbaus.

Bedingungen

Die Talschaft glaubt an ihre neuen Einrichtungen. Sie eröffnen der Bergbevölkerung gute Aussichten auf eine gesunde Reifung der wirtschaftlichen Grundlagen, welche im vorliegenden Falle zu Recht auch im Tourismus gesucht werden. Der Enderfolg wird freilich vom Vermögen abhängen, die Dinge planerisch im Griff zu behalten. Dieses Moment ist darum von ausschlaggebender Bedeutung, weil sich eine profitable Ausnutzung der gegebenen Transportkapazität nur durch eine Verbreiterung der Beherbergungskapazität erreichen lässt. Und hier ein ausgewogenes Mittelmass zu finden, dürfte das grösste Problem, aber auch eine echte Chance darstellen. GFK

Verkehrsvereine berichten

Lugano: Hobby-Ferien

Eine ständig wachsende Zahl von Touristen möchte die Ferien mit der Erlernen oder Ausübung von Sportarten oder kulturellen und künstlerischen Tätigkeiten verbinden. In Lugano werden deshalb vom 16. April bis zum 19. Oktober zahlreiche Ferienkurse von ein- oder zweiwöchiger Dauer abgehalten. Sie umfassen die verschiedensten Tätigkeitsgebiete, wie italienische Sprache, Yoga, Keramik, Modellieren, Zeichen und Malen, Reiten, Wasserski und Tennis. Die Besonderheit dieser Pauschalen besteht darin, dass sie es ermöglichen, die eigenen Ferien «nach Mass» zu gestalten. Ausser der Wahl der persönlichen Lieblingsbeschäftigung kann sich der Besucher, dank der Mitwirkung des Verkehrsvereins, ein Hotel mit Voll- oder Halbpension oder nur zur Übernachtung mit Frühstück aussuchen, das ganz seinen Wünschen entspricht. Die Hobby-Ferien in Lugano sind das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen der Luganeser Migros Klub-Schule, die für die Anmeldungen und die verschiedenen Kurse sorgt, und dem Verkehrsverein, der sich mit den Fragen der Unterkunft und Verpflegung sowie mit der Auskunftserteilung befasst. luf

Kongresszentrum Lugano

Der Rohbau des Kongresshauses von Lugano, am Rande des zentralgelegenen Stadtparks, ist nun fertiggestellt. Das luxuriöse und mit den neuesten technischen Anlagen ausgestattete Kongressgebäude wird sich aus verschiedenen Teilen zusammensetzen: dem Untergeschoss mit einem kleinen Kellertheater und den Presseräumen; dem Erdgeschoss mit dem eigentlichen Kongresssaal in Form eines Amphitheaters und mit Sitzgelegenheit für 1250 Personen sowie einem Restaurant und einer Bar; dem ersten Stockwerk mit einem unterteilbaren Bankettsaal, an dessen Räume für Zusammenkünfte, Ausschusssitzungen und dergleichen angeschlossen.

Die Besonderheit des Luganer Kongresszentrums liegt in der Kombination des neuen, modernen Gebäudes und dem damit verbundenen klassizistischen Patrierhaus «Villa Ciani», dessen Räume kleineren Anlässen einen vornehmen Rahmen verleihen. Die Eröffnung des Kongresszentrums von Lugano findet im Frühjahr 1975 statt.

Luxus-Ferienzentrum am Untersee

Auf der Insel Reichenau im Untersee ist, hinter Büschen und Bäumen versteckt, ein grosses modernes Ferienzentrum entstanden, das bis zum Sommer 1974 fertig sein wird. Es bietet allen Komfort und bekam, nahe dem Schlosshotel Königsegg gelegen, den Namen «Neu-Königsegg». Die Baukosten betragen rund 8 Millionen Mark. Die 52 Luxus-Appartements sind bereits verkauft. In diesem «goldenen» Ferienzentrum wurde auch eine hypermoderne Schwimmhalle mit Unterwasserbeleuchtung und Strömungsdüsen gebaut. Ob- schon den einheimischen Reichenauer Anwohnern seinerzeit die Benützung dieses Hallenbades zugesichert wurde, soll nun über ein solches «Entgegenkommen» eine Mitgliederversammlung zuerst noch beschliessen. Ausser einer Kneippereinrichtung mit Sauna und Massageräumen bietet das Ferienzentrum auch eine Arztpraxis, zwei Tennisplätze und eine Konferenz-Etage für Tagungen und Seminare. Die Autos verschwinden in einer Tiefgarage. Bei diesem Ferienzentrum soll es sich um die modernste und eleganteste Anlage dieser Art im Bodenseegebiet handeln. Bei Abwesenheit der Besitzer werden die Appartements vom Hotel Königsegg aus auch an Feriengäste vermietet. fb.

Bern: Vom Fest- zum Leuchtersaal

Mit der Erneuerung des alten Festsaales, der nun «Leuchtersaal» heisst, verfügt der Berner Kursaal über ein modernes und ansprechendes Forum für Kongresse, Theatervorführungen, Ausstellungen und Bankette. Den mit drahtloser Simultan- übersetzungsanlage und Kinoausrüstung versehenen Saal «krönt» ein mächtiger,

fast 400 Glühlampen enthaltender Leuchter. Symbol der neuen Anlage. Bei Bankettbestellung können 600, bei Konzertbestellung gegen 700 Personen Aufnahme finden. Nach dem alfa-Zentrum sind die Einrichtungen des neuen Fadhobuffetts bietet somit auch der Kursaal vollwertige Kongressmöglichkeiten. Fehlen nur noch die Hotels.

Berner Regierung sieht klar

Eine Kosten-Nutzen-Analyse des Tourismus fehlt vorderhand. Bis sie in praktisch anwendbarer Form vorliegt, «gilt es, zur Vermeidung von gesamtwirtschaftlich betrachteten Fehlinvestitionen, die touristischen Handlungsalternativen nach den bisherigen, immer detaillierteren Massstäben zu beurteilen». In seiner aufzufüllenden Antwort auf eine entsprechende schriftliche Anfrage hält der bernische Regierungsrat im weitem fest, dass - gesamt betrachtet - der Tourismus in weiten Teilen des Berggebietes zweifellos zum Wohl der Bevölkerung beitragen habe.

Auf Grund verschiedener Daten liessen sich bereits heute gewisse Schlussfolgerungen ziehen. So bestehe zwischen Fremdenverkehrsentwicklung und Bevölkerungsbewegung eine «ziemlich eindeutige Korrelation»: in typischen Fremdenverkehrsgemeinden zeige sich eine teilweise extrem hohe Bevölkerungszunahme; in Gegenden mit wenig Tourismus dagegen sei fast durchwegs eine Abnahme der Wohnbevölkerung zu verzeichnen. Saisonbedingtheit und konjunkturelle Anfälligkeit liessen es jedoch nicht zu, führt der Regierungsrat weiter aus, dass der Tourismus «alleiniges wirtschaftliches Rückgrat» eines Gebietes sei. Zudem sei es «einfach falsch zu glauben, die Eignung für einen konkurrenzfähigen Tourismus sei im schweizerischen Alpenraum grundsätzlich mehr oder weniger immer gegeben». Es seien Regional- und Kurortplanungen voranzutreiben, damit sich der Tourismus nicht selbst zerstöre. sda

Je forscher der Ton, desto verdächtiger der Führer

Das gilt nicht nur in der Politik, es trifft leider auch auf die Führer zu, welche von allen Seiten touristischen Unternehmungen für Eintragungen und Insertionen beliebt gemacht werden. Immer noch gehen ihnen zu viele arglose und unkritische Unternehmer auf den Leim.

Der nachstehende Artikel gilt als Antwort auf die zahlreichen bei der Geschäftsstelle eingehenden Anfragen und widerspiegelt die offizielle Verbandsmeinung.

Es gibt immer wieder Leute, die auf bequeme Art reich werden möchten. Einer der beliebtesten und daher sehr ausgetretenen Pfeile zum Goldenen Kalb ist die Herausgabe eines Verzeichnisses oder Führers. Telex- und Telefonabonnenten sowie insbesondere Hotels und Restaurants figurieren als die bevorzugtesten Pflastersteine, auf welchen man das Geld auflesen möchte. Von der harmlosen Naivität bis zur skrupellosen Gesetzwidrigkeit werden alle Mittel eingesetzt, um das Ziel zu erreichen, womit nicht bestritten sei, dass in diesem Geschäft auch Seriosität zu finden ist.

Die relative Häufigkeit der «Führer-Fälle» bei unserem Rechtsdienst lässt jedoch darauf schliessen, dass auf diesem Gebiet dubiose Praktiken nicht selten sind.

Drum prüfe, wer sich... bindet

Verträge voller Häkchen, Rechnungsstellung für nicht erteilte Aufträge, Irreführung von Angestellten usw. sagen meist genügend aus über die Qualität des im Entstehen begriffenen Führers. In solchen Fällen kann man nur sagen: «Hände weg, es ist schade um jeden Franken!» Nicht selten werden auch falsche Tatsachen vorgespiegelt und ein Huhn als Pfau verkauft. Der Anbieter wirft mit Schlagworten um sich, wie: grösste Auflage, internationale Interesse, Exklusivität, usw. Er suggeriert dem Hotelier, er verpasse die Chance seines Lebens, wenn er sein Haus eben in diesem Führer nicht eintragen lasse oder inseriere. Manch einer fühlt sich noch geschmeichelt, dass man seinen kleinen Betrieb für das grosse Werk ausgewählt hat.

Oft schenken gastgewerbliche Unternehmer einer Organisation Vertrauen, weil diese anscheinend mit offiziellen Stellen zusammenarbeitet. Unsere Mitglieder mögen sich merken, dass der SHV nie - es sei denn, ein besonderer Grund rechtfertigt dies und dann würde in der Hotel-Revue darüber informiert - die Herausgabe solcher Verzeichnisse und Führer durch zur Verfügungstellung des Adressenmaterials unterstützt. Die Schweizerische Verkehrszentrale hat mit derartigen Erzeugnissen ebenfalls nichts zu tun und übernimmt auch nicht deren Verteilung.

Internationale Unterstützung für einen Schweizer Touristikführer?

Im jüngsten Rundschreiben an Schweizer Hoteliers steht beispielsweise: «In Zusammenarbeit der internationalen Verkehrs-

vereine, Auslandsagenturen und Reisebüros, haben wir die Administration für die Ausgabe 1974/75 des «Schweizer Touristenführers» übernommen.» Dies sagt überhaupt nichts, solange nicht wenigstens einer der Auftraggeber namentlich genannt wird und die Möglichkeit einer Rückfrage bei diesem besteht. Oder weiss jemand, wer oder was unter internationalen Verkehrsvereinen zu verstehen ist? Es ist auch nicht anzunehmen, dass internationale Institutionen an einem rein schweizerischen Touristikführer interessiert sind. Die Geschäftsstelle des SHV hat erst durch die Zustellung von einzelnen Zirkularschreiben von Mitgliedern Kenntnis von diesem Vorhaben erhalten. Der Schweizerische Verkehrszentrale - sie wurde durch uns informiert - will der Organisator den neuen Führer erst vorlegen, wenn das «Gut zum Druck» schon erteilt ist. Im weitem stellt er den Versand des Führers in X-Länder und X-Botschaften, Agenturen und Reisebüros in Aussicht. Er wird dies sicher auch tun, doch kann er absolut keine Gewähr dafür bieten, dass der Führer auch gebraucht wird und nicht in einer Ecke verstaubt.

Erfahrungsgemäss arbeiten nämlich die guten Reiseveranstalter und die guten Kunden, auf die es ja ankommt, mit den offiziellen, überprüften und verbindlichen Führern der einschlägigen Vereine und Verbände und nicht mit Büchern, in welche sich jedermann einkaufen kann.

Es gibt Führer die führen und solche, die verführen

Werbung muss sein. Aber noch viel mehr muss überlegt und kritisch gewonnen werden. Unser Hotelführer trägt den Namen der Mitgliederbetriebe auf den richtigen Kanälen an die richtigen Stellen. Daher ist es doppelt geboten, zu überlegen, ob die 150-1500 Franken und mehr für eine Eintragung oder ein Inserat in einem von Unbekannt herausgegebenen Hotel- oder Touristikführer nicht viel besser und erfolgreicher anderswo eingesetzt werden sollten. Und wenn es sein muss, dann bitte in einem Führer, von dem man genau weiss, wer dahinter steht, an wen er gelangt und ob er ein Instrument ist, das der Reiseverkäufer und der Reisende tatsächlich benutzt. Wo mit diesen Auskünften nicht herausgerückt wird oder werden kann, ist Zurückhaltung, wenn nicht gar entschiedenes Abweisen sehr am Platze.



Hoch über dem vernebelten Briencensee setzt man auf Planplatten auf. Foto Würler



empfehlenswert.

Wo Bier läuft, läuft etwas.
Mit Bier lässt sich manch guter Stammtisch bauen, zum Bier passen fast alle Speisen. Nur, man muss das Bier hegen und pflegen, vom Fass bis in das Glas. Ein schönes Bier trägt bei zum guten Ruf des Hauses.

Für Sie, gratis: 1 Kleber für die Eingangstür «Hier Bier vom Fass»
2 Kleber für die Ausschankstelle «Gläserpflege»
3 Broschüren «Wie Bier entsteht»
10 farbige Rotairs Bier/Bière/Birra für das frohe Bierfest in der Gaststätte (wo Bier läuft, läuft etwas!!!)
Name und Adresse:

Gutschein auf eine Postkarte kleben und einsenden an
Schweizerischer Bierbauerverein
8023 Zürich, Postfach

30 000 Angestellte fehlen dem schweiz. Gastgewerbe

Dies bedeutet: Lohnkostenexplosion, Umsatzeinbussen, Leistungsabbau, Betriebsschliessungen.

Diese schwerwiegenden Folgen können teilweise vermieden werden.

Die Lösung heisst: **konsequente Arbeitstellung – optimale Rationalisierung.**

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

Grosse Vorteile für Sie:

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

HOTEL-WÄSCHE AG

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

213

Little School of english and commerce

2, Liverpool Terrace, Worthing/Sussex/England (Established 1960)

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte

12 Wochen, Kursbeginn: 8. April/23. September 1974. Kleine Klassen, Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen, Sport- und Studienfahrten. Schule direkt am Meer.

Preis: £ 270.80/12 Wochen, inkl. Schulgeld, Vollpension/Einzelzimmer in englischer Familie.

Frl. G. Fawer, 22, Chemin Caroline, oder:

Anmeldungen und Auskünfte durch die Direktion 1213 Petit-Lancy

P 18-302622



Wenn Sie einen schädlingfreien Betrieb wünschen, Sicherheit und sorgfältige Arbeit - vertrauen Sie auch uns, wie alle die vielen, zufriedenen Kunden in den vergangenen zehn Jahren.

Verlangen Sie eine kostenlose-Offer und Referenzen.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
alte Landstrasse 61
8800 Thalwil
Telefon (01) 720 65 66 67.973.005

Kreis AG für Verpflegungstechnik

Kreis Husqvarna Mikrowellengerät 241 für das Gastgewerbe

Komplettes Menü in wenigen Sekunden servierbereit

- Grosse Leistungsfähigkeit
- Einfache Bedienung
- Leerlaufschutz
- Maximale Sicherheit
- Problemlose Installation
- Leichte Reinigung
- Material Chromnickelstahl 18/8
- Aussenmasse: Breite 580 mm, Tiefe 575 mm, Höhe 465 mm

Mit Kreis Husqvarna 241 sind Sie in der Lage, zu jeder Zeit Ihren Gästen eine heisse Mahlzeit zu servieren. Nützen Sie diesen Vorteil und steigern Sie so Ihren Gewinn.

Kreis AG (St.Gallen)

Zürcher Str. 204
9014 St.Gallen
☎ 071 29 22 44
Telex 77 524

Büros:
3000 Bern Allmendstr. 1 ☎ 031 42 80 42
6000 Luzern Bergstr. 42 ☎ 041 36 59 68
4000 Basel Schornweg 22/12 ☎ 061 33 38 39

Laden:
1004 Lausanne Ave. de France 71 ☎ 021 35 71 44
8038 Zürich EZG, Seestr. 301 ☎ 01 45 58 54
6900 Lugano Corso Elvezia 10 ☎ 091 3 48 88

Kreis AG 9014 St.Gallen, Zürcher Str. 204
Senden Sie mir Dokumentation über

Speiseverteilung SB Buffets
 Grossküchen Mikrowellenofen
 Kreis Swiss Line Hotelsilber
 Snack-Ofen Servierwagen

Name _____
PLZ/Ort/Strasse _____

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 WOCHE Fr. 250.-**

bis 415.- mit Coronado-Jet Flügen ab Basel, Zürich oder Genf. Vollpension u. Transfer. Fest zugeteilte Zimmernummer bei Reservation, Glasgedecktes Meerwasserschwimmbad 30 Grad warm.

Nächste Abflüge:

24. Februar bis 3. März
3. März bis 10. März
10. März bis 17. März

Bitte Prospekt an:

Ausschliesslich auf Mallorca spezialisiert
UNIVERSAL FLUGREISEN
SUACAG Steinenbachgässlein 34
Basel Telefon 061 / 22 15 44

Auf dem Weg zur Mehrwertsteuer

Das Interesse an Information über die in der steuerpolitischen Diskussion nun laufend angerufene «Mehrwertsteuer» entspricht einem verständlichen Bedürfnis, muss doch der Unternehmer heute mehr denn je seine Dispositionen auf weite Sicht treffen. Wir haben aus diesem Grunde Dr. Hans Gerber, Chef der Hauptabteilung Warenumsatzer der Eidgenössischen Steuerverwaltung, gebeten, Wesen und Wirkungen einer Mehrwertsteuer im Vergleich mit anderen Ausbau-Alternativen der WUST darzulegen.

Die «Mehrwertsteuer» ist nicht etwa eine neue Steuerart; dieser Name bezeichnet lediglich eines der verschiedenen technischen Verfahren, eine allgemeine Verbrauchssteuer – also die Umsatzsteuer – zu erheben. Für die Schweiz würde die «Mehrwertsteuer» folglich eine Aenderung des heutigen Umsatzsteuer-Erhebungssystems, der sogenannten «Grossistensteuer» bedeuten. Mit einem Uebergang zum «Mehrwertprinzip» würden vor allem die Wettbewerbsverzerrungen, d.h. die beim «Grossistensystem» bestehenden Unebenheiten in der Belastung der zum Verbraucher gelangenden Güter beseitigt; das indessen ist nicht das Hauptziel. Mit dem verbesserten Erhebungssystem sollen vielmehr aus der Umsatzsteuer wesentlich höhere Einnahmen zur Deckung der bevorstehenden grossen Defizite im Bundeshaushalt – beim heutigen Ausgabenvolumen nennen die Planer für die nächste Zeit unter Berücksichtigung der Zollaussfälle Beträge von jährlich weit über 1 Milliarde Fr. (!) – ermöglicht werden, und zwar nicht allein durch Heraussetzung des Satzes, sondern auch durch Ausdehnung der Steuer auf bisher nicht erfasste Waren und Leistungen und damit auf bisher «privilegierte» Unternehmungen.

Zur Frage des Zeitpunkts für das Inkrafttreten einer Umsatzsteuer nach der Mehrwertidee ist daran zu erinnern, dass die Bundesverfassung weder eine Erhöhung der Umsatzsteuer über die seit Anfang 1974 geltenden Sätze hinaus (4,4 Prozent auf der Detailstufe, 6,6 Prozent auf der Engrosstufe), noch eine Aenderung des Erhebungssystems zulässt. Somit müssen Parlament und dann Volk und Stände vorerst einer ein-

weiteren Verfassungskompetenz zustimmen. Erst dann kann ein Entwurf zu einem Bundesgesetz über eine neue Umsatzsteuer («Mehrwertsteuer») auf den üblichen demokratischen Weg geschickt werden: Vernehmlassungsverfahren, Botschaft des Bundesrates an die Bundesversammlung, Beratung im Parlament, Referendumsfrist und allenfalls Volksabstimmung. Sodann brauchen Wirtschaft und Verwaltung für die Umstellung noch etwelche Zeit, so dass sogar bei reibungslosem und raschem Ablauf des Geschäftes eine neue Umsatzsteuer nicht vor 1978 eingeführt werden könnte; dieser früheste Zeitpunkt ist heute das einzige einigermaßen gesicherte Datum. Die Ausgestaltung einer neuen Umsatzsteuer ist nämlich noch ungewiss; man weiss nicht, was alles der Steuer unterstellt werden soll, welche Unternehmer steuerpflichtig werden, wie hoch die Steuer sein könnte usw. Diese teils heiklen Fragen stehen in Beziehung nicht allein zum Umfang des Finanzbedarfs, sondern zu steuerpolitischen Entscheidungen auch auf andern Gebieten (z.B. jährliche Veranlagung der Wehrsteuer, Steuerharmonisierung). Wir tappen somit weitgehend im dunkeln und können deshalb dem Leser die Grundzüge und generellen Wirkungen möglicher Neuerungen und die Unterschiede zum geltenden Umsatzsteuer-Recht lediglich mit Hilfe unverbindlicher Annahmen kenntlich machen.

Mit allem Nachdruck muss darauf hingewiesen werden, dass dabei insbesondere der Gegenstand und die Höhe der Sätze der Steuer nach den skizzierten neuen Erhebungsverfahren willkürlich gewählt werden müssten.

1. Die Grossisten- Warenumsatzer

(Stand 1. Januar 1974)

Heute fallen Dienstleistungen nicht unter die Steuer, und das Gastgewerbe ist – so weit es sich ausschliesslich mit der Beherbergung und Bewirtung befasst – von der Steuerpflicht als Umsatzsteuer-Grossist ausdrücklich ausgenommen. Seine Leistungen werden somit nicht direkt betroffen, sondern lediglich mittelbar, sei es durch die Steuer von

- 6,6 Prozent auf dem Einkauf von *Verkaufswaren*, z.B. von alkoholischen Getränken*;
- 4,4 Prozent auf *Investitionen* und *Betriebsmitteln* aller Art (für solche Güter wird der Unternehmer beim Grossistensystem als «Konsument» betrachtet).

Der Verkaufspreis der alkoholischen Getränke wird demnach je nach Marge jedenfalls mit weniger als 3 Prozent belastet. Darüber hinaus muss der Hotelier wie jeder andere Unternehmer noch die auf den Investitionen und Betriebsmitteln aller Art liegende Steuer berücksichtigen. Hierfür beträgt der Aufwand durchschnittlich um 15 Prozent des Betriebserlöses, so dass sich eine mittlere Steuerlast von 0,66 Prozent der gesamten Einnahmen aus Beherbergung und Bewirtung ergibt (4,4 Prozent Steuer von 15 Prozent Kosten). Da jedoch die Aufwandstruktur bei den verschiedenen Betriebskategorien und auch innerhalb derselben recht unterschiedlich ist, kann diese mittelbare Steuerlast heute im weiten Bereich von vielleicht 0,4 bis gegen 1 Prozent schwanken. Die Unterschiede sind demnach verhält-

nismässig gross, dürften aber wegen der bisher niedrigen Steuersätze den Wettbewerber kaum stark verzerren. (Zur Aufwandstruktur s. Hotel-Revue vom 16. August 1973.)

Bei der geltenden Grossisten-Warenumsatzer setzt sich danach die gesamte Belastung der gastgewerblichen Leistung aus zwei Teilen zusammen:

- einmal aus der beim Einkauf von *Verkaufswaren* (und Werkstoffen zur Herstellung von Verkaufswaren) dem Lieferanten bezahlten Steuer, die heute recht gering ist wegen der grossen Umsatzsteuer-Freiliste, welche ja u.a. alle Ess- und Trinkwaren ohne den Alkohol umfasst,
- zum andern aus der Steuer auf dem Erwerb sowie dem Unterhalt einschliesslich Reparatur von *Immobilien* und *Mobilien* (Investitionen und Betriebsmittel).

2. Ausbau der Grossisten-Umsatzsteuer

Vermehrte Einnahmen kann man durch Sätzeerhöhung, aber auch dadurch herbeibringen, dass neben den Umsätzen von Waren auch Leistungen besteuert werden. Eine Ausdehnung der steuerbaren Substanz würde es erlauben, den Steuersatz für einen gegebenen Ertrag niedriger zu halten als bei einer nur partiellen Umsatzsteuer. Vom Standpunkt der Billigkeit aus erscheint es sogar erwünscht, den Bereich der *Dienstleistungen*, dem in der modernen Industrie- und Wohlstandsgesellschaft laufend grössere Bedeutung zukommt, gleich wie in andern europäischen Staaten ebenfalls zur Steuer heranzuziehen. Im Rahmen des Grossistensystems wäre es technisch durchaus möglich, das Gastgewerbe wie die übrigen Wirtschaftszweige ebenfalls als steuerpflichtig zu erklären und so die gastgewerblichen Leistungen direkt zu erfassen. Daraus ergäbe sich für den Hotelier folgendes:

– Als Steuergrossist hätte er seine Einnahmen aus Beherbergung und Bewirtung zu einem Satz von beispielsweise 6 Prozent zu versteuern; zur Vermeidung einer unmittelbaren Doppelbelastung wäre er unter dem Regime des Grossistensystems berechtigt, sämtliche Einkäufe für Küche und Keller bei andern Grossisten steuerfrei zu tätigen (steuerfreier Bezug von Verkaufswaren und von Werkstoffen für die Zubereitung von Verkaufswaren, also von Rohstoffen und Zwischenprodukten) – hingegen würde er wie heute die *Investitionen*, *Betriebsmittel* und dergleichen mit Steuer belastet erhalten, und zwar ebenfalls zum angenommenen Detailsatz von 6 Prozent.

Folglich würde sich auch hier die gesamte Belastung der gastgewerblichen Leistung aus zwei Teilen zusammensetzen. Zur direkten Besteuerung der Einnahmen mit 6 Prozent käme noch die indirekte Belastung hinzu, die hier im Schnitt etwas weniger als 1 Prozent ausmacht (vgl. Ziff. 1 hier vor) mit einem Schwankungsbereich von zwischen zirka 0,6 und 1,3 Prozent. Zusammengerechnet ergäbe sich folglich eine Steuerlast von 6,6 bis 7,3 Prozent (je nach Betrieb). Bei einem Steuersatz von über 6 Prozent würden diese Unterschiede selbstverständlich grösser.

3. Eine Umsatzsteuer nach dem Mehrwertsystem

Mit dem Mehrwertsystem werden die vorstehend dargestellten Ungleichheiten in der Belastung behoben (es können in andern Wirtschaftszweigen grösser sein als im Gastgewerbe). Das geschieht so, dass der umsatzsteuerpflichtige Unternehmer die Steuer einzig von seinen Einnahmen bezahlt. Alle Einkäufe, auch die *Investitionen* und *Betriebsmittel*, bleiben steuerfrei. Dies wird nicht durch steuerfreien Bezug, sondern wie folgt erreicht: Die Lieferanten von Verkaufswaren, Werkstoffen, Investitionen, Betriebsmitteln usw. beliefern den Unternehmer stets steuerbelastet, doch kann dieser die ihm berechnete Steuer in seiner Deklaration sofort verrechnen. Der «Mehrwert»-Steuerpflichtige ermittelt somit vorerst die Steuer auf seinen Einnahmen, bei einem Satz von z.B. 7 Prozent und Einnahmen von Fr. 200 000 = Fr. 14 000, hiervon zieht er alsdann ab, was ihm die Lieferanten an Steuern in Rechnung stellen auf Einkäufen von Gütern, die er zur Erzielung seiner Einnahmen benötigt; macht diese Summe z.B. Fr. 6500 aus, hat er der Steuerverwaltung nurmehr die Differenz von Fr. 7500 abzuliefern. (Fr. 14 000 minus Fr. 6500).

Dieser Abzug der Vorsteuer ist das technische Kernstück des «Mehrwertsystems». Damit wird bewirkt, dass der Preis des Konsumgutes in unserem Beispiel exakt mit 7 Prozent besteuert wird, dass im Preis keine Vorsteuer mehr enthalten sind wie z.B. bei unserem Grossistensystem; denn die Steuern auf sämtlichem Aufwand, der für dieses Konsumgut erforderlich war, würde ja mit dem Vorsteuer-Abzug aufgehoben. Das Verfahren trägt demnach den Namen «Mehrwertsystem» zu Unrecht; vielmehr wäre es richtiger, von «Umsatzsteuer mit Vorsteuer-Abzug» zu reden.

Auch für den Hotelier ergäbe sich bei diesem Verfahren, welches Vorsteuerbelastungen und damit die Unebenheiten des Grossistensystems ausschliesst, eine saubere Lösung. Die Belastung des Hotelgastes würde nach unserem Beispiel durchwegs – dem gesetzlichen Steuersatz gemäss – genau 7 Prozent betragen, nicht mehr und nicht weniger. Bei einer Steuer mit einheitlichem Satz könnte zudem der administrative Aufwand für die Steuerveranlagung auf ein Mindestmass beschränkt werden. Unter diesen Voraussetzungen würde eine beispielsweise vierteljährlich zu erstellende Steuerabrechnung nach unseren Annahmen wie folgt aussehen:

Einnahmen (aus Beherbergung, Bewirtung)	135 700
Steuer hiervon 7 Prozent	9 499
Im selben Zeitraum wurden an Vorsteuer berechnet (von den Lieferanten bzw. beim allfälligen Import z.B. von Wein)	3 763
An Steuerverwaltung noch abzuliefern	5 736

Sonderregelungen und Satzabstimmungen je nach der Art der Waren und Leistungen hätten selbstverständlich Ausscheidungen zur Folge, welche die Kalkulation, die Buchführung und die Steuerdeklaration erschweren und damit zusätzlichen Veranlagungsaufwand erfordern würden. Das wäre aber nicht nur beim «Mehrwert», sondern auch beim «Grossisten» oder jedem andern Umsatzsteuer-Erhebungssystem gleichermaßen der Fall.

4. Ausnahmen von der Umsatzsteuerpflicht beim Mehrwertsystem

Zur Abrundung unserer Uebersicht sei noch der Steuerablauf beim «Mehrwertsystem» dargestellt, wie er sich bei einem Verzicht auf die Besteuerung gewisser Dienstleistungen, u.a. jener des Gastgewerbes, ergäbe. Um denselben Steuerertrag zu erreichen, müsste selbstverständlich ein höherer Steuersatz angewendet werden, nehmen wir an statt 7 Prozent nun 10 Prozent (für Nahrungsmittel ein reduzierter Satz von 3 Prozent). Weil die Leistung des Hoteliers der Steuer nicht mehr unterliegt, wäre er selbst auch nicht mehr steuerpflichtig; dafür würde er

mit der Steuer beim Einkauf belastet, und zwar mit 10 Prozent (Nahrungsmittel 3 Prozent). Bezogen auf den Gesamterlös ergäbe sich bei diesen Sätzen eine mittlere Steuerbelastung von etwa 3 Prozent, wenn man unterstellt, im Durchschnitt entfallende in der Hotellerie ein Fünftel des Aufwandes auf Nahrungsmittel und ein Viertel auf mit 10 Prozent belastete Güter (Getränke, Immobilien und Mobilien sowie deren Unterhalt). Unterschiede in der Kostenstruktur haben – wie bereits früher dargelegt – Abweichungen von diesem Mittelwert und damit Wettbewerbsverzerrungen zur Folge. Damit würde das Ziel einer umfassenden und zwischen den konkurrierenden Unternehmungen wettbewerbsneutralen Umsatzsteuer nicht erreicht.

5. Zusammenfassende Uebersicht

der unter den Ziffern 2 bis 4 dargestellten Varianten im Vergleich zum geltenden Recht gemäss Ziffer 1:

Erhebungsverfahren	Keine direkte Besteuerung der Gastgewerbesätze (keine Abrechnungspflicht)	Direkte Besteuerung der Gastgewerbesätze (Abrechnungspflicht)
Grossistensystem (Ziffern 1 und 2)	<p>Geltendes Recht:</p> <p>Steuer auf dem Einkauf von Verkaufswaren und Werkstoffen, soweit nicht auf der Freiliste, zum Engrosatz von heute 6,6 Prozent</p> <p>– Investitionen, Betriebsmitteln samt Unterhalt zum Detailsatz von heute 4,4 Prozent (Bauten gegenwärtig nur zu 3/4 = 3,3 Prozent)</p> <p>Steuerlast auf den Preisen höher als der gesetzliche Detailsatz (je nach Freiliste) und nicht gleichmässig wegen unterschiedlicher Vorsteuer je nach Aufwandstruktur.</p>	<p>a. Steuer auf den Einnahmen, dafür steuerfreier Bezug von Verkaufswaren und Werkstoffen zum Detailsatz</p> <p>b. Steuer auf Einkauf von Investitionen, Betriebsmitteln samt Unterhalt zum Detailsatz</p> <p>Steuerlast auf den Preisen höher als der gesetzliche Detailsatz und insoweit nicht gleichmässig, als Steuern gemäss Buchst. b unterschiedlich sind je nach Anteil der Investitionen, Betriebsmittel.</p>
«Mehrwertsystem» (Ziffern 4 und 3)	<p>Steuer auf dem gesamten Einkauf (Verkaufswaren, Werkstoffe, Investitionen, Betriebsmittel samt Unterhalt)</p> <p>Steuerlast auf den Preisen niedriger als der gesetzliche Steuersatz und nicht gleichmässig wegen Unterschieden in Höhe und Zusammensetzung des vorbelasteten Aufwandes.</p>	<p>Steuer auf den Einnahmen; soweit Einkauf vorbelastet, kann diese Steuer vollumfänglich verrechnet werden (sog. Vorsteuerabzug)</p> <p>Belastung der Preise gleichmässig und exakt in der Höhe des gesetzlichen Steuersatzes.</p>

Die gleichmässige prozentuale Belastung des vom Konsumenten bezahlten Preises kann einzig bei direkter Besteuerung der Umsätze nach der «Mehrwert»-Methode (Vorsteuerabzug) erreicht werden. Bei allen andern Verfahren müssen sich notwendigerweise Verzerrungen in der Belastung ergeben, die bei hohen Steuersätzen selbstverständlich ganz an-

pothesen erklären. Wer und was in einer weitem Zukunft der Umsatzsteuer unterstellt wird und zu welchem Steuersatz, entscheidet sich erst in der steuerpolitischen Auseinandersetzung.

Für die Hotellerie ist im Hinblick auf ihre Konkurrenzfähigkeit von entscheidender Bedeutung die Höhe der Belastung ihrer Leistungen im Vergleich zu jener der andern europäischen Staaten. Dabei darf allerdings nicht allein die Umsatzsteuerbelastung gesehen werden. Man muss sich klar darüber sein, dass dem Bund selbst bei namhaften Kürzungen seiner Ausgaben (= Leistungenabbau) wegen der Einbuße an Zolleinnahmen vermehrte Mittel zugestanden werden müssen; welcher Art diese auch sein mögen (Umsatzsteuer, direkte Steuer, Lohnprozente usw.), auf Preise und Löhne oder umgekehrt und damit auf die Wettbewerbsstellung werden sie so oder so Einfluss haben. Bei der Beurteilung einer vermehrten Ausnutzung der Umsatzsteuer – sie trifft den Konsum im Inland und damit gleichermaßen einheimische und ausländische Gäste – sollte langfristig auch die Absicht der europäischen Gemeinschaften beachtet werden, die nach der bereits wirklichen Harmonisierung des Umsatzsteuersystems auf eine Annäherung der Belastung hinauslaufen. (Siehe Kasten).

Ein weiterer Aspekt, der nicht übersehen werden sollte, ist – ausser der Wettbewerbsneutralität – der administrative Aufwand für den steuerpflichtigen Unternehmer; er beansprucht Kräfte in der Wirtschaft und der Verwaltung und sollte im volkswirtschaftlichen Interesse möglichst niedrig gehalten werden. Das setzt aber eine einfache Umsatzsteuerordnung voraus, die auf Sonderrechte und Finessen aller Art verzichtet. Ein solcher Verzicht sollte den interessierten Kreisen und den entscheidenden Behörden um so leichter fallen, als sich mit Differenzierungen und Spezialregelungen bei einer Umsatzsteuer spürbare Effekte kaum herbeiführen lassen und lediglich die Steuerveranlagung erschweren und verteuern; und diese Kosten letztlich bezahlte wohl auch der Konsument.

Dr. Hans Gerber

* Kauft der Hotelier z.B. Wein direkt beim Weinbauern ein, so kann er u.U. als sogenannter Urproduktbezügler selbst steuerpflichtig werden und hat dann die 6,6 Prozent an die eidg. Steuerverwaltung zu entrichten.

ders ins Gewicht fallen als bei den heutigen sehr niedrigen Sätzen und der grossen Freiliste.

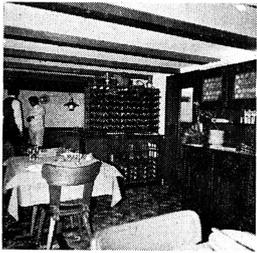
6. Schlussbemerkungen

Die vorstehenden Ausführungen – dies muss nochmals hervorgehoben werden – sollen verschiedene mögliche Steuerabläufe und ihre Wirkungen aufgrund von Hy-

«Das Wein-Tageslager»

Von W. E. Batt, Dipl. Ing. SIA, Rothrist.
Planungsberater für Hotelbau und Verpflegungsanlagen

Weine sind in unseren Restaurants beliebte Getränke. Bei den Gästen - und auch bei den Wirten. Sie bedürfen aber bestimmter Voraussetzungen, um die an sie gestellten Erwartungen zu erfüllen. Da hier über die technischen Belange des Wein-Ausschanks gesprochen werden soll, werden wir uns speziell mit der Organisation des Tageslagers beschäftigen. Dazu gehört die Lage dieser Aufbe-



Weingestell mit von der Raumluft unspülten Flaschen. Ist es nur Atrappe und Dekoration oder sollen diese Weine den Gästen serviert werden?

wahrungsorte und deren technische Konzeption.

Aber lassen wir uns doch erst einmal von kompetenter Seite darüber Aufschluss geben, welche Temperaturen für Lagerung und Ausschank als ideal angesehen werden. Der Schweizerische Weinhändlerverband gab uns dazu folgende Angaben:

Kellerräume	
für Weissweine	6-10°C
für Rotweine	10-14°C
Tageslager und Ausschank:	
Süssweine (Anjou)	2-5°C
Leichte Rotweine	9-11°C
Westschweizer Rotweine und Beaujolais	12-14°C
Ostschweizer Rotweine	14-16°C
Burgunder	15-17°C
Bordeaux	18°C
Weissweine	
Schaumweine, Champagner	5-7°C
Westschweizer und Elsässer	8-10°C
Ostschweizer und Burgunder	12-14°C

Ueber die Temperaturen

Aus dieser Aufstellung können wir für die technische Ausbildung unserer Tageslager einen wichtigen Hinweis herauslesen: Wein muss gekühlt aufbewahrt werden! Jeder Wein! Denn in welchem Restaurant zeigt das Thermometer wohl maximal 18°C an?

Zum ändern ersehen wir daraus, dass die Lagertemperaturen sehr stark differenziert sind. Für ganz speziell auf den Weinausschank ausgerichtete Restaurants

Dekoration und temperaturgerechte Weinlagerung in diesem Sichtkühlraum im Möwenpick Walsenhäusplatz, Bern. Rechts ein Zugang vom Service aus, links ein Zugang für das Bar-Buffer-Personal (Anlage Fa. Schmid, Arbon)



wird dies ein Hinweis auf mögliche Unterteilungen innerhalb der Kühleinheiten sein. Unter normalen Umständen braucht die Gliederung wohl nicht ganz so weit zu gehen; 3 Temperatursektoren sollten aber möglichst ausgewiesen werden.

Forderungen für die Ausstattung der Getränke-Ausgabe:

- Die oft im Gästeraum dekorativ arrangierten Gestelle mit Rotweinen dürfen wirklich nur Dekoration sein. Daraus den Gästen Wein einzuschenken, sollte man tunlichst unterlassen.
- Wenn auf das Vorzeigen von Weinflaschen nicht verzichtet werden soll, wenn Flaschen als Verkaufswerbung miteingesetzt werden sollen, dann fällt dem Innenarchitekten oder Raumgestalter die Aufgabe zu, diesen Wein sichtbar und doch gekühlt zur Schau zu stellen. Es gibt hierfür Kühlräume hinter Glaswänden, mit Glastüren, Vitrinen, Kühlschränke mit Sichttüren usw.
- Die Wein-Tageslager sollten in verschiedenen Temperaturbereiche unterteilt werden, damit jeder Wein soweit wie möglich an seine Idealtemperatur heranrücken kann.

Warum wir heute so viel von Kühlttemperaturen sprechen, wo es doch allgemein heisst, der Rote müsse chambriert sein? Das liegt an der Zeit, am Fortschreiten



Gemaunter Wein-Tageskühlraum hinter einer Glastüre, die dem Gast den Blick auf die Flaschen freigibt. (Möwenpick-Feldschlösschen Zürich)

der Zeit. Denn zu Grossvaters Zeiten kannten wir noch keine vollautomatischen Zentralheizungen mit der Ueberhitzung der Luft, mit gleichmässiger Wärmeverteilung im ganzen Haus, eingeschlossen alle Nebenräume. Früher befand sich neben oder hinter der Getränkeausgabe zum Beispiel das «Office». Und wie warm war es dort damals? Wenn diese Temperatur und dieser Raumluftzustand heute noch in unseren Tageslagern herrschen würden, vielleicht würde, bei so manchem Rotwein unter diesen Umständen die Kühlung wirklich überflüssig sein.

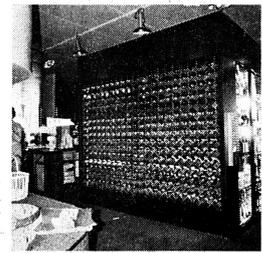
Ueber die Bemessung

Wir sprechen heute über «Tageslager». Wir sollten uns aber darüber klar sein, dass dies nur ein allgemeiner gebräuchlicher Ausdruck ist, der nicht wörtlich zu nehmen ist.

Wein-Tageslager sollten mehr Kapazität als nur einen voraussichtlichen Tagesbedarf fassen können. Von jeder Sorte müssen mehrere Flaschen darin enthalten sein, denn der nachstellende Gast erwartet bei der zweiten des gleichen Weines nicht nur die gleiche Qualität, sondern auch die gleiche Temperatur.

Wenn irgend möglich, sollte Vorrat für 3 bis 5 Tage an der Ausgabe bereitstehen. Dass dies nicht überall und immer durchführbar sein wird, wissen wir auch. Aber bei Umgestaltungen oder bei Neubauten sollte diese Grösse angestrebt werden. Sie erleichtert den Arbeitsablauf wesentlich und weist noch genügend Flexibilität auf, um den Spitzenkonsum einzelner Sorten aufzufangen.

Wo wirklich nur der Bedarf eines Tages oder sogar noch weniger untergebracht



Eine grosse Wein-Wand, zugänglich vom Restaurant aus. Preisfrage: Ist die Anlage gekühlt? Oder herrscht hierin Umgebungstemperatur?

werden kann, ist ganz besonders auf gute Nachschubwege zum Grosslager zu achten. Unter diesen «Wegen» verstehen wir auch nicht nur die räumliche Lösung, sondern den ganzen Ablauf der Nachlieferung, vom Bestellvorgang über die personelle Erledigung bis zu den Transportmitteln und Hilfsmitteln. Beim Auffüllen des Bestandes, während des Tages, kann vieles reibungslos und einfacher bewältigt werden, als beim plötzlich auftretenden Bedarf während der Essens-Stosszeit oder spät am Abend.

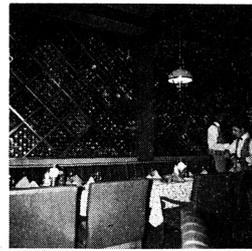
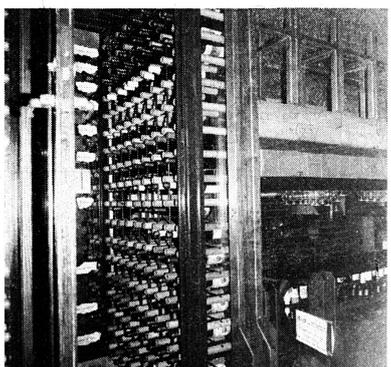
Ueber die Lage der Tageslager

Die Grosslager befinden sich normalerweise im Keller, mit guten Anlieferverbindungen vom Wareneingang und mit guten Transportverbindungen zu den Ausgaben. Da eine Abgabe ab Grosslager zu umständlich und zu aufwendig werden würde, ist die Einrichtung von Tageslagern heute unumgänglich.

Dieser Vorrat, möglichst für einige Tage berechnet, muss sich in unmittelbarer Nähe der Ausgaben befinden. Wenn wir einen Betrieb mit mehreren Ausgabestellen haben, so ist für jede einzelne ein Tageslager einzurichten.

Wo innerhalb des Ausgabebereichs die Wein-Tageslager angelegt werden, hängt in erster Linie von der Organisation der Abgabe ab. Laufen alle Bestellungen zu einem Buffet und gibt das Buffetpersonal die Getränke aus, dann müssen diesem Personal die Weine leicht zugänglich sein. Der Tagesvorrat befindet sich dann im Buffetkoffer, in der Rückfront oder in gleich anschliessenden Kühlagern. Bei Kellnerselbstbedienung sind auch die

Blick in den gleichen Sichtkühlraum. Vorne eine Abteilung, hinter der Türe das zweite Abeit mit unterschiedlicher Temperatur. Ausserdem kann das Temperaturgefälle von oben nach unten von zirka 2°C genutzt werden.



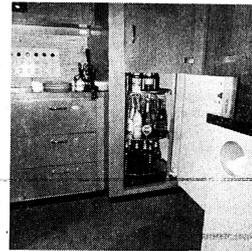
Das Wein-Tageslager befindet sich hier in einem Nebenraum. Die Flaschen bilden als Wand nur eine Raumdekoration für das Restaurant.

Wein-Tageslager zum Kellnergang hin zu öffnen. Eine übersichtliche Anordnung ist hierbei besonders wichtig, da sich ja nicht nur eine, sondern mehrere Personen daraus bedienen.

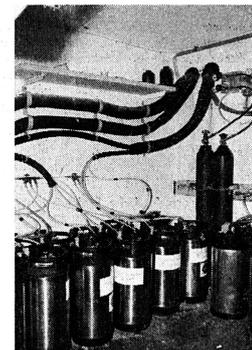
Bei Selfservicereaurants ist eine Teilung des Bedarfs nicht zu umgehen. Es kann ja nicht das ganze Tageslager dem Gast griffbereit dargeboten werden. Also wird man hier eine erste Auswahl an Flaschen in den Kühlwannen des Selbstbedienungsbuffets platzieren und genügend Nachschub möglichst dicht an diesen Abgabestellen unterbringen.

Wichtig ist überall die leichte Erreichbarkeit für die Ausgabepersonen und die Uebersichtlichkeit. Und natürlich die geeignete Temperaturhaltung. Dazu kommt, dass alle für den Weinservice weiterhin benötigten Utensilien griffbereit vorhanden sind: Zapfzieher, Flaschenkörbe, Weinkühler, Würfel- oder Schuppeneis, ein Ausguss und auch Abstellfläche.

Wichtig ist ferner die gute Verbindung vom Grosslager her, denn der Stock muss aufgefüllt werden und in einzelnen Fällen ist auch eine schnelle Nachfüllung bestimmter Sorten nicht zu umgehen.



Kühlraum mit zwei Türen. Als Inneneinrichtung dient ein Karussell. Daneben gekühlte Schubladen für liegende Flaschen. (Hotel Albana, Weggis)



Containerlager im Kühlraum für eine Offenausschankanlage. Eine Temperaturdifferenzierung ist leicht möglich. Für die hier lagernden Getränke ist keine Tageslagerung mehr erforderlich, die Schlauchverbindung zur Ausgabe genügt.

Ueber die Ausbildung der Wein-Tageslager

ist in unserer heutigen Beilage schon an mehreren Stellen geschrieben worden. Die Hauptsache ist wohl, dass der Wein temperaturgerecht gehalten wird. Es sind also Kühleinheiten erforderlich.

Ob es sich hierbei nun um Kühlräume, Sichtkühlräume, Kühlschränke, Kühlvitrinen, Schubladen, Auszüge, Karussells oder Tablare handelt, hängt von den räumlichen Möglichkeiten und vom Tagesumsatz des jeweiligen Betriebes ab. Wir dürfen bei der Gestaltung der Wein-Tageslager auch nicht übersehen, dass diese Anlagen für sich zwar sehr wichtig sind, aber räumlich und einrichtungs-mässig in die ganze Getränkeausgabe zu integrieren sind, sie sind nur ein Teil dieses Ausgabezentrums. Alle baulichen und technischen Massnahmen müssen miteinander in Einklang gebracht werden, damit der Gast jede Bestellung rasch, sicher und temperaturgerecht an seinen Tisch serviert erhält.

Wir fragen den Fachmann

Heute Heinz Schmid, technischer Direktor und Verwaltungsrats-Präsident der Fa. C. + H. Schmid, Kühlmöbel, Arbon.

Herr Schmid, Ihre Firma ist als Spezialist für Kühlmöbel bekannt, vornehmlich für Buffetanlagen, Kühlschränke, Selfservices und Kellnerselbstbedienungen. Welche Erfahrungen haben Sie mit den Tageslagern von Weinen gemacht?

Die Kellerlager sind in der Schweiz in den meisten Fällen gut, d.h. die Weine kommen von dort mit der richtigen Temperatur ans Buffet und sollten an sich so auch dem Gast kredenzt werden. Wo es leider wirklich oft hapert, ist eben die Tageslagerung.

Tageslager selbst sind heute allgemein erwünscht. Sie werden praktisch bei allen Hotels und Restaurants gefordert, zu denen wir zugezogen werden. Die Möglichkeiten hierfür und damit die entsprechenden Ausbildungen sind natürlich verschiedenen.

Wir versuchen auf jeden Fall, möglichst alle Getränke-Lager mit Kühlung zu versehen. Je nach räumlichen Verhältnissen placieren wir Sichtkühlräume, gekühlte Vitrinen oder Kühlschränke mit entsprechenden Temperaturen in unmittelbarer Nähe der Buffetanlage und der Ausgabe. Bei den heutigen Weinpreisen hat der Gast wohl ein Anrecht darauf, den Wein unter optimalen Bedingungen an den Tisch serviert zu erhalten. Das ist aber nur möglich, wenn er die ganze Zeit über im Hause auf der richtigen Temperatur gehalten wird, im Keller und auch an der Ausgabe. Mit kurzfristigen Temperaturänderungen-Versuchen wird nicht wiedergutmacht, was bei der Lagerung versäumt wurde.

Wie weit werden normalerweise die verschiedenen Temperaturen getrennt? Sie kennen ja die Optimal-Temperatur-Liste des Weinhändlerverbandes.

Bei Hotels und Spezialitäten-Restaurants ist das Verständnis für mehrere Temperaturen vorhanden. Hier werden differenzierte Tageslager zumeist ausdrücklich gewünscht. Wenn wir frühzeitig zur Planung zugezogen werden, gehen wir von vornherein auf drei Temperaturbereiche bei den Tageslagern aus: 8 bis 10°C, 12 bis 14°C, 16 bis 18°C.

Aber es gibt noch viele Gaststätten, wo diesen Tageslagern viel zu wenig Beachtung geschenkt wird. Wir versuchen dort zumindest 2 Temperaturen durchzubringen. Einmal für Weissweine, einmal für Rotweine. Praktisch ist dies in jeder Buffetanlage mit geringen Kosten möglich. Eine weitgehende Differenzierung mit mehr als drei Bereichen wird in der Praxis kaum gewünscht. Nach unserer Erfahrung reichen 3 Temperaturen aus. Es besteht immer noch die Möglichkeit, durch bestimmte Lagerung innerhalb der Temperatursektoren weiter zu differenzieren. Die unten liegenden Flaschen sind etwas kälter, die oberen etwas wärmer. Der Unterschied beträgt normalerweise 1 bis 2°C. Dies trifft bei allen Anlagen mit stiller Kühlung zu. Bei Kühlung mit Luftumwälzung ist die Temperatur im ganzen Raum natürlich gleich.

Welche Einrichtungen werden meistens für Tageslager gewählt? Was schlagen Sie Ihrer Kundschaft vor?

Das richtet sich nach den räumlichen Verhältnissen und dem Weinausschlag. Für grössere Betriebe empfehlen wir heute speziell bei Bedienung unterteilte Kühlschränke oder Kühlräume. Letztere auch gerne als Sichtkühlraum mit Untergliederung. Das Gesamtvolumen sollte etwa 2 bis 3 Tagesumsätze betragen. Bei Kellnerselbstbedienung wird heute das Vitrinen-Kühlregal vorgezogen. Hierbei wird die Uebersicht besser. Oder auch ein unterteilter Sichtkühlraum. Wo das alles nicht möglich ist, versuchen wir das normale Getränke-Ausgabebuffet entsprechend auszubauen. Das erlaubt aber zumeist nur die Lagerung etwa eines Tagesbedarfs. Auch hier im Buffet lagern Flaschenweine liegen. Wir verwenden dann die altbewährten Flaschentabulare, eventuell auch ausziehbar.

Die früher sorgfältig beachtete Handhabung, dass die Flaschen nicht bewegt werden durften, spielt heute bei sachgemässer Kühlung nicht mehr diese grosse Rolle, weil durch die moderne Filtrierung praktisch kaum noch Satzablagerungen im Wein vorhanden sind.

Übrigens werden heute wieder vermehrt Thermometer zur Temperaturkontrolle gut sichtbar angebracht. Dies trifft für Kühlräume und auch für Schränke zu.

Haben Sie von Ihrer Sicht aus bestimmte Wünsche an Hoteliers und Restaurateure?

Der grosse Wunsch von uns Lieferanten von Anlagen an Bauherren und Architekten, sowohl für Neubauten als auch für Umbauten, Renovierungen usw. ist, möglichst frühzeitig zur Beratung und Planung beigezogen zu werden. In den meisten Fällen wird eine optimale Ausnutzung der bestehenden oder neu konzipierten Räume mit den heute vorhandenen Möglichkeiten nur dann befriedigend gelöst werden können, wenn das Teamwork früh zu spielen beginnt.

Beim SHV-Dokumentationsdienst sind als Lieferantenadressen eingetragen:

Flaschenkühlchränke	Weingestelle (Lagerung)
Ercal SA 12, avenue de Rosemont 1208 Genève 022/36 54 37	Favre Armand Winterthurerstrasse 398 8051 Zürich 01/40 01 61
Frigorex AG Bürgenstrasse 36 6000 Luzern 041/44 11 44	Fierz Erben Gubelstrasse 6 8050 Zürich 01/48 74 75
Groetz Gebr. & Co. Marktgasse 16 3800 Interlaken 036/22 65 65	Hupfer-Regale Postfach 8040 Zürich 01/44 66 25
Koch AG Zielstrasse 14 9050 Appenzell 071/87 15 48	Kapp L. H. & Co. Konradstrasse 32 8023 Zürich 01/42 32 00
Küleg Vertriebs AG Postfach 499 1211 Genf 1 022/32 55 81	Plastic AG Kunststoff-Werke 7310 Bad Ragaz 085/9 14 33
Linde AG Dornacherstrasse 210 4000 Basel 061/35 96 45	WOK AG Lägerstrasse 27 8037 Zürich 01/60 27 44
Schellenbaum & Co. AG Hegistrasse 37 8404 Winterthur 052/27 21 21	Präsentation Abegglin-Pfister Hirschtalstrasse 42 6000 Luzern 041/22 55 85
Schmid C. + H. Romanshornstrasse 90 9320 Arbon 071/46 39 22	Hunkeler J. AG Grimselweg 5-8 6002 Luzern 041/44 55 66
Stierlen AG Schöntalstrasse 28 8004 Zürich 01/23 96 55	Jöhl Josef Rosengartenstrasse 2 6440 Brunnern 043/31 13 05
UTO-Kühlmaschinen AG Eggblühstrasse 15 8050 Zürich-Oerlikon 01/50 25 50	Ornapress AG Schulstrasse 8603 Schwerzenbach 01/85 39 91
Therma-Kälte Hofwiesenstrasse 141 8042 Zürich 01/26 16 06	



Eine Offenausschankanlage, in der neben anderen Kaltgetränken auch Courantweine glasweise abgegeben werden können. Die Druckförderung erfolgt mit Stickstoff. (Restaurant Schwanen, Luzern. Anlage Fa. Repa, Hunzenschwil)



Ordnung und Uebersicht im Hupfer-Flaschen-Regal haben sich in der Praxis bewährt. Es sind echte Raumsparer: pro Tablar können bis zu 5 Lagen 711 Flaschen im Verbund übereinander gelagert werden. Hupfer-Regale, Zürich.

Vom wohltemperierten Trinkvergnügen

Ueber die idealen Temperaturen des Weines sind schon ganze Dissertationen geschrieben worden. Auf die allereinfachste Formel komprimiert, haben dann die Pseudoweinkenner (mit Haudegencharakter) den Ungelehrten und den Wissbegierigen die simple und gefühlslose Weisheit eingerichtet:

Die Weissen frisch!
Die Roten chambrier!

Auf diesem haltlosen Fundament wurde dann im Laufe der Jahrzehnte das Hochhausbabel der Irrtümer, der Unter- und der Uebertreibungen aufgebaut. Das Wirrwarr der Methungen trug wesentlich dazu bei, dass sich jeder in seine eigene Theorie hineinkroch, mochte sie nun richtig oder falsch sein.

Dann gab es die Sekten. Es gibt sie noch heute. Da wäre einmal die Sekte der Temperatur-Pedanten zu nennen. Das sind die Weisnobs, die zum Essen und Trinken nicht nur Messer und Gabel, Teller und Glas, sondern einen Thermometer nötig haben. Verstoßen stecken sie dieses Un Ding ins Weinglas und lesen mit wichtig aufgelaesener Miene an der Weintemperatur mit den Graden in Celsius gleich noch die Michelin-Sterne und die Varta-Mützen der Gaststätte ab der Skala.

Zu einer weiteren Splittergruppe sind die Unverfrorenen zu zählen, die unverfroren behaupten, dass schon ein einwöchiger Aufenthalt des Weines im Kühlbänkchen dem Wein gegenüber ein schlimmeres Vergehen sei als eine Tracht Prügel dem Verdingbub.

Sozusagen gewerkschaftlich organisiert sind die Flaschenkunstschmiede. Viel zu häufig noch begegnet man in sogenannten besseren Restaurants jenen teuren und vom Design her perfekten schmiedeeisernen Flaschengestellen, die nicht selten als Nabel aller dekorativen Elemente des Hauses herausgeputzt werden. Dem Offiziersmädchen wird eingeblutet, den Staub auf den Flaschen zu lassen. Das macht sich gut. Und wenn solche Weine, die wochenlang der Temperatur des Saales, der Sonne oder der darüber installierten Heizung ausgesetzt waren, einen unachtsamen oder einen ungenügend informierten Käufer finden, dann darf dieser sicher sein: Sein Wein ist im wahrsten Sinne des Wortes chambrier. Ihm bleibt das klassische Vergnügen beschied, einen Rotwein vorgesetzt zu bekommen, der die Temperatur des Zimmers angenommen hat, in dem er serviert wird. Das schmeckt dann bestenfalls nach einer abgestandenen, scheinbar mit Gerbstoff angereicherten Brühe, die überraschenderweise unbeanstandet über die Gaumen ritt, weil sie nach einer eigenartigen Deutung des Prinzips des Chambrierens korrekt serviert worden ist. Erwähnt sei auch noch die nationale Auktion, die an Weiss- und Rotweinen herum-

Weinsakrile, die fiebernden Rotweine einer kurzfristigen Eiskübelbehandlung anzuvertrauen.

(Abgesehen aber vom Unkonventionellen und vom Unästhetischen einer solchen Kübeltherapie, ist der Beweis noch nicht erbracht worden, dass eine derartige Prozedur vom organoleptischen Standpunkt aus betrachtet überhaupt wahrnehmbar wäre.)

Will man indes von rigiden Temperaturvorschriften absehen, so bleibt als zuverlässiges und (für den Gastgeber) komfortables Kriterium nur noch eines übrig: die Weintelligenz des Geniessers.

Dieser dankbare Typ des kultivierten Weintrinkers entsetzt sich nicht darüber, wenn ihm ein Fendant oder ein Dorin so kühl serviert wird, dass sich das Glas beschlägt. Er nimmt dieses Kelchglas liebevoll in seine warmen Hände und wartet ab, sich von Zeit zu Zeit probierend wie die Zunge netzend, bis ihm sein Wein auch temperaturmässig zusagt. (Und ist



DER KELLERMEISTER

das einmal der Fall, dann fasst er sein Glas vorsichtigerweise nur mehr am Stiel, damit die Idealtemperatur des Weines wenigstens über die Trinkzeit anhält.)

Der gleiche Typ bestellt von sich aus eine Flasche Roten «aus dem Keller». Ist der Keller nicht gleich eine Sauna, weil sämtliche Heizungsleitungen hindurchführen, so ist dabei die Chance grösser, einen Rotwein vorgesetzt zu bekommen, der 18 Grad nicht übersteigt.

Besser sind für unsere Rotweine tieferliegende Temperaturen. Ich habe in vielen

Vom Wein und den Weinpreisen

Es ist allgemein bekannt, dass der Weinherbst in allen europäischen Anbauländern - die ausserkontinentalen Provinzen sind für den Schweizermarkt von untergeordneter Bedeutung - einen reichen Ertrag ergab. Nebst der Schweiz haben auch andere Länder, so Frankreich, Italien und Spanien, Rekordergebnisse erzielt. Nicht vollumfänglich erfüllt wurden hingegen die Qualitätserwartungen. Noch bis Ende August glaubte man an einen Spitzenjahrgang. Das eher ungünstige Septemberwetter und, das soll hier nicht unerwähnt bleiben, der teilweise übergrössere Behang der Rebstöcke hat in der Folge die Qualitätserwartungen merklich erschüttert. Die 1973er Weine werden also nicht zu den Spitzenjahrgängen gezählt werden können. Gleichwohl dürfen wir uns auf fruchtige und gesunde, wenn auch nicht sehr körperreiche Weine freuen. Wir sind überzeugt, dass diese - sorgsame und sachkundige Pflege vorausgesetzt - beim Konsumenten gut ankommen werden.

Die Grosserträge haben sowohl bei uns als auch in den umliegenden Ländern zu einer spürbaren Marktspannung geführt. Nach etlichen Jahren eines ausgeprägten Verkäufermarktes sind heute die Gewichte doch wieder etwas besser verteilt. Die Auswirkungen dieser Wandlung sind nicht allorts gleich. Die Inlandweine werden ungeschicht des grösseren Angebotes teurer werden. Es gibt aber auch Länder, wo Preisrückgänge zu vermerken sind. Das trifft verständlicherweise auf jene Gebiete zu, wo im letzten Jahr die Preisforderungen offensichtlich übersetzt waren.

Schweiz

Die Ernte erreichte insgesamt 130 Millionen Liter (1972: 100). Dieser Menge steht ein jährlicher Konsum von 103 Millionen Litern gegenüber. Selbst wenn man in Rechnung stellt, dass die Altwein-Vorräte beim Handel auf ein Minimum abgesunken waren, darf man voraussagen, dass genügend Ware zur Bedarfdeckung zur Verfügung steht. Mit dem Hinweis auf die

gestiegenen Produktionskosten haben die Weinbauern für die 1973er Weine höhere Preise gefordert und diese auch zugestanden erhalten. Die Aufschläge bewegen sich bei den Westschweizer Weinen im Rahmen von 10 bis 15 Prozent oder, anders ausgedrückt, 30 bis 80 Rappen per Liter. In der Ostschweiz liegt die Erhöhung bei 18 bis 20 Prozent. Als Folge davon werden unvermeidlich auch die Ausschankpreise in den Gaststätten erhöht werden müssen. Wir könnten uns vorstellen, dass der Aufschlag, je nach Provenienz und Preislage, Fr. 1.- bis Fr. 2.- per Liter betragen wird. Es ist sehr zu hoffen, dass diese Preissteigerungen keine Abkehr vom Wein im Gefolge haben werden.

Frankreich

bedeutendster Weinproduzent Europas, meldet für 1973 einen Ertrag, der sich auf 78 bis 80 Millionen Hektoliter beziffert (1972: 59). Eine gewaltige Menge Weines, von dem jedoch der überwiegende Teil den Kurantweinen zugerechnet werden muss, die fast ausschliesslich im eigenen Land konsumiert werden. Es sei daran erinnert, dass in unserm westlichen Nachbarland pro Kopf und Jahr zirka 110 Liter Wein getrunken werden (Schweiz: 42). Das reichliche Angebot hat den Handel zu grosser Zurückhaltung bewegt. Die dadurch bewirkte Flaute in den Transaktionen hatte bereits ihre Auswirkungen. In einigen bekannten Anbaugebieten, so in der Region von Châteauf-neuf-du-Pape, im Beaujolais und im Bordelais, waren Preisrückgänge zu verzeichnen, die ein erhebliches Ausmass annehmen. Ein Symptom der Unsicherheit ist auch im Ergebnis der Weinversteigerungen der Hospices de Beaune zu erkennen. Im Vergleich zu 1972 ergaben sich dort, gesamthaft gesehen, Preisnibussen von rund 10 Prozent. In der Schweiz werden sich die Preisbewegungen französischer Weine voraussichtlich in einem engeren Rahmen abspielen. Denn es ist zu berücksichtigen, dass in unserm Lande auch die extremen Aufschläge nicht in vollem Ausmass wirksam

geworden sind. Wir wagen folgende Prognose: Beaujolais, Côtes-du-Rhône- und Bordeauxweine werden wahrscheinlich eine leichte Abschwächung in Kauf nehmen müssen. Die Spitzenweine der Côte-d'Or und die hochklassierten Schlossweine aus dem Bordeauxgebiet werden ihre Positionen halten, speziell dort, wo es sich um gute bis sehr gute Jahrgänge handelt.

Spanien

Die Grossernte von 35 Millionen Hektolitern (1972: 26) bedeutet eine echte Belastung des Marktes. Der Staat wird jedoch Stützungsaktionen einleiten, um Preisrückgänge zu verhindern. Man darf mit unveränderten Preisen rechnen. Ausnahme: die Weine aus dem Qualitäts-Anbaugbiet von Rioja, welche 30 Prozent teurer bezahlt werden müssen als im Vorjahr. Spanien ist schon seit vielen Jahren unser preisgünstigster Weinlieferant. Es ist nur zu bedauern, dass diese Preisvorteile infolge der gänzlich ungenügenden Einfuhrkontingente nicht besser ausgenutzt werden können.

Portugal

Die Ernte in diesem Land war ebenfalls ergiebig. In Portugal werden die Exportpreise durch die Regierung festgesetzt, und diese hat eine Erhöhung von zirka 20% dekretiert. Da die Rotweine aus Portugal in der Schweiz vornehmlich als Tischwein dem Konsum zugeführt werden, muss auf dieser Position mit Preisauflagen gerechnet werden.

Südtirol

Auch hier stehen dem Käufer grosse Mengen zur Verfügung. Die Qualität der 1973er darf als guter Durchschnitt bezeichnet werden. Eine feste Preisbasis hat sich noch nicht gebildet. Man glaubt jedoch an einen leichten Preisanstieg, denn die Produzenten fordern die volle Abdeckung der stark angestiegenen Anbaukosten.



nörgelt, weil sie ihrer Auffassung nach ein paar Grade zu kühl angeboten werden.

Es wird nicht leicht sein, über die Weintemperaturen allgemein verbindliche Regeln aufzustellen. Denn was dem einen recht ist, ist eben dem andern schlecht. Dienst am Kunden wäre es aber schon, ihn nach seinen Temperaturvorlieben zu fragen und seinen entsprechenden Wünschen nachzukommen.

Das allein lüftet aber dem besorgten Gastgeber nicht die quälende Frage ob dem Magen, was er in Zukunft mit seinem wunderschönen handgeschmiedeten Flaschengestell machen soll. Mit dieser Frage und mit dem Entschluss, diese Halbsiedetechnik des Chambrierens endgültig aufzugeben, wird er sich nämlich vorrangig zu befassen haben. Praktisch tritt nämlich mit derart aufgewärmten Weinen der einzige sprichwörtlich hoffnungsvolle Fall ein, es sei denn man entschliesse sich zum

Proben eine interessante Feststellung machen dürfen: ich lagere die Roten und die Weissen im Kühlschrank. Nicht monatelang, aber ein paar Tage dürfen es sein, ohne dass der Wein Schaden nimmt. Entschliesse ich mich für eine Flasche Rotwein, so entnehme ich die Flasche dem Kühlschrank, öffne sie und warte. Eine knappe halbe Stunde lang genügt. Und wer es eiliger hat - die kultivierten Weintrinker sollten es nie eilig haben - der kommt mit dem kleinen Tip des Handwärmens sehr schnell zur Idealtemperatur, besonders wenn er darauf bedacht ist, das Glas nicht randvoll, sondern nur zu etwa einem Drittel zu füllen. Rotweingenus in Vollendung!

Sie werden sich sagen: das alles sind Degustations-Binsenwahrheiten. Das stimmt. Leider werden aber die Wahrheiten noch lange nicht überall wahrgenommen.

Paradoxerweise: Kühle Weine sind mir lieber! Sie sind irgendwie wärmer!

V. I. Noveritas

- Gastro-Norm-Kühlschränke
- Sandwicheinheiten
- Kühl- und Flaschenkorpusse

Das Thermo-Baukastensystem erlaubt eine individuelle Anpassung an die Bedürfnisse Ihres Betriebes. Dank neuem, hochwirksamem Isoliermaterial kleinste Aussenmasse bei grösstem Innenraum.
Allgemeine Ausführung: Aussenverkleidung in rostfreiem Stahl oder in Stahlblech, weiss einbrennlackiert. Innenverkleidung in rostfreiem Stahl einschliesslich der Auflagen für Normschalen und Normbleche. Spezialabdichtungen an Bedienungstüren und Schubladen. Magnetverschlüsse.

aus dem Thermo-Baukasten

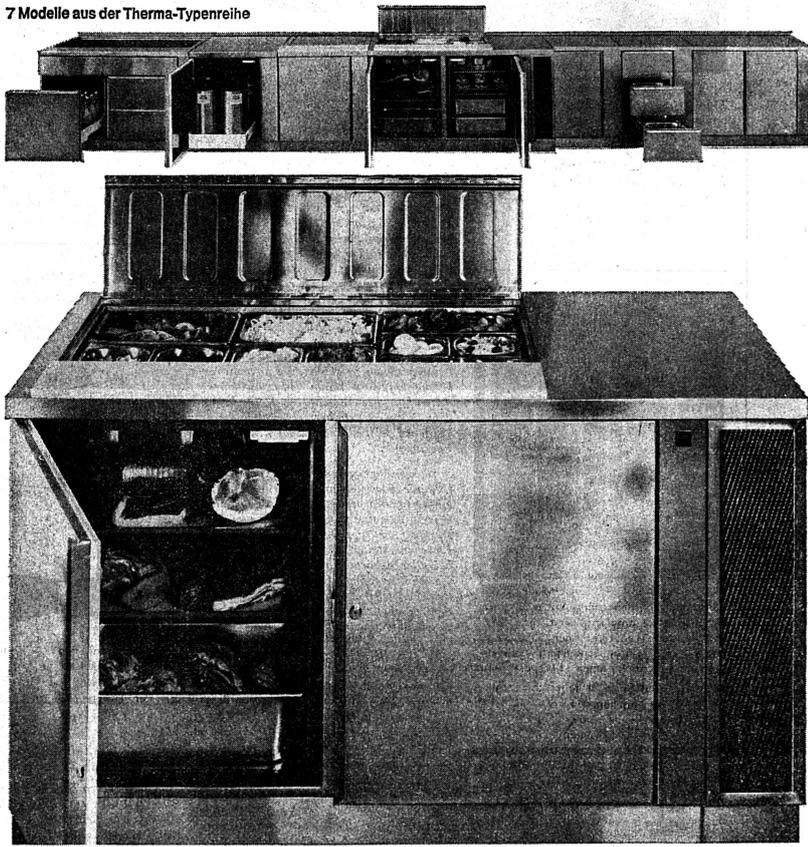
Lieferbare Ausrüstungen:
2/1 und 1/1 Gastro-Norm-Bleche, 2/1, 1/1, 2/3, 1/2 1/4, 1/3 und 1/9 Gastro-Norm-Schalen, 10 oder 15 cm tief, mit oder ohne Einlegeboden, Gitterkörbe, Gitterroste, Fleischrollen, Auszüge mit Brille für Normschalen, Auszüge für Milchkannen.
Alle Modelle mit eigenem Kühlaggregat oder zum Anschluss an eine zentrale Kälteanlage.

therma



Thermo-Kälte
Hofwiesenstrasse 141, 8042 Zürich
Tel. 01/26 16 06
Büros in Basel, Bern, Lausanne, Genf und Cademazzo.

7 Modelle aus der Thermo-Typenreihe



B MIX
der internationalen
Barfachscheule KALTENBACH
für Damen und Herren
Kursbeginn: **4. März**
1. April
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!

Weischland-Jahr
Französisch-Intensivunterricht, Diplom, Engl., Allgem. Bildung, Kaufm. Fächer, überwachtes Studium, Internate für Jungen und Mädchen, Sport.
Schulbeginn Mitte April oder September.
Auskunft und Prospekte durch:
Chillon Collège, 1842 Territet (Montreux),
3, rue de Chillon, Tel. (021) 61 53 51.
Ferienkurse Juni, Juli, August.

1885



Aktion Chef-Torchons
Art. Nr. 100-1 aus la Spécial-Torchongewebe, Zwin, écu, 45 x 75 cm
Stückpreis bei Bezug von
St. 25 50 100
Fr. 1.85 1.75 1.65
Bestellen Sie bitte heute noch! Telefon: (041) 22 55 85
Abegglen-Pfister AG Luzern

Bonbücher

Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.50
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
Weinbonbuch à 200 Bons	Fr. 3.40	2.80

* in 7 Farben ** in 4 Farben

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

NEUE BAR-FACHSCHULE
Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.
Langjährige Kursleiterin.
Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.
Unsere BAR-Kurse beginnen:
25. Februar 1974
25. März 1974
22. April 1974
NEUE BAR-FACHSCHULE
M. FÜRER, Kursleiterin, Leonhardstrasse 5,
8006 Zürich, neben Hotel Leoneck, Tel. (01) 32 04 64/
Tel. (01) 34 92 55.

Wo gut gegessen wird ist auffallend oft auch Berndorf dabei

berndorf luzern
Bestecke · Bauscher-Hotelporzellan · Speisenverteilanlagen.
caldomet · multimet · gastromet

Möbel-Center Ferrari
die beste Adresse für Hotelmöblierung

Ein echter Schlager von Möbel-Ferrari
Jede Kombinationsmöglichkeit vom Einer- zum Doppelzimmer, unschlagbar im Preis, beste Schweizer Qualität, 10 Jahre Garantie.
Bettcouch nur Fr. 180.—, Schrank nur Fr. 298.—, Nachtlisch nur Fr. 115.—.
Lieferung in der ganzen Schweiz franko Haus. Teilzahlung möglich.
Möbel-Center Ferrari, Jona/Rapperswil
an der Hauptstrasse Rapperswil-St. Gallen
Telefon (055) 27 71 21
Filialen in Winterthur, St.-Galler-Strasse 40 (Tel. 052/23 70 61), und Brunnen, vis-à-vis Bahnhof (Tel. 043/31 25 65).

Inserieren bringt Erfolg!

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

Hotelprospekte — Stiefkinder der Werbung

Nicht überall sind sie Stiefkinder. Einzelne erwecken sogar den Eindruck, die erklärten Lieblinge des Patrons oder Werbefachmannes zu sein. Stellt man jedoch wahllos eine Sammlung von Hotelprospekten zusammen, finden sich darunter nur einzelne hervorragende Exemplare. Der Rest kommt von der Stange. Oft hat man den Eindruck, sie seien vom oder für den Hotelier kreiert worden und richteten sich nicht an einen potentiellen Kunden, dem das Haus und seine Umgebung völlig unbekannt sind.

Dabei ist zu beachten, dass schöne Bilder und eine gelungene grafische Aufmachung noch keinen guten Prospekt ausmachen. Wohl sind dies zwei sehr wichtige Faktoren, doch entscheidend sind der Aussagegehalt und die Werbekraft des Prospektes. Wird der Gast neugierig, lockt es ihn, dieses Haus ken-

nen zu lernen, gibt ihm der Prospekt die gewünschte und notwendige Information? Das sind Fragen, die ein guter Prospekt mit Ja beantwortet.

Die Reiseveranstalter wissen heute, wie verkaufsträchtige Kataloge gemacht werden müssen. Reklamationen und nackte Buchungszahlen haben es sie gelehrt. Grundsätze, die für Ferienprospekte gelten, sollten in den meisten Fällen auch für den einzelnen Hotelprospekt angewendet werden, denn beide haben dasselbe Ziel: Buchungen für ein Hotel herbeizuführen.

Ein deutscher Touristik-Werbefachmann, der sich seit langem diesen «Stiefkindern» widmet und einen Informationswert-Test für Hotelprospekte ausarbeitet, stellte auf Grund seiner Erfahrungen die folgenden Tipps für die Gestaltung von Hotelprospekten zusammen.

stellt, lautet: Wieviele Seiten benötige ich? Soll es ein Normalformat oder ein spezielles Format sein? Reisebüros bevorzugen wegen ihres Archivs Standardformate. Im privaten Versand kann ein ausgefallenes Format schon die Neugierde und die Aufmerksamkeit wecken. Besonders bei «Sammlern», die sich die Entscheidung nicht leicht machen wollen. Hoteliers, die z. B. ein quadratisches Format haben, wissen ganz bestimmt um den werblichen Nutzen, wenn sie ihre Prospekte im eigens dafür geschaffenen Kuvert versenden.

Farbenzahl

Man müsste annehmen, dass der mehrfarbige Prospekt zur Norm gehört. Dem ist leider nicht so. Hier wird meist zuerst an der falschen Stelle gespart. Jede Zusatzfarbe steigert die Möglichkeiten der Gestaltung und letztlich geht es doch darum, die «Reizschwelle» zu überschreiten. Wir, die wir alle täglich der modernen Kommunikation ausgesetzt sind, reagieren nur noch bei idealen Voraussetzungen. Deshalb ist es unumgänglich, das Angebot in Farbe zu bringen, denn nur so wirken die Fotos wirklich. Farbe ist heute schon ein Bewertungsmaßstab. Vergegenwärtigt man sich das, dann muss man sich fragen, warum Hoteliers, die sich für Farbfotos entschieden haben, dann zweigleisig fahren und teilweise Fotos in Schwarzweiss bringen. Glauben Sie nicht, dass der Gast wertet, wenn z. B. das Restaurant in Farbe und die Zimmer in Schwarzweiss kommen?

Aufmachung

Text allein ist nicht einmal für die Anzeige empfehlenswert. Eine Kombination von Wort- und Bild ist unumgänglich. Wenn aber schon Bilder gebracht werden, dann sollte keinesfalls auf menschliche Atmosphäre verzichtet werden. Leere Räume wirken kahl und reizen nicht, darin zu wohnen. Ein Restaurant, in dem man der erste Gast ist, wirkt ungemütlich. Zeigt man dagegen Menschen im Bild, wird die ganze Atmosphäre lebendig. Es fördert das Verlangen, mit unter den Gästen zu sein, und darauf kommt es schließlich an. Nicht zuletzt erkennt jeder Gast, ob der Personenkreis seinen eigenen Vorstellungen entspricht. Oft wird argumentiert, dass dies aus Mordgründen schiefere Argumente oder Ausrede? Wann gab es schon einmal eine Zeit, wo die verschiedenen Mordrichtungen gleichrangig nebeneinander zum Alltagstil gehörten? Sollten Sie nun einen Prospekt ohne Menschen haben, überleben Sie einmal die Fotos mit solchen, wo Gäste zu sehen sind. Testen Sie dann die beiden Versionen mit Fremden Personen, dann werden Sie selbst sehr schnell feststellen können, welche Version mehr für Sie und Ihr Haus wirbt.

Sprachen

Einsprachige Prospekte sind in der heutigen Zeit kurzweilig. Der Tourismus ist international, und die einzelnen Länder wachsen immer näher zusammen. Natürlich kann das gewollt sein. Dann z. B., wenn man kein internationales Publikum erwartet. Aber vielleicht geht es morgen gar nicht mehr ohne? Manchmal fehlt auch der Mut zur Mehrsprachigkeit, aber einmal muss es doch sein. Einlageblätter in verschiedenen Sprachen sind ein Hilfsmittel, weil man dann auch in anderen Landessprachen mehr Informationen geben kann. Aber es steckt auch ein gewisse Gefahr darin, ist z. B. ein Prospekt samt Bildunterschriften nur in deutscher Sprache gehalten, dann könnte ein englisches Einlageblatt für Engländer auch diskriminierend wirken. Dieses Beispiel macht deutlich, dass es kein Patentrecht gibt. Es wird immer auf den Einzelfall ankommen müssen. Eine Anregung zum Nachdenken ist es bestimmt, Nachdenken aber sollte man auch darüber, dass es nicht nur darauf ankommt, das internationale Publikum durch Mehrsprachigkeit zu interessieren, sondern auch darauf, dem Ausländer zu sagen, welche Sprache im Hause gesprochen bzw. verstanden wird.

Preisinformation

Es ist unglücklich, wie viele Prospekte keine Preisinformation bringen. Wer aber kauft schon etwas, wenn er den Preis nicht kennt? Einmal sollte man unnötige Rückfragen vermeiden und zum anderen soll der Gast nicht das Gefühl haben, dass jeder eventuell einen anderen Preis zu zahlen hat. Da sich die Verteilung einer Prospektaufgabe erfahrungsgemäss über mehrere Jahre hinzieht, ist es selbstverständlich, dass man bei der heutigen Instabilität von Preisen — aber auch Währungsparitäten — separate Preisinformationen in einem Beiblatt druckt. «Sagen worauf es ankommt ist ein alter Verkäufer-Grundsatz. Sie wollen vermieten, sagen Sie auch exakt, was es kostet. Klare Preisinformation bedeutet: Preise nach Zimmerqualität, nach Jahreszeit (Saison), nach Zimmerlage. Geben Sie an, ob Sie Kinderermässigung einräumen, wenn ja, wieviel. Sagen Sie, ob Sie Hunde aufnehmen und was es kostet. Geben Sie die Preise für Übernachtungen mit Frühstück, für Halbpension und für Vollpension bekannt.

Lagebeschreibung

Nehmen Sie einmal den Prospekt Ihrer Konkurrenz in die Hand und versuchen Sie, als Ortsfremder das Haus auf Grund der Beschreibung zu finden. Gelingt es, dann gibt es hier Pluspunkte zu buchen, denn eine Lagebeschreibung muss einen fremden Gast in die Situation versetzen, Ihr Haus ohne viele Fragen zu finden. Dies löst ohne Zweifel am besten die Verkehrsspinne, die gleichzeitig wichtige Entfernungen zu zentralen Punkten (Zentrum, Strand) angeben kann. Sagen Sie, wenn Ihr Haus abseits der Hauptstrasse, am Hang oder neben einem Park liegt. Sagen Sie, wie weit die nächste Lärmquelle entfernt ist, und geben Sie die Qualität der Lage (z. B. ruhig oder lebhaft) an. «Zimmer mit Aussicht» genügt heute nicht mehr, dann sollte man zumindest die Blickrichtung (z. B. Süden) erwähnen. Ihr künftiger Gast muss erkennen, ob Ihr Haus zentral oder abseits liegt. Denken Sie auch daran, den nächsten Bahnhof, die nächste Busstation oder den nächsten Flughafen zu erwähnen. Ob technische Angaben im Prospekt oder in einer Beilage untergebracht werden, hängt vom Gesamtumfang ab. Wie so oft im Leben, kommt es auch hier auf die richtige Verteilung an.

Angaben zum Haus

Künstlerische Grafik gehört in, aber nicht auf den Prospekt. Auf der Titelseite eines Hotelprospektes ist der fotografische Abbildung des Hauses wegen der Vorstellung und vor allen Dingen zum Zwecke der Wiedererkennung absolut der Vorrang zu geben (ein Punkt, der auch in Anzeigen leider oft übersehen wird). Die exakte Anschrift ist selbstverständlich, werden Sie Wort — in der Praxis leider nicht, Dies gilt auch für Telefon- und Telexnummern. Der Name des Inhabers oder des Pächters sollte nicht fehlen, auch wenn es ein Konzern ist. So weiss der Gast immer, an wen er sich wenden, bei dem er sich bedanken oder beschweren kann. Die Zahl der Zimmer oder Betten vermittelt einen Eindruck über die Grösse des Hauses. Hinweise über das Alter oder die letzte Renovierung eines Hauses haben schon Seltenheitswert. Obwohl der eine Gast moderne Häuser, der andere stille Umgebung schätzt.

Interieur

Wenn wir davon überzeugt sind, dass Bild und Wort die beste werbliche Information liefern, dann muss auch hier gesagt werden, dass Räumlichkeiten beschrieben und bebildert sein müssen. In diesem Prüfungspunkt liegt das Kernstück der Sinnesreizung. In Zusammenhang mit dem qualitativen Text lässt sich hier durch richtige Beschreibung der Gast am besten anwenden. Deshalb muss dieser Abschnitt besonders sorgfältig bearbeitet werden. Unter diesen Punkt gehört auch die Beschreibung der Zimmer. Die technische Ausstattung wird allgemein korrekt wiedergegeben. Die wohnliche Beschreibung fehlt

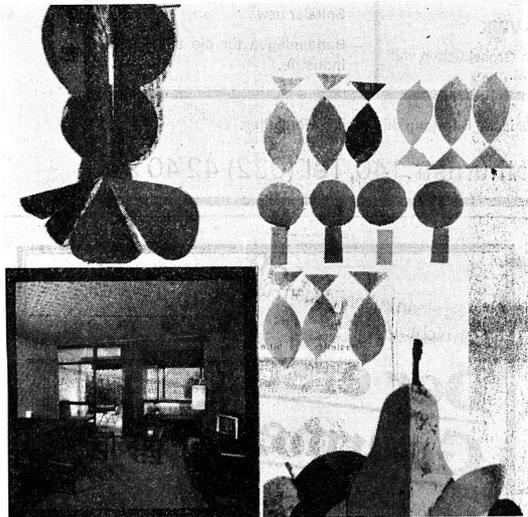
Welt verkaufen zu können. Sie bieten den Menschen Freizeit, Erholung, Gesundheit, Ruhe, Werte, die fernab von jedem Konsumdenken liegen. Allerdings sollte man Ferien auch nicht wie Konsumartikel verkaufen. Psychologen bestätigen immer wieder, dass der erste Kontakt eines Menschen zu seiner Umwelt vom Gefühl und nicht vom Verstand her kommt. Werblich gesehen muss nach dem «gaga», der die Aufmerksamkeit auf sich zieht, die emotionale — das Gefühl ansprechende — Argumentation folgen, um den Wunsch zur Buchung auszulösen. Versetzen Sie durch die Kunst der Sprache den Gast in eine andere Umwelt (er sucht sie ja, sonst bliebe er zu Hause), machen Sie ihm den Aufenthalt in Ihrem Hause zu einem Erlebnis, aber versprechen Sie nie mehr, als Sie später halten können. Vielleicht kann man diesen Punkt mit den Prospekten der Reiseveranstalter vergleichen. Hier wird nicht mehr ein Urlaub schlechthin, sondern ein Urlaubserlebnis verkauft.

Textteil quantitativ

Der beste emotionale Text geht verloren, wenn der Platz zur Ausführung fehlt. Viele Hoteliers haben geschickt Bild und Wort getrennt. Sie wissen genau warum. Sie beschränken sich im Prospekt auf die optische Wiedergabe und bringen den ausführlichen Text als Beilage. Kaum ein anderer Weg bringt in der Praxis bessere Resultate. Stand am Anfang unserer Betrachtung die Fläche, der zur Verfügung stehende Raum, findet sich auch am Ende wieder die Frage nach dem Platz für Fotos und Text.

Zusätzliche Angaben

Gute Hoteliers wissen, dass man ein Hotel nicht alleine verkaufen kann. Es ist auch entscheidend, was der Gast in seiner Umgebung findet. Deshalb findet man in immer mehr Prospekten auch weitere Angaben, die sich teilweise mit der örtlichen Fremdenverkehrswerbung überschneiden. Waren es früher die Fremdenverkehrsämter, die über die Werbung den Hotels Gäste brachten, ist es heute schon häufig umgekehrt. Eine Tatsache, die leider nicht von allen lokalen Verkehrsämtern honoriert wird. Schliesslich verdienen die Hotels mit ihrem Hausprospekt auch den Ortsprospekt. Zumindest sollten sie es. Deshalb fehlt in keinem guten Prospekt eine örtliche Verkehrsspinne. Hinweise auf Lokales, auf die Umgebung, die nächste Einkaufsmöglichkeit, auf Freizeiteinrichtungen usw. vervollständigen das zu erwartende Urlaubsbild. Dies ist das Resultat von Erkenntnissen aus der Untersuchung und Analyse von Hotelprospekten aus mehreren Ländern Europas. Jeder dieser zwölf Kontrollpunkte erreicht irgendwo sein Optimum. Nicht einer der untersuchten Hotelprospekte — und es waren hunderte — erreichte das Optimum in allen Punkten. Beweis, wie schwierig es ist. Wenn dennoch alle untersuchten Prospekte nur 57,7 Prozent des möglichen Informationswertes brachten, dann lässt sich die Behauptung auf-



Es ist ohne Zweifel keine Frage, dass der Fremdenverkehr weltweit einer der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren ist. Gerade in touristischen Ländern ist er häufig die bedeutendste Einnahmequelle überhaupt. Da sich heute aber der Gästestrom sehr schnell durch die verschiedensten Faktoren verändern oder gar versiegen kann, bedarf es eines immer grösser werdenden Werbeaufwands, um den Gästestrom zu erhalten beziehungsweise zu steigern. Die nationalen Fremdenverkehrsverbände gehen hier mit gutem Beispiel voran. Sie werben quantitativ und qualitativ meist hervorragend und versuchen durch bestmögliche Information Touristen und Reiseveranstalter für ihr Land zu interessieren. Auch auf regionaler und kommunaler Ebene ist die Fremdenverkehrswerbung meist gut. Leider ist die Kette aber erst dann geschlossen, wenn auch der letzte im Angebot — das Hotel — in gleicher Form mithinkt.

Das freut den Grafiker, wenn er so viel Platz für seine Einfälle verschwenden kann. Informationsgehalt für den Kunden jedoch = 0.

Dass dies in der Praxis leider nicht zutrifft, beweist eine Untersuchung von Hotelprospekten auf internationaler Ebene. Woran liegt das? Nun, hier gibt es einige stichhaltige Ansatzpunkte. Nationale und regionale Fremdenverkehrswerbung wird meist im grossen Stil geführt und ist daher für die Fachleute, für die Werbeagenturen gerade noch interessant. Werbung für einzelne Hotels zu betreiben ist für Agenturen zu kostspielig, allein schon vom Zeitaufwand her gesehen. Dabei bedient sich ein Hotel im allgemeinen nur zweier Medien: des Inserates und des Hausprospektes. Das Inserat hat Aufmerksamkeitswert, denn es soll den Interessenten auf ein bestimmtes Haus aufmerksam machen, ihn interessieren. Die Rolle des Hausprospektes ist es, durch ausreichende Informationen das Interesse in den Wunsch zu verwandeln, dieses und kein anderes Hotel zu buchen.

Wenn die These von der werblichen Bedeutung des Hotelprospektes stimmt, dann muss man sich die Frage stellen, weshalb so viele Hoteliers so wenig an Information geben. Es hat nichts mit der Qualität eines Hauses zu tun, sondern einfach mit dem werblichen Informationsgehalt. Ganz zu schweigen von den Hotels und Pensionen, die den Interessenten nicht einmal einen Hausprospekt anbieten können. Motto: Postkarte genügt. Man muss sich einmal vor Augen halten, ob man selbst willens wäre, einen Anzug oder ein Kleid zu kaufen, nur weil ein Geschäft inseriert, dass es derartige Kleidungsstücke verkauft. Wohl niemand würde dies tun, aber viele setzen eine solche Handlungsweise bei ihren künftigen Gästen voraus.

In den meisten Fällen fehlt der Fachmann und bei allem Respekt vor Druckereien, sie können auch nur das einwandfrei reproduzieren, was sie als Vorlage erhalten. Deshalb sollte man vor Erstellen eines Hausprospektes eine Art Checkliste durchgehen, was man dem Gast bieten kann und worüber man ihn informieren will. Dies gilt besonders für den Text und für die ausgewählten Fotos. Dabei hat sekundär zu sein, was dem Auftraggeber gerade gefällt, denn primär ist einzig und allein, wodurch bei dem künftigen Gast Interesse geweckt wird. Vielleicht helfen die nachfolgenden zwölf Punkte dabei weiter.

Informationsfläche

Sie ist die Basis für den Informationswert. Je mehr Seiten, desto grösser die Chance, alles Wissens- und Sehenswerte unterzubringen. Natürlich gibt es Ausnahmen. Können bringen auch auf kleinstem Raum ein Maximum an Informationen unter. Allgemein darf man jedoch davon ausgehen, dass die Chancen mit zunehmender Fläche steigen. Die erste Frage, die sich

Dem Hotelprospekt kommt somit die dominierende Rolle in der Hotelwerbung zu. Nur der Hausprospekt kann dem künftigen Gast einen Eindruck über das zu erwartende Feriendornitz bieten. Er muss Auskunft geben, ob der Interessent jene Atmosphäre vorfinden wird, die er sich für die kostbarsten Wochen des Jahres, für seine Urlaubszeit, wünscht.



meist und erst recht Angaben über die Grösse der Zimmer, es sei denn, sie sind im Preisblatt bereits erwähnt. Auch hier liegt die informative Steigerung erst in der Kombination von technischen und wohnlichen Angaben.

Solche Abnahmen findet man zu Hunderten in Prospekten. Erwecken Sie wirklich den Eindruck, hier könne der Gast frohe Tage geniessen und sich zuhause fühlen?

Servicieleistungen

Dieser Punkt hat nichts mit Aufwand zu tun. Hier geht es um Dienstleistungen an den Gast, die fast jeder bietet, aber kaum einer sagt. Und wenn es noch so selbstverständlich ist, man sollte immer das sagen, was die Konkurrenz vergisst. Da sind z. B. die Essenszeiten. Wie lange kann man frühstücken? Wo ist die nächste Parkmöglichkeit? Holen Sie Gäste auch vom Bahnhof, der Busstation oder dem Flughafen ab? Haben Sie einen Kinderservice, z. B. Kinderstuhl, Kinderbett, Kindermenü? Sagen Sie nicht einfach Küchen- oder Kellerspezialität. Nennen Sie Ihre Spezialitäten beim Namen! Geben Sie Menüwechsel! Kann man bei Ihnen Bücher und Spiele leihen?

Textteil qualitativ

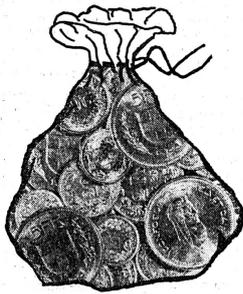
Dies ist mit der wichtigste Punkt bei der Planung eines Hausprospektes. Sie sind in der glücklichen Lage, die beste Ware der

stellen, dass mehr Mühe auf das wichtigste Werbemittel zu verwenden wäre. Zumal der Konkurrenzkampf immer härter wird. Interessant ist, dass dieses Ergebnis weder vom Gastland, noch von der Grösse des Hauses abhängt. Analysiert man die Ergebnisse nach Ländern, reicht die Skala von 53,8 Prozent in der Schweiz bis zu 67,6 Prozent in Oesterreich. Alles andere liegt dazwischen. Etwas differenzierter ist es bei der Analyse nach der Grösse der Hotels. Die informativsten Prospekte haben mit 72,5 Prozent Hotels mit mehr als 250 Betten. Aber schon an zweiter Stelle stehen mit 64,1 Prozent Hotels mit 51 bis 100 Betten. Hier gibt es in der Zukunft noch viele Möglichkeiten. Alle sollten aber das Ziel verfolgen, den Gast besser und ehrlicher zu informieren.

Erich Hilburger
Touristik-Service, Haan



Spitzenprodukte für das Gastgewerbe
Schweizer Qualitätserzeugnisse für zufriedene Kunden

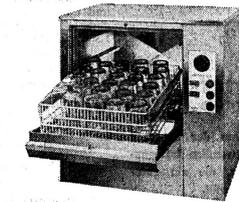


Eine Einsparung, die notwendig ist...

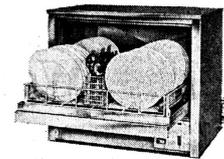
HAMO-Geschirr- und -Gläserpülautomaten sind zuverlässige Helfer im Gastgewerbe, tausendfach bewährt im In- und Ausland dank dem unübertroffenen Wasch- und Spülsystem aller HAMO-Modelle. Wir bauen jede Grösse und Ausführung, genau auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt.

Alle HAMO-Modelle:
 standortunabhängig durch eingebaute Laugenpumpe können dank mitgelieferter Panzerschläuche sofort in Betrieb genommen werden können an Ihre Heisswasserversorgung angeschlossen werden oder an Kaltwasser (mit eingebautem Boiler) sind freistehend verwendbar oder können eingebaut werden sind auf Wunsch mit Entkalker lieferbar

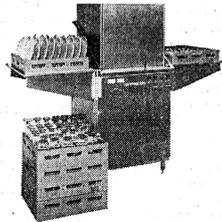
Wussten Sie, dass ...
 ... wir die Waschsysteme unverändert von den Labormaschinen - wo bekanntlich höchste Anforderungen gestellt werden - übernommen haben?



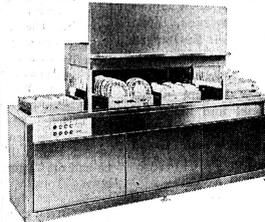
HAMO GS 10 - 15 - 20
 Gläserpülautomaten in verschiedenen Grössen.



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



HAMO-TDS 1000
 Durchschiebe-Geschirr- oder -Gläserpülautomat.



HAMO-VWK
 Bandautomat für Grossküchen mit enormer Kapazität.

FABRIKATIONSPROGRAMM

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

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

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

KADI FRITES

Das aktuelle Angebot an küchenfertigen Kartoffelprodukten

- Kadi-Frites
- Kadi-Rissolées
- Kadi-Rösti
- Kadi-Croquettes
- Kadi-Boulettes
- Gnocchi piemontese

Verlangen Sie bitte die vollständige Preisliste

Sie sparen auch Zeit und Arbeit mit unseren küchenfertigen Salaten in Steril-Beuteln
 Kartoffel-Salat
 Flandern-Salat
 Sellerie-Salat
 Carotten-Salat



Kartoffelflockenfabrik
 4800 Langenthal
 Abt. Kadi-Frites
 Tel. 063 2 41 56

Gibt es einen kulinarischen Führer in der Schweiz?
 Noch nicht... Aber:

Der erste Guide
Gourmet Suisse

ist in Vorbereitung.

Guide Gourmet Suisse

NAPOLITAINS



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

Fr. 56.- franko Domizil

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

... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Bar
 Hotel Ascolago,
 Ascona



Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
 3612 Steffisburg
 Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Management im Gastgewerbe

2 1/2 mtg. FÜHRUNGSLEHRGANG für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte. Prospekt anfordern.
 CH-1854 Leysin · HOSPRÄ S.A. · Tel. 025/62524

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, Gratisplatzierung, Verlangen Sie unverbindlich Kursunterlagen. Eine ausführliche Kurstdokumentation ist im Kursgeld inbegriffen. Kursleiter: Theo Blättler.

Nächste Kurse: 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

Treibstoffbremse für Airtour?

Knapp 82 000 Charterplätze hat Airtour Suisse SA für den kommenden Sommer einge-
kauft. Das Jahr 1973 brachte dem nun über 15jährigen Flugreiseveranstalter eine Zu-
nahme der Passagiere von einem Drittel, welche ein Umsatzwachstum von rund 39%
auslöste.

Die rund 80 Aktionäre gehörende und über 300 Verkaufsstellen umfassende Airtour Suisse SA widmet sich bekanntlich der Produktion von Flugreisearrangements, welche über die Reisebüros der Aktionäre vertrieben werden. Die in den letzten Jahren sprunghaft gestiegenen Umsätze machten im vergangenen November bekanntlich eine Erhöhung des Aktienkapitals von 300 000 Fr. auf eine Million Franken notwendig. Dadurch konnte auch eine Erweiterung des Aktionskreises erreicht werden. Allein die für den kommenden Sommer kontrahierten Flüge repräsentieren einen Gegenwert von rund 24 Millionen Franken.

Im Zürcher Hotelgeschäft

Im abgelaufenen Jahr hat Airtour 74 831 Arrangements an den Mann gebracht; 1972 waren es noch 56 301 und 1971 49 500. Dabei entfielen 1973 auf die Sommerzeit 42 497 (30 993) und auf den Winter 13 224 (10 620) verkaufte Programme. Mit 3022 Arrangements (3019) blieben die Clubreisen konstant, während

sich die City-Charters kräftig von 10 669 auf 16 088 entwickelten. Die Nettoumsätze beliefen sich auf 62,9 Mio Fr. (1972: 45,28; 1971: 33,83 Mio Fr.). Das Passagieraufkommen konnte, wie erwähnt, um einen Drittel gesteigert werden (14%; 48%). In diesem Frühjahr soll das von der Airtour Suisse Immobilien AG errichtete Hotel Welcome Inn in Klotten eröffnet werden.

Nochmal teurer

Der Schulung und Information des Verkaufspersonals diene ein dreitägiger «Workshop» in Bern, an welchem natürlich auch die Probleme der Erdölversorgung zur Sprache kamen. Dabei war zu erfahren, dass die heute eingeforderten Treibstoffzuschläge nicht mehr ausreichen, um die oft von Tag zu Tag ändernden, aber kontinuierlich steigenden Treibstoffkosten zu decken. Obwohl man für den Monat Februar eine Stabilisierung erwartet, wird eine Erhöhung der Zuschläge unumgänglich sein. Diese dürfte sich auf gegen 100% belaufen. GK



Raumplanungsgesetz angenommen

Mit der eindrücklichen Mehrheit von 132 gegen 55 Stimmen hat der Nationalrat anlässlich der Schlussabstimmung der ausserordentlichen Januar-Session dem Raumplanungsgesetz zugestimmt. Das Gesetz enthält eine Enteignungskompetenz der öffentlichen Hand sowie die Mehrwertabspaltung als Finanzierungsmittel. Die Schaffung eines Sonderfonds zugunsten der Landwirtschaft wurde abgelehnt.

Wertschriftenverkaufsverbot aufgehoben

Der Bundesrat hat auf 1. Februar die Verordnung über die Anlage ausländischer Gelder ausser Kraft gesetzt. Damit dürfen Ausländer wieder frei schweizerische Wertpapiere erwerben; 65% der neu aufgelegten Obligationen anleihen müssen aber weiterhin an Schweizer abgegeben werden. Die Lockerung der Währungs-massnahmen dürfte zu keinen massiven Kapitalzuflüssen führen, aber auch auf den Liegenschaftmarkt lebend wirken. Der Währungsbeschluss soll nach dem Willen des Bundesrates verlängert werden.

Vom Devisenmarkt

An den Devisenmärkten herrscht immer noch Unruhe. Der US-Dollar und das Gold sind wieder etwas im Kurs gesunken. Befestigt haben sich der französische Franken und der niederländische Gulden, gut gehalten das britische Pfund und die italienische Lira. Schwächer notierten die deutsche Mark und der österreichische Schilling. Die DM hat gegenüber dem Schweizer Franken wieder den Kursstand von 1971 mit etwa vier 118 Franken für 100 DM erreicht.

Landwirtschaftliche Preisforderungen

Der Bundesrat hat eine Eingabe des Bauernverbandes mit neuen Forderungen zur Verbesserung des bäuerlichen Paritätslohnanspruchs sowie der Anrechnung des Vermögensertrags erhalten. Insbesondere fordern die Bauern die Herabsetzung der Berechnungsbasis von 260 auf 240 Arbeitsstage, was mit den anderen Postulaten zusammen eine Einkommensverbesserung von mehr als 10% zu der bereits gewährten hinzu bedeuten würde. Es erscheint ausgeschlossen, dass die Landesregierung diesen Forderungen nachgibt.

Weniger Strassenverkehrs-unfälle

Nach einer Mitteilung des Eidgenössischen Statistischen Amtes sind die Strassenverkehrs-unfälle im letzten Jahr gegenüber dem Vorjahr 1972 um rund 9% zurückgegangen. Noch stärker, um 16%, hat sich die Zahl der Todesopfer vermindert. Die Zahl der Verletzten hat um 12% abgenommen. Infolge der neuen Höchstgeschwindigkeit von 100 km/h sind die Unfälle auf Hauptstrassen ausserorts schon seit Jahresbeginn zurückgegangen. Bei 15% aller tödlichen Verkehrs-unfälle war der Alkohol im Spiel.

Genehmigte Richtpreistarife

Die Preisüberwachung hat auf 1. Februar 1974 eine Reihe von Richtpreistarifen für Sektionen des Schweizer Wirtverbandes genehmigt, darunter diejenigen bedeutender Fremdenverkehrsgebiete (Berner Oberland, Wallis).

Firmennachrichten

Labalg-Bahn muss sparen

Die Schneeverhältnisse in den vergangenen zwei Winterseasons, insbesondere aber der Schlüssel für das Verteilen der Einnahmen aus dem Oberengadiner Generalabonnement, haben es der Labalg-Bahn AG bis heute noch nicht erlaubt, aus der seinerzeitigen ungünstigen Finanzlage herauszukommen. Diese Gründe haben die verantwortlichen Instanzen dazu veranlasst, die bisherige Ausgabenpolitik erneut zu überprüfen und noch umfassendere Sparmassnahmen zu ergreifen. So wurden die Mitgliederbeiträge an die örtlichen, regionalen und kantonalen Verkehrsvereine ab 1. Januar 1974 um 90% reduziert. Ebenfalls wird die Mitgliedschaft in verschiedenen Institutionen bis auf weiteres aufgehoben. Diese Massnahmen bleiben gültig, bis sich die finanzielle Situation wesentlich verbessert hat.

Im betrieblichen Bereich wird eine Strafung der Betriebsstage erwogen. Damit können die variablen Kosten, besonders im Personalaufwand, gesenkt werden. Mittelfristig wird wirkungsvollen Rationalisierungsmassnahmen grösste Bedeutung beigemessen. pd.

Luftseilbahn Betten-Bettmeralp AG

Auf dem Aktienkapital von 1,25 Mio Fr. dieser Walliser Luftseilbahn ist für das letzte Rechnungsjahr eine unveränderte Dividende von 6 Prozent ausserichtet worden.

Migros dans la restauration et le tourisme

Les coopératives Migros ont réalisé 4,9 milliards de francs d'affaires en 1973, ce qui représente une augmentation de 12,9%; son chiffre d'affaires moyen par jour de vente atteint 16 millions de francs. Quelque 33 500 collaborateurs (coût: 862,8 millions) sont à son service.

M-Restaurants/M-Snacks

Après les 10 inaugurations de l'année écoulée, le groupe Migros dispose actuellement de 140 M-Restaurants. Ceux-ci ont bon an mal an servi près de 50 millions de repas. Leur chiffre d'affaires s'est élevé à 168,7 millions de francs en 1973, contre 150,1 millions en 1972, soit un taux de progression de 12,4%. La quote-part des M-Restaurants par rapport au chiffre d'affaires des coopératives est de 3,5%.

Hotelplan

L'Hotelplan, l'agence de voyages du groupe Migros, a pu renforcer ses positions durant l'année écoulée; son chiffre d'affaires, en augmentation de 21,7%, a atteint 275 millions de francs, un bon résultat à mettre au profit de l'amélioration de l'offre générale. A ce sujet, il est intéressant de savoir que les buts préférés de voyages ont été Bangkok, Ceylan, le Sénégal, le Brésil, Majorque, la Tunisie, les Canaries et Rhodes. On a en outre enregistré une hausse marquée du taux de fréquentation pendant les mois d'hiver.

Sibra en 1973: une année cardinale

Sibra Holding (Fribourg), société de participation de l'industrie des boissons, a continué en 1973 à développer la diversification de ses activités.

La primauté est actuellement donnée à la bière. Avec un effectif de 1600 personnes, le groupe Sibra a réalisé, au cours de l'exercice 1972/73, un chiffre d'affaires consolidé de 172 millions de francs, en augmentation de 7,46% par rapport à l'exercice précédent. Le bénéfice net de 4,45 millions de francs est resté pratiquement identique à celui de l'année précédente; le conseil d'administration propose à l'assemblée générale le versement d'un dividende de 7 francs par action.

L'impact d'une marque unique

Sur le plan commercial, l'exercice a été caractérisé par le lancement, mené dans les records de 6 semaines, de la marque unique de bière Cardinal, qui a remplacé les marques régionales du groupe. Le succès de cette opération marque nationale a dépassé toutes les espérances. D'autre part, pour sa première réalisation internationale, Sibra a choisi la République du Sénégal, où s'ouvrira cette année une brasserie et fabrique de boissons sans alcool. De nouvelles participations ont été acquises, notamment par la reprise de la Brasserie de la Comète SA et Sanzal SA, ainsi que par la souscription du capital de la Société industrielle des brasseries du Sénégal (Sibras), à Dakar.

Dans le secteur des voyages en voiture, ce sont les offres globales, avec séjours dans les villages de vacances de l'Hotelplan, qui remportèrent le plus de succès. L'Hotelplan dispose en effet de plus de 4000 lits en propriété ou en gérance en Suisse et à l'étranger.

Fondation «Le Pré Vert»

L'ancienne propriété privée du fondateur de Migros, dans le parc «Le Pré Vert», à Ruschlikon ZH, s'est révélée à nouveau un but d'excursion apprécié et fréquenté. Son restaurant spacieux, sa grande place de jeu, sa piscine et ses différents attractions pour enfants ont attiré d'innombrables familles. Sis dans ce même site, l'Institut Gottlieb Duttwiler pour l'étude de questions économiques et sociales a été inauguré, en 1973, 8 congrès et 47 séminaires, qui ont réuni près de 3000 participants, ainsi que 75 manifestations diverses, qui accueillirent environ 3500 personnes. Le «Pré Vert du Signal de Bougy», quant à lui, a reçu des groupes d'élevés, de familles et des participants à des organisations de voyages, soit près de 1,3 million de personnes (30% de plus que l'année précédente). La nouvelle attraction de cette grande campagne, entourant un magnifique restaurant, est le «Jardin de Madame», où l'on peut admirer 2600 plantes et 350 arbustes sur une surface de 7000 m².

Dans les restaurants de Sibra

Dans le secteur des restaurants plus particulièrement, Sibra a rencontré les mêmes problèmes que ceux qui se posent à l'hôtellerie suisse. L'évolution dans ce domaine oblige à des investissements toujours plus élevés pour un rendement qui n'augmente pas. La division «Immobilier et Restaurants» de Sibra a été fortement engagée, au cours de l'exercice en question, dans une double activité de conseil à la clientèle et dans le développement de nouveaux concepts pour les établissements publics. Le but que recherche la société holding n'est pas de créer une chaîne de restaurants, mais bien plus de recréer, soutenir et développer des établissements convenant à ses produits. C'est ainsi qu'après la réouverture du Landolt, à Genève, l'année dernière, la «Vieille Tannerie», à Bâle, a également fait peu neuve.

Migros: Ungebrochene Expansion

Die Migros-Gemeinschaft darf trotz sprunghaft steigenden Inflationsraten im Lebensmittel- und Non-Food-Bereich mit Befriedigung auf das Geschäftsjahr 1973 zurückblicken. Der Detailsatz sämtlicher Genossenschaften hat sich gegenüber dem Vorjahr um 12,9% auf 4,865 Milliarden und der konsolidierte Gesamtsatz gar um 13,3% auf 5,604 Milliarden Franken erhöht.

Der Durchschnittsumsatz aller Genossenschaften ist von 14,2 Mio Franken im Vorjahr auf 16,0 Mio Franken pro Verkaufstag gestiegen, wobei namentlich die grossen MMM-Laden-Kategorie ihren Umsatz von 110,6 auf 251,8 Mio Franken mehr als verdoppelt hat (Zunahme dieser Umsätze der MMM-Läden mit einer Zunahme von 2,29 auf 2,57 Mio auf dem Stand des Vorjahres, und ihr Anteil an gesamten Detailsatz ist von 53,3 auf 52,9% zurückgegangen). Auch der Umsatz der M-Selbstbedienungsläden ist bei 488,5 Mio Franken stehengeblieben, Nach Warengruppen geordnet liegt das Schwergewicht der Migros weiterhin auf den Food-Artikeln, ihr Anteil an gesamten Belieferungsumsatz ist allerdings von 75,16 auf 74,75 Prozent gesunken.

Bei den einzelnen Produktionsbetrieben fällt auf die Umsatzzunahme der Conserven Estavayer SA um 17,6% auf 132 Mio Franken, der Konservenfabrik Bischofszell um 19,7% auf 130 Mio Franken, der Micarna SA, Bazenheid, um 19,7% auf 117 Mio Franken und bei der Seba SA, Aproz, um 29,3% auf 18 Mio.

Von den übrigen Unternehmen hat die Migros-Bank in ihrem 16. Geschäftsjahr die Bilanzsumme von 1,06 Mia auf 1,22 Mia Franken erhöht (+15,4%). Bei der Migrol-Genossenschaft, die den Umsatz um 17,7% auf 288 Mio Franken steigern konnte, wird darauf hingewiesen, dass das Wort von den «langsam versiegenden Quellen» 1973 drastisch an Inhalt gewannen. awp

Kennzahlen der M-Restaurants

	1972	1973
Umsatz:	150.102.995.-- (+10,6%)	168.704.440.-- (+12,4%)
⊙ pro Betrieb	1.15 Mio Fr.	1.20 Mio Fr.
Betriebe:	130	140 (141 inkl. Mensa Aarau, als Umsatz-träger)
(M-Snacky/M-Snack/M-Restaurant)		
Sitzplätze:	ca. 18 000	ca. 20 000
Sitzplatz-Umsatz	Fr. 8339.--	Fr. 8435.--
(inkl. Traiteur pro Tag (305) nur Restaurant)	Fr. 27.34.--	Fr. 27.65.--
ca. Fr. 19.--	ca. Fr. 19.--	
Geschätzter Traiteuranteil:	ca. 30 %	50 611 332.--
Reiner Restaurant-Umsatz:	Fr. 105 072 096	Fr. 118 093 108.--
ca. Fr. 2,30	ca. 51 Mio	ca. 168 000
⊙ Konsumation Restaurant:		
⊙ Gäste pro Jahr		ca. 1 200
⊙ Gäste pro Tag (305)		ca. 140
⊙ Gäste pro Tag / Betrieb		ca. 8 x
⊙ Plätze pro Betrieb		
⊙ Stuhlumschlag		

Wagons-Lits und Cook bleiben zusammen

Wie verlautet, ist zwischen der Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme und der Cook International eine Vereinbarung getroffen worden, wonach die Zusammenarbeit Wagons-Lits/Cook auf dem Gebiet des Tourismus und der Reisevermittlungstätigkeit verstärkt werden soll. 1928 hatte die Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme die Firma Thomas Cook & Son gekauft und bis nach dem Zweiten Weltkrieg beherrscht. Zu diesem Zeitpunkt wurden im Rahmen der Verstaatlichungsaktion in England die Wagons-Lits/Cook England und die Wagons-Lits/Cook International verstaatlicht. Nur noch ein Viertel der Aktien von Cook International blieben im Besitze der Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme. Jedoch wurde ein 25jähriger Kollaborationsvertrag abgeschlossen, der nun abläuft. Bis vor wenigen Monaten war eine Weiterführung der Zusammenarbeit nicht gesichert. Nun ist eine Grundsatzklärung für die Weiterführung der Zusammenarbeit unterzeichnet worden. Die Entwicklung der CIVILT in der Schweiz im Jahre 1973 verlief erfreulich. Auf dem Bahnsektor konnte die Anzahl der Schlafwagenreisenden gehalten werden, während bei den Liegewagen 345 000 Reisende oder 12% mehr als im Vorjahr betreut wurden. Der Verkaufsumsatz der

schweizerischen Reiseagenturen von Wagons-Lits/Cook stieg gegenüber dem Vorjahr um 10% und im Restaurantssektor (wo sich die Tätigkeit vorläufig noch auf die Kantinenbetriebe beschränkt) wurde der Umsatz um 22% auf 4,1 Millionen erhöht. pd

Zollertragsausfälle

In den ersten drei Vierteljahren 1973 beliefen sich die Einfuhrzollerträge des Bundes auf 973 Mio Fr. Sie waren damit trotz beträchtlicher Importzunahme - nur um 10 Mio Fr. oder um 1,0 Prozent grösser als vor Jahresfrist. Der Zuwachs geht praktisch allein auf das Ergebnis des ersten Quartals zurück, während seit der am 1. April 1973 gegenüber den EG-Ländern in Kraft getretenen zwanzigprozentigen Zollsenkung die Ertragsentwicklung entweder rückläufig ist oder stagniert. Im zweiten Quartal dieses Jahres wies der Einfuhrzollertrag im Quartalsvergleich zum erstenmal seit dem letzten Quartal 1970 eine Abnahme aus, und im dritten Vierteljahr blieb er annähernd auf dem Vorjahresstand. Nach Schätzungen der Eidgenössischen Direktion soll die im Handel mit der EWG vollzogene erste Zollabbaustufe für das Jahr 1973 eine Zollertragsabnahme von rund 90 Mio Fr. verursachen. wf

Tarifs aériens: +7%

(ATS) Les compagnies aériennes membres de l'Association internationale du transport aérien (IATA) ont décidé d'augmenter de 7% leurs tarifs passagers et cargo. Cette augmentation entrera en vigueur le premier ou le 15 mars prochain, sous réserve de l'approbation des gouvernements, a indiqué un porte-parole de l'IATA, qui a précisé que quelques exceptions tarifaires étaient prévues. Cette augmentation des tarifs est valable pour l'ensemble des lignes aériennes assurées par des compagnies membres de l'IATA, à l'exception des secteurs de l'Atlantique-Nord et des Amériques où des négociations sont encore en cours entre les compagnies aériennes, a indiqué le porte-parole de l'IATA.

480 millions de personnes ont volé en 1973

Selon le Bulletin de la Chambre de commerce suisse en France, en 1973, les compagnies aériennes du monde ont transporté sur leur réseau plus de passagers et de fret que jamais auparavant. Selon les estimations, près de 480 millions de passagers, réalisant au total plus de 600 milliards de passagers-kilomètres, ont pris l'avion en 1973, ce qui représente 10% de plus qu'en 1972; et une augmentation de 100 millions de passagers par rapport à 1970. L'Organisation de l'aviation civile internationale (OACI), qui publie ces chiffres estimatifs, précise qu'ils embrassent l'ensemble du trafic régulier des compagnies des 128 Etats membres de l'OACI, excepté la Chine dont les données ne sont pas disponibles. Le trafic total réalisé en 1973 (passagers et bagages, fret et poste) est évalué à près de 75 milliards de tonnes-kilomètres, soit 11% de plus que l'année précédente. L'accroissement du volume du trafic aérien de 1972 (12%) est cependant supé-

rieur à celui réalisé en 1973 par le fait que récemment, de nombreuses compagnies ont dû réduire leurs services réguliers.

Kuoni vendra les produits du Club Méditerranée

Nouvelle extension du Club Méditerranéen en Suisse: le Club a en effet signé avec le groupe suisse Kuoni un accord commercial selon lequel ce dernier deviendra son agent général pour toute la Suisse. Il a été créé à cet effet la S.A. Club Méditerranée Suisse, avec 50% du capital en mains de Kuoni et 50% Club Méditerranée. La clientèle pourra désormais acheter aux 35 agences Kuoni existant en Suisse «le produit» Club Méditerranéen qui complètera ainsi la gamme des vacances offertes par l'agence suisse. Le Club, qui est déjà représenté depuis 15 ans en Suisse, pourra également utiliser les transports de l'agence suisse, au départ de Zurich et Genève notamment, pour sa clientèle suisse qui devait jusqu'alors se rendre à Paris.

Hôtels Seiler: bons résultats en 1973

(ATS) La société «Seiler hôtels SA, Zermatt» vient de tenir son assemblée générale annuelle. Le rapport de gestion, les comptes pour l'exercice (terminé le 31 octobre 1973) ont été acceptés à l'unanimité. Le chiffre d'affaires de la société s'est élevé à 9,56 millions de francs (1972: 8,11 millions); 255 000 francs ont été attribués aux fonds de réserve ordinaire et spéciale. Déduction faite de 1,79 million de francs pour frais d'entretien et d'amortissements et de 175 000 francs en faveur de la fondation du personnel, le bénéfice net atteint 802 940 francs. Les dividendes, inchangés, s'élèveront à 42 francs pour les actions de 1er rang, à 6 francs pour les actions de deuxième rang et à 4 francs pour les actions ordinaires.

Les institutions sociales de la Société suisse des hôteliers

(Cotisations et prestations valables pour l'année 1974)

Lors de l'introduction de l'AVS, en 1948, la SSH a fondé sa propre caisse professionnelle HOTELIA. Cette caisse est autorisée à gérer, comme tâches supplémentaires, les diverses autres institutions sociales de la SSH, à savoir: caisse d'allocations familiales, caisse-maladie, caisse-accidents, caisse-vieillesse. Cette réglementation simplifiée l'établissement du décompte et permet de réduire sensiblement les frais d'administration.

1. Hotela

18, rue de la Gare, 1820 Montreux, Téléphone (021) 61 49 22

AVS, AI, APG
(Assurance-vieillesse et survivants)
(Assurance-invalidité)
(Allocations pour perte de gain)

a) Cotisation d'employeurs:	%
AVS	7,8
Assurance-invalidité	0,6
Perte de gain aux militaires	0,4
Total	8,8

Cette cotisation est payée à parts égales par l'employeur et le salarié sur le salaire brut soumis.

b) Cotisation des personnes de condition indépendante:	%
AVS	6,8
Perte de gain aux militaires	0,6
Assurance-invalidité	0,4
Total	7,8

Pour les revenus annuels inférieurs à fr. 20 000, le taux de cotisation est réduit selon un barème dégressif.

Prestations

Assurance-vieillesse et survivants, Assurance-invalidité

	(par mois) minimum	maximum
rente simple de vieillesse (100 %)	400.-	800.-
rente simple d'invalidité		
rente de vieillesse pour couple (150 %)	600.-	1200.-
rente d'invalidité pour couple		
rente de veuve (80 %)	320.-	640.-
rente double pour orphelin (60 %)	240.-	480.-
rente simple pour orphelin (40 %)	160.-	320.-

Il est prévu aussi bien pour l'AVS que pour l'AI des rentes complémentaires pour épouse et pour enfants, ainsi que, dans certains cas, des allocations pour impotent. A part les rentes, il peut être alloué dans l'assurance-invalidité: des mesures médicales, des mesures d'ordre professionnel des moyens auxiliaires, des bons de transport nécessaires à des mesures de réadaptation, des indemnités journalières pendant la durée d'une réadaptation.

Allocations aux militaires pour perte de gain

Recrus célibataires:	allocation unique de fr. 7,20 par jour	en général	service d'avancement
Militaires célibataires: allocation		min. 7,20 max. 22,50	min. 18.- max. 22,50
Militaires mariés: allocation		min. 18.- max. 56,30	min. 37,50 max. 56,30

plus allocations familiales fr. 6,80 par enfant et par jour, jusqu'à 3 enfants et plus, pour autant que l'allocation journalière ne dépasse pas le revenu journalier moyen.

La limite supérieure de l'allocation pour perte de gain est fixée à fr. 75.- par jour.

Les exploitants de conditions indépendante ont droit à une allocation d'exploitation de fr. 13,50 par jour.

Allocation pour assistance

Tous les militaires qui viennent en aide à des parents en ligne directe ont droit à une allocation pour assistance, pour autant qu'ils aient accompli une période de service de 6 jours consécutifs au moins, ou de 12 jours au cours d'une année civile.

2. Caisse d'allocations familiales SSH

(état au 1er janvier 1974)

Cotisations

Les cotisations sont totalement à la charge des employeurs. Le taux est calculé séparément pour chaque canton, en relation avec les allocations familiales à verser. Une contribution de 0,1 % pour la formation professionnelle SSH ainsi qu'une de 0,15 % pour le financement de la nouvelle école hôtelière, sont comprises dans les taux suivants:

Cantons	Cotisations sur les salaires AVS
Fribourg	1,4 %
Genève	1,6 %
Lucerne (cas spécial)	1,2 %
Neuchâtel	1,4 %
Vaud (cas spécial)	1,5 %
Vaud (cas spécial)	1,5 %
Tous les autres cantons	1,15 %

Prestations

Le montant des allocations familiales est en général de fr. 50.- par mois pour chaque enfant n'ayant pas encore atteint l'âge de 16 ans. Extension de la limite d'âge jusqu'à 20 resp. 25 ans en cas d'apprentissage ou d'études.

Certaines lois cantonales prévoient l'attribution d'allocations plus élevées.

Cantons	Allocation mensuelle par enfant	Allocation mensuelle pour les enfants en apprentissage ou aux études	Allocation de naissance
Fribourg	fr. 60.-	fr. 95.-	fr. 200.-
Genève	fr. 75.-	fr. 120.-	fr. 425.-
	fr. 50.-	pour les enfants résidant à l'étranger	
Lucerne	fr. 45.-		
Neuchâtel	fr. 60.-	fr. 80.-	
Vaud	fr. 60.-	fr. 90.-	
Vaud	fr. 50.-	fr. 90.-	fr. 200.-
tous les autres cantons	fr. 50.-		

3. Caisse-maladie SSH

Primes

a) Assurance collective

Prime de base pour les frais de soins 1 % du salaire soumis à l'AVS

Assurance complémentaire des frais de traitements hospitaliers

jusqu'à fr. 2 000.-	prime mensuelle fr. 6,30
jusqu'à fr. 3 000.-	prime mensuelle fr. 9,10
jusqu'à fr. 4 000.-	prime mensuelle fr. 10,50
jusqu'à fr. 10 000.-	prime mensuelle fr. 15.-
jusqu'à fr. 20 000.-	prime mensuelle fr. 22.-

Assurance indemnité journalière complémentaire d'hospitalisation

pour chaque fr. 5.- d'indemnité journalière complémentaire 0,1 %

Assurance indemnité journalière

selon la catégorie 1 %, 2 %, 2,5 % sur le salaire soumis à l'AVS

b) Assurance individuelle

Prime de base pour les frais de soins jusqu'à l'âge de 55 ans homme ou femme 18.- par mois
dès l'âge de 56 ans 26.- par mois
enfants jusqu'à l'âge de 15 ans 8.- par mois

Assurance complémentaire des frais de traitements hospitaliers comme dans l'assurance collective

Assurance indemnité journalière complémentaire d'hospitalisation pour chaque fr. 5.- d'indemnité -60 par mois

Assurance indemnité journalière pour chaque franc d'indemnité assuré hommes 1.- par mois
femmes 1.10 par mois

Prestations

La prime de base dans l'assurance collective comme dans l'assurance individuelle, couvre les frais de traitements ambulatoires ainsi que tous les frais d'hospitalisation en salle commune d'un hôpital régional.

Les assurances complémentaires d'hospitalisation sont prévues pour les personnes qui désirent se faire hospitaliser comme patients privés.

Pour l'indemnité journalière dans l'assurance collective, il est possible de choisir l'une des trois variantes suivantes:

- 80 % du salaire AVS dès le 31^e jour = prime complémentaire 1 %
- 80 % du salaire AVS dès le 8^e jour = prime complémentaire 2 %
- 80 % du salaire AVS dès le 1^{er} jour = prime complémentaire 2,5 %

Prestations spéciales

- prestation bénévole dans le cas de vaccinations collectives
- participation aux frais de transport jusqu'à fr. 500.-
- forfait journalier de fr. 20.- aux frais de cure
- participation aux frais de verres de lunettes
- les jeunes gens qui ne sont pas encore soumis à l'AVS sont assurés sans prime supplémentaire
- un complément d'hospitalisation pouvant atteindre le tiers des normes usuelles est consenti aux assurés dont la prime est calculée sur un salaire mensuel d'au moins fr. 1500.-
- la caisse-maladie professionnelle hôtelière a la possibilité d'être très large dans les cas spécialement difficiles
- simplifications administratives

4. Assurance-accidents SSH

Primes

a) Assurance collective

Prime de base 1,2 % sur le salaire AVS

Assurance complémentaire des frais de traitements hospitaliers

jusqu'à fr. 2 000.-	fr. 2.50 de prime mensuelle
jusqu'à fr. 3 000.-	fr. 3.50 de prime mensuelle
jusqu'à fr. 4 000.-	fr. 4.50 de prime mensuelle
jusqu'à fr. 10 000.-	fr. 8.50 de prime mensuelle
jusqu'à fr. 20 000.-	fr. 10.- de prime mensuelle

Assurance indemnité journalière d'hospitalisation

Pour chaque fr. 5.- d'indemnité fr. 5.- de prime annuelle

b) Assurance individuelle

Choix entre les 8 variantes suivantes:

Revenu déterminant	Sommes assurées		Primes par			
	décès	invalidité	mois	trim.	an	
12 000.-	40 000.-	80 000.-	12.-	36.-	144.-	
24 000.-	80 000.-	160 000.-	24.-	72.-	288.-	
36 000.-	120 000.-	240 000.-	36.-	108.-	432.-	
48 000.-	160 000.-	320 000.-	48.-	144.-	576.-	
60 000.-	200 000.-	400 000.-	60.-	180.-	720.-	
72 000.-	24 0000.-	480 000.-	72.-	216.-	864.-	
84 000.-	280 000.-	560 000.-	84.-	252.-	1008.-	
96 000.-	320 000.-	640 000.-	96.-	288.-	1152.-	

Prime mensuelle pour les enfants jusqu'à 15 ans (en couverture des frais de traitements seulement) fr. 5.-

Assurances complémentaires d'hospitalisation: comme dans l'assurance collective.

Prestations

La prime de base dans l'assurance collective comme dans l'assurance individuelle couvre les frais de traitements ambulatoires ainsi que tous les frais d'hospitalisation en salle commune d'un hôpital régional.

Les assurances complémentaires d'hospitalisation sont prévues pour les personnes qui désirent se faire hospitaliser comme patients privés.

Indemnité journalière

80 % du salaire AVS dès le 4e jour de l'accident.

Décès

1000 fois le gain journalier (300e partie du salaire annuel).

Invalidité

2000 fois le gain journalier (300e partie du salaire annuel).

Frais de transport

Pas d'avis d'entrée et de sortie de l'employé. Paiement des primes simultanément avec l'AVS. Les jeunes gens et les personnes âgées qui ne sont pas soumis à l'AVS sont assurés sans paiement de prime supplémentaire.

Risques couverts

Accidents professionnels et non-professionnels (risque ski et auto compris).

Simplifications administratives

Pas d'avis d'entrée et de sortie de l'employé. Paiement des primes simultanément avec l'AVS. Les jeunes gens et les personnes âgées qui ne sont pas soumis à l'AVS sont assurés sans paiement de prime supplémentaire.

5. Caisse-vieillesse SSH (2e pilier)

Primes

a) Assurance-épargne

Obligatoire pour le personnel âgé de plus de 30 ans (départ au moins 3 ans ou 6 saisons au service de la maison)

Catégorie	Cotisations annuelles de la maison (s/salaire AVS)	Cotisations annuelles de membres de la caisse	Total des cotisations annuelles
I	2,5 %	2 %	4,5 %
II	5 %	4 %	9 %
III	7,5 %	6 %	13,5 %

b) Assurance-décès

Pour les membres de la caisse masculins mariés ainsi que les membres célibataires devant subvenir à l'entretien d'une autre personne.

Catégorie	Cotisations	(à la charge de l'employeur) du salaire déterminant (revenu pour les indépendants) de chaque membre de la caisse remplissant les conditions d'admission à l'assurance-décès.
I	1 %	
II	2 %	
III	3 %	

c) Assurance-invalidité complémentaire

(facultative)

Catégorie I	1 % du salaire annuel
Catégorie II	1,25 % du salaire annuel
Catégorie III	1,5 % du salaire annuel

Renseignements auprès de

HOTELA
18, rue de la Gare, 1820 Montreux
Tél. 021/61 49 22

Prestations

a) Assurance-épargne

Le capital-épargne porte intérêt à raison de 4 1/2 % l'an et est versé lorsque le membre atteint l'âge de la retraite. La possibilité existe de transformer ce capital en une rente viagère.

Exemple: salaire annuel déterminant fr. 20 000.-

Catégorie II

Capital-épargne après	Cotisations 9 %	Intérêts 4,5 %	Total du capital-épargne
10 ans	18 000.-	4 118.80	22 118.80
20 ans	36 000.-	20 468.80	56 468.80
30 ans	54 000.-	55 812.80	109 812.80
35 ans	63 000.-	83 694.-	146 694.-

b) Assurance-décès

Le montant de l'assurance-décès est déterminée par l'âge d'entrée de l'employé, le salaire annuel et la catégorie choisie.

Exemple: homme de 35 ans avec un salaire annuel déterminant de fr. 20 000.-
Catégorie II = somme assurée fr. 100 000.-

c) Assurance-invalidité complémentaire

1. Rente annuelle d'invalidité de 25 % du salaire annuel déterminant pour les hommes et de 20 % pour les femmes.

Exemple: un homme avec un salaire annuel de fr. 20 000.- devient invalide: rente annuelle d'invalidité: (25 %) = fr. 5000.-

2. Rente annuelle complémentaire représentant le montant de la cotisation à l'assurance-épargne.
3. Exonération du paiement de la prime assurance-décès en cas d'invalidité.

6. Assurance-chômage

PAHO

Caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie suisse et la restauration
Freiheitsstrasse 10, 8002 Zürich
Tél. (01) 36 13 59

La SSH, l'Association suisse des Buffets de Gare et l'Union Helvética gèrent l'assurance-chômage paritaire PAHO (à Zürich).

Primes et prestations

Classe de primes	Revenu assuré** (Salaire compris) en nature par mois jusqu'à	Indemnités journalières maximum* pour celi- bataires	pour les personnes avec obligation d'asstist.			
			1 pers.	2 pers.	3 pers.	4 pers.
I	1.- 870.-	32.-	20.80	26.40	27.20	27.20
II	2.- 1260.-	48.-	31.20	37.60	39.60	40.80
III	3.- 1676.-	64.-	41.60	48.80	50.80	52.80
IV	4.- 2067.-	80.-	52.-	60.-	62.-	64.-

Sous réserve de l'indemnité journalière maximum fixée par la loi.

* Pour les revenus inférieurs, les indemnités journalières sont réduites en proportion.
** Salaire maximum pouvant être assuré.

Cantons et communes avec obligations d'assurance

Dans les cantons et communes mentionnés ci-après où existe une obligation légale, les employés ne devraient pas manquer de s'assurer auprès de la PAHO.
Les employeurs sont priés de rendre leur personnel attentif à cette possibilité.

Cantons et communes avec obligation:

Cantons	Communes
Appenzell	39 communes dans le canton de Berne
Bâle-Campagne	Coire
Bâle-Ville	Fribourg
Genève	Lucerne
Glaris	
Lucerne	
Neuchâtel	
Nidwald	
Soleure	

Pour tous renseignements: PAHO, Case postale 103, 8039 Zürich

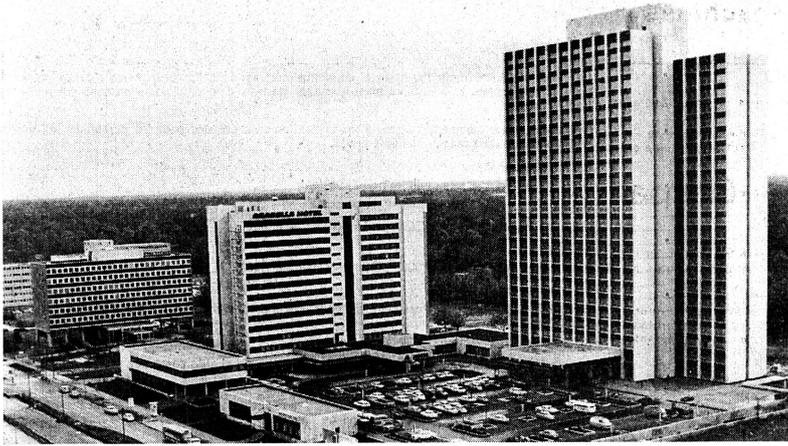
Institutions sociales de la Société suisse des hôteliers
18, rue de la Gare, 1820 Montreux

Nous désirerions éventuellement adhérer aux institutions suivantes:

- Caisse d'allocations familiales SSH
Caisse-maladie SSH
Assurance-accidents SSH
Caisse-vieillesse SSH (2ème pilier)

Date

Signature et sceau de l'entreprise



Der Arabella-Komplex vor den Toren Frankfurts, rechts das Bürohochhaus, in der Mitte das Arabella-Hotel.

Eine Stadt vor der Stadt

In Frankfurt-Niederrad, der «Bürostadt im Grünen», ideal wegen ihrer Nähe zur Innenstadt, zur Autobahn und zum Rhein-Main-Flughafen, entsteht an der Grenze des Stadtwaldes, unweit des Golfplatzes, das Arabella-Center, ein repräsentatives Büro-, Hotel-, Einkaufszentrum.

Das Arabella-Center wurde von der Münchner Schörghuber-Gruppe in 18-monatiger Bauzeit mit einem Gesamtkostenaufwand von zirka 100 Millionen DM hochgezogen. Das Arabella-Hotel - mit 600 Betten - drittgrößte Herberge in Frankfurt - ist schon seit September in Betrieb.

Der zweite Block des Arabella-Centers ist das Büro- und Einkaufszentrum, dessen endgültige Fertigstellung für Frühjahr 1974 (Einzugstermin im Büro-Hochhaus) projektiert ist. Es ist mit 26 Stockwerken das höchste Bürohaus der Bürostadt.

Ein Hotel für kongresswillige Führungskräfte

Mit 370 Zimmern und Dauerwohnappartements im Stil des bereits erfolgreichsten Arabella-Hauses in München wurde das neue Hotel für Geschäftsleute, kongresswillige Führungskräfte und Dauermieter zu einem Wohn-Dorado ausgebaut.

Für Hotelgäste wie Dauermieter ist das Fitness-Center mit Sauna und grossem Schwimmbad (17 x 6 Meter) besonders attraktiv. Zwei Restaurants, die urgemütlichen Bayern-Stuben und das Arabella-Treff, dürfen wie der Swimming-Pool und die Sauna für alle Angestellten in Niederrad zum bevorzugten Treffpunkt werden.

Ein Konferenzzentrum mit 6 Konferenzräumen ist für Seminare und Tagungen zwischen 10 und 30 Teilnehmern konzipiert. Stimuliert durch die Münchner Erlöge hat die Arabella-Hotel-Gruppe gleich 120 Einzel- und Doppelappartements mit komplettem Hotelservice eingerichtet, die einen Monat lang zum Tagespreis von 33 DM vermietet werden. Die normale Hotelübernachtung kostet 66 DM und damit liegt das drittgrößte Hotel der Stadt an der untersten Grenze für eines der umfangreichsten Komfortangebote. Hotelgäste, denen die verkehrsgünstige Lage (10 Minuten zur Innenstadt und zum Flughafen), das riesige Parkplatzangebot, wichtiger sind als eine überlaufene City, wohnen zudem in reiner Luft direkt am Stadtwaldrand.

Das Frankfurter Arabella-Hotel gehört zu den sechs Arabella-Hotels in der BRD. Die Gesamtkapazität umfasst derzeit 1000 Zimmer mit 1750 Betten.

Expansion mit dem Markenzeichen «Arabella»

Mit einem Jahres-Bauvolumen von über 100 Millionen DM und einem Gesamtumsatz von zirka 300 Millionen DM 1973 gehört die Schörghuber-Gruppe, München, zu den Grossen im Bau-, Touristik- und Beherbergungsgewerbe. Die Verknüpfung einer Bauträgergesellschaft für grosse Wohn-, Büro- und Hotelanlagen mit einer Hotelverwaltungsgesellschaft und Flugtouristik, so der geschäftsführende Gesellschafter Josef Schörghuber in einem Pressesprachebericht anlässlich der Einweihung des Arabella-Centers, Frankfurt, unterstreicht die Politik einer wohlüberlegten Firmen-Diversifikation zur Risiko-Abseicherung. Als Bauträger von Gross-Objekten bietet die Gruppe immer ein Dienstleistungspaket mit an.

Das Arabella-Center ist ein Beispiel für das enge Zusammenwirken der verschiedenen Schörghuber-Unternehmen. Vom eigentlichen Haus- und Hotelbau (Arabella-Haus, Olympia-Gelände, München usw.) expandierte die Gruppe in den vergangenen Jahren auch in den Touristikbe-

reich. Mit der Fluggesellschaft Germania, den Hotels, Skigebieten in den Alpen und Baugelände für ein Feriendorf auf Mallorca bietet die Gruppe einen Hotel-, Reise- und Erholungs-Service, der in der Bundesrepublik einmalig sein dürfte. Die Gruppe will diese Politik unter dem Markenzeichen «Arabella» in den nächsten Jahren weiter vorantreiben. So sind neben Touristikprojekten auf Mallorca - Hotels und Wohnanlagen in weiteren Teilen Westdeutschlands geplant. pd/WB

Autobahn-Service wird ständig erweitert

Eine immer breitere Skala an Einrichtungen an den Autobahnen bietet die Gesellschaft für Nebenbetriebe der Bundesautobahnen für den motorisierten Touristen. 161 Raststätten, davon 53 mit Übernachtungsmöglichkeit (Motels) mit rund 3000 Betten stehen zur Verfügung. Neben den üblichen Speisen werden auch Kindererlebens-, Seniorenteller sowie Touristenteller - preiswerte landschaftsbezogene Tellergerichte - angeboten. Ebenso gibt es «leicht» Kost für den Kraftfahrer» und ein «Autofahrer-Bier» ohne Promille. Auch an die kleinen Gäste hat man gedacht: 115 Baby-Wickelräume, 32 Kinderspielplätze, Kinderstühle im Restaurant und Baby-Betten in den Motels. Ferner gibt es 230 Tankstellen, 102 davon mit Erfrischungsdienst, und 60 Kioske mit WC auf Rastplätzen. 5674 km lang ist das Netz der Autobah-

Club Méditerranée in Asien

Wie verlautet, wird der Club Méditerranée seine Tätigkeit in Kürze auch auf Asien ausdehnen. In Ceylon, einem bei sommerhungrigen Europäern gross in Mode gekommenen Ferienziel, plant die Firma ein 400-Betten-Feriendorf, das 1975 eröffnet werden soll. Zwei weitere Projekte mit je 600 Zimmern sind für Malaysia vorgesehen. Eines davon auf der Insel Penang, die zu den ältesten Ferienzielen Südostasiens gehört und in jüngster Zeit einen grossen Aufschwung genommen hat, das andere südlich von Kota Bharu, an der Nordostküste des Landes. Auch in den Philippinen plant der Club, ein Feriendorf zu bauen, hat sich aber bezüglich des Standortortes noch nicht entschieden. MM

nen in der Bundesrepublik Deutschland, das über eine «Reihe» gut organisierter Informationsstellen verfügt; acht Tourist-Informationenstellen an Grenzübergängen, acht Wechselstuben an Grenzübergängen, 20 Tourist-Informationenstellen in Raststätten und 23 Infotheken in Raststätten zur Unterrichtung über die jeweilige Verkehrslage. An jeder Autobahntankstelle findet man nachts beleuchtete Tourist-Informationsschilder mit einer Wanderkarte der Umgebung, Anschriften von Motels und Nachweis von Reparaturwerkstätten. Kleinere Reparaturen werden auch an den Tankstellen vorgenommen, bei Unfällen wird Erste Hilfe geleistet, in schwereren Fällen wird weitere Betreuung veranlasst, auch ein Blutplasma-Depot steht zur Verfügung. Die meisten Raststätten und Tankstellen haben 24-Stunden-Service. dt

Ein Reservierungssystem, das noch lebt

Das bundesdeutsche Reservierungssystem, das noch in den Erstlingschulden steckt und seine ersten Geheusche gerade hinter sich hat, soll für die bevorstehende Sommersaison eine deutliche Erweiterung erfahren. So planen es die geistigen Väter im Bundeswirtschaftsministerium, die aus dem Stadium permanenter Schützenhilfe immer noch nicht recht herausgekommen sind.

Begonnen wurde der Versuch zum Aufbau eines Reservierungssystems bekanntlich in Baden-Württemberg und konnte mittlerweile auf die Grossstädte in der Bundesrepublik ausgedehnt werden. Rund 200 Hotels haben sich bis heute angeschlossen, rund 4000 Reservierungen konnten getätigt werden. Der Start in das Urlaubsgeschäft 1974 wird zeigen, ob das Reservierungssystem bei den Urlaubern ankommt und ein umfassender Ausbau in Angriff genommen werden kann. Das wird allerdings nach den Erkenntnissen der Experten aus dem Bundeswirtschaftsministerium ein «Prozess über Jahre» sein, um eine erstklassige Arbeit zu garantieren.

Geringes Risiko ...

Für den erweiterten Probestaub in diesem Reisejahr diagnostizieren die Experten ein nur geringes Risiko. Dabei bedauern sie besonders die Zurückhaltung der Hotels und wünschen sich mehr Unternehmer-Initiative. Regierungsdirektor Rainer Burckhard hat volles Verständnis, wenn sich die Betriebe nicht im voraus festlegen lassen wollen; doch sieht er natürlich gleichwertig die Notwendigkeit einer genauen Kostenplanung. Die Erprobung des Reservierungssystems, dazu hat sich das Bundeswirtschaftsministerium bereit erklärt, geschieht weitgehend auf Staatskosten.

...sofern die Betriebe mitmachen

Sie betrogen bis heute, also in drei Jah-

ren, etwa eine Million DM. Je höher die zur Verfügung stehende Summe ist, desto umfassender und gründlicher kann die Reservierungssaktion gestartet werden - desto grösser sind auch die Chancen für einen Erfolg. Würden nach den Vorstellungen des Bundeswirtschaftsministeriums von den rund 45 000 Beherbergungsbetrieben in der Bundesrepublik etwa 25 000 bereit sein, pro Jahr einen Beitrag von 200 DM der unternehmerischen Initiative zu opfern, ständen ausser der Staatshilfe für dieses Projekt 5 Mill. DM Unternehmerrgelder zur Verfügung. Nach einer anderen Arithmetik aufgemacht würden sogar 5,2 Mill. DM herinkommen, wenn jeder einzelne Betrieb nur 4 DM pro Monat zahlen würde, ein Monatsbeitrag billiger ist als eine Kinokarte und überhaupt kein «Unternehmerisiko» bedeutet. Ausserdem könnte er wie jede direkte Summe noch von der Steuer abgezogen werden. Damit dürfte eigentlich der Tatsache, dass zurzeit kein Mensch prognostizieren kann, ob das Reservierungssystem wirklich einschlägt oder nicht, der Schrecken genommen sein; denn niemand kann und wird sich hier verschulden oder in Unkosten stürzen.

Alles in allem hofft das Bundeswirtschaftsministerium in diesem Jahr ein gutes Echo im Beherbergungsgewerbe für den Ausbau des Reservierungssystems zu finden und nicht auf den Alleingang für einen Versuch angewiesen zu sein, der eine gute Chance im harten Wettbewerb unter den Reiseländern bietet. E. S.

Après la décision de faire flotter le franc

L'incertitude de la «Conjoncture touristique» va plutôt s'accroître

La décision française de faire flotter le franc -, de renoncer en conséquence au maintien d'un double marché devenu depuis plus de deux ans une institution aussi compliquée qu'inefficace et de revenir à un système de réglementation de changes qui ressemble étrangement à celui que Giscard d'Estaing a été forcé d'appliquer en 1969 - paraît logique. Il s'agit d'un retour à une situation plus conforme aux lois de l'offre et de la demande. Mais il paraît prématuré de vouloir déjà faire des prévisions même à court terme, dans le domaine extrêmement subtil et nuancé des exportations ou des importations «invisibles» et notamment du tourisme intereuropéen.

Après la parution dans le «Journal officiel» des textes réintroduisant en France les réglementations de change successivement atténuées ou abolies depuis juillet 1972, notre confrère «Les Echos» a parlé de l'évolution du tourisme étranger en France pendant la saison écoulée de 1973 et y ajoute certaines prévisions pour la saison hivernale en cours.

1,8 milliard de dollars en 1973

Il faut remarquer que, depuis 1969, notre pays bénéficie d'une balance des échanges favorable pour le tourisme: elle enregistre un excédent qui, malgré l'augmentation des départs des Français vers l'étranger avec les «cassages» des tarifs aériens, n'a cessé de croître (il a été d'environ 250 millions de dollars l'année dernière). Les remous monétaires - dévaluation du dollar, flottement de la livre et de la lire - n'ont eu qu'une incidence limitée. En 1973, le tourisme a rapporté près de 1,8 milliard de dollars à la France. Va-t-on redécouvrir cette source de devises? Voilà quelques mois, les responsables officiels estimaient pourtant qu'un pays industrialisé n'avait pas besoin de compter sur le tourisme pour équilibrer ses échanges...

Franc flottant, argument publicitaire pour les Américains...

Le « franc flottant » peut être un argument auprès des touristes étrangers à monnaie plus favorisée. En particulier les Américains et les Allemands, qui sont les deux grands pourvoyeurs de notre escarcelle touristique. Les Américains sont ceux qui dépensent le plus - 1,6 milliard de francs, environ 230 francs par jour et par personne: Or la baisse de leur pouvoir d'achat en 1973 leur avait fait quelque peu boudier l'Europe; pour sa part, la France en avait reçu 10% de moins. Ils peuvent en retrouver le chemin, malgré la hausse des tarifs aériens (ceux-ci ne représentent finalement que 40% de leurs dépenses touristiques).

...et les Allemands?

Les Allemands sont devenus, avec la bonne santé du mark, les touristes les plus nombreux en France: ils ont été 2,5 millions en 1973, et le volume de leurs dépenses est presque aussi élevé que celui des touristes US (1,5 million de francs). Une inconnue toutefois: la «croissance zéro» prévue en RFA pour 1974, mais cela peut les inciter à se rendre dans des pays meilleur marché pour leurs congés. Et le prix de l'essence en France est moins élevé désormais qu'en Allemagne. Notons aussi que la France n'a pas été délaissée par les touristes venant de pays à monnaie «flottante», comme la Grande-Bretagne: elle a reçu, en 1973, 5 à 7% de Britanniques de plus que l'année précédente. Cela veut-il dire que les Français, en sens contraire, n'annuleront pas leurs projets de départs à l'étranger en dépit du « franc flottant »?

Comment réagissent les tarifs aériens?

En conclusion, il est encore plus difficile de faire des pronostics et de prévoir qui que ce soit, même si aucune restriction de devises (c'est-à-dire aucune réduction de la fameuse allocation individuelle de fr. 5000 par touriste et encore davantage par homme d'affaire) ne doit affecter les «résidents» français pour leurs déplacements touristiques. Tout dépendra des nouveaux tarifs aériens et du prix des voyages «tout compris», que les agences de voyages vont devoir une nouvelle fois réajuster. Le «flottement» du franc s'ajoutant aux changements des tarifs aériens va, en effet, sérieusement compliquer leurs calculs et l'établissement de modifications dans des catalogues dont certains, déjà en place, annonçaient 12 à 15% de hausse avant cette décision monétaire.

Dans l'attente de nouvelles restrictions de devises?

Jusqu'au début de la semaine où le gouvernement a convoqué le Parlement afin de justifier le renversement d'une politique monétaire à la française que ses responsables ont fait miroiter pendant plus de deux ans devant les Français et les voisins de l'Europe libre comme la «seule possible», le ministre des finances n'avait pas encore annoncé les restrictions de devises que certains journaux prévoient pour les Français qui, malgré la faiblesse du pouvoir d'achat du franc, avaient l'intention de passer leurs vacances d'hiver en dehors de l'Hexagone.

Incertitude

La seule chose que l'on peut et doit prévoir, c'est le potentiel d'incertitude monétaire accrue qu'implique l'institution du « franc flottant ». Car il est erroné de croire que la dévaluation de fait qui n'a dépassé les 5% et qui correspond, jusqu'à nouvel avis, à la dépréciation de l'ancien franc financier, puisse amener des avantages durables pour les hôteliers français et des handicaps permanents pour les futurs clients français des hôteliers étrangers. En Suisse, comme en Italie on sait qu'une monnaie qui flotte peut perdre, mais peut aussi gagner en valeur internationale. Rien n'est donc plus sûr que cet «effet de dumping» à court ou à long terme que comporte forcément une dévaluation formelle à parité fixe. Le coût des vacances en France est d'ailleurs largement hypothéqué par une hausse de prix et de prestations de service qui, d'ores et déjà, dépasse celles des voisins et qui sera d'ailleurs inévitablement accélérée par la sur-recherche des produits pétroliers, tant dans le domaine des carburants que dans celui du chauffage domestique ou de la fabrication de matières plastiques, du verre, etc.

Walter Bing

Dans l'attente de 6 millions de visiteurs!

1975: l'Année sainte en Italie

(ON) La nécessité d'une action coordonnée pour le tourisme de l'Année sainte qui rassemblera à Rome, en 1975, environ 6 millions de visiteurs, a été soulignée par le Ministre du tourisme, M. Nicola Signorillo, au congrès qui s'est tenu à Marino, à l'initiative de la Commission diocésaine de Rome, sous la présidence du cardinal Ugo Politti, vicaire de Rome. M. Edoardo Refice, directeur de l'Assessorat au tourisme de la région Latium, a illustré la nature et les finalités de l'Année sainte et esquissé les solutions qui pourront être adoptées aux problèmes qu'elle pose. A l'heure actuelle, l'équipement d'hébergement italien comprend environ 42 000 établissements au lieu des 20 000 de 1950. On compte 800 000 chambres, représentant 1,5 million de lits.

Les «tour operators» anglais font de mauvaises affaires

Les 20 principaux tour operators britanniques ont enregistré en 1972 des pertes d'un total de 6,7 millions de livres, d'après une enquête menée par le Tourist Operators Study Group. Sur ce total, 10 firmes réalisèrent des bénéfices, se chiffrant au total à 1,48 million de livres, tandis que 10 autres en perdaient en tout 8,2 millions. Le déficitaire principal est la firme Clarkson's, qui n'a pas perdu moins de 4,8 millions de livres; Thomson Holidays a perdu 1,2 million; mais cette perte a été plus que compensée par les bénéfices de la ligne aérienne Britania Airways, qui fait partie du groupe Thomson. Il est malheureusement certain que les résultats de 1973 et plus encore ceux de 1974 seront pires que ceux indiqués, en raison des conséquences de la baisse de la livre sterling et du renchérissement du pétrole: on vient d'annoncer que les commandes de vacances pour l'été 1974 sont de moitié inférieures à celles de l'année précédente. Pour pallier ce déclin, les principaux tour operators proposent de garantir les prix forfaitaires deux à trois mois à l'avance, après quoi aucune surcharge ne serait prélevée. R. E.

Italie: recettes touristiques en progression

(ON) L'apport en devises du tourisme par l'Italie en 1973 s'éleva selon les prévisions à 1200 milliards de lires. La prévision se fonde sur les données relatives au tourisme en provenance de l'étranger jusqu'à la fin de juillet et sur les évolutions probables du secteur touristique pendant le second semestre. Pendant les sept premiers mois de 1973, les courants de tourisme ont fait enregistrer à l'économie italienne une recette globale de 747 milliards de lires, ce qui représente une amélioration par rapport à la période correspondante de l'année dernière, l'augmentation ayant été de plus de 60 milliards. Toujours pendant cette période, 19 708 200 étrangers ont franchi la frontière italienne, soit un accroissement de 6,7% par rapport à la période correspondante de 1972. La demande étrangère concernant les hôtels et autres logements a augmenté de 5,3%.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Luxushotel auf Ischia (Golf von Neapel)
engagiert von April/Mai bis Oktober zwei junge,
mehrsprachige

Empfangsherren

(allround, für Réception, Kasse, Korrespondenz), ita-
lienische Mindestkenntnisse genügen, auch Italiener
mit entsprechender Auslandspraxis, sowie einige gut
ausgewiesene

Chefs de rang

Angebote mit Zeugniskopien und Foto an:

Hotel Regina Isabella
80076 Lacco Ameno
(Prov. Napoli)
Italien

1729

Hotel-Ristorante
Suisse au Lac
Magadino/vis-à-vis Locarno

sucht für 1. April

Koch oder Köchin
Küchenhilfe
aiuto cuoco
Küchenbursche
ausiliario cucina
casseroliere

Kellner oder
Serviertöchter/cameriere
per ristorante
Buffetöchter
donna per buffet
Hausbursche
uomo tuttofare
donna tuttofare

Barmaid
(Rusticoobar)
gute Serviertöchter, evtl. abends Bar

Nach Ostern - doppio pasqua:

Chefkoch
evtl. guter Jungkoch als Chef
2. Buffetöchter
sec. Buffetdame
Uomo e donna tuttofare
Cameriera piani

Tel. 093/61 15 32

1637

Infolge Uebernahme eines Pachtbetriebes verlässt uns unser langjähriges
Gerantenehepaar.
Für unser weit über die Stadtgrenzen Zürichs hinaus bekanntes Restaurant
Buffet «Gmüetliberg» auf dem Uetliberg suchen wir auf den 15. Mai 1974 ein

Geranten-Ehepaar

Ihr Wirkungsbereich
Führung eines renovierten und nach neuesten Erkenntnissen eingerichteten
Restaurants mit Banketträumlichkeiten und Gartenterrasse.

Unsere Anforderungen
Fundiertes fachliches Wissen, Erfahrung im Verkauf und Durchführung von
Banketten. Initiative und Freude am Umgang mit Menschen sind nebst hohen
Führungsqualitäten die wichtigsten Anforderungen, die wir an Sie stellen.

Unser Angebot
Ein lebhafter Betrieb mit einer schönen 3 1/2-Zimmer-Wohnung inmitten einer
grossartigen Landschaft.
Sorgfältige Einführung in Ihren Verantwortungsbereich. Leistungslohn mit aus-
gebauten Sozialleistungen.

Ihre Anmeldung
Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die
SCHMIDT-AGENCE AG, Abt. Verpflegungsbetriebe
Sevogelstrasse 34, 4002 Basel
Telefon (061) 42 12 90.

P 03-1376

Werkhotel in Gerlafingen

Restaurant, Speisesäle, Saal (bis 700 Personen) und Kegelhalle

Wir suchen:

Geranten-Ehepaar

Wir erwarten:
Er: gelernter Koch, guter Organisator und Kenntnisse in Personalführung.
Sie: Kenntnisse in Service und Buffet.

Wir bieten:
gutes Salär, freie Kost, Wirtelwohnung und Pensionskasse.

Senden Sie Ihre Offerte mit Fotos und Lebenslauf an:
Herrn Kärlé
von Roll AG
4563 Gerlafingen
Telefon (065) 4 11 61

1785



Clinique Montbrillant
2300 La Chaux-de-Fonds

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

une secrétaire de direction

Les offres détaillées et une photo peuvent être adressées à la direction de la
Clinique Montbrillant, rue de la Montagne 1, 2300 La Chaux-de-Fonds, télé-
phone (039) 22 16 28.

1762

Gesucht auf Frühjahr 1974

Sekretärin/ Réceptionniste

eventuell Praktikantin in vielseitigen, interessanten
Betrieb der Stadt Zürich. Geregelte Arbeitszeit, zeit-
gemäss Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 1770 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Hotel Des Alpes
in Davos-Dorf



sucht auf Frühling 1974 in Saison- oder Jahresstelle
noch folgendes Personal:

Büropraktikantin
Buffetöchter
Tournant(e)
für Ablösung Service im Restaurant und
in der Bar und Buffet
Köche

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf.
Unsere Telefonnummer: 083/3 78 55 (bitte Fr. Caludri
verlangen).

1641

* Als Mitarbeiter in unserem jungen Küchen *
* team suchen wir auf Frühjahr 1974. *
* * * * *
* **CHEF PATISSIER** *
* **CHEF ENTREMETIER** *
* **CHEF TOURNANT** *
* **COMMIS DE CUISINE** *
* * * * *
* Wir pflegen eine exklusive, anspruchsvolle *
* Küche; dementsprechend sind auch un- *
* sere Anforderungen. *
* Dafür offerieren wir Ihnen einen an- *
* nehmen Arbeitsplatz, ein gutes Salär und *
* Unterkunftsmöglichkeiten in eigenen *
* Personalhäusern. *
* Möchten Sie noch mehr wissen? *
* * * * *
* Dann schreiben oder telefonieren Sie uns *
* doch einfach. Wir freuen uns darauf! *
* * * * *
* 1695 *
* * * * *
* **A** *
* * * * *

Hotel Alexander am See

8800 Thalwil, Tel. 01 / 720 97 01
Kurt und Catherine Ziegler, Inhaber

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen

Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address	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 Desire place de Desidera posto di Desa puesto de Post desired
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniera Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken	Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment	Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks
	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance	

Atlantis Hotel Zürich

Dölschiweg 234
8065 Zürich
Tel. 01 35 00 00



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

Telefonistin
(möglichst mit PTT-Abschluss)
Informationshostess
Kassierin NCR
Warenkontrolleur

Buffetdame
Buffettochter / -bursche
Zimmermädchen

Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar

Officebursche / -mädchen
Hausbursche

Kioskverkäuferin

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

1843

mothotel sommerau chur



sucht nach Uebereinkunft selbständige, gut präsentierende

Barmaid

für die bestbekannte Bar in unserem Night-Club. Attraktive Bedingungen.

Infolge Abwesenheit des Direktors Offerten bitte an
U. Engel, Bahnhofstrasse 4, 7000 Chur
Telefon (081) 22 84 55.

1804

Auf Frühjahr suchen wir in Zweisaison- oder Jahresstelle bei allerbesten Bedingungen.

Qualifizierten

Alleinkoch oder Köchin

ebenfalls

1 oder 2 Saaltöchter

Hotel Chesa Randolina

7515 Sils/Engadin

Tel. 082/4 52 24

1902

Für das neue

Café Terrasse

im Bahnhof Bern suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung eine

Chefin

Praxis im Umgang mit Personal sowie Kontaktfreudigkeit sind die wichtigsten Voraussetzungen für diesen Posten.

Interessante Arbeitszeit (Schichtbetrieb).

Sollte Sie diese Tätigkeit begeistern, melden Sie sich bitte schriftlich unter Beilage der üblichen Unterlagen bei

Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern
3001 Bern

oder rufen Sie an unter Telefon (031) 22 34 21

P 05-9006

Les Résidences Rosablanché

1961 Super-Nendaz/VS

Appartotel

500 lits - piscine couverte - dancing - tennis

chercheur encore pour la saison d'été avec possibilité de faire la saison d'hiver

chef de réception
1er réceptionniste
secrétaire de réception (NCR)

chef saucier
pouvant prendre responsabilité d'un chef de cuisine
chef entremetier
commis saucier

chef de service
chef de rang
commis de rang
stagiaire de salle
commis de bar
disque jockey

Offres écrites avec photo, références et prétentions de salaire à la direction, M. Ph. Annen.

1898

Aussendienstaufgabe für einen erfahrenen Hotelfachmann

Verkauf

von hochwertigen SWEDA-Restaurant-Registrierkassen und Hotelbuchungsautomaten.

Wir

suchen nicht den «geborenen» Verkäufer, sondern profilierte Mitarbeiter, die durch Geschick und Ausdauer SWEDA-Abrechnungssysteme erfolgreich verkaufen können.

Dafür

bieten wir Ihnen ein entsprechendes Einkommen, Verkaufsunterstützung sowie laufende Schulung und Weiterbildung.

Sie

müssen kontaktfreudig sein, gute Umgangsformen besitzen und sicher auftreten.

Wenn

Sie sich für diese Aufgabe interessieren, so rufen Sie bitte unseren Verkaufsleiter, Herrn Marcel Johann, an. Telefon Geschäft (01) 47 96 00, Telefon privat (041) 45 12 38.



LITTON BUSINESS SYSTEMS
SWEDA-Registrierkassen und Terminals

MOSSE 9960902



HÔTEL BON ACCUEIL



Hôtel Bon Accueil Montreux

cherche pour longue saison d'été (ou place à l'année)

loge: **une secrétaire de réception ou un secrétaire de réception** (connaissances des langues et SWEDA demandées)
stagiaire de réception

étages: **gouvernante expérimentée**
portier
femme de chambre

cuisine: **cuisinier ou cuisinière**
commis de cuisine
garçon de cuisine

office: **fille d'office**
debarasseuse

restaurant: **dame de buffet** (Self Service)
fille de buffet

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

Grand'Rue 80, 1820 Montreux
Téléphone (021) 62 05 51

1890

Golf and Country Club Blumisberg

sucht auf Frühjahr 1974 einsatzfreudige, selbständige

Sekretärin

mit angenehmen Umgangsformen.

Kenntnisse, die verlangt werden:
Deutsch und Französisch in Wort und Schrift; Englisch- und Italienischkenntnisse erwünscht; Maschinenschreiben, Steno und einfache Rechnungsführung.

Geboten werden:
Gute Honorierung;
grosszügige Ferienregelung, da unregelmässige Arbeitszeit;
Mahlzeiten- und Spesenentschädigungen.

Arbeitsort:
Golfplatz Blumisberg bei Flammatt FR.

Bewerberinnen, die sich für diesen abwechslungsreichen Posten interessieren, richten ihre Anfrage mit kurzem Lebenslauf und den üblichen Unterlagen an das

Sekretariat, Postfach 1082, 3001 Bern.

ASSA 79-54236

Verenahof Hotels, Baden

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft

Gouvernante/ Tournante

Telefonistin

Demi-chef de rang

Commis de rang

Kochlehrling

Hilfzimmermädchen

Offerten an die Direktion.

1830

On demande pour le 1er avril ou à convenir

cuisinier

stable. Place à l'année.

Offres: R. Zamofing

Hôtel-restaurant Corbetta

1622 Les Paccots s/Châtel-St-Denis, Canton Fribourg
téléphone (021) 56 71 20.

1837

CASINO-KURSAAL Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison

Sekretärin
Chef de service
Buffetdame oder Buffetier
Leiterin für Restaurationsbetrieb Strandbad
Serviertöchter und Kellner
Buffettochter und Buffetburschen
Portal-Portier (für Kontrolldienst)
Haus- und Officemädchen -burschen

Leitzjährige Angestellte, die wiederum auf ihren Posten reflektieren werden gebeten, sich sofort zu melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Casino Kursaal, 3800 Interlaken

1788

Gesucht nach Zug

freundliche Serviertochter

hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle.

Offerten an:
Emil Ulrich

Restaurant Hirschen
6300 Zug

Telefon (042) 21 29 30

1324



Wir suchen für lange Sommersaison

- Restaurant:** **Serviertochter**
(à-la-carte-kundig)
aussergewöhnlicher Verdienst
- Buffet:** **Buffettochter**
oder -bursche
- Küche:** **Saucier**
(Chef-Stellvertreter)
Entremetier
Commis de cuisine

Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen an die Direktion

HOTEL DES ALPES, Rathausquai, 6002 LUZERN

1596



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt per Mitte März/anfangs April 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)

1540

Hotel-Restaurant Beau-Site 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison

- Commis de cuisine**
Kochlehrling
Küchenburschen
selbständige
Serviertochter
für Snack-Bar
Restaurationstochter
Saaltöchter
Buffettochter

Telefonieren oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an
Herrn Ritter, Telefon (036) 22 81 81.

1438

Grand Hôtel Les Rasses

sur Ste-Croix VD, alt. 1200 m
Piscine couverte et chauffée

cherche pour longue saison d'été ou à l'année:

- 1er secrétaire de réception**
secrétaire-caissière
secrétaire débutante
aide-gouvernante
portiers d'étage
femme de chambre
filie de maison
garçon de maison
lingère
chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang
stagiaire
serveuse
chef de partie
saucier
entremetier
commis de cuisine
casserolier
filie d'office
garçon d'office

Faire offres écrites avec prétentions du salaire et photo à:

Monsieur W. Hofer, directeur, Grand Hôtel Les Rasses, 1451 Les Rasses.

1822



Für die kommende Sommersaison suchen wir

Jungkoch neben Küchenchef

Saaltöchter

Offerten erbeten an:

E. + A. Bamert-Odermatt, Hotel Krone
6374 Buochs am Vierwaldstättersee, Telefon (041) 64 11 39

1810

Baltimore, Maryland

Sind Sie 18 bis 25 Jahre jung und voller Tatendrang, so finden Sie im Erstklass-Hotel «Gross Keys Inn» als

KOCH

eine neue, interessante Aufgabe, Englischkenntnisse sind von Vorteil. Visum wird besorgt, bezahlte Ueberfahrt.

Mehr erfahren Sie durch unseren Beauftragten

Beat Streuli, Executive Chef, Imfeldstrasse 78, 8037 Zürich
Telefon (01) 26 93 78, ab 13. Februar 1974

Schriftliche Offerten an Herbert Deyhle, Langfurren 17, 8057 Zürich.

P 44-400334

Hotel Waldstätten Weggis

Das Hotel Waldstätten, Weggis, ist ein modernes, besteingerichtetes 80-Betten-Hotel (einer Hotelkette angeschlossen) mit Restaurant und Bar.

Wir suchen für Jahres- oder Saisonstelle per sofort oder nach Uebereinkunft:

- 1 Küchenchef**
1 Commis de cuisine
1 Küchenburschen
1 Officemädchen
1 Betriebsassistentin
(für die Réception)
2 Zimmermädchen/Lingerie
1 Portier/Hausbursche
2 Serviertöchter/Kellner

Wir bieten:

- Mitarbeit in einem initiativen Team,
- zeitgemässe Entlohnung,
- geregelte Freizeit,
- komfortables Personalhaus,
- Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb der Hotelkette,
- Gelegenheit, auch stundenweise auszuhelfen.

Anfragen und Unterlagen senden Sie bitte an:

Hotel Waldstätten
z. H. Herrn Direktor A. Chevin
6353 Weggis
Telefon (041) 93 13 41

P 25-45612



Hotel Merkur Rôtisserie «Le Mazot» Bahnhofplatz 35 3800 Interlaken

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

Sekretärin
(Korrespondenz, Réception, Kontrolle, mit Eintritt per 1. April 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

1882



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges mit 136 Zimmern sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Empfang: **Réception-Tournant**

Etage: **Zimmermädchen**
(für Sommer)

Service: **Serviertochter**

Küche: **Commis de cuisine**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an

F. Lüscher, Direktor, Tel. 01/725 29 61

1886



Grand Hôtel des Bains

Établissement thermal
et centre médical

1891 Lavey-les-Bains

(Vaud)

sucht auf kommende Sommersaison ab 1. Mai bis 30. September oder in Jahresstelle

Masseur/ Physiotherapeut

Masseuse/ Physiotherapeutin

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Bekanntgabe der Lohnansprüche an:

R. Schrämmli Dir., Tel. (025) 3 60 55

1871

Le restaurant

du Parc des Eaux-Vives à Genève

cherche

pour le 15 février ou date à convenir

un(e) secrétaire

(débutante acceptée)

et

un 1er commis saucier

Places à l'année.

Suisses ou permis annuels.

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

1881



- Modernes Erstklasshotel
- 160 Betten
- Spezialitätenrestaurant
- Snack-Bar
- Dachterrasse
- Boulevardrestaurant
- Konferenzräume
- im Herzen von Luzern

für lange Sommersaison oder in Jahresstelle:

- Direktion:** Direktionsassistent(in)
- Réception:** Sekretärin / Korrespondentin
Telefonistin
- Küche:** Chef de partie (Entremetier/Garde-manger)
Commis de cuisine
- Saal:** Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang / Praktikant
- Stadtrestaurant:** Barmaid / Barman
Restaurationstochter / Kellner
à-la-carte-kundig, aussergewöhnlicher Verdienst
Buffetochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an U. Karli, Direktor, Hotel Astoria, 6000 Luzern, Tel. 041/23 53 23.

1903



Restaurantkette

sucht für ihre Betriebe im In- und Ausland

- Geschäftsführer**
- Küchenchefs**
- Sous-chefs**
- Maitre d'hôtel**
- Hostessen**

Schweizer(innen), die über die notwendigen Voraussetzungen für eine dieser Stellen verfügen und gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse (vielleicht auch Spanischkenntnisse) mitbringen, verlangen bitte Bewerbungsunterlagen bei der

SWISSAIR
Personaldienste Bodenpersonal/PBI
8058 Zürich
Telefon (01) 812 12 12, intern 4071

009.03

P 44-1312

Bahnhofbuffet Bern

sucht in Jahresstelle

Chef(in) de service

Wir wünschen uns eine(n) sprachgewandte(n) und kontaktfreudige(n) Mitarbeiter(in) mit Berufserfahrung. Es handelt sich um einen sehr selbständigen Posten. Geregelt Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse usw., zeitgemässe Entlohnung (eventuell Zimmer im Hause).

Es kann eventuell auch eine im Service erfahrene Person für diesen Posten ausgebildet werden.

Eintritt: nach-Uebereinkunft.

Melden Sie sich bitte schriftlich unter Beilage der üblichen Unterlagen bei

Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern
3000 Bern
oder rufen Sie an unter Telefon (031) 22 34 21

P 05-9006



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
Praktikantin
- 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 Belvédère 3700 Spiez/Thunersee

sucht auf Frühjahr 1974

- Entremetier
- Pâtissier
- Gouvernante
- 1. Saaltochter
- Saaltochter
- Buffetochter
- Restaurationsstochter
flämischer, tranchierkundig
- Restaurationskellner
flämischer, tranchierkundig
- Zimmermädchen
Deutsch und Französisch
- Garde-manger

Offerten sind erbeten an die Direktion.

1588



Castello del Sole
(Hotel Sonnenhof)
6612 Ascona

sucht mit Eintritt auf Ende März 1974 für lange Sommersaison (Ende Oktober) folgendes bestqualifiziertes Personal:

- Büro:** Sekretärin für Korrespondenz
- Restaurant / Grill / Bar:** Demi-chef de rang
Commis de rang
Restaurationsstochter (tranchier- und flämischerkundig)
Barmaid auch Anfangsbarmaid
- Etage:** Hilfsportier / Tournant
- Küche:** Chef entremetier
1. Tournant
2. Tournant
Commis de cuisine
- Office / Küche:** Office- und Küchenpersonal
- Lingerie:** Gouvernante
- Fitness-Center:** Sportlehrerin
- Garten:** Hilfgärtner

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten. Telefon (093) 35 11 65.

1897

Wir suchen für unser erstklassiges Speiserestaurant

Serviertöchter und Kellner

Eintritt 1. März oder nach Uebereinkunft.
Guter Verdienst selbstverständlich.

Offerten mit Foto und Zeugnisschriften an

Rheinhotel Fischerzunft 8200 Schaffhausen

Telefon (053) 5 32 81

1908

Für sehr gut frequentiertes Spezialitätenrestaurant mit Bankettabteilung wird ein fachlich bestens aus-wiesener

Küchenchef

gesucht, welcher mittlerer Brigade (zirka 8 Köche) vorstehen kann.

Ihre Aufgabe umfasst: selbständiges Führen der Produktion, des Ihnen unterstellten Personals, Mitarbeit bei der Kartenplanung Erstellen von Aktionen, Berechnung der Gerichte usw.

Wir bieten: Top-Salarierung, geregelte Arbeitszeit, gute Teamarbeit, fortschrittliche Sozialleistungen, gutes Arbeitsklima.

Für Ihre Offerte, welche wir selbstverständlich vertraulich behandeln, danken wir Ihnen bestens.

Offerten unter Chiffre 1923 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gstaad Sporthotel Rüttli

Wir suchen

Gouvernante/ Aide du patron

Eintritt 1. März.

Interessante Jahresstelle.

Offerten mit Zeugnisschriften an
Herrn F. Villiger, Sporthotel Rüttli, 3780 Gstaad
Telefon (030) 4 29 21

1921

Hotel Rheinfelderhof Basel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Nachtportier

(auch für Putzarbeiten im Restaurant)

sowie

Kochlehrling

Offerten an

Hotel Rheinfelderhof Basel
Hammerstrasse 61-63, Telefon (061) 32 35 60
(abends 18-20 Uhr)

1917

HOTEL AIRPORT
ZÜRICH
GLATTBRUGG



Wir suchen per 1. März 1974 oder nach Uebereinkunft

bestens ausgewiesenen Koch als

Chef de grill

sowie

sprachkundigen

Chauffeur/Portier

Fahrausweis A

Es kommen nur Schweizer oder Niederlasser in Frage.

Hotel Airport
Oberhauserstrasse 30, 8152 Glattbrugg, Telefon 01/810 44 44 (Frl. Fischbach)

1645



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

- Kontrollbüro: **Büropraktikant(in)**
- Telefonzentrale: **Telefonistin**
- Etage: **II. Etagegouvernante
Zimmermädchen
Etagenportier**
- Restaurant/
Grill-Room: **Chef de rang
Demi-chef de rang
Kellnerlehrling**
- Küche: **Chef entremetier
oder Rôtisseur
II. Chef tournant
Commis de cuisine
I. Commis pâtissier**
- Economat/
Office: **I. Economatgouvernante
Officebursche**

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

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

1807

Hotel Bahnhof Terminus 4310 Rheinfelden bei Basel

Wir suchen für unseren lebhaften Betrieb per sofort oder Uebereinkunft:

Commis de cuisine Kochlehrling Kellner und Serviertöchter Buffettochter

Offerten erbeten an:

J. Lüthi
Telefon (061) 87 51 11.

1834

Hotel Luna

Gesucht

Alleinkoch

nach Ascona in neuen Betrieb, Saisonstelle.
Telefon (093) 35 36 07.

1829

CASINO-KURSAAL Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison

Alleinkoch oder Köchin

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit und überdurchschnittlichen Verdienst.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Casino Kursaal, 3800 Interlaken.

1787

WINTERTHUR IST SCHÖN GEBLIEBEN... doch lebhafter und aufgeschlossener geworden.

doch lebhafter und aufgeschlossener geworden.

Die Vereinigung Winterthurer Hoteliers und Restaurateurs und der Verkehrsverein fühlen sich etwas dafür verantwortlich, dass es so weitergeht. Deshalb helfen wir unserer Stadt, eine qualifizierte Persönlichkeit als Pächter für das

Stadtcasino Winterthur

zu finden. Wir suchen einen Restaurateur, der uns ergänzt und in unsere Stadt passt. Ueber die Bedingungen und Aussichten geben wir vertraulich und offen Auskunft.

Interessenten sind herzlich eingeladen, sich unserer Hilfe zu bedienen, um mit den hiesigen Verhältnissen vertraut zu werden. Die beispielhafte und gegenseitige Unterstützung unter den Mitgliedern des VWHR würde auch Ihnen zuteil.

Mehr erfahren Sie durch die Winterthurer Hotels und Restaurants oder den Verkehrsverein.

GARTENHOTEL - KRONE - RÖMERTOR - VOLKSHAUS - WARTMANN - ZENTRUM TÖSS - BAHNHOFBUFFET - CASINO - SCHLOSS WÜLFINGEN und das VERKEHRSBÜRO.

P 41-376

Gesellschaft sucht

Geschäftsführer

für die Direktion eines Restaurants. - Warme Küche.

Es liegt an der Ein- und Ausfahrt der Autobahn Lugano-Nord.

Für Auskünfte telefonieren Sie bitte unter Nummer (091) 3 55 31 oder schreiben Sie an

Superfield SA, Piazza Dante 8, 6900 Lugano.

P 24-401

Bei der Stadt Bad Breisig/Rhein ist die neugeschaffene Stelle eines hauptamtlichen

Geschäftsführers

der Kur- und Thermalbad GmbH

zu besetzen.

Es wird erwogen, dem Geschäftsführer ausserdem die Funktion des Kurdirektors für den gesamten Kurort zu übertragen.

Gesucht wird ein Hotelfachmann mit betriebswirtschaftlichen Kenntnissen sowie Sachkunde auf dem Gebiet des Bäderwesens und der Werbung.

Bewerbungen mit Angaben von Gehaltswünschen werden unter Beifügung der üblichen Unterlagen, Angaben von Referenzen und Mitteilung des frühestmöglichen Antrittstermins zum 1. März 1974 erbeten an den Vorsitzenden des Aufsichtsrates der Kur- und Thermalbad GmbH Bad Breisig, Bürgermeister H. Klein, 5484 Bad Breisig, Rathaus.

Persönliche Vorstellung nur auf besondere Aufforderung.

1801



Panorama-Sporthotel CH-6174 Sörenberg/Luzern

Würde es Ihnen Freude bereiten, in einem neuen, modernen Sporthotel, nahe Luzern, zu arbeiten?

Geben Sie dem Gast durch Ihren Service noch das Gefühl des «Sichwohlfühlers»?

Wenn Sie als aufgeschlossener Kollege unser Team ergänzen möchten, dann sind Sie uns genauso herzlich willkommen wie unsere Gäste!

Wir offerieren Ihnen:

guten Lohn, geregelte Freizeit, Kost und Logis, freie Benützung des Hallenbades, ermässigte Saunabenützung, gutes Betriebsklima. Sommersaison 1974. Eintritt: April bis Oktober.

Réception:

Praktikant(in)

Küche:

Chef de cuisine
(Eintritt anfangs April 1974)
Entremetier
Commis de cuisine

Service:

Chef de service/Aide du patron
Servier- und Saaltöchter

Etage:

Gouvernante
Zimmermädchen

Buffet:

Buffetmädchen oder -bursche

Office:

Officemädchen oder -bursche

Offerten werden bitte schriftlich oder telefonisch an die Direktion des

Panorama-Sporthotels, 6174 Sörenberg/Luzern, Telefon (041) 78 11 88, erbeten. Bitte verlangen Sie Herrn Omliin.



Grand Hôtel des Bains 1891 Lavey-les-Bains

(Vaud)

Tél. (025) 3 60 55

cherche pour saison: 1er mai - 30 septembre

5-6 commis de rang

avec possibilité de promotion immédiate comme demi-chef de rang

barmaid-débutante ou serveuse de bar

1-2 commis cuisinier

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

1872

Gesucht

Chef de réception/ Aide du patron

mit dem Willen und der Fähigkeit, auch im Küchen- und Servicesektor organisatorische Aufgaben zu übernehmen.

Der Bewerber sollte eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach mitbringen sowie eine gute Allgemeinbildung und positive Einstellung zum Tragen von Verantwortung haben.

Bitte nehmen Sie mit mir telefonischen oder handschriftlichen Kontakt auf.

O. Winzeler

Hotel Neues Schloss 8022 Zürich

Stockerstrasse 17
Telefon (01) 36 65 50.

1827



Schloss Laufen am Rheinfall

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef saucier
(1. März 1974)

Chef garde-manger
(10. April 1974)

Chef tournant
(10. April 1974)

Chef entremetier
(1. Mai 1974)

Richten Sie bitte Ihre Offerte an:

**Restaurant Schloss Laufen, I. und B. Wolf
8447 Dachsen.**

1809

Bahnhofbuffet Bern

sucht für sofort oder nach Vereinbarung für seine modernst eingerichtete Küche

Chef de partie

(für Produktionsküche)

Commis de cuisine

Köchin

Hilfskoch

Wir bieten angenehme Arbeitsatmosphäre bei gutem Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit, fortschrittliche Sozialleistungen. Auf Wunsch kann modernes Einzelzimmer zur Verfügung gestellt werden.

Melden Sie sich bitte persönlich oder telefonisch bei unserem Küchen- oder Personalchef.

**Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern
Telefon (031) 22 34 21**

P 05-9006

1791



Hotel Zurzacherhof

Neu eröffnetes Erstklasshotel sucht zur Vervollständigung der Brigade:

Restaurant: **Oberkellner / Chef de service**
Chef de rang
Commis de rang
Serviertochter

Halle/Bar: **Barman**
Barmaid
Commis de bar

Etage: **Portier**
Zimmermädchen

Telefonieren Sie uns oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto.
 Telefon (056) 49 01 21, 8347 Zurzach

1832

International Hotel Chain

operating luxury resort hotels in Bermuda, Bahamas, Mexico and California, and soon to extend its operations to Europe, is seeking applications for the position of:

Internal Auditor

The successful applicant should have a strong hotel business and accounting background, speak English and Spanish fluently, and be willing to travel extensively.

Please send Curriculum vitae and salary requirements to:

Treasurer's Office, P. O. Box 1749, Hamilton 5, Bermuda.

1820

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



Nous cherchons pour saison d'été 1974 ou à l'année:

1 gouvernante d'économat

1 dame de buffet

1 secrétaire maincourantier

Faire offres avec curriculum vitae, photo et certificats au:

chef du personnel

Hôtel du Golf

3963 Crans-sur-Sierre

Im Zuge unserer Expansion eröffnen wir im Sommer 1974 in Basel ein Grossrestaurant mit zirka 500 Plätzen. Die Leitung dieses Betriebes möchten wir einem

Unternehmer-Ehepaar

anvertrauen. Die erfolgreiche Lösung dieser Aufgabe verlangt nach zwei Persönlichkeiten mit entsprechender Erfahrung, unternehmerischem Denken, Zielstrebigkeit und Durchsetzungsvermögen.

Wir bieten entsprechende Honorierung sowie viele weitere Annehmlichkeiten eines modern konzipierten Betriebes.

Nehmen Sie unter Chiffre OFA 922 ST an Orell Füssli Werbe AG, Poststrasse 14, 9001 Sankt Gallen, mit uns Kontakt auf.



COSTA SMERALDA

SARDEGNA ITALIA

In una delle zone più belle del mondo, per gli alberghi cala di volpe, pitzza, Cervo, offriamo una interessante possibilità di lavoro in un ambiente internazionale a personale altamente qualificato nelle seguenti mansioni:

chef di brigata
chef de rang
commis cucina, sala, bar
maincourantier
pasticciere
2° portiere
telefonista quadrilingue

Stagione: pasqua-ottobre.
 Italiano indispensabile.

La conoscenza di altre lingue costituirà elemento preferenziale.
 Inviare curriculum vitae completo di fotografia a:

Direzione
 Società Alberghiera della Costa Smeralda
 07020 Porto Cervo (Sardegna)

1726

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11-Uhr!

Hotel Bellerive au Lac, Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef saucier / Rôtisseur

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

**Office-/Econamatgouvernante
Etagengouvernante
Etagenportier oder Hausbursche**

Lingeriegouvernante

Telefonist(in)

Offerten mit Unterlagen erbeten an:

R. Simmen, Hotel Bellerive au Lac, 8008 Zürich, Telefon (01) 32 70 10.

1813



GRAND HOTEL VICTORIA-JUNGFRAU INTERLAKEN

Wir suchen für die Sommersaison (Ende April bis Mitte Oktober 1974):

<p>Réceptionistin (NCR 42) Réceptionspraktikantin Telefonistin/Telex Chasseur Etagen-/Hilfsgouvernante Etagenportier Zimmermädchen Hilfzimmermädchen</p>	<p>Chef d'étage Chefs de rang Demi-chefs de rang Commis de rang Restaurationstöchter Buffetöchter Buffethilfe Kellerbursche Chef entremetier</p>	<p>Chef rôtisseur Chef pâtissier Chef tournant 2. Chef garde-manger 2. Chef pâtissier Commis de partie Hausbeamten (Econamat / Office / Buffet) Küchen-/Officepersonal Näherin</p>
---	---	---

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Unterlagen an B. Rupflin, Vizedirektor.
Telefon (036) 21 21 71.

1232

Sporthotel Pischa Davos Platz

(140 Betten, moderner Betrieb)

sucht für Sommersaison event. auch Wintersaison 1974/75

Réception: Sekretärin
Küche: Chef de partie
Commis saucier
Commis tournant

Etage: Zimmermädchen

Saisondauer: 30. Mai bis 25. Oktober 1974.

Offerten an:
W. Altorfer
Sporthotel Pischa, 7270 Davos-Platz

1668

Küchenchef oder Koch

Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Eintritt 15. Februar oder 1. März.

Offerten an

Restaurant Burgernziel Bern

J. Sidler, Telefon (031) 44 46 70, 3006 Bern

1947

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-Köch
Telefon (031) 84 02 11

OFA 54.752.005

Wir suchen für originellen Betrieb in Schaffhausen (Bar-Dancing)

Barmaid, auch Anfängerin

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Zimmer steht zur Verfügung.

Ihr Anruf erreicht uns unter
Tel. 01/66 56 78, 053/5 14 56

P 44-20269

Walliserkanne Thun

sucht für 15. März oder 1. April

Serviertochter

Hoher Verdienst. Auf Wunsch Wohnung im Haus. Wenn möglich, persönliche Vorstellung erwünscht.

Offerten an Fam. F. Fuster, Walliserkanne, Marktgasse 3, 3600 Thun. Tel. (033) 2 51 88

1693

HOTEL GARNI

Des Tor zum Zürcheroberland

Für unseren neuzeitlichen Betrieb suchen wir noch ein tüchtiges

Zimmermädchen

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung bei einem guten Arbeitsklima.

Bitte rufen Sie uns an.
Tel. (01) 87 85 85.

Hotel Illuster garni
8610 Uster ZH

1919

Gesucht ab 1. April 1974

Commis de cuisine oder Jungkoch

Commis de salle
auch Anfänger

**Zimmermädchen
Küchenbursche
Hausbursche**
(jung)

Hotel Moosmann
6978 Gandria (Tessin)

1922

Winterthur ist schöner als Sie denken:



Kiebitz

Wir Kiebitzen nach:

**1 Chef de partie
1 Commis de cuisine
2 Service-Mitarbeiterinnen
1 Officebursche**
(1. April, kein Scherz!)

Rufen Sie mich doch mal an.
L. Blunsi, Hotel Volkshaus-
Rest. Kiebitz, Winterthur

Tel. (052) 22 82 51.

1915

In Ascona (Tessin) suchen wir auf 15. März/1. April 1974:

**1 SERVIERTOCHTER
1 COMMIS DE CUISINE
1 LINGERIEMÄDCHEN**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüche sind zu richten an:

Ristorante «da IVO»,
Ascona
Chaîne des Rôtisseurs

1920



hat ab sofort die folgenden Stellen offen:

**Nachtportier
Zimmermädchen
Buffetbursche oder -tochter
Wäscher, evtl. Ehepaar
Lingeriemädchen**

Auskunft an Schweizer oder Niederländer erteilt gerne: Frl. H. Grünert, Personalchef, Tel. (01) 23 17 90.

1912



Infolge Krankheit eines Mitarbeiters suchen wir ab sofort für zirka 4 bis 6 Wochen

**Aushilfskellner oder
Serviertochter**

Interessante Arbeitszeiten, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Telefon (032) 2 40 88, A. Schneider verlangen.

1935

Hotel Freienhof 3600 Thun

Wir suchen auf 1. April oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

**Chef tournant
Commis de cuisine**

sprachenkundigen
Anfangs-Chef de service
(tüchtiger Chef de rang wird angelernt)

**Serviertochter
Restaurationskellner**

Wir bieten:

zeitgemässe Entlohnung
geregelte Arbeitszeit
auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Offerten sind erbeten an die Direktion
Tel. 033/2 46 72

1870

Eden-Hotel 3700 Spiez, Thunersee

Wir suchen auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft für die Sommersaison 1974

Sekretär(in)

NCR 42, Kasse, Korrespondenz,
allgemeine Büroarbeiten

Sekretärin-Praktikantin

Hallenportier-Conducteur
(sprachenkundig)

**Oberkellner
Saalkellner
Saaltochter
Saalcommis**

**Chef de partie
Commis de cuisine
Köchin oder Hilfsköchin**

Econamatgouvernante
(Anfängerin wird angelernt)

**Küchenmädchen
Küchenburschen
Officemädchen
Gartenbursche**

Frühere Angestellte, welche sich wieder für ihren Posten interessieren, wollen sich bitte sofort melden

Offerten richten Sie bitte an:

Eden-Hotel, 3700 Spiez

1867

Gesucht in Kleinhotel (40 Betten) mit Restaurationsbetrieb für die Sommersaison

**Alleinkoch
Serviertochter**

Eintritt anfangs Mai oder nach Uebereinkunft. Geregelte Arbeitszeit, guter Lohn, familiäre Behandlung.

Offerten mit Gehaltsforderungen sind zu richten an:

H. und L. Rächeter

Hotel Terminus

Bad Scuol-Tarasol-Vulpera
Tel. 084/9 12 71 oder 9 02 91 (Engadin)

1861

Jeune chef cuisinier

pouvant travailler seul.

Références exigées.

Zbinden, 82, route Suisse, Versoix, Genève

1860

Gesucht

Barmaid

für anfangs April.

Anfängerin wird angelernt. Geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an

W. Dietschi

Hotel Savoy 3800 Interlaken

1916

Badhotel Hirschen
5400 Baden bei Zürich

100 Betten
sucht:

Küchenchef

(initiativ, fachkundig, Schweizer bevorzugt).

Alter nicht unter 28 Jahren, guthonorierte Jahresstelle, weitgehend selbständiger Posten, Erfahrung als

Chef de partie oder Küchenchef

von mittleren Betrieben erwünscht.

Eintritt Februar oder nach Uebereinkunft.

Bitte senden Sie Ihre ausführlichen Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen gefälligst an:
Frau R. Friz-Wüger, Tel. (056) 22 69 66

1905



Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Sekretär(in)

(für Zentralbüro)

Empfangssekretärin

* Korrespondenz- und sprachgewandt.

Eintritt zirka 1. 4. 1974 in Jahresstelle.

Interessenten, die auf selbständiges Arbeiten Wert legen, möchten die notwendigen Unterlagen mit Gehaltsanspruch an folgende Adresse senden:

Stiffler Hotels, Davos

Zentralbüro / Du Midi
7270 Davos Platz, Telefon (083) 3 60 31

1931

Hôpital de District
2900 Porrentruy

engage, par suite d'extension

un chef cuisinier expérimenté

Salaire correspondant aux capacités, assurances sociales, durée du travail et des loisirs réglementée.

Faire offres avec références au chef du personnel HOPITAL Porrentruy, téléphone (066) 65 11 51

1914



Gesucht in Erstklasshotel in Zürich:

Zimmermädchen

für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch

auf 1. März oder nach Uebereinkunft

Offerten sind zu richten an K. Wunderlin, Dir.

Hotel Coronado

Schaffhauserstrasse 137, 8057 Zürich
Telefon (01) 28 95 90

1913

«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



CLUB CORSICANA
Das größte FKK-Feriedorf am Mittelmeer

auf KORSIKA sucht für die Saison 1974:

Empfangschef(in)
Réceptionniste

Zimmerplanung

Fakturistin
Hotelsekretärin
Empfangshostess
Gouvernante

für den Bungalow-Ferienhaus-Service

Für die oben angeführten Positionen sind deutsche und französische Sprachkenntnisse Voraussetzung.

Weiter suchen wir für die Sommersaison 1974:

Masseur oder Masseurin
(mit Sauna-Erfahrung)

Friseur

Verkäuferin

Bungalow-Reinigungspersonal

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an: Club Corsicana, D 8036 HERRSCHING, Postfach, Tel. 08152/8075

1937

COSTA SMERALDA
SARDEGNA ITALIA

Per le discoteche degli Cala di Volpe e Cervo cerchiamo:

- 1 direttore night
- 1 barman
- 2 disc jockeys
- 6 cameriere

Stagione: pasqua-ottobre.
Italiano indispensabile.

La conoscenza di altre lingue costituirà elemento preferenziale.
Inviare curriculum vitae completo di fotografia a:
Direzioe

Società Alberghiera della Costa Smeralda
07020 Porto Cervo (Sardegna)

1728

Nous cherchons pour date à convenir

**aide du patron/
chef de service**

Bilingue: français/allemand.

Si vous êtes un professionnel sobre, jeune et sérieux, un avenir intéressant est devant vous.

Notre adresse:

Monsieur Walter Gnaegi

Buffet de la Gare
1700 Fribourg

telephone (037) 22 28 18 (de 10.00 à 12.00 h).

1709

**Hotel-Restaurations-
betrieb in Luzern**

sucht initiativen

**Chef de réception/
Patron-Stellvertreter**

Suchen Sie eine Dauerstelle, erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 1707 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Seiler au Lac
Bönigen bei Interlaken

sucht für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Kellner

(möglichst deutschsprechend)

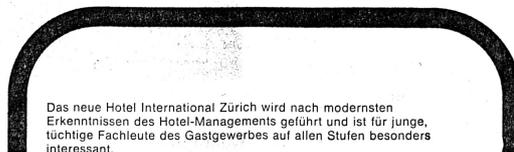
- Saaltochter**
- Restaurationsstochter**
- Portier**
- Zimmermädchen**
- Küchenburschen**
- Officebursche**
- Officemädchen**

Eintritt April/Mai bis Oktober.

Offerten erbeten an:

Familie W. Dinkel, 3806 Bönigen.

1714



Das neue Hotel International Zürich wird nach modernsten Erkenntnissen des Hotel-Managements geführt und ist für junge, tüchtige Fachleute des Gastgewerbes auf allen Stufen besonders interessant.

Wir suchen:

Telefonistin
Restaurationsstochter
Restaurationskellner

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, eigenes modernes Personalhaus, Self-Service-Restaurant für unser Personal und vor allem einen neuzeitlichen Geist im Teamwork. Rufen Sie uns an, damit wir uns gegenseitig kennenlernen.

1717

hotel International
am Marktplatz
8050 Zürich-Oerlikon
Telefon 01/46 43 41



K73



Hotel Moy
3653 Oberhofen
am Thunersee

90 Betten, sucht für Sommersaison Eintritt Anfang/Mitte Mai

Journalführer(in)/Réceptionist(in)
Sekretär(in)/Praktikant(in)
Küchenchef, evtl. Alleinkoch
Commis oder Köchin zu Chef
Küchenburschen/Casserolier
Oberkellner oder Obersaaltochter
Saalkellner und -praktikanten
Saaltöchter und -praktikantinnen
Hallen- und Barkellner(in)
Hilfzimmermädchen
Lingeriemädchen/Flickerin
Office-Lingeriemädchen
Officeburschen

Bewerbungen mit Foto an
Hotel Moy, 3653 Oberhofen, Tel. 033/43 15 14

1648

Gesucht nach Lugano

Küchenchef zur Führung
unserer neu eingerichteten
Küche

Sekretärin
auch Anfängerin

Chef de partie
Commis de
cuisine

1. Saaltöchter
Tochter

für Bar und Halle
Saaltöchter oder Praktikantin
Anfangszimmermädchen
Anfangshilfsgouvernante

Eintritt vor Ostern.

Offerten an:

Hotel Continental, Lugano

1546

Restaurant
Feldschlösschen
Centre commercial
1211 Le Lignon



Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir in junge Brigade

2 Commis de cuisine

Für anfangs März

Serviertöchter oder
Kellner

Schreiben oder telefonieren Sie uns.
Tel. 022/45 09 20

1656

Restaurant et snack
Pic-Bois

(180 places)

3963 Crans-sur-Sierre (Valais)

cherche pour le 1er juin
(saison ou place à l'année)

chef de cuisine

Nous désirons: cuisinier dynamique, bon calculateur,
capable de maintenir la réputation de notre maison.

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

1864

Moderne Restaurationskette in der Ostschweiz bietet

Aufstiegsmöglichkeiten

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

Geranten

ausbilden und bewähren möchten.

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

33-14129



HOTEL SARATZ

PONTRESINA



sucht für Sommersaison 1974 (Ende Mai, Anfang Juni)

Chef de reception
Sekretärin
Chefs de rang
Commis de rang
Saalkellner
Patissier
Nachtportier
Chasseurs
Etagengouvernante
Etagenportiers
Zimmermädchen
Gouvernante für Keller/Kontrolle
Lingeriemädchen
Wäscher
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
- Einarbeit in vollelektronische Verwaltung auf Computer
- Freizeitgestaltung

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

Hotel Arancio, Ascona

Familienhotel mit 50 Betten sucht ab März bis November 1974:

Gerantin
mit Fähigkeitsausweis
Sekretärin
Büropraktikantin
Hilfsgouvernante
Serviertöchter
Portier
Zimmermädchen
Alleinkoch
Küchenbursche

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an
Hotel Arancio, 6612 Ascona

1110

Sporthotel, 3903 Kippel

sucht

Koch
Köchin
Serviertöchter

Tel. 028/5 81 08

1895

Kursaal-Casino
7050 Arosa

Wir suchen per sofort

Spielsaal-Angestellter

(Bouleur/Croupier)

Wir bieten sehr schönes Einzelzimmer mit eigenem Bad/WC und Kohnische.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.
Telefon 081/31 12 61

1825



Wir suchen in lange Sommersaison, evtl. in Jahresstelle mit Eintritt anfangs April 1974

Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationskellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten:

An die Direktion, Postfach 164, 3800 Interlaken, oder
Telefon 036/22 66 55

1883



Hotel Quellenhof
7310 Bad Ragaz

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

Serviertöchter
für unseren Grill
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
Zimmermädchen-Tournante
Chasseur
Argentier
Casserolier

Bitte schreiben Sie an die Direktion

1887

Empfangssekretärin

Deutsch/Englisch
Telefonistin
Englisch sprechend

Concierge de nuit

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

Aide-maincourante
eventuell Anfängerin

Chef de partie / Saucier

rempl. chef
Entremetier
mit Berufserfahrung

Patissier
selbständig

Commis de cuisine
mit Berufslehre

Officegouvernante
Italienisch sprechend

Officemädchen

Buffetöchter

Kaffeeköchin
automatische Maschine

Winebutler / Chef de rang

Verkauf ab Stock

Commis de rang

Saaltöchter

Stagiaires für Saal und Etage

Anfängerinnen zur Einarbeit

Barmaid

freundlich, flink, zuverlässig
Aide-Barmaid
auch Anfängerin

Etagengouvernanten

eventuell Hausgehilfin

Etagenportiers

Zimmermädchen

Hausmädchen

Wäscher(in)

auf Waschautomaten

Sanitär-Monteur

selbständig

Hilfsschreiber

1229

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 pâtissier (erfahren)
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

Das fortschrittliche Hotel am Bodensee Metropol, Arbon

sucht Mitarbeiter für lange Sommersaison (Schweizer, Niederlasser, Jahresaufenthalter)

- IM PRODUKTIONSBEREICH**
Eintritt auf Februar, März oder April
- Chefs de partie Jungköche**
Hilfskräfte für Küche und Office
- IM VERKAUFSBEREICH**
Eintritt April oder Mai
- Chef de rang** (Restauration)
Commis de restaurant
Bardame
Restaurationstöchter
- FÜR VERWALTUNG/RECEPTION**
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft
- Praktikantin**
Hotelsekretärin
- ETAGE UND UNTERHALT**
Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft
- Hausdiener**
Hausbursche
Zimmermädchen

Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild und Lohnansprüchen erbeten an Charles Delway, Dir. Hotel Metropol, 9320 Arbon, Tel. (071) 46 35 35.

1712

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft in Jahresstelle:

- Koch/Chef de partie**
Betriebsassistentin (Gouvernante)
Hallen-/Bartochter mit Restauration
Servicepraktikantinnen (zweimonatiges Praktikum, zweimonatiger Fachschulbesuch in Internat)
Servicelehrtöchter Lehrzeit 2 Jahre
Buffettochter Anfängerin, auch Mithilfe im Service
Zimmermädchen
Tournante
Küchenbursche
Officemädchen

Schweizer, Niedergelassene und Jahresaufenthalter belieben ihre Offerten mit Lohnangaben an E. Müller,

Hotel Limmathof CH-5400 Baden

einzureichen. Telefon (056) 22 60 64.

1759

Hotel Hermitage 6008 Luzern

Einmalig schön gelegenes Hotel-Restaurant, direkt am See, sucht für lange Sommersaison in junges dynamisches Team:

- Sekretärin** (Engl., Franz.)
Anfangssekretärin-Volontärin
Restaurationstöchter
Restaurationskellner
Buffetdame (Tochter oder Bursche)

Freie Strandbadbenützung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind erbeten an Dir. A. u. P. Wanke, Hotel Hermitage, 6008 Luzern.

1800

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



Die Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG in Zurzach

(am Rhein zwischen Zürich und Basel)

suchen (in Saison- oder Jahresstelle, mit Eintritt nach Uebereinkunft):

- Hotelsekretärin** für Turmhotel
- Kassierer**in und Mithilfe am Buffet im Bad-Restaurant
- Gouvernante** (evtl. Kombination für Etagen, Economat und Buffet)
- Buffetköchler** für Turmhotel und Bad-Restaurant
- Zimmermädchen** für Turmhotel und Turmpavillon
- Patissier** in modern und praktisch eingerichteter Patisserie
- Restaurationskellner** für Turm-Restaurant auf 50 m Höhe und herrlicher Aussicht

Wir bieten hohe Garantie- und Fixlöhne, Gratintritt ins Thermalbad Zurzach, Unterkunft in schönen Privatwohnungen.

Interessenten bitten wir, sich schriftlich oder telefonisch mit uns in Verbindung zu setzen.

TURMHOTEL, 8437 ZURZACH, M. Jordan-Kunz, Hoteldirektion
Telefon (056) 49 24 40

1766

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 26. 3.
- Garde-manger** Eintritt 1. 4.
- Commis de cuisine** Eintritt 1. 4.
- Serviertöchter und -kellner** Eintritt 1. 4.
- Office- und Küchenpersonal** Eintritt 26. 3.

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

Offerten erbiten wir an: E. Schriber-Rust, Tel. (01) 724 18 08, Hotel Belvoir, 8803 Rüschlikon.

1562

tüchtige Sekretärin

Wir suchen per sofort oder Uebereinkunft

findet bei uns selbständigen, interessanten Posten in Jahresstelle. Fremdsprachen erforderlich. Sehr guter Lohn.

Eintritt 1. März 1974 oder nach Uebereinkunft.

Anfragen unter Telefon (01) 34 59 95.

Offerten unter Chiffre 1790 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1799

CASINO-KURSAAL Interlaken

sucht zur selbständigen Führung seines Boulevard-Restaurants Le Petit Casino

Chef de service

(Mitte April bis Mitte Oktober)

Ein abwechslungsreicher, verantwortungsvoller und selbständiger Posten.

Wir bieten ein Salär, das dem Können und der beruflichen Ausbildung in jeder Beziehung entspricht.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Casino Kursaal, 3800 Interlaken

1786

Grand hôtel des Alpes vaudoises

de tout première catégorie, 150 lits, cherche à partir du mois de juin 1974 ou à convenir

un chef de cuisine

Nous proposons à ce futur collaborateur une situation intéressante et variée à la tête d'une brigade moyenne.

Nous lui demandons des connaissances culinaires approfondies et une grande expérience du métier.

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie sous chiffre 1745 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

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

Hôtel Victoria 1823 Glion-sur-Montreux

Maison de premier ordre
cherche

**couple portier/
femme de chambre
aide femme de chambre
commis de salle
demi-chef de rang**

Places à l'année ou pour la saison.
Entrée 1er ou 15 mars 1974.

Faire offres écrites à la Direction de l'hôtel Victoria,
1823 Glion

1876

Strandhotel Generoso Melide-Lugano

Wir suchen für die Saison April bis Oktober 1974

**Koch oder Köchin
Hilfskoch oder Hilfsköchin
Saaltöchter
Serviertochter oder Kellner**

Offerten erbeten an
Hans Zaugg, Telefon (091) 68 70 71

1851

Hotel Bellavista 6574 Vira-G. bei Locarno/TI

sucht für lange Sommersaison bis Mitte November

Commis de cuisine

Interessante, vielseitige Tätigkeit in kleiner Brigade
eines modernen, mittleren Betriebes.

Offerten an Hotel Bellavista, 6574 Vira-G., Tel. Aus-
kunft: 093/61 11 16

1849

Hotel Belvédère & Post 7550 Scuol

eines der besten und schönsten Erstklassenhäuser im
sonnigen Unterengadin, sucht für lange Sommersai-
son (Mai-Oktober)

- Administration: **Direktionsassistent**
Réception: **Empfangssekretärin**
Loge: **Conducteur/Logentournant**
Etage: **Gouvernante/Hausdame**
Küche: **Chef de partie
Diätassistent(in)
Chef pâtissier
Commis de cuisine**
Saal: **Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang**
Bar: **Barmaid**
Restaurant: **Serviertöchter
Kellner**

Geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Löhne.
Bei gegenseitiger Zufriedenheit Engagement für die
anschliessende Wintersaison möglich.

Bewerbungen erbeten an die Direktion
(Tel. 084/9 10 41)

1873

Zur Leitung der Häuser **KULM- und SONNENBERG** in Seelisberg, in denen die
Lehrer der

Transzendentalen Meditation (TM)

ausgebildet und Kurse der «Science of Creative Intelligence» durchgeführt wer-
den, suche ich einen

Direktor

oder ein Direktions-Ehepaar.

Hauptaufgaben:

administrative und haushalterische Führung (einschliesslich Personalengage-
ment und Ueberwachung) des Meditations-Zentrums. Leitung und Ueberwach-
ung von Renovationsarbeiten und kleineren Umbauten.

Eintritt nach Vereinbarung.

Ehrliche, tolerante, tüchtige und zu allen Arbeiten zur Leitung, Bewirtschaftung
und Instandhaltung dieser Häuser einsatzbereite Hoteliers mit praktischer Ader
und handwerklichem Geschick sind gebeten, ihre handschriftlichen Bewerbun-
gen mit Lebenslauf und Angabe der Gehaltsansprüche zu richten an:

Herrn Peter Ammann

Hotel Kulm, Seelisberg/UR

1878

HOTEL SASSO BORETTO ASCONA

sucht auf 1. April bis Ende Oktober 1974 folgende bestqualifizierte Mitarbeiter:

- Loge: **Nachtportier**
Küche: **Commis de cuisine
Küchenmädchen / -burschen
Officemädchen / -burschen**
Restaurant: **Restaurationskellner
Restaurations Tochter
Barmaid**
Buffet: **Buffetdame**
Etage: **Etagenportier**
Lingerie: **Lingeriemädchen**
Divers: **Hausbursche**

Offerten mit Zeugniskopien) Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an
die Direktion des Sasso Boretto, 6612 Ascona.

1884

Erstklass-Restaurant in Basel

mit anspruchsvoller internationaler Kundschaft sucht auf Früh-
jahr 1974 einen sprachgewandten

Maitre d'hôtel

mit einwandfreien Umgangsformen.

Bewerber, die in der Lage sind, einer grösseren Brigade vorzu-
stehen, wollen sämtliche Unterlagen einsenden unter Chiffre 1854
an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1688



GOLDENES KREUZ GERZENSEE

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

Serviertöchter 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



sucht für Sommersaison 1974, Mitte Juni bis Ende
September, folgendes Personal:

- Administration: **Personalchef**
(Jahresstelle)
Sekretärin
für das Personalwesen (Jahresstelle)
- Réception: **Chef de réception**
(Schweizer(in), Jahresstelle)
Empfangssekretär(in)
(Jahresstelle)
- Kontrolle: **Bonkontrollleur(euse)**
Caviste
- Loge: **Telefonist(in)**
Chasseurs
Kioskverkäuferin
- Cuisine: **Chef rôtiisseur**
Chef entremetier
Chef tournant
Chef de froid
Chef de garde
Commis de cuisine
- Etage: **1. Gouvernante**
(Jahresstelle)
2. Gouvernante
(evtl. Anfängerin)
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Hausbursche
- Lingerie: **Gouvernante**
(Jahresstelle)
Büglerinnen
- Divers: **Personalgouvernante**
Kaffee Köchin
Kindergärtnerin
Floristin
Bademeister
Schwimmbadaufsicht
Hilfsgärtner

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

1688

Hotel Montefiore 6974 Aldesago-Lugano

sucht ab Mitte März 1974 bis Mitte November

- Alleinsekretärin oder
Sekretär**
sprachenkundig und in allen Sparten
bewandert
Koch
Commis de cuisine
**Hotel- und
Restaurantkellner**
Etagenportier
Zimmermädchen
Lingère
Buffetbursche

Offerten mit den nötigen Unterlagen und Foto erbe-
ten an
Familie Bucher, Telefon (091) 51 36 21.

1718

- Kellner**
Serviertochter
Zimmermädchen
Küchenbursche und -mädchen

suchen Stellen per sofort oder nach Uebereinkunft.

Christian Amstutz, 3920 Zermatt, Tel. (028) 7 72 93
und 7 82 16

1480

Hotel Casa Berno, Ascona

Erstklasshotel mit 100 Betten sucht ab März bis November 1974:

- Sekretärin**
NCR-kundig
- Praktikantin**
- Logentournant**
mit Fahrausweis, deutschsprachig
- Nachportier**
deutschsprachig
- Etagenportier**
- Zimmermädchen**
- Hilfszimmermädchen**
- Lingeriemädchen**
- Glätterin/Stopferin**
- Kellner**
deutschsprachig
- Saaltöchter**
- Servicepraktikantin**
- jüngere Barmaid**
für Hotelbar, evtl. Anfängerin
- Buffettochter/-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

«Carina» Hotel-Restaurant Morcote (Luganersee)

Gesucht 1. April bis 1. November

- Allein-Sekretärin**
Réception, Kassa, allgemeine Bureauarbeiten
sprachgewandt und interessiert
- Chef de cuisine**
nur bester Restaurateur, Brigade 5 Mann
- 2 Buffet-Töchter**
- 1 Saaltöchter**
- 2 Restaurationstöchter**
sprachgewandt und flink
- 2 junge Zimmermädchen**

Das Carina ist das erste Haus am Platz.
Bester Verdienst und ideales Arbeitsklima.

Wir erbitten gerne Ihre ausführliche Offerte mit
Zeugnissen, Foto und Lohnansprüche.
J. H. Geissler, zurzeit Ski-Restaurant Suvretta
7500 St. Moritz
Tel. 081/3 38 54

1643

Hotel-Restaurant Belvoir 8803 Rüslikon

mit herrlicher Sicht auf den Zürichsee und direkter
Busverbindung zur Stadt
sucht

- Chef de service**
- Alleinsekretärin**
- Aide du patron**
(feminin)
- Serviertöchter**
Eintritt 1. März
- Buffettochter**
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 Belvédère 3700 Spiez/Thunersee

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, selbständige

Hotelsekretärin

Jahresstelle

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

Offerten sind erbeten an die Direktion.

1587

Für unseren Grossbetrieb (6 Restaurants) mit zirka 120 Mitarbeitern in der Westschweiz suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft 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.



**GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN**

Im Führungsteam unseres Hauses allerersten Ranges
sind folgende Stellen neu zu besetzen:
(Sommersaison von Ende April bis Mitte Oktober)

**Chef de service/
Jungfrau-Grillstube
2. und 3. Oberkellner**

Erfahrene, verantwortungsbewusste Angestellte mit
den nötigen Sprach- und Personalführungskenn-
nissen finden bei uns eine interessante und
ausbaufähige Tätigkeit mit entsprechender
Entlohnung.

Gerne erwarten wir Ihre ausführlichen Bewerbungen
oder Ihren Anruf. B. Rupplin, Vizedirektor,
Tel. (036) 21 21 71.

1542

Wir suchen

erfahrenen Geschäftsführer resp. Geschäftsführerin

(weibliche und männliche Bewerber mit guter Allgemeinbildung sind gleicher-
massen willkommen)

Eintritt: Frühjahr/Sommer 1974 oder nach Vereinbarung.

Es handelt sich um einen mittelgrossen Hotelbetrieb, der eine ausgesuchte
Privatkundschaft anspricht, in einem international bekannten österreichischen
Wintersport- und Sommerkurort.
Vollständig renoviert und modernisiert, mit einem attraktiven Erholungs- und
Fitnesszentrum. Eine Erweiterung des Hotels ist geplant.

Wir bieten:

- selbständige Führung im Rahmen der Stellenbeschreibung
- festes Gehalt
- Erfolgsbeteiligung
- komfortable Wohnung
- freie Verpflegung

Ihre ausführliche Bewerbungsunterlagen mit Foto, tabellarischem Lebenslauf
sowie Referenzangaben senden Sie bitte an:

cR Werbeagentur BSR, Birsigstrasse 50, 4054 BASEL

518

Hotel Rigi-Kulm 6411 Rigi-Kulm

Hotel mit grossem Restaurationsbetrieb sucht auf
Frühjahr 1974 in Jahresbetrieb

- Küchenchef**
für mittlere Brigade
- 2 Köche**
- 1 Buffetdame**
- 3 Serviertöchter**
- 2 Saaltöchter**

Guter Lohn und Arbeitsklima.

Hotel Rigi-Kulm AG
Tel. 041/83 13 13

1620

Rôtisserie du Chat Botté Genève

cherche

1 maître 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 dyna-
mique.

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

1496

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht für kommende Sommersaison noch folgende
Mitarbeiter:

- Sekretärin**
(ab 1. 3. 1974, Schweizerin,
sprachkundig)
- Nachportier**
- Chasseur**
- Chef de rang**
- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**
- Restaurationstochter**
(für Spezialitätenrestaurant)
- Grillkoch**
- Entremetier**
- Tournant**
- Patissier**
- oder Jungpatissier**
- Commis de cuisine**
- Jungköche**
- Buffettöchter**
- Glätterin**

Offerten mit Foto und Zeugnissen an die Direktion
Hotel Europe au lac, 6612 Ascona
Tel. (093) 35 28 81 (9 bis 11 Uhr)

1760

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



Cherchons pour remplacement de vacances

gouvernante de lingerie

et

gouvernante d'économat

Faire offres à la direction.
Téléphone (021) 61 38 02

1749



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 Meilen.

1002



**Hotel Schützen
4310 Rheinfelden
bei Basel**

Wir suchen für Sommersaison Ende März/Ostern bis Ende Oktober folgende Mitarbeiter:

- Hilfsgouvernante oder Hotelpraktikantin**
- Büropraktikantin/Anfangssekretärin**
- Garde-manger oder Köchin**
- Entremetier oder Köchin**
- Commis de cuisine oder Köchin**
- Kochlehrling (Winterstelle wird besorgt)**
- Commis de rang**

Wir freuen uns auf Ihre Offerte, welche wir umgehend beantwortet werden.

Schreiben Sie an Familie F. Kottmann, Besitzer, Hotel Schützen, 4310 Rheinfelden
Tel. 061/87 50 04

1621

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 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

- Bartochter**
- Koch (Chef de partie)**
- Buffettochter**
- Empfangssekretärin**
- Zimmermädchen**

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

Für das neuerbaute

Hotel Tenigerbad AG

Mineralheilbad/Alpine Kurstation,

wird für die Eröffnung folgendes Personal gesucht. Eintritt nach Ostern - sehr lange Saison bis Ende Oktober.

- Büro:** **Empfangschef oder Empfangsdame** sprachenkundig
Sekretärin oder Sekretär sprachenkundig
Praktikantin
Nachtportier
- Etage:** **Zimmermädchen**
Portiers
Personalmädchen
- Küche:** ausgewiesener, tüchtiger **Küchenchef** mit Erstklasshaus-Erfahrung
Chefs de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Casserolier
Küchenmädchen
Küchenbursche
Officemädchen
Officeburschen
- Service:** **Oberkellner** erfahren und sprachenkundig
Chefs de rang
Commis de rang
Restaurationstöchter für Taverne, Kegelbahn, Schwimmbad
1. Buffetdame mit Facherfahrung
- Lingerie:** **Lingère**
Lingeriemädchen
- Divers:** **Hilfsbademeister**
Mann für Anlage und Ablösung Chauffeur

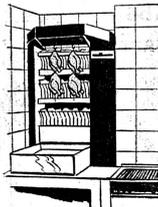
Senden Sie uns bitte Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an die
Direktion Tenigerbad AG, Postfach 5, 8170 Disentis

1706



Hotel Basilea, Zürich

sucht per 1. März 1974 oder nach Vereinbarung



**Réceptionist
Réceptionistin**

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.
Direktion Hotel Basilea, 8001 Zürich,
Zähringer 25, Telefon (01) 47 42 50.

1819



Erstklasshotel in Zürich

Wir suchen

- für unsere renommierte Küche

1 Chef garde-manger

1 Tournant

- für unsere gepflegte Rôtisserie

1 Chef de rang

(fachkundige, nette Dame auch angenehm)

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässer Leistungslohn, Zimmer auf Wunsch von uns oder eine Wohnung könnte evtl. vermittelt werden.

Interessenten an einer Jahresstelle nehmen bitte Kontakt auf mit
Direktion Hotel zum Storchen, Weinplatz 2, 8001 Zürich, Tel. (01) 27 55 10.

1632



Hotels Pilatus Kulm 2132m

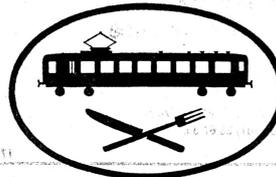
Wir suchen für lange Sommersaison (April-Oktober)

- Büro:** **Büropraktikantin- Réceptionistin**
Sekretär-Kontrollleur
- Service:** **Kellner** (Englisch sprechend)
- Küche:** **Köche**
Koch-Commis
Küchenbursche
- Office:** **Buffetdame oder Buffetbursche** (auch Anfängerin wird angelernt)
Kaffee-Köchin
- Self-Service:** **Buffetfräulein oder Buffetbursche**
- Stübli:** **Buffettochter** (auch Anfängerin)
- Souvenirs:** **Verkäuferinnen** (Englisch sprechend)

Geregelte Freizeit, guter Verdienst, schöne Zimmer im Hause. Ehepaare erwünscht.

Offerte mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an
R. Mohr, Direktor.

1735



Wir suchen für den abwechslungsreichen Dienst in den Schweizerischen Speisewagen

Köche

mit Berufserfahrung als Alleinkoch.
Stationierungsmöglichkeiten: Zürich oder Basel.
Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.
Wir bieten: Jahresstelle, Leistungslohn, geregelte Arbeitszeit, Beteiligung am Küchenumsatz, gute Sozialfürsorge.

Offerten sind erbeten an die
Direktion der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft
Neuhardstrasse 31, 4600 Olten
Tel. 062/21 10 61

1652

**FELDSCHLOSSCHEN
MÖVENPICK**

Einen guten Verdienst
ein originelles Lokal
geregelte Arbeitszeit

werden Sie sicher nicht verachten. Besonders über die **Fasnachtszeit** ist bei uns viel los, dazu kommt anschliessend noch die **Mustermesse**.

Darum suchen wir per sofort:

- Kellner**
- Serviertöchter**
- Commis de cuisine**
- Buffetburschen**
- oder Buffettochter**

Bei uns können Sie auch teilzeitweise arbeiten (insbesondere über die Fasnachtszeit).

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen J. P. Stilli, Personalbüro Mövenpick-Feldschlosschen, Marktplatz 30, 4051 Basel, Telefon 061/25 31 00.

Wir werden Ihren geschätzten Anruf erwarten!

P 44-61

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

Hotel Aarebrücke 5233 Stilli bei Brugg

Mit Eintritt 1. März/1. April suchen wir in Saison- oder Jahresstellung jungen, initiativen und selbständigen

Koch (Chef de partie)
als

Küchenchef

Interessenten, die Freude haben in einem lebhaften Spezialitäten-Restaurant, zu fortschrittlichen Bedingungen ihre 1. Chefstelle zu meistern, melden sich bitte an Telefon (056) 98 11 90. P. Naef verlangen.

1716

Restaurant du Pont Zürich

Wir suchen zum Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Bahnhofquai 7, 8001 Zürich,
Telefon (01) 23 67 35.

1719



Restaurant Park am Rheinfall

Wir suchen für lange Sommersaison oder Jahresstelle auf 1. März 1974 oder später qualifizierten, selbständigen

Küchenchef

für unsere mittelgrosse Brigade.
Kalkulations- und führungsgewohnt.

2. Chef(in) de Service

Die Betreuung unserer Gäste macht Ihnen Freude, die Organisation der Servicebrigade, Rechnungsstellung von Party's und vieles Interessantes mehr gehören zu Ihrem Aufgabenkreis.

Büffet-Tochter oder -Dame

auch Anfängerin mit Interesse.

Koisk-Souvenir-Verkäuferin

auch Anfangsverkäuferin könnte angelernt werden.
Wir bieten schönen Arbeitsplatz mit modernsten Hilfsmitteln, selbständiges Arbeiten und echte, gute Zusammenarbeit, geregelte Freizeit, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und gute Entlohnung.
In der Region kein Wohnproblem!

Bewerbungen mit Unterlagen senden Sie bitte an:

Fm. Haederli
Rest. Park am Rheinfall, 8212 Neuhausen
Tel. 053/2 18 21

1689



Gesucht nach Ascona

Serviertochter
Buffettochter
Zimmermädchen

für anfangs März 1974 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Foto an

**Hotel-Restaurant
Schiff**
6612 Ascona

1514



Wir suchen für die

Schweizer Mustermesse

vom 30. März bis inklusive 8. April 1974

Küche: **Chefs de partie**
Commis de cuisine

Service: **Chefs de service**
(Deutsch, Französisch, Italienisch sprechend)
Kellner
(Deutsch/Französisch sprechend)
Serviertochter
Chasseure und Chasseusen

Buffet: **Buffetdamen**
Buffettöchter, -burschen

Office: **Gouvernante**
Officefrauen, -mädchen
Casseroliers
Küchenburschen

Angestellte, die schon bei uns während der MUBA tätig waren und auf ihren allen 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



Aber noch viel mehr.

Klar, der Serviceablauf muss klappen. Seine Kolleginnen, die Air Hostessen, sind entsprechend informiert. Und die Mahlzeitennachbestellung geht in Ordnung. So bleibt dem Steward Zeit für eine Zigarette ...

Wenn er nicht gerade vorbereitet, begrüsst, kontrolliert, hilft, abrechnet oder improvisiert irgendwo zwischen Moskau und Montreal.

Möchten Sie wissen, was der SWISSAIR-Steward sonst noch tut?

Verlangen Sie Unterlagen bei

SWISSAIR
Personaldienst Kabinenpersonal/PFK
8058 Zürich

Ihre Adresse:

Der SWISSAIR-Steward ist für sprachbegabte Schweizer ab 21 wieder aktuell.

Albergo Losone bei Ascona und Casa Rustica

Hotel 1. Klasse - 100 Betten
sucht für Sommersaison März bis November

Nachtsekretär
Buffetdame
Etagegouvernante
Lingeriegouvernante
Barmaid
(Casa Rustica)
Kindermädchen
Restaurationskellner
Restaurationsstöchter
Hotelpraktikanten
Buffettochter
Hausbursche

Offerten an Familie Glaus-Somaini,
6616 Losone, Tel. (093) 35 01 31.

1503



Hotel Krone 8274 Gottlieben

Ab 15. März 1974 oder nach Uebereinkunft bis Ende Oktober 1974

sind in unserem modernen Erstklasshotel direkt am See noch folgende Stellen zu besetzen:

Sekretärin
sprachkundig (auch Anfangssekretärin)
Barmaid
Serviertochter
sprachkundig
Kellner
sprachkundig
Buffettochter
Koch
Entremetier
Küchenbursche oder -mädchen

Schöne Zimmer mit Dusche stehen zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Gehaltsansprüchen an:

Frau Rosa Tschudi
Hotel Krone, 8274 Gottlieben
Telefon (072) 9 61 30.

1724

**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 Speiseservice, 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

Hotel Navegna Locarno-Minusio

Wir suchen für unser Kleinhotel:

junger Koch
(evtl. der Lehre entlassen)
Commis de salle
Buffetochter
(Juni bis Oktober, evtl. Anfängerin)

für unser Caffé Paolino
junge Serviertöchter oder Kellner

Eintritt 1. April oder nach Uebereinkunft, Zeugniskopien mit Foto an die Direktion.

1636

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 Guilio Bermond
Tschuggen Hotel Arosa
Tel. (081) 31 14 31

1538

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
Verkaufsäden

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

1235

Tessin - Locarno Minusio

Gesucht für lange Sommersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft für mittleres Hotel direkt am See:

Koch Köchin

eventuell Hilfskoch oder Hilfsköchin.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Josef Christen,

Hotel Casa al lago 6648 Minusio/Locarno

Telefon (093) 33 15 04.

1736

Hotel Tamaro au Lac 6612 Ascona

sucht für lange Sommersaison

**Restaurations-
töchter/-kellner**
Sekretärin
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

1007

COSTA SMERALDA

SARDEGNA ITALIA

I famosi alberghi Cala di Volpe, Pitritza, Cervo, in una delle zone più belle del mondo, la Costa Smeralda, offrono una interessante possibilità di lavoro in un ambiente internazionale a personale altamente qualificato nelle seguenti mansioni:

capo ricevimento chef di cucina maître d'hôtel

Stagione: Pasqua-ottobre.

Per le posizioni a) e c) sono richieste le quattro lingue principali pregasi inviare curriculum vitae completo di fotografia a:

Direzione
Società Alberghiera della Costa Smeralda
07020 Porto Cervo (Sardegna)

1727

Hotel National 6353 Weggis

sucht auf 15. März/1. April oder nach Uebereinkunft:

Aide du patron
(mit Kochlehre bevorzugt)
Alleinkoch

Rufen Sie uns an:
Hotel National, 6353 Weggis
Tel. (041) 93 12 25

Schloss Herblingen Kanton Schaffhausen

sucht

Chef de rang
Commis de rang

für Saison-, eventuell Jahresstelle.
Kost und Logis im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

A. Sanders, Rankstr. 13, 8302 Kloten.

OFA 969 SCH

Gesucht

Hotel-Verwalterin

erfahren mit guten Sprachkenntnissen. Kein Patent erforderlich, (evtl. Hotelfachschule).
Personal: 10 bis 20 Personen
Hotel mit zirka 80 Appartements und zirka 200 Betten.
Modern gebautes Haus in Bündner-Kurort gelegen.

Offerten werden streng vertraulich behandelt.

Chiffre 1815 an Hotel-Revue, 3001 Bern



Wir suchen per sofort

Kellner oder Serviertochter

Wir verlangen Erfahrung im Getränke-service sowie Kenntnisse der deutschen und französischen Sprache.

Stellenantritt nach Uebereinkunft. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Anmeldungen: Tel. (032) 2 40 88,
Schneider, Café Cécil, Bahnhofstr. 20,
2500 Biel.

1934

Spinne Grindelwald

Wir suchen ab sofort

Barmaid oder Barman
(Aushilfe bis 31. März 1974)
für unsere **Rôtisserie-Bar**.

Garantie-lohn.

Offerten erbeten an Rud. Märkle,
Hotel Spinne, 3818 Grindelwald,
Telefon (036) 53 23 41.

1930

Wir suchen für unser gastronomisch bekanntes Restaurant

Küchenchef
zu kleiner Brigade in Jahresstelle.
Tüchtiger Saucier könnte sich auch als Chef einarbeiten.
Wir erwarten von unserem Mitarbeiter viel Phantasie für saisonale A-la-carte- und Menügestaltung, zuverlässige Kalkulation sowie speditiv Arbeitseinstellung.
Wir bieten gut honorierte, stabile Existenz.
Dasselbst

Serviertochter
versiert im gepflegten A-la-carte-Service. Englisch und Französisch von Vorteil.

Kurzofferten an:
Restaurant Aklin Zug
am Zyturm
Tel. (042) 21 18 66, Fr. M. Aklin

1946



Le Parc Hôtel des Salines 1880 Bex-les-Bains

120 lits - grand parc 20 ha
Piscine - Tennis - Night-Club
Bains salins

cherche pour la prochaine saison d'été 1974 (ouverture 1er mai):

secrétaire de réception
portier de nuit
commis de rang
(éventuel demi-chef)

Faire offre avec copies de certificats, photo et présentation de salaire à

M. Ribba, dir., 1881 Bex-les-Bains.

1705

Kursaal, Lugano

Pour la nouvelle réouverture de notre dancing qui a été complètement renouvé 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 de bar;

dame de buffet

aide-dame de buffet

garçon d'office

Pour notre tea-room pâtisserie:

pâtissier
(évent. commis)

Serviertöchter

aide-dame de buffet

(tournante avec le night club)

Date d'entrée: 1er avril 1974, place à l'année si désiré.

Faire offres à la direction du Casino Kursaal Lugano avec copies des certificats et photo.

1635

TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA

BOSCO LUGANESE
Erstklassiges Gartenhotel, 50 Betten
sucht ab Anfang April bis Ende Oktober

Küchenchef
Commis de cuisine
Oberkellner als Chef de service
Kellner/Saaltöchter
Hotelsekretärin
Zimmermädchen
Tourante Zimmer/Saal
Küchen-, Officepersonal
Gärtner/Bademeister

Sehr guter Verdienst. Moderne Einrichtungen
Personalhaus, Aufenthaltsraum mit TV
Offerten an:
Hotel Villa Margherita, 6935 Bosco Luganese

1748

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel-Restaurant Weisses Kreuz

am Höhweg
3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison, mit Eintritt nach Uebereinkunft:

- Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
- Saal: **Oberkellner oder**
Chef de rang
(der die Aufgaben eines Oberkellners übernehmen könnte)
- Restaurant: **Restaurationstöchter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51.

1817



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich

1. Economat-/Officegouvernante

deutschsprechend, wenn möglich mit Sprachkenntnissen in Französisch und Italienisch oder Spanisch.

Für Ausländerinnen nur wenn mit Permis «B» oder «C»

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

1806

Gesucht in erstklassigen Night-Club in der Stadt Zürich tüchtige, hübsche

Hostess/Serviertochter

in Jahresstelle.

Vorzüglicher Verdienst.

Auskunft über Telefon (01) 34 58 95, zwischen 14-16 Uhr.

1821



Hôtel-restaurant Le Vieux Manoir 3280 Meyriez-Murten

Nous cherchons avec entrée au 15/30 mars:

- saucier
- garde-manger
- entremetier
- 2 commis de cuisine
- 1 commis pâtissier
- garçon ou filles de buffet

Situations intéressantes et de carrière.

Offres avec photo et copies de certificats à Hans Buot, propr.

1840

Im August dieses Jahres eröffnen wir im neuen Einkaufszentrum des basellandschaftlichen Füllinsdorf ein neues Restaurant, das durch uns geleitet wird. Für die Führung dieses Betriebes suchen wir ein qualifiziertes

Geranten-Ehepaar

Als ideale Bewerber stellen wir uns vor: tüchtiger Küchenchef und seine in Buffet und Service versierte Gattin. Einer der beiden verfügt über den Fähigkeitsausweis A.

Ein dieser Stellung angemessener und dem persönlichen Einsatz entsprechender Lohn ist selbstverständlich. Schöne Wohnung ist vorhanden.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Handschriftproben, Referenzangaben) sind zu richten unter Kennnummer FÜ an:

Genossenschaft **RADI**
Gastgewerbliche Unternehmen
Zentralverwaltung
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern



104

Parkhotel, 6353 Weggis

sucht für die Sommersaison (Ende April bis Ende September 1974):

- Patissier**
- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Kellner**

Offerten erbeten an:

H. Günther, Parkhotel, 6353 Weggis, Telefon (041) 93 13 13.

1848

Wir suchen auf Anfang April 1974 oder nach Uebereinkunft für unser modernes

Kongresszentrum MITTENZA in MUTTENZ bei Basel

Küchenchef
- guter Organisator
- kalkulationssicher
- bankettkundig (bis 500 Personen)
- verantwortungsbewusst

Sous-chef/ Küchenchefstellvertreter

Commis de cuisine

Restaurationstöchter oder -kellner
(für Spezialitätenrestaurant)

Gerne erteilt Ihnen nähere Auskunft:



Kurt Jenn
Emserstrasse 4, 7000 Chur
Telefon (081) 22 55 45

1811

Hotel Schiff Murten

sucht für lange Sommersaison mit Eintritt 10. März 1974 oder nach Uebereinkunft

- Sekretärin**
- Commis de cuisine**
- Chef de rang**
- Restaurationstöchter**
- Restaurationskellner**
- Lingère**

Offerten an die Direktion Hotel Schiff, 3280 Murten
Telefon (037) 71 54 30, Privat

1909



Flüela Hotel, Davos

sucht für lange Sommersaison

- Sekretärin/Telefonistin**
- Gouvernante**
- Nachtportier**
- diverse Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Chefs de rang**
- Commis de rang**
- Zimmermädchen**
- Serviertochter für Stübli**
- Kaffeeköchin**

Vollständig erneuertes Hotel mit Health Club Garten.

Geregelte Arbeitszeit und Garantielöhne.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Flüela-Hotel, 7260 Davos Dorf.

1933

Im Herbst 1974 eröffnen wir unser 25. Hotel.

Wir suchen für

Eurotel Neuenburg

ein Erstklasshaus mit 180 Betten, Grill-room, Snack, Restaurant, Banketträumlichkeiten für 250 Personen, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum,

ein

Restaurations- und Hotelier-Ehepaar

Für diesen interessanten **Direktionsposten** verlangen wir:

- Erstklassige RESTAURATIONS-Erfahrung,
- gründliche Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie,
- Beherrschung der **französischen**, deutschen und englischen Sprache in Wort und Schrift,
- Wirtepatent,
- Mindestalter 30 Jahre.

Wir bieten:

- Jahresstelle,
- Wohnung im Haus,
- selbständige Mitarbeit in einer internationalen Hotelkette,
- zeitgemässe Honorierung mit Umsatz- und Gewinnbeteiligung,
- Eintritt zirka Juli/August 1974.

Offerten mit Zeugnisunterlagen, Referenzliste, Lebenslauf, Foto und Handschriftprobe an:

ORGANISATION EUROTEL AG SCHWEIZ
Technische Generaldirektion
Steffisburgstrasse 1
3600 THUN



1865

Hotel Murtenhof
 Restaurant - Rôtisserie - Seeterrasse
 H. Lehmann-Beer
3280 Murten
 Für Sommersaison 1974 (Mai-Oktober)

Restaurationstöchter
Buffetochter oder
-bursche
Küchenbursche
Hotelsekretärin oder
Volontärin

Offerten an Fam. H. Lehmann-Beer
 Tel. (037) 71 56 56

1802

Restaurant Félicie
Morges

Établissement important, 20 ans de tradition gastronomique, cherche tout de suite

chef de cuisine

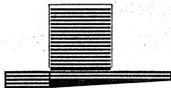
capable de prendre la responsabilité de toute la cuisine, de confiance, propre et ayant l'autorisation de former un apprenti.

Salaires selon entente. Prière de faire offres avec certificats au Restaurant Félicie, 1110 Morges ou prendre rendez-vous au Tél. (021) 71 23 54.

A la même adresse:

1 garçon de maison
 et
1 dame de buffet

P 22-6627



Stadspital Triemli Zürich

In unser junges Team suchen wir eine tüchtige, erfahrene

Hauswirtschaftsleiterin

Wer hätte Freude, auf den 1. März 1974 oder nach Vereinbarung, die selbständige Leitung der Verpflegungsabteilung zu übernehmen?

Es erwartet Sie eine vielseitige, interessante Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und sind jederzeit gerne bereit, Ihnen unverbindlich unser neues Spital zu zeigen.

Nebst guten Anstellungsbedingungen bieten wir auf Wunsch sehr schöne Unterkunft.

Auskunft erteilt Ihnen gerne die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Fräulein U. Heim, Tel. (01) 36 33 11, intern 2043.

Bewerbungen sind zu richten an das Personalbüro des Stadspitals Triemli, Birmensdorferstrasse 497, 8063 Zürich.

Auf Wunsch werden auch Personalanmeldebogen abgegeben.

Mosse 99874087

Bahnhofbuffet SBB
Winterthur

In unsere modern eingerichtete und vielseitige Küche suchen wir einen tüchtigen

Garde-manger

sowie

Chef de garde
Entremetier
Patissier

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Gut bezahlte Dauerstellen. Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Beat Frauchiger, Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur.

Für nähere Auskunft Herrn Albiez verlangen. Tel. (052) 22 13 35 oder 22 13 37.

41-179

Hotel Walliser Spycher
Riederalp/Wallis

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft eine

Saaltochter

evtl. Anfängerin. Für Ausländerin Arbeitsbewilligung zugesichert.

Küchen-/Hausbursche

Offerten an

A. Berchtold, Tel. (028) 5 33 26

1891

Hôtel moyen à Genève, très bonne situation, cherche

aide-directrice

débutante acceptée.

Bon salaire, congé régulier.

Tél. 022/44 70 14

P 18-60224

Hotel und Speiserestaurant
Schmid am See
6440 Brunnen

sucht für die Saison 1974 (April bis Ende Oktober) Eintritt nach Uebereinkunft:

sprachenkundige

Sekretärin

(Aide-patron)

evtl. Praktikantin

(Eintritt 15. Mai)

Restaurationstöchter
oder Kellner

Tea-Room-Töchter

evtl. Lehrtochter

Buffetochter

(eventuell Anfängerin)

Alleinportier

Zimmermädchen

Office- und

Küchenpersonal

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten an:

Hotel Schmid am See, 6440 Brunnen, Vierwaldstättersee.
 Tel. 043/51 18 82 od. 31 11 70

1847

GRAND HOTEL NATIONAL
LUCERNE

Eine Stelle mit Chancen

2. Oberkellner

Wir stellen uns eine fach- und sprachgewandte Persönlichkeit vor, die eine Brigade mit Geschick und Aufgeschlossenheit führen kann.

Ausgezeichnetes Betriebsklima und gute Bedingungen.

Wir erwarten gerne Ihren Telefonanruf oder schriftliche Offerte (Telefon 041/24 33 22).

1888

Bahnhofbuffet Sargans

Wir suchen in unserem lebhaften Restaurationsbetrieb tüchtigen, selbständigen

Küchenchef

und

Koch oder Köchin.

Guter Lohn und geregelte Arbeitszeit.

Richten Sie Ihre Anfrage an Familie Meile, Tel. 2 13 27

1877

Wir suchen für Sommersaison

Hotelsekretärin/Aide du patron

Selbständig, sprachenkundig.

Ihre Offerte mit Lebenslauf und Zeugniskopien bitte an

Hotel Weisses Kreuz
6454 Flüelen
Vierwaldstättersee

1868

Für unser Hotel-Restaurant nahe Zürich suchen wir

Geschäftsführer(in)

Wenn Sie Erfahrung haben im Service, Küche und in der Führung eines gepflegten Betriebes, würde es uns freuen, wenn Sie Verbindung mit uns aufnehmen würden.

Eintritt baldmöglichst.

Offerten mit vollständigen Unterlagen und Referenzen unter Chiffre 1875 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bade-Hotel Bären
5401 Baden bei Zürich

sucht in Jahresstellen, Eintritt Frühjahr 1974 oder nach Uebereinkunft,

Küchenchef

zu kleiner Brigade (an selbständiges Arbeiten gewöhnt)

jüngere Obersaaltochter
oder Oberkellner

Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Salärerwartungen sind erbeten an Fam. Gugolz, Telefon (056) 22 51 78.

1545

Landgasthof Rössli
3700 Spiezwiler/Spiez
(am Thunersee)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft, (jüngere(r))

Koch oder Köchin

In neuzeitlich eingerichtete Küche. Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Zimmer im Haus.

Offerten an Hansueli Stähli-Glaus, Tel. (033) 54 34 34.

(Tel. Anrufe anderer Zeitungen werden nicht erwünscht.)

1906

Restaurant Le Mazot

Spitalgasse 28

2500 Biel

sucht per 15. Februar oder 1. März, gut ausgewiesene

Alleinköchin, evtl. Koch

Hilfsköchin, evtl. Koch

Buffet-Aushilfe

Serviertochter

(jüngere)

Sehr gut bezahlte Jahresstellen mit Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an Bruno Künzle oder Telefon (032) 2 46 56

Asa 80-18629



sucht auf März/April für lange Saison bis November

Koch

Kellner

(Commis und Chef de rang)

Lingeriemädchen

Office- und Buffetmädchen

Office- und Buffetburschen

Offerten sind zu richten an

Schlosshotel Breitenberg
 5707 Seengen
 Tel. 064/54 11 31

1862

Wir suchen für die kommende Sommersaison freundliche, gewandte

Serviertöchter

mit Eintritt Februar, März und April.
 Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Confiserie-Tea-room-
Restaurant Tobler
7310 Bad Ragaz

Telefon (085) 9 18 35.

P 13-20742

Gesucht

Kellner oder
Serviertöchter

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, Tel. 036/55 27 38

OFA 54.816.004

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid/Serviertochter
oder Kellner

Guter Verdienst.

Anfragen an:

Fam. H. Züblin

Hotel-Bar-Dancing
Sternen
8200 Schaffhausen

Telefon (053) 5 45 83

1751



Hotel-Sekretärin

für Empfang, Telefon, allgemeine Büroarbeiten, NCR. Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch, eventuell Französisch.

Interessante und abwechslungsreiche Stelle in Mittelbetrieb mit 60 Betten. Einzelzimmer im Hause. Eintritt: Ende Februar oder früher.

Offerten oder telefonische Anmeldung an: Walther A. Hegglin

City-Hotel Ochsen, Zug
 Telefon (042) 21 32 32

1764

Hôtel de la fleur de lys

13, Av. Ld-Robert

2300 La Chaux-de-Fonds

cherche

chef de cuisine

pour entrée immédiate ou à convenir. Brigade de 5 cuisiniers.
 Horaire régulier.

Prière d'écrire ou de téléphoner au 039/23 37 31

1674

Erstklassiger kleinerer Hotelbetrieb mit Spezialitäten-restaurants, Bars (bis 50 Angestellte) im Berner Oberland sucht auf März-April

Mitarbeiter

als rechte Hand des Chefs (hauptsächlich für administrative Arbeiten).

Wir verlangen:
 Sprachkenntnisse,
 Einsatzfreude,
 Erfahrung im Gastgewerbe.

Wir bieten:
 Für tüchtigen Fachmann eine gut bezahlte Jahresstelle und die dazu gehörige Verantwortung und Kompetenz sowie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1647, Hotel-Revue, 3001 Bern.

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



Für unseren modernen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Lingerieangestellte Zimmermädchen Etagenportier

Nur mit Bewilligung B oder C!

Wir bieten sehr gutes Salär, Kost und Logis im Hause.

Offerten an das Garten-Hotel Winterthur, z. H. Direktion, 8400 Winterthur (Tel. 052/23 22 31, Hr. Roethlisberger).

1628



Wir suchen für Sommersaison eventuell Jahresstelle, Eintritt anfangs April.

- Küche: Garde-manger, Entremetier, 2 Commis de cuisine, Kochlehrling
- Restaurant Saal/ Saal- und Restaurationskellner oder -tochter, Saallehrtöchter oder Lehrling
- Bar-Rest. «Gade» Bar-Restaurations-tochter oder Kellner
- Halle/Etage Zimmermädchen

Senden Sie uns Ihre Bewerbung



1467

Hotel- und Bädergesellschaft 3954 Leukerbad

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft sprachenkundige

Direktionssekretärin

in Jahresstelle.

Auf Wunsch freie Verpflegung im Hotel sowie Einzelzimmer mit WC und Lavabo im neuen Personalhaus.

Ausführliche Offerten sind zu richten an Herrn Ernest A. Reiber, Direktor, Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.

1732

Holiday Inn

and MÖVENPICK

Haben Sie gewusst, dass Sie auch etwas abseits der lärmigen Grossstadt einen sehr attraktiven Arbeitsplatz finden können.

Im Shopping Center Regensdorf, unmittelbar vor den Toren Zürichs, befindet sich unser neu eröffnetes Hotel mit seinen diversen Restaurants und modernen Banketräumlichkeiten.

Heute können wir Ihnen folgende Positionen anbieten:

- Telefonistin PTT
- Service Hostessen oder Service Stewards
- Buffetdame
- Verkäuferin Hotel Shop

Nun, wählen Sie selbst, welche Aufgabe Ihnen am meisten Spass machen würde.

Bei uns geniessen Sie: Geregelte Arbeits- und Freizeit Zeitgemässe Entlohnung Gute Sozialleistungen Unterkunft in neuem Personalhaus

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

Telefon (01) 71 39 88 Christina Baumann, Personalchef Holiday Inn and Mövenpick, Postfach, 8105 Regensdorf

P 44-61

Hotel Interlaken Höheweg 74 3800 Interlaken

sucht von Mal bis Oktober

Sekretärin, sprachgewandt

Büropraktikantin Ablösungen

Nachtportier Chef de rang

Commis de rang

Offerten erbeten an die Direktion

1835

Restaurant Rigi 6415 Arth (eröffnet Herbst 1972)

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

jüngere, freundliche

Serviertochter

gut ausgewiesenen

Commis de cuisine

interessierten

Kochlehrling

(zu einem ausgezeichneten Chef)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

S. u. M. Rieder-Müllli, Tel. (041) 82 20 21

1624

Erstklasshaus mit 130 Betten in weitbekanntem Kurort Kt. Graubünden sucht in Jahresstelle gutausgewiesene, sprachenkundige:

Nachtportier 2. Sekretärin Portier

angenehmes Arbeitsklima und guter Verdienst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 1814 an Hotel-Revue, 3001 Bern

1814

Hotel Dom Saas Fee

sucht für Februar, März, April eine

Serviertochter

für Restaurant und Grill-Room, evtl. ganzes Jahr.

und

Serviertochter

für Service in Bar Dancing.

Adresse:

Hotel Dom, 3906 Saas Fee
Tel. (028) 4 85 61

1818

Hotel Staubbach 3822 Lauterbrunnen BO

sucht für lange Sommersaison

Alleinkoch

Eintritt: 1. Mai evtl. 1. April

Offerten mit Lohnanspruch an Fam. O. Stäger-Fischli, Bes.

1666

Tessin
Gesucht in neu renoviertes Hotel und Speisestaurant an sehr schöner Lage ob dem Lago Maggiore

Kellner und Serviertöchter Buffetochter Tochter für Zimmer und Lingerie Küchenbursche oder Tochter Jung-Koch neben Chef Praktikantin

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Schichtbetrieb. Eintritt: März, April oder nach Vereinbarung.

Offerten sind erbeten an: Fam. Hugo Schnarwiler-Hess

Hotel della Posta 6605 Locarno-Monti

Tel. (093) 31 13 12 oder 33 13 60

P 24-17589

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für sofort

1 Service-Tournante

für Speisesaal und Restaurant.

Freie Kost und Logis im Hause und geregelte Freizeit.

Tel. (028) 4 89 45.

1742

Gesucht auf 1. März oder 1. April junger, tüchtiger

Koch

welcher sich weiterbilden möchte. Sehr gut bezahlte Jahres- oder Saisonstelle.

Offerten bitte an Fam. K. Bernhard

Gasthof zum Löwen 3076 Worb bei Bern

Tel. (031) 83 23 03

P 05-9589

Tessin
Gesucht

Buffetochter Commis de salle

Guter Verdienst. Geregelte Freizeit. Kost und Logis im Hause.

Rist. Giardino Lugano-Soregno

Tel. (091) 2 61 95

24-4005

Lugano-Castagnola



BOLDT - HOTEL - ARCADIA CH - 6976 CASTAGNOLA - LUGANO

sucht für lange Saison ab 10. März oder Uebereinkunft

Anfangssekretärin

(Deutsch-Französisch)

Gouvernante

(auch Anfängerin)

Hotelpraktikantin

(Economat, Office, Etagen)

Chef de partie

(Chef-Stellvertreter)

Commis de cuisine - Jungkoch

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen-Anfängerin

Saalpraktikantin

Serviertochter

(für Tessinerstube)
Deutsch und Französisch erwünscht.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an die Direktion
Tel. (091) 51 44 41

1703

Park-Hotel, 6440 Brunnen

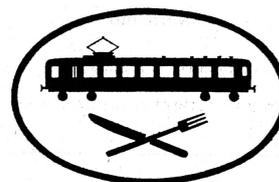
am Vierwaldstättersee

sucht in lange Saison folgende Mitarbeiter:

- Saal: Demi-chef de rang, Commis, Anf.-Saaltöchter, Bar- und Hallentöchter (Kellner)
- Küche: Commis, Küchenbursche
- Etage: Zimmermädchen, Anfangs- und Personalzimmermädchen
- Diverse: Haus- und Lingeriemädchen, Haus- und Gartenbursche

Offerten mit Lohnangabe an:
Fam. M. Vögeli, Tel. 043/31 16 81

1690



Trans Europ Express

Für die Bedienung der internationalen Luxuszüge Zürich-Amsterdam, Zürich-Mailand und Zürich-München suchen wir gutausgewiesene und fachkundige

Restaurationstöchter

die auch Ablösungen an der Bar übernehmen könnten.

Wir bieten:

Jahresstelle, Leistungslohn, geregelte Arbeitszeit, gute Sozialfürsorge.

Wir bitten um Zustellung einer kurzen Bewerbung mit Zeugniskopien und Bild an die

Direktion der SCHWEIZERISCHEN SPEISEWAGEN-GESELLSCHAFT
Neuhardstrasse 31, 4600 Olten, Tel. (062) 21 10 61

1651

* Als Mitarbeiterinnen in unser junges Team suchen wir auf Frühjahr 1974 *
* PRAKTIKANTIN *
* ANFANGSSEKRETÄRIN *
* für Reception/Loge. *
* Wir sind ein Klein-Luxus-Hotel am Zürichsee, 8 Minuten von Zürich, und pflegen eine anspruchsvolle Kundschaft. *
* Möchten Sie noch mehr über diese Jobs wissen? *
* Dann schreiben oder telefonieren Sie uns doch einfach. Wir freuen uns darauf! *

Hotel Alexander am See

8800 Thalwil, Tel. 01 / 720 97 01
Kurt und Catherine Ziegler, Inhaber

Hotel mit grossem Restaurationsbetrieb sucht auf Frühjahr 1974

- 1 Küchenchef für mittlere Brigade, Jahresstelle
- 2 Köche
- 1 Buffetdame
- 2 Serviertöchter
- 1 Saaltöchter

Guter Lohn und gutes Arbeitsklima.

Hotel Rigi-Kulm AG, Telefon (041) 83 13 13.

1721



Hotel Lattmann

7310 BAD RAGAZ

Für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) fehlen uns noch folgende Mitarbeiter:

- Küche: **Saucier**
Entremetier
Garde-manger
Tournant
- Etage: **Zimmermädchen**
- Saal: **Saaltöchter und Kellner**
- Restaurant: **Restaurationsköche**
(Tranchieren und Flambieren kann gelernt werden)
- Bar: **Barmaid**
mit Speiseservicekenntnissen
- Buffet: **Buffetdame**
für Buffet-Frühdienst
- Economat: **Gouvernante**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Familie R. Martin, Hotel Lattmann, 7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 13 15.

1765



OLD SWISS HOUSE

Lužern

Für lange Sommersaison oder eventuell in Jahresstelle suchen wir

Chefs de partie Commis de cuisine

(Eintritt März/April 1974)
in soigniertes Spezialitätenrestaurant im Zentrum der Stadt Luzern.

Bewerber mit Freude und Interesse am Beruf bitten wir, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

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

1625

Spezialitäten-Restaurant in Graubünden (Engadin) sucht für Sommer- und Wintersaison folgende Mitarbeiter

- Chef de service**
(sprachenkundig)
- Serviertochter**
(für kleines Café)
- Officebursche**
- Hausbursche**

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung berücksichtigt werden.

Offerten mit Zeugnissen und Foto unter Chiffre 1686
Hotel-Revue, 3001 Bern

Nous cherchons

un couple cuisinier

jeune, dynamique, sans enfant, pour tenir un café-restaurant-bar de campagne (région Jura neuchâtelois) en gérance libre.

Date à convenir, peu d'argent pour débiter, clientèle assurée.

Ecrire sous chiffre 1692 Hotel-Revue, 3001 Berne

In gut fundierten, angenehmen Betrieb werden folgende Mitarbeiter gesucht:

Hausbeamtin/ Gouvernante Chef de service

in lange Saison, evtl. Jahresstelle.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an
Chiffre 1689, Hotel-Revue, 3001 Bern

Neu eröffnet

Erstklassiges Spezialitäten-Restaurant in Graubünden sucht für die kommende Sommer- und Wintersaison qualifizierten

Küchenchef/Alleinkoch Chef de partie Chef de rang

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung berücksichtigt werden.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre
1685 Hotel-Revue, 3001 Bern



Ende März eröffnen wir in Schlieren bei Zürich einen neuen Betrieb. Als

Assistentinnen

(Eintritt zirka 11. März)
für den dortigen Geranten wünschen wir uns zwei jüngere Mitarbeiterinnen, die eine gute allgemeine Ausbildung im Gastgewerbe mitbringen, Freude am Kontakt mit Menschen haben und auch bereit sind, Verantwortung zu übernehmen.

Die Aufgaben dieses Postens umfassen:

- Stellvertretung des Geranten
- Ueberwachung von Küche und Service
- administrative Arbeiten.

Wir bieten Ihnen:

- einen Posten mit der Möglichkeit, viel zu lernen;
- gute Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Organisation;
- gute Entlohnung und sehr gut ausgebaute Sozialleistungen.

Sind Sie interessiert? Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung an die untenstehende Adresse. Wir werden dann eine erste Besprechung mit Ihnen vereinbaren.

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

P 05-6036



Berghaus Nagiens
7017 Flims Dorf
Graubünden

Dringend gesucht

Koch Köchin

Mädchen
zur Kinderbetreuung

Hoher Verdienst.

Gratisliftabonnement

Bitte rufen Sie uns gleich an:

(081) 39 12 95 Fam.-Widmer-Jegli
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

1605

Hotel-Restaurant
Belvédère,
3800 Interlaken

Erstklasshaus am Höheweg, 100 Betten

sucht für die Sommer-Saison folgendes Personal:

Büro:

1. Sekretärin
(NCR-42-kundig)
2. Sekretärin
(sprachenkundig)

Loge:

Chasseur

Küche:

- Saucier/Chef-Stellvertreter**
- Garde-manger**
- Entremetier**
- Patissier**
- Commis de cuisine**

Service:

2. Oberkellner
(sprachenkundig, eventuell Fräulein)

Restaurationsköche

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.

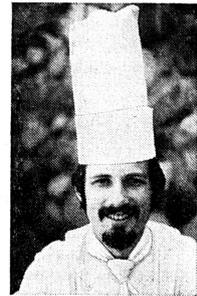
Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion, Tel. (036) 22 32 21

1567

TESSIN

Albergo Losone bei Ascona

Dancing Casa Rustica
Spezialitätenrestaurant
100 Betten



Unser Küchenchef,
Herr Haumann
eidg. dipl.

sucht für lange Sommersaison,
evtl. Jahresstelle:

Kaltmamsell Chef de partie Patissier Commis

evtl. Kochlehrling

Moderne Küchenorganisation, anspruchsvolle, interessante Speisekarte.

Offerten an Familie Glaus-Somaini,
Albergo Losone, 6616 Losone,
Telefon (093) 35 01 31.

1504

Anzères
Pour l'ouverture de sa pâtisserie et snack, nous cherchons pour le 1er avril

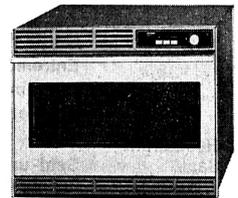
un jeune chef de partie trois commis de cuisine casseroliers dames de buffet sommeliers(ères) barmails

à l'année

Venez travailler dans une ambiance jeune et dynamique, bénéficier d'un excellent salaire.

Envoyer offres et documents usuels à
Jacky Cheviet Perrière 24,
2072 Saint-Blaise, Tél. 038/33 43 47

P 28-20204



Wir suchen

einen dynamischen Mitarbeiter,
welcher befähigt ist, als

Product-Manager

unsere Abteilung für Mikrowellenherde und Konvektoren (Heissluftöfen) zu leiten.

Die Aufgabe umfasst die Unterstützung unserer Vertreter, eigene Verkaufstätigkeit, Organisation von Kochvorführungen, Mithilfe bei der Werbung usw.

Wir erwarten gute Kenntnisse der Gastronomie (z. B. Koch), Verhandlungsgeschick sowie Begeisterungsfähigkeit.

Wir bieten eine vielversprechende, lohnende Aufgabe in einer zukunftssicheren Branche; denn unser Unternehmen bietet der Gastronomie Rationalisierungsmöglichkeiten auf den verschiedensten Gebieten.

Lassen Sie sich durch unseren Herrn M. Weber oder H. P. Falck näher informieren; rufen Sie uns doch gleich an.



E. WEBER & CIE. AG
8037 ZÜRICH
Abt. Gastronomie-Einrichtungen, Föhrli-Str. 220
Postfach, Tel. 01/44 50 60

525

Hotel Eden
8640 Rapperswil

Gesucht per Ende Februar oder nach Uebereinkunft

tüchtige Serviertöchter oder Kellner

In gepflegtes Speiserestaurant.

Gute Verdienstmöglichkeiten und angenehme Freizeit.

Anmeldungen an A. Blöchliger, Telefon (055) 27 12 21

1544

Für unsere rustikale Bar suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid

oder versierte

Serviertöchter

Hoher Verdienst.

Anfragen sind erbeten bei Willi Schär,

Restaurant-Bar Frohsinn
4718 Holderbank
Tel. (062) 60 14 44.

1775



Der neue Gasthof
Kappellenbrücke
am Wohlensee bei Bern

sucht

jungen Koch

In Jahres- oder Saisonstelle, zu kleiner Brigade. Guter Lohn, angenehmes Arbeitsklima. Wenn verheiratet: Wohnung könnte in der Nähe besorgt werden.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Ebenso

Kochlehrling

auf Frühjahr 1974.

Offerten an

Gebr. Gyax, Kappellenbrücke,
3032 Bern-Hinterkappellen,
Tel. (031) 55 15 15

P 05-9648



Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir in kleine Brigade mit Eintritt per Uebereinkunft einen jungen, aufgeschlossenen

Commis de cuisine und Buffetöchter

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung schriftlich oder über Telefon (082) 3 44 02.

1808

Wir suchen für Sommersaison

Büroangestellte

Empfang / Tel. / allg. Büroarbeiten.

Ihre Offerte mit Lebenslauf und Zeugniskopien bitte an

Hotel Telsplatte
6452 Sisikon
Vierwaldstättersee

1869



Hotel-Restaurant
Radackerhof
Liestal, BL

selbständigen Koch

der seine ersten Sporen schon verdient hat, der mit Feeling kocht, findet hier eine ausbaufähige, verantwortungsvolle Stellung mit den Leistungen entsprechendem Lohn.

Zimmer, 3- oder 4 1/2-Zimmer-Wohnung vorhanden.

Interessenten wenden sich bitte an
C. Seiler, Telefon (061) 94 32 22 oder
96 92 00.

1618



sucht noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Reception:

- 1. Kassier/**
- 2. Chef de réception**

Kontrolle:

- 1. Kontrollleur**

Loge:

- Telefonist(in)**
(Voiturier)

Restaurant:

- Chef de rang**
- Commis de rang**

Küche:

- Chef de garde**
- Commis de cuisine**
- Commis pâtissier**

Offerten mit Zeugnisunterlagen und Foto sind an die Direktion zu richten.

Hotel Eden
3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison mit Eintritt Ende April oder nach Uebersicht nach folgende Mitarbeiter:

Küche:

- (Küchenchef)**
(Eintritt Ende April)

Saucier

(Eintritt Ende April oder 15. Mai)

Entremetier

(Eintritt Ende April oder 15. Mai)

Küchenbursche

Küchenmädchen

Restaurant und Saal:

- Restaurationsstocher**
- oder Kellner**
- Obersaaltochter**
- Saalkellner**
- Saalpraktikantin**

Bar:

Bartochter

(nur Abenddienst)

Office:

- Officebursche**
- Officemädchen/**
- Kaffeeköchin**

Halle/Etage:

- Zimmermädchen/**
- Tournante**
- Nachtportier**

Lingerie:

- Lingeriemädchen**
(auch für Etagenablösung)

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

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

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion oder telefonieren Sie 036/22 10 31



Interessiert es Sie, ab sofort oder Juni in neuem, rustikalem Betrieb zu arbeiten?

- Sekretärin**
- Schweizer Koch**
- Commis**
- Serviertochter**
- Gouvernante**
- Officepersonal**
- Buffetdame**

Melden Sie sich an im

Hotel Albana
7513 Silvaplana
Tel. 082/4 81 81

Hotel Jan
à Lausanne

cherche

un aide-réceptionnaire

parlant les langues

un portier d'étage

Aussi pour étrangers avec permis B ou C. Place à l'année, bonnes rémunérations. Date d'entrée à convenir.

S'adresser à la réception, 8, avenue de Beaulieu, 1004 Lausanne. Tél. (021) 25 71 66

Nach Davos

gesehen

Serviertochter/Kellner

Sehr gute Saison- oder Jahresstelle.

Familien Kessler

Kulm
7299 Wolfgang-Davos
Tel. (083) 3 90 04

56.538.001

Gerant/in

Gesucht per 1. April oder nach Uebersicht

Idealalter 28-35 Jahre, mit Fähigkeitsausweis, für alkoholfreie Kaffee-Snack-Bar in Bern.
Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Schriftliche Offerten mit Foto unter Chiffre 05-9108 an Publicitas, 3021 Bern.

Serviertochter oder Kellner

Gesucht per sofort oder nach Uebersicht, in modern eingerichteten Betrieb, tüchtige
Sehr hoher Verdienst und geregelte Freizeit.

Anfragen an Robert Widmer

Restaurant Sommerhaus
3400 Burgdorf
Tel. (034) 2 90 40

Seehotel du Lac
6353 Weggis

an Vierwaldstättersee
60 Betten - kleine Restauration
sucht für lange Sommersaison:

Küchenchef-Alleinkoch

- Zimmer/Lingeriemädchen**
- Hilfzimmermädchen**
- Saalpraktikantinnen**
- Küchen-/Hausbursche**
- Officemädchen**

Eintritt April oder nach Uebersicht.

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an O. Bammerl, Tel. (041) 93 11 51

un bon cuisinier

capable, honnête et sérieux pouvant travailler seul dans hôtel de moyenne importance.
Gain selon entente, vie de famille assurée.

S'adresser ou se présenter chez Famille Fernand Héche-Wahlen

Hôtel de l'Etoile
2822 Courroux
Tel. (065) 22 16 61



Cherche pour emploi à l'année, à partir de mars 1974 ou plus tard, un collaborateur comme

maître d'hôtel

pour son restaurant soigné.

La personne intéressée doit s'adresser par écrit ou téléphoner à la direction 21, Quai des Bergues, 1211 Genève. Tel. (022) 31 72 00.

Hotel Münchnerhof, Basel

Wir suchen in Jahresstelle, Eintritt 15. Januar 1974

Alleinsekretärin

eventuell Anlagensekretärin.

für Kassa, Korrespondenz, Telefon, Reception, nebst allgemeinen Büroarbeiten.

Sprachkundig.

Offerten sind erbeten an

A. Glogner, Telefon 32 93 33

Grand Hotel Europe
6000 Luzern

sucht für Sommersaison 1974 (April bis Oktober) bei besten Verdienstmöglichkeiten und geregelter Arbeitszeit:

Büro und Loge:

- Sekretär/Kontrollleur**
- 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.)

Keller:

- Kellermeister**
(Schweizer, versiert)

Etage:

- II. Etagegouvernante**
(gut ausgewiesen)
- Zimmermädchen**

Lingerie:

- Bügerlin**
- Office:**
- II. Kaffeeköchin**

Ehemalige Angestellte willkommen.

Offerten mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten.
Telefon (041) 30 11 11

Ehrung von treuen Angestellten

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

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

Hotel: (Stempel)

Ort:

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)

Buffettochter

evtl. auch Anfängerin

Etagenportier

mit Berufspraxis und Sprachkenntnissen

Saalkellner

Offerten mit Foto, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Familie Schmid, Hotel International au Lac, 6901 Lugano.



Hotel Monte Verita
6612 Ascona

sucht für lange Sommersaison ab Mitte März/Ende Oktober folgendes Personal

Réception:

- Sekretärin/Praktikantin**
- Büropraktikantin**

Küche:

- Saucier**
- Entremetier**
- Commis de cuisine**

Office:

- Buffettochter/Volontärin**
- Officeburschen**
(Assistenti di cucina)

Restaurant:

- Commis de rang**
- Servicepraktikant**

Etage:

- Hilfzimmermädchen**
(Praktikantinnen)

Divers:

- Angestellten- Zimmermädchen**
(Cameriera per il personale)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüche sind zu richten an:

Hotel Monte Verita, Aldo Cotti Dir., 6612 Ascona.



Wir suchen auf zirka 10. März bis Ende Oktober folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Generalgouvernante

(mit Berufserfahrung)

Caissier (ère)

NCR 42

Telefonistin

(sprachkundig)

Kondukteur/Tournant

Tournant/ rempl. Concierges

Etagegouvernante

Zimmermädchen/ Tournante

Chefs de rang

Demi-chefs de rang

Commis de rang

Chef saucier

Chef pâtissier

Commis pâtissier

Commis de cuisine

Economat-/

Officegouvernante

Glätterin

Haustochter/Kinderfräulein

Barmaid

für Hotelbar (eventuell auch Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Joe L. Gehr, Direktor



Kerzers

sucht:

1 Pferdepflegerin

(auch Anfängerin)

1 Zimmermädchen

1 Küchenbursche

Wer hat Lust, neben der Arbeit jeden Tag gratis zu reiten?

Dazu angenehmes Arbeitsklima und guter Lohn.

Gerne erwarte ich Ihren Bericht

U. Notz, Tel. (031) 95 51 22

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

Schweizer Hotelier-Verein,
Materialverwaltung,

Monbijoustrasse 31,

3001 Bern,

Tel. 031/25 72 22.

1879

14809

1803

Datum:

Unterschrift:

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 gern, auch melden.

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeiten an:
Direktion Parkhotel Giessbach
Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald

1368

Sind Sie der begabte Fachmann, mit Freude an einer gutgeführten, feinen Küche? Die



Taverne zur Krone
8953 Dietikon ZH

mit dem weitbekanntesten Spezialitätenrestaurant sucht tüchtigen, zuverlässigen

Saucier/Sous-chef

zu kleiner 5-Mann-Brigade in gutbezahlte Jahresstelle. Geregelt Arbeits- und Freizeit. Prima Arbeitsklima. Glänzende Weiterbildungsmöglichkeit. Neue moderne Küche. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

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

1767

Wir suchen per sofort jungen

Koch

neben Patron. Sehr schöner Verdienst. Geregelt Freizeit. Zimmer im Hause.

Gasthof Rössli
3144 Gassel bei Bern
Familie H. Wenger-Käch
Telefon (031) 84 02 11

OFA 54.752.005

Freude an verantwortungsvoller Aufgabe sind wichtige Voraussetzungen für unsere Mitarbeiterin als

Sekretärin-Betriebsleiterin

diese Stelle steht Ihnen offen in einem kleineren (45 Betten und Restaurant) lobhaftem Hotelbetrieb im Engadin. Eintritt baldmöglichst oder nach Uebereinkunft. Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung unter Chiffre 1661 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Gesucht auf Frühjahr 1974 eine nette

Kochlehrtöchter

in gepflegten Landgasthof, Nähe Bern. Offerten bitte an Fam. K. Bernhard

Gasthof zum Löwen
3076 Worb b. Bern
Tel. (031) 83 23 03

P 05-9559

Wir suchen per 1. April bis Ende Oktober 1974 sprachgewandten

Oberkellner

ev. Anfangs-Oberkellner, in mittlere Brigade.

Direktion
Hotel Kolping
beim Löwendenkmal
6000 Luzern
Tel. 041/22 29 01

1627



Kreuzstrasse 40
8008 Zürich
sucht in Jahresstelle

Chef de partie

Eintritt 1. März

Offerten erbeiten an die Direktion, Tel. (01) 47 42 70

1362



hat die folgenden interessanten Stellen neu zu besetzen:

Hotelf-Sekretärin

für Korrespondenz und allgemeine Sekretariatsarbeiten. Uebliche Bürozeiten.

Kassiererin

für das Steakhouse. Gutbezahlte Vertrauensstelle mit aussergewöhnlicher Arbeitszeit.

Auskunft erteilt gerne: Fr. H. Grüner. Personalchef, Tel. (01) 23 17 90

1792



Hotel Euler, 4002 Basel
sucht in Jahresstellen

Aide-directrice

Etagengouvernante

Anfängerin wird angelernt)

Commis pâtissier

Commis de bar

Kaffeekoch/Bufetbursche

Wäscher

Casserolier

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Offerten erbeiten an die Direktion, Telefon (061) 23 45 00

1691



Hiltl Veggi
8001 Zürich, Stadtzentrum
Sihlstr. 28, 01 23 89 90/25 79 70

In unser modernes und originelles Restaurant/Tea Room suchen wir Sie, als fröhliche neue

Service-Angestellte

als Ergänzung in unser Team, entweder im gepflegten «Vegetable-Restaurant» oder in der jungen, frischen «Vegitini-Cafeteria»; und Sie, als schülertaugliche Tochter, welche Freude hat, ins Gastgewerbe einzustiegen, um sich in unserem Betrieb während 1 1/2 Jahren zur

Buffettochter svag

ausbilden zu lassen.

Rufen Sie uns an - oder schauen Sie sich selbst «unsere» neu gestalteten Lokale an.

1630

Hotel Merian am Rhein
Restaurant Café Spitz
Basel

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Chef de service

Warenkontrollleur/Einkäufer

Chef de partie

Commis de cuisine

Kochlehrling

Serviertöchter

Küchen-/Office-Personal

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf. P. S. Nur mit Bewilligung möglich.

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

1722

Hotel-Restaurant Rotonde
2500 Biel-Bienne

sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Direktionssekretärin

Wir wünschen eine sprachgewandte, im Hotelfach versierte, initiative Mitarbeiterin, die gute Kenntnisse des Personalwesens und der Buchhaltung besitzt.

Wir bieten absolut selbständige und interessante Arbeit, zeitgemässe Entlohnung.

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Gehaltsanspruch und den üblichen Bewerbungsunterlagen sind zu richten an die Direktion Hotel Rotonde, Bahnhofstrasse 11, 2502 Biel, Tel. (032) 2 54 12

1711



Hotelsekretärin

für Réception, Kassa, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten. Eintritt nach Uebereinkunft.

Bewerberinnen mit Sprachkenntnissen, freundlichem Wesen und Sinn für gute Zusammenarbeit wenden sich bitte an A. Weingand, Hotel Butterfly, 3920 Zermatt.

1750

SWISS HOSTEL FOR GIRLS
9, Belsize Grove, London, N.W. 3 4UX
Wir suchen auf März/April

EINE LEITERIN

zur Führung des 80-Betten-Hauses. Grundkenntnisse in Englisch unerlässlich. Gute Bedingungen für geeignete Bewerberin.

Offerten an: L. Fischer, Fawilerstr. 5, 9244 Niederuzwil, Tel. (073) 51 62 89.

1761



Sie

sind eine freundliche, gewandte Serviertöchter

mit Erfahrung im Speisesevice und suchen eine Stelle in einem gepflegten Spezialitäten-Restaurant.

Wir

sind ein renommiertes Spezialitäten-Restaurant und suchen für sofort oder auf 1. März 1974 eine freundliche, gewandte Serviertöchter mit Erfahrung im Speisesevice.

Wir bieten überdurchschnittlichen Verdienst und auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Bitte, rufen Sie uns doch gleich an - Tel. (064) 71 15 43.

520

Kongresshaus Zürich

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft einen jungen strebsamen Koch als

Chef de partie/Tournant

Interessenten melden sich bitte bei:

Herrn Bürkler, Küchenchef, Tel. (01) 36 66 88

1720

Restaurant am Bielersee sucht jüngeren Koch-volontär

geeignet für der Schule entlassene Jünglinge zur Einführung in den eventuellen späteren Kochberuf. Kost und Logis im Hause. Angemessener Lohn. Eintritt nach Uebereinkunft. Montag und Dienstag geschlossen.

F. Lienhard
Restaurant ILGE
2313 Twann
Tel. (032) 85 11 36
P. 06-2203

HOTEL
OLDEN
3780 GSTAAD

cherche

commis de cuisine

pour la saison d'été ou à l'année.

Faire offre à la direction.

1646



12 km von Luzern
Fürigen Ihr Arbeitsplatz. Wir suchen auf Frühling für Saison- oder Jahresstelle Bewerberin.

General-gouvernante
Food- und Beverage-kontrolle

Anfangs-sekretärin/
Réceptionniste/
Night-Auditor

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbeiten an die Direktion Hotel Fürigen, 6302 Fürigen, Tel. (041) 61 12 54.

1702



sucht
Officegouvernante /
Kaffeeköchin

1850
Company-Club
100 Zimmer - 200 Betten
Liederkreis-Servierpersonal
Tel. 068-27777
Postfach 1844
4001 Basel
Hauptstrasse 10
Hauptstrasse 10

1901

Hotelsekretär

mit guten Sprachkenntnissen (Deutsch, Französisch und Englisch, auch für die Korrespondenz) sucht

HOTEL
NORD EST -
CATTOLICA
(Adria/italien)

515

Hotel Eden
3800 Inter-laken

sucht für die Sommersaison 1974 in kleine Brigade selbständigen und Initiativen

Küchenchef

Eintritt per Ende April oder nach Uebereinkunft.

Sind Sie an einer angenehmen Zusammenarbeit in jungem Team interessiert und legen Sie Wert auf eine gut bezahlte Stelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit, so senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, oder telefonieren Sie unter Nr. (036) 22 10 31.

1880

Hotel
Drei Könige
Bern

Telefon (031) 56 61 61

Gesucht wird per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch
(Ausländer)

Jahresstelle. Zimmer wenn erwünscht im Hause. Samstag Ruhetag (keine Freinachte).

P 05-9133

Hotel Bahnhof
8200 Schaffhausen

Gesucht nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle:

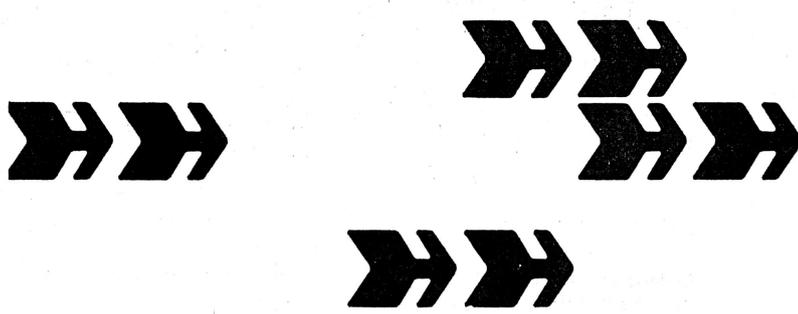
Service-angestellte oder Kellner

Service-lehrling

Barmaid

Offerten bitte an:

A. Graf
Telefon (053) 5 40 01



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

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

Bern ist schön
In Jahresstelle suchen wir jüngere, aufgeschlossene und absolut sprachgewandte

Hotelsekretärin
(auch für Réception)

Arbeitszeit und Salär fortschrittlich zugeteilt.
Eintritt 1. April.

Offerten mit Bild an
Hotel Restaurant Regina,
Mittelstrasse 6, 3000 Bern
Tel. (031) 23 03 05

05-8081

Erstklasshotel auf dem Platze Zürich hat den Posten des

2. Küchenchefs
neu zu besetzen.

Wir legen Wert auf einen fachlich sehr gut ausgewiesenen 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 44-62403 an Publicitas, 8021 Zürich.

Tel Aviv/Israel

Das französische Speiserestaurant «Fontainebleu» im Herzen Tel Avivs sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Koch

Guter Lohn, plus Kost und Logis. Jahresvertrag.
Reise hin und zurück bezahlt.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des

Restaurant «Fontainebleu»,
193, Dizengoff Street,
Tel-Aviv, Israel.
Auskunft in der Schweiz:
Tel. (091) 73 19 10

1796

Ascona

Wir suchen auf 15. März oder nach Uebereinkunft

Buffettochter
(auch Anfängerin)

Jungkoch oder Commis de cuisine

Restaurationstochter
(Ende März)

Saison bis November.

Offerten mit Lohnansprüchen an

Hotel-Restaurant
Piazza am See
CH 6612 Ascona

1794

Kleinhotel im Oberengadin (10 Minuten von St. Moritz)

sucht auf 1. März oder nach Uebereinkunft nettes, sauberes

Mädchen oder Frau
für Zimmerservice und Lingerie, Jahres- oder Saisonstelle.

Gute Behandlung, Lohn nach Vereinbarung.

Eilofferten erbeten an:

Hotel Arlas
7513 Silvaplana
Tel. (082) 4 81 48

1795

Haus zum Rueden
ZÜRICH

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

Commis de cuisine

Praktikant
(Mithilfe im Restaurant und Büro)

P. Hälter, Limmatquai 42
8001 Zürich
Tel. (01) 47 95 90

1793

Hotel Bahnhof Döttingen
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter
Tournant(e)
in Restauration sowie ab Frühjahr 74

Kochlehrling
Koch
(Commis de cuisine)
Eintritt nach Uebereinkunft.

Fam. W. Monti, 056/45 10 50

1650

Sind Sie die

Aide du patron
oder Gerantin

die gerne mit einem jungen Patron zusammen einen mittelgrossen Betrieb führen möchte?

Ich biete Ihnen einen hohen Lohn, schönes Zimmer mit Bad, geregelte Freizeit usw.

Eintritt per 1. April oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an: 2112 B, an Orell Füssli Werbe AG, 3001 Bern.

OFA 54.002.937



Das Motel AGIP Egerkingen/Otten ist ein neues, modernes Motel mit Restaurationsbetrieb am Autobahnkreuz N1/N2.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahresstelle

Empfangssekretärin/-sekretär

Hotelpraktikantin/-praktikant

Nebst einer zeitgemässen Entlohnung bieten wir Ihnen Pensionskasse, geregelte Arbeitszeit in einem lebhaften Motel im Grünen.

Offerten sind erbeten an die Direktion:
Motel AGIP am Autobahnkreuz
4622 Egerkingen
Tel. 61 21 21

29-925

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

cuisinier ou commis de cuisine
capable.

filles de buffet
garçon ou fille d'office

Nourris, logés. Bon salaire. Congés réguliers.

Faire offres à la direction du **Restaurateur Relais Coop**, 1181 Bursins
Tel. (021) 74 15 65

22-6048

Hotel Goldey
3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison Ende April bis Oktober 1974

1 Sekretärin – Aide patron
(sprachgewandt)

1 Sekretärin-Praktikantin

1 Alleinkoch oder Köchin

1 Saaltochter

1 Zimmermädchen

Zimmer-Lingeriemädchen

1 Alleinportier

1 Nachtportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an:

Hotel Goldey, 3800 Interlaken,
Tel. (036) 22 44 45

1798

Hotel de l'Ancre Gené
sucht mit Eintritt auf Vereinbarung

Aide-Directrice/ Gouvernante
für enge Mitarbeit im ganzen Betrieb. Modernes Haus mit 100 Betten und 2 Restaurants.

Ferner:
Nachtportier
französisch und englisch sprechend.

Kellner
Anfangskellner

Schreiben Sie bitte an die Direktion
R. J. Bertocchi
Hotel de l'Ancre Gené
34, rue de Lausanne

1672



8 mois au Lac Léman

L'Hôtel du Signal à Chevres par 1004 Faidoux-gare, 130 lits, rénovation, piscine couverte, recherche des marmars (ou à convenir) pour saison jusqu'en novembre

garde-manger
garçons de salle
filles de salle
débutant(e) à la salle
porteur d'étages (tournant)
femme de chambre (tournante)
lingères
surveillant de piscine

Bon logement. Congés réguliers.

Offres avec copies de certificats et si possible photos.

1183

Ascona – Tessin
Hotel Riposo
60 Betten, Saison März bis November.
sucht folgende Mitarbeiter:

Koch neben Chef
fähig, den Chef zu vertreten

Saalkellner
Saaltochter
Saalpraktikantin
Principiante cameriera in sala

Officemädchen
Ragazza per buffet

Hilfzimmermädchen
Principiante cameriera al piano

Praktikantin
für Zimmer und Office.

Wir bieten eine gute Entlohnung sowie freie Verpflegung und Zimmer im Hotel.

Offerten mit Unterlagen und Foto an
Hrn. R. Studer, Hotel Riposo,
6612 Ascona, Tel. (093) 35 31 64.

1440

HOTEL ADMIRAL BASEL

Wir suchen mit Eintritt per Frühjahr

Betriebsassistent/ Aide du patron

Wir bieten selbständige Tätigkeit, moderne Sozialleistungen, auf Wunsch Zimmer im Haus.

Wir denken an eine jüngere Persönlichkeit mit Verantwortungsgelübe – möglichst Absolvent der Hotellschule Lausanne.

Schreiben Sie oder rufen Sie uns an.
Max Stalder, 1696

Economy-class
130 Zimmer – 200 Betten
Geheiztes Schwimmbad

Tel. 061-327777
Telex 83444
Rosenstr. 5
Museumstrasse

Motel Tea-room Luna
Bar-Restaurant
«La Cabane»
3812 Wilderswil-Interlaken

sucht nach Uebereinkunft in kleinerer Brigade

Küchenchef

Von unserem neuen Küchenchef erwarten wir, dass er eine gepflegte Küche selbständig führen kann und seinen Mitarbeitern ein guter Vorgesetzter ist.
Geregelte Arbeitszeit und einen guten Lohn sichern wir zu.

sowie

Küchenchef-Stellvertreter
Aide du patron
(Fr. oder Frau)

Gouvernante
Sekretärin
Koch oder Köchin
Serviertochter

Offerten bitte an F. Amacher, Telefon (036) 22 84 14

1528

Bahnhofbuffet
Romanshorn

Gesucht in angenehmen Schichtbetrieb mit neuzeitig geregelter Arbeits- und Freizeit, gutem Verdienst und auf Wunsch Zimmer im Hause

Buffetdame
Serviertochter
Koch
(Jungkoch)

Keller- und Küchenbursche

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Interessieren Sie sich für eine dieser Stellen, so stehe ich Ihnen für weitere Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung.

R. Wieser
Bahnhofbuffet und Schiffsrestauration
8590 Romanshorn
Tel. (071) 63 11 63

1533

Meldescheine

Meldeschein Bulletin d'arrivée Bollaletto di notifica Register of arrival

HOTEL MIRABEAU, LAUSANNE

Zimmer Nr. No. chambre Camera n.

Beherberger Logeur Alloggiatore

Familiennamen Nom de famille Cognome Surname

Vorname Prénom

Blokkchiffit En majuscules In maiuscola Block letters

Blockschiffit En majuscules In maiuscola Block letters

Geburtsdatum Date of birth

Geburtsort Lieu de naissance (bei Schweizerbürgern - Helveten) (pour les Suisses - les d'origine) (per gli Svizzeri - iugli d'origine)

Profession Profession Profession

Anzahl der Familienangehörigen (Ehefrau und Kinder) Nombre des membres de la famille (femme et enfants)

Numero dei componenti (moglie e figli) Numero dei componenti (wife and children)

Passport No. No. du passeport

Destination Destination

Going to

Signature

Signature

Matr. Nr. No. vic. mod. N. autor. Motor-car-nr.

Art des Autorisations Genere dei documenti di legittimazione

Bei Einländern (vom Beherberger einzufragen) Pour les étrangers (à remplir par le logeur) Per gli stranieri (da riempire dall'alloggiatore)

Per aliens (to be filled out by the hotel-keeper)

SHV Bern GA 2 SSH Bern

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



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.

Grossrestaurant zu verpachten

Für einen neu renovierten Restaurationsbetrieb in allerbesten Lage im Zentrum einer westdeutschen Grossstadt suchen wir für unsern Auftraggeber einen neuen Pächter. Erfahrungen in der Führung eines Grossbetriebes sollten nachgewiesen werden können.

Umsatz: zirka DM 750 000.--
 Notwendiges Eigenkapital: DM 85 000.--

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 44-62193 an Publicitas, 8021 Zürich.

Bedeutendes Unternehmen des Gastgewerbes sucht in der Stadt oder Agglomeration Zürich

Restaurant

in Miete oder Pacht zu übernehmen. Min. 100 Plätze.
 Restaurantkette mit mehreren Betrieben, wovon einer in Zürich, ebenfalls angenehm.

Offerten erbeten an:

stifag Bau-Planungs AG
 Bundesplatz 4, 3011 Bern
 Telefon 220225 / 63

P 05-11099

Dans station importante du Bas-Valais

à remettre beau restaurant

(120 places), de construction récente, bien agencé, dans quartier en développement.
 Appartement de 5 pièces à disposition (éventuellement vente).

S'adresser sous chiffre 1789 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

In Lugano zu verkaufen gutbekanntes

Hotel mit Restauration und Barbetrieb

90 Betten, Bankettsaal, Terrasse.
 Das ganze Jahr geöffnet.

Nähere Angaben und Auskunft unter Chiffre 1783 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Couple hôteliers (meilleures références) cherche

hôtel-restaurant restaurant

en direction, location, éventuellement achat. Région: Suisse romande.

Faire offres sous chiffre 1863 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Infolge Betriebsaufgabe in Bern zu verkaufen, an zentraler Lage, nächst Bahnhof,

Gross-Restaurant

mit langjährigem Mietvertrag.
 Restaurant mit Saal und Nebenräumen, zirka 250 Sitzplätze, gut eingerichtete Küche, Wirtswohnung und Angestellten-Zimmer.

Offerten erbeten unter Chiffre PC 900347 an Publicitas, 1002 Lausanne.

Als Bauträgergesellschaft von Basel verkaufen oder verpachten wir in bekanntem Bäderkurort Nähe Basels

grosszügig konzipiertes Hotel garni mit 110 Betten

Dieses Gebäude befindet sich zurzeit noch im Projektierungsstadium, so dass allfällige Wünsche von rasch entschlossenen Käufern oder Pächtern noch berücksichtigt werden können.

Anfragen unter Chiffre P 03-924 an Publicitas, 4001 Basel.

Grosses Hotel

(über 100 Betten) an allerbesten Lage Vierwaldstättersee zu verkaufen. Zusätzlich interessante Restaurations- und Unterhaltungsbetriebe.

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-26379 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

A remettre

café-restaurant

à 4 km du centre de Genève, 120 places, Agencement en parfait état. Loyer très raisonnable.

Appartement de 5 pièces à disposition. Affaire intéressante. Pour tous renseignements écrire sous chiffre J 60195-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Zu verpachten wegen Krankheit der Besitzer

Dorfwirtschaft in der Ostschweiz

1968 renoviert, zirka 50 Sitzplätze. In der Pacht inbegriffen sind eine 5-Zimmer-Wohnung mit Bad, 3 Einer- und 1 Doppelzimmer mit fließend kaltem Wasser, Toilette, Eigenkapital zirka Fr. 10 000.

Kontaktadresse: Weilenmann, Zentralstrasse 4, 8623 Wetzikon ZH, Telefon (01) 77 01 39

1833

Zu verkaufen

neues sehr gut gelegenes Hotel

In sonniger, ruhiger und zentraler Lage, in einem der grössten Sommer- und Winterkurorte der Schweiz. Das Objekt umfasst 35 Fremdenbetten, Aufenthaltsraum, Speisesaal, Restauration mit Bar, Sonnen- und Gartenterrasse mit Liegewiese und geräumige Privatwohnung.

Alle Zimmer sind mit priv. Dusche oder Bad und WC versehen. Dreiviertel aller Zimmer sind mit Südbalkon.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 1832 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gelegenheit für Koch Küchenchef-Ehepaar

Gepflegtes Hotel-Restaurant, 30 Betten und 75 Schlafstellen, in aufstiegender Walliser Feriendorf (2 Skilifte) zu verpachten.
 Vertragsbeginn 15. 3. 1974
 Einberufungsmöglichkeit, sofortiger oder späterer Kauf möglich.
 Tel. (026) 4 13 30.

Offerten unter Chiffre 1838, Hotel-Revue, 3001 Bern

petit hôtel

ou établissement de 60 à 250 lits en bon état (meuble - sanitaires - cuisines - locaux de loisirs).

Préférence: Alpes vaudoises, vallée de Conches ou Haute Engadine.

Faire offre: H. Heuberger, Lärchenweg 1, 6060 Sarnen, Tél. (041) 66 11 16.

Zu vermieten auf 1. Juni oder nach Uebereinkunft in grossem Industriezentrum

Hotel-Restaurant

Für tüchtiges Ehepaar mit guter Ausbildung eine erstklassige Existenz.

Offerten sind zu richten über Chiffre OFA 15066 Gw, Orell-Füssli Werbe AG, Luzern.

In mittlerer Stadt (Kanton Bern) zu verkaufen:

Hotel im Stadtzentrum

(eventuell Abbruchobjekt) mit Restaurationsbetrieb, grosser Terrasse. Diverse Sitzungs- und Banketträume. Amtlicher Wert Fr. 1 055 600.- Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre H 90023 an Publicitas, 3001 Bern.

Particulier cherche à acheter ou à louer

Hotel

à Crans s/Sierre, de préférence centre.

Ecrire sous chiffre H 302156-18, Publicitas 1211 Genève

Stadt Zürich

Per sofort eines der besteingeführten

Spezialitäten-Restaurants

zu verkaufen (ohne Liegenschaft). Umsatzgrösse ca. 1 Mio Fr., äusserst interessante Konditionen.

Es melden sich bitte nur kapitalkräftige Fachleute unter Chiffre 44-62356 an Publicitas, 8021 Zürich

Zu vermieten

Hotel-Restaurant-Bar-Dancing

Jahresbetrieb mit 50 Betten, Zimmer mit Dusche oder Bad; Lift, zweckmässig eingerichtete Wirtschaftsäumlichkeiten, zirka 200 Sitzplätze; Autoparkplätze, in guter Geschäftslage im Tessin. Es kommen nur bestausgewiesene, kapitalkräftige Fachleute in Frage.

Anfragen unter Nr. 2602 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3001 Bern

A louer pour le 1er juillet 1974 ou date à convenir

Hôtel - Restaurant - Grill Cheval-Blanc 2735 Bévillard (J.B.)

Pour tous renseignements:
 Tél. 032/92 10 12 ou 032/92 15 51

P 14-1786

Neuzeitig eingerichtetes

Hotel-Restaurant

mit Bar und Kegelbahn, nächst Industriort und an verkehrreicher Strasse gelegen, wird neu vermietet. Als Spezialitäten-Restaurant sehr geeignet.

Anfragen unter Nr. 2619 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3011 Bern

Zu verkaufen kleinerer

Café-Bar

mit Sommerterrasse an guter Passantlage in Bern.

Verkaufspreis Fr. 300 000.--

Interessenten mit Kapitalnachweis erhalten nähere Auskunft unter Chiffre G 900143 an Publicitas, 3001 Bern.

Stellengesuche

Demandes d'emploi

Vorschriften

über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegengenommen

Barman oder Oberkellner

nach langjähriger Auslandsferiendigung (davon England, Amerika)

Sehr gute Referenzen vorhanden. Eintritt anfangs Mai.

Offerten unter Chiffre 1894 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gästekarteikarten erleichtern Ihnen die individuelle Betreuung Ihrer Stammkundschaft

Name	Vorname	Beruf
		Titel
		Nationalität
Hr. Frau Frä.		

Geboren am _____ Heimort _____

Adresse _____

Ankunft	Abreise	M	E	D	ZimmerNr.	*	Preis	Bemerkungen

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

beidseitig bedruckte Karte im Format 105x148 mm

Unsere Preise:
 100 Karten Fr. 4.—
 500 Karten Fr. 18.—
 1000 Karten Fr. 34.—
 Passender Karteikasten Fr. 12.40

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

Stellengesuche Demandes d'emploi



Hotelsekretärin

gesetzten Alters, sprachenkundig, sucht passenden Wirkungskreis.
Offerten unter Chiffre 1939 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Westschweizer, 23 Jahre, Handelschulbildung, Diplomi Hotelfachschule Lausanne, wünscht deutsche Sprache zu komplettieren. Sucht Stellung in

Réception/Büro oder als Aide du patron

Spricht Englisch, hat Italienischkenntnisse.

Offerten an William Rey, 28, rue Louis Favre, 2000 Neuchâtel.

Conclerger

Italiener, 29 Jahre alt, seit 11 Jahren in der Schweiz, zurzeit in grossem Erstklasshaus tätig, sucht Sommersaisonstelle, evtl. Jahresstelle bevorzugt.
Beste Referenzen vorhanden. Sprachen: Italienisch, Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch.
Offerten unter Chiffre 1927 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gerant/In oder Aide du patron

Eintritt: 1. Mai 1974.

Offerten erbeten unter Chiffre 1926 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Vize-Direktor oder Aide du patron

Junger Schweizer (27 Jahre), verheiratet, sucht Stelle nach Uebereinkunft als Vize-Direktor oder Aide du patron in mittleren Hotel-Restaurationsbetriebe als Direktionsassistent (sämtliche Receptionswesen mit NCR-Bankett- und Serviceleitung sowie ganze Personaladministration).

Angebote sind erbeten unter Chiffre 1924 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jugoslavisches Ehepaar

Er: Obersaalkellner oder Restaurationskellner/Chef de rang, Fachkraft, fließend: Deutsch und gute Kenntnisse in Französisch und Italienisch. Sie: Saaltochter oder Zimmerrädchen, Deutsch sprechend. Alter 30 und 24 Jahre. Erwünscht wird Saisonstelle in den Bergen.

Offerten unter Chiffre 1842 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin

24jährig, mit Hotelfachschule Lausanne, Sprachen: D, E, F, I, sucht Sommersaisonstelle.

Chiffre 1900, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin

sucht selbständige Stelle für Sommersaison 1974. Tessin bevorzugt. Eidg. Handelsdiplom, Deutsch, Französisch, Englisch, etwas Italienisch. NCR-42-kundig. Kenntnisse der Hotelbuchhaltung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Chiffre 1857, Hotel-Revue, 3001 Bern.

HOSTESS

mit guten Sprachkenntnissen (D, F, E, I) und Handelsschulbildung sucht auf Frühling 1974 Stelle als

HOSTESS
Empfangssekretärin
Reisebüro-mitarbeiterin
oder
Verkehrsbüro-mitarbeiterin

Offerten unter Chiffre OFA 986 Sch an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

Eine neue Aufgabe

sucht per Frühling 1974 Junger Schweizer, verheiratet, 5 Sprachen. Letzte drei Stellen: 2. J. Personalabtl. gastgew. Grossbetrieb 2. J. Vizedirektor, Erstklasshaus Ausland 2. Zt. Direktor eines mittleren Hauses in Wintersportort im Graubünden. Ziehe lebhaften Betrieb vor.
Offerten unter Chiffre 1863 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Wir vermitteln Hotelpersonal

aus Grossbritannien:

Kellner

Restaurationstöchter

Köche

Zimmermädchen

Réceptionisten usw.

T. S. Agency, Suite 54, Empire House, Piccadilly, London W.1, England.

523

Aide du patron/ Direktionsassistent

Junger SCHWEIZER HOTELIER, 26 Jahre, 5sprachig, sucht auf 15. Februar 1974 oder nach Uebereinkunft Stelle als
Gute Referenzen (Koch, Hotelfachschule, Fähigkeitsausweis A und praktische Erfahrung). Raum Zürich bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 1768 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

DIRECTRICE

mit grosser Erfahrung sucht neue Stelle. Kann Hotel oder ähnliche Betriebe mit zirka 100 Betten selbständig führen.
Allerbeste Referenzen vorhanden.
Anfragen sind zu richten unter Chiffre 1776 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

aide-gouvernante ou vendeuse de boutique

langue maternelle française, bonnes connaissances en italien, cherche en Suisse romande un emploi comme
Offres à Monsieur Michel Durst, 18, rue de Belfort, 25 Montbéliard/Doubs (France)
1626

Interessante Stelle

Erwünscht in schönem Reilgäude mit Möglichkeit, eigenes Pferd einzustellen. Eintritt April/Mai.
Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 1879 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Ehepaar sucht ENGAGEMENT
in Sommersaison 1974
ER: Barman, verheiratet, 4-sprachig. SIE: Commis de bar oder Buffet-Dame. Dancing-Bar bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 1306 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Hotelfachmann, 42 Jahre alt, verheiratet, versiert in allen Sparten, sprachenkundig (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.

Junger Schweizer Hotelier, 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.

Ehepaar

(kinderlos)

Er 46, sie 36, versiert in allen Sparten, sprachenkundig, Hotelfachschule Lausanne, mit etlichen Jahren Amerika-Experience, sucht auf das Frühjahr neuen Wirkungskreis

Direktion oder Gerants

(Pacht kommt auch in Frage)

Ausführliche Offerten unter Chiffre OFA 7207 Lz an Orell Füssli Werbe AG, Postfach 1122, 6002 Luzern.

Junges, dynamisches

Ehepaar

sucht Hotelbetrieb mit zirka 40-50 Betten in

Gérance oder Direction

(Pacht nicht ausgeschlossen).

Fähigkeitsausweis A vorhanden.
Offerten unter Chiffre 1453 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für unseren

Stellvertretenden Direktor

während kommender Sommersaison (evtl. auch in Ganzjahresstellung) eine ähnlich anspruchsvolle Tätigkeit. GR bevorzugt.

Carlton Hotel

Direktion

7500 St. Moritz

Tel. 082/2 11 41

Wir/in-Hotelière mit Fähigkeitsausweis ZH und VD sucht Stelle als

Gerantin oder Geschäftsführerin

auch in Saisonbetrieb.

Offerten unter Chiffre 1893 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge, dynamische, einsatzwillige und kontaktfreudige dipl. Hotelsekretärin könnte

Ihre Mitarbeiterin

sein, wenn
- Sie eine verantwortungsvolle, interessante Aufgabe für mich haben
- sie nicht den ganzen Tag auf dem Bürostuhl sitzen muss
- bei Ihnen die Woche 5 Tage hat (Samstag, Sonntag frei)
- das Salär den Leistungen entsprechend hoch ist.
Geboten werden:
- Handelsschule mit Diplomabschluss
- Hotelfachschule Luzern, Abschluss als dipl. Sekretärin
- Sprachen: D/E/F
- NCR-Erfahrung
- Praxis in allen Sparten des Gastgewerbes.
Arbeitsort: Raum Zürich.
Eintritt: Anfangs Mai oder nach Uebereinkunft.
Offerten erbeten unter Chiffre 1899 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wenn Sie im voraus planen und ab Herbst 1974 ein

Direktions-Ehepaar

suchen, dann sind wir gerne bereit, mit Ihnen unverbindlich und diskret Kontakt aufzunehmen.
Wir sind anfangs 30, können eine gründliche Ausbildung vorweisen und sind zurzeit in einem vielseitigen Schweizer Erstklasshotel als Direktion erfolgreich tätig.
Da wir unsere Ausbildung nur in guten Häusern im In- und Ausland genossen haben, interessieren uns ausschliesslich Betriebe mit hohem Niveau.
Vertrauenswürdige Referenzen können jederzeit erbracht werden.

Offerten unter Chiffre 1443 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Ich werde diesen Frühling meine kaufmännische Lehre beenden und suche auf 1. Mai 1974 Stelle als

Praktikantin

in Büro und Reception. Sprachkenntnisse: Französisch, Englisch, Deutsch und gute Kenntnisse in Französisch und Italienisch. Sie: Saaltochter oder Zimmerrädchen, Deutsch sprechend. Alter 30 und 24 Jahre. Erwünscht wird Saisonstelle in den Bergen.

Barmaid

25 Jahre, Schweizerin, sucht für Sommersaison neuen Wirkungskreis. Bevorzugt: Engadin, Stadt Luzern oder Umgebung.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 1928 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurations-tochter

gewandt im à la carte, Flammbieren, Tranchieren, Deutsch, Englisch, Französisch, sucht Stelle nach Uebereinkunft in gutgehendes Spezialitätenrestaurant mit vorzugsweise Zimmer im Hause. Bern und Umgebung.
Offerten mit Verdienstmöglichkeiten unter Chiffre 1942 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Ehepaar sucht Stelle als

Portier/Zimmermädchen

Eintritt ab 15. Mai 1974.

Küchenchef

Junger, Initiativer, verheirateter (29 Jahre) sucht Jahresstelle in Brigade (Privatwohnung erwünscht).
Offerten unter Chiffre 1925 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre

1925 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre

1925 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre

1925 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre

1925 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre

1925 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre

1925 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Maitre d'hôtel

31 ans, excellentes références.
Parant français, espagnol, italien, anglais, assez bien allemand, cherche place dans hôtel ou restaurant. Pour date à convenir.
Ecrire sous chiffre PS 300784 à Publicitas, 1002 Lausanne.
22-300784

Saison d'été 1974

Chef de cuisine français

référéntie Palace - expérience food cost et organisation équipe d'ouvriers qualifiés (16). Disponible juillet, août, septembre. Prise en charge dès juin.
Ecrire sous chiffre C 301079-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Tüchtiger Sportmasseur

mit langjähriger Ausdauerleistung, gut beleumdet und auf intensive Dauerleistung spezialisiert, wünscht interessante Dauerleistung. Gebirgsgegend bevorzugt. Firm in Engl., Franz. und Deutsch. Anfragen bitte an:
Henry Hutter, Masseur des Hockey-Club Davos, uf'm Büel 10-D 7260 Davos Dorf.
OFA 86 498.501

Schweizer, 36jährig, 4sprachig, sucht auf Frühling 1974 oder nach Uebereinkunft

Direktionsstelle

in Hotel-Restaurant-Betrieb.
Offerten unter Chiffre 1892 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Eidgenössisch diplomierte

Hotelsekretärin

deutsch, 24 Jahre, sucht zum 1. April oder später abwechslungsreiche Saison- oder Jahresstellung im Bodenseeraum, Nähe Konstanz.
Abgeschlossene Lehre als Hotelkaufmann, 2 Jahre Praxis in verschiedenen Betrieben, Englisch- und Französischkenntnisse.
Angebote mit Gehaltsangabe an Chiffre 1858, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Couple suisse cherche

direction

d'un hôtel, restaurant dans pays francophone d'Outre mer.
Ecrire sous chiffre 1940 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Als 25jähriger Schweizer suche ich eine interessante Stelle in der

Direktion oder Réception

eines neuzeitlichen Hotelbetriebes im Raume Bern, Zürich oder Basel.
Meine Ausbildung: 3 Jahre kaufmännische Lehre im Spitalfach und 3 Jahre Hotelfachschule Lausanne (A).
Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift und Kenntnisse in Italienisch.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 1845 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Fachkundiger

Koch

Zur Zeit Souschef, sucht Stelle als Küchenchef oder Souschef, Eintritt möglich April/Mai.
Offerten mit Lohnangabe (evtl. Wohnung) unter Chiffre 1846 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

similaire ou de maitre d'hôtel

en Suisse.
Horaire et journées de travail indifférents. Logé - nourri.
Offres sous chiffres P 46-70028, à Publicitas, 1002 Lausanne.
46-3907-48

Junges, dynamisches und bestqualifiziertes

Direktions-Ehepaar

sucht nach Uebereinkunft mittleren Hotel- oder Restaurationsbetrieb in Direktion bzw. in Pacht. Objekt im Raume Zürich oder Ostschweiz bevorzugt.

Wir verfügen über eine gut fundierte Ausbildung im Gastgewerbe und über sehr gute Referenzen.

Offerten erbeten unter Chiffre 1831 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jungere Mann mit Handels- und Französischdiplom sucht Stelle Ende April bis Ende Juni in

Réception oder Kontrolle

Wenn möglich in der Westschweiz.
* Heinz Zallen, St. Jakobstr. 35
9000 St. Gallen, Tel. 071/24 71 71

Hotel-Fachmann, 38

gelernter Koch, versiert in allen Sparten, sprachenkundig, nach langem US-Aufenthal, sucht Stelle in Hotel oder Rest.-Betrieb.
Offerten unter Chiffre 1859 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutsche, 26 Jahre, perfekt im Hotelfach, sucht bestdotierte Sommersaisonstelle als

Barmaid

oder Serviertochter oder entsprechenden Posten. Englisch-, Franz., Ital.-Sprachkenntnisse vorhanden.
Eintritt ab Mai 1974.
Offerten unter Chiffre 1856 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Suisseuse, 23 ans, cherche place de secrétaire-réceptionniste

à Lausanne ou Genève.
Français, anglais, allemand. Expériences dans hôtellerie et tourisme.
Libre dès le 15 février.
Chiffre 1853, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 22, Koch und Kellner mit Fähigkeitsausweis A, tranchier- und flambierkundig, Absolvent des Bar- und Chef-de-service-Kurses, sucht selbständige

Interessante Tätigkeit

in gepflegtem Klein- oder Mittelbetrieb auf zirka 1. April 1974 als Restaurationskellner, an Bar oder als Aide du patron.
Bevorzugt werden Zentralschweiz oder Tessin.
Offerten unter Chiffre 1944 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht für Sommersaison 1974 von 30jähriger Sekretärin Stelle als

Telefonistin/Receptionistin

Deutsch, Englisch, Französisch und etwas Italienisch sprechend. Eventuell Ausland.
Offerten an Marianne Egli, Restaurant Steinhof, 9500 Wil.

Wir kommen an Ort und Stelle.



Und zur Sache.

Unsere Hotelspezialisten verfügen über eine langjährige Erfahrung. Ihre rasche Arbeitsweise ist sprichwörtlich. Innerhalb 48 Stunden nach Ihrer Anfrage können Sie mit einer detaillierten, unverbindlichen Offerte rechnen. Das zahlt sich aus. Bei Neubauten und Renovationen. Dank unserer weltweiten Zusammenarbeit mit bedeutenden Teppichherstellern können wir Ihnen eine Riesenauswahl an Orient-, Spann- und Auslegeteppichen anbieten. Unsere Verlegeteams arbeiten rasch, zuverlässig und sorgfältig. Auch bei eiligen Aufträgen. Wir garantieren Ihnen den totalen Service.

Teppichhaus
W. Geelhaar AG
Thunstrasse 7
3000 Bern 6
Telefon 031 43 1144

Geelhaar

Teppichreinigungsservice in Verbindung mit den Spezialisten von Florclean. Rasch. Preiswert. Gründlich. Telefon 031 25 7391

Teppich-Showroom
Zürich
Zweierstrasse 35
8004 Zürich
Telefon 01 39 34 24

Sie als Hotelier suchen den richtigen Teppich für die Zimmer, das Restaurant, die Halle, die Bar etc. Wir als Teppichspezialisten haben den richtigen Teppich für die Zimmer, das Restaurant, die Halle, die Bar etc.

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



SPEZIALKURSE

Frühjahr 1974

BAR

22. April bis 4. Mai 1974

TRANCHIEREN

und

FLAMBIEREN

18. bis 23. März 1974
1. bis 6. April 1974

Spezialprospekt und Anmeldeformular sofort auf Verlangen.

Telefon (041) 23 54 54
oder Postkarte an:

Schweizerische Hotelfachschule,
Postfach 1115, 6002 Luzern

Schweiz. Hotelfachschule
Luzern

527



Präsenzkontrolluhr ITR 8600

registriert Ein- und Ausgänge des Personals bei gleitender oder bei einheitlicher Arbeitszeit;

ermöglicht Kompensationen: Freizeit/Überzeit;

liefert lückenlose und undisputable Zeit- und Datum-Markierungen für die Behörden und den Arbeitgeber;

vermeidet Diskussionen, Unsicherheiten und willkürliche Aufzeichnungen von Hand, die meistens nachträglich erfolgen.

Verlangen Sie Spezialprospekt 8600 bei der Generalvertretung:

Portmann & Co., 4053 Basel
Reinacherstr. 30, Tel. 061/35 95 93

526



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, 6586 Rigi Kaltbad, Telefon (041) 83 15 53.

105

Junger Mann, 22, sucht hübsches, elegantes

Mädchen

um mit ihm, jedes auf eigene Kosten, eine Weltreise durchzuführen. Reisezeit vom 2. November bis 22. Dezember 1974. Kostenpunkt Fr. 5000.- plus Taschengeld.

Wenn es Sie interessieren würde, so darf ich von Ihnen ein Briefflein mit Bild erwarten. Offerten unter Chiffre 1855 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Reparaturen

Singer, Necchi, Pfaff
01 / 28 17 88

Papagei

Herziger junger Amazonaspapagei, handzahn, singt, lacht und spricht. Köstliche Unterhaltung auf Jahrzehnte.

Telefon (01) 34 48 79
P. 44-400329

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



Aktion saubere Schweiz
Poula propre en Suisse
Iniziativa Svizzera pulita

hotel
revue

hotel
revue

Planen
Sie
Ihre
Karriere!

Werden
Sie
Abonnet

Für Fr. 42.- pro Jahr (Inland) oder Fr. 55.- pro Jahr (Ausland) erhalten Sie die HOTEL-REVUE jede Woche ins Haus. Lückenlos. Nur so sind Sie sicher, keinen Artikel und kein Inserat zu verpassen, das Ihre berufliche Laufbahn entscheiden könnte.

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____
Vorname: _____
Beruf: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____



HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR