

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 4

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 4 23. Januar 1975

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
84. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
84e année

3001 Bern, Monbijoustr. 31
Tel. 031 / 25 72 22
Einzelnummer Fr. 1.20

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

La Suisse en coupons

La polémique, qui a surgi en Suisse romande surtout à la suite de la suppression par plusieurs stations des abonnements de ski à coupons et à cases, revêt plus d'importance qu'on pourrait le penser de prime abord. Il n'est pas dans notre intention de nous immerger dans les affaires intérieures de ces stations, chacune ayant d'ailleurs ses problèmes spécifiques, encore moins dans celles des entreprises de remontées mécaniques qui sont placées devant les mêmes difficultés économiques que toutes les sociétés commerciales. C'est à l'impact d'une telle mesure et à ses conséquences sur l'image du tourisme (et par là même sur celle de notre pays de vacances) que nous aimerions nous attacher aujourd'hui. En précisant qu'il faut avoir à l'esprit le contexte dans lequel cette discussion se déroule, soit un secteur qui joue un rôle prépondérant dans notre offre touristique, puisqu'il représente quelque 400 remontées mécaniques lourdes et 1000 téléskis, d'un coût total d'un demi-milliard de francs et d'une capacité horaire de près d'un million de personnes à l'heure. Il suffirait de deux heures pour transporter au sommet des pistes et des sommets helvétiques l'ensemble des skieurs de notre pays!

Il suffirait aussi d'une mauvaise politique de prix pour précipiter cette industrie dans une situation dont elle aurait peine à se relever, en égard à son faible taux d'utilisation et à ses difficultés patentes de rentabilité. On peut en effet affirmer, sans crainte, que l'opportunité d'une suppression des abonnements de ski à coupons et à cases au profit des cartes journalières ou semi-journalières à parcours illimités pose un problème social et économique, de nature à créer, en plus d'un précédent, un certain malaise au niveau de tous ceux qui, vendant des prestations touristiques, sont implicitement les artisans de la politique des prix qui prévaut dans le tourisme suisse. Disons d'emblée qu'indépendamment de tout critère la polémique a surgi uniquement en raison de deux éléments: l'abolition de toute possibilité de choix (sinon entre le plein tarif et l'abonnement forfaitaire!) et le caractère soudain de cette mesure. Comme l'image d'une station ou d'un pays est toute de nuances, la politique de prix – qui lui est intimement liée – est une question de dosage.

Il n'est pas nécessaire d'être économiste pour comprendre les soucis de rentabilité des responsables d'entreprises de remontées mécaniques. En substituant aux abonnements à coupons des abonnements illimités, on prend une mesure de rationalisation indéniable qui permet d'économiser du personnel, donc des salaires, des frais d'impression et des travaux de contrôle. Il s'agit donc, en l'occurrence, de répondre à des

besoins internes réels, mais spécifiques. Le deuxième argument principal en faveur de cette suppression a trait à la hausse des prix des abonnements qui aurait été inévitable sans cela. Seule une étude approfondie permettrait de déterminer si, psychologiquement et même économiquement, ça n'eût pas été préférable, d'autant qu'on peut se demander si le fait de «pousser à la consommation» (ce qui est le cas avec l'abonnement illimité) est moins inflationniste que celui d'augmenter un prix. Enfin, le troisième argument fait état d'une majorité de clientèle se prononçant pour l'abonnement illimité, alors que celui-ci ne serait préjudiciable qu'à un faible pourcentage de personnes. C'est effectivement une question qui dépend hélas, non pas du type de clientèle, mais des installations de chaque station, donc de facteurs de nouveau internes.

L'Association suisse des entreprises de transport à câbles, l'organisation faitière, ne cache pas sa réticence face à ces nouvelles solutions, bien qu'elle nous précise que chaque entreprise est autonome dans l'application de ses tarifs. Elle avait elle-même institué un abonnement à coupons, valable dans toute la Suisse (quel argument à l'étranger!), qu'elle aurait voulu voir se substituer progressivement aux abonnements à coupons de chaque station: on comprend son amertume!

Nous pensons, quant à nous, qu'il est faux de déclarer que seule une minorité de personnes se trouve lésée par l'achat impératif d'un abonnement journalier ou semi-journalier, car aux débutants et aux personnes âgées, il faut ajouter des milliers d'usagers qui skient pour leur plaisir et ne cherchent ni à accumuler les descentes, ni à battre des records. Exactement ce qui incite de nombreux jeunes skieurs surtout à acquérir un abonnement illimité et à le rentabiliser au maximum avec les ennuis (d'ailleurs dénoncés par des instances officielles comme le BPA) inhérents au système du «libre parcours» sur un jour: risques d'accidents chez soi et chez des tierces personnes, bousculades dans les files, etc. L'abonnement illimité supprime le choix et l'offre à la carte; par là même, il ne permet pas à chacun de payer en fonction de ce qu'il consomme et porte dès lors atteinte au budget. Qu'en pensent les autres prestataires touristiques qui, en règle générale, offrent ce choix? Et les spécialistes du marketing? Il serait en tout cas illusoire de penser que l'essor du ski de fond ne cède qu'à une vogue des vacances actives et à un mondain retour à la nature. Car il constitue aussi une réaction face aux contraintes du ski alpin, le lot dominical des fervents de la neige.

En vérité, on se trouve acculé à certaines pratiques parce qu'on a parfois construit un télécabine plutôt qu'un télésiège. Faute d'études préalables sérieuses, mais noblesse oblige! L'idéal, pourtant, se situe ailleurs. Une solution bêtement mécanique peut résoudre les problèmes de rationalisation: les automates, par exemple, parce qu'ils servent autant à poinçonner des abonnements qu'à vendre des tickets à plein tarif. Ce n'est peut-être pas un monument de tact et de psychologie, mais il présente l'avantage de ne donner que ce qu'on lui demande personnellement. Et on peut même lui faire distribuer des images... José Seydoux



La rievée vers Por, version 1975! Ou la chance, pour la Suisse, de disposer, en exclusivité ou presque, d'un marché de quelque deux millions de skieurs. (ASL)

Krisenangst begründet?

Man braucht kein notorischer Pessimist zu sein, um feststellen zu müssen, dass gegenwärtig die monetäre, finanzielle und wirtschaftliche Lage der westlichen Welt durch grössere Schwierigkeiten und Belastungen sowie durch höhere Unsicherheit gekennzeichnet ist als je seit dem Zweiten Weltkrieg. Nicht nur hat sich in der letzten Vergangenheit die inflationäre Situation verstärkt und weltweit ausgedehnt. Gleichzeitig hat sich in zahlreichen Ländern auch die Gefahr eines Beschäftigungsrückgangs und vermehrter Arbeitslosigkeit abzuzeichnen begonnen.

Dieser für den Fremdenverkehr äusserst bedeutsamen Entwicklung ist ein Aufsatz von Prof. Dr. F. Aschinger, Volkswirtschaftlicher Berater des Schweizerischen Bankvereins, in der letzten Ausgabe der «Wirtschaftspolitischen Mitteilungen» der Wirtschaftsförderung gewidmet. Wir bringen nachstehend den ersten Teil der Ausführungen Aschingers zum Abdruck, welcher sich mit dem Thema Inflation und Rezession befasst und dem Leser einen nützlichen Überblick zu geben vermag. Die Zwischentitel stammen von uns.

Wie ist zunächst die heutige Gefahr der Inflation und der Rezession zu beurteilen? Wie ist es überhaupt zu erklären, dass die Inflation noch fort dauert, auch, obwohl die Lage in verschiedenen Ländern zur Unterbeschäftigung neigt? Welche der beiden Gefahren, die Inflation oder die Rezession, ist heute die grössere, und welchen Kurs soll die Wirtschaftspolitik einschlagen? Die Inflation, die ursprünglich überall durch die Uebernachfrage verursacht wurde und die von vielen lange als ein sicheres Mittel zur Erzeugung und zur Erhaltung der Vollbeschäftigung betrachtet wurde, hat jetzt vielerorts einen Punkt erreicht, wo sie den Impetus auf die Beschäftigungslage eingebüsst hat, wo sie vielfach den Charakter einer Nachfrageinflation zunehmend verloren und die Form einer sogenannten Kosteninflation angenommen hat, wo mit anderen Worten trotz nachlassender Gesamtnachfrage die Lohn-Preis-Spirale fort dauert, wo aber die Kostensteigerung infolge des Nachfrage-rückgangs zu Lasten der Gewinne geht und die Investitionen abnehmen, wo die starke Teuerung eine Liquiditätsverknappung der Wirtschaft und damit eine deflationäre Entwicklung auslöst, wo die Konsumententwicklung hinter den Löhnerhöhungen zurückbleibt, wo die Vorstellung, dass die Inflation eine ständige Konjunkturspritze sei, verblasst und wo nicht die Stabilitätspolitik, sondern die Inflation und

die übermässige Kostensteigerung die Gefahr einer Rezession heraufbeschwören.

Weltweite Depression ...

Die Erkenntnis, dass die Inflation auf die Dauer kein Lebenselixier der Vollbeschäftigung ist, sondern letztlich zur Rezession führen muss, hat allerdings noch nicht überall Fuss gefasst. Was gegenwärtig die Welt mehr beschäftigt, ist die Befürchtung, dass eine Antinflationpolitik den sich in verschiedenen Ländern abzeichnenden Konjunkturrückgang vergrössern könnte. vielerorts wird deshalb heute bereits die Alarmglocke geläutet, dass eine weltweite Depression drohe, und gefordert, dass auf die restriktive Inflationsabwehr verzichtet und radikal auf eine expansive Konjunkturbelebungs politik umgestellt werde.

Eine derart pessimistische Beurteilung der Weltwirtschaftslage ist jedoch nicht gerechtfertigt, und die daraus gezogenen wirtschaftspolitischen Folgerungen sind vorschnell und gefährlich. Zwar kann nicht übersehen werden, dass sich in mehreren wichtigen Ländern, wie in den Vereinigten Staaten, in der Bundesrepublik Deutschland und anderen europäischen Staaten sowie in Japan, rezessive Tendenzen abzeichnen und dass die Gleichzeitigkeit dieser Symptome eine verstärkende und verlängerte Wirkung auf den Konjunkturückgang haben kann. Die heutigen Prognosen lauten jedoch fast durchwegs auf einen kurzfristigen, relativ milden Konjunkturereignis, der in der zweiten Jahreshälfte 1975 wieder durch einen Aufschwung abgelöst werden dürfte.

... kann zu befürchten

Aber selbst wenn die rückläufige Konjunkturentwicklung ernsthafter ausfallen sollte, als viele Prognostiker heute voraus sagen, droht jedenfalls nicht die Gefahr einer weltweiten Depression, wie wir sie in den dreissiger Jahren erlebt haben. Denn erstens befindet sich die Welt nicht,

wie damals, in einer monetären Deflation, sondern in einer Inflationskrise. Zweitens ist bereits eine starke Börsenbaisse vorausgegangen, ohne dass die finanziellen Positionen so erschüttert worden wären wie in den dreissiger Jahren. Drittens sind heute der politische Widerstand gegen die Massenarbeitslosigkeit und das Streben nach Vollbeschäftigung in allen Ländern viel ausgeprägter als früher. Und viertens sind die technischen Fähigkeiten und Instrumente, eine Depression abzuwehren, wesentlich stärker entwickelt als vor vierzig Jahren.

Alle gegen alle

Würde man jetzt das wirtschaftspolitische Steuer vorschnell herumwerfen und die restriktive Politik aufgeben, so müsste befürchtet werden, dass wir von der bestehenden Hyperinflation langfristig nicht mehr loskommen. Das würde jedoch für die freiheitliche Wirtschaftsordnung und die Demokratie eine ausserordentlich schwere Bedrohung darstellen. Einem Wirtschafts- und Gesellschaftssystem, das keinen stabilen Geldwert mehr besitzt und das infolgedessen zur dauernden kalten Vermögensumschichtung zwischen Schuldnern und Gläubigern und zu einem Kampf aller gegen alle um die Erhaltung des realen Einkommensanteils führt, gebietet es an Gerechtigkeit und Moral und

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

Guide des hôtels: du nouveau!	2
Fragen um den neuen Hotelführer	2
Interview de Mlle Jacqueline Bailly	3
Umfrage:	
Wie lässt sich der Winter an?	3
Notre enquête sur le début de l'hiver	5
Restaurant de montagne: Pot-o-ski	6
Films zur Zierde: Hotel Crap Ner	7
Aufwertungsorgane	7
Eurolet in die Karten geschaut	8
Die neuen Mindestlöhne	8
Une encyclopédie sur la gestion	9
Faites vos réservations!	10
Drang nach Nahost	11

Kaff-fertig trinkt der Dandy
mit dem HOWEG-Kernobst-Brandy

HOWEG



Niklaus Weibel, Präsident Preisnormierungskommission SHV, Luzern

In eigener Sache:

important de préciser clairement les services et les prestations auxquels le client a droit, ce qui implique, d'une part, que nos membres renoncent à certains vœux individuels de détail en faveur d'une conception coopérative générale. D'autre part, une offre claire, standardisée et obligatoire ne manquera pas de renforcer sensiblement la capacité de concurrence et le prestige de l'hôtellerie suisse.

Le client actuel est particulièrement critique. Il désire, pour pouvoir comparer, que notre offre soit clairement établie. Or, le jugement porté par nos hôtes sur les prix de l'hôtellerie suisse, ne sera favorable que si les divers services personnels qui sont offerts le sont à des prix avantageux et obligatoires. Une offre ainsi formulée protège également nos membres contre les prétentions injustifiées des hôtes.

En présence des grandes entreprises hôtelières internationales, le Guide suisse des hôtels aura une tâche tout à fait spéciale à remplir à l'avenir, puisqu'il devra présenter l'offre de 3500 hôtels suisses gérés et dirigés individuellement. Vis-à-vis de la para-hôtellerie (maisons et appartements de vacances), il sera nécessaire, ces prochaines années, de profiler plus nettement nos offres, afin que l'on puisse confronter les frais élevés de location d'un appartement de vacances - dans lequel le client doit faire le service lui-même - et le prix d'un séjour d'hôtel, avec les nombreux services et prestations qu'il englobe. Nous renseignerons au fur et à mesure les sections et les membres de la SSH sur les progrès réalisés dans cette étude et nous sommes persuadés que ce groupe de travail dans lequel, outre l'hôtellerie, les consommateurs sont bien représentés, trouvera une solution optimale.

Je remercie tous ceux qui coopèrent à cette tâche difficile. Le projet de réforme du Guide suisse des hôtels dépendra cependant dans une large mesure de l'ouverture d'esprit et de la compréhension de tous les membres de la SSH, ainsi que de leur capacité de renoncer à des vœux spéciaux en faveur de la communauté. Le Guide suisse des hôtels - tiré à 300 000 exemplaires - doit, à l'avenir, renforcer et promouvoir la confiance et le prestige de l'hôtellerie suisse.

Niklaus Weibel
Président de la Commission SSH
de la réglementation des prix

Neugestaltung des Schweizer Hotelführers

Die erste Ausgabe des Schweizer Hotelführers - in 150 000 Exemplaren - geht zurück auf das Jahr 1896, anlässlich der schweizerischen Landesausstellung in Genf.

Die Preisnormierungskommission SHV hat die Aufgabe, die Gestaltung des Hotelführers laufend zu überprüfen und, gestützt auf Marktbeobachtungen, Anregungen aus Mitgliederkreisen, in besonderem auf Grund von Aeusserungen seitens Reise-Agenturen und privaten Gästen, den veränderten Konsumgewohnheiten anzupassen.

Dieser Zielsetzung folgend wurde im letzten Jahr unter der Leitung von Herrn Jean-Claude Bonvin, Montana-Crans, eine Arbeitsgruppe für die Neugestaltung des Schweizer Hotelführers geschaffen. Die Arbeiten wurden bereits im letzten Herbst aufgenommen und kommen in diesem Jahr in das entscheidende Stadium. Die Preisnormierungskommission erachtet es als äusserst wichtig, dass diese schwierige Aufgabe von allen Instanzen des SHV und seinen Mitgliedern tatkräftig unterstützt wird.

Anlässlich einer letzten Sitzung wurde die Preisnormierungskommission über das Arbeitskonzept orientiert und sie konnte mit Genugtuung feststellen, dass die Arbeiten zügig voranschreiten.

Um feststellen zu können, was für Anforderungen unsere Gäste und unsere Verkäufer (touristische Organisationen und Reisebüros) an den Schweizer Hotelführer stellen, erfolgt im Januar 1975 eine grossangelegte Befragung der Benutzer des Hotelführers.

Es wird eine sehr schwierige Aufgabe sein, die Vielfalt und die Eigenart unserer vorliegenden persönlich geführten 3500 SHV-Betriebe einheitlich zu publizieren. Heute enthält der Hotelführer durchschnittlich zirka 30 Angaben pro Hotel - über 100 000 einzelne Fakten - die zu einem einheitlichen System wirkungsvoll zusammengefasst und zur Schau gestellt werden. Preisnormierungskommission und Arbeitsausschuss einigten sich für diese schwierige Arbeit auf den

Grundsatz, der neugestaltete Hotelführer habe sich - allem voran - den Ansprüchen des Benützers (als potentieller Gast) unterzuordnen.

Die im Hotelführer verbindlich publizierten Preise genügen allein nicht. Es ist ebenso wichtig, genau und klar zu bezeichnen, auf welche Dienstleistungen und auf welches Warenangebot der Gast Anrecht hat, bedingt aber einerseits den Verzicht auf gewisse individuelle Wünsche unserer Mitglieder in bezug auf Detailangaben zugunsten der kooperativen Gesamtkonzeption. Andererseits stärkt ein übersichtliches, standardisiertes und verbindliches Angebot die Konkurrenzfähigkeit und das Ansehen der Schweizer Hotellerie entscheidend.

Der Gast von heute ist bedeutend kritischer und wünscht eine möglichst klare Definition unseres Angebotes zu Vergleichszwecken. Das Urteil der Gäste über die Preiswürdigkeit der schweizerischen Hotellerie hängt weitgehend davon ab, ob wir die vielfältigen persönlichen Dienstleistungen vorteilhaft und verbindlich anpreisen. Ebenso schützt es unsere Mitglieder vor ungerechtfertigten Ansprüchen von seiten der Gäste.

Mit Blick auf die internationalen Grossunternehmen der Hotellerie kommt dem Hotelführer in Zukunft eine ganz besondere Aufgabe zu.

Er hat das Angebot von 3500 individuell geführten Schweizer Hotels darzustellen. Auch gegenüber der Para-Hotellerie (Ferienwohnungen und Appartements) wird es notwendig sein, sich in den nächsten Jahren stärker zu profilieren und einen Hotelaufenthalt mit seinen vielseitigen Dienstleistungen den oft ebenso hohen Kosten einer gemieteten und selbstbedienten Ferienwohnung gegenüberzustellen.

Wir werden die Sektionen und die SHV-Mitglieder laufend über die Fortschritte informieren und sind überzeugt, dass die Arbeitsgruppe - in welcher Neben der Hotellerie die Konsumenten massgeblich vertreten sind - eine optimale Lösung finden wird.

Ich danke allen, die an dieser anspruchsvollen Aufgabe mithelfen. Das Reformprojekt für den Hotelführer wird aber weitgehend davon abhängen, ob es auf offene Ohren und das notwendige Verständnis bei allen SHV-Mitgliedern stossen wird, wobei Sonderwünsche zugunsten der Gemeinschaft zurückgestellt werden müssen. Der in 300 000 Exemplaren erscheinende Hotelführer soll in Zukunft die Preiswürdigkeit, das Vertrauen und das weltweite Ansehen unserer Schweizer Hotellerie in vermehrtem Masse stärken und fördern.

Nouvelle présentation du Guide suisse des hôtels

La première édition du Guide suisse des hôtels - dont le tirage fut de 150 000 exemplaires - fut publiée en 1896, à l'occasion de l'Exposition nationale suisse à Genève. La commission de réglementation des prix de la SSH a pour mission d'examiner constamment la présentation du guide des hôtels et de l'adapter aux nouvelles habitudes des consommateurs, c'est-à-dire de la clientèle, en se basant sur des études de marché, des propositions des membres et, en particulier, sur des suggestions d'agences de voyages et de clients privés. Dans ce but l'on a, l'année dernière, créé un groupe de travail qui, sous la présidence de M. Jean-Claude Bonvin, de Crans-Montana, a pour tâche d'étudier une nouvelle présentation du Guide suisse des hôtels. Les travaux débutèrent l'automne dernier déjà et entreront cette année dans leur phase décisive. La commission de réglementation des prix espère pouvoir compter pour cette œuvre difficile sur l'appui de tous les organes de la SSH et de ses membres.

Au cours de l'une de ses dernières séances, la commission de réglementation des prix a été renseignée sur la conception retenue et a constaté avec satisfaction que les travaux avançaient bon train.

Pour pouvoir déterminer ce que nos hôtes, les agences de voyages et les organisations touristiques attendent du Guide suisse des hôtels, l'on procède actuellement à une grande enquête auprès de ceux qui le consultent.

Il sera extrêmement difficile de ramener à un dénominateur commun la diversité des caractères des quelque 3500 entreprises affiliées à la SSH et de publier leurs indications d'une manière uniforme. Aujourd'hui, le guide des hôtels contient en moyenne 30 indications environ par hôtel - soit plus de 100 000 données individuelles - qui sont présentées selon un système uniforme et clair.

La commission de réglementation des prix et le comité de travail sont tombés d'accord sur le principe que la nouvelle présentation du guide des hôtels devait surtout être subordonnée aux exigences de ceux qui le consultent (et qui sont des clients potentiels). Les prix limites publiés dans le guide ne suffisent plus à eux seuls. Il est tout aussi

Krisenangst begründet?

Fortsetzung von Seite 1

droht der Zerfall. Um das kapitalistische Wirtschaftssystem zu zerstören, muss man dieses, wie schon Lenin gesagt hat, von der Seite des Geldwertes her zu Fall bringen.

Das kleinere Übel wählen

Solange die Inflation auf einem so hohen Grad weiteraufrückt und sich so hartnäckig gebärdet, wie dies heute in zahlreichen Ländern der Fall ist, darf der Kampf gegen dieses Krebsübel nicht vorzeitig abgebrochen werden. Eine konjunkturelle Abkühlung ist unvermeidlich, wenn die inflationären Auftriebskräfte gebrochen werden sollen. Ohne gewisse schmerzliche Rückbildungsprozesse wird es dabei nicht abgehen. Das wird von den Behörden einerseits Standhaftigkeit verlangen, das

langfristige Ziel der Stabilität des Geldwertes weiterzuverfolgen, andererseits aber auch umsichtiges und rasches Handeln erfordern, sobald sich zeigen sollte, dass die temporäre Konjunkturtrübe tiefer zu werden droht, als wünschbar und zulässig erscheint.

Gelingt es nicht, den Inflationsgrad im Gefolge einer voraussichtlichen rezessiven Entwicklung ganz erheblich zu reduzieren, so besteht die Gefahr, dass durch den nachfolgenden konjunkturellen Wiederaufschwung die Inflationsrate noch höher steigt als heute. Auch sollte die grosse Gefahr eines zum Dauerzustand gewordenen, das Wirtschaftssystem untergrabenden Inflation zu der doch viel kleineren Gefahr einer nur vorübergehenden, kurzfristigen Rezession ins richtige Verhältnis gesetzt werden.

F. A./wf

Fr. 8430.-

hat die Aktion Festtagsgratulationsbläsung für die berufliche Aus- und Weiterbildung eingebracht. Herzlichen Dank. In der vergangenen Woche haben noch folgende Mitglieder einen Betrag überwiesen: Fam. Ceccarelli, Montagnola; Hotel Alpenrose, Wengen; Hotel Lattmann, Bad Ragaz; Hotel Gurten-Kulm, Bern; Hotel Continental, Luzern; Hotel Löwen, Interlaken; Hotel Hof Arosa, Arosa.



Der international bekannte, mit Goldmedaillen behängte Meister der kalten Küche, Adelfrich Furrer, feiert am 25. Januar seinen 70. Geburtstag. Wir gratulieren dem Jubilar herzlich und danken ihm für seine grossartige Leistung, die den Ruf und das Ansehen des Schweizer Gastgewerbes weltweit gemehrt hat.

Im Rahmen einer internen Reorganisation der Gauer Hotels kommen im Frühjahr 1975 neue Kräfte zum Zuge. Kurt Bütikofer tritt von seinem Posten als Direktor des Schweizerhofs zurück. Seine 36jährige Tätigkeit hat dem Hotel weitgehend sein heutiges Gepräge verliehen. Er stellt dem Unternehmen seine wertvollen Dienste als Mitglied des Verwaltungsrates auch weiterhin zur Verfügung. An seine Stelle treten Urs Schaerer als Direktor und Jean-Jacques Gauer als Vizeordinator. Beide obliegt gleichzeitig die Führung der Gauer Hotels.

Der Berner «Bund» hat am 20. Januar in einem langen Artikel die Verdienste von Direktor Bütikofer um die Hotellerie und den Fremdenverkehr der Bundesstadt gewürdigt.

Le printemps des moins jeunes

Voulez-vous attirer dans vos établissements des gens qui ne sont pas obligés de prendre leurs vacances pendant la haute saison, qui occupent volontiers les lits disponibles pendant les entre-saisons et qui peuvent et veulent de plus en plus voyager et séjourner dans nos stations? Il vaut la peine en effet de chercher à attirer les aînés. Pour cela, remplissez le questionnaire concernant la liste d'hôtels accueillants Les moins jeunes - et ils vous a été envoyé ces derniers jours - et retournez-le jusqu'au 31 janvier 1975 au plus tard à la Société suisse des hôteliers, Monbijoustrasse 31, Case postale 2637, 3001 Berne.



Todesanzeige

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

Herr Jean Louis Fuchs
Hotel Pilatus, Hergiswil
im Alter von 72 Jahren
gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes,
der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

Mitteilung an die Sektionen

Wir bitten Sie, die Ablieferungsfrist für den Ihnen zugesandten Fragebogen zu beachten:

Fragebogen Hotelführer 1976
31. Januar 1975

Für rechtzeitige Zustellung danken Ihnen die Mitarbeiter des Sekretariats SHV.

Communication aux sections

Nous vous prions de respecter le délai de retour du questionnaire qui vous a été adressé:

Questionnaire Guide des hôtels 1976
31 janvier 1975

Les collaborateurs du secrétariat de la SSH vous remercient d'ores et déjà pour le renvoi, dans le délai imparti, du questionnaire.

Ce que doivent gagner vos collaborateurs

Les offices cantonaux de travail sont tenus d'examiner les demandes de permis de travail pour la main-d'œuvre étrangère. Les autorités doivent en outre veiller au paiement de salaires convenables. Pour simplifier l'examen des demandes, les associations professionnelles de l'industrie hôtelière ont fixé en commun des salaires minimaux.

Les salaires minimaux en espèces pour le personnel d'hôtel étranger (valable à partir du 1er mars 1975)

Les salaires mentionnés ci-après comprennent les frais de nourriture et de logement (valeur 390 fr.)

Personnel masculin	
Cuisinier et pâtissier ayant terminé leur apprentissage	1345.-
après deux ans de pratique	1490.-
après quatre ans de pratique	1650.-
après six ans de pratique	1880.-
Cuisinier de partie, sans commis, pâtissier	1815.-
Chef de partie, Chef pâtissier	1970.-
Cuisinier seul (de moins de 30 ans)	1815.-
Cuisinier seul (de plus de 30 ans)	1970.-
(Blanchissage de vêtements de travail compris, sinon indemnité conformément au contrat collectif de travail)	
Chef de réception	1970.-
Secrétaire indépendant, sachant 3 langues	1650.-
Caissier	1650.-
Main-courantier	1465.-
Contrôleur de marchandises	1465.-
Débutant de bureau, pendant la première année	1180.-*
Garçon de buffet	1300.-
Garçon de cuisine, d'office, de cave	1180.-*
Garçon de maison (sans pourboires)	1180.-*
Casserolier, argentier, passeplatier	1300.-
Laveur indépendant	1390.-
Aide laveur	1180.-*
Personnel féminin	
Cuisinière ayant terminé l'apprentissage	1345.-
Cuisinière en chef	1815.-
Cuisinière du personnel et cuisinière à café	1260.-*
Aide cuisinière	1215.-*
Fille de cuisine sachant cuire	1215.-*
Secrétaire débutante, pendant la première année	1180.-*
Secrétaire	1465.-*
Secrétaire indépendante, sachant 3 langues	1650.-
Fille de buffet, pendant la première année	1180.-*
Fille de buffet	1300.-
Dame de buffet	1390.-
Première dame de buffet	1465.-
Gouvernante, première lingère	1565.-
Aide gouvernante (débutante)	1180.-*
Repasseuse, lingère (couseuse de blanc)	1345.-
Repriseuse, lingère, couseuse	1290.-
Laveuse	1300.-
Aide laveuse	1180.-*
Fille de maison, de cuisine, d'office, de lingerie	1180.-*

* pour les employés âgés de moins de 18 ans: 50 fr. de moins

Soviel ist zu bezahlen - deutsche Fassung siehe Seite 8

Kurse und Stellenvermittlung: zweitletzte Seite

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



Editeur: Société suisse des hôteliers
Responsable de l'édition: Gottfried F. Künzi
Rédaction allemande: Maria Küng, Gottfried F. Künzi
Rédaction française: José Seydoux
Annonces et abonnements: Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn
Hôtel-Revue
Case postale, 3001 Berne
Tél. 031 / 25 72 22
Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

Mit Schwung in den Winter

Rückläufige Frequenzfiguren, negative Wachstumsraten oder andere touristische Kennzahlen für das Jahr 1974 Hessen die verschiedensten Befürchtungen laut werden. Zur sogenannten «Krise im Fremdenverkehr» floss während der letzten Monate die Tinte in Strömen. Auch der Wintersaison 1974/75 sah man in Fachkreisen «optisch und mit einiger Unruhe entgegen. Für ihre Leser führte deshalb die Hotel-Revue eine kleine Umfrage durch: von den Regionaldirektoren der verschiedenen schweizerischen Fremdenverkehrsgebiete wollten wir wissen, wie sich die laufende Wintersaison angelassen hat.

Gut aus den Startlöchern gekommen

«Im Berner Oberland ist der Start ausgezeichnet gelungen - besser als im Vorjahr», urteilte Walter Twerenbold aus Interlaken, «dabei haben sich keine speziellen Schwerpunkte herauskristallisiert; vielmehr sind die Besucherzahlen allgemein zufriedenstellend». Auch das Wallis ist - laut Regionaldirektor Fritz Erne - mit dem Wintersaisonauftakt überaus zufrieden. Zwar sei dieser nicht besser als im Vorjahr, aber bedeutend besser als erwartet. Besonders erstaunlich sei die Tatsache, dass nicht nur die bekannten Wintersportzentren, sondern auch die kleinen Kurorte bisher mit Gästen «gesegnet» worden seien. In der Zentralschweiz ist nach Meinung des neuen Direktors Kurt Eichenberger der Saisonbeginn ebenso positiv ausgefallen. Die bisherigen Besuche lägen vermutlich in der Nähe der Gästefrequenzen des Vorjahres; vorläufig habe kein Kurort in ausreichender Höhe und geschützter Lage mit grossen Problemen zu kämpfen. - «Der Start zur Wintersaison im Bündnerland ist heuer wesentlich besser geglückt», teilte uns Raoul Sommer mit, «über Weihnachten und Neujahr war ganz Graubünden bumsvoll.» Und schliesslich stimmte auch der St. Galler Werner Boos mit ein in den allgemeinen Chor: Saisonanfang in der Ostschweiz sehr positiv, wesentlich besser als letztes Jahr, alle Kurorte über tausend Meter ohne Probleme!

Trotzreaktion und Torschusspanik?

Offensichtlich hat sich gar gewisse Zweifel und Bedenken von der Wintersaison 1974/75 als ungerechtfertigt erwiesen. Gerade diese Tatsache bildet für den Bündner Regionaldirektor eine erfreuliche Überraschung. Auch im Berner Oberland hat der bisherige Saisonverlauf angenehm überrascht; Eichenberger dagegen hat für die Zentralschweiz auf dieses Resultat gehofft («Von einer Krise kann ohnehin keine Rede sein»). Die optimistischen Ostschweizer, deren Gästeherd sich zu etwa siebzig Prozent aus Schweizern rekrutiert, haben - so Direktor Boos - bei guten Schneeverhältnissen sogar damit gerechnet. Ebenso hat der Walliser Regionaldirektor «persönlich diesen Start ein bisschen erwartet», denn «sonst wird die tou-

ristische Zukunft des Wallis allmählich problematisch». Auf der Suche nach Gründen für den günstigen Auftakt wiesen alle Gesprächspartner in erster Linie auf die ausgezeichneten Schneeverhältnisse hin. Im Berner Oberland, in der Zentral- und in der Ostschweiz sollen aber auch die verbesserten Verkehrsverhältnisse (Autobahn) mitverantwortlich sein. Weitere Gründe: der Drang zu aktiven Ferien, speziell zum Skifahren und Langlauf; fehlender Schnee in tieferen Regionen; ausgeprägter Sonneneinstrahlung nach einem missratenen Herbst; günstig gelegene Fest- und Feiertage und - Zwangsferien. Nicht zu vergessen seien auch die verstärkten Anstrengungen der Kurorte selbst, insbesondere in Form von günstigen Pauschalangeboten für Dezemberkurse. Und schliesslich könnte - so lauteten einzelne Vermutungen - gar die Unsicherheit über die wirtschaftliche Zukunft zu einer Trotzreaktion oder einer Art Torschusspanik geführt haben...

Fortsetzung: Informationsstand ungenügend

Obwohl keine genauen Zahlen verfügbar sind, soll doch - über den Daumen gepeilt - der Abbruch der Gästefrequenzen ins berüchtigte «Januar-Loch» dieses Jahr im Wallis besonders ausgeprägt sein. In den Regionen Ostschweiz, Graubünden und Zentralschweiz beurteilt man die Flaute des Jahresbeginns etwas günstiger. Fazit: Loch vorhanden, aber nicht schlimmer als anders Jahre. Durch die Dezemberskürzungen soll teilweise eine Verlagerung vom Januar in die Adventszeit stattgefunden haben. Eine Ausnahme bildet im Januar das Berner Oberland: dank der internationalen Skirennen und der damit verbundenen speziellen Anstrengungen der oberländischen Kurorte kann das Loch weitgehend aufgefüllt werden.

Und wie sieht der Buchungsstand für den Rest des Winters aus? - Die Urteile der Regionaldirektoren variieren von «nicht schlecht» über «kein schlechtes Gefühl» bis zu «gut» und «recht gut». Einer meinte: «Da ich nichts Negatives gehört habe, dürfte der Buchungsstand positiv sein.» Die Informationen beschränken sich auf einige wenige Vermutungen und Befürchtungen: die Gäste sollen kürzere Aufenthalte buchen; im allgemeinen würden die

Buchungen kurzfristiger vorgenommen; das Januar-Loch reiche weiter in den Februar hinein; durch die frühzeitigen Ostertage könne die Saison kürzer werden... und so weiter. Genaueres war leider nicht zu erfahren.

Trend rechtzeitig erkennen!

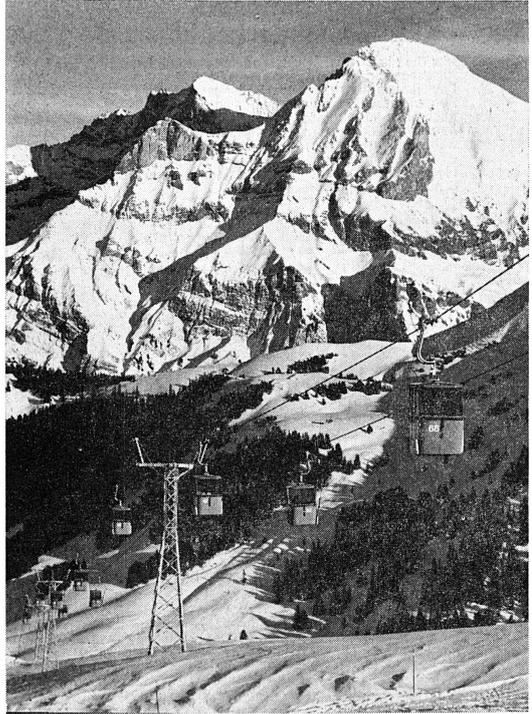
Der offensichtliche Mangel an zuverlässigen Informationen über die folgenden Monate und den Rest der Wintersaison stimmt nachdenklich. Im Dienst der einzelnen Kurorte und Hotelbetriebe sollten die regionalen Fremdenverkehrsorganisationen am Puls des Tourismus bleiben. Allerdings kann es nicht Aufgabe des Regionaldirektors sein, bei sämtlichen Fremdenverkehrsbetrieben und lokalen Institutionen Informationen einzutreiben; der Informationsstrom müsste vielmehr kontinuierlich und umfassend von unten nach oben fliessen. Nur dann wird es langfristig möglich sein, die Zeichen der Zeit richtig zu deuten, entsprechende Massnahmen rechtzeitig in die Wege zu leiten und die Anstrengungen der verschiedenen Fremdenverkehrsträger auf regionaler und nationaler Ebene zu koordinieren. Ohne genaue Informationen, lediglich anhand einzelner Beobachtungen lassen sich aus dem Start in die Wintersaison noch keine gesicherten Schlüsse ziehen. Es kann sich um eine neue Morgenröte handeln; ebensogut aber kann zutreffen, was ein bekannter deutscher Touristik-Fachmann kürzlich schrieb: «Alle Anzeichen deuten auf ruhig! Lassen wir uns doch nicht von saisonalen Wellen, von kurzfristigen konjunkturellen Schwankungen und Schlaglichtern vom tatsächlich zu erwartenden Trend der nächsten Jahre ablenken.» TH

Tessin: Hotelplan-Erfolg

Im vergangenen Herbst hat der Hotelplan in Zusammenarbeit mit der ETT (Ente Ticinese per il Turismo) und den SBB eine neue Ferienformel für preiswerte Winterferien im Tessin lanciert. Die von Oktober bis März dauernde Aktion beruht auf einer Kombination von besonders günstigen Pauschalpreisen (Fr. 95.- bis Fr. 490.- pro Woche in 6 Luganeser Hotels) mit einem vielseitigen Ausflugs- und Unterhaltungsprogramm und wurde durch anhaltend schönes Wetter begünstigt. Dass sie einem Bedürfnis entspricht, ergibt sich aus der Tatsache, dass bis heute bereits über 1000 Buchungen getätigt worden sind.

Tourismus am Radio: Wann, wie und wo?

Die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) macht Hoteliers und andere am Tourismus interessierte Kreise darauf aufmerksam, dass die touristische Radiosendung «Unterwegs» jeweils freitags von 10



Im Frühjahr 1974 wurde die Sesselbahn Geils-Hahnenmoos im Herzen der Ski-Region Adelboden-Lenk nach 20 Betriebsjahren abgebrochen, um einer leistungsfähigen Gondelbahn Platz zu machen. Nachdem die von der Maschinenfabrik Habegger in Thun erstellte Anlage im Dezember eröffnet werden konnte, fand dieser Tage die offizielle Einweihung statt. In bequemen Vierergondeln, die sich beim Ein- und Aussteigen automatisch schliessen und öffnen, erreicht man in einer Fahrzeit von nur 8 Minuten den Hahnenmoospass, Ausgangspunkt zahlreicher Abfahrten und abwechslungsreicher Wanderungen im Sommer. Die Förderleistung beträgt 1000 Personen in der Stunde. Im Bereich der Skiregion Hahnenmoos-Metsch-Bühlberg befördern nun 9 Bergbahnen und Lifte stündlich 8500 Personen. fr.

bis 11 Uhr auf Leitung 5 des Telefonrundspruchs zu hören ist. Das «touristische Bulletin der SVZ» mit aktuellen Hinweisen, Tips und Ratschlägen für das Wochenende, der Schneebericht und SBB-Reisevorschlagn - im Sommer die Radiowanderung usw. - werden ebenfalls frei-

tags, neu aber zwischen 17 und 18 Uhr in der Sendung «die leichte Welle» auf Kanal 6 des Telefonrundspruchs ausgestrahlt. Beide Sendungen sind natürlich auch im ersten Programm von Radio Bernmünster über Mittelwelle und UKW 1 zu empfangen. svz

Notre interview

Aujourd'hui: Mademoiselle Jacqueline BAILLY, sous-directeur de l'ADIL-Office du tourisme et des congrès de Lausanne.

Du grand tourisme au féminin dans une ville de vacances

Vous êtes l'une des rares femmes qui, en Suisse, occupent un poste clé dans un office du tourisme. En cette Année mondiale de la Femme, pensez-vous que ce secteur offre un champ d'activité intéressant et développé pour les femmes?

A mon avis, tous les secteurs de la vie professionnelle devraient être ouverts aux femmes. Or, malgré son aspect passionnant, le tourisme ne compte en effet guère de femmes parmi ses cadres. De nombreuses tâches, comme l'accueil et les relations publiques, leur conviennent pourtant bien. On ne peut pas en dire autant du travail de promotion qui n'est pas particulièrement féminin; il est en effet difficile, en tant que femme, de s'introduire sur les marchés et d'obtenir les mêmes résultats qu'un homme. De nombreuses années dans le tourisme permettent de parvenir à des résultats identiques ou presque. Il est vrai que la promotion, telle qu'on la pratique maintenant dans les offices du tourisme en Suisse, est assez nouvelle. Les voyages de promotion ont succédé aux voyages de propagande, l'augmentation des tâches a nécessité la diversification des services. Ainsi, certaines postes peuvent désormais accéder à des postes de cadres.

Il est vrai que le secteur «agences de voyages» occupe déjà des femmes, à tous les niveaux, parce qu'il a évolué plus rapidement que le secteur de l'office du tourisme, parce qu'il exige un personnel plus important (notre ville, par exemple, possède un office du tourisme, mais une trentaine d'agences de voyages) et parce qu'il développe une activité commerciale. De plus, la formation professionnelle des spécialistes du voyage existe et est bien organisée, au niveau de l'apprentissage



(Photo M. Imsand)

déjà. Les écoles de tourisme, comme celle de Gllion, sont relativement nouvelles et l'orientation touristique des jeunes qui sont placés devant le choix d'une profession est inexistante en Suisse. Il y aurait là des lacunes à combler, ce qui permettrait peut-être d'avoir plus de femmes aux leviers de notre industrie touristique.

Quelles sont les qualités et connaissances nécessaires à une femme pour accéder à un poste de cadre dans le tourisme?

D'abord, une connaissance approfondie des langues. Il faut aussi une grande disponibilité, d'esprit également, pour agir très rapidement et le sens de l'initiative. Il faut aimer les contacts humains et sociaux, avoir du plaisir à recevoir et à voyager, ainsi que de l'enthousiasme pour ce que l'on offre, connaître à fond sa ville et ses possibilités, entretenir des rapports de confiance avec nos partenaires prestataires et croire à ce qu'on fait. Bref, un certain équilibre de caractère et un champ de connaissances en ce qui à la mesure du champ d'activité touristique.

Dans la nouvelle structure de l'ADIL, quelles sont vos activités?

Je continue à être responsable des relations publiques, de l'accueil des groupes, des agents de voyages, de certains journalistes et du contact avec les gens qui travaillent dans le tourisme lausannois; du service de renseignements (bureau central, bureau de la Gare et bureau de Cointrin), des services d'hôtes; du programme des excursions (élaboration, calcul, offres aux agences et aux hôteliers, présentation et vente). Je contribue également au fonctionnement du Service de promotion. C'est un champ d'activité énorme, placé sous la responsabilité de M. Jacques Papazian; un nouveau collaborateur, qui vient d'être engagé, va d'ailleurs prospecter les marchés suisse et européen. Je m'occupe en effet de promotion depuis 1967, c'est-à-dire depuis le moment où Lausanne s'est lancée dans la confection de forfaits; la promotion est un aspect complémentaire de l'activité touristique, du fait de l'évolution de notre Office qui a pris résolument une direction un peu plus offensive et «agressive» pour faire face à la concurrence de l'étranger et obéir aux nouveaux impératifs du tourisme moderne.

Vous faites du tourisme réceptif et de la promotion: ces deux tâches sont-elles compatibles au sein d'une même personne?

Si nous étions une grande entreprise commerciale, nous aurions certainement, d'une manière idéale du point de vue de la structure, trois secteurs bien distincts, chacun étant placé sous la responsabilité d'une personne: élaboration du produit et de l'offre, promotion et vente, activités réceptives. Ce que nous faisons actuellement, c'est un peu tout à la fois, compte tenu des moyens à disposition, ce qui ne va pas toujours sans difficultés, bien que, de cette façon, nous pouvons suivre le produit de sa fabrication à sa consommation. Le réceptif est d'ailleurs la suite logique de la promotion, car, si l'on fait des promesses à l'étranger, encore faut-il les tenir lorsque les clients sont là!

Suite à vos nombreux voyages à l'étranger, estimez-vous que l'image de la Suisse touristique s'est considérablement modifiée ces derniers mois?

Je suis heureuse de constater que l'image de la Suisse est encore très bonne à l'étranger, cette image d'un pays de beauté, de tranquillité, de stabilité, d'honnêteté et de propreté. Notre pays a vraiment réussi à créer une image dans le monde qui a été unanimement reconnue. Toutefois, en discutant un peu plus à fond avec les gens, on constate, depuis quelque temps, qu'ils sont plus critiques, notamment à l'égard du coût de la vie en Suisse, de la qualité des services et de l'accueil qui se dégrade. C'est pourquoi l'ADIL va porter ses efforts sur ses services d'accueil en renforçant ses équipes d'hôtes, lesquelles ont une tâche primordiale à remplir. On pourrait imaginer que toutes les entreprises touristiques en fassent autant, car la critique qui nous est faite est très sérieuse. Il faut que chacun prenne conscience de cela et s'efforce de «réhabiliter» le facteur humain, le sourire, l'amabilité, la gentillesse, en plus de l'excellence «technique» des prestations.

En quels marchés êtes-vous particulièrement confiante pour l'avenir, voir pour un avenir plus lointain?

Personnellement, je crois toujours et encore aux marchés américain et canadien, malgré les difficultés actuelles; car il s'agit d'un réservoir inépuisable, les Américains manifestant le désir très profond de sortir de leur pays et de venir en Europe. Ce sont les plus grands marchés et il faut poursuivre les efforts entrepris depuis quelques années pour s'y implanter, car les concurrents sont à l'affût. Le marché allemand, qui est important, l'est peut-être plus pour les stations de montagne que pour une ville comme Lausanne qui essaie néanmoins d'y intéresser les autocaristes. Les marchés anglais, français et italien sont un peu en veilleuse pour les raisons que l'on sait; nous avons décidé de les suivre. Les marchés belge et hollandais se portent bien, comme le marché scandinave qui, toutefois, jette surtout son dévolu sur le soleil ou la montagne. Quant au marché japonais, nous y avons beaucoup cru et nous l'avons beaucoup travaillé; malheureusement, au moment où l'on pouvait penser qu'il allait éclater sur l'Europe, la crise pétrolière a anéanti tous

ces espoirs. Le Japon reste un bon marché, mais il s'est sérieusement amoindri. De nouveaux marchés sont à travailler, sans qu'il faille s'attendre à une grande affluence: ce sont les marchés arabes (Moyen-Orient, y compris Israël) et ceux de l'Afrique du Sud, de l'Australie et de l'Amérique du Sud, pour la clientèle individuelle, mais aussi bientôt pour les groupes qui forment la grande tendance malgré tout. Les produits que nous offrons à ces différents marchés sont très diversifiés: incentives, groupes, forfaits, vacances à intérêt spécifique, c'est-à-dire «faîtes sûr mesure». Et nous pensons aussi aux jeunes, qui représentent une clientèle potentielle importante, et auxquels Lausanne est en mesure d'offrir beaucoup: sports d'été et d'hiver, excursions, divertissements, activités culturelles, stages linguistiques, etc.

On pourrait également parler ici très longuement de tout le secteur des congrès, réunions, assemblées et expositions qui fait l'objet de toute notre attention.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



- Gastro-Norm-Kühlschränke
- Sandwicheinheiten
- Kühl- und Flaschenkorpuse aus dem **Therma-Baukasten**

Das Thermo-Baukastensystem erlaubt eine individuelle Anpassung an die Bedürfnisse Ihres Betriebes. Dank neuem, hochwirksamem Isoliermaterial kleinste Ausssenmasse 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.

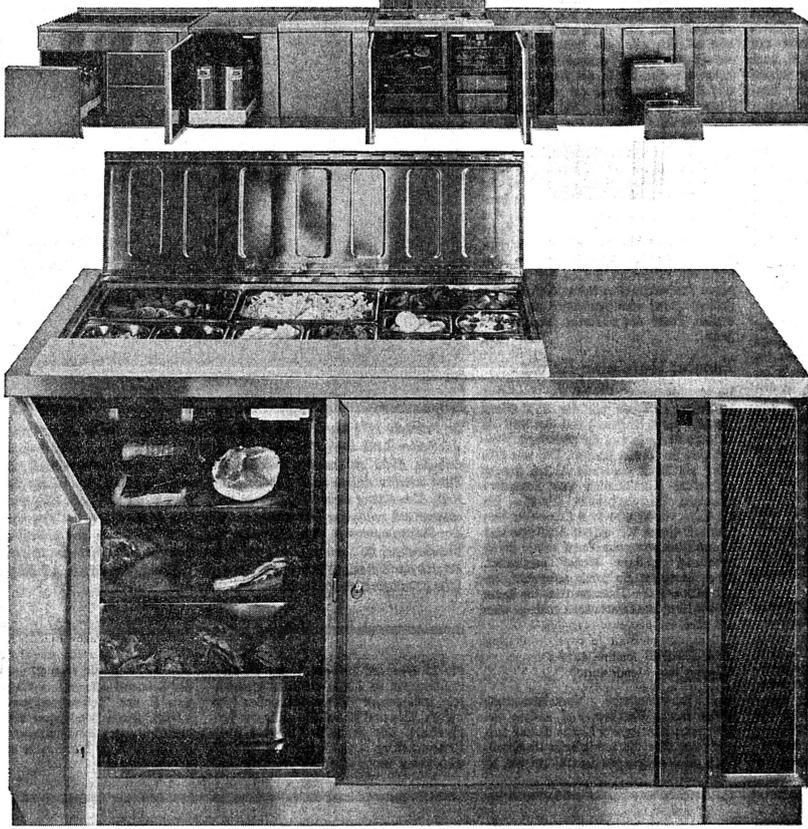
Lieferbare Ausrüstungen:
 2/1 und 1/1 Gastro-Norm-Bleche, 2/1, 1/1, 2/3, 1/2, 1/4, 1/6 und 1/9 Gastro-Norm-Schalen, 10 oder 15 cm tief, mit oder ohne Einlegeboden, Gitterkörbe, Gitterroste, Fleischrollen, Auszüge mit Brille für Normschalen, Auszüge für Milchkannen.
 Alle Modelle mit eigenem Kühlaggregat oder zum Anschluss an eine zentrale Kälteanlage.

therma



Therma-Kälte
 Hofwiesenstrasse 141, 8042 Zürich
 Tel. 01/28 16 06
 Büros in Basel, Bern, Lausanne, Genf und Cadénazzo.

7 Modelle aus der Thermo-Typenreihe



BOUILLONS-SUPPEN-SAUCCN
DESSERT-CREMEN
ASSUGRIN-Süssstoffe



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

Distinctions pour de fidèles employés

Non seulement les fidèles employés méritent de temps en temps d'être l'objet d'une attention personnelle, mais, à l'heure actuelle, c'est même un devoir pour les employeurs clairvoyants qui sont parfaitement conscients de la valeur d'un tel geste. Un cadeau spontané peut causer un très vil plaisir. Ce n'est donc pas sans raison que de nombreux employeurs font depuis longtemps usage de la possibilité que leur offre la Société suisse des hôteliers de remettre à leurs fidèles employés des cadeaux témoignant de leurs nombreuses années de service. Notre proposition d'offrir aux fidèles employés, après 5 ans de service, une médaille de bronze gravée; après 10 ans de

service une médaille d'argent et, après une collaboration de 15 ans, une médaille d'or accompagnée d'un magnifique diplôme à toujours été source de joie pour les heureux destinataires. En outre, tous les noms des personnes ayant fait l'objet de cette distinction sont publiés au début de l'année dans l'Hotel-Revue. Pour les collaborateurs qui comptent plus de 20 ans dans le même établissement, nous vous adressons volontiers notre prospectus de montres et réveils qui donnent une note plus personnelle à ce souvenir.

Voici les prix des médailles, diplômes compris: bronze Fr. 35.—, argent Fr. 45.—, or Fr.

note plus personnelle à ce souvenir. Voici les prix des médailles, diplômes compris: bronze Fr. 22.—, argent Fr. 30.—, or plaqué Fr. 110.—, diplôme seul Fr. 5.50. Pensez à temps à ces témoignages de fidélité. Le délai de livraison pour des objets gravés est d'au minimum 3 semaines. La formule ci-dessous facilitera votre commande.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS
 Service du matériel
 Monbijoustrasse 31, 3001 Berne
 Téléphone (031) 25 72 22

Monsieur Madame Mademoiselle	Nom	Prénom	de ...	à ...	Années de service	Diplôme en allemand français italien	Médaille de bronze or argent	Numéro du cadeau	Date à inscrire sur le diplôme
			19.....	à 19.....					
			19.....	à 19.....					
			19.....	à 19.....					
			19.....	à 19.....					
			19.....	à 19.....					
			19.....	à 19.....					
			19.....	à 19.....					

Hôtel: (Sceau) _____

Date: _____

Lieu: _____

Signature: _____

Ihr Abfall ist... .. unser Fall!

ALL PACKER

Der Abfall-Verdichtungsautomat der Ihren Abfall in:

Ballen... Säcke... Schachteln... verpackt

Saubere, hygienische und geruchlose Abfallbeseitigung. Reduziert das Abfallvolumen bis auf 1/10 mit bis zu 12 Tonnen Verdichtungsdruck.

Sparen geräuschlos Ihre Abfallbeseitigungskosten. Beschränkt den Raum für die Aufbewahrung von Abfällen auf ein Minimum. Verringert die Arbeitskosten um bis zu 75%.

Fünf Modelle - kleinste Modell = B = 51 cm, T = 50 cm, H = 147 cm, grösstes Modell = B = 102 cm, T = 72 cm, H = 158 cm. Alle Modelle lieferbar, SSS geprüft, 220 Volt 10 Amp. Steckdose genügt. Pressvorgang hydraulisch, benötigt nur 12 Sekunden.

INTRAVEND AG
 Postfach 8048 Zürich Tel. 01 62 88 22 Telex 54 289

Stabellen von **PLANK**

Bozen formvollendet H preiswert H dauerhaft H jederzeit ab Lager lieferbar H Verlangen Sie Prospekte bei der Generalvertretung

Hannes Hindermann & Co
 Reinhardtstr. 11-15
 8008 Zürich
 Telefon 01 34 25 23

Creemers Hochdruckreiniger

klein - handlich - fahrbar
 das universelle Reinigungsgerät

speziell für Küche, Kühlräume, Keller, WC-Anlagen usw.
 Verlangen Sie unverbindliche Vorführung.

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

Papier-Toques

Art. 6004-2, Papier weiss, Kreppkopf mit luftdurchlässigem Oberteil und veränderbarer Koptweite, 22 cm hoch, Stückpreis:

Stück	10	100	500	1000	5000
Fr.	-95	-90	-87	-85	-83

Bestellen Sie gleich jetzt! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen - Pfister AG Luzern

Cause fin de bail l'hôtel City Café Restaurant à Payerne (037) 61 14 64

vend: l'agencement le mobilier et le matériel d'exploitation, etc. tables carrées et rondes / chaises / bancs / 1 banc rond / 3 séparations fer forgé / buffet de service vitré / vitrine à pâtisserie / armoires murales / armoire portes coulissantes / lustres / appliques / porte garde-robe / caisse enregistreuse NCR / machine à café Gaggia / 1 moulin à café / 1 Ovo-Mixer / mixer pour frappés / 1 chauffe-assiettes / 1 tableau prix / 1 faux plafond sur comptoir avec 8 spots / tables de service / cartes géographique encadrées bois sous verre / Mondial / Europe / Suisse / 1 comptoir de réception / 1 table de bureau / 1 armoire à classeur / vieux meubles de jardin / 1 potager électr. 6 plaques / 2 fours / 1 frigidaire 4 portes / 1 machine à laver la vaisselle / 1 machine à peler les pommes de terre / 1 combinée Lips / des tables de cuisine et de lingerie / 1 essoreuse à salade / mobilier pour chambre d'employés / 20 chambres à coucher (1 lit / 2 lits / grd. lits) 2 lits suppl. / lit d'enfant / 1 compresseur pour comptoir / frigidaire et chambre froide / linge / vaisselle / service / rideaux / machine à laver Merker Bianca / table à repasser / 1 creuse Six Madun / 1 aspirateur Nilfisk / plantes vertes / enseigne lumineuse / cases pour menu / 1 cuisinier réclame, etc.



«Nombreaux, fidèles et pas particulièrement touchés par la situation économique actuelle» (COMET)

Stations romandes: un «creux de janvier» peu profond

Une brève enquête menée dans les principales régions romandes de sports d'hiver nous permet d'affirmer que, contrairement aux prévisions les plus pessimistes, le début de l'hiver «officiel», c'est-à-dire la période des fêtes, a été caractérisé par une très forte fréquentation des stations. Il s'agit d'une heureuse surprise qui s'ajoutait, à celle tout aussi historique, d'une saison qui devait déjà commencer en octobre et qui précédait un creux de janvier qui semble se combler d'année en année.

Dans la période d'attente, sinon de suspense que nous vivons actuellement, ces données sont réconfortantes et laissent peut-être bien augurer de l'avenir de cette année touristique.

De la neige...

D'une manière générale, cette saison a été jusqu'ici conforme à certaines prévisions correspondant à des indices décelés par les observateurs de la nature plutôt que par les futurologues. L'hiver a en effet été précoce; on nous l'annonçait encore rigoureux, mais il semble, en l'occurrence, que cette rigueur est un peu à l'image de celle qui caractérise nos églises. Ceci explique peut-être cela!

L'enneigement s'est avéré excellent dans les Alpes vaudoises et valaisannes, ainsi que dans les Préalpes, ce qui a favorisé un fulgurant début de saison. Du moins est-ce là la première explication qu'on nous donne pour justifier ce départ en fanfare que l'on a, à Zermatt, et demeurant, dans l'ensemble des stations. Ces résultats confirment aussi la vogue des vacances actives, plus manifestes en hiver qu'en été, et le prodigieux essor du ski de descente et de fond.

... et des hommes

Les directeurs cantonaux et régionaux de tourisme interrogés étaient leurs impressions, glanées auprès de leurs collègues locaux, de preuves concrètes qui soulignent cet exceptionnel début de saison. C'est ainsi que le nombre d'hôtes suisses est en nette progression; ce marché s'accroît d'année en année et profite presque essentiellement à la Suisse. C'est aussi une

constatation importante, dans la mesure où semblable phénomène ne concerne malheureusement pas la saison d'été. La clientèle allemande, belge et hollandaise paraît également s'être renforcée, encore qu'il soit nécessaire d'attendre la statistique pour se prononcer en toute connaissance de cause.

Les réservations déjà enregistrées pour la suite de l'hiver tendraient à prouver que les mois de février et mars seront dans la lignée de leurs prédécesseurs. En revanche, du fait que Pâques tombe cette année à fin mars, les mois d'avril s'annoncent médiocres: un mois d'été en quelque sorte! Le week-end pascal en sera d'autant plus fréquent.

Quant aux fameux «creux de janvier», si l'on remarque cette année encore, mais la venue plus nombreuse de groupes de skieurs (en particulier dans les Alpes vaudoises) atténué sensiblement ce passage à vide qui commence à s'estomper, au détriment, il est vrai, d'autres périodes. On peut affirmer en tout cas, vu la fréquentation de nos stations alpines romandes, que notre clientèle ne paraît pas particulièrement touchée par la situation économique actuelle, encore qu'il soit difficile de se prononcer sur la répartition précise de ce pouvoir d'achat entre les différents prestataires touristiques. On nous signale en effet une certaine prudence dans les dépenses faites dans les bars (y compris les bars d'hôtel), les magasins de sport et les boutiques de luxe. Nos hôtes semblent donc ne point se priver de leurs vacances traditionnelles, mais regarderont à deux fois avant d'ouvrir leur portefeuille... J. S.

Zermatt

Le Skal-Club de Genève a fêté son 40e anniversaire

C'est en présence de M. Waldemar Fast, de Hambourg, président de l'Association internationale des Skal-Clubs, de trois de ses treize membres fondateurs, soit MM. André Glass, Marc Privat et Charles Paschoud, de quatre anciens présidents et de plusieurs représentants des Skals de l'étranger et de Suisse, que le Skal-Club de Genève a fêté, à Zermatt, les 10, 11 et 12 janvier, le quarantième anniversaire de sa fondation.

Un feu d'artifice offert par la Maison Lacroix, de Toulouse, tiré au Rifflenberg, à près de 2600 m, et suivi d'une descente aux flambeaux, effectuée par les moniteurs de l'Ecole suisse de ski de Zermatt, et d'une soirée-raclette, marquèrent le début de ces festivités.

Le lendemain, sur les pentes du Gorner-

grat, ce fut le slalom de la 19e Ski Skil Cup, qui a réuni un grand nombre de participants, et que remporta M. H.-P. Schurter, de Brigue, et, sur la glace de la patinoire de Zermatt, le tournoi de curling, qui vit s'affronter six équipes, avec la victoire de celle de Chamoni-Crans, composée de M. Gérard Simond, M. et Mme Jacqueline Juillard et M. Jean-Charles Bonvin. Le soir, en apothéose, le dîner de gala aux chandelles, dans les salons du Zermatterhof, réunit quelque 350 convives.

Souvenir et animation

Ce fut l'occasion pour le président du Skal-Club de Genève, M. Walter Etienne, directeur adjoint de Swissair pour la Suisse romande, de saluer les uns et les

autres, tandis que M. Eugène-Jean Fert, président d'honneur de la section, remettait des fanions brodés au président de l'Association internationale des Skal-Clubs, ainsi qu'aux délégués des différents Skal suisses et étrangers représentés. Les productions de MM. Michel Dénériaz et Emile Gardaz, de la Radio-télévision suisse romande, ainsi qu'un bal agrémentèrent cette belle soirée. Une seule ombre au tableau, l'absence, pour raison de santé, de M. Marcel Nicole, directeur de l'Office du tourisme de Genève, et cheville ouvrière de toute l'organisation. Le dimanche fut se dérouler le dernier acte de cet anniversaire avec le déjeuner d'adieu, servi à l'Hôtel Mont-Cervin et suivi de la distribution des challenges et des prix des compétitions sportives, sous la présidence de M. Jacques Siegrist et de Mme Walter Etienne, assistés de M. Daniel Perrin, sous-directeur de l'Office du tourisme de Genève. Et l'on se sépara non sans s'être d'ores et déjà donné rendez-vous pour la 20e Ski Skil Cup, qui se disputera les 24 et 25 janvier 1976 à Crans-Montana. V.



Un hiver... printanier

Les responsables du tourisme avaient tout prévu pour que la saison hivernale se passe normalement. Tout, sauf que les roses continueraient de fleurir à Noël et au delà du jour de l'an, que les calycanthus, les daphnés et les camélias avanceraient leur floraison et que la neige se ferait désirer sur les hauteurs! Ces bouleversements de la nature ont sérieusement perturbé l'activité des stations. Mais, entre l'instant où ces lignes sont écrites et celui où elles paraîtront, il va neiger. C'est sûr... parce que c'est toujours comme ça!

Jumelage Mendrisiotto-La Chaux-de-Fonds

Sous la houlette de M. Janni Isella, son président, la dynamique Société des hôteliers du Mendrisiotto a pris de nombreuses initiatives, au cours de ces derniers mois, dans le but de promouvoir cette magnifique région sur le plan hôtelier et touristique. C'est ainsi que, tout récemment, a été mis sur pied le jumelage du Mendrisiotto et de La Chaux-de-Fonds. L'idée est heureuse, car l'on connaît les liens qui unissent le pays des horlogers au résident nombre de Tessinois et cet accueillant Mendrisiotto où les Neuchâtelois viennent volontiers passer leurs vacances.

D'autre part, la Société des hôteliers s'est occupée de son nouveau prospectus qui, selon la nouvelle formule 1975, sera réalisé en commun par les 21 hôtels des diverses localités du Mendrisiotto et du Bas-Ceresio. Ce prospectus, fort bien fait, est un guide précieux pour l'investisseur et y trouve toutes les informations nécessaires pour passer un séjour idyllique dans l'une des plus belles régions du Tessin.

Centovalli: la Confédération entendra-t-elle l'appel des Tessinois?

Après avoir à peu près résolu le problème de la ligne de chemin de fer des Centovalli, les Locarnais remettent sur le tapis la question de la route internationale italienne qui relie leur ville à Domodossola. Très sinueuse sur territoire suisse, de Pontebrolla à Camedo, cette route reste depuis maintes années le problème (financier) numéro un du Gouvernement tessinois. Le 13 janvier, une délégation cantonale, emmenée par le conseiller d'Etat Argante Righetti, a remis à M. Hürlimann, chef du Département fédéral de l'Intérieur, une pétition signée par des centaines d'habitants des Centovalli, demandant l'intervention rapide de la Confédération pour résoudre ce problème.

La rencontre a été des plus cordiales, reste à savoir si les subsides fédéraux vont tomber dans l'escarcelle tessinoise. Ce qui permettrait de corriger cette route au cent festons et de créer de nouveaux tronçons.

Des chèbres et du fromage

Vérité de la Palice que celle de dire que, pour faire du fromage de chèvre, il faut d'abord des chèbres! Or, on constate, en se promenant dans les vallées tessinoises, que ces ruminants sympathiques se font toujours plus rares. Des centaines, voire des milliers de chèbres ont disparu du Val Verzasca et du Val Muggio où, jadis, les grands troupeaux broutaient l'herbe tendre.

Les «formaggini», qui proviennent des alpages du Val Maggia, de Bietri ou de Bedretto, très demandés dans les «grotti», ne suffisent plus à la demande. Alors, on en importe d'Italie. C'est pour défendre et augmenter la production tessinoise que les éleveurs de chèbres et de moutons ont récemment décidé de relancer leur forme d'élevage, un travail en profondeur qui permettra, à la longue, d'offrir aux amateurs de produits typiques de la région, indigènes et touristes, de véritables «formaggini» tessinois. Y. Go.

Une commémoration historique et une manifestation touristique

Morat sera en fête en 1976

Durant la plus grande partie de l'année 1976, la coquette cité de Morat célébrera un événement historique intéressant tout le pays. De nombreuses fêtes, souvent grandioses, se succéderont pour rappeler le souvenir, non seulement d'une bataille qui se déroula en 1476 et dont l'importance fut considérable sur l'histoire européenne, mais encore du 800ème anniversaire de la fondation de la ville et du 725ème anniversaire de l'octroi de sa charte. Devant cet événement extraordinaire, l'Union fribourgeoise du tourisme tient à manifester son intérêt pour ces festivités et à assurer les organisateurs de son soutien dans toute la mesure de ses moyens. Elle est consciente de l'importance que revêt ce triple anniversaire sur le plan touristique. Il ne fait pas de doute en effet que le canton de Fribourg connaîtra un afflux considérable d'hôtes pour le bénéfice de toutes les régions du Pays de Fribourg. Les reconstitutions historiques hautes en couleur, le folklore, les manifestations populaires ou culturelles constitueront autant d'attractions très prisées des touristes.

Who's who in Switzerland

Le premier Who's who a paru à Londres en 1849... Ce dictionnaire biographique - rédigé en anglais - véritable Gotha de toutes les personnalités qui comptent dans la vie économique, politique, diplomatique, touristique et culturelle, est désormais éditée dans la plupart des pays du monde.

En Suisse, la maison Nagel vient de faire paraître la 10e édition 1974-1975 de «Who's who in Switzerland». Toutes les éditions antérieures ont été rapidement épuisées. La nouvelle édition (Ed. Nagel, 5-7, rue de l'Orangerie, 1211 Genève 7, fr. 140.-) comporte environ 5000 biographies de personnalités éminentes vivant en Suisse et de Suisses à l'étranger. Sa parution est toujours attendue avec impatience dans les milieux économiques et culturels du monde entier, dans les ambassades, consulats, banques, compagnies d'assurance, offices de tourisme, agences de voyage, bibliothèques, universités, organisations internationales, administrations publiques, librairies, etc.



Meissonnier à Genève

Dix jours durant, le Restaurant «Au plein ciel» de l'aéroport de Cointrin, a eu à ses fourneaux le chef Paul Meissonnier, qui exploite le fameux restaurant «L'Ermitage», sis à Bellevue-Les Angles, près d'Avignon, et venu à Genève avec trois de ses principaux collaborateurs. Ce nouveau maillon de la grande chaîne de la gastronomie régionale française a remporté un vif succès, car on n'a guère l'occasion d'apprécier à Genève la petite marmite bisqueboulle, la noix de Saint-Jacques ou la jambonnette de volaille aux morilles, qui figurent au nombre des spécialités ayant fait la réputation de Paul Meissonnier. Très sinueux d'ailleurs Châteauaunef, blanc ou rouge, qui ont accompagné ces délices de la gastronomie du comtat venaisien.

Le banquet annuel de l'Association des maîtres d'hôtel de Genève

Dans le cadre d'une grande soirée de gala avec bal, les maîtres d'hôtel, faisant partie de l'association qui les rassemble depuis quatre ans, se sont réunis avec leurs épouses, pour se faire tout simplement servir et célébrer l'amitié qui les lie tous, à l'Hôtel Intercontinental. L'heure du café fut celle aussi des discours, que prononcèrent M. Achille Peduzzi, président de l'Association des maîtres d'hôtel de Genève, qui émit le vœu que les maîtres d'hôtel puissent également se grouper sur le plan romand; M. Georges Prades, commandeur de l'Ordre des coteaux de Champagne, qui déclara que les maîtres d'hôtel sont les derniers artistes d'un certain art de vivre; M. Emile Perrin, président d'honneur de la Fédération mondiale des cuisiniers; M. Raymond Beney, de Lausanne, président de l'Association des maîtres d'hôtel vaudois; et M. René Rastello, chef de la brigade des cuisines de l'Hôtel Intercontinental. V.

Parfaitement...

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

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



par Paul-Henri Jaccard

Question de charme!

Le grand écrivain français Edmond Jaloux a écrit jadis de très jolies pages sur le «charme de Lausanne». Nul doute qu'il aurait consacré plus d'un paragraphe à l'Hôtel Carlton, s'il l'avait connu tel qu'il existe aujourd'hui sous l'expertise direction d'André L. Chollet.

Charmant et confortable, ce sont les qualificatifs qui s'imposent lorsqu'il s'agit de caractériser cet hôtel de premier rang, à mi-chemin entre la ville et le lac.

Une maison petite: 90 lits pour 55 chambres, vous disent le prospectus; un établissement où les hommes d'affaires se sentent en vacances et où les vacanciers (pardonnons de ce horrible vocable) ont envie de traiter des affaires et de recevoir leurs relations.

Un hôtel enfin où il est encore possible d'assurer un service très personnalisé, d'imprimer un style propre au «Carlton», dont on se félicite aussi bien dans les chambres qu'autour des tables du «Riche-lieu» restaurant grill de tout premier ordre.

Une (déjà) longue carrière

Le Maître des lieux, donc, est André L. Chollet; un homme de 46 ans, fribourgeois, né en Valais, venu à l'hôtellerie presque par la bande bien que la famille Chollet ait donné déjà plusieurs hôteliers et restaurateurs de renom. André suivit la filière commerciale, au Collège de St-Maurice tout d'abord, puis à Sierre où il décrocha sa maturité. C'était pendant la guerre mais cependant la carrière hôtelière le tenta.

On le vit comme stagiaire de cuisine au «Beau-Rivage» de Neuchâtel, comme commis d'étage au «Savoys» de Londres, où il était prêt à apprendre l'anglais à la «Swiss Mercantile Schools».

Revenu à Lausanne en 1947, il passe au grill du «Palace» sous la surveillance de Georges Rosset et la direction de René Mojonnet, puis à la réception où il retrouve Max Meyer et Pierre Jaquillard. C'est aussi à la réception du «Victoria» d'Interlaken qu'il s'exerce encore en tant qu'assistant du directeur M. Liggensdorfer puis au «Beau-Rivage» à Genève.

Pas d'école spécialisée jusque là, si ce n'est l'école de recrues qui ne prédestine pas généralement aux hautes destinations hôtelières!

Mais voici que M. Scharrer l'accueille pour deux ans au «Baur au Lac» avec un emploi très varié qui va du garage à la cave, en passant par la caisse, le bureau, le grill et la réception.

Suisse - étranger et retour

André Chollet est mûr pour s'expatrier. En qualité d'assistant-manager, il ouvre à Tanger le «Valasgus Palace», organisant notamment les caves et l'économat. Un an plus tard, il est au «Century» à Anvers puis retrouve le chemin de la Suisse dès 1953 avec école à l'Hôtel de la Paix à Genève et retour au «Baur au Lac» en qualité de chef de réception où il remplace Paul Rossier parti pour le «National» à Montreux.

M. Chollet va rester quatre ans au «Baur au Lac» sous la direction de Georges Rey. Il trouvera le moyen de consacrer deux hivers d'études au «Montana» de Lucerne où il comble - à 28 ans - les lacunes qui pouvaient lui rester après tant de pratique dans les domaines du service et de la cuisine.

Nouvelles expériences

En 1959, retour au «Beau-Rivage» de Lausanne comme chef de réception et sous-directeur, sous les ordres de Walter Schnyder, dont il bénéficie de l'expérience acquise dans les grandes chaînes hôtelières. Le Grand Hôtel des Diablerets, qui ouvre ses portes en 1962, lui propose la direction. C'est la grande aventure d'une ouverture et de l'exploitation diversifiée d'un hôtel de station.

Retour à Lausanne

Il y aura dix ans le 1er mai prochain qu'André Chollet est revenu à Lausanne, appelé à la direction de l'Hôtel «Carlton». Ce grand nomade est-il devenu sédentaire? Le ne saurait affirmer. Toujours est-il qu'il a marqué de son talent d'organisateur, de son goût discret mais sûr, une exploitation qui ne lui vaut que des éloges.

Il a su, dès 1965, imposer le service compris partout dans son hôtel; il n'a pas cédé à la tentation de gâtisme, conscient de la valeur d'une entreprise à l'échelle humaine, persévérant dans ses travaux de rénovation conduits avec infiniment de goût, soucieux de la qualité et du bien-être de tous.

Le «Carlton» de Lausanne, c'est une bonne adresse, et il n'est pas surprenant que les grandes sociétés internationales installées dans la ville la connaissent. Se la passent et repassent!

Production et consommation de la bière

Au cours de l'exercice 1973/74 (1er octobre 1973 au 30 septembre 1974), la production de bière des 43 brasseries que compte la Société suisse des brasseries a diminué de 32 889 hl (4,63 millions lt), soit de 0,7 % par rapport à 1972/73. Compte tenu des importations et des exportations, la consommation par habitant a aussi fléchi, de 0,4 l (75,7 l). Cette baisse est due principalement à l'été relativement frais et aux conditions météorologiques très mauvaises au début de l'automne.

La hausse du prix de la bière le 1er mai a peut-être aussi eu des répercussions négatives sur les ventes. Les prix étaient demeurés inchangés depuis décembre 1971 et ont dû être relevés à cause du renchérissement important des coûts, surtout ceux des matières premières, du personnel et des moyens de transport. L'augmentation brute autorisée par le préposé à la surveillance des prix a été de 12,1 %. Après déduction de la taxe fiscale plus élevée qui entraîne automatiquement une hausse du prix de la bière, et qui se traduit par des surtaxes douanières sur les matières premières, par l'impôt sur la bière et l'impôt sur le chiffre d'affaires, elle n'est plus que de 10,4 % pour les brasseries.

19 brasseries: 90 % de la production

Bien qu'il ait un peu ralenti, le mouvement de concentration des brasseries suisses, motivé par la rationalisation, s'est poursuivi. C'est ainsi que la petite brasserie saint-galloise Stocken a été reprise par Schützengarten AG et que Haldengut AG a absorbé la petite brasserie Steinfels, Ebnat-Kappel. Ankerbrauerei AG, Frenkendorf, s'est intégrée au groupe SIBRA Holding SA, Fribourg. Actuellement, les 15 plus grandes brasseries du pays, à la tête desquelles se trouvent le groupe Feldschlösschen et SIBRA Holding SA, font connaître près de 90 % de la production totale de bière.

Les Suisses préfèrent les blondes

La production se compose de 98,6 % de bière blonde et de 1,4 % de bière brune. La part de cette dernière a donc encore diminué d'un dixième de pour-cent. C'est là une tendance constatée depuis plusieurs années - à la fin de la 2e guerre mondiale, la part de la bière brune était encore de

quelque 40 % - et qui provient apparemment de l'évolution en matière de goût. Le pourcentage de la bière de garde a fléchi de 0,8 (78,4 %); en revanche, celui de la spéciale a augmenté dans les mêmes proportions, s'établissant à 20,9 %. Il faut encore mentionner la part de la bière forte (0,6 %), la bière de luxe et la bière diététique correspondant quant à elles à moins d'un dixième de pourcent.

Répartition par genre de conditionnement

Au cours de l'exercice 1973/74, la bière en tonneaux a conquis de nouveaux amis, puisque sa vente a augmenté de 1,3 %, atteignant 17,5 %. Alors que la production de bière en bouteilles consignées normalisées a baissé de 2,1 %, les consommateurs ont acheté 0,8 % de plus de bière en bouteilles perdues - malgré l'intensification des efforts pour protéger l'environnement - de sorte que la part de cette dernière à l'écoulement total s'élève maintenant à 3,6 %. En revanche, la consommation de bière en boîtes et en bouteilles perdues en plastique ne représente plus qu'un pourcentage infime.

L'hôtellerie, premier acheteur

Le groupe d'acheteurs le plus important reste l'industrie hôtelière. Ses ventes ont certes constamment diminué au cours des dernières années, mais n'en représentent pas moins 56,5 % de la bière écoulée en 1973/74. Les livraisons au commerce de détail, qui constituent 23,4 % des ventes globales, occupent la deuxième place. Le reste se répartit entre les marchands de bière en bouteilles (12,5 %), qui vendent surtout aux ménages, les cantines et les chantiers (5,8 %), ainsi que les livraisons directes des brasseries à la clientèle privée (1,4 %); le solde, enfin, est constitué par la bière bue sur place dans les brasseries.

En fête sur le plan des investissements

La Suisse bénéficie largement de l'épargne

(PAM) D'après les estimations du Groupe de travail pour les prévisions économiques, les investissements bruts (c'est-à-dire y compris les amortissements) de l'économie privée et des pouvoirs publics ont atteint, l'année passée, 37,81 milliards de francs, soit environ 29 % du produit social brut de la Suisse.

Ce taux, qui représente aussi la moyenne des années 1960-70, vaut à notre pays un record très remarquable; il sera encore élevé, même si la part du produit social provenant des investissements régresse à 25 %, comme on s'y attend pour ces prochaines années.

L'origine des fonds

Si l'on déduit du chiffre brut les amortissements,

Ménages privés	7,13 milliards = 30,2 %
Assurances sociales	6,525 milliards = 27,6 %
Entreprises	4,64 milliards = 19,7 %
Epargne de l'Etat	4,425 milliards = 18,7 %
Etranger	0,89 milliard = 3,8 %
Total	23,61 milliards = 100 %

On constate que l'épargne directe des ménages privés fournit la plus grosse part, soit près des tiers des fonds nécessaires aux investissements. De son côté, la part des assurances sociales représente plus que le quart; les 6,525 milliards de francs qu'elles ont prêtés au bénéfice du financement des investissements proviennent

sements, on arrive à 23,61 milliards d'investissements nets en constructions, équipements, modifications de stocks de matières premières, ainsi que de produits fabriqués et semi-fabriqués. Le dernier annuaire de la Banque nationale suisse «Das Schweizerische Bankwesen» donne d'intéressants renseignements sur l'origine des fonds ayant permis de financer ces investissements. En voici la récapitulation:

en majeure partie des institutions de prévoyance collectives professionnelles et de droit privé en général; leur rôle dans la construction de logements est prépondérant. Le poste «entreprises» (près de 1/5) représente des bénéfices non distribués, permettant l'autofinancement de nombreux investissements.

Une grande partie de l'argent dont ont besoin l'économie privée et les pouvoirs publics provient d'une foule de petits montants recueillis par les banques, les compagnies d'assurance et les caisses de pension. Des 23,61 milliards de francs qui ont permis la couverture des investissements, 5,45 milliards provenaient des carnets et comptes d'épargne bancaires, ainsi que des obligations de caisse souscrites. Les prêts, obligations et souscriptions d'actions ont, de leur côté, totalisé 6,493 milliards de francs et les assurances sur la vie et sociales privées et publiques quelque 3,4 milliards, soit au total environ 65 %. Le reste provient de l'autofinancement, ainsi que de l'étranger.

Est-ce bientôt la fin de l'inflation?

Le coût de la vie a augmenté de 7,6 % en 1974

L'indice suisse des prix à la consommation, calculé par l'OFIAMI, s'est inscrit à 159,5 points à fin décembre 1974. Il a ainsi progressé de 0,1 % depuis fin novembre 1974 et de 7,6 % par rapport au niveau de fin décembre 1973.

Avec 0,1 % dans l'espace d'un mois par rapport à novembre 1974, le taux de hausse est le plus faible de ceux qui ont été enregistrés en décembre depuis 1964. Quant à l'augmentation par rapport au



«C'est vraiment pas cher pour un restaurant de montagnes» - «Excellent par temps froids»: ces deux phrases résument bien les jugements que les hôtes portent sur le Potoski, potage consistant en une Minesrone garnie de viande (prix de vente fr. 7.-), servi depuis le début de janvier par le restaurant de montagne Felskinn au-dessus de Saas Fee. En étroite collaboration avec la Howeg-Frigo, le Groupe de travail des restaurants de montagne de l'Union des funiculaires et téléphériques suisses a créé le Potoski en novembre dernier, spécialement pour répondre aux besoins des restaurants de montagne. Six variantes de plats uniques - toutes sous forme de potages nourrissants avec viande - ont été élaborées à Bettlach, puis cuites afin d'être prêtes à être servies, divisées et empaquetées en portions et, en fin, surgelées très rapidement. Le service de publicité de la Howeg a, de son côté, préparé d'amusants auxiliaires de vente pour le Potoski (supports de table, mobiles) qui sont remis gratuitement aux acheteurs.

niveau d'un an auparavant, il faut remonter à janvier 1973 pour trouver un taux inférieur à celui de 7,6 % constaté en décembre 1974.

L'évolution de l'indice général en décembre 1974 résulte essentiellement d'augmentations de prix «bâillonnables», de tarifs plus élevés pour divers services du groupe des transports et communications et du fléchissement qu'ont connu l'indice de l'alimentation, ainsi que celui du chauffage et de l'éclairage.

Augmentation des taxes fiscales

Pas de rush sur les spiritueux!

(ATS) Le Conseil fédéral a inclus dans ses nouvelles mesures d'économie l'augmentation de 20 % des charges fiscales grevant les spiritueux.

D'après les premières estimations, le supplément sera, pour le whisky, le gin, le rhum, la vodka et les autres spiritueux étrangers de 5 francs par litre et de 3 fr. 50 ou 4 francs par bouteille de 7 décilitres. Pour les eaux-de-vie de fruits à noyau indigènes tirant 40 degrés, la majoration sera d'environ 1 fr. 70 et de 1 à 2 francs pour les liqueurs et les apéritifs.

Selon les milieux spécialisés, la réaction relativement faible des consommateurs face aux augmentations révèle que la sensibilité de ces derniers, s'est sensiblement modifiée. Cette retenue s'accorde parfaitement avec la mentalité d'économie qui commence à être celle de bon nombre de gens. C'est pourquoi d'ailleurs on estime que la consommation de spiritueux ne va pas, après une certaine phase d'adaptation, à nouveau augmenter comme cela avait été le cas lors des dernières hausses. Il est évident que toutes les eaux-de-vie, liqueurs, apéritifs, vermouths, spécialités de vins, vins doux, qui ont été imposés selon l'ancien taux, doivent être vendus à l'ancien prix. De ce fait, il n'est pas autorisé de corriger l'ancienne marchandise avec un prix supérieur, soit par un surcharge, soit par le collage d'une nouvelle étiquette.

Le problème posé par l'importation de vins étrangers

(ATS) Sous la présidence de M. Gaston Clottu, ancien président du Conseil national, la commission dite «de spécialistes de l'économie viticole suisse» a siégé à Sion. Une vingtaine de membres étaient présents, représentant le secteur de la production, de l'encaillage, du commerce et de la consommation.

A l'occasion de cette séance, la commission a pris congé de M. Joseph Michaud, vice-président de la commission, membre

de celle-ci durant plus de vingt ans, soit depuis sa fondation.

Les débats ont essentiellement porté sur le problème posé par l'importation de vins étrangers, plus spécialement l'importation de vins «sous verre». Ce problème est d'autant plus important que pour l'instant seules les importations de vins en vrac soit en wagons ou camions-citernes sont soumises au contingentement. Pour échapper à ce contingentement les intéressés importent de plus en plus en Suisse des quantités de vins sous verre au lieu de les importer en vrac. Des mesures devront sans doute être prises pour remédier à cette tendance qui fausse en partie le problème des importations.

Nouvelles vaudoises

Les chiffres de l'été

Les délais de regroupement de la statistique des arrivées et des nuitées font que c'est en plein hiver que nous prenons connaissance des résultats détaillés de la saison d'été; un été de six mois qui se déroule du 1er mai au 30 octobre et qui englobe ce que l'on a convenu d'appeler chez nous la «haute-saison».

Nous terminons donc actuellement le troisième mois du semestre d'été. Mois après mois, nous avons tenu nos lecteurs au courant des résultats de la statistique de l'été; ils ne seront donc guère surpris des chiffres peu favorables de l'ensemble du semestre pour les hôtels vaudois.

La perte totale par rapport à l'été 1973 se monte à 289 332 nuitées, pour un total de 1 908 174; ce qui représente un repli global de 13,2 %. Le recul des nuitées étrangères a été beaucoup plus marqué que les suisses soit - 18,3 % pour les premières (-277 390 pour un total de 1 240 490) et - 1,8 seulement pour les nuitées indigènes (-11 942 pour un total de 667 684).

De 51,1 % qu'il était au cours de l'été 1973, le taux d'occupation des lits disponibles a passé à 44,4 % pour un total de 23 357 lits disponibles (23 380 en 1973) dans 594 établissements ouverts (604 sur 651 recensés).

Les Français d'abord!

L'ordre de classement des nuitées étrangères ne s'est pas modifié malgré des fluctuations particulièrement sensibles. C'est ainsi que les Français occupent toujours le premier rang des hôtes étrangers dans le canton de Vaud malgré un recul de 55 402 nuitées (-16,9 %) pour un total de 273 014. Suivent les Allemands, avec un taux de recul beaucoup plus modeste (-1,9 %), correspondant à la perte de 4121 nuitées pour un total de 216 014.

Pertes très fortes également sur les nuitées des Etats-Unis (-27,9 %), avec 57 237 nuitées de moins pour un total de 147 666. Les touristes américains se classent néanmoins comme l'an dernier, au troisième rang de nos hôtes étrangers.

Les Belges qui avaient déjà l'an dernier dépassé les Britanniques, maintiennent leur quatrième rang en dépit d'une perte de 36 671 nuitées (-20,5 %) pour un total de 142 002.

Le recul le plus spectaculaire est apporté par les touristes anglais: 82 655 nuitées de moins (-49,2 %) pour un total de 85 406. Les Britanniques sont presque dépassés par les Italiens, au sixième rang de la liste, qui totalisent 78 513 nuitées (-24 207; -23,6 %).

Puis suivent, dans l'ordre, mais tous avec des pertes variant de 7 à 26 %, les Néerlandais (49 747 nuitées), les Espagnols (21 241), les Suédois (18 233), les Canadiens (17 655) et les Grecs (16 070).

A noter que le recul des nuitées japonaises a été très sensible aussi, soit 4565 nuitées de moins pour un total de 9363 (-32,8 %).

Tels sont les résultats détaillés d'un semestre particulièrement décevant dans le canton de Vaud, puisque le recul global de 13,2 % est supérieur à la perte totale de la Suisse qui se chiffre à 7 %, soit 10 1/2 % pour les visiteurs étrangers et 1 % pour les hôtes indigènes.

Lettre de Neuchâtel

Jura neuchâtelois: le grand cirque blanc

Depuis l'établissement de pistes de ski de randonnée balisées et entretenues pour la plupart, le succès va grandissant et pour cette saison, la Commission des pistes de ski de l'ADC - Office du tourisme, en collaboration avec l'Association de développement du Loche et le Ski-Club du Loche, a établi de nouveaux itinéraires permettant bientôt une liaison complète entre La Brévine et Saingnolégier.

Au sud de La Chaux-de-Fonds, depuis le quartier des Foultes, une piste de trois kilomètres relie maintenant le Communal de La Sagne près de La Corbatière, et les pistes établies par les CMN. Au nord de la ville, une loipe de neuf kilomètres a été tracée dans la région du Valanvron et se prête tout particulièrement pour la promenade en famille, le parcours étant peu accidenté et plusieurs restaurants étant situés à proximité de la piste. A l'ouest de la ville, soit depuis la Ferme-Modèle, une liaison est établie sur trois kilomètres jusqu'à la gare CFF du Crêt-du-Loche. Depuis le Crêt-du-Loche, en passant par les Entre-deux-Monts, où une jonction est possible avec la piste des CMN sur le Communal de La Sagne, un itinéraire balisé passera par la station intérieure du téléski du Sommartel puis par La Chaux-du-Milieu en direction de La Brévine. Ainsi une véritable toile d'araignée s'est tissée sur ce Jura neuchâtelois qui se prête tout particulièrement à la pratique du ski de fond qui connaît un succès grandissant auprès de toutes les couches de la population.

Un film sur le canton

Le Groupement pour la production d'un film documentaire neuchâtelois (GPFN) a présenté dernièrement le film «Le Chant d'un Pays» qui a demandé plus d'une année de tournage dans les différentes régions du pays de Neuchâtel. Pour marquer la commémoration du 125e anniversaire de la République et canton de Neuchâtel, le Grand Conseil accepta de participer financièrement, en collaboration avec les industries et les privés, à la réalisation de ce court métrage produit par Condor-Film, et qui nous fait découvrir le pays de Neuchâtel de façon très attrayante et dynamique. Ce film est destiné à être diffusé dans le monde entier en avant-programme, faisant apprécier un petit pays dont le chant est attachant.

Musée international de l'horlogerie: le triomphe!

Ouvert au public le 20 octobre 1974, le Musée international d'horlogerie connaît un succès réjouissant et des visiteurs du monde entier se sont déjà présentés à l'entrée de ce premier musée souterrain de Suisse. Ils y ont admiré les riches collections présentées selon une conception très attractive permettant à tout le monde de se familiariser avec la mesure du temps. Durant la saison hivernale, pour des raisons d'économie d'énergie et permettre les dernières mises au point techniques, l'horaire d'ouverture du Musée a subi quelques modifications. Du mardi au vendredi, il est ouvert de 14 à 17 heures, alors que le samedi et le dimanche il est ouvert de 10 à 12 heures, et de 14 à 17 heures, la fermeture hebdomadaire étant fixée au lundi.

Telefon (01) 814 12 62



Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 161
8302 Kloten

Ein Hotel mehr . . .

Seit dem 1. Dezember ist das 1975 sein Kurort-Zentrum feiernde Flims um eine Attraktion reicher: Das neue Hotel Crap Ner visiert eine aktive, junge Gästegeschichte an, welche dem Kurort gut anstehen wird.



Zwischen Flimsenstein und Kantonsstrasse: Das neue Hotel Crap Ner. Links im Bild das Hallenbad, weiter links schliessen sich Garageinfahrt und Geschäftshaus an. (Bild Geiger)

Am östlichen Dorfeingang von Flims bot sich Gelegenheit, an unverbaubarer Lage bergseits der Staatsstrasse durch den Einbezug eines Geschäftshauses mit neun Eigentumswohnungen eine in zwei Blöcke segmentierte und in zwei Etappen realisierte Ueberbauung zu verwirklichen. Während der durch die landwirtschaftliche Konsumgenossenschaft Flims fest übernommene Grossraumladen bereits seit geraumer Zeit in Betrieb steht, erfuh das sich gut in das «noch relativ wenig beschädigte Ortsbild von Flims» einfügende Objekt durch die Eröffnung des Hotels Crap Ner seine Vollendung.

Stilsicher

Gemeinsam haben Geschäftshaus und Hotel eine 75 Wagen Platz bietende Tiefgarage, optisch verbunden sind sie durch Hallenbad und Gartenrestaurant. Betritt man das Hotel, so springt der «Stil des Hauses» sofort in die Augen: Durch reichliche Verwendung von Föhren- und Arvenholz wird eine Atmosphäre geschaffen, welche sich in wohlthuender Weise von der Allerswelts-Rustico-Stimmung abhebt. Typisches Beispiel für dieses in Material und Ausführung bestehende Gepräge bildet die dem Restaurant Stiva Crap Ner vorgelegte Lounge, wo man sich beim Kamin gemütlich lagern kann. Ebenfalls durch ein im Raum stehendes Cheminée dominiert wird das erwähnte Restaurant mit 75 Plätzen, welches auch von der Strasse her erreichbar ist. Die gegen Süden vorschwingenden Balkone finden im Erdgeschoss ihre Fortsetzung, das Restaurant bietet eine Reihe von Sitznischen, welche den Raum vorteilhaft strukturieren. Besonderes Gepräge erhält die Stiva durch an dicken Tauen aufgehängte, topfarbige Keramiklampen sowie die lederbezogenen Stühle. Morgens ist hier das reichhaltige Frühstücksbuffet aufgebaut.

Fertigungs- und Satellitenküche

Eine Ergänzung des Restaurationsangebotes nach unten liefert die Snackbar Las Vallettas mit 50 Plätzen, welche von einer Satellitenküche profitieren kann. Von hier aus wird ebenfalls das Gartenrestaurant bedient. Die vom technischen Beratungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins geplante Küche mit Office liegt im Zentrum

des Baukörpers und trägt in ihrer Dimensionierung einen zusätzlichen Passantenverkehr Rechnung.

Eingeweihte

Im Untergeschoss finden sich der Zugang zur Tiefgarage, eine WC-Anlage, deren Damenteil manchem städtischen Luxusrestaurant wohl anstehen würde, Skiraum, grosser Freizeitraum, Personalgarderoben und -duschen, der Aufenthaltsraum für die Mitarbeiter (sie sind in einem Personalaus untergebracht) sowie die ganze Infrastruktur für Heizung, Kühlung, Ventilation und Wasseraufbereitung für das Bad (Granulat). Vier Zwischentürme, je zwei als Lager und Spielzimmer verwendbar, Lingerie, Heizung und die Oelantenne, welche Reserven für volle 18 Monate speichern kann, liegen im zweiten Untergeschoss.

Der gut dotierte Fitness-Teil des Hauses besteht aus dem 14x6 Meter messenden Schwimmbecken – auch hier stellen Holzdecke und einheimische Pflanzen den Bezug zum Standort dar –, einem einfachen Solarium, Garderoben, Sauna mit Liegeraum und einer Folterkammer, welche von kräftesuchenden Flimsrinnen bereits eifrig benutzt wird. Nicht fehlen darf ein Kinderspielraum. Im Sommer steht auf dem Dach des Bades eine Liegeterrasse zur Verfügung. Eine Wendeltreppe verbindet die Schwimmhalle mit den drei Wohngeschossen.

Solide

Die Inneneinrichtung der insgesamt 45 Zimmer mit 96 Betten verleiht das Bündner Handwerk ebensowenig wie die öffentlichen Räume. Massive Föhrenmöbel, Wollteppiche und regenbogenfarbene Vorhänge setzen die Akzente. Jedes Zimmer hat Bad und Balkon, Radio, Telefon und TV-Anschluss. Uebergrössige Decken machen die deutschen Betten erträglich, denn die im Rolladenkasten eingebaute verstellbare Luftzufuhr funktioniert bestens. Drei luxuriöse Zweizimmerapartements werden zwischen, machbar sind ebenfalls Dreizimmersuiten, sechs Zimmer haben drei Betten. Die Zimmer im obersten Geschoss gehen bis unters Dach und wirken dank der schrägen Holzdecke besonders wohnlich.

Nach Wunsch

Neben klassischer Vollpension offeriert der initiative Direktor Urs Trauffer, welcher zusammen mit seiner Gattin die Konzeption des neuen Hauses massgeblich mitgestalten konnte, Sport-, Hobby-Urlaub sowie «Wunschferien» – was jeweils Halbpension abends oder nach freier Wahl beinhaltet. Das kostet dann in der Hochsaison 58 bis 64 Franken plus 30 Franken Zuschlag für Voll- respektive 17 Franken für Halbpension, wenn man mindestens drei Tage bleibt. Für die Päckchen de resistance auf der Karte wird ein bescheidenes Aufgeld erhoben. Doppelzimmer rangieren zwischen 106 und 118 Franken in der Hoch- sowie 80 und 90 Franken in der Zwischensaison. Das Haus ist ganzjährig geöffnet. Spezialangebote für Skiochies sind erhältlich. Im neuen Crap Ner verfügt Flims über eine exemplarische Lösung, welche sich den Bestrebungen nach Verjüngung der Flims-Gästegeschäft unterordnet. Der einheimischen Bauherrschaft ist ein Kompliment zu machen, hat sie doch Anlagekosten von rund acht Millionen Franken nicht gescheut, um dem Ort ein Hotel mehr, mehr als nur ein Hotels, wie der Slogan lautet, zu bieten. GFK

Davos: Parahotellerie im Vormarsch

Nach den offiziellen Angaben des Verkehrsvereins sind in der Landschaft Davos im Berichtsjahr 1973/74 in Ferienwohnungen und Privatzimmern 1 026 825 Logiernächte registriert worden. Das sind 36 355 mehr als in der Vergleichsperiode des Vorjahres und 25 918 mehr als in der traditionellen Hotellerie, die einen Zuwachs um 9549 auf 1 000 907 Logiernächten zu verzeichnen hatte.

Bei diesen Frequenzzahlen ist allerdings noch zu berücksichtigen, dass in Hotels und Pensionen 6462, in Ferienwohnungen und Privatzimmern dagegen 10 581 Betten zur Verfügung standen. Insgesamt wurden im Jahre 1973/74 2 620 501 Übernachtungen registriert gegenüber 2 588 938 im Vorjahr. Davon wurden in Lagern und Herbergen 120 905, in Zelten und Wohnwagen 11 880 und in Kurheimen und Kliniken 459 984 Logiernächte registriert. Bei den letzteren ist ein Rückgang von 3817 Übernachtungen zu verzeichnen.

Fast im Gleichgewicht

Von der gesamten Logiernächtezahl entfielen 1,306 Millionen (Vorjahr 1,296 Mio) auf Gäste aus der Schweiz und 1,314

Mio oder mehr als die Hälfte auf die Gäste aus dem Ausland. Weit an der Spitze stehen die Feriengäste aus Deutschland, die 0,849 Millionen Logiernächte aufbrachten (791 000). Stand im Vorjahr Grossbritannien an zweiter Stelle, so wurde dasselbe nun durch Belgien abgelöst. Von den Belgiern wurden 121 000 Übernachtungen registriert gegenüber 88 000 im Vorjahr, während die Zahl der Übernachtungen aus Grossbritannien von 108 000 auf rund 80 000 zurückgegangen ist. Nach Grossbritannien folgen die Niederlande (74 000), Frankreich (56 000), die USA (31 000), Oesterreich (30 000), Italien (17 000), Luxemburg (8000), Schweden (5000) und Kanada (5000), die ausser Luxemburg alle geringere Frequenzzahlen aufwiesen. kr.



Arosener Werbefilm prämiert

Der neue 18minütige Arosener-Tonfilm «happy holidays» steht nun im Einsatz. Der von der Condor-Film Zürich produzierte Film ist bereits in Deutschland und in Italien mit Preisen ausgezeichnet worden.

Churer Kurtaxenerhöhung

Auf ein Begehren des Verkehrsvereins Chur hat der Gemeinderat der Fremdenverkehrstaxe pro Übernachtung und Person von 30 auf 50 Rappen in Hotels, Gasthäusern und Pensionen und von 20 auf 40 Rappen für Campingplätze erhöht. Neu sollen auch die Benutzer der Jugendherberge zur Bezahlung einer Taxe von 30 Rappen verpflichtet werden. Der Verkehrsverein wird durch diese Erhöhungen jährlich Mehreinnahmen von Fr. 74 000 erzielen.

San-Bernardino-Tunnel; 9 Millionen Wägen

Fast auf den Tag genau 7 Jahre nach der Eröffnung haben 9 Millionen Fahrzeuge den San Bernardino-Tunnel der N 13 durchfahren. Die letzte und neunte Million wurde in lediglich 176 Tagen erreicht, währenddem zur Erreichung der ersten Million seinerzeit 471 Tage nötig waren.

Pro Engiadina Bassa

Die Arbeitsgruppe Tourismus beabsichtigt, die Langlaufloipen auszubauen, und zwar von Maloja bis nach Martina. Dem Teilstück Scuol-Martina soll dank des grossen Verständnisses der sportliebenden Bevölkerung und der Gemeinden, Kurvereine etc. praktisch nichts mehr im Wege stehen. Gewisse Schwierigkeiten sind noch auf dem Teilstück Zernez-Lavin zu überwinden, da das Loipentass durch militärische Anlagen geführt werden müsste.

Arosa: Skilift abgelehnt

Auf Grund der einschlägigen Bestimmungen des Bundesbeschlusses über dringliche Massnahmen auf dem Gebiet der Raumplanung und der entsprechenden Ausführungsbestimmungen hat der Gemeinderat das Gesuch der Rothornbahn und Scalotat AG, Lenzersheide um die Erstellung eines Skiliftes über das Arosener Totallgebiet abgelehnt.

Aufgerüstet

In der Herbstsession hat der Grosse Rat mit 984 Stimmen beschlossen, den Kantonsbeitrag an den Verkehrsverein für Graubünden von 125 000 Franken auf 225 000 Franken zu erhöhen. Gleichzeitig wurde die Limitierung des variablen Kantonsbeitrages auf 150 000 Fr. – dieser Beitrag wird gestützt auf einen Drittel der privaten Leistungen ermittelt – fallen gelassen. Somit wird sich der Kantonsbeitrag (ordentlicher und variabler) zusammen am 1. Januar 1975 auf rund 400 000 Fr. belaufen. Der Grossratsbeschluss muss aber noch durch die Volksabstimmung sanktioniert werden.

Auch Grisch-Danusa hat seine Skischule

Endlich konnte ein lange gehegter Wunsch vieler Gäste erfüllt werden. Seit dem 25. Dezember 1974 hat auch Grisch-Danusa seine Skischule. In Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein hat sich die Sportbahnen Grisch AG initiativ für die Schaffung einer Skischule eingesetzt. Neben den traditionellen sechs Klassen ist

Aufgewertet – abgewertet

Alle Frequenzstatistiken, soweit diese für das vergangene Jahr 1974 vorliegen, weisen darauf hin, wie sehr die in der Hotellerie registrierten Logiernächte rückläufig sind. Die 1973 eingetretene, auslandbedingte Abschwächung des Sommertourismus von Mai bis Oktober hat sich 1974 verstärkt fortgesetzt. Für die ersten neun Monate 1974 ist ein Rückgang der Hotel- und Kuraufenthalte um 5 Prozent zu verzeichnen. Einer leichten Zunahme der einheimischen Gäste stand eine Abnahme der Logiernächte ausländischer Besucher um rund 9 Prozent gegenüber.

Sicher hat das neue Jahr und die damit angelegte Wintersaison 1974/75 erfreuliche Frequenzen gebracht, doch steht die Hotellerie und der damit verbundene Fremdenverkehr, wie üblich um diese Jahreszeit, in der unerwünschten Januarpause. Erste Anzeichen weisen darauf hin, dass die momentane «Flaute» gegenüber anderen Jahren ausgeprägter sein wird. Der zögernde Bestellscheinungsprozess, wie sehr das beliebte Ferienland Schweiz wegen der Entwicklung der Währungsverhältnisse für zahlreiche Gästeationen zur freien Preisinsel geworden ist. Mit dem Absinken der Währungs rings um die Schweiz ragen nun unsere Preise mächtig über das internationale Niveau hinaus.

Wenn wir uns vor Augen halten, wie sehr der Tourismus für den Ausgleich unseres Handelsbilanzdefizits von grösster Wichtigkeit ist, so muss uns der Verlust der Schweiz an internationaler Konkurrenzfähigkeit in erster Linie beschäftigen. Export-Industrie und Tourismus sind beim heutigen Stand unserer Währung in einen gefährlichen Engpass getrieben worden. Ein Interview am Fernsehen mit den Spitzen der Nationalbank hat mit unmissverständlicher Deutlichkeit eine Abwertung als nicht begehren Ausweg bezeichnet.

Soll dies wohl bedeuten, dass wir auf längere Zeit unserem Schicksal überlassen bleiben? Mit solcherartigen Prognosen dürfen und können wir uns nicht abfinden. Unsere ganze nationale Propaganda müsste unter diesen Umständen zumindest in Frage gestellt werden.

All die vielen Bemühungen für die Modernisierung der Saisonhotellerie sowie die Investitionshilfe für die Berggebiete werden zu wertlosem Unterfangen degradiert. Die letzten ermittelten Zahlen der OECD zeigen für die Schweiz beispielsweise einen Rückgang von 17,4 Prozent der Übernachtungen aus den USA.

Die statistischen Ermittlungen lassen eine Stagnation, wenn nicht Rezession, für die laufende Wintersaison befürchten. Zwangsläufig beschäftigt man sich mit den Prognosen für den kommenden Sommer. Der Trend zu Ferienreisen nach Ländern, welche attraktive Währungen zu offerieren haben, könnte unserem Land weitere Einbussen bringen, welche ungerichtet wie zum grössten Teil von allen am Tourismus beteiligten Betrieben, von kleinen bis zum grossen, individuell verkraftet werden müssten.

Die eine grosse Frage sei es dahinter gesteckt: Gibt man sich an kompetenter Stelle Rechenschaft über die prekäre Situation im Sektor Fremdenverkehr, und dürfen wir auf geeignete Massnahmen rechnen, um den Schweizer Franken auf dem internationalen Markt wieder «konkurrenzfähiger zu machen? Abschliessend wollen wir darauf hinweisen, dass wir unsere Behörden nach Kräften im Kampf gegen die hausgemachte Teuerung unterstützen wollen und somit allen Grund haben, den – leider nun angefochtenen – Konjunkturartikel der Bundesversammlung zur Annahme zu empfehlen. Ernst Scherz

eine Spezial-Kinderschulklasse geschaffen worden. pd

Savognin berichtet

Vorsicht im Umgang mit Statistiken – auch wenn sie vom Eidgenössischen Statistischen Amt in Bern erstellt werden! So wurde in der kürzlich erschienenen Statistik der Logiernächte des Kantons Graubünden für das Winterhalbjahr 1973/74 für Savognin – auf Grund der eingesandten polizeilichen Meldescheine – ein Total von 188 034 Logiernächte ermittelt – das würde heissen, ein Rückgang von 33 384 Logiernächten! Auf Grund der von den Vermietern abgerechneten Kurtaxen ergibt sich folgendes Resultat: Hotels 33 377 Logiernächte; Parahotellerie 196 889 Logiernächte; Total 230 266 Logiernächte. Gegenüber dem Winter 1972/73 ist also ein Zuwachs von 8839 Logiernächten zu verzeichnen.

St. Moritz autofrei?

Der Gemeindevorstand will dem St. Moritzer Gemeinderat beantragen, im nächsten Sommer probeweise eine Fussgängerzone vom alten Postplatz bis zur Drogerie Steiner einzuführen. Damit wäre die Hauptgeschäftsstrasse von St. Moritz autofrei. r.

Verkehrsvereine berichten

Valens auf dem Weg nach oben

Als touristischen Erfolg bezeichnete Ferdinand Rupp, Präsident des noch jungen Kur- und Verkehrsvereins Valens-Vasoin, an der letzten Hauptversammlung das Jahr 1974 für den aufstrebenden Badekurort Valens. Die Logiernächtezahl und der Ausflugsverkehr seien ständig im Steigen begriffen; nicht nur die luftige Sonnenterrasse (925 Meter ü. M.) inmitten der Bergwelt, auch das Thermalschwimmbad in der Rheumaklinik erarbeue sich immer grosserer Beliebtheit.

Der Schaffung neuer Wanderwege und dem Ausbau des bestehenden Strassennetzes für die Bedürfnisse der Kurgäste und Touristen wird in Valens und Umgebung besondere Beachtung geschenkt. Mit der in die Schlussphase eingetretenen Ortsplanung soll der Zersiedelung der «Kurlandschaft» vorgebeugt und der Bodenspekulation ein Riegel geschoben werden. – Einen weiteren Aufschwung erhoffen sich die Valenser für ihren Thermalkurort auch vom kürzlich eröffneten Kurhotel mit dem modernen Passantenrestaurant, das in unmittelbarer Nähe des Schwimmbades an der Postautostation liegt und ganzjährig offensteht. hm

Weissenstein in roten Zahlen

So viel Freude der Weissenstein als Naherholungsgebiet gerade in letzter Zeit Tausenden von Bernern und Solothurnern bereite, so viel Sorgen bereitet seit Jahrzehnten das Kurhaus Weissenstein der Bürgergemeinde Solothurn als Besitzerin.

Molkenbäder und Milchtrinkkuren

1827 auf Initiative des damaligen Kantonsphysikus und Sanitätsrates J. C. Kottmann und mit Unterstützung der Stadt Solothurn und ihrer Zünfte entstanden, florierte der Kurbetrieb während Jahrzehnten; doch als anfangs dieses Jahrhunderts die Patienten, welche in Molkenbädern und Milchtrinkkuren Heilung gesucht hatten, allmählich ausblieben, rutschte das Kurhaus in die roten Zahlen. Nach mehreren fehlgeschlagenen Sanierungsversuchen nimmt die Solothurner Bürgergemeinde gegenwärtig einen neuen Anlauf, das schlingernde Schiff wieder auf Erfolgskurs zu bringen. Verschiedene Kommissionen sollen sich einzelnen Fragenkomplexen widmen und vorerst Ideen sammeln.

Neue Impulse – neue Anziehungskraft

Zur Diskussion stehen heute: Abbruch der unwirtschaftlichen Hotelflügel, Selbstbedienungsrestaurant mit anschliessendem Mehrzwecksaal, ein Restaurant in rustikalem Stil und eine Bar für gehobener Ansprüche, Duschen und Umkleieräume für Wanderer im Sommer und Skilangläufer im Winter sowie ein Hallenbad für eine fernere Zukunft. Da der Kurhausbetrieb stark von der Sesselbahn Oberdorf-Weissenstein abhängig ist, sollen die beiden Betriebe zukünftig besser koordiniert werden; so sollte etwa die Bahn für spezielle Anlässe im Kurhaus ihren Betrieb zu gewissen Zeiten auch abends aufrecht erhalten. Nur dann wird möglich, dass auf dem Weissenstein wieder kostendeckend gewirtschaftet werden kann. TH

Der neue Weg

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

Telefon (01) 814 12 62



MÜLLER ELEKTRONIK
Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten

Eurotel: Produktgestaltung über alles

An der letzten Generalversammlung der Europäischen Arbeitsgemeinschaft der Berufsverbände für Kur- und Fremdenverkehrsfachleute in Innsbruck, welcher über 100 Touristikexperten aus 10 Nationen beiwohnten, hat Dr. Bruno Maeder, Vizedirektor der Organisation Eurotel Schweiz ein Referat über «zeitgerechte Hotelformen» gehalten. Wir geben im folgenden die Ausführungen Maeders in gekürzter Form wieder. Sie vermitteln einen Einblick in die Eurotel-Marktpolitik. Die Zwischentitel stammen von der Redaktion.

Zeitgerechte Hotelformen bedeuten marktgerechte Hotelformen. Das Produkt muss somit in der Weise gestaltet werden, dass es bereits für sich selbst auf Distanz Gäste gewinnt und aufgrund der einmal getroffenen Gestaltung Gäste behält. Die folgenden Darlegungen beziehen sich auf die Ferienhotellerie gehobener Klasse; die Aspekte des Kapitalmarktes, des Personalmarktes usw. sind ausgeklammert. Die Ausführungen sind das Resultat einer sorgfältigen Marktbeobachtung verbunden mit den Erfahrungen bei einer europäischen Hotelkette.

Unsicherheiten

Wie soll das Produkt marktgerecht gestaltet werden in einer Zeit, in der sich die Wünsche des Marktes immer schneller zu wandeln scheinen, in der angesichts immer ausgefallener Leistungspakete propagiert werden und der Einzelhoteller sehr leicht zur resignierten Feststellung gelangen könnte, dass - wie immer er auch sein Produkt gestaltet - er Gefahr läuft, bereits morgen nicht mehr «im Markt» zu sein? Zu diesem Faktum gesellt sich noch ein weiteres Unsicherheitsmoment betreffend die Beurteilung der zukünftigen touristischen Verhaltensweisen.

Sowohl als auch

Einerseits vertreten namhafte Touristikexperten seit Jahren die Ansicht, dass die Tage des traditionellen Erholungstourismus gezählt sind. Dass der kontemplative Gast, dessen Haltung sich im geruhamen Verweilen am Ort, in der stillen Erholung und im besinnlichen Geniessen der Ferienzeit äussert, mehr und mehr durch den aktiven Typus (vorab in sportlicher und gesellschaftlicher Hinsicht) abgelöst wird. Andererseits werden in jüngster Zeit wieder Stimmen wahrgenommen, die auf hinweisen, dass die Aktivitätswelle ihren Kulminationspunkt überschritten hat und das Pendel mehr und mehr wieder von der aktiven zur kontemplativen Haltung zurückschwingt. Auf Grund unserer Erfahrungen sind wir der Meinung, dass eine solche zweipolige Betrachtungsweise den effektiven Marktgegebenheiten nicht gerecht wird, weil das Verhalten jedes Hotelgastes sowohl kontemplative als auch aktive Elemente aufweist. Es gilt somit bei der Produktgestaltung darauf zu achten, dass primär die kontemplativen Grunderwartungen jedes Gastes erfüllt werden und darauf aufbauend dem Gast eine Reihe von aktiven Betätigungsmöglichkeiten geboten werden.

Grunderwartungen

Welches sind nun die kontemplativen Grunderwartungen jedes Hotelgastes und was muss produktgestalterisch vorgekehrt werden, um diese zu erfüllen? Jeder Gast erwartet, in seinem Hotel eine echte «Ferienatmosphäre» anzutreffen. Dies bedeutet in erster Linie Ruhe und Unabhängigkeit in einer farbigen, verspielten Umgebung. Bei der Produktgestaltung ist darauf zu achten, dass a) das Hotelzimmer funktional nicht als blosses Schlafstätte ausgestaltet ist, sondern für den Gast auch tagsüber ein gemütliches Refugium darstellt (Wandbettkombination,

Getränkekühlschrank, eventuell TV-Apparat); b) dem Gast in bezug auf die Verpflegung die grösstmögliche Freiheit gewährt wird; d. h. dass er an keine allzu starren Essenszeiten gebunden ist und sich frei entscheiden kann, ob er die Mahlzeiten im Haus oder auswärts einnehmen will; c) die Innenarchitektur der Zimmer wie der allgemeinen Räume eine farbige, warme Atmosphäre ausstrahlt, die sich von der Alltagsumgebung des Gastes abhebt. In die Gestaltung der Räume sollte gerade in der Ferienhotellerie möglichst viel rustikales, einheimisches Kulturgut eingebracht werden, das unmittelbar eine entspannte, gemütliche Atmosphäre schafft.

Entschöpfung

Ferienatmosphäre wird neben diesen eher «technischen», vorab auch durch die «persönlichen» Produktaspekte dem Gast vermittelt. Der Gast erwartet zu Recht, als solcher behandelt zu werden, und wir können gerade im zwischenbetrieblichen Vergleich der Eurotels untereinander immer wieder feststellen, wie entscheidend die Freundlichkeit und die Leistungsbereitschaft des Direktors und des Frontpersonals für den Erfolg eines Hauses sind. Im Dienen am Gast eröffnen sich dem Hoteller und seinen Mitarbeitern eine Vielzahl von Möglichkeiten, mit denen er seinem Produkt den letzten Schliff geben und dem Gast persönliche Ferienatmosphäre vermitteln kann. In der überwiegenden Zahl der Fälle handelt es sich um Details, die für das Hotel keinen Kosten-, dafür vom Gast her gesehen einen um so grösseren Goodwill-Effekt mit sich bringen.

Präferenzen schaffen

In der Tat ist es so, dass der moderne Gast eine erstklassige Erfüllung seiner kontemplativen Grunderwartungen als selbstverständlich betrachtet. Der Wettbewerb um den Gast scheint sich mehr und mehr auf der aktiven Ebene, d. h. auf den sogenannten Neben- oder Zusatzleistungen abzuspielen. Angesichts der Tatsache, dass sich in der Hotellerie in der Regel der Wahlfakt auf Distanz abspielt, kommt diesen Neben- oder Zusatzleistungen um so zentralere Bedeutung zu. Abstrakt gesprochen, bildet die Bewertung eines Produktes der Quotient vom Wunsch des Konsumenten und dem Preis.

$$\frac{W}{P} = \frac{B}{W} = \text{Preis}$$

Um die Grösse von B (Bewertung) zu variieren, kann man nun sowohl mit W (Wunsch des Konsumenten) wie mit P (Preis) manipulieren. Es zeigt sich jedoch immer wieder, dass die Manipulation mit dem Preis in der Regel erstens teuer zu stehen kommt und zweitens sehr kurzfristiger Natur ist. (Die Konkurrenz kann in kürzester Zeit ebenfalls den Preis senken.) Viel intelligenter und langfristiger anhaltend sind Manipulationen mit W, d. h. durch Einsatz anderer Instrumente, vorab der Verbesserung der Qualität des Produktes, den Wunsch des Konsumenten nach unserem Produkt so zu ver-

grössern, dass sogenannte Präferenzen geschaffen werden.

Konkret geht es darum, den Erlebniswert unseres Produktes durch Neben- und Zusatzleistungen so zu steigern, dass automatisch die Bewertung durch den Konsumenten höher ausfällt, und wir - als willkommener Anslusseffekt - in konkurrenzfreier Sphäre gelangen, wo wir auch in bezug auf die Preisgestaltung über erheblich mehr Freiheit verfügen.

Beispiele

So können beispielsweise, um den aktiv-sportlichen Produktcharakter des Gastes gerecht zu werden, in Verbindung mit dem Schwimmbad ein Solarium, eine Sauna, diverse Fitnessgeräte installiert werden. Bereits diese drei zusätzlichen Elemente erhöhen den Produktwert für die Akquisition von neuen Gästen in entscheidendem Masse. Je nach Grösse des Betriebes können darüber hinaus zum Beispiel noch ein Massagedienst und Gymnastikstunden eingerichtet werden. In der Regel können diese Dienste ja dem Gast bei Inanspruchnahme weiterbelastet werden, so dass sie vorab organisatorischen und nicht finanziellen Aufwand erheischen.

Auf der aktiv-gesellschaftlichen Ebene kann der Produktwert durch mannigfache Einrichtungen für Spiel und Hobbies entscheidend verbessert werden. Als konkreter Leitgedanke haben wir uns innerhalb der Organisation Eurotel vorgenommen, unser Hotelprodukt auf der aktiven Ebene «weiterfest» zu gestalten, d. h. der Gast soll dank einem bunten Fächer von aktiven Betätigungsmöglichkeiten zur Feststellung gelangen, dass auch ein schlecht-wettertag kein verlorener Ferientag war. Eine ideale Situation liegt dann vor, wenn eine eigens dafür bestimmte Person - Gästebetreiber, Gästehostess oder wie immer man sie auch nennen will - sich vollamtlich dafür einsetzt, die vorhandenen Einrichtungen mit Leben zu erfüllen, indem sie in diskret, «klammernde» Weise zu Sport, Spiel, Tanz, Diskussion und vielerartiger, geselligem Tun animiert.

Fragen

Bei der Festlegung der Zielgruppe ist viel Umsicht und Überlegung walten zu lassen. Es empfiehlt sich für den einzelnen Produktgestalter, u. a. folgende Fragen abzuklären: Für welche Arten von Freizeitbeschäftigung (Sport-, Hobby- und schöpferische Kurse) eignet sich der Ferienort? Welches sind die ausnutzbaren Stärken des Ortes auf Grund der klimatischen und topografischen Gegebenheiten, der Handwerkskünste, der Kulturgüter, der bestehenden touristischen Anlagen? Werden die gegebenen Vorteile bereits ausgenutzt? Kann ich mich durch bestehende Aktivitäten innerhalb des Ortes, der Region anschliessen, von bereits laufenden Initiativen profitieren und sie durch meinen Beitrag verstärken? Ist die in Frage kommende Zielgruppe wachstumsorientiert und erfassbar? (Von primärer Bedeutung ist nicht die momentane Grösse der Zielgruppe, sondern ihre Ansprechbarkeit und ihre zukünftige Entwicklung.) Kann ich damit rechnen, dass die Nachfrage aus der gewählten Zielgruppe kontinuierlich fließt und so keine Kapazitätsengpässe, abgelöst durch Frequenzzücken entstehen (Personalproblem)? Passt die auf Grund der Zielgruppe zu erwartende clientele zur übrigen Gästestruktur des Hauses? Was muss ich für zusätzliche Einrichtungen bereitstellen, und liegen diese im Bereich meiner finanziellen Möglichkeiten? Wie kann ich die Instruktorfrage lösen (Anlehnung an Schule, Institut usw.)? usw.

Produkt im Vordergrund

Wenn es dem Hoteller gelingt, mit persönlichem Einsatz, Ideenreichtum und Phantasie die kontemplativen und aktiven Erwartungen des heutigen Feriengastes in voranstehendem Rahmen zu erfüllen, dann hat er in bezug auf eine zeit- bzw. marktgerechte Produktgestaltung sein möglichstes getan. In der nächsten Stufe - und damit kommen wir wieder auf den Ausgangspunkt zurück - wird es nun darum gehen, dieses nach bestem Wissen marktgerecht gestaltete Produkt in einen geschickten «Marketing-Mix» einzubringen, durch den allein der angestrebte Erfolg herbeigeführt werden kann. Doch gilt es immer wieder zu beachten, dass das Produkt den Ausgangspunkt aller Markt- und Marketingarbeit bildet und - jeder Marketing-Frankens darin investiert - ein längerfristiger und nachhaltiger Effekt als bei anderen Marketing-Instrumenten hat.

Bruno Maeder

Soviel ist zu bezahlen

Die kantonalen Arbeitsämter sind verpflichtet, Gesuche um Arbeitsbewilligung für ausländische Arbeitskräfte einer Prüfung zu unterziehen. Die Behörden haben insbesondere darüber zu wachen, dass angemessene Löhne ausgerichtet werden. Zur Vereinfachung der Gesuchsprüfung haben die gastgewerblichen Berufsverbände gemeinsam Mindestansätze ausgearbeitet. Zur Orientierung geben wir die vereinbarten Normen bekannt:

Mindestansätze für das festentlohnte ausländische Hotelpersonal (gültig ab 1. März 1975)

Kost und Logis inbegriffen (Wert 390 Fr.)

Männer

Koch und Pâtissier nach Lehrabschluss	1345.-
nach 2 Jahren Berufspraxis	1490.-
nach 4 Jahren Berufspraxis	1650.-
nach 6 Jahren Berufspraxis	1880.-
Partiekoch ohne Commis, Pâtissier	1815.-
Chef de partie, Chef pâtissier	1970.-
Alleinkoch unter 30 Jahren	1815.-
Alleinkoch über 30 Jahren	1970.-

(Reinigung der Berufswäsche inbegriffen, sonst Zuschlag gemäss GAV)

Chef de réception	1970.-
Sekretär, selbständig, 3sprachenkundig	1650.-
Kassier	1650.-
Journalführer	1465.-
Warenkontrollleur	1465.-
Büro-Praktikant in den ersten 12 Monaten	1180.-*

Schenkbursche	1300.-
Küchen-, Office-, Kellerbursche	1180.-*
Hausbursche ohne Troncanteil	1180.-*
Casseroier, Argentier, Passeplatier	1300.-
Wäscher selbständig	1390.-
Hilfswäscher	1180.-*

Frauen

Köchin nach Lehrabschluss	1345.-
Chefköchin	1815.-
Kaffee-, Personalköchin	1260.-
Hilfsköchin	1215.-*
Küchenmädchen mit Kochkenntnissen	1215.-*

Büro-Praktikantin in den ersten 12 Monaten	1180.-*
Sekretärin	1465.-*
Sekretärin, selbständig, 3sprachenkundig	1650.-
Buffettochter in den ersten 12 Monaten	1180.-*
Buffettochter	1300.-
Buffettdame	1390.-
1. Buffetdame	1465.-

Gouvernante, 1. Lingère	1565.-
Hilfsgouvernante (Anfängerin)	1180.-*
Glätterin, Weissnäherin	1345.-
Stopferin, Lingère, Näherin	1290.-
Wäscherin	1300.-
Hilfswäscherin	1180.-*
Haus-, Küchen-, Office-, Lingeriemädchen	1180.-*

* für Angestellte unter 18 Jahren Fr. 50.- weniger

Teurer rint's in die Kehle

Am 8. Januar 1975 hat der Bundesrat beschlossen, die Fiskalbelastung auf gebranntem Wasser zu erhöhen. Die Erhöhung beträgt im Mittel 20 Prozent. Sie ist am 10. Januar 1975, 00.00 Uhr, in Kraft getreten. Von dieser Massnahme betroffen werden Branntweine, Liköre, Aperitifs, Vermouths, Süsseweine sowie die Rohstoffe zur Branntweinherstellung. Zudem wurden die Verkaufspreise der Alkoholverwaltung für Trinksprit und für Kernobstbranntwein hinaufgesetzt. Ebenfalls erhöht wird die Steuer auf inländischen Spezialitäten.

Die vorerwähnten Massnahmen erfolgten, laut Pressemitteilung aus dem Bundeshaus, im Zusammenhang mit den Bestrebungen zur Verbesserung des Finanzhaushaltes des Bundes. Man erhofft sich durch die dekretierten Steuererhöhungen einen Mehreingang von 10 Millionen Franken pro Jahr. Mit dieser Begründung ist endlich die Maske gefallen. Man gibt offen zu, dass es nicht in erster Linie um die Volksgesundheit geht, wie bislang immer behauptet worden ist, sondern simpel und einfach ums liebe Geld. Ob aber diesmal der Schuss nicht hinten hinaus gehen könnte? Dann nämlich, wenn wirklich eintreten sollte, was man bei früheren Erhöhungen immer als Vorwand gebraucht hat, das heisst ein Rückgang des Konsums gebranntem Wasser. Anzeichen für eine solche Entwicklung waren schon im abgelaufenen Jahr zu verspüren, und die nun neuerdings erhöhten Preise werden ohne Zweifel Rückwirkungen auf den Alkoholkonsum haben. Wo nimmt man

dann die der Bundeskasse fehlenden Millionen her? Bis zum 31. Januar 1975 verkauft die Howeg alle alkoholischen Getränke, die von der vorstehend erwähnten, erhöhten Fiskalbelastung betroffen werden, zu den bisherigen Preisen (Preistiefe vom Oktober 1974). Ab Februar dürften sich die Aufschläge zwischen Fr. 1.50 bis Fr. 3.- pro Liter bzw. 7/16-Flasche bewegen, je nachdem, ob es sich um Inland- oder Importprodukte handelt. F. A. P.

Geflügel teurer

Wie aus Importeurskreisen zu erfahren ist, muss in nächster Zeit mit einem Geflügelpreisaufschlag gerechnet werden. Die Preiserhöhung, welche 5 bis 10 Prozent ausmachen soll, betrifft nur aus dem Westen stammende Ware, insbesondere Truten aus Frankreich. Sie ist auf gestiegene Futtermittelpreise im EWG-Raum zurückzuführen. r.

Wochen-Digest hotel revue

Änderungen am Sparprogramm

Die vorberatende Kommission des Nationalrats beantragt eine Reihe von Änderungen am Finanzprogramm des Bundesrats. So sollen die Kantonsanteile an den Bundessteuereinnahmen nur um 10 statt um 20 Prozent gekürzt werden. Zum Ausgleich soll nochmals ein Versuch zur Erhöhung der direkten Bundessteuer unternommen werden: vorgeschlagen wird die Erhöhung der Höchstsätze auf 12.5 Prozent für natürliche und 9.8 Prozent für juristische Personen.

Gegenkomitee zum Konjunkturartikel

Unter dem Vorsitz von Nationalrat Debatz (Waadt) hat sich ein Komitee gegen den neuen Konjunkturartikel gebildet. Es schlägt vor, dem Artikel in Form einer Volksinitiative eine Alternative gegenüberzustellen, die sich mit einer Erweite-

rung der Vollmachten des Bundesrats durch Ergänzung von Art. 89 bis der Bundesverfassung begnügt. Der Bundesrat würde so die Kompetenz erhalten, dringliche Massnahmen von sich aus zu erlassen und für vier Monate in Kraft zu setzen. Anschliessend wären diese Massnahmen vom Parlament zu genehmigen oder ausser Kraft zu setzen.

1000 Arbeitslose

Nach der Statistik des BIGA zählte die Schweiz Ende Dezember 1030 Arbeitslose, wovon nur 165 im Baugewerbe. Die Zahl der offenen Stellen war mit 1473 immer noch grösser als jene der Arbeitslosen; 328 offene Stellen wurden aus dem Gastgewerbe gemeldet.

Neue Intervention der Nationalbank

Die Nationalbank hat nach kurzem Unterbruch letzte Woche wieder Dollars gegen Kasse aufgekauft, um den Kursanstieg des Schweizer Frankens abzuwenden. R. S.



Mit einer neuen, stolzen Silhouette präsentiert sich nach rund zweijähriger Bauzeit das Zürcher Hotel «Waldhaus Dolder». Es ersetzt den alten Bau aus dem Jahre 1895, in dem während langer Jahre prominente Gäste wie Thomas Mann, Ferdinand Schnell und zahlreiche andere Persönlichkeiten aus Kunst, Film und Politik zu Hause waren. Das neue Haus, das über Hallenbad, Fitness-Räume und Tiefgarage verfügt, liegt wie sein Vorgänger hoch über der Stadt Zürich. (Keystone)

Jeux olympiques 1976: le Québec est paré

Dans moins de deux ans, le monde entier aura les yeux fixés sur le Québec, et plus particulièrement sur Montréal pour la durée des Jeux olympiques. Un des aspects les plus importants de cette organisation gigantesque sera le logement des visiteurs et officiels, car, durant ces deux semaines de l'été 1976, près de deux millions de personnes devront être accueillies dans la meilleure tradition d'hospitalité du Québec.

Sans perdre de temps, le Gouvernement du Québec a créé Hequo 76, un organisme dont le rôle consiste à trouver un gîte convenable aux visiteurs, tout en exerçant le contrôle de la publicité et des tarifs de location. Il faut souligner que Hequo 76 ne percevra aucun revenu, et son fonctionnement est assuré par un budget de 3 millions de dollars par an.

100 000 logements sur ordinateurs

Sept modes de logement ont été sélectionnés, allant de l'hôtel de luxe en passant par les résidences privées et les auberges de jeunesse, et à des tarifs de 4 à 80 dollars par jour. Avec un total approximatif de 100 000 logements, on comprendra que l'aide d'un ordinateur s'avère nécessaire pour maintenir des informations précises. Déjà, des centaines de demandes de réservations sont reçues chaque jour, mais les

logements ne commenceront à être assignés qu'au printemps 1975. Les hôteliers pourront alors se charger des confirmations et demandes de dépôts, lesquelles seront surveillées de très près par Hequo 76, de façon à protéger visiteurs et hôteliers.

10 dollars par jour

Aucun contrôle des prix n'est prévu en ce qui concerne les restaurants, car on fait confiance au discernement des visiteurs, mais Hequo 76 affirme qu'il sera possible de se nourrir pour 10 dollars par jour dans les restaurants du Parc olympique. Il semble donc que Montréal, grâce à cette organisation, va pouvoir encore améliorer son image dans le monde du tourisme et répéter le succès d'Expo 67, qui fit du Québec l'un des centres de l'hospitalité hôtelière mondiale. Jacques Jacquet

Un exemple d'offre mieux adaptée au marché

Nouvelles destinations pour voyages intervilles

On peut voler aujourd'hui pour peu d'argent vers Istanbul, Le Caire et Londres - pour ne nommer que quelques destinations populaires de vols intervilles. Mais faut-il toujours aller aussi loin? Bien des amateurs de flânerie en ville aimeraient probablement aussi voyager vers des destinations plus proches, par exemple Munich, Stuttgart ou Milan pour un week-end de théâtre. Mais lorsqu'on se met ensuite à calculer et à comparer les frais d'un tel voyage individuel avec le prix d'un arrangement «city charter», on se décide pourtant le plus souvent pour le lointain.

Cela changera maintenant peut-être un peu. La «Railtour Suisse», une entreprise commune de nombreuses agences de voyages suisses (les CPF et les BLS en font également partie), a étendu son offre aux voyages de week-end en chemin de fer. Il y a maintenant des arrangements à forfait avantageux pour Gènes et Nervi, Milan, Innsbruck, Salzbourg et Vienne, Heidelberg, Stuttgart et Munich. Il s'agit sans exception de voyages individuels, de sorte que l'on peut choisir à volonté n'importe quel week-end et le train qui convient.

Les prix de ces voyages de week-end sont considérablement plus avantageux que si l'on réserve séparément voyage, séjour et excursions. Pour 127 francs, on obtient par exemple une nuitée avec petit-déjeuner dans un hôtel de première classe à Heidelberg, un tour de ville, une excursion en bateau dans la vallée du Neckar, une entrée au musée et naturellement le voyage en chemin de fer depuis Bâle.

Holiday Inns : un guide des hôtels de congrès

Holiday Inns a le plaisir d'annoncer la sortie de l'édition 1975 de son guide d'hôtels susceptibles d'héberger congrès et conférences.

Ce recueil, destiné principalement aux agents de voyage, donne une liste de 35 Holiday Inns, parmi les 50 établissements que compte la chaîne en Europe actuellement, équipés pour recevoir réunions et congrès. Car Holiday Inns, le plus vaste réseau hôtelier du monde (comprenant 1680 hôtels à ce jour) possède une expérience considérable de ce genre de manifestations.

Deux pages entières sont consacrées à chaque hôtel, avec une photographie de l'établissement, un plan des salles de conférences et banquets, en plus d'une description générale, comprenant les dimensions exactes de chaque salle et le nombre de places qu'elles contiennent, les possibilités d'adaptation en volume et capacité existant dans chaque cas, suivant le nombre de participants et la nature des réunions, ainsi que l'équipement technique qui peut être à sa disposition.

Y figurent également des données générales sur l'emplacement de l'hôtel, le nombre de chambres et les restaurants qu'il contient, ainsi que les possibilités annexes qui y sont offertes (piscine, sauna, coiffeur, boutiques, etc... service à la clientèle et renseignements sur la ville ou les agglomérations les plus proches). Les prix sont indiqués dans la monnaie locale et sont valables jusqu'à fin 1975. Ils sont établis sur une base minimum de 20 personnes, et présentés de telle façon que les agents de voyage puissent aisément calculer les prix globaux adaptés aux désirs de leur clientèle de congressistes.

La personnalité de l'année dans le tourisme international

L'édition internationale de la «Gazette officielle du Tourisme» désigne chaque année une «Personnalité de l'Année» choisie dans les milieux internationaux du tourisme à travers le monde.

Cette distinction mondiale n'est décernée qu'après un examen minutieux par un jury comportant l'équipe rédactionnelle du périodique, après un sondage auprès des chroniqueurs internationaux les plus réputés en matière de tourisme international. Elle est destinée à honorer chaque année une personnalité du monde du tourisme international dont l'activité constante a été particulièrement marquante sur le plan du tourisme.

Le choix du jury pour 1974 s'est porté sur M. José Melia Simistera, président fondateur de l'Organisation internationale Méliá.

Peu d'entreprises se sont forgées une place dans l'industrie touristique internationale aussi rapidement et sûrement que Méliá. L'organisation est passée en effet d'une modeste agence de voyages à un complexe touristique de catégorie mondiale avec une vingtaine d'établissements en territoire national et 30 autres en projet ou en construction, tant en Espagne qu'à l'étranger, 25 compagnies immobilières et un réseau de 80 agences de voya-

ges réparties dans 3 continents. Entouré de ses fils et d'équipes jeunes et dynamiques, M. Méliá a su donner une envergure internationale à son entreprise par la conception de son produit global compétitif et répondant aux données spécifiques du tourisme d'aujourd'hui.

Pour 400 millions de dollars de congrès à New York

(ONI) L'activité des congrès dans certaines villes du monde se traduit en chiffres plutôt éloquentes. C'est ainsi qu'en 1973 le New York Convention Bureau a réalisé un chiffre d'affaires de 400 millions de dollars (plus d'un milliard de francs). On a évalué la dépense moyenne d'un congressiste à 313 dollars. Cette somme se répartit de la façon suivante: 41% à l'hôtellerie, 18,7% aux restaurants de la ville, 16,9% aux magasins, 8,7% aux restaurants des hôtels, 4% à la boisson, 3,5% aux théâtres, 3,2% aux transports locaux et taxis, 2,1% aux boîtes de nuit, 2,5% pour le reste. Il y a eu 812 conventions et congrès, réunissant au total 3 185 000 congressistes et délégués.

Le Mexique, haut-lieu du tourisme futur

(ONI) En 1973, les recettes touristiques nettes du Mexique ont atteint un chiffre record de 948 millions de dollars, en hausse de 26% par rapport à 1972. Ce montant est supérieur au produit de toutes ses exportations agricoles (600 millions de dollars) ou des biens manufacturés qu'il va vendre à l'étranger (quelque 800 millions de dollars). Cette progression est en grande partie due à l'amélioration, en ce qui concerne les touristes des Etats-Unis, de la position concurrentielle du Mexique par rapport à celle de l'Europe et du Japon. Tout semble indiquer que cette croissance spectaculaire se poursuivra, quelle que soit la situation monétaire internationale et ce, aussi longtemps que le peso mexicain maintiendra sa parité actuelle avec le dollar.

Les experts touristiques au Mexique pensent que de 3,4 millions en 1973, le nombre de touristes passera à 8,5 millions par an d'ici à 1980. Le nombre de touristes européens et japonais continuera d'augmenter. Pour pouvoir loger ces touristes, le Mexique devra construire 4000 nouvelles chambres d'hôtel par an et accroître les effectifs de son personnel hôtelier. Près de 250 000 personnes sont actuellement directement employées par l'industrie touristique et 70 000 autres devront être formés au cours des cinq prochaines années.

Un centre interaméricain de formation touristique

(ONI) Le Centre interaméricain de formation touristique (CICATUR), officiellement créé par un décret publié le 9 novembre 1972, est le fruit de la coopération entre le Conseil interaméricain économique et social de l'Organisation des Etats américains (OEA) et le Gouvernement du Mexique. Le premier programme régulier d'enseignement a débuté en 1974.

Ce centre régional a pour but de participer au développement touristique des pays membres de l'OEA, en assurant: la formation des personnes chargées de l'enseignement en matière de tourisme dans les pays membres de l'OEA; la formation, au niveau post-universitaire, des experts en planification touristique des bureaux nationaux, régionaux ou locaux de promotion et de développement du tourisme; la formation et le perfectionnement des fonctionnaires affectés aux organismes officiels de tourisme; l'assistance technique aux pays membres de l'OEA en matière de formation professionnelle.

L'établissement principal du CICATUR se trouve à Mexico où il est placé sous la responsabilité du département du tourisme. Un autre centre a été mis en place à Buenos-Aires (Argentine) et d'autres projets de ce type sont en cours d'étude.

Clarksons: 27 millions de livres de dettes!

La faillite de l'organisation de vacances Clarksons, qui a entraîné celle de la compagnie Court, qui l'avait reprise, s'annonce plus spectaculaire encore qu'on ne le prévoyait. A une assemblée de créanciers tenue à Londres, le syndic de la faillite a annoncé que les dettes de Clarksons se montent à 27 millions de livres, alors que l'actif ne s'élevait qu'à 3,6 millions. Le chiffre dont il convient de déduire 3,2 millions représentant les avances versées par des estivants aux agences de voyage au moment où la banqueroute fut soudainement annoncée.

M. Cheek a déclaré que la ruine de l'entreprise a été causée par une expansion trop rapide, due elle-même à des prix trop bas. R. E.

Norvège: bonnes perspectives pour le tourisme hivernal

L'industrie norvégienne du tourisme a toutes les raisons d'envisager avec confiance la saison hivernale. Malgré l'inflation continue frappant l'Europe et la Norvège, les organismes et les bureaux de tourisme à l'étranger ont fait savoir qu'il existe un vif intérêt pour les centres de sport d'hiver norvégiens et que l'on avait déjà enregistré de nombreuses réservations.

C'est ce qu'a rapporté l'Association touristique norvégienne, ajoutant encore que la France, au cours des dernières années, a manifesté un intérêt croissant pour la Norvège en tant que centre de sports d'hiver. Le ski de fond nordique y exerce, semblerait-il, une attraction croissante. Cette remarque est valable aussi pour la Hollande, l'Allemagne et la Suède, où l'on enregistre un nombre nettement plus élevé d'inscriptions à des voyages organisés offrant des vacances d'hiver en Norvège. L'année dernière, le nombre des visiteurs hollandais (voyageurs d'affaires compris) s'était accru de 68% pour la période Noël-avril. Pour cette année, on prévoit un nombre plus élevé de voyages par charter. Un grand nombre de touristes est attendu de Suède, tandis que pour les touristes provenant du Danemark et de la Grande-Bretagne on est un peu moins optimiste!

L'Association du tourisme vient de publier son nouveau catalogue d'hiver qui indique que la moyenne la plus élevée du coût de pension journalier dans un hôtel de tourisme ou un hôtel de montagne est de 127,30 couronnes, la moyenne la plus faible étant de 73,54 crs. dans une pension de famille ou un hôtel de montagne. Jean Sprecher

URSS: 50 nouveaux hôtels pour les Olympiades

(ONI) Lors de sa visite de l'exposition de l'équipement touristique et hôtelier, à Gènes, M. Khvostenglo, l'un des responsables du tourisme en Union soviétique, a déclaré que l'équipement réceptif actuel de l'URSS permet d'accueillir 60 à 65 millions de touristes par an; mais, dans un avenir immédiat, l'ensemble des hôtels et des campings devra acquérir une potentialité capable de servir 100 à 120 millions de personnes, ce qui a imposé au Gouvernement et aux syndicats d'accroître chaque année les investissements pour la construction de maisons de repos, de santé et d'ensembles touristiques. La seule organisation des Olympiades imposera la construction de 50 autres hôtels.

Succès et déboires de Grand Metropolitan

L'un des plus grands groupes de l'hôtellerie et de l'alimentation (brasseries, laiteries) en Europe, Grand Metropolitan Hotels, a connu récemment des succès et des déboires. Parmi ces derniers, il faut noter la baisse de ses actions en Bourse (d'ailleurs commune à toutes les chaînes hôtelières anglaises) d'un maximum de 194 à 27 pence, à la suite de pertes considérables dans plusieurs de ses branches.

Toutefois, le groupe a bon espoir de récupérer ces pertes au moyen de diverses intéressantes initiatives, notamment celle de «mini-vacances» à prix relativement bon marché, qui ont attiré un nouveau public soucieux de ses sens; ici, GMH domine le marché, dont il détient à lui seul les 70%, avec un chiffre d'affaires d'environ 1,5 million de livres, dont on escompte qu'il augmentera de 25% en 1975. Soulignant son optimisme, le groupe a récemment acquis deux nouveaux hôtels, l'«Ellisbetta» à Kensington, et «Lords», à St. John's Wood, hôtel de 335 chambres qui doit s'ouvrir le 1er mai 1975 et qu'il a acquis du groupe Piccadilly, en faillite. R. E.

Quelques bons livres anglais sur la cuisine

L'intérêt toujours plus vif que l'on porte en Angleterre aux choses de la gastronomie a favorisé la publication d'un grand nombre de livres sur la cuisine. Parmi les plus récents, notons en particulier *The World Atlas of Food*, publié sous la direction de Jane Grigson avec la collaboration de spécialistes d'un peu tous les pays (Mitchell Beazley, £ 12.50) qui est tout à la fois un atlas culinaire et un recueil de quelque 500 des meilleures recettes du monde; *The Good Cook's Guide*, par Hilary Fawcett et Jeanne Strang (Consumers' Association et David & Charles; £ 2.95), qui en contient plus de 200, choisies parmi les meilleures des meilleurs restaurants de Grande-Bretagne et, en conséquence, très internationales; *All About Good Cooking*, par Myra Street et Jane Todd (Hamlyn, £ 1.95), particulièrement utile aux débutants dans l'art de la haute cuisine; et *The Home Book of Portuguese Cookery*, par Marie Manjón (Faber, £ 2.95), qui démontre l'excellence et la variété inattendues de la cuisine lusitanienne. R. E.

La gestion hôtelière: thème d'un nouvel ouvrage

On ne paraît pas étonné qu'au moment où, en Angleterre, Arthur Neil publie un «manuel du secteur hôtelier» (cf. No 44 du 31. 10. 74) un grand éditeur parisien lance une sorte d'encyclopédie polyvalente sur la «Gestion hôtelière» - tel est son titre - dont l'auteur n'est autre que M. Marcel Bourseau, président de la Fédération nationale de l'hôtellerie française.

Connu de tous les hôteliers suisses par ses nombreuses activités et notamment par sa période de présidence à l'AIH, l'auteur de cet ouvrage a vraiment actualisé et complété les données et les notions d'une industrie hôtelière en constante évolution.

Le contenu de l'ouvrage

Après «L'équipement hôtelier», précédent ouvrage du président Bourseau, «La gestion hôtelière» complète dans un volume de 1200 pages le panorama de l'industrie hôtelière moderne en rassemblant, pour la première fois, les voies et moyens connus, des plus simples aux plus évolués, qui doivent guider rationnellement et sous une forme concrète, l'exploitation, la commercialisation et l'administration de nos entreprises d'hôtels, de restaurants, de cafés, dans leurs grandes comme dans leurs petites et moyennes unités.

Cette vaste fresque d'usage pratique contient, entre autres informations de tous ordres, des renseignements clairs et précis, notamment sur les questions fiscales, sociales, juridiques et administratives, d'une constante utilisation. Les procédés de contrôle de gestion, des plus simplifiés aux plus sophistiqués, y sont exposés en fonction des possibilités d'application des entreprises concernées par leurs dimensions, de celles à caractère artisanal aux complexes à haut potentiel.

Les confessions d'un hôtelier humaniste

On est donc en face d'un livre scientifique et critique; on peut même prétendre que Marcel Bourseau ne mâche pas ses mots

quand il s'agit de démontrer le caractère insuffisant de certaines prémisses de l'industrie touristique (comme les lacunes de la statistique officielle) ou celui, hétérogène et parfois contradictoire, de certaines réglementations (tel le programme des prix hôteliers en France).

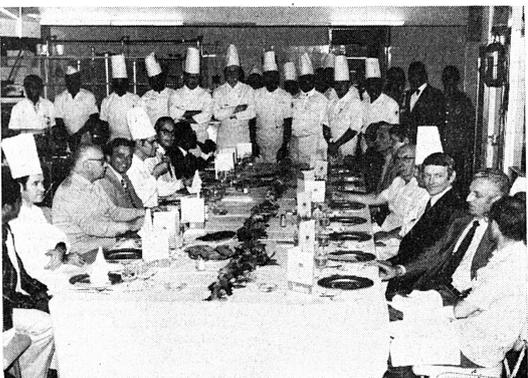
Dans son préambule, M. Bourseau souligne la nécessité pour tous les hôteliers de «s'écarter de certaines habitudes anciennes, aujourd'hui dépassées, et de s'attacher à faire revivre des disciplines professionnelles qui ont trop souvent tendance à se relâcher». L'auteur est un économiste libéral convaincu. Aussi n'est-il point étonnant qu'il estime, entre autres, que, dans la gestion hôtelière, ce serait énégliger une condition essentielle de la véritable productivité des entreprises en question que d'oublier les conséquences psychologiques de leurs prestations!

Et nous ne saurions mieux mettre en relief le caractère universel et humain de ce nouveau Vademecum des hôteliers français qu'en citant textuellement la phrase finale du préambule: «C'est pourquoi le devenir de l'industrie hôtelière ne doit pas borner son horizon à une finalité technicienne et matérialiste. Sa vocation, au contraire, conduit à le reporter au-delà, en conciliant de la sorte les contraintes de l'économie de marché et l'effet humaniste de sa production pour un monde meilleur.» Walter Biring

* «La gestion hôtelière». Exploitation - commercialisation - administration (Flammarion, 26, rue Racine, Paris), octobre 1974.

Une Semaine suisse en Côte d'Ivoire

A l'occasion du Congrès mondial de la Chaîne des Rôtisseurs en Côte d'Ivoire, une Semaine gastronomique suisse a été organisée à l'Hôtel Ivoire, à Abidjan. Deux chefs suisses présentent d'excellentes spécialités; il s'agit de Fritz Balestra (Hôtel des Alpes, à Champéry), président de l'Association hôtelière du Valais, et Roger Parrot, chef de cuisine au Restaurant du Parc des Eaux-Vives, à Genève.



(Actualités mondiales / Photo Diembelolahi)

Il est coutume, dans ce magnifique et grand hôtel de la chaîne intercontinentale, d'organiser une «Table du chef». Cela se fait lorsque des personnalités du monde de la gastronomie s'arrêtent à Abidjan. C'est ainsi que les invités se retrouvent, pour le déjeuner, dans la cuisine où une table est spécialement dressée. Notre photo montre cette fameuse table du chef et la brigade. On reconnaît, de gauche à droite: MM. R. Parrot, R. Gessler (Revue Plaisirs), Seibold, directeur de l'Hôtel

Ivoire, le chef Balestra. A droite M. Pasquier, directeur de Swissair à Abidjan, le chef Le Lecanec (France), Jean Valby, grand Chancelier de la Chaîne des Rôtisseurs, et l'écrivain et directeur de l'INAO, L. Orizet (France). La cuisine suisse a été bien défendue en Côte d'Ivoire. Si bien défendue d'ailleurs que Fritz Balestra (avec P. Bethaz, Le Raisin, Vevey, et M. Rastello, Intercontinental, Genève) vont partir en février, pour Libreville, au Gabon!

Faites vos réservations!

par M. Jean Froidevaux, professeur, Ecole hôtelière SSH, Lausanne

La bonne renommée d'un hôtel peut être sérieusement compromise par la mauvaise organisation des réservations et les erreurs qui en découlent, dont voici les plus fréquentes:

- la chambre commandée n'a pas été retenue,
- la chambre a été retenue pour une autre date,
- la chambre disponible ne correspond pas à celle qui a été commandée, etc.

En analysant le processus d'enregistrement d'une réservation, on s'aperçoit qu'une erreur peut se glisser aux quatre phases suivantes:

- lors de la prise de réservation, souvent précédée de la demande et de l'offre, et

instructions écrites devraient être élaborées par la direction ou le chef de réception. Voici, à titre d'exemple, une liste non exhaustive d'instructions:

- Ecrivez lisiblement, les noms des clients toujours en majuscules. Soyez sûr de l'orthographe du nom, au besoin demandez au client d'épeler son nom.
- Essayez de déterminer si le client est un habitué et donnez une indication (prénom, adresse) qui permette de trouver sa fiche.
- Vérifiez la concordance entre le jour et la date d'arrivée.
- Inscrivez le mois de réservation en toutes lettres ou abrégé-le d'une manière indubitable, mais ne le remplacez jamais par un chiffre.

important concernant l'arrivée du client, il serait bon d'afficher, bien en vue, un bulletin de réservation qui lui servira de marche à suivre.

L'enregistrement proprement dit

Peu importe à présent que la réservation ait été effectuée verbalement ou par écrit, car, dans tous les cas, nous possédons un document qui servira de base à l'enregistrement dans l'agenda ou le livre des réservations. Hélas, trop souvent les réservations par téléphone y sont inscrites directement. L'agenda peut être consulté par tous, mais ne doit être tenu que par une seule personne responsable ou son remplaçant. Les avis divergent quant aux informations qu'il devrait contenir. A notre avis, l'agenda ne devrait être que le registre de contrôle qui va de pair avec le classement des documents de réservation, à condition que l'on classe ces derniers par date d'arrivée (échancier). Dès lors, le nom du client, le nombre et le type de chambres ainsi que la durée de séjour devraient suffire.

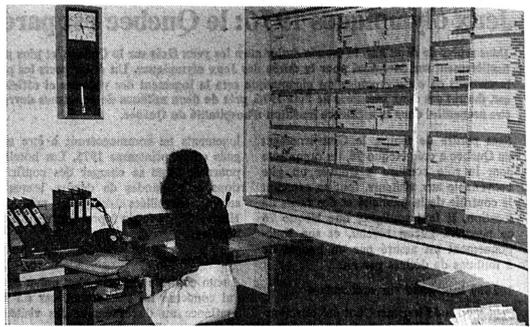
Le système Whitney, utilisé pour le contrôle des clients présents à l'hôtel, peut être étendu aux réservations, remplaçant le traditionnel agenda. Les hôtels susceptibles d'installer ce système pour les réservations sont ceux qui séparent le service de l'accueil (réception) de celui des réservations, créant ainsi deux secteurs distincts. Lors d'une réservation, on confectionne une étiquette en double, l'une étant insérée au moyen de petits cadres métalliques dans le «réservation rack», par date d'arrivée, l'autre étant agrafée et classée avec le document de réservation (preuve qu'une étiquette a bien été établie). Chaque soir, le bureau des réservations transmet à la réception le rail avec les étiquettes de réservation du lendemain. Dès cet instant, c'est la réception qui prend les nouvelles réservations du jour.

Contrôle des réservations... ou des disponibilités?

Ce contrôle est généralement tenu au moyen d'un plan de réservation, qu'il ne faut pas confondre avec un room-rack. Il est conçu sous la forme d'un tableau à double entrée, dans lequel les lignes indiquent les chambres, et les colonnes représentent les 31 jours du mois. Deux méthodes sont utilisées en pratique selon le type de l'hôtel et sa capacité:

1. Méthode pour hôtels de séjour ou petites et moyennes entreprises en général

Les chambres sont classées par numéro et par étage. Pour faciliter le travail, on peut indiquer, en regard du numéro, le genre de chambre et le prix. Cette manière per-



Bureau de réservation d'un hôtel d'une station valaisanne. Les différents éléments du plan mural coulissent sur des rails.

2. Méthode pour hôtels de passage ou pour très grands établissements:

Les chambres ne sont plus groupées par étage, mais par genre et par catégorie de prix. On ne tient compte ni du numéro de la chambre ni du nom de la personne qui a réservé. Peu de détails concernant la situation peuvent être pris en considération par avance. On peut remédier partiellement à ce défaut de deux manières:

- en subdivisant une catégorie, p. ex. 28xxB en 16xxB côté cour et 22xxB côté rue,
- en bloquant exceptionnellement les chambres promises sur le room-rack.

rement visibles et l'efficacité de cet instrument pour la vente est compromise.

On supprime ces deux inconvénients en fabriquant soi-même un plan plastifié ou en faisant les frais d'un plan mural.

Le plan plastifié:

On recouvre le tableau cartonné d'une matière plastique transparente. Le trait au crayon est remplacé par une bande de plastique auto-collante et opaque (p. ex. scotch couleur) que l'on coupe à la longueur voulue.

On la colle sur le plan et on y inscrit le nom du client qui occupera la chambre ainsi bloquée. En cas de changement ou d'annulation, la bande peut être facilement retirée.

Le plan mural:

Il est formé de «rails» horizontaux sur lesquels coulissent des bandes de papier couleur. Nous conseillons de noter sur ces bandes, en plus du nom du client, la date d'arrivée et éventuellement le genre de chambre, afin de faciliter les changements ultérieurs. Quels que soient la marque et le modèle de plan que l'on choisit, il faut veiller à ce que l'espacement pour un jour ne soit ni trop grand ni trop petit, et que l'on puisse au moins programmer à la suite une saison entière (minimum 3-4 mois).

Par la couleur de la bandelette on pourra signaler s'il s'agit d'un ancien client, d'un V.I.P., d'un client d'agence, d'un groupe, etc.

RESERVATION DE CHAMBRES		Classement
Par	KODAK SA Lausanne	4 FÉV.
Mlle FAVRE, dép. publicité		
Pour	MME DUBOIS Yvonne	Ancien client <input checked="" type="checkbox"/>
Chambres désirées 1XB		
Date d'arrivée	4 fév.	heure 1640
Arrivant de	GE	par train
Durée du séjour	3-4	ou date de départ
Conditions		Dépôt réser. <input checked="" type="checkbox"/>
A confirmer à	KODAK LAUS.	Départ jour/h. <input type="checkbox"/>
Facture c/o		T.S.C. <input type="checkbox"/>
Observations		
Date	14.1.75	heure 16h
Signatures		H-71

form. Ecole Hôtelière, Lausanne 551567/2000

Un bulletin pour la prise de réservation verbale.

suivie de la confirmation, elle varie selon le moyen de communication que choisit le client;

- Lors de l'enregistrement proprement dit, dans un agenda, un livre de réservations, ou au moyen du système Whitney, dont le but est de retrouver la commande en temps voulu;
- Lors de la mise à jour du système de contrôle des réservations dont le but est de connaître les disponibilités futures, - lors du classement des documents de réservation.

Dans le domaine des réservations, il est «interdit» de se tromper, c'est-à-dire que notre organisation devrait être à ce point efficace qu'elle empêche pratiquement erreurs et oublis. Vérifions si nous avons mis en place tous les «barrages»!

La prise de réservation verbale

C'est au téléphone que le réceptionnaire est le plus exposé à oublier un détail important. Pour éviter ce risque, il est indiqué de placer à sa portée un bloc de bulletins de réservation (voir ill.). Si les grands hôtels font imprimer cette formule, les petits établissements peuvent la tirer au stencil... et pourquoi pas au verso d'anciens menus pour éviter le gaspillage?

Afin de noter plus rapidement les réservations verbales, les employés et la direction devraient utiliser le Code normalisé des abréviations à l'usage des réceptionnaires, dont voici les symboles les plus courants:

- 1x = 1 chambre à un lit
- 1xxB = 1 chambre à deux lits avec bain
- 2xxx = 2 chambres à trois lits
- 3N = pour 3 nuits

Dans les moyennes et grandes entreprises, ou celles qui engagent des stagiaires, des

- Au client qui ne peut vous préciser l'heure de son arrivée, fixez la limite de réservation à 18 h., s'il s'agit d'une période chargée.
- Lorsqu'un client pense arriver après 20 h., essayez d'obtenir une garantie de réservation (ancien client, adresse privée, entreprise).
- Si la réservation provient d'une entreprise, demandez et inscrivez le nom de la personne avec laquelle vous traitez.

Les réservations par écrit

On connaît l'importance de la lettre: le client l'attend avec impatience, il a plaisir à l'ouvrir, peut la relire plusieurs fois et la montrer à son entourage. Il sent qu'il est l'objet de considération. L'enveloppe avec les timbres-poste sera conservée par un ami philatéliste. Lettre et prospectus devront créer cette image attirante qui influencera la décision du client.

A ce sujet, l'hôtelier peut se poser les trois questions clefs suivantes:

- Nos réponses sont-elles rédigées et envoyées au plus vite? Comment ce point est-il contrôlé? A l'aide d'un horodateur?
- Le contenu de nos lettres est-il simple, clair et précis? La formulation est-elle plaisante, voire originale?
- La présentation est-elle impeccable? Sans faute de frappe? La disposition des textes équilibre-t-elle?

Le prix de revient de la correspondance étant assez élevé, il serait intéressant de connaître le pourcentage des offres restées sans réponse et de comparer ce chiffre avec celui des années précédentes.

Le télex est le moyen de communication le plus économique et le plus efficace. Encore faut-il savoir en faire bon usage. Les non-initiés devraient être mis soigneusement au courant, non seulement de la manière de faire fonctionner l'appareil, mais aussi comment présenter un texte, en utilisant les abréviations d'usage. Pour éviter que le télexiste oublie un détail

MOIS DE JUIN

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
15											
14											
13											
12											
11											
10											
9											
8											
7											
6											
5											
4											
3											
2											
1											
28											
27											

RESERVER (de haut en bas)

ANNULER (de haut en bas)

SURCHARGER (de bas en haut)

Plan de réservation pour grandes entreprises ou hôtels de passage. (La dernière réservation, 1xB du 3 au 9 juin est indiquée en pointillé, sauf pour la surcharge du 5 juin). Cette méthode permet de vérifier les disponibilités et facilite la vente. Il reste 9xB le 1er juin, soit 1xB pour 2N, 3xB pour 3N et 5xB pour 4N.

Plan de réservations extensible pour un hôtel de séjour de 60 lits.

met d'attribuer une chambre déterminée (numéro) à un client déterminé (nom) pour une période délimitée.

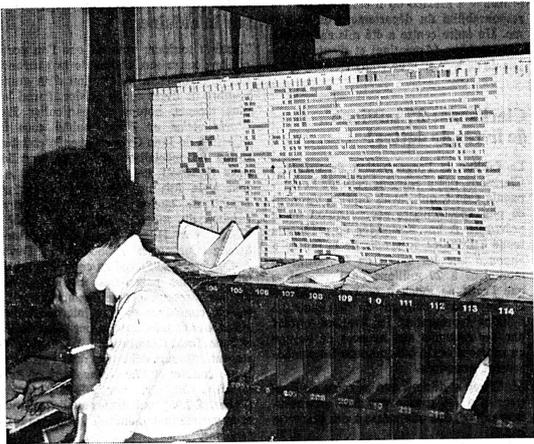
Le carton quadrillé que l'on trouve dans de nombreux petits hôtels présente deux inconvénients majeurs:

- les changements qui occasionnent parfois l'effaçage et le traçage à nouveau de plusieurs lignes sont une source d'erreurs difficilement repérables avant l'arrivée des clients;
- lorsque le nombre de réservations augmente, les disponibilités ne sont plus clai-

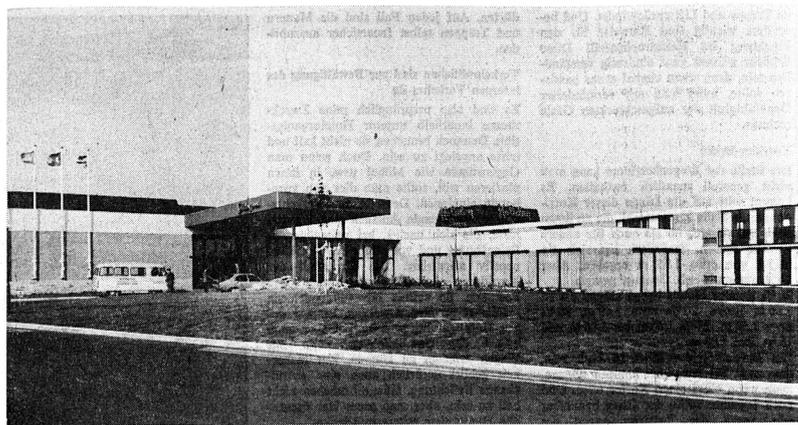
Maisons spécialisées inscrites au Service de documentation SSH:

(plans, systèmes et formules de réservations)

<p>Abegglen-Pfister Hirschmattstrasse 42 6000 Lucerne 041/22 55 85</p> <p>Coruso SA Münchhaldenstrasse 7 8034 Zurich 01/55 08 08</p> <p>Gabs SA Industriestrasse 2 8304 Wallisellen 01/830 15 18</p> <p>Rüegg-Naegeli & Cie SA Beethovenstrasse 49 8022 Zurich 01/27 02 50</p>	<p>Wagner Visuell Nussbaumstrasse 9 8003 Zurich 01/35 67 35</p> <p>Bosshart SA 10, rue Fendt 1211 Genève 022/33 77 88</p> <p>Berec-Organisation Bahnhofstrasse 49 8803 Rüschlikon 01/7 24 12 33</p>
--	---



Jean Froidevaux



Nicht nur im Nahen Osten, auch in Europa treiben Holiday Inns die Expansion voran. Sie eröffneten kürzlich das zweite Holiday Inn in der Gegend von Lille sowie dasjenige in Newcastle am Knotenpunkt der Autobahnen A11/A108 in Northumberland (unser Bild).

Salonfähig gewordener Nahost

Holiday Inns grosse Expansion im Nahen Osten - Neue Hotels für Jordanien, Saudi-Arabien und die Vereinigten Arabischen Emirate

Die Firma besitzt bereits ein 500-Zimmer-Holiday-Inn in Beirut. Eine kürzlich abgeschlossene Vertragsserie wird den Aufbau eines Hotelnetzes im Nahen Osten ermöglichen. Die Mehrheit der neuen Abkommen ist mit Arabern abgeschlossen worden. Letzteren werden die Hotels, verwaltet durch Managementverträge mit Holiday Inns, gehören. Der Nahost sei von grosser und stets zunehmender Bedeutung für Weltmarkt und Tourismus. Holiday Inns habe vor, in Nahost ebenso stark wie in den anderen Teilen der Erde vertreten zu sein, erklärte der Leiter der Nahostabteilung.

net werden. Mit dem Bau eines zwölfstöckigen 200-Zimmer-Hotels in der Hauptstadt Amman soll im April begonnen werden. Auch beim Flughafen von Amman entsteht ein Holiday Inn. Für die Konstruktion von Holiday-Inn-Hotels in Saudi-Arabien wurden kürzlich zwei Abkommen abgeschlossen. Das erste sieht den Bau eines 300-Zimmer-Hotels in der Hauptstadt Rijad vor. Es wird im Zentrum der Stadt errichtet und wird über Konferenz- und Banketteinrichtungen für bis zu 1000 Personen verfügen. Im weiteren wird es ein Schwimmbad,

Saunas und Squash-Plätze aufweisen. Mit dem Baubeginn wird im kommenden April, mit der Eröffnung 1976 gerechnet. Das zweite Holiday Inn in Saudi-Arabien, ein 450-Zimmer-Hotel in Jeddah, wird einer lokalen Investitionsgruppe gehören und von Holiday Inns geleitet werden. Baubeginn im nächsten Sommer, Eröffnung ein Jahr später. Drei Holiday Inns sollen in den Vereinigten Arabischen Emiraten gebaut werden. Das eine, in Sharja, mit 260 Zimmern, wird ein dreigeschossiges Dachrestaurant haben. Mit der Konstruktion dieses Inns sowie jener der beiden 250-Zimmer-Hotels in Abu Dhabi und Dubai wird anfangs 1975 begonnen. Der Abschluss weiterer Verträge für Holiday-Inn-Hotels in Ägypten und dem Iran wird in der nahen Zukunft erwartet. pd

Zypern unter dem Nullpunkt

Nachdem im vergangenen Sommer 2000 Urlauber in aller Eile von den über Nacht zum Kriegsgebiet gewordenen Sonnenstränden evakuiert werden mussten, ist auch nach der offiziellen Einstellung der Feindseligkeiten an eine Rückkehr der Touristen nach Zypern noch lange nicht zu denken.

Schwerwiegender als für die Gäste, die von den Reiseunternehmen längst auf andere Zielgebiete umdirigiert werden, ist der Verlust dieser wichtigen Einnahmequelle für die Wirtschaft der Insel. In einem Bericht der Regierung wird der Gesamtschaden an touristischen Einrichtungen und Einnahmehausfällen auf 100 Millionen Pfund beziffert.

Arbeits- und flugzeuglos. Rund 10 000 Zyprioten, die unmittelbar vom Fremdenverkehr lebten, sind gegenwärtig praktisch brotlos. Dabei sollte der Tourismus nach den ursprünglichen Plänen der Regierung 1976 bereits zweitwertigster Wirtschaftsfaktor des Landes sein, eine Schätzung, die angesichts der zuletzt bei 20 Prozent liegenden jährlichen Zuwachsraten durchaus realistisch gewesen wäre.

Am schwersten trifft die zypriotische Wirtschaft der Devisenausfall; mit 30 Millionen Pfund hatte man für 1974 gerechnet, weit weniger als die Hälfte konnte bis zum Ausbruch der Kriegshandlungen verbucht werden. Weitgehend vernichtet wurden die in den letzten zehn Jahren für über hundert Millionen Pfund geschaffenen touristischen Einrichtungen und Hotelbauten. Die besonders beliebten Ferienorte Famagusta und Kyrenia, die bis zum Krieg 70 Prozent der Urlauber beherbergten hatten, liegen im von türkischen Truppen besetzten Gebiet und fallen damit gänzlich aus.

Weitgehend am Boden zerstört ist auch die Fluggesellschaft Zyperns. Die «Cyprus Airways» hat im Verlauf der Kampfhandlungen zwei Passagiermaschinen durch Totalverlust eingebüsst, eine dritte wurde schwer beschädigt. Wann die Flugverbindung zur Ausweitung über diese Gesellschaft wieder hergestellt werden kann, ist ungewiss; der Flughafen, dessen Passagieraufkommen sich bald der Millionenengruppe genähert hätte, bleibt geschlossen. Ähnliche Stellen befürchten, dass der Wiederaufbau des zypriotischen Fremdenverkehrs Jahre in Anspruch nehmen wird. F. D.

Rettung der amerikanischen Werbung

Einer Intervention des USA-Präsidenten Ford ist es zu verdanken, dass der Budgetposten in Höhe von 11,5 Millionen Dollar für die Werbearbeit der amerikanischen Fremdenverkehrszentrale «United States Travel Service» im Entwurf für den Haushaltsplan 1975 verbleibt. Das geht aus Berichten der Reisefachpresse der USA hervor. Eine einflussreiche Abgeordnetengruppe war nahe daran, mit der beantragten Streichung durch den Haushaltsausschuss des Parlaments Erfolg zu haben, weil sie die Befürchtung heraufstellte, dass andere Wirtschaftszweige ähnliche Förderungseinrichtungen auf Kosten öffentlicher Mittel fordern könnten. Präsident Ford entsprach den Protesten der amerikanischen Tourismusindustrie, die darauf hinwies, dass dieser relativ geringe Budgetbetrag jährliche Einnahmen durch Touristenausgaben in Höhe von rund 4 Milliarden Dollar erbringe. ffs

Oestliche Devisenbeschränkungen

Polnische Touristen müssen in diesem Jahr bei Reisen in sozialistische Länder mit noch weniger Devisen auskommen als bisher. Nach einer Mitteilung des Finanzministeriums dürfen sie für Ostblockkreisen nur noch alle zwei Jahre pro Person insgesamt 6000 Zloty (etwa 840 Mark) einschliesslich der Gebühren tauschen. Bisher waren es 7000 Zloty (etwa 1000 Mark) pro Jahr. Für die DDR und Ungarn, die sich beide in letzter Zeit besonders über die «Kaufwuts polnischer Touristen beschwert hatten, gelten noch niedrigere Sätze, nämlich für die DDR pro Person 100 Mark (Ost) im Vierteljahr. Bisher galten im Frühjahr und Sommer alle zwei Jahre 100 Mark monatlich und im Herbst und Winter 100 Mark. Etwas höher sind diese Sätze für Aufenthalte in Erholungsheimen und bei Kauf von Uebernachtungsbons. Für Reisen nach Ungarn dürfen alle zwei Jahre Forints im Wert von 4000 Zloty (etwa 710 Mark) eingetauscht werden. Dagegen bleiben die Sätze für Reisen ins westliche Ausland mit 130 Dollar alle drei Jahre gleich, wobei Jugoslawien dem Westen gleichgestellt wird, denn auch für Jugoslawienreisen gibt es nur noch alle drei Jahre 130 Dollar. Bisher waren es alle zwei Jahre 130 Dollar. Wer ins westliche Ausland eingeladen wird, braucht nicht drei Jahre abzuwarten. Er darf bis zu zehn Dollar (etwa 25 Mark) pro Reise eintauschen. E. S.

Zunahme der Kurgäste in Deutschland

Die deutschen Heilbäder und Kurorte registrierten im Jahr 1973 5,3 Mio Kurgäste. Dies bedeutet eine Zunahme gegenüber dem Vorjahr um 8,3% (= 4 Mio Uebernachtungen). Bei einem Vergleich mit der Zunahme der Fremdenübernachtungen in Deutschland 1973 von generell 4,2% schneidet der Kurverke überdurchschnittlich gut ab.

Mehr Privat- und Sozialkurgäste

Die Zunahme entfällt sowohl auf Privatkurgäste als auch auf Sozialkurgäste und gilt für alle Bädertypen. Wenn die Entwicklung auch nicht ganz einheitlich verläuft, so nahmen die Gäste in den Mineral- und Moorbädern, den Seeheilbädern und Seebädern, den Kneippheilbädern und Kneippkurorten sowie den heilklimatischen Kurorten gleichermassen zu.

die Kneippkurorte 47 000 (+ 4,1%) und auf die heilklimatischen Kurorte 116 000 (+ 8,9%).

Auslastung der Bettenkapazität

Seit dem Jahre 1971 nimmt die Auslastung der Bettenkapazität für die Gesamtheit aller Heilbäder und Kurorte von 41,9 (1971) über 41,2 (1972) auf 40,6% (1973) ab.

In den letzten zehn Jahren (von 1963 bis 1973) ist die Anzahl der Kurgäste von 3,3 Mio auf nunmehr 5,3 Mio gestiegen. Der Anteil der Uebernachtungen von Sozialkurgästen an der Gesamtzahl der Kurgästen übernachtungen beträgt 20,6%; bei den Mineral- und Moorbädern sind es 50,5%, bei den Seebädern 12,8%, bei den Kneippkurorten 32,1 und den heilklimatischen Kurorten 17,2%.

Bettenkapazität stieg ebenfalls

Die in den deutschen Heilbädern und Kurorten 1973 angebotenen Betten beliefen sich auf 571 000 und erhöhten sich gegenüber dem Vorjahr um knapp 34 000 Betten. Davon entfallen auf die Mineral- und Moorbäder rund 211 000 (+ 6%), auf die Seebäder 196 000 (+ 5,8%), auf

Damit läuft der absteigende Trend der Kapazitätsauslastung in den Heil- und Kurorten parallel zu der allgemeinen Entwicklung im deutschen Beherbergungsgewerbe. Trotz zunehmender Uebernachtungsquote, da gleichzeitig das Bettenangebot überproportional steigt.

Bei den Auslastungswerten der Heilbäder und Kurorte muss aber berücksichtigt werden, dass die Seebäder und heilklimatischen Kurorte, die nicht über das ganze Jahr ihr Angebot aufrecht erhalten können, mit erfasst sind.

Nordlichter

Bus Oslo-Warschau

Zum nächsten Frühjahr wird eine norwegische Autobusgesellschaft eine Busverbindung zwischen Oslo und Warschau eröffnen. Die Veranstalter rechnen mit einer guten Belegung: Viele Norweger arbeiten in Polen, und mit Pauschalangeboten sollen Touristen angelockt werden. Die Bus-Sitze sind umdrehbar, so dass wie in einem Eisenbahnabteil zwischen zwei Sitzpaaren ein Tisch montiert werden kann. Die Autobusse werden mit allem Komfort ausgestattet sein, darunter Bar und Toilette. - Zwischen Warschau und Stockholm gibt es schon seit drei Jahren eine gut frequentierte Busroute.

Tourismusfreundlicher Staat

Der schwedische Staat investiert auf Grund eines Ministerratsbeschlusses 27,4 Millionen Schwedenkronen in Rekreations- und Touristenanlagen in Are in der Provinz Jämtland. Ausser dieser Investition wird für das gleiche Vorhaben eine Staatsgarantie in Höhe von 6,5 Millionen Schwedenkronen gewährt. Durch diesen Stockholmer Regierungsbeschluss kann jetzt die erste Etappe des grossen sogenannten Are-Projekts durchgeführt werden. Enthalten ist in diesem Paket neben der Anlage eines Bungalowdorfes mit internationalem Standard der Bau einer Kabinenbahn zum Areskutanipfel. Weiter werden Spielplätze und ein kleiner Sportboothafen am Ufer des Oeresees angelegt. Besonderes Gewicht soll schliesslich auch noch auf die Anlage von Wanderpfaden, Rastplätzen und den Fischereisport gelegt werden. Während die Gemeinde Are zusammen mit dem Landtag der Provinz Jämtland weitere 5 Millionen Schwedenkronen in dieses Vorhaben steckt, erklärten sich private Interessenten zu Beteiligungen von 2,2 Millionen Kronen bereit. Total wird das Projekt unter Zugrundelegung der heutigen Preise 41 Millionen Schwedenkronen kosten. Bei der Anlage soll besondere Rücksicht auf Körperbehinderte jeglicher Art genommen werden.

Neue Fährverbindung

Am 2. Juni 1975 erhält Stockholm eine neue Fährschiffverbindung mit dem polnischen Hafen Gdansk. Die beiden schwedischen Reedereien Gotlandsbolaget AB und Stockholms Rederi-AB Svea traßen nämlich ein Uebereinkommen eines gemeinsamen Fährverkehrs für Passagiere, Personautos und Lastwagen auf dieser Linie zwischen Schweden und Polen. Befahren wird dieselbe im bevorstehenden Sommer durch das Schiff der Gotlandsbolaget AB «Thjelvar», das bei einer Geschwindigkeit von 18 Knoten gleichzeitig 500 Fahrgäste, 130 Personenautos und 22 Lastautos befördern kann. GHM

Wachsende Bedeutung des Finnland-Tourismus

Die Entwicklung des Fremdenverkehrs in Finnland nimmt weiterhin einen guten Verlauf. Die Zahl von rund 2,5 Millionen Finnland-Touristen des Jahres 1973 soll vom Jahr 1974 noch übertroffen werden. Angesichts der stagnierenden oder teilweise rückläufigen Fremdenverkehrsziffern in Europa ist Finnland mit dem erzielten Ergebnis zufrieden. Die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr nehmen einen wichtigen Platz im gesamten Devisenaufkommen Finnlands ein. Der Tourismus steht hinter Papier, Metall, Schifffahrt und Textilien auf Platz fünf. Seine Einnahmen stiegen jährlich um etwa 20%. 1973 waren es mehr als 1 Milliarde Finnmark. Die zurzeit bestehende Sommerkapazität von rund 90 000 Betten soll mit Mittelung der finnischen Zentrale für Tourismus unter anderem durch komplette Touristenzentren bis 1980 auf rund 120 000 Betten gesteigert werden. Erhöht werden auch die Kapazitäten im Schiffs- und Luftverkehr, mit denen bisher die schnelle Entwicklung des Tourismus erst möglich gewesen ist. chg

Sinkende Einnahmen

Nach den Feststellungen der Oesterreichischen Nationalbank sind die Deviseneinnahmen aus dem ausländischen Touristenbesuch Oesterreichs in den Monaten Januar/Oktober 1974 um 1,3 Prozent geringer als in der gleichen Zeit des Vorjahres ausgefallen; sie betragen 37 931 Millionen Schilling. Dieses Ergebnis dürfte mit dem ebenfalls leichten Rückgang der Ausländerübernachtungen auf 70,6 Millionen (-5,3%) zu erklären sein. Bei den Devisenausgaben für Reisen ins Ausland ergab sich mit 17 657 Millionen Schilling ein Plus um zirka 29,3 Prozent, was den durch Tourismus für Oesterreich in den ersten zehn Monaten des Jahres 1974 erzielten Devisenüberschuss um 18,2 Prozent auf 20 274 Millionen Schilling verminderte. Im Oktober wurde allerdings gegenüber dem Vorjahr ein Plus an Deviseneinnahmen von 21,6 Prozent erzielt. ffs

Hotelbau und Gästezuwachs stimmen in Japan

Japans Hotelkapazität hat sich in der Zeit von 1964 bis 1973 mehr als verdreifacht. Dennoch konnte auch 1973 noch eine durchschnittliche Zimmerbelegung von 85 Prozent erzielt werden. Der Hotelneubau hielt sich also im Rahmen des Gästezuwachses. 1973 besuchten 740 000 Auslandsgäste Japan. Was Japan von vielen anderen «Entwicklungsländern» amerikanischer Hotelkonzerne unterscheidet, ist die Tatsache, dass es auf dem Hotelsektor ein echtes Entwicklungsland war, das gleichzeitig über einen entwicklungsfähigen Fremdenverkehr verfügte. Auch Ende 1973 gab es dort erst 277 Hotels westlichen Stils mit zusammen 46 849 Fremdenzimmern, so dass Japans Hotelier auf eine Durchschnittsgrösse von 169 Fremdenzimmern je Hotel kommt. Darunter befindet sich das grösste Hotel Asiens und viergrösste Hotel der Welt, das 1005-Zimmer-New-Otani-Tower. ig.

Berliner Roulette

Spielbank im Europa-Center

Nach jahrelangem Gerangel um die Einrichtung einer Spielbank in West-Berlin ist endlich alles klar. Innenminister Kurt Neubauer hat die Konzession an elf Interessenten vergeben. Auch über den Standort ist man sich mittlerweile einig. Die weisse Kugel soll - voraussichtlich ab Pfingsten - im Europa-Center, unweit der Gedächtniskirche, rollen. Damit wird Berlin als erste deutsche Grossstadt eine Spielbank haben. Ein Novum ist auch das: Im Gegensatz zu anderen deutschen Spielbanken wird es in Berlin kein Spielverbot für die Einwohner der Stadt geben. Das Projekt, von dem man sich vor allem eine zusätzliche Attraktion für die Besucher der Stadt verspricht, hat die Form einer Kommanditgesellschaft, an der u. a. die Spielbanken Bad Neuenahr und Baden-Baden beteiligt sind.

Bevor die weisse Kugel rollen kann, sind im zweiten Stock des Europa-Centers noch umfangreiche Umbauten notwendig. In den für die Spielbank vorgesehenen Räumen fanden bisher vor allem Ausstellungen statt. Vorgesehen sind acht halbe Tische für französisches Roulette, zwei halbe für amerikanisches sowie je zwei halbe Tische für Baccara und Black Jack. Schon fest eingepflanzt sind eine exklusive Bar sowie ein leistungsfähiges Restaurant. Leider fallengelassen hat man das von vielen Seiten als zusätzliche Attraktion geforderte Variété mit echtem Weltstad-Programm. Der grosse Gewinner in Berlins Spielkasino wird auf jeden Fall der Senat sein: Er kassiert 80 Prozent der Einnahmen. Fünf Prozent der Trinkgelder, des sogenannten Tronc, sollen ausserdem gemeinnützigen Zwecken zufließen. kpp

Das Plaza in neuen Händen

Das Plaza Hotel mit seinen 1000 Fremdenzimmern gehört zu den Wahrzeichen von New York. Es befand sich bisher im Besitz der Sonesta International, die ihr Interesse stets auf Gäste der höheren Einkommensklasse richtete. Mit ihren umfangreichen Luxusbauvorhaben in Europa geriet sie bereits im November 1971 in Zahlungsschwierigkeiten und musste in aller Eile fünf ihrer Hotels abstossen, darunter den Carlton Tower in London, das Sonesta Hotel in Mailand, das zum Hilton-Hotel wurde, sowie das damals noch im Bau befindliche Sonesta-Hotel in München, das nun ebenfalls ein Hilton-Hotel ist.

Auch in den USA stiess man damals Grosshotels ab, so in New Orleans und in Houston. Nur das Plaza-Hotel in New York, das damals gerade 800 000 Dollar Verlust erbracht hatte und 1971 auf 1,3 Millionen Dollar Verlust kam, behielt man aus Prestigegründen. Denn das Plaza ist mehr als ein Hotel - es ist eine Sage. Dennoch überraschte der plötzliche Verkauf, denn 1973 konnte nach vielen Jahren erstmals wieder ein Gewinn erwirtschaftet werden in Höhe von 200 000 Dollar. Für 1974 wurde sogar ein Gewinn von 900 000 Dollar in Aussicht gestellt. Für 25 Millionen Dollar verkaufte Sonesta International das Hotel an Western International, einer Tochter der United Airlines, zehntgrösstes Hotelunternehmen der Welt mit jetzt 24 000 Gästezimmern in 56 Hotels. ig.

Unbenutzter Komfort?

So bedauernd ist die Europäer nun wieder auch nicht. In einer in Brüssel veröffentlichten Hotelstatistik heisst es, in Frankreich habe nur jeder siebente, in Italien jeder neunte, in Luxemburg jeder sechste, in Belgien jeder achte, in Holland jeder zwölfte, in Dänemark jeder siebente und in der Bundesrepublik Deutschland jeder zehnte Hotelgast. Die Hotelbetreiber seien auch in anderen Ländern längst nicht voll ausgenutzt.

Die Verkehrsfläche für Gäste im Hotel

Von W. E. Batt, Dipl.-Ing. SIA, Rothrist

Wir haben uns schon oft mit Räumen oder Raumgruppen in einem Hotelgebäude befasst, mit Gästezimmern, Bädern, Aufenthaltsräumen, mit der Reception, dem Restaurant und auch mit vielen technischen Räumen. Aber weder bei unseren bisherigen Detailuntersuchungen noch bei Gesprächen und Diskussionen in Fachkreisen stand jemals die Verkehrsfläche im Mittelpunkt. Sind dies so nebensächliche, unwichtige Räume und Flächen?

riss-Situation verteilt? Das ist doch theoretisches Vorgehen! Man sollte sie so gliedern, dass man sie beim Betreten der betreffenden Etage am einfachsten findet. Der Etagezugang, also Lift und Treppe, müssen der Bezugspunkt sein. Bei kleineren und ganz klar übersichtlichen Bauten ergeben sich hierbei keine Schwierigkeiten. Aber wenn es sich um Hofumbautungen oder Hotels mit mehreren Flügeln handelt, muss die Numerierung ge-

zu Treppe und Lift zurückfindet. Und besonders wichtig sind Hinweise für den Fluchtweg im Katastrophenfall! Diese Schilder müssen ganz eindeutig verständlich sein, denn wenn einmal etwas passieren sollte, muss man mit verminderter Denkfähigkeit der aufgeschreckten Gäste rechnen.

Korridor-Breite

Die Breite der Etagenkorridore kann man nicht generell masslich festhalten. Es kommt sehr auf die Länge dieser Korridore an, auf die Zimmerzahl, die an ihnen liegt und darauf, ob sie noch für andere Zwecke dienen. Statistisch hat sich ein Mittel von etwa 1,55 m ergeben. Aber bitte, nur statistisch. Genauer gesagt: 20% unserer Hotels haben Gänge bis zu 1,30 m Breite, 20% etwa 1,40 m, 20% etwa 1,50 m, 25% 1,60 m bis 1,80 m und 15% über 1,80 m. Ein Etagenkorridor muss so breit sein, dass zwei Personen sich kreuzen können, auch wenn einer einen Koffer trägt. Und auch tagsüber sollte der Gang benutzbar sein, wenn der Reinigungswagen des Etagedienstes dort abgestellt ist. Daraus ergibt sich die Minimalabmessung.

Mehr Möglichkeiten mit Nischen

Bei besonderen Vorkehrungen kann die Gangbreite aber wechseln. Z. B. ist es möglich, von Zeit zu Zeit eine Verbreite rung für den Wäschewagen und zum Kreuzen zu schaffen. Danach folgt dann ein engeres Stück. Dieser Wechsel kann bei entsprechender Planung der Innenraum-Aufteilung des Gästezimmerbereichs zugute kommen. Auch Nischen für die Wagen sind oft möglich. Der Gangraum vor den Zimmern wird von den Gästen oft auch dazu benutzt, ihr Frühstückstischchen vom Roomservice einfach vor die Tür zu stellen. Das ist oft weder schön noch appetitlich, für den Service auch nicht praktisch, nur für den Gast bequem. Man kann nun zwischen 2 Zimmertüren eine einfache Ablage anbringen, die auch für abgehendes Gepäck usw. nutzbar ist. Natürlich sollten dann Türen und Ablage gegenüber dem durchgehenden Verkehrsraum etwas zurückgesetzt sein.

Ein Etagenkorridor braucht also durchaus nicht immer aus zwei glatten Seitenwänden mit den Zimmertüren darin zu bestehen. Vertiefte Teile können praktisch sein und lockern auch den Gang auf. Wenn man z. B. nach aussen aufgehende Türen wünscht, was der Innenraumnutzung des Vorflures zugute kommt, sind Türnischen ja auch erforderlich!

Treppen und Aufzüge - «Verkehrswege» des Lärmes

Die Verkehrsflächen, die die Etagen miteinander verbinden, also Treppen und Aufzüge, sind besonders sorgfältig in die Organisation einzufügen. Einmal sollten sie im Eingangsgeschoss richtig platziert sein. Und auch in den Etagen darf ja nicht mehr Raum dafür aufgewendet werden, als erforderlich ist. Dennoch sind diese Anlagen nach Möglichkeit von den Zimmern zu isolieren, da sie zumeist Lärmquellen darstellen. Ueberhaupt ist auf die Schalldämmung der Verkehrsflächen grosser Wert zu legen, denn es lässt sich nie umgehen, dass es hier lauter zu geht, als es die anderen Zimmergäste wünschen.

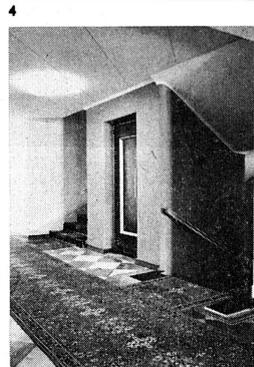
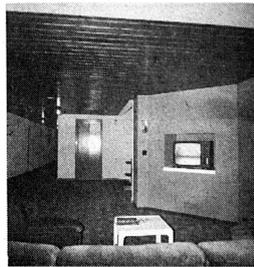
Eine räumliche Isolation erreicht man am einfachsten, wenn man vor allem den Lift durch Etagedienststränge oder andere Verkehrs- oder Nebenräume von den Gästezimmern trennt. Ist dies nicht möglich, so sind wenigstens doppelte Mauern zwischen Aufzug und dem nächste Zimmer anzuordnen. Aber auch durch das Treppenhaus kann unerwünschter Lärm zu den Etagen dringen. Dies ist besonders dort zu beachten, wo die Treppe an sehr belebten und lauten Orten beginnt. Irgendeine Schallschleuse muss dann geschaffen werden.

Neben den akustischen Belangen ist auch der Feuersicherheit der Verkehrsflächen Beachtung zu schenken. Hier sind die örtlichen Vorschriften massgebend. Türen müssen oft speziell ausgebildet sein. Treppenhäuser mit ihrer «Kaminwirkung» sind gefährdete Bauteile. Manchmal werden spezielle Rauchabzugsklappen gewünscht, die aber die Zugwirkung nicht erhöhen

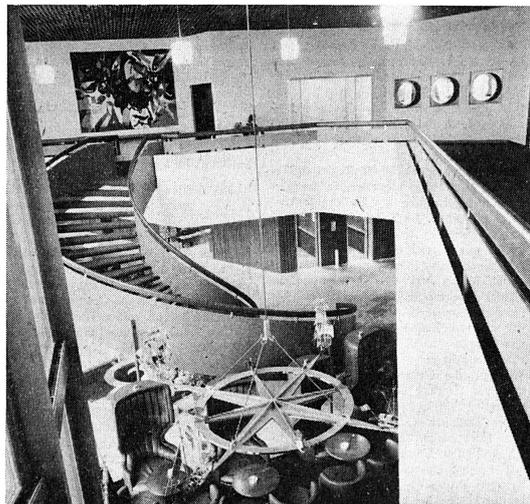
dürfen. Auf jeden Fall sind die Mauern und Treppen selbst feuersicher auszubilden.

Verkehrsflächen sind zur Bewältigung des internen Verkehrs da

Es sind also ursprünglich reine Zweckräume innerhalb unserer Hotelorganisation. Dennoch brauchen sie nicht kalt und triste angelegt zu sein. Doch wenn man Gegenstände wie Möbel usw. in ihnen plazieren will, sollte man dies von vornherein einplanen. Denn in den Verkehrsweg vorspringende Anlagen sind Hindernisse, die sich nachts, bei ungenügender Beleuchtung und vor allem bei Notfällen negativ auswirken. Die Sicherheit auf Korridoren ist eines der wichtigsten Postulate. So sollten Niveauunterschiede möglichst vermieden werden. Einmal wegen Unfallgefahr, zum andern aber auch wegen der Unmöglichkeit, dann mit Wagen arbeiten zu können. Zur Sicherheit gehört natürlich auch eine ausreichende Belichtung. Gänge brauchen nicht hell zu sein, aber man muss klar eventuelle Hindernisse erkennen können.



angeschlossen, d. h. Treppen und Lifte liegen optimal in aller nächster Nähe vom Zentrum. Wie aber innerhalb der Raumfolge die Aufenthaltsräume, die Bar, die Restauration und vor allem die zumeist



Das Gebäude ist bei einem Hotel der Rahmen, der das Betriebsgeschehen zusammenhält. Auf die Anlageform des Baues wird es in erster Linie ankommen, wie rationell der Betrieb arbeiten kann. Ausserdem ist das Gebäude wohl die grösste Investition. Und da soll die Verkehrsfläche unwichtig sein? Hotelanalysen haben als Mittelwerte etwa folgende Verteilung der gesamten Baufläche ergeben:

- 52% sind Räume für den Gast, also Zimmer, Aufenthaltsräume, Restauration, Bar usw.
- 20% entfallen auf die internen Dienste, auf Administration, Technik, Betriebsräume, Lager, Küche usw.
- 10% sind Konstruktionsfläche für Mauern usw.
- 18% gross sind die Verkehrsflächen im Gebäude, wobei die Verkehrsfläche für Gäste 14% und die für den internen Betrieb 4% ausmachen.



1 Die Verkehrsflächen im Anschluss an die Reception und die Halle im Hotel Atlantis, Zürich: Im Erdgeschoss, immer noch im Hallenraum, kann man geradeaus weitergehen zu Bar und Club, oder die Lifte zu den Etagen benützen (auf dem Foto beide offen), oder über die Treppe zu Restauration links oder Konferenzräumen rechts gelangen. Gelungen greifen die Raunteile ineinander über.

Bei den Flächen für die Verpflegung alleine, wenn wir z. B. ein Restaurant für sich betrachten, beträgt der Anteil der Verkehrsfläche sogar 20 bis 25%. Hier ist allerdings auch der interne Anteil höher.

Bei diesen Grössenordnungen dürfte jedem klarwerden, dass bei Planung und Bau sowohl von neuen Hotels wie auch bei Umgestaltungsarbeiten den Verkehrsflächen vermehrt Aufmerksamkeit zu schenken ist. Einmal muss versucht werden, den Anteil für den reinen Verkehr flächenmässig einzudämmen. Flure und Korridore, Treppen und Aufzüge sind erforderlich, können aber oft durch geschickte Raumplanung vermindert werden. In vielen Fällen wird man Verkehrswege durch Einbeziehung in andere Räume und Raumgruppen für mehrere Zwecke nutzbar machen können.

Wir wollen natürlich nicht das Streben der Planer einseitig nur auf die Verminderung dieser Flächen lenken. Es soll wirtschaftlich mit dem ungebauten Raum umgegangen werden, und an Verkehrswegen kann man sehr oft Einsparungen machen. Aber bei der Anlage sind selbstverständlich auch weitere Gesichtspunkte beteiligt: Die Aesthetik der Raumfolge, die praktische Nutzungsmöglichkeit aller Räume, die akustischen Belange im Innern des Hotels usw.

Die Verkehrsflächen auf den Etagen

Die Anlageform vieler einzelner, voneinander unabhängiger Zimmer bedingt ein klar konzipiertes Korridorsystem. Aber auch bei komplizierteren Grundrissen sollte hier auf Übersichtlichkeit geachtet werden. Der Gast muss sehr schnell und einfach jederzeit sein Zimmer finden können. Es lohnt sich bestimmt, die Numerierung so einzuteilen und aufzubauen, dass sie dem suchenden Gast rasch verständlich ist. Warum werden die Zimmernummern immer wieder anhand der Grund-

2 Typischer Etagenkorridor eines US-Hotels, klar, gerade, nüchtern. Der Boden mit Spantteppichen belegt. Beidseitig die Zimmertüren.

3 Die Breite des Korridors muss so bemessen sein, dass man bequem am Etagenwagen vorbeigehen kann. (Hotel Mur-alto, Locarno)

4 Verbreiterung eines Korridors, um eine Sitzcke als Aufenthalts- und Fernsehcke zu erhalten. (Hotel Schützen, Stansstad)

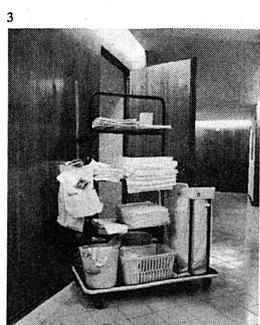
5 Der Lift steht frei, die Treppe zieht sich um den Liftschacht herum. So erreicht man eine gute Schallsituation gegen die Zimmer hin. (Hotel des Alpes, Leukerbad)

6 Vor Konferenz- und Bankettsälen ist ein genügend grosses Foyer erforderlich. Hier eine Aufnahme während einer Tagungspause im Holiday Inn-Mövenpick in Regensdorf.

nau überdacht werden. Und natürlich die diesbezüglichen Hinweistafeln! Oft können Farben mithelfen, die Orientierung zu erleichtern. Dabei ein Hinweis: Es ist billiger, die Anstriche der Wände verschiedenefarbig zu gestalten, als verschiedene Bodenbeläge zu wählen.

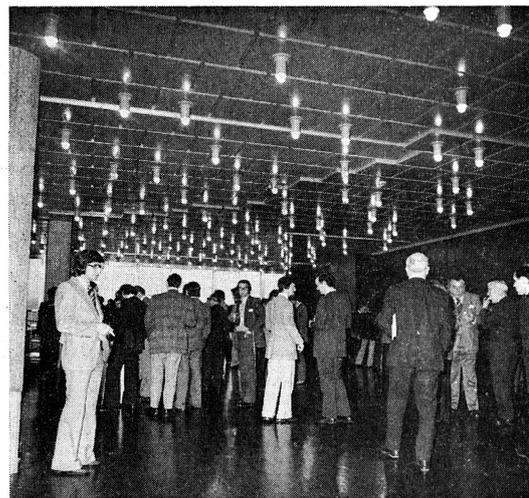
Hinweisschilder sind ein weiterer Ueberlegungspunkt

Man braucht sie, damit der Gast gut sein Zimmer findet. Manchmal sind sie aber auch erforderlich, damit der Gast leicht



Verkehrsflächen im Allgemeinbereich

Die grösste Verkehrsfläche wird beim Hoteleingang, beim Weg zur Reception, bei der Reception und dann zu den Treppen und Aufzügen in die Etagen herrschen. Hier muss man zur richtigen Grössenbemessung unterscheiden zwischen fließendem und stehendem Verkehr, wie wir es von der Strasse her gewöhnt sind. Die zum stehenden Verkehr zählenden Personen sind zumeist nicht allzu wichtig zu nehmen. Beim Receptionsdesk muss man jedoch damit rechnen, dass noch genügend Platz zum Vorbeigehen übrig bleibt, auch wenn einige Leute davor stehen. Aber wenn sonst jemand «im Wege» steht, wird er meistens den Platz für jemanden freigeben, der vorüber will.



6 Verkehrsfläche für das Gepäck

Bemerkenswerter ist das stehende Gepäck, sei es von ankommenden oder von abreisenden Gästen. Wenn es sich einrichten lässt, wird in unmittelbarer Nähe des Einganges ein Gepäckraum zweckmässig sein. Der gehört dann statistisch auch zur Verkehrsfläche, aber nirgends wird der Durchgang versperrt.

Besonders bei Hotels, die viel mit grösseren Reisegruppen arbeiten, muss dieser ruhende Verkehr im Eingang-Receptionsbereich in Rechnung gestellt werden. Dann können auch die Personen selbst hinderlich werden, die beim Empfang hermustehen und ungeduldig auf irgend etwas und irgendwen warten. In einer südlichen Metropole habe ich mich z. B. einmal über die riesige Halle eines Hotels gewundert und fand, sie sei enorm überdimensioniert. Am nächsten Morgen erlebte ich, dass sie genau richtig angelegt war. Denn ungefähr 8 verschiedene Gruppen von jeweils 20 bis 100 Personen sammeln sich hier, einige für das Depart, andere zu Exkursionen. Dabei war dort schon für die Bagage ein Separatraum mit Ausseutüren vorhanden.

Um Ausgleichsflächen zu erhalten, empfiehlt sich deshalb oft bei Eingang und Reception oder unmittelbar daneben ein Aufenthaltsraum, Sitzgruppen, eine Bar usw. Das sind dann Flächen, die nur zeitweise bei Bedarf dem Verkehr zugeordnet werden, die an sich aber anderen Aufgaben dienen.

Der «Place de la Concorde»

Von der Reception und der eventuell dazugehörigen Halle als Zentrum der Hotel-Gästeseite führen nun Verkehrswege zu allen den Gästen zugänglichen Räumen. Die Etagen werden am besten direkt

doch etwas abseits liegenden Räume der Sonderleistungen erreicht werden können, das hängt von der Kunst des Architekten ab. Gerade hierbei zeigt es sich, ob der Planer zur Erschliessung aller Gasträume rationell-wirtschaftliche Lösungen finden kann oder ob er dazu endlose Flure und Korridore benötigt.

Die Restauration muss ja vom Hotel aus gut erreichbar sein. Daneben ist oft ein Separatereingang direkt von der Strasse erwünscht. Beide Zugänge sollen aber nicht zu viel Raum beanspruchen, denn Raum ist Bau, und Bau bedeutet zusätzliche Investitionen. Das gleiche gilt für das Konferenz-Bankett-Zentrum. Hier ist allerdings eine grössere Verkehrsfläche vor den verschiedenen Räumen erforderlich, denn sie dient nicht nur als Zugang, sondern auch als Foyer, als Sammel- und als Pausenraum.

Bei den Verkehrsflächen im Allgemeinbereich wird zwar die reine Funktion ausschlaggebend für die Anlage sein, aber Form und Ausbildung werden sehr stark von gestalterischen Einflüssen beherrscht. Der Gästebereich wirkt als Ganzes, die Verbindungen gehören zur Raumfolge. So wird man hier auch kaum Gänge und Flure anordnen, sondern lieber den Verkehr am Rande von Räumen entlangführen oder sogar manchmal mitten hindurch. Die nüchternere Verkehrsfläche wird Raunteil, sie wird luft Raum und ausstattungsähnlich integriert. Gelingt dies, hat der Architekt gute Arbeit geleistet.

Man sieht, dass auch «nebensächliche» Anlagen wie die Verkehrswege grossen Einfluss auf die rationelle Bauplanung haben. Man muss nur alles vorher bedenken, alle Anforderungen und Wünsche festlegen, um ein Hotel «aus einem Guss» erhalten zu können.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



Hotel Montana, Luzern

Wir suchen folgende Mitarbeiter für lange Sommersaison 1975:

- Halle:** 1 **Hallentourant**
2 **Chasseurs**
(auch Anfänger)
- Service:** 1 **Chef de rang**
2 **Demi-chefs de rang**
2 **Commis de rang**
(auch Anfänger)
- Etagen:** 1 **Zimmermädchen**
1 **Portier/Hausbursche**
(auch Anfänger)
- Küche:** 1 **Saucier**
1 **Tournant**
1 **Entremetier**

Schriftliche Offerten mit Bild bitte an Direktor Ed. W. Gianella. Bitte nicht telefonieren.

1168



Erstklasshotel in Zürich

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

- Kontrolle:** 1 **Kontrollleur**
(auch Anlernstelle, initiativ und branchenkundig)
- Etage:** 1 **Zimmermädchen**
- Röhlserie:** 1 **Chef de rang**
1 **Demi-chef de rang**
- Küche:** 1 **Chef de partie**
1 **Commis de cuisine**

Auf Wunsch können Zimmer oder Wohnung zur Verfügung gestellt werden. Ausserdem bieten wir geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung sowie ein junges und initiatives Arbeitsklima.

Wir bitten Interessenten, ihre Bewerbungen zu schicken an
Hotel zum Storchen, Personalbüro
Weinplatz 2, 8001 Zürich, Telefon (01) 27 55 10

1200

adelboden

Verkehrsbüro Adelboden

Wir suchen per 1. Mai 1975 oder nach Uebereinkunft eine

Sekretärin

für eine abwechslungsreiche, weitgehend selbständige Tätigkeit. Erforderlich sind gute Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift.

Die üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto sind zu senden an Herrn Dr. Fred Rubi, Verkehrsdirektor, 3715 Adelboden.

P 05-12900



Restaurant
Tea-room
8001 Zürich - Sihlstrasse 28 - Telefon (01) 25 79 70.

Ein gastgewerbliches Unternehmen mit Dynamik und Herz.

Zwei neue Kaderposten:

Restaurant-Leiterin

(Chef de service, auch Anfängerin)

Sie sind eine muntere «Front-Schwimmerin»: zwischen Gästen und Mitarbeiterinnen, zwischen Service und «ihrer» Stationsküche, zwischen Verkaufsbuffet und Produktionsküche, zwischen Vegetini-Cafeteria und Vegitable-Restaurant. Vielleicht können Sie Schreibmaschine schreiben - oder möchten es lernen. Freitagpläne und Bestellwesen könnten weitere Ergänzungen Ihrer vielseitigen Tätigkeit sein.

Küchenchef

(auch Anfangs-Küchenchef)

Sie haben Freude, in unserer modernen Küche eine qualitativ hochstehende, abwechslungsreiche Palette von Gemüsen, Salaten und vegetarischen Spezialitäten herzustellen und diese in der Stationsküche mit Liebe anzurichten. «Gewürzt» wird diese anspruchsvolle Arbeit mit unserer indischen Karte. Organisationstalent und eine natürliche, menschliche Autorität werden Ihnen helfen, diese Aufgabe zu bewältigen.

Ich suche Sie nicht nur als «Fachkräfte» - sondern als Menschen, die mit Fröhlichkeit zur spontanen Leistung in unserem Team bereit sind. Eintritt: nach Vereinbarung: sofort bis Sommer 1975.

Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung.

Ihr neuer Chef und Mitarbeiter:
Heinz Hiltl

Weitere offene Stellen bei uns:

Service-Angestellte:

Charmante Töchter - auch Anfängerinnen - finden bei uns eine tolle Stelle.

Hilfen für Salat- und Stationsküche:

Auch Anfänger und Anfängerinnen werden sich freuen, bald selber schöne Salatteller und vieles andere mehr machen zu können.

Ausbildung zur geprüften Buffettochter SVAG:

Dauer nur 1 1/2 Jahre.

Mögliche Eintrittsdaten: 1. Februar, 1. März oder 1. April 1975.

1157

Hotel Haller, Lenzburg

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

ersten Restaurationskellner Serviertochter

versiert im Metier
flambier- und tranchierkundig
sprachgewandt

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Hotel Haller Restaurant, 5600 Lenzburg
Tel. (064) 51 44 51 (Fr. Rub)

1477



Wir suchen per Ende Februar 1975 oder nach Uebereinkunft gut aussehende, flinke

Barmaid

für unsere gutgehende und bekannte Dancing-Bar (nur Abenddienst).

Offerten bitte an:

John Seiler, Direktor, Telefon (081) 22 55 45.

1321

Vermisst wird...

in unserer heimeligen Bar eine nette, freundliche

Barmaid

Wir bieten

- angenehmes Arbeitsklima,
- sehr gute Verdienstmöglichkeit,
- Kost und Logis im Hause,
- geregelte Freizeit.

Kommen Sie doch vorbei oder telefonieren Sie uns.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Restaurant und Casino zum Bären 5610 Wohlen/AG

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

OFA 51.128.200

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				Telefon Téléphone Telefono Telefono Telephone	
	Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality		Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners			
	Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now		3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers			
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired						
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment				
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks		Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance				

Pour l'ouverture du **Casino de Montreux**, nous vous invitons à nous envoyer vos offres de services pour les postes suivants:

aide-gouvernante/lingère
chefs de partie
cuisinier
commis de cuisine

chefs de rang
commis
Barmaid
aide-barmaid, tournante

garçons et filles d'office
casseroliers
personnel de maison
(pour l'entretien et le nettoyage généraux)

Veuillez adresser vos offres avec copies de certificats et curriculum vitae au bureau du personnel,

Casino de Montreux, Le Pavillon, 1820 Montreux tél. (021) 62 44 71.

1372



BÜRGENSTOCK HOTELS

Wir suchen für lange Sommersaison (Ende April bis Mitte Oktober) folgendes qualifiziertes Personal:

Réception: **Empfangschef**
Kassier-Journalführer(in)
(NCR 42)

Loge: **Telefonist(in)**
Nachtportier
Logentournant
Chasseur

Etage: **Etagengouvernante**
Zimmermädchen
Portier

Küche: **Chef saucier**
Chef pâtissier
Chef entremetier
Chef garde-manger
Chef tournant
Commis saucier
Commis pâtissier
Commis entremetier
Commis garde-manger
Commis tournant
Küchen-/Officehilfpersonal

Service: **Chef de rang**
Demi-chef de rang
Commis de rang
Restaurationstochter

Lingerie: **Gouvernante**
Lingeriemädchen

Kiosk und Snackbar: **Vekäuferinnen:**

Wir bitten Sie, Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto zu adressieren an:
Anton J. Good, Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstr. 32, 6000 Luzern.

1347

Grosshotel im Kanton Graubünden

sucht

Direktions- Ehepaar

(ganzjährig).

Eintritt nach Übereinkunft.
Diskretion zugesichert.

Offerten mit den nötigen Unterlagen sind zu richten unter
Chiffre 1337 an Hotel-Revue,
3001 Bern.



Hotel Eden
Rheinfelden bei Basel
Schweiz

mit dem bekannt guten Betriebsklima.
sucht für lange Sommersaison, Eintritt 1. April oder nach Uebereinkunft, bis anfangs November 1975:

1. Sekretärin
2. Sekretärin/Büropraktikantin
Gouvernante
Hilfsgouvernante
Commis de cuisine
Kochlehtochter
Kochlehrling
Saaltochter
Anfangssaaltochter
Saalpraktikantin

Gute Bedingungen mit freier Kost und Logis.
Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns, wir geben gerne jede Auskunft.
Familie K. Wiki-Rupprecht, Telefon (061) 87 54 04

1404

Pour son ouverture début mai, le **Casino de Montreux** met au concours les positions suivantes :

chef de service
secrétaire-réceptionniste
hôtesse d'accueil
gouvernante
sous-chef de cuisine

jeunes et dynamiques prêts à apporter à un établissement neuf, ultra-moderne et insolite, leur participation à un succès éclatant.

Veuillez adresser vos offres de services avec copies de certificats et photo au département du personnel,

Casino de Montreux, Le Pavillon
1820 Montreux

Téléphone (021) 62 44 71

1371

GRAND HOTEL VICTORIA-JUNGFRAU INTERLAKEN

Haben Sie schon eine Stelle für die kommende Sommersaison (Ende April bis Mitte Oktober 1975)? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Réceptionist(innen) (sprachkundig)	Zimmermädchen
Réceptionssekretärin	Hilfzimmermädchen
Telefonistin	Chef d'étage
Logentournant	Chefs de rang
Etagengouvernante	Commis de rang
Etagen-Hilfsgouvernante	Küchen-/Officepersonal
Etagenportiers	Näherinnen
	Lingeriepersonal

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

1217



Hotel Quellenhof
Kur- und Golfhotel
7310 Bad Ragaz

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

- Anfangssekretärin**
- 2. Economat-gouvernante**
- Kaffeeköchin**
- Zimmermädchen/Tournaute**
- Etagenportier-Tournant**
- Commis de bar**

Bitte schreiben Sie an die Direktion.

1499

Hotel Weisses Rössli
9422 Staad bei Rorschach

Direkt am Bodensee

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle nette, zuverlässige, gewandte

Serviertöchter

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima mit hohem Einkommen.

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an
Tel. (071) 41 61 35

Fam. René Steiner gibt Ihnen gerne Auskunft.

1500

Kursaal-Casino, 7050 Arosa

Für unsere bestbekannte Spezialitätenküche suchen wir auf Ende Februar wegen Militärdiensts

Commis de cuisine

Wir entlohnen Sie zeitgemäss und garantieren geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an die Direktion des Kursaal Casino Arosa, Telefon (081) 31 12 61.

1492



Restaurant Schlössli
Wörth am Rheinflall
8212 Neuhausen
450 Sitzplätze

Saison März bis November 1975
Restaurantterrasse vollklimatisiert - moderne Einrichtungen - angenehme Arbeitsplätze

Ich suche folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

- Küche:** **Saucier**
Eintritt mittlere Brigade 1. März 1975 oder nach Uebereinkunft
Jungköche, Commis, Köchin
Eintritte 1. März, 1. April 1975 oder nach Uebereinkunft
- Selbstbedienungsrestaurant:** **angelernter Koch**
Eintritt 1. April 1975 oder nach Uebereinkunft
Kellner oder Serviertöchter
Eintritte 15. März, 1. April 1975 oder nach Uebereinkunft
- Service:** **Buffetöchter**
Buffetburschen
Eintritte 1. April, 1. Mai 1975 oder nach Uebereinkunft
- Lingerie:** **Lingère**
Eintritt 1. April 1975 oder nach Uebereinkunft
- Büro:** **2. Sekretärin**
Korrespondenz, Kontrollen, Kassa, Telefon
Eintritt 1. März 1975 oder nach Uebereinkunft
- Souvenirboutique-geschäft:** **Verkäuferinnen**
Eintritte 1. April, 1. Mai 1975 oder nach Uebereinkunft

Mit Interesse erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte.

N. Britschgi-Oechslin, Telefon (053) 2 24 21

1405



Swiss Centre Restaurants, London

Steckbrief

- Im Herzen der Weltstadt, zwischen Piccadilly und Leicester Square.
- Vier regionale Restaurant-Typen unter einem Dach.
- 360 Sitzplätze, Tagesfrequenz zwischen 2500 und 3000 A-la-carte-Gästen.
- 250 Mitarbeiter mit einer Brigade von 50 Köchen.
- Eine Produktions- und zwei Fertigungsküchen.
- Hauseigene Wursterei, Konditorei und Bäckerei.
- Ein Feinkost-Verkaufsladen.

sucht nach Uebereinkunft

1 Chef der Verkaufsplanung

sowie

1 Assistent Verkaufsplanung

Grundlagen für diese Position bilden praktische Küchenkenntnisse mit ausgeprägtem Qualitätsbewusstsein, verbunden mit Flair und Freude an administrativer Tätigkeit. Sie unterstehen als Stabsstelle der Führung des Küchenchefs.

Aufgabenbereich

- Menü- und Produktionsplanung,
- Qualitätskontrolle,
- Führung der Rezepte- und Kalkulationskartei,
- Planung und Mithilfe bei Aktionen,
- Erarbeitung von Einkaufsspezifikationen,
- Verwaltung der Verkaufsdrucksachen.

Ihre lückenlosen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

SWISS FAIR LIMITED

Mr. O. Gontersweiler
10 Wardour Street, London W1V 3HG
Telefon 734 1291

1379



Suvretta House St. Moritz

sucht für die Sommersaison, von Mitte Juni bis zirka Ende September 1975, folgende Mitarbeiter:

Réception/Büro:

- Hauptkassier/Hauptkassiererin**
(Jahresstelle, verantwortlich für Journalbüro)
- Journalführer/Journalführerin**
(Jahresstelle, NCR 42, Mithilfe am Empfang, Zwischensaison als Sekretärin)

Tournant/Tournaute
(für Empfang und Journal)

Sekretärin
(für die Gästekorrespondenz [dreisprachig] und Administrationsarbeiten, Jahresstelle)

Kontrolle:

- Warenkontrolleur**
- Caviste**
- Hostess Suvretta Club**
(Kontrollaufgaben)

Loge:

Chasseurs

Cuisine:

- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Commis pâtissier**
- Commis de cuisine personnel**

Etage:

- 2. Gouvernante**
- Zimmermädchen**
- Hilfzimmermädchen**

Lingerie:

- Büglerinnen**
- Lingeriemädchen**

Service:

- Chefs de rang**
- Commis de rang**
- Commis de bar**
- Stagiaire de service**

Divers:

- Mitarbeiterin**
(zur Ueberwachung des Personalhauses sowie des Schwimmbades)
- Masseur/Masseuse**
- Aufsicht für Hallenbad**
- Kioskverkäuferin**
- Floristin**
- Kindergärtnerin**
- Sportlehrer/Sportlehrerin**

Restaurant Chasellas

Im weiteren suchen wir für unseren Nebenbetrieb:

- Serviertochter**
- Kochcommis**
- Hausbursche/-mädchen**
(für Küchen- und Officearbeiten)

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

1403



Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

«Schuh»

3800 Interlaken

am Höheweg

Wir suchen für die kommende Sommersaison (zirka März, April, Mai bis Oktober) folgende Mitarbeiter

Service: **Serviertöchter und Kellner**
sprachenkundig
Servierlehrtöchter

Küche: **Chefs de partie**
Commis de cuisine
Küchenbursche

Buffet: **Buffetöchter und -burschen**

Confiserie: **1. Verkäuferin**
sprachenkundig, selbständig, qualifiziert

Verkäuferinnen
sprachenkundig (auch Anfängerinnen)

Verkäuferin-lehrtochter
Konditoren(innen)

Office: **Officemädchen oder -burschen**

- Saison- oder Jahresstellen.
- Geregelte Arbeitszeiten.
- Kost und Logis.
- Hohe Verdienstmöglichkeiten.
- Moderne, grosse Arbeitsräume.

Bitte senden Sie uns Ihre Offerte, wir freuen uns: Familie F. Beutler jun., Telefon (036) 22 94 41.

1426

Hotel-Motel Neuhaus
3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison:

Küche: **Chef garde-manger**
Commis tournant
Casserolier
Eintritt: 1. 5. 1975

Réception: **Sekretärin**
selbständig, dreisprachig
Eintritt: 1. 4. 1975

Service: **Demi-chef**
Commis de salle
Restaurationstochter/-kellner
Serviclehrtochter
Eintritt: 1. 5. 1975

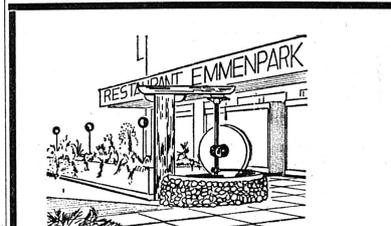
Buffet: **Buffetbursche oder -dame**
Eintritt: 1. 3. 1975
Buffetlehrtöchter
Eintritt: 1. 5. 1975

Etage: **Zimmermädchen**
(Schweizerinnen oder Jahresaufenthalterinnen)
Hilfsportier
Eintritt: 15. 3. 1975

Office: **Officeburschen**
Eintritt: 1. 3. 1975

Offerten mit Gehaltsansprüchen nimmt entgegen: Dir. H. Zwahlen, Tel. (036) 22 82 82.

1418



Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Junger Koch

Wir bieten: fortschrittliche Arbeitsbedingungen, zeitgemässe Entlohnung, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Restaurant Emmenpark
4562 Biberist

4 km von Solothurn entfernt
Telefon (065) 4 07 57

1494

Hotel Roter Turm
4500 Solothurn

L. + E. Takacs
Tel. (065) 2 96 21

Wir suchen

Serviertochter od. Kellner
Buffetdame

und

Zimmermädchen

Bitte richten Sie Ihre Anmeldung an Frau Takacs.

1490

Hôtel Elite, 2501 Bienne

cherche pour de suite ou à convenir

chef de partie

(sautier)
Possédant bonne expérience.
Place à l'année.

Faire offre à la direction, téléphone (032) 22 54 41.

1288



Bergrestaurant Albeina sucht für sofort

Serviertochter

Gratiskfahrten auf allen Anlagen der Madrisa-Bahn.
Keine Nacharbeit.

Offerten an Ernst Salzmann

Hotel Sonne, 7250 Klosters

Tel. (083) 4 13 49

1495

MITTELKLASSHOTEL IM ENGADIN

Gutes Mittelklasshotel im Engadin mit 150 Betten, eigenem Schwimmbad und Tennisplatz sucht für die Sommersaison 1975 noch folgendes Personal:

- | | |
|------------------|--|
| Cuisine: | Chef de cuisine
Commis de cuisine
(guter Kalkulator) |
| Service: | Chef de rang
Commis de rang
Serviertöchter |
| Etage: | Femme de chambre |
| Lingerie: | Lingères |
| Office: | Garçon de cuisine |
| Büro: | Chef de réception
Aide de patron |

Alle Einrichtungen des Hauses stehen dem Personal gratis zur Verfügung.
Senden Sie Ihre Unterlagen an die Schweizer Hotel-Revue unter Chiffre 1493 oder rufen Sie uns an: Tel. (036) 22 23 01.



In unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir für lange Sommersaison 1975 mit Eintritt Februar/März/April (15. Februar bis 15. März: 3 ostafrikanische Spezialitätenwochen)

- Commis de cuisine**
- Jungköchin**
- Serviceangestellte**
- Kochlehrtöchter**
- Restaurationskellner**
- Buffetöchter**
- Haustöchter**
- Lingerietöchter**

Schriftliche Anfragen mit Zeugniskopien sind erbeten an:
Anton Zibung-Ziegler
Hotel Sonnenberg, 6010 Luzern/Kriens
Telefon (041) 22 26 33

201



Wir sind eine Restaurantkette mit 16 Betrieben in der ganzen Schweiz. Zur Unterstützung und als erste Mitarbeiter unserer Geranten suchen wir jüngere

Assistentinnen/Assistenten

für folgende Aufgabenbereiche

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

Wenn Sie über gute Erfahrungen in den verschiedenen Sparten des Gastgewerbes verfügen und eine Stelle suchen, die Ihnen (neben der interessanten Arbeit) auch gute Zukunftschancen bietet, so schreiben oder telefonieren Sie uns. Wir würden Sie gerne bei einer ersten Besprechung näher orientieren.

MERKUR AG, Abt. Eigene Gaststätten, Fellerstrasse 15, 3027 Bern, Tel. (031) 55 11 55 (Herrn Egger oder Herrn Staub verlangen).

P 05-6036

Le Grill de l'Hostellerie de Caux
1824 Caux

18 Betten, sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft (eventuell Jahresstelle)

- Hilfsgouvernante**
- Zimmer- und Lingeriemädchen**
- Hausbursche**
- Saaltöchter**
- Kellner**
- Kindermädchen**
(eventuell Mithilfe für Hotel)
- Pferdepfleger(in)**
(Mithilfe Landwirtschaft)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Ch. Rust, Telefon (021) 61 56 25.

1256



Wir suchen jüngere Fachkräfte des Gastgewerbes, die in unserer Restaurant-Kette (zurzeit 16 Betriebe) als

GERANT/GERANTIN

mitarbeiten möchten (Eintritt nach Uebereinkunft).

Was wir Ihnen bieten können:
- eine sorgfältige Einführung in Ihre neue Aufgabe,
- interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten,
- eine Beteiligung, deren Höhe weitgehend von Ihnen bestimmt wird,
- sehr gut ausgebaute Sozialleistungen (Krankengeldversicherung, Pensionskasse).

Was wir von Ihnen erwarten:
- eine gute Ausbildung im Gastgewerbe (Küchenkenntnisse),
- Initiative und Begeisterungsfähigkeit,
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern,
- Besitz des Fähigkeitsausweises.

Wenn Sie interessiert sind, so senden Sie uns bitte Ihre Offerte mit handgeschriebenem Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an die untenstehende Adresse. Wir werden dann eine erste Besprechung mit Ihnen vereinbaren.

MERKUR AG, Abt. Eigene Gaststätten, Fellerstrasse 15, 3027 Bern.

P 05-6036



GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN

Wir suchen für Eintritt Mitte April oder nach Uebereinkunft

Chef de réception/
1. Kassier

Ihre Offerte mit allen notwendigen Unterlagen erwartet gerne die Direktion



Grand Hotel Victoria Jungfrau
3800 Interlaken
Telefon (036) 21 21 71

1268



Wir suchen in Jahresstelle eine zuverlässige, erfahrene und in der Personalführung vertraute

Lingeriegouvernante

Wir stellen uns vor, dass Sie
- etwas Erfahrung mitbringen,
- einige Sprachkenntnisse haben,
- unkompliziert und pflichtbewusst sind
- und bereit sind, längere Zeit bei uns zu bleiben.

Sicher möchten Sie gern mehr wissen über uns und unseren Betrieb, mehr aber auch in bezug auf Ihre zukünftige Aufgabe.

Schreiben Sie oder telefonieren Sie uns, wir möchten Sie gerne kennenlernen.

Bahnhofbuffet Zürich HB
Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich
Telefon (01) 23 37 93, Intern 55,
Herrn A. Steurer, Personalchef, verlangen.

1397

Wir suchen tüchtigen

Nachtconciere

Telefon-, eventuell Concierge-Ablöse,
englisch und französisch sprechend. Kost und Logis.
Lohn nach Uebereinkunft.

Telefon (01) 52 65 00

Hotel Stoller

Badenerstrasse 357

8003 Zürich

1389

Erstklass-Hotel in Basel

Hotel Alexander

sucht tüchtigen

Chef de réception

und

1. Barmaid

für Bar und Dancing.

Offerten erbeten an
Direktor E. Hemmelmayer,
Telefon (061) 33 05 25.

1377

In unseren Betrieb suchen wir ein

tüchtiges Mädchen

zur Mithilfe in Zimmer und Wäscherei.

Offerten an Direktion

Hotel Astoria
4500 Solothurn

Telefon (065) 2 75 71.

1376

Hotel Bellevue

6356 Rigi Kaltbad

Wir suchen in Jahresstelle jungen, dynamischen

Küchenchef

Eintritt: Frühling 1975.

Wir sind ein mittlerer Betrieb mit grosser Restauration und stellen folgende Ansprüche an Sie:
- Verantwortung
- Organisationstalent
- Menu- und Verkaufsplanung
- Fähigkeit zur Führung einer kleinen Brigade und Ausbildung eines Lehrlings.

Wir bieten:
- Interessanten, selbständigen Aufgabenbereich.

Offerten bitte an N. Kalbermatten,
Telefon (041) 83 13 51.

1385

Pension Rendez-vous

3906 Saas Fee

sucht für sofort

Koch oder Köchin

Buffetöchter

und eine

Aushilfe

Telefon (028) 4 84 40.

1378



—Hertenstein—

Nähe Luzern, 25 Hotels, 1500 Betten

der führende Ferienort am Vierwaldstättersee; Hallenbäder, Dancings, Tennis- und Wassersport

1476

Parkhotel, 6353 Weggis

sucht für die Sommersaison (Ende April bis Ende September 1975):

Büropraktikantin/-praktikant

Saucier

Entremetier

Commis de cuisine

Kellner

Lingeriemädchen

Offerten erbeten an H. Günther, Parkhotel, 6353 Weggis, Telefon (041) 93 13 13.

1445

Hotel Beau-Rivage 6353 Weggis

Erstklasshaus, 70 Betten, direkt am See

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir für lange Sommersaison (Mitte März bis Mitte Oktober 1975, Eintritt nach Uebereinkunft):

Büropraktikantin

Saal- und Restaurationstöchter

Saalpraktikantinnen

Saucier

Entremetier

Commis de cuisine

Portier

Zimmermädchen

Buffetstochter

Bitte senden Sie Ihre Offerte an:
M. Geering, Hotel Beau-Rivage, 6353 Weggis,
Telefon (041) 93 14 22.

1446

Hotel Alexander, Weggis

modernes Haus mit 80 Betten, sucht für lange Sommersaison (Ostern bis November 1975):

Chef de partie

Kellner (Saalkellner)

Anfangsbarmaid

Zimmermädchen

Portier

Office- und Küchenburschen

Offerten erbeten an:
Hans Hasler, Telefon (041) 93 22 22.

1449

Hotel Paradies, 6353 Weggis

sucht für Sommersaison 1975, März/April bis Oktober

Büropraktikantin

Kellner oder Serviertöchter

Haus- und Gartenbursche

Officemädchen

Küchenbursche

Offerten mit Gehaltsforderungen sind zu richten an:
H. Huber, Hotel Paradies, 6353 Weggis,
Telefon (041) 93 13 31.

1456

Hotel Terminus direkt am See

sucht für kommende Sommersaison vom 10. April bis Ende September 1975 folgendes Personal:

Küche: Büropraktikantin
Chefs de partie
Garde-manger/Pâtissier
Kaffeeköchin
Kochlehrling für Zweisaisonlehre

Etagen: Zimmermädchen und Portiers
(Deutsch sprechend) ab 1. April 1975
Personalzimmermädchen
ab 1. April 1975
Lingeriemädchen
ab 1. April 1975
Lingère

Service: Saaltöchter oder Saalkellner
ab 1. April 1975
Restaurationstöchter oder Kellner
Barmaid
Buffetstochter, Officeburschen

Offerten erbeten an Gebr. Zimmermann, Posthotel, 6353 Weggis,
Telefon (041) 93 12 51.

1447

Hotel Hertenstein direkt am See

mit eigenem Hallenbad, sucht für lange Sommersaison (15. März bis November 1975):

1. Sekretärin, evtl. Chef de réception
Büropraktikantin
Oberkellner oder Chef de service
Saaltöchter
Saal- und Restaurationskellner
Buffetstochter
Buffetbursche
Chef de partie
Commis de cuisine
Hausbursche

Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an
G. Jahn, Hotel Hertenstein, 6352 Hertenstein, Telefon (041) 93 14 44.

1448

Hotel Bühlegg, 6353 Weggis

sucht für 21. April 1975 oder nach Uebereinkunft

Saucier
Commis de cuisine
Restaurationstöchter oder Kellner
Etagenportier
Saal- oder Restaurationstochter
(Anfängerin)
Buffetstochter
Bürosekretärin
(oder Anfängerin mit Engländeraufenthalt)
Servierlehrtöchter oder Kellnerlehrling
Kochlehrling

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Hans Weber-Grossmann, Hotel Bühlegg, 6353 Weggis,
Telefon (041) 93 21 23.

1455

Hotel Albana, Weggis

(100 Betten)

sucht für Saison 1975 mit Eintritt Mitte März oder Ende April 1975 folgende Mitarbeiter:

Zimmermädchen
Chef de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Küchenchef oder Chef de partie
für Aushilfe
ab 23. März 1975 für zwei Wochen

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsanspruch sind erbeten an
Hans Wolf, Hotel Albana, 6353 Weggis.

1452

Hotel Central am See 6353 Weggis

sucht für Saison März bis Mitte Oktober 1975:

Oberkellner

Saalkellner

Saaltöchter

(auch Anfängerin)

Serviertöchter

(eventuell Jahresstelle)

Kochlehrling

Hilfspersonal

Offerten an B. Hofmann, Telefon (041) 93 13 17.

1450

Hotel Rigi am See 6353 Weggis

sucht in lange Sommersaison mit Eintritt auf zirka
20./25. April 1975:

Küchenchef/Alleinkoch

Alleinportier/Conducteur

Saalkellner

Zimmermädchen

Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen
sind erbeten an Geschwister Spicker, Hotel Rigi,
6353 Weggis, Telefon (041) 93 21 51.

1451

Seehotel du Lac

sucht für lange Sommersaison (Eintritt April/Mai 1975
nach Uebereinkunft)

Küchenchef/Alleinkoch

für gepflegten Hotelbetrieb.

Zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugnisschriften erbeten an:
O. Bammert, Propr., Telefon (041) 93 11 51.

1453

Hotel Frohburg

Telefon (041) 93 10 22

klein - modern - familiär

sucht:

Praktikantin oder
Saaltöchter

auch Anfängerin, sowie

Zimmermädchen

1454



**Ecole Hôtelière de la SSH
Lausanne**

Nous cherchons

une secrétaire de direction

Nous offrons:

- un travail varié et indépendant
- un salaire correspondant aux prestations
- 4 semaines de vacances
- les 3 repas dans notre restaurant

Nous demandons:

- sens des responsabilités
- esprit d'initiative
- facilité de rédaction et d'élocution
- connaissance parfaite du français (langue maternelle), de très bonnes connaissances de l'allemand et des notions d'anglais
- âge idéal: entre 25 et 40 ans

Entrée: immédiat ou date à convenir.

Adresser offres manuscrites accompagnées du curriculum vitae, avec photo, à

M. Jean CHEVALLAZ
Directeur
Avenue de Cour 119
Case postale 22
1000 Lausanne 3

1501



Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

«Schuh»

3800 Interlaken

am Höhweg

sucht per Ende Februar/Anfang März:

Commis de cuisine

in Saison- oder Jahresstelle.

Anfragen sind erbeten an

F. Beutler, jun.,
Telefon (036) 22 94 41.

1417

Tessin

Gesucht per sofort nette, freundliche

Serviertochter

in sehr gutes Passantenhotel im Tessin.
Geregelt Arbeitszeit, hoher Verdienst.

Anfragen an Familie Müller,

Hotel Laura,
6593 Cadenazzo

Telefon (092) 62 11 01

1412

Warum nicht ins Hotel International nach Basel??

Nach Uebereinkunft oder sofort für Schweizer oder ausländische Bewerber mit Jahresbewilligung:

HOTELBAR

- Barmaid
- Barman

ROTISSERIE

- Chef de rang
- Commis de rang

ETAGE

- Zimmermädchen

LOGE

- 2. Concierge

BUFFET/KAFFEEKÜCHE

- Gouvernante
- Bufeldame

REST. STEINENPICK

- Chef de service
- Hostess
- Restaurationstochter

Wir freuen uns darauf, Ihnen alle Auskünfte über diese Stellen zu geben. Deshalb rufen Sie unseren Personalchef, Herrn Bodo Schöps, an oder senden Sie ganz einfach diesen Coupon.

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

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

Ich heisse

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Tel. Gesch.

Tel. priv.

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



HOTEL EXCELSIOR, 1820 MONTREUX

sucht für Sommersaison 1975 mit Eintritt 15. März bis 15. April oder nach Uebereinkunft:

Réception: Sekretärin-Korrespondentin

NCR 42, selbständig
(Englisch, Französisch, Deutsch)
Eintritt wenn möglich 15. März 1975

2. Sekretärin-Korrespondentin

NCR 42

Saal:

1. Chef de rang

(Oberkellner-Stellvertreter)

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Grill:

Rôtisseur

(selbständig)

Küche:

Saucier/Küchenchefstellvertreter

Entremetier

Garde-manger

Tournant

Commis de cuisine

Kochlehrling

Economat:

Economathilfe

Tournante

(Kaffeeküche - Economat - Lingerie)

Etage:

Etagengouvernante

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

(Anfängerin)

Hallenbad:

25 x 10 m

Bademeister

Offerten mit den üblichen Unterlagen, Foto, Gehaltsansprüche sind an Fritz Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux, zu richten.

1221



**Hotel Federale
Lugano**

sucht für lange Sommersaison ab zirka Mitte März 1975:

Sekretärin (NCR)

Hilfskoch

Kellner

Saaltochter

Nachtportier

Tournante

(Etage/Office)

Offerten an:

Rolf Galliker, Telefon (091) 2 05 51.

1300



Bahnhofstr. 87, 8023 Zürich, Tel. (01) 2317 90

sucht

Direktionsassistenten mit Patent

Hauptaufgaben:
Beherbergungschef Hotel St. Gotthard
Direktion Hotel Simplon, Zürich
Vertretung der Direktion St. Gotthard

Wir verlangen:
Erfahrung auf dem Hotelsektor
kaufmännische Ausbildung
Mindestalter 28 Jahre

Wir bieten:
Entlohnung mit Beteiligung
fortschrittliche Sozialleistungen

Eintritt: 1. März 1975.

Schriftliche Offerten mit handschriftlichem Lebenslauf an:

H. Kägi, Personalchef.

1162

**Hotel Golf-Villa Magliasina
CH-6983 Magliaso**

sucht für lange Sommersaison, zirka 15. März bis Ende Oktober 1975, folgende Mitarbeiter:

Demi-chef de rang

Commis de rang

Commis de cuisine

Garçon de cuisine

Gärtner

(qualifiziert)

Hilfsgärtner

Gartenbursche

Offerten mit Foto und Gehaltsansprüchen an die Direktion erbeten. Telefon (091) 71 34 71.

1305

**Hotel Montefiore
Lugano-Aldesago**

Wir suchen ab anfangs März bis Mitte November 1975

selbständige

**Alleinsekretärin
Koch**

Commis de cuisine

Restaurant- und

Hotelkellner

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Buffetbursche

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an Familie Bucher, 6974 Aldesago.

1424



Hotel Zurzacherhof

Gesucht in Jahresstelle

Saucier

Restaurationskellner

Restaurationstochter

Barmaid

Büropraktikantin

Hausportier

Zimmermädchen

Telefonieren Sie uns bitte oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto. Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Telefon (056) 49 01 21.

1384



sonnenberg

Auf Anfang März 1975 oder nach Uebereinkunft suchen wir eine

Empfangssekretärin

- E** wie erfolgreich
- M** wie mannigfaltig
- P** wie praktisch
- F** wie Freude an Verantwortung
- A** wie anspruchsvoll, auch gegenüber sich selbst
- N** wie Nerven, die nicht gleich zerreißen
- G** wie genau
- S** wie sonniges Gemüt
- S** wie selbständig
- E** wie energisch (nicht allzusehr)
- K** wie kollegial
- R** wie rationell
- E** wie Emil (lustig)
- T** wie Teamwork
- X** wie ärgern (sollten Sie sich wenig)
- R** wie Rückgrat
- I** wie initiativ
- N** wie natürlich

Gerne senden wir Ihnen einen Bewerbungsbogen mit Stellenbeschreibung. 1380

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



Stellenangebote Offres d'emploi



Restaurant Le Chablais

im Sport- und Reitzentrum
3280 Muntelier-Murten

Wir suchen zum Eintritt für sofort

Commis de cuisine

Sind Sie jung und begeisterungsfähig, nicht nur für den Sport im eigenen Haus, sondern auch für Ihren Job, so schreiben oder telefonieren Sie uns.

Restaurant Le Chablais, Kurt Meier
Telefon (037) 71 59 32

1222

Hotel Seiler au Lac Bönigen bei Interlaken



sucht für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Sekretär(in)
Saucier
Entremetier
Serviertochter
Saaltochter
Kellner
Tournante
Küchenbursche

Offerten erbelen an
Fam. Zingg-Dinkel, 3806 Bönigen

1485

Hotel-Restaurant Beau-Site 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison

Restaurationstöchter
Restaurationskellner
Commis de salle
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
Nachtportier
Küchenbursche
Officemädchen
Buffetbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an: Max Ritter, Tel. (036) 22 81 81.

1484

Hotel Delta, Ascona

sucht für lange Sommersaison mit Eintritt auf 15. März oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **1. Sekretärin**
2. Sekretärin
Etagé: **Etagengouvernante**
Küche: **Chef garde-manger**
Commis tournant
Commis de cuisine
Patissier
Restaurant: **Commis de rang**
Bar: **2. Barman**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Hotel Delta, 6612 Ascona.

1483

Hotel La Palma au Lac LOCARNO

sucht ab zirka 15. März 1975 für lange Sommersaison oder in Jahresstelle folgende, bestempfohlene Mitarbeiter:

Küche: **Chef garde-manger**
Chef de garde
Commis de cuisine
Commis pâtissier

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

Keller: **Kellerbursche**
Office: **Officeburschen**
Officemädchen

Hilfspersonal: **Casserolier**
Küchenburschen

Lingerie: **Glätterin**
Lingère
Lingeriemädchen

Etages: **Zimmermädchen**
Hilfszimmermädchen
Tournante

Portier
Hilfsportier
Hausbursche

Divers: **Masseur dipl.**

Frühere Angestellte, welche sich erneut für einen Posten interessieren, wollen sich bitte sofort melden.

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

1383

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für unsere bestfrequentierte Pizzeria in der Altstadt Zürich, Kreis 1, einen dynamischen, bestqualifizierten

Geschäftsführer

Wir erwarten:

- 30- bis 40jährig, sprachkundig,
- gelerntem Koch mit gleichwertigen Kenntnissen im Service,
- sehr gute kaufmännische Kenntnisse,
- Erfahrung in Personalführung,
- dass Sie gerne die Gäste persönlich empfangen und plazieren.

Wir bieten:

- sehr gutes Salär mit Beteiligung,
- exakte Einführung.

Sind Sie bereits einem ähnlichen Betrieb mit nachweisbarem Erfolg vorgestanden, so bitten wir um Zustellung der Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Passfoto, Zeugniskopien, Referenzangaben) unter Chiffre 1408 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verkehrsverband Thunersee und Verkehrsverein Thun

suchen auf 1. März 1975 oder nach Uebereinkunft

Sekretärin für das Verkehrsbüro Thun

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufslehre oder gleichwertige Handelsschulbildung,
- Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch,
- Fremdenverkehrserfahrung (zum Beispiel Verkehrs-, Reise- oder Hotelbüro) von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

Wir bieten:

- interessante, sehr vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit,
- Auskunft, Korrespondenz, allgemeine Büroarbeiten,
- nach Einarbeit weitgehend selbständig,
- im Winterhalbjahr Fünftageswoche.

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben, gerne organisieren und eine selbständige Tätigkeit schätzen, so senden Sie Ihre Bewerbung mit Angaben über Ausbildung, bisherige Tätigkeit, Gehaltsansprüche und Foto an:
Direktion Verkehrsverband Thunersee, 3600 Thun.

1382

Gesucht für anfangs März 1975

2 Serviertöchter

in Speiseservice (neu renoviert) sowie ein

Hausbursche

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Restaurant Hirschen

9247 Henau
St. Gallen

Telefon (073) 51 53 31.

1348

Hotel Astor

Weinbergstrasse 44

8006 Zürich

Wir suchen per 1. 5. 1975

Nachtportier

(Englisch- und Französischkenntnisse).

Bitte melden Sie sich an Telefon (01) 47 93 00.

1346

Gelegenheit!

Gesucht per sofort

infolge Krankheit des Chefs in gutgehendes Hotel-Restaurant mit Millionenumsatz in mittlgrösser Stadt am Jurafluss

Chef-Stellvertreter

eventuell Ehepaar.

Für eine initiative, dynamische Person mit guten Umgangsformen, versiert in allen Sparten der Hotelbranche, bestens geeignet (Hotel, Saalbetrieb, Reservationen usw.).

Offerten mit den nötigen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre L 930589-21 an Publicitas, 2501 Biel.

Restaurant-Pizzeria

Gabietta

6614 Brissago bei Ascona

Für unser modernes Restaurant, direkt am See, suchen wir für die Sommersaison, Mitte März bis Ende Oktober,

2 Serviertöchter

sowie

Buffettochter

Anfängerinnen werden angeleitet.

Italienische Sprachkenntnisse sind nicht erforderlich.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Offerten an M. Storelli,

Telefon (093) 65 24 28 oder (093) 65 23 17 abends.

1406

Wir suchen zur Wiedereröffnung des

Landgasthofes zum Brunnen Fraubrunnen

auf Mitte Mai 1975

Serviertöchter

Köchin oder Jungkoch

Hausbursche

Wir bieten Ihnen:

- Einzelzimmer im Hause
- geregelte Arbeitszeit
- angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte.

B. und K. Marti
Postfach
6174 Sörenberg

1402

Albergo Milano — Faido

cerca per marzo 1975 o data da convenire

cuoco

chef de service

cameriera(e) di sala

qualificati.

Offerte con certificati e foto a:
Famiglia Lentini-Pedrin, Albergo Milano, 6762 Faido,
telefono (094) 38 13 07.

1396

Grand Hotel Beau-Rivage 3800 Interlaken

Saison Ende März bis Ende Oktober
Telefon (036) 22 46 21

Das führende Erstklassenhause mit 200 Betten
Hallenschwimmbad 8 x 14 m
Sauna mit Kaltwasserbassin – Massage – Solarium
Schönheits- und Fitness-Center
Neptun-Bar
Spielzimmer für Erwachsene
Kindergarten
Konferenzräume für 15 bis 300 Personen

Wir suchen nach Uebereinkunft einen qualifizierten
und sprachenkundigen

Chef de réception

Bewerber, die sich für den äusserst interessanten
und vielseitigen Posten interessieren, werden gebeten,
sich umgehend zu melden.
Joe L. Gehrre, Direktor.

1121



Kulm Hotel St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht:

Chef de froid
Commis de cuisine
2. Kellnermeister
Chasseur
Personalzimmermädchen
Näherin

Offerten sind erbeten an die Direktion,
Kulm Hotel, 7500 St. Moritz,
Telefon (082) 2 11 51.

1462

Beau Rivage HOTEL

1200 GENÈVE

Cherche pour entrée de suite ou à convenir:

tournant de loge
contrôleur de bons
âge minimum 40 ans
peintre
cherchant place stable.

Faire offre à la Direction de l'Hôtel Beau-Rivage,
1211 Genève 11, avec curriculum vitae, copies de
certificats et photographie.

1419

Kanada Springs Hotel

Schweizer Küchenchef sucht qualifizierte

Köche

für Sommer und Winter.

Offerten mit Lebenslauf zu richten an
Kurt Amstler
Executive Chef
Banff Springs Hotel
Banff Alberta
Canada Tol Oeo

1439

Hôtel de premier rang à Genève

cherche:

1 gouvernante d'économat

Personne ayant le sens des responsabilités.
Nourrie et logée.
Place à l'année.

Faire offres avec curriculum vitae, photo et copies
de certificats sous chiffre 1434 à l'Hôtel-Revue,
3001 Berne.

1434

Hotel Walliserhof, Zermatt

Jahresbetrieb

sucht nach Uebereinkunft und für die kommende
Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Büro: 1. Sekretärin
(selbständig)
Restaurant/Grill: Restaurationsstochter
(eventuell Anfängerin)
Saal: Saaltochter
Bar/Bufferet: 1. Bar-/Buffetdame
Küche: Kochlehrling

Offerten sind erbeten an die Direktion
Hotel Walliserhof, 3920 Zermatt,
Telefon (028) 7 71 02.

1431

Grand Hôtel Europe

Avenue des Alpes 15

CH-1820 Montreux
(Genfersee)

Hôtel Bonivard
Montreux-Territet

cherche pour saison d'été 1975 (mars/avril-octobre) :

bureau : secrétaire/maincourantière
loge : portier de nuit
veilleur de nuit
cuisine : saucier
entremetier
commis
service : commis de bar
demi-chef
commis de salle
filles de salle
lingerie : lingère qualifiée
filles de lingerie
laveurs
étages : portiers
femmes de chambre
femmes de chambre débutantes
caféterierie : cuisinières à café
office : casseroliers
garçons d'office
filles d'office
filles de maison

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

1187

Wir suchen auf Frühjahr 1975 für jungen, dynamischen und ent-
wicklungsfähigen Restaurationsbetrieb mit Dancing

Geranten-Ehepaar

Wir wünschen Persönlichkeiten,

– die praktische Erfahrung in der Führung eines Restaurations-
betriebes besitzen, wobei wir besonders Wert auf Einkauf, Kal-
kulation und Organisation legen.
– Fähigkeitsausweis obligatorisch.

Wir bieten:

– gute Entlohnung mit Gewinnbeteiligung,
– moderne 3-Zimmer-Wohnung steht auf Wunsch zur Verfügung,
– angenehmes Teamwork zugesichert.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung an

Treuhandstelle des Schweizer Wirtverbandes
Abteilung Betriebsberatung, Gotthardstrasse 61
8027 Zürich

1205

Ticino — Lago Maggiore Hôtel Reber au Lac

cherche pour la saison 1975 (mars à fin octobre):

des chefs et commis de partie

un restaurateur et son commis

bien qualifié pour la cuisine du grill

Offre avec prétention de salaire à M. Fr. Steiner,
chef de cuisine, téléphone (093) 33 67 23.

1180

Hostellerie Geroldswil Am Dorfplatz

8954 Geroldswil bei Zürich

80 Zimmer – div. Restaurants
Bankett- und Konferenzsäle bis 500 Pers.
Hallenbad 25 x 11 m

sucht für **Neueröffnung Mai 1975** mit Ein-
tritt per Ende April

Sekretärin
Praktikantin Büro/Réception

Restaurationsstochter
Restaurationskellner
Bar-Bufferstochter

Köche
Commis de cuisine
Praktikant

Hilfspersonal für Küche und Office

Zimmermädchen
Portier/Hausburschen
Wäscherin

Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung
richten ihre schriftliche Bewerbung an:

Urs Mathys
CEM-Management AG
Morgartenstrasse 3, 8023 Zürich
Tel. (01) 23 59 66

1390

Für einen sich in Ausbau befindlichen Erst-
klass-Hotelkomplex (zurzeit 10 Millionen
Franken investiert) im Bündnerland suchen
wir nach Uebereinkunft

einen bestausgewiesenen, dynamischen
und einsatzfreudigen

Hoteldirektor

(Schweizer Nationalität)

Wir bieten:

Selbständigkeit,
Leistungslohn, der grossen Aufgabe ange-
passt.

Wir erwarten:

Erfahrung im modernen Management,
inkl. Menschenführung,
Begeisterungsfähigkeit,
Erfahrung im Kurbetrieb (unerlässlich),
Kontaktfähig- und freudigkeit,
Beziehung zur bildenden Kunst.

Interessenten für diesen anspruchsvollen
Posten senden ihre Bewerbung, welche
streng vertraulich behandelt wird, an
Eugen B. Hangartner, 7131 Laax/GR.

1392



Sie finden bei uns

- moderne Arbeitszeiten
- freundliche Arbeitsplätze
- spezielle Zulagen für unregelmässigen
Dienst
- Zulagen für Nacht- und Sonntagsdienst
- neuzzeitliche Sozialleistungen wie gut
ausgebaute Pensionskasse usw.
- Flugvergünstigungen

Wir suchen nach Klotten (internationaler
Flughafen Zürich)

Köche

Zwei Jahre Berufserfahrung nach
abgeschlossener Lehre erwünscht.

Bitte aus der «Hotel-Revue» ausschneiden und ein-
senden an

Swissair, PBI, 8058 Zürich

Name, Vorname: _____
Strasse, Nr.: _____
PLZ, Ort: _____

003.01

Brunnen – Vierwaldstättersee

sucht Personal für die lange Sommersaison 1975

1475

Hotel Bellevue und Kursaal

Telefon (043) 31 13 18, 6440 Brunnen

Für Sommersaison 1975 gesucht:

Sekretärin
Saalkellner oder Tochter
Dancing-Kellner
Buffethilfe

Offerten an Hotel Bellevue und Kursaal, 6440 Brunnen.

1458

Hotel-Restaurant Brunnerhof

Telefon (043) 31 17 57/56

sucht ab sofort:

charmante Barmaid

und für die Sommersaison 1975

Serviertochter/Barmaid

Offerten mit Zeugnissen, Lohnansprüchen und Foto an die Direktion.

1460

Gesucht wird für Sommersaison 1975, 20. März bis Ende Oktober 1975, oder nach Uebereinkunft:

Commis de cuisine
Restaurationstöchter
oder Kellner
Hotelpraktikantin

(Aide patron)

Buffettöchter

Haus- und Küchenmädchen

(Burschen)

Zimmermädchen

Portier/Hausbursche

Offerten mit Lohnanspruch und Foto sind zu richten an

Hotel du Lac-Hirschen

6440 Brunnen

Robert Achermann, Telefon (043) 31 13 15

sucht per 20. März 1975 oder nach Uebereinkunft:

1 junges Ehepaar als Aide du patron
1 Küchenchef
Commis de cuisine
Serviertöchter, auch Anfängerinnen
Buffettöchter oder -burschen
Zimmermädchen

1461

Park-Hotel

Telefon (043) 31 16 81, Familie Vögeli, Besitzer

Hausbeamtin/Gouvernante

Hilfssekretärin

(auch Auskunft)

Commis de salle

Saaltöchter

(Anfängerin)

Hilfszimmermädchen

Töchter für Haus/Office/Lingerie

Gärtner

Burschen für Küche, Haus und Garten

Masseur/Physiotherapeut

Bademeister

Chef de partie

Commis de cuisine

1457

Hotel und Restaurant Schmid

6440 Brunnen

1459

Hotel Park-Palace, Melide TI

Wir suchen in Sommersaison mit Eintritt 23. März 1975 bis Ende Oktober:

Demi-chefs de rang
Commis de rangs
Portier-Tournant
Bartochter

(auch Anfängerin)

Offerten erbeten an die Direktion Hotel Park-Palace, 6815 Melide.

1480

Nach 8jähriger erfolgreicher Tätigkeit verlässt uns unser Chef.

Wir suchen nach Uebereinkunft in unseren vielseitigen Betrieb einen jüngeren, einsatzfreudigen

Küchenchef

Bankett- und Restaurationserfahrung sind die Voraussetzung.

Fachliche wie menschliche Führung werden erwartet.

Kleine Brigade.

Offerten an

Restaurant Kantorei

Neumarkt 2,

8001 Zürich

Tel. (01) 47 99 62.

1341

Hôtel Victoria

Glion-sur-Montreux

Nous cherchons avec date d'entrée à convenir

chefs de rang

Commis de rang

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

1183

SPORT- UND FERIEZENTRUM KLOSTERS



Für sofort gesucht flinke und freundliche

Serviertochter

(auch Ausländerin)
(für Speisesaal und A-la-carte-Restaurant)

Kurze, geregelte Arbeitszeit, schönes Personalzimmer, Möglichkeit zum Skifahren, Benützung unseres Hollenbades und Sauna.

Auf Wunsch Jahresstelle.

SPORT- UND FERIEZENTRUM

7250 Klosters
Bert Weixler, Dir.
Tel. (083) 4 29 21

1479

Gesucht in Winterkurort auf Anfang Februar bis Mitte April

Büropraktikantin
Serviertochter od. Kellner

Speisesaal-Anfängerin kann angelernt werden

Tournante

Speisesaal und Bar / Dancing-Service

Offerten an Fam. Supersaxo

Hotel Dom

3906 Saas Fee

Telefon (028) 4 85 61

1478

Atlantis Hotel

Zürich

Döltschweg 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:

Für lange Sommersaison oder Jahresstellen suchen wir folgende Mitarbeiter mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Telefonistin
(sprachkundig)
Zimmermädchen
Buffettöchter/-bursche
Barman
(für die Atlantistube)
Demi-chef de rang
Commis de bar
Serviertochter
(für unsere Döltschstube)
Officebursche/-mädchen
Hausbursche

Nehmen Sie doch bitte unverbindlich telefonisch oder schriftlich Kontakt mit unserem Personalchef, Herrn Wolf, auf. Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

1359



Möchten Sie einmal in einem jungen Team arbeiten, in einem bekannten erstklassigen Spezialitätenrestaurant unter dynamischer Führung, deren einziges Ziel ist, die Gäste zu verwöhnen?

Diese Möglichkeit bietet sich Ihnen im neu umgebauten Restaurant «Grotte Valaisanne» in Murten/FR.

Wir suchen auf Anfang Februar 1975 oder nach Uebereinkunft

einen Küchenchef

der einer kleineren Brigade vorstehen kann, und

einen Koch

sowie

eine Serviertochter

Wir bieten Ihnen sehr hohen Verdienst, geregelte Freizeit und Ferien. Zimmer im Hause.

Offerten mit Zeugnis oder persönliche Kontaktnahme erwünscht.
Gilbert Montani, Telefon (037) 71 25 65, privat Telefon (037) 71 27 58

P 17-2330

Hotel International au Lac 6901 Lugano

(Rang II A - 120 Betten)

sucht für kommende Saison, vom 22. März bis Oktober 1975:

1. Sekretärin

für NCR-Gästebuchhaltung und Kasse (vier Hauptsprachen erforderlich)

Praktikant/Kontrollleur

für Kellerverwaltung, Kontrollarbeiten und Büroabstimmung

Saalkellner

(Commis)

Offerten mit Foto, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen von Bewerbern die vor Ostern eintreten können, sind erbeten an Familie Schmid, Hotel International au Lac, 6901 Lugano.

1416

Bad Sandi Ragaz Hotel

Modernes 100-Betten-Hotel mit Restaurant sucht für kommende Sommersaison, mit Eintritt Mitte April 1975, bis Mitte November 1975, eventuell in Jahresstelle

Oberkellner oder Anfangsoberkellner

versiert in Saal, Bankett und A-la-carte-Service.

Guter Lehrlingsausbilder. Nur Schweizer oder Ausländer mit sehr guten Deutschkenntnissen.

Saalkellner

Offerten erbeten an

Claudio Sandi

Hotel Sandi 7310 Bad Ragaz

Telefon (085) 9 17 56.

1411

Seehotel Vitznauerhof 6354 Vitznau Vierwaldstättersee

sucht für lange Sommersaison, von April bis Oktober, mit Eintritt nach Uebereinkunft,

Saucier/Rôtisseur
Entremetier
Commis de cuisine
Patissier
Saaltöchter
Zimmermädchen
Chasseur/Telefonist
Nachtportier
Officemädchen
Küchenburschen

Wir würden uns sehr freuen, wenn sich ehemalige Angestellte wieder recht zahlreich melden würden!

Ihre Offerte richten Sie bitte an:
Familie G. Keller, See-Hotel Vitznauerhof
6354 Vitznau (LU)
Telefon (041) 83 13 15.

1466

Bungalow-Hotel Lido 6818 Melano

(Luganersee) Telefon (091) 68 79 71

sucht für die Sommersaison, ab Mitte März oder nach Uebereinkunft bis Ende Oktober, folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine
Empfangssekretärin
Restaurationsköchler
(eventuell Anfängerinnen)
Zimmer- und Lingeriemädchen
Küche-/Officeburschen
Buffetbursche

Offerten erbeten an Familie Platzer.

1421



läuft immer wie besser
nicht aber mit dem Personal!!!!

Um diesem Uebel abzuhelfen suchen wir ein junges, dynamisches Soly-Team zusammenzustellen:

Chef de service
(Nur Schweizer mit einer Mindestgrösse von 175 cm und 80 kg!!!)

Barmaid
ehrlisch und gewandt (Engel werden bevorzugt)

Barkellner oder Bar-Serviertöchter
gute, aber ehrliche Verkäufer
flinke

Buffetburschen
Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.
Motel Nord-Süd Hauenstein, T. Löliger,
Telefon (062) 21 66 77.

Für unser gutgehendes Selbstbedienungsrestaurant suchen wir

Buffetpersonal
(evtl. auch Hilfskräfte stundenweise)

Jungkoch

Lingerie-Wäscherinnen

Verkäuferinnen

Zimmermädchen

Geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung.

Motel Nord-Süd Hauenstein, T. Löliger, Telefon (062) 21 66 77.

P 29-103

Hotel Central AG 7050 Arosa

Auf sofort oder Frühjahr 1975 suchen wir

Aide du patron/Geschäftsleiter

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, vielseitige Arbeit mit entsprechend guter Honorierung.

Wir erwarten von Ihnen gründliche Kenntnisse in allen Sparten eines Hotelbetriebes. Ihre Initiative und Ihr Verantwortungsbewusstsein bieten Ihnen gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre Antwort mit ausführlichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen direkt an A. Abplanalp, Hotel Central, 7050 Arosa, oder Tel. (081) 31 15 13.

1438

Hôtel du Mont-Blanc au Lac 1110 Morges

Quai du Mont-Blanc Téléphone (021) 71 27 07

cherche

une secrétaire de réception

connaissance de l'allemand nécessaire; entrée fin janvier, début février 1975;

un chef de partie

un commis de cuisine

entrée début février 1975 ou à convenir.

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

1343



Reise- und Tagungshotel der soliden Komfortklasse.

Auch in der Hochsaison wird Freizeit bei uns großgeschrieben!

Wir möchten, daß Sie gerne zu uns kommen - weil wir ein renommiertes Unternehmen sind mit bestem Publikum, weil wir vor allem wollen, daß Sie gut verdienen - und weil wir die 5-Tage-Woche haben! Also auf denn, in den Sommer! Wir haben sehr viel vor und brauchen viele gute Helfer:

Chef de Service - Serviertöchter - Jungkoch
Küchenhilfen - Buffettöchter - Nachtportier
Hoteldiener

Ab 1. März geht's los - aber melden Sie sich bald, Telefonanruf genügt! Telefon: 01 76 24 64. Verlangen Sie Herrn Direktor Günter Heinrich. (Wer zuerst kommt, hat am meisten Aussicht. Übrigens auch auf den Zürichsee: das tourotel ist wunderbar gelegen. Damit Ihr Arbeitsplatz auch in der Freizeit schön ist...)

CH-8835 Feusisberg b. Zürich
Telefon (01) 76 24 64
Telex 75 555



Die Hotelkette der Wienerwald-Gruppe.

P 33-2893

Ascona, Tessin Hotel Riposo

60 Betten

Saison März bis November, sucht folgende Mitarbeiter:

Koch

mit guten beruflichen Kenntnissen für gepflegte Küche (keine Restauration)

Saaltöchter

sprachenkundig

Kaffeeköchin

Ragazza per Cafeteria

Küchenmädchen oder -bursche

Geboten wird gute Entlohnung, geregelte Freizeit sowie Zimmer und Verpflegung im Hotel.

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an R. Studer, Telefon (093) 35 31 64.

1272

Hotel Olivella au Lac, Morcote

sucht auf anfangs März 1975 (oder nach Uebereinkunft) noch folgende Mitarbeiter:

Réception: Empfangssekretär(in)
Empfangs-
praktikant(in)

Küche: Chef saucier
Chef entremetier
Chef garde-manger
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Commis de cuisine

Restaurant: Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis de suite

Buffet: Buffet-/Kellerburschen
Buffettöchter

Bar: Barman/Barmaid

Etage: Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Etagenportier
Portier/Tournant
(mit Führerschein)

Lingerie: Gouvernante
Wäscher
Lingeriemädchen

Office/Küche: Office- und
Küchenburschen

Letztjährige Angestellte, welche sich für ihren allen Posten interessieren, bitten wir, sich baldmöglichst zu melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an Herrn M. J. Hörger, Direktor, zu richten, Tel. (091) 69 17 31.

1303

Suchen Sie einen neuen Posten als

Küchenchef

Wir können Ihnen einen solchen anbieten. Führung einer kleinen Brigade Lehrlingsausbildung Menu- und Kartengestaltung Einkauf und Berechnung Buffets - Bankette - Anlässe jeder Art. Wir bieten: Neuzzeitliche Anstellungsbedingungen Selbständiger Aufgabenbereich Ueberdurchschnittliche Entlohnung.

Ihre Offerte erwartet gerne:
A. Reiss-Eschmann,

Seehotel und Restaurant Hallwil, 5712 Beinwil am See

Telefon (064) 71 11 02.

Lange Sommersaison oder auch Jahresstelle. Eintritt März 1975 oder nach Uebereinkunft.

1214



MONTREUX PALACE
MONTREUX PALACE



HOTEL NATIONAL



Hôtel Lorius

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

réception **chef de réception**
réceptionnaire/caissier
pour machines NCR 42

loge **chauffeur de taxi**
pour Mercedes Pullman 600 Automatique

restaurant **chasseurs**
 demi-chef de rang
 commis de rang
 apprentis sommeliers
 stagiaires
 caissières/contrôleuses

bar Rose
d'Or **barman**
bar Le Tube **barmaid**

étages **gouvernante expérimentée**
aide-gouvernante
portiers d'étages
femme de chambres
aide-femme de chambre

cuisine **chef restaurateur**
chef garde-manger
chef entremetier
chef tournant
chef de garde
boucher
commis pâtissier
commis de cuisine
garçons de cuisine

économat/
office **gouvernante expérimentée**
filie d'économat

snack-bar
piscine **serveuses**
entrée début mai 1975

lingerie **couturière/repriseuse**
buanderie **repasseuses**
calandreuses

jardin **chef jardinier/horticulteur**

Faire offres avec copies de certificats, photos et prétentions de salaire au chef du personnel du
MONTREUX PALACE, 1820 Montreux
Téléphone (021) 61 32 31, interne 3155, ou ligne dir. (021) 62 37 25.

réception **secrétaire de**
réception
aide-directrice

cuisine **saucier**
entremetier
tournant
commis de cuisine
apprenti cuisinier

restaurant **demi-chef de rang**
commis de rang
apprenti sommelier
stagiaire de service
barmaid/débutante

étages **portier**
femme de chambres
portier de nuit

divers **garçon de piscine**
garçons et filles de
maison/cuisine

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

l'Hôtel NATIONAL, 1820 Montreux
Téléphone (021) 62 25 11

direction **aide-gouvernante**

réception/loge **veilleur de nuit**
(connaissance des langues)

service **jeune maître d'hôtel/**
chef de service
(connaissance des langues
indispensable)
commis de salle
filles de salle

cuisine **commis de cuisine**
commis pâtissier

étages **femme de chambres**

offices **garçons d'office**
filles d'office

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

l'Hôtel Lorius, 1820 Montreux
Téléphone (021) 61 34 04

1356



Kurhaus Bad Tarasp

In einer einzig schönen Bergwelt des Unterengadins gelegen; viele Möglichkeiten für Sport und Wanderungen.

Gesucht für Sommersaison (Mai bis September 1975):

Sekretär(in)
für Empfang, Kasse (NCR-kundig)

Ferner **Hauptkassier**
gute Kenntnisse in Buchhaltung erforderlich (Jahresstelle)

1. Oberkellner
gute Fachkenntnisse in der Diätküche

Economatgouvernante

Kurbetrieb **Masseur**
Masseuse
Physiotherapeutin
Bädergehilfin
(Schweizerin)

Telefonische Kontaktnahme:
Direktion: Max Peter, Telefon (084) 9 12 21 oder (084) 9 08 46
Kurhaus Bad Tarasp, 7551 Bad Tarasp

1381

Klinik und Kurhotel Valens bei Bad Ragaz

suchen für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstellen:

1 Sekretärin für das Rechnungsbüro
2 Restaurationstöchter
1 Buffetmädchen
2 Hausangestellte
1 Bademeistergehilfin
1 Kindermädchen

Wir bieten einsatzfreudigen und willigen Mitarbeitern tadellose Anstellungsbedingungen mit zeitgemässer Besoldung und geregelter Arbeitszeit.

Bitte melden Sie sich bei R. Frehner, Verwalter, Klinik und Kurhotel Valens, 7311 Valens, Telefon (085) 9 24 94.

1386



Krankenhaus Bethesda Basel

Zur Führung und Betreuung unserer Spalkküche suchen wir zum Eintritt nach Uebereinkunft (April/Mai 1975)

Küchenchef

Wir erwarten:

- Gute, praktische und organisatorische Fähigkeiten.
- Kenntnisse der Diätküche.
- Führung und Betreuung eines Mitarbeiterstabes.
- längere Berufserfahrung im Gastgewerbe erwünscht.

Wir bieten:

- Angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen Team.
- geregelte Arbeitszeit.
- Altersvorsorgekasse.
- Vierzimmerwohnung vorhanden.

Interessenten wenden sich mit den entsprechenden lückenlosen Unterlagen an den Personalchef des Krankenhauses Bethesda Basel, Gellerstrasse 144, 4020 Basel, Telefon (061) 42 42 42, intern 2205.

P 03-2104

Wir sind bestbekanntester Landgasthof Nähe Luzern.

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft freundliche, verantwortungsbewusste

Serviertochter/Kellner

(flambier- und tranchierkundig), welche bei Abwesenheit des Patrons seine Aufgaben übernimmt. (Sie werden auch in diese Aufgaben von uns eingeführt.)

Wir bieten Dauerstellung, familiäres Arbeitsklima, gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.

Nähere Auskunft erhalten Sie über Telefon (041) 24 22 77, intern 18, ab Montag. Herr Fischer oder Frl. Tschopp verlangen.

OFA 62.577.517

Hotel-Restaurant Pradello 6932 Breganzona bei Lugano

sucht für lange Sommersaison, 1. März bis 31. Oktober 1975

Servier-Saaltochter

eventuell auch Anfängerin

Hotelpraktikantin

für Büro und Service
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen an Familie Riederer, Hotel Pradello, 6932 Breganzona, Telefon (091) 2 03 38.

1468



1200 GENÈVE

cherche pour entrée de suite ou à convenir:

gouvernante d'étage

Nous demandons:
- dynamisme et présentation,
- sens des responsabilités,
- expérience des grandes maisons,
- 3 langues minimum (français, anglais, italien ou espagnol).

Nous offrons:
- poste stable à responsabilités,
- excellente ambiance de travail,
- logement.

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie à la Direction de l'Hôtel Beau-Rivage, 1211 Genève 1.

1420



Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Wir suchen in Sommersaison oder Jahresstelle per sofort oder nach Uebereinkunft

Nachtportier/Etagenportier

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

1196



Wir suchen in lange Sommersaison oder in Jahresstelle folgendes Personal:

Restaurationskellner

Eintritt per 15. März 1975 oder 15. April 1975.

Küchenbursche/-Mädchen

Eintritt per 15. April 1975.

Offerten sind erbeten an die Direktion,
Telefon (036) 22 66 55.

1164



7-8 mois au Lac Léman

L'Hôtel du Signal à Chexbres par 1604 Puidoux-gare

130 lits, rénové, cherche dès mi-mars environ (à convenir) pour saison jusqu'à fin octobre/novembre;

- chef saucier** remplaçant le chef
 - chefs de partie**
 - commis de cuisine**
 - chef et commis pâtissier**
 - garçons et filles de salle débutant(e)s à la salle**
 - filles de lingerie**
 - garçons/filles de cuisine/office**
 - aide-gouvernante**
 - surveillant de piscine couverte**
- Bon logement, congés réguliers.

Offres avec copies de certificats et photo.

1229

Restaurant Hirschen, Zug

Gesucht: freundliche

Serviertochter

in gutes Speiserestaurant.
Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle.
Eintritt nach Uebereinkunft.

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

1185

Gérance libre

Chaîne internationale de restaurants-snack-bars offre à jeune couple consciencieux, honnête et capable gérance libre d'un restaurant à Lausanne.

- Nationalité suisse,
- dynamisme et désir réel d'exploiter un restaurant,
- références de premier ordre,
- grande patente (Vaud) requis.

Faire offres avec curriculum vitae détaillé, photocopies de certificats et références sous chiffre D-920003-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Hotel-Restaurant Krone
Lenzburg
Hallenschwimmbad

sucht folgende Mitarbeiter in Jahresstellen:

Réceptionist(in)
sprachkundig

Tochter
für Snack-Bar beim Hallenbad

Restaurationskellner
2 Burschen
(eventuell Ehepaar)
für Abwascherei

Wir bieten Leistungslöhne, geregelte Arbeitszeiten, Sozialleistungen nach GAV, auf Wunsch Unterkunft im Hause.
Offerten oder Anfragen richte man an:
Fam. Gruber, Hotel Krone,
5600 Lenzburg, Telefon (064) 51 42 60.

1046

Hotel-Restaurant
Sonntal, 8600 Dübendorf

sucht auf 1. März 1975 oder nach Uebereinkunft

Serviertochter
sowie

Buffetochter oder
Buffetbursche

Hätten Sie Lust, in einem jungen Team unsere neue Mitarbeiterin zu werden?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um die weiteren Details zu besprechen.

Tel. (01) 820 61 52,
H. Hausheer-Teuscher.

1125

Wir suchen in schönstegelegenen Landgasthof für die Saison 1975 (März-Oktober)

3 Mitarbeiter
für den Service
sach Aushilfen

1 Köchin
oder **Jungkoch**

1 Hausbursche
oder **-mädchen**

1 Küchenhilfe

Unsere Mitarbeiter erhalten bei uns Leistungslöhne, frei Kost und auf Wunsch Zimmer im Hause.

Ihre Anmeldung freut uns und wird vertraulich behandelt.

Restaurant Eggligraben
4133 Prattlen

Telefon (062) 81 52 51
Ch. u. G. Stiefel

OFA 53.307.511

Piz Gloria Schilthorn

sucht auf sofort in Saison- oder Jahresstelle

Commis de cuisine
sowie

Restaurationstochter
oder **Kellner**

Offerten an
W. Feuz, Hotel Alpenruhe,
Mürren, Telefon (036) 55 27 38.

OFA 54.816.004

Wenn Sie sich als freundliche, tüchtige

Serviertochter

einen sehr guten Verdienst, geregelte Freizeit und Arbeitszeit und ein Zimmer im Hause wünschen, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Gasthof Rössli

Fam. H. Wenger
3144 Gasel bei Bern
Tel. (031) 84 02 11

OFA 54752005

Restaurant gastronomique à Lausanne
cherche pour tout de suite ou date à convenir

1 premier maître d'hôtel
ayant de l'expérience.
Faire offres écrites en joignant certificats et photo à case postale 180, 1010 Lausanne.

503

Hotel-Restaurant Seeblick
Bar/Dancing/Tenne
3705 Faulensee
am Thunersee
sucht auf 1. Februar 1975

Barmaid
Restaurationstochter

Offerten bitte an:
Fam. Habegger, Hotel Seeblick
3705 Faulensee

1323

Hotel-Restaurant-Bar
«Chruég»
Familie Styger
2563 Ipsach bei Biel

Auf 15. Februar 1975 suchen wir für unsere heimelige Bar eine freundliche

Bardame
(nur abends);

dasselbst für Restaurant gesucht:

Serviertochter

Wir offerieren Ihnen einen prima Lohn, geregelte Freizeit, und auf Wunsch ein modernes Zimmer im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter Nummer (032) 51 50 11.

1429

Gesucht in gemütliche Kellerbar jüngere, freundliche

Barmaid

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an P. Bieri

Hotel Bellevue
3855 Axalp BO

Telefon (036) 51 15 21.

1413

Agency

8039 Zürich
Tel. (01) 26 41 10
Stockerstrasse 55



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

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

Überseeschiffe

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

1423

Locarno-Brione



Hotel Dellavalle Locarno-Brione

Phone (093) 33 13 21 Telex 79551

Situated above the beautiful Lago Maggiore. Grill-Room / Bar, Restaurant. Heated pool, garden, garage, parking.

cherche pour le 15 mars 1975 (longue saison jusqu'au novembre, évent. place à l'année)

saucier

rempl. du chef

entremetier

commis de cuisine

Seulement qualifiés et avec connaissance de la restauration.

Faire offres avec prétentions de salaire et copies de certificats à
Direction Hotel Dellavalle
CH-6645 Brione/Locarno

1362

Gesucht in schönen Landgasthof auf 1. Februar 1975 oder nach Uebereinkunft

junge Aide du patron

Wir bieten Ihnen ein hohes Salär, einen abwechslungsreichen und selbständigen Posten.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Urs Liechi

Gasthof Hirschen
3537 Eggwil

OFA 54602501

Etablissement hospitalier
de la région lémanique

engagérait

un chef de cuisine

expérimenté et capable de diriger du personnel.

Prière de faire offres avec curriculum vitae, photographie et prétention de salaire sous chiffre PK 900054 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Wir suchen in familiäres Betriebsklima

2 Saaltöchter

(Anfängerinnen können angeleert werden.)
Gelegenheit zum Skifahren.

Hotel Schwert
6411 Rigi-Klösterli

Tel. (041) 83 15 45

P 25-20236

Wir suchen ab sofort

1 Zimmermädchen

2 Serviertöchter

Gute Arbeitsbedingungen und schöne Teamarbeit werden geboten.

Offerten an

Hotel Alpenhof
8842 Unteriberg

Telefon (055) 56 13 53.

1197



Für unseren Grossbetrieb suchen wir nach Uebereinkunft in Jahresstelle einen dynamischen, qualifizierten und sprachkundigen

Chef de service

Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse.
Zeitgemässe Entlohnung.

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

Bahnhofbuffet Zürich HB
Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich, Telefon (01) 23 37 93

1114

Hotel Bahnhof-Terminus
4310 Rheinfelden bei Basel

Wir suchen in unseren lebhaften Betrieb per sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine
Apprenti de cuisine

Offerten erbeten an:
J. Lüthi, Telefon (061) 87 51 11.

1208

Wir suchen für unser Grill- und Rustikal-Restaurant je eine tüchtige und willige

Serviertochter

Eintritt Februar bis März 1975. Es handelt sich dabei um gute Jahresstellen mit hohem Verdienst. Sehr geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost und Wohnung im Hause.

Arbeiten Sie gerne in einem Haus mit guter Betriebsatmosphäre?

Wenden Sie sich an
Max-R. Meier

Hotel Löwen, 8944 Sihlbrugg

Telefon (01) 729 95 55

7690

TESSIN
Hotel Losone bei Ascona
(Hotel 1. Klasse)

sucht für die Sommersaison (März bis November)

Chef de service

(evtl. Maître d'hôtel)
A-la-carte-Service, sprachkundig, für Restaurant und Dancing Casa Rustica.

Hotelpraktikantin
Restaurationskellner
Restaurationstochter

deutsche Sprachkenntnisse erforderlich.

Barmaid
für Dancing Casa Rustica.
Nachtsekretär
Nachtportier

Offerten an
Familie Glaus-Somaini,
Albergo Losone, 6616 Losone,
Tel. (093) 35 01 31.

1097



Grand Hôtel à Genève

cherche:

1 responsable

du contrôle des marchandises
Place à l'année.

Faire offres avec curriculum vitae, photo et copies de certificats sous chiffre 1433 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

1433

Für ein gepflegtes, neu umgebautes **Kleinhotel** mit **Restaurant** im **Berner Oberland** suchen wir einen

Pächter

(vorzugsweise Koch).

Einem jungen, initiativen Ehepaar mit gastronomischem Flair bietet dieses mit Erfolg geführte Geschäft eine sehr gute Existenz.

Pachtübernahme nach Vereinbarung.

Ihre Offerte richten Sie bitte unter Chiffre 1432 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Wir suchen zum Eintritt per sofort oder nach Ueber-einkunft

Sous-chef/Saucier Commis de cuisine

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Bahnhofquai 7, 8001 Zürich,
Telefon (01) 23 67 35.

1428

Hotel Montefiore Lugano-Aldesago

Zuverlässige, selbständige

Alleinsekretärin

für Reception, NCR-Buchungsmaschine, Kasse, Löhne, Korrespondenz und Personal.

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an Familie Bucher, 6974 Aldesago-Lugano.

1425

Hôtel (90 lits)
Riviera vaudoise

cherche

chef de cuisine

Place à l'année.

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre 1422 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.



sucht

Sekretärin
Telefonistin

Physiotherapeutin-Masseurin

Economat-Hilfsgouvernante
Volontärin

(6 Monate)

Chef de partie
Régimier
Patissier
Commis pâtissier

Portier d'étage

Fille de lingerie
Fille de cuisine

Chef de rang
Commis de rang

Eintritt: März/April 1975 oder nach Uebereinkunft. Lange Saison und Jahresstelle.

Offerten an:
Direktion Kurhotel Valmont,
1823 Glion-sur-Montreux.

1463

HOTEL-RESTAURANT SEEBURG



direkt am Vierwaldstättersee

sucht für die kommende Sommersaison (anfangs Mai bis anfangs Oktober)

Bar: **Bar-Bufferpraktikantin**

Büro: **Sekretärin**
(sprachenkundig)

Etage: **Portier-Kondukteur**
(VW-Kleinbus)
Nachtportier
Etagenportier
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Personalzimmermädchen

Küche: **Saucier**
Entremetier
Köche oder Köchinnen
Commis de cuisine
Küchenburschen
Officeburschen oder -mädchen

Lingerie: **Lingeriemädchen**

Saal: **1. Saaltöchter**
(sprachenkundig)
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Hilfsgouvernante
Eintritt ab 1. März (eventuell später)

Buffet: **Buffetöchter**
Bufferpraktikantin

Service: **Restaurationskellner oder -töchter**
Commis de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Direktion, Seeburg Hotels AG, 6008 Luzern.

1351

Gesucht auf zirka 1. Februar oder nach Uebereinkunft

Zimmermädchen

für Zimmer und Lingerie.

Offerten sind zu richten an

Hotel Malva in Zermatt

Telefon (028) 7 72 71.

1262



3983 Mörel

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Sekretärin

Telefon (028) 5 36 10.

P 36-012555



sucht in Jahresstelle

Chef de garde
Chef tournant
Anfangs-Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Serviertöchter

Gerne geben wir Ihnen jede gewünschte Auskunft.

Unser Personalchef (Hr. A. Steurer) erwartet Ihren Anruf.

Telefon (01) 23 37 93, intern 55,
Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich.

1209

Gesucht für nach

Kenya Ost-Afrika

- Hotel-Manager
- Food- und Beverage-Manager
- Front-Desk-Manager
- Reiseleiter

mit speziellem Talent für Organisation und Unterhaltung (Animateur)

Ausführliche Offerten mit Personalien, Tätigkeitsbericht, Bild, Eintrittstermin und Sprachkenntnissen unter Chiffre AS 81-35 F an Schweizer Annoncen AG, ASSA, Pérolles 8, 1701 Freiburg.

cadre unique
au bord du lac

Cherchons pour fin février, début mars 1975 ou date à convenir:

cuisine:
1 chef garde-manger
1 chef entremetier
1 chef tournant
(1er avril 1975)
commis de cuisine

service:
2 sommeliers/limonadiers
1 chef de rang

Place à l'année ou pour la saison d'été.

Faire offres détaillées avec références à la direction.

1224

la Voile d'Or

Vidy - Lausanne - tél. 27.80.11
grand parking à deux pas



Hotel Merkur Rôtisserie «Le Mazot» Bahnhofplatz 35 3800 Interlaken

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir in lange Sommersaison oder in Jahresstelle noch folgendes Personal:

Chef de partie/Entremetier
Eintritt per 15. April 1975
Restaurationskellner
Eintritt per 1. Mai 1975
Nachtportier/Etagenportier
Eintritt per 15. April 1975
Hausbursche
Eintritt per 1. April 1975
Lingeriemädchen
Eintritt per 1. April 1975
Küchenbursche/Mädchen
Eintritt per 1. April 1975.

Offerten sind erbeten an die Direktion,
Telefon (036) 22 66 55.

1163

Schiffsrestauration Thuner- und Brienersee

Wir suchen per 1. April oder nach Uebereinkunft

versierte Sekretärin

für Telefon, Kassa, Korrespondenz und Lohnbuchhaltung.

Wir bieten:
zeitgemässe Entlohnung,
interessante, selbständige Arbeit
und ein gutes Betriebsklima,
sowie

Réceptions-Praktikantin

für Empfang, Telefon, Kassa (NCR) und allgemeine Büroarbeiten.

Offerten sind erbeten an die Direktion,
Hotel Freienhof, 3600 Thun,
Telefon 22 46 72.

1394

Tessin

Hotel Bellariva in Lugano

sucht für den 15. März 1975 oder nach Uebereinkunft,
für lange Sommersaison,

1 Koch

(neben Chef)

2 Serviertöchter

Offerten sind zu richten an J. Kern,
Hotel Bellariva, Riva Caccia 9, 6900 Lugano,
Telefon (091) 54 10 41.

1375

Hotel National 3800 Interlaken

sucht ab 25. März 1975 für lange Sommersaison:

Chef de rang
Commis de rang
Commis de cuisine
Kaffeeköchin oder -koch
Tournante
(für Zimmer und Kaffeeküche)
Etagenportier
Nachtportier

ab 1. Mai 1975

Oberkellner
Sekretärin
(NCR-kundig)
Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
Ch. Werder, Telefon (036) 22 36 21.

1392

Schiffsrestauration Thuner- und Brienersee

Auf unseren schönen Thunerseeschiffen suchen wir
für eine lange Sommersaison

Alleinköche
Hilfsköche
Serviertöchter
Restaurationskellner
Buffetdamen
welche an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind.

Eintritt: anfangs Mai 1975.

Wir bieten: guten Verdienst, abwechslungsreiche und
interessante Arbeit.

Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel Freienhof,
3600 Thun, Tel. 033/22 46 72.

1393

Hotel Kurhaus 6263 Richenthal

sucht für Saison März bis Oktober Mitarbeiter:

Saalkellner

Köchin

Hilfsköchin

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Hausbursche

Offerten sind zu richten an M. Proxler-Willmann,
Hotel Kurhaus, Richenthal, Tel. 062/81 13 06.

1349



**GRAND HOTEL
HUIS TER DUIN
NOORDWIJK AAN ZEE**

eines der elegantesten Hotels an der holländischen Nordseeküste, sucht für
die kommende Sommersaison noch Mitarbeiter:

Hausdame
(Jahresstellung)
Empfangssekretärin
Hausburschen
Restaurant: Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Lounge/Terrasse: Serviertöchter
Cuisine: Chefs de partie
Commis de cuisine

Wir können Ihnen vieles bieten!

Haben Sie Interesse?

Schreiben Sie uns oder rufen Sie an: 0031-17192141.

510

Tessin

Gesucht mit Eintritt anfangs/Mitte März für lange Sommersaison

Saaltöchter

(eventuell Anfängerinnen)

Zimmermädchen

(eventuell copia)

Bursche

(für Hallenbad- und Gartenarbeiten)

Offerten mit Lohnansprüchen und Bild an

Hotel Eden am See, 6614 Brissago

Fam. Sepp Walser

1487

Für die **Neueröffnung eines Night-Clubs in Basel** suchen wir ab 1. April oder
früher erfahrenes Personal wie

Chef de service, Kellner Barmaids, Beleuchter, etc.

Wenn Sie voller Tatendrang beim «Gründungs-Team» mitarbeiten wollen, dann
schreiben Sie uns bitte kurz unter Chiffre 507 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Diskretion zugesichert, Foto wird retourniert.

507

Manager und Gastronomie

Die Zürcher wissen das Angenehme mit dem Nützlichen zu verbinden und
laden ihre in- und ausländischen Geschäftsfreunde in die im schönsten Park
der Stadt (direkt am See gelegene) Fischstube Zürichhorn ein.



**fischstube
Zürichhorn**

Während der Sommersaison (Mitte April bis Mitte Oktober) gibt es dort für
ausgewiesene Fachleute überdurchschnittlich viel zu verdienen:

Poissonnier **Commis de cuisine**
Entremetier **Commis pâtissier**
Tournant

2. Buffetdame **Buffetburschen**
Buffetochter **Buffetbursche**
Kassier(in) für Selbstbedienungsbuffet
für Selbstbedienungsbuffet **Kellerburschen**

2. Chef de service **Restaurationscommis**
Restaurationskellner (evtl. auch Anfänger)
(Chef de rang) **Chasseur**
Restaurationstochter

Wenn Ihr Sommer 1975 erfolgreich werden soll, schreiben oder telefonieren Sie an

H. Hohl & Co., Postfach, 8027 Zürich
Tel. (01) 55 25 21 oder 39 40 85 (über Mittag oder abends)

Arbeitsbewilligungen für Saisoniers (Ausweis A) sind erhältlich. Auf Wunsch
Zimmer im eigenen Personalhaus. 772

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht in Jahresstelle

Kontrollleur

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten
an die Direktion.

1364

Hotel Restaurant Alpenblick ob Uetikon am See

sucht in Sommersaison oder Jahrestelle

Serviertochter

oder

Kellner

Guter Verdienst. Zimmer im Haus.

Offerten sind erbeten an
W. Trinkler,
Hotel Alpenblick, 8707 Uetikon,
Telefon (01) 920 47 22.

1361



Ein

Zimmermädchen

das nicht mehr Zimmermädchen sein möchte, hat bei
uns die Möglichkeit

Betriebsassistentin

zu werden.

Gründliche Einführung in Organisation und Aufga-
benkreis der verschiedenen Departements (Econo-
mat, Buffet, Office, Etage und Lingerie).
Geregelte Arbeitszeit, sonntags frei.

Unterlagen mit Foto an
Hans O. Scherrer.

Hotel Vieux Manoir 3280 Murten

Telefon (085) 2 13 64

1358



Pflegeheim Bärau

Zur Leitung unseres umfangreichen Küchenbetriebes
suchen wir einen gutausgewiesenen

Küchenchef oder Chefköchin

Erfahrung in Spital- oder Kantinenbetrieb und Kennt-
nisse in Diät sind erwünscht.

Wir bieten geeigneter Persönlichkeit einen vielseitigen,
selbständigen und verantwortungsvollen Wirk-
ungskreis mit entsprechender Besoldung. Für ver-
heiratete Bewerber steht nette Wohnung zur Verfü-
gung.

Verwaltung Pflegeheim Bärau
3552 Bärau, Langnau i. E.
Telefon (035) 2 35 55.

OFA 59.713.003



Die Aufstiegsmöglichkeiten im Gastgewerbe sind
gross.

Beginnen Sie Ihre Karriere mit einer 2jährigen

Service-Lehre

Wir garantieren für eine gründliche Ausbildung
durch geschulte Fachkräfte. Unser Personalchef Herr
A. Steurer orientiert Sie gerne unverbindlich über
Ihre Ausbildungs-, Weiterbildungs- und Aufstiegs-
möglichkeiten.

Telefon 23 37 93, intern 55.

Ich bitte um Zustellung der Broschüre und eines An-
meldeformulars.

Name, Vorname: _____ TA

Strasse: _____

Wohnort: _____

Berufswunsch: _____

Einsenden an:
Bahnhofbuffet Zürich HB
Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich.

1391

Wir suchen für unseren modernen und gutgeführten Restaurationsbetrieb einen tüchtigen

Buffetburschen

oder eine

Buffettochter

Es können auch eventuell Anfänger eingearbeitet werden. Wir bezahlen gute Löhne, geben freie Kost und Wohnung.

Sehr geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wenden Sie sich an Max-R. Meier

Hotel Löwen, 8944 Sihlbrugg

Telefon (01) 729 95 55

7689

**Hotel Stadthaus
2560 Nidau/Biel**

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Koch

(Küchenchef-Stellvertreter)

**Serviertochter/
Kellner**

(freundlich, sprachenkundig)

**Buffettochter/
Bursche**

(auch Anfänger(in))

**Office/Küchen-
angestellten**

Bitte Kurzofferte an die Direktion oder telefonieren Sie uns:

Telefon (032) 51 51 52 oder (032) 84 56 12... oder noch besser, besuchen Sie uns.

P 06-1708

Zeughausgasse 9 3007 Bern



Restaurant/Bar



Telefon
031 22 29 76

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft.

Empfangssekretärin

(Réception, Schweizerin)

Bartochter

Wenn Sie ein gutes Betriebsklima sowie geregelte Arbeitszeit zu schätzen wissen, dann melden Sie sich bei uns.

Telefon (031) 22 29 76.

Verlangen Sie Herrn Panayides.

1173

**Hotel Bahnhof Terminus
4310 Rheinfelden bei Basel**

Wir suchen nach Uebereinkunft in unseren vielseitigen Betrieb einen jüngeren, einsatzfreudigen

Küchenchef

Grossbankett- und Restaurationserfahrung sind die Voraussetzungen. Fachliche wie menschliche Führung werden erwartet.

Offerten erbeten an J. Lüthi,
Telefon (061) 87 51 11.

1467

Das
**Hazyland im Flora
Luzern**

sucht per 1. März 1975

**1 Chef de service/
Aide du patron**

Es handelt sich um einen selbständigen, verantwortungsvollen Posten mit entsprechender Entlohnung.

Schriftliche Offerten erbeten an:
**Erich Fischer, Hotel Flora
Pilatusstrasse 4, 6003 Luzern**

1315

Gesucht auf Ende Februar im Speiseservice

gewandte Serviertochter

Geregelte Freizeit, Zimmer vorhanden, hoher Verdienst.

Offerten an R. Glas

**Restaurant Höhe
8702 Zollikon**

Telefon (01) 65 47 20.

1258

Gesucht nach Uebereinkunft

Aide de patronne

für Hotel, Bar, Restaurant und Dancing in der Zentralschweiz.

Offerten unter Chiffre 1260 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

1365

Hôtel de l'Ancre, Genève

34, rue de Lausanne, 1211 Genève 2
case 155 / Téléphone (022) 32 18 31

engage pour entrée immédiate ou date à convenir:

secrétaire d'hôtel

pour réception et administration,
ayant formation hôtelière
éventuellement

secrétaire débutant(e)

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

1230

**Parkhotel Giessbach
CH-3855 Brienz, Berner
Oberland**

sucht für Sommersaison, Mitte Mai
bis zirka Ende September,

**Chef de cuisine
Saucier, Garde-manger
Entremetier, Tournant
Pâtissier, Commis**

**Oberkellner
Chefs und
Commis de rang
Service-Angestellte
Restaurationskellner
Barmaid oder Barman**

**Economat-Office-Gouvernante
Buffettochter,
Kaffeeköchin
Office- u. Küchenpersonal**

**Concierge
Nachtportier
Hallenportier
Chasseur
Etagenportiers
Zimmermädchen**

**Hausbursche
Hausmädchen
Lingerie-gouvernante
Glätterin
Stopferin
Wäscher
Lingerie-Mädchen**

**Sekretär(-in) NCR
Sekretärin
für Korrespondenz
Kioskverkäuferin**

Bisherige Mitarbeiter wollen sich
ebenfalls melden.

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:
Direktion Parkhotel Giessbach
Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald

1219

Gesucht per sofort

Küchenbursche

Kost und Logis im Haus, guter Lohn.

Offerten erbeten an Herrn R. Fontana

**Hotel Marguerite
6390 Engelberg**

Tel. (041) 84 25 22.

1400

Wir suchen für unser bestrenommiertes
Hotel-Restaurant in der Nähe von Basel

**ein tüchtiges und gut
ausgewiesenes
Geschäftsführerehepaar**

Er: Küchenchef
Sie: Mithilfe im Betrieb

Eintritt 1. März (eventuell 1. April) 1975. Für Bewerber, welche Freude an der Führung eines gediegenen Hotels und am lebendigen Restaurationsbetrieb haben, bietet sich eine ausgezeichnete Existenzmöglichkeit. Fähigkeitsausweis A erforderlich. 2-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung. Interessenten wenden sich bitte mit den üblichen Unterlagen an Familie H. Stolzenburg

**Hotel Restaurant
Waldhaus
in der Hard
4147 Birsfelden.**

Persönliche Besprechung nach vorheriger telefonischer Vereinbarung.
Tel. (061) 41 29 30, Frh. Würthner verlangen.

1365

Wir suchen zu möglichst baldigem
Eintritt in unseren modern eingerichteten Betrieb zu kleiner Brigade:

Entremetier-Tournant

Einzelzimmer im Hause.

Melden Sie sich bitte bei W. Wartmann, Hotel Wartmann am Bahnhof,
8400 Winterthur, Tel. (052) 22 60 21.

1407

Wir suchen für unseren vielseitigen,
mittleren Betrieb (Speiselokal, Gaststube, Bar, Bankettsäle, Hotel) einen

Betriebsassistenten

für praktische Mitarbeit im Service und Erledigung administrativer Arbeiten im Büro, selbständige Durchführung von Verkaufsaaktionen, Ablösung des Patrons usw. Wir bieten eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche Stelle, bestens geeignet für eine initiative und zuverlässige Person.

Offerten erbeten an A. Schmidt
**Schmidt's Hotel Bären
5034 Suhr/Aarau**

Gesucht per sofort nach Grindelwald

Büroangestellte

In Garage-Betrieb. Kost und Separatzimmer im Haus.

Telefon (036) 63 15 07

1357

**Restaurant Le Mazot
2500 Biel**

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

**Serviertochter
Hilfsköchin**

(wird angeleert)

Buffet-Mädchen

(eventuell zum Anlernen)

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Sehr schöne Zimmer im Hause.

Anfragen erbeten an: Bruno Künzle
oder Tel. (032) 22 46 61.

ASSA 80-15144

Nähe Ascona-Locarno
Gesucht für den 1. oder 15. Februar

Serviertochter

(auch Anfängerin)

Kost und Logis im Hause. Guter Verdienst. Sich wenden an G. Christener

**Ristorante San Giorgio
6616 Losone**

Tel. (093) 35 15 25.

ASSA 84-16018

Nach Arosa per sofort oder nach Uebereinkunft gesucht

Serviertochter

Hotel Quellenhof

Tel. (081) 31 17 18, Familie Wolf.

P 13-20386

**Grand Hotel Europe
6000 Luzern**

sucht für lange Sommersaison folgendes qualifiziertes Personal:

Büro und Loge:

- 1. Kassier/
 - 2. Chef de réception
- korrespondenz- und sprachenkundig, flinker Rechner
Journalführer(in)
Sekretär/Kontrollleur
Nacht-Concierge
sprachenkundig
Chasseurs

Küche:

- Küchenchef**
grosse Berufserfahrung
- Chef-Saucier**
- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Office-/Küchenmädchen**

Economat und Office:

- 1. **Economat-gouvernante**

Saal und Restaurant:

- Chefs de rang**
Englisch sprechend
- Demi-chefs de rang**
Englisch sprechend
- Commis de rang**

Keller:

- Kellermeister**
(Schweizer)

Etage:

- 2. **Etagegouvernante**
- Zimmermädchen**

Lingerie:

- Wäscher**
- Lingeriemädchen**

Ferner:

- ein **Gärtnerbursche**

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten. Telefon (041) 30 11 11.

1071

**Grand Hôtel
Suisse et Majestic
Montreux**

cherche

gouvernante d'étage

Plusieurs années de pratique, parlant français, anglais, italien ou espagnol.

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

1170

Hôtel Terminus, Sierre

cherche

1 femme de chambre

Entrée de suite ou à convenir.

Téléphone (027) 5 04 95 ou écrire M. André Oggier.

1179

Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Chef de rang

(Panorama-Grill)

Serviertochter

(Snack-Restaurant Marmite)

Wir bieten beste Verdienstmöglichkeiten (zum Teil mit Umsatzbeteiligung), grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und ein modernes Personalhaus mit Einzelzimmern.

Rufen Sie uns an.

1176

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



K 73

Hotel Restaurant Krebs 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison:

- Saucier
- Entremetier
- Garde-manger
- Pâtissier
- Commis de cuisine
- Chef de rang
- Demi-chef de rang
- Commis de rang
- Portier
- Zimmermädchen
- Officemädchen
- Küchenburschen

Offerten erbeten an:
Ed. Krebs, Hotel Krebs, 3800 Interlaken.

1316



Schloss Laufen am Rheinfall, 8447 Dachsen

Wir suchen für lange Sommersaison per sofort

- Sekretärin
auf Mitte März/April
- Chefs de partie
- Aide gouvernante
- Buffetdame
- Buffetochter
- Kioskhilfen
auf 1. Mai
- Kellner oder Restaurationstöchter
- Kochtournant

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an
W. Bühler, Dir., Restaurant Schloss Laufen,
8447 Dachsen, Telefon (053) 2 12 21.

1264



HOTEL SEEHOF AROSA

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef tournant 2 Saalkellner oder Saaltöchter

Offerten mit Unterlagen an:
Hotel Seehof, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 15 41.

1312



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

Hôtel de toute première catégorie (150 lits) cherche
pour entrée de suite ou date à convenir:

- 1 téléphoniste,
- aide du concierge
- 1 demi-chef de rang
- 1 commis de rang

Faire offres écrites avec copies de certificats, curriculum vitae et photographie à la direction, téléphone (025) 3 24 34.

1329



Für unser renommiertes und bekanntes Spezialitäten-restaurant suchen wir auf Frühjahr 1975 tüchtigen und versierten Fachmann als

Küchenchef

in Jahresstelle.

Verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung in allen Sparten einer gepflegten A-la-carte- und Spezialitätenküche und besitzen Sie ausreichende Führungsqualitäten, um einer mittleren Brigade vorzustehen, dann bitten wir Sie, uns Ihre schriftliche Offerte einzureichen.

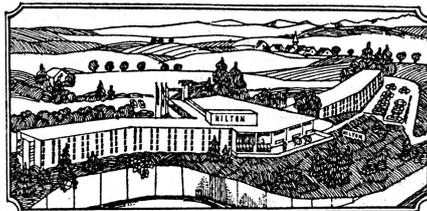
Wir werden anschliessend mit Ihnen einen persönlichen Termin vereinbaren.

RESTAURANT OLD SWISS HOUSE, LUZERN,
OLD SWISS HOUSE
Tel. (041) 36 37 38.

P 25-5215



Zurich Airport Hilton



Unser modernes Hotel liegt unweit des Flughafens Kloten. Wir freuen uns immer, unsere internationale Kundschaft zufriedenstellen zu können. Möchten Sie sich daran beteiligen?

Wir suchen für unseren bekannten Sutter's Grill sowie für den Bankettservice:

- 2 Chefs de rang
- 1 Demi-chef de rang
- 1 Commis de rang

Ferner suchen wir:

- 1 Wäschereileiterin
sowie
- 2 Hilfgouvernanten

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Rufen Sie doch unseren Personalchef, Herrn R. G. Kühn, unverbindlich an. Er wird Ihnen gerne alle gewünschten Auskünfte geben.

Zürich Airport Hilton
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 810 31 31

1496



Das Kongresshaus in Zürich

hat zwar ein gepflegtes Restaurant
Français, einen geschäftigen Snack-Corner
und eine gute Küche,
aber im Moment zuwenig

Restaurations-Töchter Restaurations-Kellner

Wenn Sie gutausgewiesen sind in den
Bereichen à-la-carte- oder Teller-Service
und – bei geregelter Freizeit –
gut verdienen möchten, dann würden wir
Sie gerne kennenlernen.
Unsere Personalchefin, Fr. M. Wicki,
freut sich auf Ihren Anruf!

01 36 66 88

511



Hôtel Eden au Lac 1820 Montreux

Etablissement de premier rang, complètement renouvelé, cherche pour la réouverture de l'Hôtel, c'est à dire pour le 15 avril 1975, le personnel suivant pour la saison ou à l'année:

- réception: **1er réceptionnaire**
réceptionnaire/caissier
secrétaire de
réception
téléphonistes
portier de nuit
chasseur tournant
- administration: **contrôleur**
tournant
- restaurant: **maître d'hôtel**
chefs de rang
demi-chefs de rang
commis
- bar: **barman ou barmaid**
- cuisine: **chef de cuisine**
sous-chef
chefs de partie
commis
casseroliers
plongeurs
- caféter/office: **filles de caféter/office**
garçons d'office
filles d'office
- buffet: **garçon de buffet**
filles de buffet
- étages: **portiers d'étages**
femmes de chambres
- lingerie: **filles de lingerie**
repasseuse
aide-lingère
- divers: **nettoyeurs**

Faire offres manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats et photo.

1330

Hotel Belmonte 6976 Lugano-Castagnola (Tessin)

90 Betten

Wir suchen ab zirka 15. März 1975 oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison:

- Büropraktikanten/-praktikantinnen**
(deutschsprachig)
- Nachtportier**
(sprachkundig)
- Chef de rang**
- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**
- Commis de cuisine**
- Ausiliari cucina**
- Hilfsportier/Tournant**
(ab 1. Mai 1975)

Offerten mit Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion.

1325

Terrassen-Restaurant – Bier-Quelle – Bar – Relais –
Dancing Happy-Light

Casino Bern

sucht

Chef de service (Herr oder Dame)

Wenn Sie an einer sehr vielseitigen Mitarbeit in einem modernen Betrieb interessiert sind, erwarten wir gerne eine kurzgefasste Bewerbung oder Ihren Telefonanruf! Telefon (031) 22 20 27 (Direktion verlängern).

CASINO BERN, Herrengasse/Casinoplatz, 3000 Bern

1322

Hotel Olivella au Lac Morcote

Das führende Erstklasshaus mit 250 Betten, Schwimmbad direkt am See, Hallenbad auf dem Dach, Sauna, Massage, Fitness-Center, sucht auf anfangs März 1975 (oder nach Uebereinkunft) qualifizierten, sprachkundigen sowie NCR-Erfahrenen

1. Caissier

(wir bieten die Chance, zu avancieren).

Bewerber, die sich für diesen äusserst interessanten Posten interessieren, werden gebeten, sich baldmöglichst zu melden bei Herrn M. Hörger, Direktor, Telefon (091) 69 17 31.

1302

Hotel Esplanade 6000 Locarno

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Chef de réception

Sprachkundige und qualifizierte Bewerber werden gebeten, ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen zu richten an U. P. Schatner, Direktor, Telefon 093/33 21 21.

1335

COSTA SMERALDA SARDEGNA ITALIA

In una delle zone più belle del mondo per gli alberghi Cala di Volpe, Pitrizza e Cerco, offriamo una interessante possibilità di lavoro in un ambiente internazionale a personale altamente qualificato nelle seguenti mansioni:

- | | |
|-------------|---|
| ricevimento | capo ricevimento
maincourantier
segretaria |
| portineria | 1° e 2° portiere
telefonista
quadrilingue |
| ristorante | chef di brigata
chef de rang
commis de rang
commis de bar |
| cucina | chef di cucina
sous-chef
chef de partie
commis di cucina
pasticciere |

Stagione: aprile-ottobre 1975.

Italiano indispensabile.

La conoscenza di altre lingue costituirà elemento preferenziale inviare il curriculum vitae completo di fotografia a:

**Direzione Società Alberghiera Costa Smeralda
07020 Porto Cervo (Sardegna Italia)
Casella postale No 30**

1332

Atlantis Hotel Zürich

Dörlschweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00

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

Wir suchen

in Jahresstelle

Etagengouvernante

Es wollen sich bitte nur erfahrene Bewerberinnen (nicht unter 25 Jahren) melden, die unseren Angestellten mit Takt und Einfühlungsvermögen vorstehen können.

Bitte nehmen Sie doch unverbindlich telefonisch oder schriftlich Kontakt auf mit unserem Personalchef Herrn Wolf. Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

1280

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung fachlich und charakterlich gut ausgewiesene

Hotelsekretärin

In Ferien- und Erholungsheim des Schweizerischen katholischen Frauenbundes «Hof Gersau» in Gersau SZ (100 Betten, keine Patienten). Geregelt Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, mit oder ohne Logis.

Bewerbungen an die Heimkommission
«Hof Gersau»
Frau T. Fässler, Wildenstrasse 26
6317 Oberwil-Zug.

25-20216

Grand Hotel Beau-Rivage 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 48 21.

Wir suchen per sofort in Jahresstelle eine sprachkundige

Sekretärin

Wir bieten Ihnen:
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- gute Entlohnung
- auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wir sind gerne bereit, Sie über Ihr neues Arbeitsgebiet zu orientieren.
Joe L. Gehrler, Direktor.

1122

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht per sofort

Saalpraktikantin Saaltöchter Zimmermädchen Commis de cuisine

Für Sommersaison 1975

Service:

Saaltöchter Saalkellner

Etage-Loge:

Etage-Hallenportier Zimmermädchen

Halle:

Logen-Praktikant

(Student)

Küche:

Chef de partie mit guten Entremet-Kenntnissen oder

Patissier Commis de cuisine

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an das Personalbüro
Hotel Schiller, 6002 Luzern,
Telefon (041) 22 48 21.

1440

Hotel Schönhalde, Ermatingen TG

Telefon (072) 6 17 01

sucht freundliche

Serviertöchter

Antritt sofort oder nach Uebereinkunft. Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Familie H. Baumann.

1435



Hotel Dellavalle Locarno-Brione
Phone (093) 33 13 21 Telex 79551

Situated above the beautiful Lago Maggiore. Grill-Room/Bar, Restaurant. Heated pool, garden, garage, parking.

cherche pour le 15 mars 1975 (longue saison jusqu'au novembre, évent. place à l'année)

chef de rang

demi-chef de rang

sachant les langues et connaissance service restaurant.

Commis de rang

évent. stagiaires

Faire offres avec prétentions de salaire et copies de certificats à
Direction Hotel Dellavalle
CH-6645 Brione/Locarno.

1363



Lucerne

Ich suche in Jahresstelle eine freundliche Mitarbeiterin als

Hotelsekretärin/ Aide de patron Büropraktikantin

(Saisonstelle)
mit Eintritt nach Vereinbarung.

Saucier (Sous-chef)

Restaurationstöchter

Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen an
Fl. Decurtins, Direktor.

1015

Hotel Restaurant Ronco 6622 Ronco s/Ascona

Telefon (093) 35 52 65

Gesucht ab 1. oder 15. März für Sommersaison

Alleinkoch Buffetdame Serviertöchter

Offerten sind zu richten an
Familie W. Casparis
6622 Ronco s/Ascona.

ASSA 84-16 039

Restaurant Saint-Honoré Neuchâtel

Spezialitäten-Restaurant

sucht für Frühling

1 Saucier 1 Entremetier

Offerten sind zu richten an
Herrn Müller, Chef de cuisine
Restaurant Saint-Honoré
Telefon (039) 29 95 95
2000 Neuchâtel.

P 28-20

Hôtel de Ville, 1675 Rue

cherche

serveuse

pour début février ou date à convenir.
Nourrie, logée, blanchie. Bon gain.

S'adresser à
Jean-François Prélaz
téléphone (021) 93 50 23.

P 17-20 440

Caffè-Bar Piazza Locarno - Piazza Grande

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Buffetöchter

und

Serviertöchter

Offerten mit Zeugnisschriften an
Familie Mediavilla.

ASSA 84-16 024

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung, an selbständiges Arbeiten gewöhnter

Koch

Gute Bezahlung und geregelte Freizeit.



Hotel Restaurant Heidhof

Maienfeld
Familie Wietli-Heimann
Telefon (085) 9 11 95.

OFA 55.453.001

Albergo-Ristorante centro città cerca per 1. febbraio o più tardi

cuoco (ev. chef)

con esperienza cucina italiana.

Rivolgersi: al (01) 47 60 70 dalle ore 12 alle 21.

MOSSE 99.593.50



sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Lady-Bartender

(Bardame)
für unsere Bars.

Für diese Stelle suchen wir eine Persönlichkeit, mit Takt und guten Umgangsformen im Verkehr mit unserer internationalen Kundschaft.

Wir bieten: angenehmes Arbeitsklima, Monatslohn, geregelte Freizeit.

Senden Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an den Personalchef.

Hotel Okura Amsterdam
(Inter Continental Hotel)
Ferdinand Bolstraat 175
Amsterdam - Niederlande
Telefon 787111.

1193

Grand hôtel Suisse et Majestic Montreux

engage de suite ou à convenir :

chef de partie commis de cuisine commis de restaurant stagiaire de réception

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

1169

Hotel Bellevue-Garden 3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison, mit Eintritt 1. Mai:

Saucier Entremetier Pâtissier Demi-chef de rang Commis de rang Etagenportier Zimmermädchen Logentourant (mit Fahrbewilligung) Lingeriemädchen Personalzimmermädchen

Offerten erbeten an H. Krebs,
Telefon (036) 22 44 31.

1265

Hotel Primerose au Lac 6902 Lugano-Paradiso

sucht ab 26. März 1975

Alleinkoch oder erfahrene Köchin Commis de cuisine Sekretärin Saaltöchter Saalpraktikantin Hausbursche Hausmädchen (Lingerie, Etage, Office) Ragazzo di cucina Ragazzo per office Donna per office e aiuto camere/lingeria

Offerten mit Unterlagen und Foto an
Hotel Primerose au Lac, 6902 Lugano-Paradiso
(Tel. 091/54 28 41)

1342

Ab sofort
Serviertochter
oder
Kellner
gesucht. Nur ausgewiesene Bewerber(innen).
Anmeldung schriftlich erbeten. Letzte Zeugnisse und Foto beilegen.

Hôtel Albula
7450 Tiefencastel
Tel. (081) 71 11 21

1488

Für ein gepflegtes Hotel (50 Betten) mit bedeutendem Restaurantteil (500 Plätze) sowie Empfangs- und Sitzungs- räumen in Niderrasschen (Harz) suchen wir einen qualifizierten, initiatierten
Geschäftsleiter
Es handelt sich um eine herausfor- dende Aufgabe, die ausgeprägtes Ein- fühlungsvermögen verlangt und ein vielseitiges mit entsprechenden Kom- petenzen ausgestattetes Wirkungsfeld bietet.

Bewerbungen mit den üblichen Unter- lagen sind zu richten an
Restaurant Nestlé S.A.
Case postale 124
1814 La Tour-de-Peilz

1482



Gesucht für sofort oder nach Ueber- einkunft bestausgewiesener

Kellner
in Speiserestaurant (Fischspezialitäten). Sehr hohe Verdienstmöglichkeiten. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Schriftliche Offerten erbeten an:
W. Wolf, Hotel Löwen, 8705 Meilen

508

Wir suchen auf Mitte Februar oder nach Uebereinkunft einen auf allen Posten versierten

Koch
neben den Patron in eine kleinere Brigade. Wenn Sie gute Kenntnisse in der bürgerlichen Küche und Freude an Spezialitäten haben, sind Sie für uns der richtige Bewerber. Sie haben echte Chefkompetenzen, doch müssen Sie selber auch Hand anlegen. Wir bieten einen guten Arbeits- platz in Jahresstelle, neuzeitliche Vertragsbedingungen und einen rechten Lohn. Wir legen Wert auf eine schriftliche Bewerbung, worauf wir mit Ihnen Kontakt nehmen werden.
Unsere Adresse:
Immobilien AG Reuss, Brandgässli 9
6004 Luzern

P 25-7655

Bellevue Palace Hotel, Bern

sucht junge Nachwuchskräfte mit ab- geschlossener Berufsausbildung, gleichwertiger Ausbildung im Gastgewerbe oder Hotelfachschule als zukünftiges Kader für die Abteilungen:

Réception:
Empfangssekretär

Büropraktikanten

Aide-gouvernante
als Assistentin der Hausdame

Aide-gouvernante
als Assistentin der Officegouvernante

Küche:
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unter- lagen richten Sie bitte an H. Kunze, Personalchef, Bellevue Palace Hotel, Bern.

1444

Wir suchen auf Mitte Februar oder nach Uebereinkunft einen auf allen Posten versierten

Koch
neben den Patron in eine kleinere Brigade. Wenn Sie gute Kenntnisse in der bürgerlichen Küche und Freude an Spezialitäten haben, sind Sie für uns der richtige Bewerber. Sie haben echte Chefkompetenzen, doch müssen Sie selber auch Hand anlegen. Wir bieten einen guten Arbeitsplatz in Jahresstelle, neuzeitliche Vertrags- bedingungen und einen rechten Lohn.

Sie erreichen uns unter (041) 22 06 31

Restaurant

Stadt München

Metzgerainle 9
Herrn Helmlin oder Fr. Duss verlan- gen.

P 25-7655

Verbier
Hôtel Rhodania
"cherche pour entrée de suite"
deux femmes de chambre
Faire offres avec prétention de sa- laire.
Téléphone (026) 7 24 24

1340

Wir sind eine deutsche Hotelkette und eröffnen im Mai 1975 einen Ferienclub mit 750 Betten in Calabrien (Süd-Ita- lien). Dafür suchen wir ab sofort fol- gende, möglichst italienische Mitar- beiter:

Küchenchef
Empfangschef
Oberkellner
Direktionssekretärin
Köche
Kellner

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

Robinson Club Calabria
Casella Postale Aperta
I-88053 Catanzaro Lido

1186



Hotel Euler
4002 Basel

Suchen Sie einen neuen Wirkungs- kreis?

Unsere langjährige Direktions-Sekretä- rin will sich ins Privatleben zurückzie- hen. Als Nachfolgerin haben Sie die Möglichkeit, den vielseitigen Vertrau- ensposten einer

Sekretärin-Buchhalterin

zu übernehmen. Sie sollten eine gute hotelwirtschaftliche Ausbildung haben und nicht unter 25 Jahre alt sein. Wir stellen uns vor, dass Sie auf eine Dauerstelle reflektieren und an selb- ständiges Arbeiten gewöhnt sind. Ein- tritt nach Uebereinkunft.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an die Direktion des

1267

Bade-Hotel Bären, 5401 Baden

sucht in Jahres-, eventuell sehr lange Saisonstellen

jüngere Obersaaltochter
Zimmermädchen

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Gugolz, Telefon (056) 22 51 78.

1270

Hotel Pension in Lugano
44 Betten, sucht auf 1. März 1975

Zimmermädchen und
Küchenhilfe

Offerten bitte an Pension

Villa Magnolia
via P. Lucchini,
Telefon (091) 2 34 61.

1263

Gesucht auf 1. März in kleine Brigade junger, tüchtiger

Koch
als Saucier neben Patron.
Zimmer vorhanden.

Offerten an R. Glas

Restaurant Höhe
8702 Zollikon
Telefon (01) 65 47 20.

1259

HOTEL
Inseli
ROMANSHORN

Wir suchen per Februar/März 1975 tüchtigen

Koch/Küchenchef

Der selbständige Einsatz und die Lei- tung einer kleinen Brigade erfordern etwas Organisationstalent und gute Ideen. Ueberdurchschnittlicher Verdienst. Wir sind ein bekanntes Speiselokal mit Fischspezialitäten in schönster Umgebung, direkt im Seepark.

Hr. Stäger begrüsst Sie gerne zu einem unverbindlichen Gespräch, rufen Sie auf jeden Fall einmal an
A. Stäger, Hotel Inseli, Romanshorn,
Telefon (071) 63 11 49.

OFA 63.502.003

Auf das kommende Frühjahr suchen wir ein tüchtiges

Gerantenpaar

für unser Hotel Alpina in Mürren. Er sollte Koch sein. Eintritt 1. Juni 1975.

Offerten mit Lebenslauf und Foto an R. Meyer

Hotel Jungfrau
3825 Mürren

1220

Haben Sie Freude, in einem neuzeit- lich geführten Betrieb zu arbeiten? Stark frequentiertes Restaurant am Zürichsee sucht auf den Frühling einen Initiator

Küchenchef
welcher bestrebt ist, Hand in Hand mit der Geschäftsleitung die gesteckten Ziele zu erreichen.

Ihre Offerte richten Sie bitte unter Chiffre OFA 2624 ZD an Orelli Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zurich.
OFA 67.786.015

Hotel Interlaken,
3800 Interlaken

Für die kommende Sommeraison, Mai bis Oktober 1975 benötigen wir folgende Mitarbeiter und Mitarbeite- rinnen:

Sekretärin
D/F/E

Büropraktikantin
D/F/E

Küchenchef
Entremetier

Commis de cuisine
Chef de rang

Saaltöchter
D/F/E

Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Officebursche/Officemäch- chen

Küchenburschen/Küchen- mädchen

Nachtportier
D/F/E

Hausburschen

Frühere Angestellte, welche sich für ihren Posten interessieren, wollen sich bitte bald melden.

Offerten mit den üblichen Unter- lagen erbeten an die Direktion.

1206

Hotel-Restaurant Römertor
8404 Winterthur

sucht per Ende Januar oder nach Ver- einbarung

Hotel-Sekretärin

Selbständiger Posten, gute Entloh- nung.

Anfragen sind zu richten an:
Hotel-Restaurant Römertor,
G. F. Kaeslin, Guggenbühlstrasse 6,
8404 Winterthur, Telefon (052) 27 69 21.

P 41-746



Schon bald ist im Tessin wieder Sommer

Wir suchen noch je einen

Commis
de cuisine

für unser Mövenpick und für das Ristorante Parco Ciani im neuen Kongresszentrum von Lugano (Eröffnung Ende Februar 1975).

Rufen Sie uns an:

Mövenpick Luganella,
Viale Cattaneo 25,
6900 Lugano
Tel. (091) 3 23 33 (K. Heim).

P 44-61

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

Gesucht auf anfangs März oder nach Ver- einbarung junger, selbständiger

Alleinkoch

Zimmer auf Wunsch im Hause.

Restaurant Morgensonne

W. Wild, Zürichberg- strasse 197,
8044 Zürich
Tel. (01) 32 28 28.

Eden Roc
6440 Brunnen

sucht

Barmaid

Tel. (043) 31 17 98
ab 20 Uhr oder
(043) 31 13 10.

1261

Hotel Weisses Kreuz
3280 Murten

Wir suchen
1. Sekretärin
(Deutsch und Fran- zösisch)

Praktikantin
(für Büro und Réception)

Chef entremetier
Chef de rang

Serviertochter, Kellner
Buffethilfe
Hausbursche

Eintritt möglich zwischen 1. Februar und 15. April.

Modernen Betrieb, hohe Entloh- nung, geregelte Freizeit.

Ihre Bewerbung er- warten wir gerne schriftlich oder tele- fonisch über Nummer (037) 71 45 80.

1210

In unser gut besuchtes

Bar-Dancing THE GOLDEN KEY

in Buchs (SG) suchen wir nach Ueber- einkunft attraktive, kontaktfreudige und diskrete

Barmaid

Möglichkeit zu gutem Verdienst so- wie geregelte Arbeits- und Freizeit sind Ihnen zugesichert.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf (Herrn Keel verlangen).

Restaurant Schützengarten
Bar-Dancing THE GOLDEN KEY
Bahnhofstrasse 35
9470 Buchs (SG)
Telefon (085) 6 53 23



Für unser Hotel Mont Cervin suchen wir per sofort einen erfahrenen

Chef garde- manger

Senden Sie uns Ihre Unter- lagen oder rufen Sie uns an.
Telefon (028) 7 71 50

R. Spengler, Vizedirektor
Seiler Hotels Zermatt
3920 Zermatt

1464

Aktion
saubere
Schweiz



Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Joe. L. Geher, Direktor

1465

Sunstar
Hotels, Davos

suchen ab sofort eine

RECEPTIONISTIN

Telefonische Aus- kunft durch
S. Rezzonico, Vize-Dir.
Sunstar Hotels
7270 Davos Platz
Tel. (083) 3 67 41

1415

Hotel Flamingo

Santa Margherita di Pula - Cagliari - Sardegna - Itale

Complexe de plus de 400 lits au bord de la mer avec piscines, dancing, restaurants, bar, tennis, mini-golf, bowling, voile, ski nautique, etc.

cherche pour la saison d'été 1975 (avril à octobre)

réception:
chef de réception
secrétaires de réception
(machine Anker)

service:
2e maitre d'hôtel
chefs de rang

cuisine:
chefs de partie
commis de cuisine

Prière d'adresser vos offres à la direction.

1048

Wir suchen für die Saison 1975 (März bis Ende Oktober) eventuell in Jahresstelle

Etage:
tüchtiges Zimmermädchen
(bevorzugt Schweizerin oder Italienerin mit Jahresaufenthaltsbewilligung)

Office:
1 Kaffeeköchin
1 Officemädchen
(Ragazza di caffetteria)

Vollständige Offerten an die Direktion.
Telefon (093) 33 67 23

1210

Wir suchen nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Restaurationsstöchter
sprachkundig

Restaurationskellner
sprachkundig

Offerten an:
Hotel Kulm, 7299 Wolfgang,
Tel. (083) 3 50 04.

OFA 56538001

Lugano-Zentrum.
Neues Holiday Hotel Select, Eröffnung
Frühjahr 1975.

Wir suchen:
Hotel-Direktor oder
-Directrice
sowie Hotelpersonal.

Bitte Lebenslauf und Gehaltsansprüche senden an Beisinger,
c/o Via S. Gottardo 26,
CH-6900 Lugano.

1141

Vorschriften

über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegen- genommen.

Wir suchen für die kommende Som- mer- saison folgendes qualifiziertes Personal:
CAISSIER(ERE)
BÜROPRAKTIKANT(IN)
KONTROLLEUR(EUSE)
TELEFONISTIN/TOURNANTE
sprachkundig (PTT)
ETAGENGOUVERNANTE
ETAGENPORTIER
ZIMMERMÄDCHEN
ZIMMERMÄDCHEN/TOURNANTE
CHEFS DE RANG
DEMI-CHEFS DE RANG
COMMIS DE RANG
BARTOCHTER
(auch Anfängerin)
CHEF SAUCIER
CHEF GARDE-MANGER
CHEF ENTREMETIER
CHEF PATISSIER
COMMIS DE CUISINE
KÜCHEN-/OFFICEMÄDCHEN

Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Joe. L. Geher, Direktor

1465

1465

Hotel Weisses Kreuz 3280 Murten

Wir suchen

- 1. Sekretärin**
(Deutsch und Französisch)
- Praktikantin**
(für Büro und Réception)
- Chef entremetier**
- Chef de rang**
- Serviertochter, Kellner**
- Buffethilfe**
- Hausbursche**
- Küchenmädchen**

Eintritt 1. Februar bis 15. April. Moderner Betrieb, hohe Entlohnung, geregelte Freizeit.

Ihre Bewerbung erwarten wir gerne schriftlich oder telefonisch über Nr. (037) 71 45 80.

1210



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald als möglich:

- Kasse:** **Maincourantier(ère)**
- Kontrolle:** **Büropraktikant(in)**
- Loge:** **Chasseur**
Telefonistin
- Etage:** **Zimmermädchen**
Etagenportier
Bagagist
- Economat/Office:** **Economat- und**
Officegouvernante
Kaffeekoch (-köchin)

Restaurant/ Grill-room: **Chef de rang**
Demi-chef de rang

Wäscherei: **Wäscher**

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

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

1427

Ticino

Importante ristorante zona Locarno
cerca per stagione marzo-ottobre

- Cuochi qualificati**
- Commis cucina**
- Camerieri di sala**
- Aiuti buffet e bar**
- Lingerista**
- Aiuti cucina**
- Donne per pulizia**
ev. anche a ore
(possibilità anche per copie)

Offerte a cifra 975004 Publicitas, 6601 Locarno.

Restaurant und Casino zum Bären 5610 Wohlen/AG

Wir suchen per sofort junge, freundliche

Serviertochter und Buffettochter

zur Vervollständigung unseres jungen Teams.

Wir bieten

- angenehmes Arbeitsklima,
- sehr gute Verdienstmöglichkeit,
- Kost und Logis im Hause,
- geregelte Freizeit.

Auf Ihren Anruf freut sich
Familie C. Blender-Flüeler,
Telefon (057) 6 11 35.

OFA 51.128.200

Hotel Burgener Restaurant Skihütte 3906 Saas Fee

sucht für sofort eine freundliche

Saaltochter
(Anfängerin wird angelernt).

Telefon (028) 4 82 22

1309

Cresta Hotels Davos

Wir haben einen vielseitigen Job als

Betriebs-Assistent(in)
für Sie offen.

Aufgabenbereich:

- Buchhaltung
 - Kontrolle
 - Empfang
 - Korrespondenz
- Vier Hotels mit zentralisierter Administration.
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Jahresstelle.
Schwimmbäder - Sauna.

Offerten an die Direktion
Cresta Hotels Davos
Telefon (083) 3 55 24.

1161

City Hotel Zürich

Erstklass-Hotel im Zentrum von Zürich
sucht

sprachen- und NCR-kundig

Nachtconciere
Barmaid oder Barman
Kellner
(Chef de rang)
Jungkoch

Anfragen
Telefon (021) 27 21 25, Bürozeit

1281

Gauer Hotel Schweizerhof, Bern

sucht zu baldigem Eintritt

Chef de rang
Commis de rang
Logentourant
Night-Auditor
Fleuristin
Buffetdame

Auf Wunsch steht Unterkunft zur Verfügung.

Die Direktion nimmt gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf zur Festlegung eines Rendez-vous entgegen. Telefon (031) 22 45 01.

1318



«Frischlinie»

nennen wir unsere zentrale Patisserie-Produktion, weil wir unsere Zürcher Betriebe täglich mit frischen Produkten beliefern.

Für unseren

Chef pâtissier

der uns Ende März verlässt, suchen wir einen erstklassigen Nachfolger, der wenn möglich nicht unter 28 Jahre alt sein sollte, Chefserfahrung und kreative Fähigkeiten besitzt.

Was wir nebst einer interessanten Arbeitszeit noch bieten, möchten wir Ihnen am liebsten in einem persönlichen Gespräch erklären.

Rufen Sie uns noch heute an!

Zentralverwaltung der Mövenpick-Unternehmungen, Zürichstrasse 77, 8154 Adliswil
Telefon (01) 91 01 01 (V. Schlaepfer) P 44-61

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

Hotel + Restaurant Rotschuo SBHV

sucht per 15. Februar 1975 oder nach Uebereinkunft, für lange Saison

2 Saaltöchter
(Anfängerinnen)

1 Sekretärin
auch Anfängerin, Deutsch und Französisch Bedingung

2 Serviertöchter
für Restaurant

1 Chauffeur/Portier

Anfragen erbeten, schriftlich, an
Hotel Rotschuo SBHV, 6442 Gersau
oder Telefon (zurzeit) (034) 71 18 66

1311



Wir suchen für die Wintersaison

Koch
Buffettochter

Café Monsch

E. Amstutz
Promenade 72

7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 73 33.

OFA 56.659.002

Gesucht für Sommersaison 1975

Sekretärin
(sprachenkundig)

Sekretärin-Praktikantin

Saaltöchter

Zimmermädchen

Küchenchef

eventuell Alleinkoch

Köchin

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Hotel Goldey
3800 Interlaken

A. Pittet, Tel. (036) 22 44 45

1216

Brenner's Park-Hotel

BADEN-BADEN

Für die Saison 1975 (ab 20. 3. 1975) sind in unserem Hause noch folgende Stellen zu besetzen:

Empfangsdame/-sekretärin

Portier-Tournant

Commis de cuisine

Chef entremetier

Hallenchef

Weinchef

Chef de rang

Commis de rang

Kellnerlehrlinge

Hilfzimmermädchen

Bewerbungen bitte an die Direktion
D 737 Baden-Baden, Schillerstrasse 4-6

506



Wir suchen für unser modern geführtes Restaurant/Grill im Zentrum von Zürich

1 Chef de partie

und

1 Commis de cuisine

Unser Garant, Herr Sivani, zeigt Ihnen gerne unseren Betrieb. Bitte vereinbaren Sie mit ihm einen Vorstellungstermin.

Restaurant Saison d'or
8002 Zürich am Central
Tel. (01) 47 43 77

P 44-2473

Hotels Waldhaus und Schweizerhof Vulpera, Engadin

suchen für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

- Chef de réception**
- Kassier**
- Conclerge**
- Sekretär oder Sekretärin**
- Journalführer**
- Telefonistinnen**
sprachenkundig
- Allgemeingouvernante**
- Etagengouvernante**
- Economatgouvernante**
- Oberkellner**
- Chefs de rang**
- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**
- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Zimmermädchen**
- Etagenportiers**
- Conducteurs**
- Nachtportier**
- Chasseur**
- Masseur**
- Masseuse**
- Strandbadsassierin**
- Strandbadabwart**
- Tennisjunge**
- Golfkassierin**
- Golf Caddies**
- Hilfspersonal**
für Küche und Office
- Lingeriemädchen**
- Hilfsgärtner**
- Landw. Arbeiter**

Letztjährige Angestellte wollen sich bitte baldmöglichst melden. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an Waldhaus Vulpera AG, 7552 Vulpera erbeten.

1355

Restaurant suisse de 1re classe aux Etats-Unis
cherche pour le 1er juin 1975

1 chef saucier

(sous-chef)

1 chef de partie

1 Pâtissier

possédant plusieurs années d'expérience dans de bonnes maisons et ayant si possible déjà des connaissances d'anglais.

Contrat minimum : 12 mois.

Nous offrons : voyage payé, occasion de vivre dans une ville de moyenne importance très agréable du centre-sud des Etats-Unis. Bonnes conditions de travail avec une équipe européenne et bonne rémunération.

Faire offres avec copies de certificats et références à M. H. Monod, 1093 La Conversion (Vaud), téléphone (021) 28 61 76 ou (022) 32 14 56.

1327

Astoria Palace Hotel

1. Klasse

Grado (Go.), Italla,

sucht für lange Sommersaison, Mai bis Oktober, noch folgende Mitarbeiter:

- Main-courantier(e)**
- Empfangssekretär(in)**
- Chefs de partie**
- Chefs de rang**
- Demi-chefs de rang**
- Commis de rang**

Bitte Offerten mit üblichen Unterlagen an:
Herrn Direktor G. Bermond, zurzeit Tschuggen-Hotel,
7650 Arosa, Tel. (081) 91 14 31.

1151

In unser schönes, gepflegtes Restaurant suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle oder für lange Saison (März bis Oktober 1975)

Serviertochter oder Kellner

(Saisonbewilligung vorhanden)

Ueberdurchschnittlich hoher Garantielohn mit Umsatzbeteiligung und geregelte Arbeitszeit sind gewährleistet.

Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf (Telefon 01/ 75 00 21, B. Dünner verlangen), oder schreiben Sie uns.

Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au-Zürichsee

1162

Hotel Bellerive au Lac Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

**qualifizierten Logen-Tournant
Commis de bar oder
Bar-Anfangspraktikantin
Commis de rang**

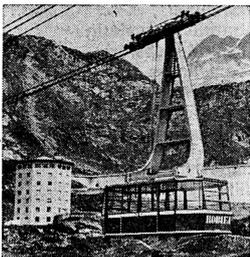
für 15. März oder 1. April 1975

Demi-chef de rang

für 15. März oder 1. April 1975

Offerten mit Unterlagen erbeten an
R. Simmen, Hotel Bellerive au Lac, 8008 Zürich
Telefon (01) 32 70 10

1171



Per il nostro

Albergo- Ristorante di Robiei

nella incomparabile zona del Basodino in
Valle Bavona cerchiamo

gerente

E' richiesto il certificato di capacità tipo 1 o i requisiti per ottenerlo.
Esercizio modernamente attrezzato con sala da pranzo per 100 persone et 50 letti, camere
con doccia e servizi, dormitori per comitive.
Apertura da giugno a ottobre. Stipendio fisso per i mesi effettivi di attività con partici-
pazione all'utile d'esercizio. Amministrazione e stipendi del personale (8-10 persone) a carico
della società.
Strada carrozzabile Locarno-S. Carlo 40 km.
Funivia con cabina per 125 persone 15 min.

Offerte con certificati, referenze, curriculum vitae e pretese di stipendio sono da indirizzare
alla:
OFFICINE IDROELETTRICHE DELLA MAGGIA, Via in Selva 11, 6600 Locarno,
entro il 15 febbraio 1975.

P 24-16196

Spécialistes suisses
des carrières
de haut niveau

sélécadres

Wir suchen für ein
HOTEL-RESTAURANT
das in einer Station des Schweizerjuras neben einer Stadt
gelegen ist, ein
EHEPAAR
das bereit ist zur Übernahme der
DIREKTION

Geboten werden :

- Eine attraktive und unabhängige Tätigkeit in einem Ort, der das ganze
Jahr hindurch besucht wird
- Eine angenehme und geräumige Servicewohnung
- Für die Bewerber die es wünschen und über finanzielle Mittel verfügen
besteht die Möglichkeit das Hotel-Restaurant nach einem interessanten
Finanzplan zu übernehmen.

Verlangt werden :

- Für den Ehemann, eine vollständige Hotelfachausbildung, einige Jahre
Praktikum und grosses Interesse für die Gastronomie.
- Für die Ehefrau, Praktikum in der Führung eines Hotels und Restaurants,
damit sie ihrem Mann in seiner Tätigkeit beistehen kann.

Veuillez adresser vos offres sous réf. no 1148
Sélécadres est la garantie d'une discrétion absolue.

SELÉCADRES SA,
36, av. de Béthusy
1005 Lausanne
☎ (021) 20 47 02/03

Genève
Berne
Zurich
Bâle

P 22-2306

Hôtel Victoria Glion-sur-Montreux

Nous cherchons avec date d'entrée à convenir

un maitre d'hôtel

Place à l'année, bien rétribuée.

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

Restaurant Walliserkanne
3600 Thun

sucht

Köchin

neben Chef. In Jahresstelle. Lohn und
Stellenantritt nach Uebereinkunft.
Wenn gewünscht Zimmer im Hause.

Offerten an
F. Fuster
Marktgasse 3, 3600 Thun
Telefon (033) 22 51 88

1184

1296



Kalypso-Club Arkitsa Griechenland (am Meer)

sucht für die Sommersaison 1975 (28. April bis Mitte
Oktober):

Bar Supervisor
(und Lagerist)

Assist.-Barmaid

Commis de bar

Getränke-ServiererIn
(Bar-Terrasse)

Snack-Bar
(Buffet)-Tochter
(Zubereiten und Servieren von kleinen Gerichten)

Réceptionistin

Ausflugsdisponentin
und einige Stellen auf Volontärbasis.

Lebenslauf, Foto und zwei Referenzen bitte an
Herrn R. Labhard, Dir.
Intraco (Hellas) S.A.
P.O.B. 1016 - Athen.

Interviews finden Feb./März in der Schweiz statt.

1353



Hotel Schützen 4310 Rheinfelden (bei Basel)

bis Ende Oktober folgende Mitarbeiter:

**Generalgouverante/
Aide du patron**
(Eintritt im März, eventuell Jahresstelle)

Hilfsgouvernante

Empfangssekretärin oder Sekretär
(NCR-kundig)

**Sekretärin/Praktikantin
oder Praktikant**

Demi-chefs de rang

Saaltöchter oder Saalkellner

Commis de rang

Entremetier

Commis de cuisine

Masseur/Masseuse
(mit Kenntnissen in Heilgymnastik)

Portier

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Un-
terlagen an
Familie F. Kottmann, Besitzer
Tel. 061/87 50 04 oder 061/85 17 70 (Privat).

1360



Gesucht für lange Sommersaison:

Koch
in kl. Brigade

Kaffeeköchin

Restaurationsstochter
für à la Carte

**Saaltöchter oder
Saalkellner**

**Zimmermädchen und
Hilfzimmermädchen**

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an:

Seehotel Rigi-Royal
6405 Immensee / Zugersee

041/81 11 61.

1356

Hotel Carlton Villa Moritz
6976 Lugano-Castagnola

sucht für lange Sommersaison,
20. März bis Ende Oktober

Anfangssekretärin

sprachenkundig, Hotelpraktikantin be-
vorzugt

Jungkoch/Commis

Zimmermädchen

Anfangszimmermädchen

Saalkellner (Demi-chefs)

Saalkellner(in)

**Anfangs-Kaffeeköchin/
Servicehilfe**

**Hausbursche/
Anfangsportier**

Office- und Hausmädchen

Office- und Hausbursche

Offerten mit Foto und Referenzen an
Postfach 54, 6976 Castagnola

1301

Gesucht nach Lugano

Sekretärin

Chef de partie

Commis de cuisine

Bar- und Hallentochter

Saaltöchter

(auch Anfängerin)

Gouvernante

auch Hilfgouvernante

Zimmermädchen

Etagenportier

(nicht Ehepaar)

Eintritt vor Ostern.

Offerten mit den üblichen Unterlagen
und Lohnansprüchen an:

Hotel Continental
6903 Lugano

1299



6935 BOSCO LUGANESE

Tel. 091 59 14 31

Erstklassiges Gartenhotel, 65 Betten,
sucht ab April bis Ende Oktober
bei sehr gutem Verdienst nebst
modernen Einrichtungen,
Personalhaus, Aufenthaltsraum mit TV
folgendes Personal:

Küchenchef
Commis de cuisine
Oberkellner als Chef
de service
Kellner/Saaltöchter
Hotelsekretär
Zimmermädchen
Tournante Zimmer/Saal
Wäscherei-, Küchen-,
Office-Personal
Gärtner/Bademeister

1274

Hotel Sternen
Schaffhausen

Wir suchen für unser Dancing ver-
sierte

Barmaid

Baranfängerin, eventuell Dancingkell-
ner.
Unterkunftsmöglichkeit im Hause.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an

P. Blank
Telefon (053) 5 45 83 ab 19.30 Uhr
oder (053) 6 58 14 von 12.00-13.30 Uhr.

OFA 64.859.007

Welche versierte

Barmaid

mit viel Initiative wäre gewillt, einem
überlasteten Wirt behilflich zu sein,
ein Dancing im Raume Ostschweiz
neu aufzubauen?

Offerten unter Chiffre OFA 467 Sch an
Orell Füssli Werbe AG, Postfach,
8201 Schaffhausen.

OFA 64.859.007

Stellengesuche Demandes d'emploi



Junges Ehepaar
ER: Chef de partie
 (Saucier/Garde-manger)
SIE: Sekretärin
 (auch Réception)
 Aide du patron
 sucht neuen Wirkungskreis (Jahresstellung) per 15. April 1975.
 Raum: Kanton Bern/Stadt Bern.
 Zuschriften bitte unter Chiffre 1284 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Réceptionnaire d'hôtel
 parlant italien, français, et bonnes connaissances d'allemand, anglais et espagnol, cherche emploi pour Lausanne, Montreux ou Genève, libre de suite ou à convenir.
 Ecrire sous chiffre PB 300239 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Gutausgewiesener Schweizer Koch (28) sucht auf 1. Mai 1975 Jahresstelle als
Küchenchef
 (in mittlere Brigade) oder als
Anfangs-Gerant
 in einem mittleren Betrieb (Fähigkeitsausweis mit Alkoholausschank vorhanden).
 Bern und Umgebung bevorzugt.
 Offerten unter Chiffre 1367 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann, 26jährig, gelernter Koch, ausgebildet in allen Sparten der Hotellerie. Sprachen D, F, E, Sp, sucht neuen Wirkungskreis als
Direktionsassistent
 F + B Kontrollleur oder
Aide du patron
 Offerten unter Chiffre 1373 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sekundarschüler mit guten Französischkenntnissen sucht auf Frühjahr 1975
Kochlehrstelle
 in 1.-Klass-Betrieb.
 Offerten an Cavalli Mario, Lotzwilstrasse 9, 4900 Langenthal, Telefon abends (063) 2 28 42.
 1398

Robert Daviau, 49 ans, permis suisse, libre de suite, occuperai place de
commis
 en tout genre, de préférence dans hôtel, restaurant, casino suisse.
 S'adresser: Hôtel-Restaurant Schweizerhof, Papiermühlstrasse 4 (grosser Parkplatz), 3000 Bern.
 1491

Gesucht
Kochlehrstelle
 (für 16jährigen Jungling)
 in einem Hotel der Zentralschweiz oder Kanton Graubünden.
 Offerten:
 Frau Schneider
 Liebiggasse 12, 5000 Aarau
 Telefon (064) 24 79 55
 ASSA 75-55759

Junger versierter Koch in ungekündigter Stellung sucht neuen Wirkungskreis als
Chef de partie
 in Zürich und Umgebung, wo die hohe Kunst des Kochens noch das oberste Gebot geblieben ist.
 Welcher Patron wäre bereit, mich für zirka 6 Monate zu engagieren, wobei ich mir das noch fehlende «Know how» einer wirklich guten Küche aneignen könnte.
 Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 1414 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich bin ein initiativer und vielseitiger
Hotelfachmann
 mit abgeschlossener Kochlehre als Grundlage und möchte mich in absehbarer Zukunft selbständig machen.
 Da meine Lehrzeit schon mehrere Jahre zurückliegt, ist meine Kocherfahrung zugunsten anderweitiger Ausbildung etwas zurückgeblieben. Ich suche daher eine
Hotel- oder Restaurantküche

in Zürich und Umgebung, wo die hohe Kunst des Kochens noch das oberste Gebot geblieben ist.
 Welcher Patron wäre bereit, mich für zirka 6 Monate zu engagieren, wobei ich mir das noch fehlende «Know how» einer wirklich guten Küche aneignen könnte.
 Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 1414 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barman
 beste Referenzen.
 Englisch, Italienisch, Französisch, Spanisch, Portugiesisch, sucht interessante Tätigkeit möglichst in Dancing oder Erlebniss-Hotel. Vorzugsweise Gené oder Tessin, eventuell Deutschschweiz.
 Offerten bitte unter Chiffre 1443 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Ehepaar sprachkundig mit guten Referenzen sucht auf Frühling Jahresstelle als
HOTELSEKRETÄRIN
CHEF DE SERVICE
 Offerten erbeten unter Chiffre 1247 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Hotelfachmann mit guter Hotelausbildung und Auslandserfahrung sucht neuen Wirkungskreis als
Hoteldirektor Verkaufsdirektor oder Direktionsassistent
 Sprachen:
 D, F, E, I, S.
 Offerten unter Chiffre 1292 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1. 1. 1975 bis 14. 3. 1975
 Aushilfsstelle als
Barman
 gesucht.
 Offerten unter Chiffre 1018 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jüngerer Koch mit Wirtprüfung sucht Stelle als
Alleinkoch oder Aide du patron
 (Kanton Bern oder Westschweiz).
 Feuz
 Tel. (031) 23 96 58
 OFA 54010225

Junges Ehepaar Oesterreicher, Bewilligung B) sucht in Jahresstelle eine interessante Aufgabe als
KÜCHENCHEF
 in kleiner Brigade und **SERVICEGESTELLE** (eventuell Anfangs-Chef de service).
 Kleine Wohnung oder Vermittlung derselben erwünscht.
 Eintritt: 15. März / 1. April 1975.
 Offerten unter Chiffre 1401 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, dynamischer
KÜCHENCHEF
 26, verheiratet, beste Referenzen, sucht neuen Wirkungskreis.
 Offerten unter Chiffre 1374 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutscheschweizerin (20), KV-Abschluss, Engländeraufenthalt (Sprachschule).
 Französischkenntnisse, sucht
STELLE
 in Hotelbetrieb in der Westschweiz zur Weiterbildung in der französischen Sprache.
 Eintritt ab sofort.
 Offerten an
 M. Balsiger
 Eicheldstrasse 7
 8645 Jona
 Tel. (055) 27 27 77
 1369

Angelernte **Etagengouvernante** sucht Stelle auf 1. April oder nach Übereinkunft.
 Offerte unter Chiffre 1473 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Italiener, 36, sucht für Frühjahr 1975 in der ganzen Schweiz Stelle als
Chef de réception Personalchef
 Solide Grundausbildung in allen Sparten des Gastgewerbes. Diplom der Hotelfachschule Luzern. Sprachen: Italienisch, Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Jahresbewilligung vorhanden.
 Offerten unter Chiffre 1257 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
 1257

Schweizer, 27jährig (Hochbauzeichner) sucht im Engadin
Beschäftigung im Gastgewerbe
 Angebote bitte an
 Heinz Förster, Knewies 11
 9104 Waldstatt.
 Telefon (071) 51 11 28.
 Vorstellung möglich während Ferienaufenthalt in Scuol vom 20. bis 25. Januar 1975 (Hotel Traube, abends erreichbar).
 P 13-20 473

Auslandschweizer sucht Stelle in
RECEPTION
 Tag oder Nacht.
 Per sofort.
 Sprachen: D, F, I, E, Ung. perfekt.
 Offerten unter Chiffre 1366 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bestaufgewiesene Oesterreicherin (Hotelfachschule, mehrjährige Praxis, D, E, F, I) sucht Saisonstelle als
RECEPTIONISTIN/HOTELSEKRETÄRIN/AIDE DU PATRON
 Raum Zürich bevorzugt.
 Zuschriften unter Chiffre 1437 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gebühtes Zimmermädchen, mit guten Sprachkenntnissen, sucht
SAISONSTELLE
 Offerten unter Chiffre 1470 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

JUNGER KOCH
 mit eben abgeschlossener Lehrzeit, sucht auf 15. März 1975 Stelle in kleine Brigade.
 Offerten an Restaurant de la Gare 2520 La Neuveville P 06-20109

CUISINIER
 jeune, dynamique, sachant travailler seul. Pour saison à Genève, bord du lac.
 Référence exigée et commis de cuisine. Bons salaires.
 Tél. (022) 35 19 61
 P 18-30137

Junges, fachkundiges Ehepaar
Kellner und Servierkocher
 sucht für Frühjahr Stelle im Service. (In der Deutschschweiz, um die vorhandenen Deutschkenntnisse zu verbessern.)
 Gleiches Haus nicht Bedingung.
 Offerten unter Chiffre 1497 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suchen Sie eine zuverlässige
MITARBEITERIN?
 Fräulein, 4 Sprachen, sucht nette, selbständige Stelle in kleinerem Hotel zur allgemeinen Mithilfe.
 Offerten unter Chiffre OFA 2717 Zs an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich

Deutscher Koch, verheiratet mit Schweizerin, zurzeit Bermuda, Englisch, Deutsch, sucht Stelle als
SOUS-CHEF oder CHEF GARDE-MANGER
 Februar, März.
 Angebote an:
 Norbert Dalhof, Faraway Colony 7-1, Warwick, Bermuda.
 1222

Schweizer, 37, sucht per sofort oder nach Übereinkunft Stelle als
ALLEINKOCH
 Offerten unter Chiffre 1308 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

25jährig, mit 3 Jahren Lehre, 7 Jahren Praxis, sprachkundig, besten Referenzen, in ungekündigter Stellung, sucht im RAUME TESSIN
Stelle als Chef de service
 in Restaurant oder Hotelbetrieb.
 Offerten unter Chiffre AS 16022 Lo-ASSA-, 6601 Locarno.

Jeune femme sérieuse, nationalité française, cherche place comme
assistante de direction
 Libre de suite.
 Faire offres sous chiffre 1474 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Serlöser **Maitre d'hôtel**
 qualifiziert, mit Niederlassung, Erfahrung in Luxus-hotels, guter Organisation, dreisprachig, sucht Stelle für die Sommersaison oder ganzjährig.
 Offerten unter Chiffre AS 23281 Lo-ASSA- 6601 Locarno.
 P 22-480169

Schweizer, 28, Freude am Hotelfach, gute Ausbildung mit Abschluss EH Lausanne, Auslandsreferenz, Sprachen D, F, E, I, sucht Stelle als
Aide du patron
 Eintritt anfangs März.
 Kanton Bern oder Graubünden, eventuell sogar Ausland werden bevorzugt.
 Offerten unter Chiffre 1469 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Mit Eintritt auf Mitte April suche ich Stelle als
Küchenchef-Alleinkoch
 In Frage kommt nur gut geführtes Mittelklassenhotel. Zentralschweiz oder Tessin angenehm, jedoch nicht Bedingung. Gute Referenzen zur Verfügung.
 Offerten unter Chiffre 1471 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtelier-restauranteur diplômé SSH, 35 ans, large expérience, cherche poste de
directeur ou d'adjoint de direction dans l'hôtellerie en Suisse
 Serait également intéressé à la location d'un établissement de bon rang.
 Faire offres sous chiffre 1430 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Initiatives, bestens ausgewiesenes Hotelier-Ehepaar sucht auf 1. Mai oder später neue
Direktion
 eines grösseren Hotels. 2-Saison- oder Jahresbetrieb.
 Offerten unter Chiffre 1345 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche Winter-Kochlehrplatz (2-Saison-Lehre) für aufgeweckten
Kochlehrling
 mit 3 Jahren Sekundarschule, ab Saison 1975/76.
 Offerten an Hotel Rigi, 6485 Immensee
 Telefon (041) 81 11 61.
 1233

Direktions-Ehepaar sucht neuen
Wirkungskreis
 für Sommerreise 1975. 2-Saison-Betriebe in den Bergen erwünscht.
 Anfragen bitte direkt an:
 R. Schwab-Gysin
 Direktor Hotel Bernhof
 3780 Gstaad
 1314

2 junge Verwaltungsangestellte (eine mit Praxis in Réception) suchen auf 1. Mai 1975 oder nach Vereinbarung Saisonstelle als
Hotelsekretärin bzw. Hotelpraktikantin
 im Tessin. Sprachen: D, F, E.
 Offerten unter Chiffre 1441 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht auf Frühjahr 1975 für 16jährigen Burschen Stelle als
Küchenhilfe
 in kleinerem familiär geführten Betrieb im Welschland.
 Offerten unter Chiffre OFA 2597 Zc an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Junger dynamisches Ehepaar mit guter Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie und Auslandsreferenz sucht Stelle als
Direktionsehepaar
 Offerten unter Chiffre 1291 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kellner
 25jährig, mit 3 Jahren Lehre, 7 Jahren Praxis, sprachkundig, besten Referenzen, in ungekündigter Stellung, sucht im RAUME TESSIN
Stelle als Chef de service
 in Restaurant oder Hotelbetrieb.
 Offerten unter Chiffre AS 16022 Lo-ASSA-, 6601 Locarno.

Achtung Hotels und Restaurants Orchester freit
 Alleinunterhalter, Duos, Trios, Quartette usw., Zauberkünstler, Conférenciers, Disc-jockeys für Tages- oder Monats-Engagements frei, auch noch für Fasnacht.
 Tel. (065) 3 97 77
 WZP-Agentur
 14.00 bis 22.00 Uhr ab 8. 4. 1975 neue Telefonnummer (065) 44 27 77. (Bitte ausschneiden, es lohnt sich.)
 1442

Tüchtiges Witte-Ehepaar, in allen Sparten bewandert, sucht Stelle als
Gerant-Geschäftsführer
 in mittlerem Restaurant, Hotel garni oder Landgasthof, im Raume Basel oder Umgebung.
 Eintritt nach Übereinkunft.
 Offerten erreichen uns unter Chiffre 1399 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jungkoch sucht auf 1. April 1975 interessanten Wirkungskreis (modern) als
Alleinkoch
 (auch Privathaushalt oder ähnliches).
 Raum Zürich, Samstag und Sonntag frei. Büroarbeitszeit eventuell bis 20.00 Uhr.
 Offerten unter Chiffre 1370 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Versierter Schweizer Hotelier sucht auf Frühjahr 1975 oder nach Übereinkunft neue Position als
Geschäftsführer oder Direktor
 eines Restaurant- oder Hotelbetriebes.
 Offerten unter Chiffre 1344 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

28 Jahre, verheiratet, sucht neuen Wirkungskreis in der Schweiz oder im Ausland.
 Offerten unter Chiffre 1410 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 31jährig (gelernter Koch), sucht auf den 1. April 1975 neuen Wirkungskreis als
Assistent Restaurationsplanung Leiter einer Grosskantine Gerant
 Interessante Ausendiensttätigkeit
 War zuletzt mehrere Jahre als Gerant in einer grossen Restaurationskette tätig.
 Fähigkeitsausweis vorhanden.
 Offerten unter Chiffre 1472 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
 1409

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler. Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Direktoren, Betriebsführer und Personalmanager von Hotel- und Restaurantbetrieben.

HOLLAND
 Fachfähiges Personal ist ein internationales Problem. Besonders die Betriebe in touristischen Ländern kämpfen hiermit. In Holland sind viele junge Leute, die international ihre Erfahrungen bekräftigen möchten.
International Services & Agencies ist eine junge, aktive Organisation, die diese Problematik kennt und Ihnen gerne behilflich sein möchte zur Lösung Ihrer Personalprobleme.
 Wir haben viele Kontakte auf diesem Gebiet. Haben Sie Interesse, wünschen Sie Auskünfte? Bitte machen Sie Ihre Wünsche kennbar, und Sie empfangen alle weiteren Informationen.
International Services & Agencies
 Postbox 2989, Rotterdam, Holland
 1003

Starline-Brass-Dispenser
 Fruchtsaft-Grundstoff (Cadioso-Strand) geeignet für sämtliche Apparate, Orange, Citron und Grapefruit. Prompter Reparaturservice.
 Generalvertretung für die ganze Schweiz
ARAP AG
 6440 Brunnen
 Tel. (043) 31 14 41
 160

Massage-Kurse
 Rasche und seriöse Ausbildung in allgemeiner Körper- und Sportmassage. Diplommabschluss.
 Prospekte anfordern.
 Leitung: P. Härtsch, Masseur der Schweiz, Skinatlonalmannschaft Fitness-Center Flair, Torstrasse 17 9000 St. Gallen
 Telefon (071) 25 37 60
 P 33-43439

Zu kaufen gesucht
 gehaltenes
Hotelpbesteck
 möglichst Baguettenform und ohne Hotelstempel.
 Offerten möglichst mit Muster senden man bitte an
 Postfach 83
 7270 Davos Platz 2
 Davos
 1492

Günstige Gelegenheit
 Fabrikneue
Barhocker
 Solide Ausführung, gut gepolstert und mit feinstem Stamid überzogen, in verschiedenen Höhen.
 Hans Widmer, Barstühle
 4683 Aarburg
 Telefon (062) 41 32 18.
 P 29-40 303

Inseratenschluss:
 Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Weltweite und weltoffene Hotelkette sucht

diverse Grosshotels

evtl. ganze Hotelkette in ganz Europa.

Sich melden mit Hotel-Exposé unter Chiffre 7702 an Hotel-Revue, 3001 Bern. (Strenge Diskretion zugesichert.)

Zu verpachten auf den 1. März 1975

im Zentrum von **Locarno** an bester Verkehrslage, in unmittelbarer Nähe der See-Promenade, Park und Sportanlagen, sehr gepflegtes

Hotel garni

mit 70 Betten. Gute Rendite.

Sehr schöne Aufenthaltsräume, alle Zimmer mit Balkon, Lift.

Übernahme des Inventars durch den Pächter.

Kapitalbedarf zirka Fr. 400 000.-.

Interessenten stehen alle wünschbaren Unterlagen zur Verfügung.

Anfragen unter Chiffre 1202 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gstaad

A vendre, hôtel en S.A.

situation privilégiée, 40 chambres, 80 lits, Parcelle de terrain de 5000 m² environ et 2900 m² environ en forêts.

Convendrait éventuellement pour centre diététique, maison de repos grand standing ou transformable en plusieurs appartements.

Immeuble entièrement rénové, équipement de cuisine et mobilier complet à l'état de neuf.

Pour tous renseignements, s'adresser à Mandataria, Sté Fiduciaire et de Revision, rue St-Pierre 3, 1003 Lausanne.

P 22-2249

Wir verpachten langfristig sehr gut frequentiertes

Café in Chur

Für jüngeres Ehepaar oder Einzelperson mit Ideen und Freude an einem lebhaften, jugendlichen Betrieb interessantes Geschäft.

Benötigte Barmittel Fr. 40 000.- bis Fr. 50 000.-

Offerten unter Chiffre 13-5516 an Publicitas, 7002 Chur.

Zu vermieten an tüchtiges, versiertes Ehepaar (Mann Koch)

Restaurant in Basel

an erstklassiger, zukunftssträchtiger Lage. Es handelt sich um einen neuen, modern eingerichteten Betrieb. Jahresumsatz zirka Fr. 900 000.-, zirka 120 Plätze. Kapitalbedarf zirka Fr. 100 000.-. Eventuell späterer Kauf möglich.

Offerten sind zu richten an **F. Graber, c/o Meier & Co., Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe**, Kalkbreitestrasse 69, 8003 Zürich.

1354

Einmalige Gelegenheit für Koch (Ehepaar)

Selbständige Uebernahme eines

Restaurants

an Hotel garni angeschlossen. In weltberühmtem Ferienort des Engadins.

Zuschriften mit Unterlagen unter Chiffre 1350 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel Suisse (40 ans, marié et avec famille) cherche en location

hôtel avec restaurant-bar

Capacité de 80 à 90 lits, sur l'axe Martigny-Montreux-Genève.

Reprise de l'affaire à partir du 1er novembre 1975 ou 1er mai 1976.

Exploite actuellement et depuis 12 ans, hôtel avec saison d'hiver et saison d'été en Bas-Valais.

Contacteur sous chiffre 1387 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

A vendre

hôtel garni

20 chambres.

Plein centre Genève, près du lac.

Très bonne affaire. Prix intéressant.

Téléphone (022) 31 52 25.

1199

A vendre région de Vevey

hôtel-café-restaurant

Affaire de tout premier ordre, justifiant d'un important chiffre d'affaire, comprenant:

Café - brasserie - grande salle pour banquet - petite salle pour sociétés - chambres d'hôtes 20 lits - grand parc pour voitures.

Nécessaire pour traiter: fr. 300 000.-.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Agence Immobilière Clément, Grand'Rue 12, 1635 La Tour-de-Tréme, Téléphone (029) 2 75 80.

P 17-13 610

Grosse, alte (eventuell reparaturbedürftige)

Hotel- oder Restaurantbesitzung

an guter Lage wird zu kaufen gesucht. Tausch an Abbruchobjekt mit in der Stadt Biel mit kleinem Restaurant.

Anfragen an Postfach 8, 3000 Bern 26. P 05-7524

Wir suchen zu kaufen oder zu mieten

Hotel-Restaurants

für fachlich und finanziell ausgewiesene Klienten. Nehmen Sie bitte Kontakt auf mit W. Christen (Diskretion garantiert).

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1, Tel. (01) 23 63 64. Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65.

P 44-661

Erstklassiges Angebot Motel

am Thunersee zu verkaufen

baubewilligtes Projekt in hervorragender Lage.

Auskunft:

Hervé Grossniklaus, Architekt Dorfstraße 34, 3512 Steffisburg Tel. (033) 37 54 44.

1188

Zu verkaufen

Hotel garni

mit 70 Betten im Zentrum Locarno-Muralto. Günstiger Preis und grosses Entgegenkommen seitens des Verkäufers wegen Wegzugs. Anfragen unter Chiffre 84-45068 an Schweizer Annoncen AG ASSA, 8601 Locarno. ASSA 84-45 068

Altershalber für sofort zu verkaufen neues

Hotel-Restaurant

mit voller Sicht auf Lugano, mit 20 komfortablen Zimmern, mit Bad, Bidets, WC, Telefon, Radiotelefon, Fernsehen, grosse Terrasse, 7 Garagen und grossem Parkplatz, 3160 m² Bauland. Kaufpreis 1,1 Millionen inklusive Inventar.

Schatzung zirka 2,4 Millionen.

Geeignet für Kur- oder Ferienhaus, Jugend- oder Altersheim, Pensionskassen usw.

Offerten unter Chiffre 1498 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Altbekannter, gutgeführter

Gasthof

mit modernster eingerichteter Küche, diversen Restaurationslokalen, grossem Bankettsaal, 22 Fremdenbetten sowie Wirtwohnung und Personalzimmer in denkbar bester Lage eines verkehrsreichen Städtchens (Waffenplatz) wird auf 1. Juni vermietet, aber nur an fachkundiges Wirtsehepaar (Küchenchef). Hoher Umsatz. Notwendiges Uebernahmekapital zirka 100 000 Franken.

Ernsthafte Bewerber schreiben unter Chiffre 509 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten in Zürich (Kreis 1)

Restaurant - Bar

Ausgewiesener Jahresumsatz 650 000 bis 700 000 Franken, davon 20 Prozent Küche. Uebernahmepreis mit Inventar 450 000 Franken. Mässiger Mietzins, langjähriger Vertrag möglich. Offerten mit Kapitalnachweis sind zu richten unter Chiffre 7970 an Mosse-Annoncen AG, 8023 Zürich.

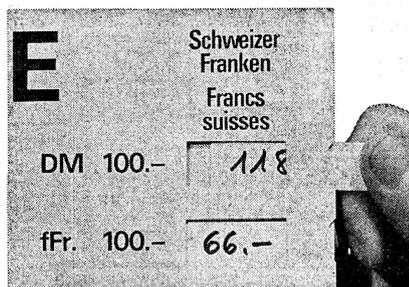
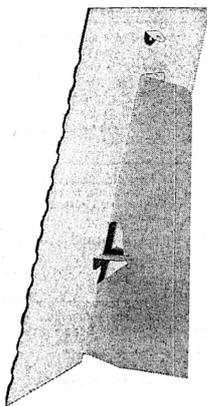
Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Ablesen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Immer wieder dieselbe Frage an Ihrer Réception ...

zu welchem Kurs nehmen Sie fremde Währung an?

Hier hilft Ihnen die praktische Changetabelle, ein fünffarbiges, preisgünstiges Hohlplakat. Es ist aus Chromkarton hergestellt und sehr einfach zu beschriften.

		Schweizer Franken	Francs suisses
	Deutschland/Allemagne	DM 100.-	118.-
	Frankreich/France	fFr. 100.-	66.-
	Italien/Italie	Lit. 100.-	
	Oesterreich/Autriche	S 100.-	
	England/Angleterre	£ 1	
	Belgien/Belgique	bFr. 100.-	
	Niederlande/Pays-Bas	hfl. 100.-	
	Schweden/Suède	sKr. 100.-	
	Spanien/Espagne	Ptas. 100.-	
	USA	\$ 1	
	Kanada/Canada	\$ 1	
	Japan/Japon	Yen 100.-	



So einfach ist das Eintragen oder Wechseln des Kurses

Sie können es aufstellen oder an die Wand hängen

Ihre Bestellung richten Sie an:

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

Bestellung:

..... Changeplakate Nr. 699 Fr.
mit 200 Beschriftungsstreifen
+ 1 Filzschreiber zu total Fr. 35.- (+ Versandkosten)

Absender:

Originalgrösse 37 x 25 cm

Anschlagbrett Tableau noir



Eumakon
European Management and Conference Center 8105 Regensdorf

im Holiday Inn und Mövenpick, 8105 Regensdorf, Tel. 840 27 85

Ein Seminar für Geschäftsführer und Assistenten, die Geld sparen wollen.

Ob Sie ein Restaurant, eine Bar, einen Nightclub, ein Tearoom oder ein Hotel führen,
- ohne fundierte Kenntnisse über Energieträger, Wasser, Gas und Elektrizität
- ohne exaktes Wissen der modernsten Erfahrungen über Hygiene und Mikrobiologie
- ohne Unfallverhütung, Brandverhütung oder -bekämpfung
- ohne Kenntnisse über Wärme, Steuer- und Heizelemente
- ohne auch Einsatz der Grossküchengeräte - kurz über alles, was

Spezialisten des Unterhalts
kennen und können - lässt sich heute ein Restaurationsbetrieb nicht mehr wirtschaftlich führen.

Profilieren Sie vom grossen Erfahrungsschatz unserer 24 Kursleiter und investieren Sie 2x5 Tage, um für Jahre zu sparen.

Seminar: Technik in der Hotellerie und im Gastgewerbe
Veranstaltet durch EUMAKON und durch den Schweizer Hotellerverein.

Kurs II
(erster Teil): 3.-7. März 1975, täglich von 8.00-18.00 Uhr
(zweiter Teil): 14.-18. April 1975, täglich von 8.00-18.00 Uhr

Kurs III
(erster Teil): 2.-6. Juni 1975, täglich von 8.00-18.00 Uhr
(zweiter Teil): 1.-5. September 1975, täglich von 8.00-18.00 Uhr

Kursort: EUMAKON (Eingang Holiday Inn) Regensdorf
Mitglieder des Hotellervereins Fr. 1100.-
(pro Kurs) Nichtmitglieder Fr. 1300.-
(inkl. Schulungsmaterial, Lunch, Fahrten zu Besichtigungen und Pausenerfrischungen)

Anmeldeschluss: Kurs II: 20. Februar 1975
Kurs III: 16. Mai 1975



Senden Sie bitte Unterlagen über Ihr Seminar «Technik in der Hotellerie und Gastgewerbe»:

Restaurant/Hotel:

Name:

Adresse:

Tel.:

Stellung im Betrieb:

Senden Sie bitte Unterlagen über weitere durch EUMAKON geplante Kurse.

PS: Zutreffendes bitte ankreuzen.

GALLUS-LYZEUM Internat für Mädchen

ST. GALLEN SCHWEIZ

Höhenweg 60, Tel. (071) 27 77 77.

Aufnahme von 8 Jahren an. Primarschule, Sekundarschule, Gymnasium, Vorbereitung auf Maturität, Handelsschule mit Handelsdiplom/Handelsmaturität.

Sprachdiplome Französisch, Englisch. Hauswirtschaftsunterricht. Sport. Ueberwachtes Studium. Internationaler SchülerInnenkreis. Studienberatung. Feriensprachkurse: Juli/August.

Schulbeginn: Mitte April.

Auskunft und Prospekte durch die Direktion.

1030

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe. Nächste Kurse:

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

Service
27. 1.-7. 2. / 5. 5.-16. 5.

Bar
3. 3.-14. 3. / 7. 4.-11. 4.

Flambieren/Tranchieren
17. 3.-21. 3. / 28. 4.-2. 5.

Chef de service
28. 5.-30. 5.

Weinseminar
24. 2.-28. 2.

Bar-Management
7. 4.-11. 4.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-Placierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

109

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. 1/75.

Datum: 10. bis 14. Februar 1975.

Kursort: Hotel Stella, Interlaken.

Kursleitung: Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung und Personalchef SHV.

Kurskosten: pro Person Fr. 450.-, für Ehepaare Fr. 700.-.

Thematik:

- Der Mensch als Individuum
- Der Unternehmer als Persönlichkeit
- Der Mitarbeiter in der betrieblichen Gemeinschaft
- Arbeitstechnik und Chelentlastung
- Grundgesetze der Führung
- Führungsaufgaben und Führungstätigkeiten
- Führungsinstrumente

Ich interessiere mich für den Kurs 1/75 und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen und das Anmeldeformular zuzustellen.

Herr / Frau / Fräulein

Name:

Vorname:

Jahrgang:

Stellung im Betrieb:

Betrieb:

Adresse:

Einsenden an: Schweizer Hotellier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung, z. Hd. Fr. H. Rickenmann, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Mitarbeiter besser führen

Kurs SHV für höheres und mittleres Kader im Gastgewerbe

4.-7. Februar 1975 im Hotel Stella, Interlaken

Thematik (Auszug):

- Urbedürfnisse und Erwartungen des Menschen
- Motivation der Mitarbeiter
- Persönlichkeitsstruktur und Autorität des Vorgesetzten
- Der erfolgreiche Führungsstil
- Organisatorische Voraussetzungen im Betrieb
- Lernpsychologische Grundsätze für die Instruktion
- Delegation von Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortung

Teilnehmer:

- Damen und Herren in der Position eines Departementchefs
- Inhaber mittlerer Stabsstellen
- deren Stellvertreter

Unter Berücksichtigung gruppenspezifischer Erkenntnisse ist die Teilnehmerzahl beschränkt.

Kosten: Fr. 350.- inkl. Pausen-Getränke, exkl. Pensionspreis.

Kursleitung: Rudolf Bolliger, Leiter Kadenschulung SHV.

Auskunft und Anmeldung:

Schweizer Hotellier-Verein, Abteilung berufliche Ausbildung
Fr. V. Streiff
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Little School of English & Commerce
2, Liverpool Terrace
Worthing/Sussex/England

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte.

Kursbeginn: 7. April und 22. September 1975.
Dauer: 12 Wochen. Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen, kleine Klassen, Unterkunft in gepflegten englischen Familien.
Sport/Studienfahrten. Schule direkt am Meer.

Verlangen Sie unverbindliche Auskünfte und Dokumentation bei:
Fräulein G. Fawer, 22, chemin Caroline, 1213 Pettit-Lancy.
P 18-301.705

Suchen Sie einen Kochlehrling/eine Kochlehrtochter?

Wenn ja, senden Sie uns bitte den untenstehenden Anmeldeatol!

Wir sind gerne bereit, Ihnen die Adressen unserer Interessenten anzugeben.

Betrieb: _____ **Ort:** _____

Inhaber/Leiter: _____

Telefon: _____

Jahreslehrstelle

Saisonlehrstelle

Stellenantritt: _____

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31
3011 Bern

LYCÉE D'ARVEL Internat für Mädchen

MONTREUX SCHWEIZ

3, rue de Chillon,
1842 Territet-Montreux,
Tel. (021) 61 53 51

Intensivkurse in Französisch. Ausgezeichnete klimatische Lage.

Aufnahme von 8 Jahren an. In deutscher Unterrichtssprache: Primarschule, Sekundarschule, Gymnasium bis und mit 10. Schuljahr. Handelsdiplom, Sprachendiplome, Hauswirtschaftsunterricht, Sport, Westschlandjahr, Ueberwachtes Studium, Nacharbeit. Internationaler SchülerInnenkreis. Feriensprachkurse: Juli/August.

Schulbeginn: Mitte April.

Auskunft und Prospekte durch die Direktion.

1029



Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Zürich

3 Jahre Lehrzeit für Köchinnen

In der Frage der Neuordnung der Köchinnenlehre entschied das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement nach durchgeführtem Vernehmlassungsverfahren durch Verordnung vom 5. Dezember 1974 wie folgt: Das bisherige Ausbildungs- und Prüfungsreglement im Beruf der Köchin (1½ Jahre Lehrzeit, Lehrtritt im Kalenderjahr, in dem das 17. Altersjahr vollendet wird) wird aufgehoben. Die Verordnung tritt am 1. Juli 1975 in Kraft. Vor dem 1. Juli 1975 abgeschlossene Lehrverhältnisse sind vertragsgemäss zu Ende zu führen.

Die Aufhebung des Köchinnenreglementes hat zur Folge, dass ab 1. Juli 1975 alle Mädchen die dreijährige Lehre auf der Grundlage des Ausbildungs- und Prüfungsreglementes des Kochs zu absolvieren haben. Auch in bezug auf das Mindestalter bestehen keine besonderen Vorschriften mehr. Die Töchter können ihre Lehre, wie die Burschen, nach dem vollendeten 15. Altersjahr beginnen. Zur Ausbildung von Köchinnenlehrerinnen sind alle Betriebe des Gastgewerbes und der Gemeinschaftsverpflegung berechtigt, die einen gelernten Koch oder eine gelernte Köchin mit abgeschlossener Lehre (2½ Jahre oder 1½ Jahre) beschäftigen und die übrigen Anforderungen des Ausbildungsreglementes erfüllen.



Management im Gastgewerbe

2½ mtl. FÜHRUNGSLEHRGANG für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte. Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSPRA S. A.
Telefon 025/6 25 24

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Neuzeitliche fachmännische Ausbildung. Tages- und Abendkurse mit Diplomabschluss. Deutsch, französisch, italienisch, engl.

Kursbeginn: 3. Februar, 3. März

Auskunft und Anmeldung:
KALTENBACH, Weinbergstrasse 37
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)
Tel. 01-47 47 91 Staalich konzess. Agentur
Älteste Fachschule d. Schweiz, geggr. 1913
Kostenlose Stellenvermittlung!



NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE. Langjährige Kursleiterin. Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:
27. Januar 1975
24. Februar 1975

M. FÜRER, Kursleiterin

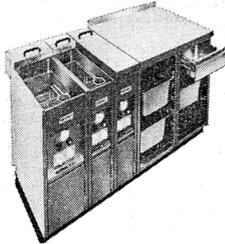
Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Telefon (01) 32 04 64/(01) 34 92 55



Inserieren bringt Erfolg!

Valentine-Friteusen nach Gastronomie

Oelinhalt: 9, 12 und 18 Liter



Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH

Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

VALENTINE ist 1975 nur an der IGBO im November als Aussteller vertreten.

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronomie: Höhe/Tiefe 65 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

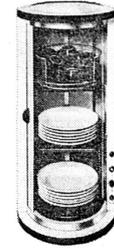
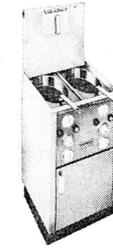
Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis, minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.-

Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und crème
Standmodell und fahrbar
ab Fr. 680.-



S-1 9 L

P-2 2x 6-7 L

MODELL V-1

Wir machen mehr, als Sie von einem Spezialisten normalerweise erwarten.

Die Hans Giger AG ist Ihnen im einen oder andern Zusammenhang sicher längst zum Begriff geworden.

Sie kennen den berühmten café Giger. Oder unsere Tiefkühl-Spezialitäten. Oder unser reichhaltiges Angebot an konservierten Lebensmittel-Spezialitäten.

Giger ist aber mehr. Wir sind der echte Berater für den Grosskonsumenten. Wir sind mit Ihren Problemen vertraut und suchen ständig neuartige Lösungen. Wir legen Wert auf kompetente Beratung und zuverlässige Auftragsabwicklung. Rufen Sie uns an oder verlangen Sie den Besuch eines unserer Mitarbeiter.

Hans Giger AG
Lebensmittelimport engros
Gutenbergstrasse 3, 3001 Bern, Telefon 031 25 27 35, Telex 32266



Abteilung Kaffee-Spezialitäten



Giger

Abteilung Tiefkühl-Spezialitäten



Giger

Abteilung konservierte Lebensmittel-Spezialitäten



Giger

Lebensmittelimport engros

Wir trauern um meinen geliebten Gatten, unseren lieben, herzenguten Vater, Schwiegervater, Grossvater, Schwager, Onkel und Cousin

Jean-Louis Fuchs-Arnet
Hotel Pilatus

Er entschlief heute nacht unerwartet in seinem 72. Altersjahr.

Sein Leben war erfüllt mit treuer Fürsorge für seine Familie und von Initiative und Schaffensfreude. Behalten Sie den teuren Heimgegangenen mit uns im liebevollen Gedenken im Gebete.

6052 Hergiswil, 21. Januar 1975

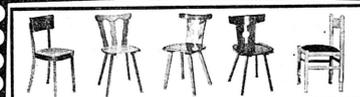
In christlicher Trauer:
July Fuchs-Arnet
Hans und Jürg Fuchs
Glady Buletti-Fuchs und Kinder, Bern
Heidy und F. Mann-Fuchs und Kinder, Genf und Anverwandte

Beerdigung: Freitag, den 24. Januar 1975, 9 Uhr, in Hergiswil. Weggang von der Totenkapelle.

Nachgedächtnis: Samstag, den 22. Februar 1975, 7.30 Uhr, in Hergiswil.
Der liebe Verstorbene ist in der Totenkapelle aufgebahrt.

P 25-16142

Schlager ab Lager



801 Fr. 47.- 810 Fr. 77.- 1055 Fr. 97.- 3242 Fr. 137.- 280 P. Fr. 139.-

Stühle
über 50 Modelle
ab Fr. 36.-

2 Jahre
FABRIKGARANTIE

Unsere
SPEZIALITÄT: **Rustikale Stabellen**

**GRÖSSTE
FABRIKAUSSTELLUNG!**

Sie können selbstverständlich alle Bestellungen auch durch Ihren Schreiner, Möbelfachhändler, Architektbüro beziehen!

Auslieferung **NI LENZBURG**
10 Min. Reichweg ZUG

BON

Tische
auf jedes Mass
ab Fr. 150.-

Sofort farbigen **GRATIS-KATALOG** verlangen!

für **GRATISKATALOG**

Name _____

Adresse _____

PLZ, Ort _____

KEUSCH+SOHN AG
Tisch-+ Stuhlfabrik



5623 BOSWIL AG
Tel. 057 7 42 84



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614 922