

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 7

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. 7 13. Februar 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
Einzelnnummer Fr. 1.20

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

Autofahrer zur Kasse?

Die Fakten: auf sozialdemokratischen Antrag hat die erweiterte Finanzkommission des Nationalrates beschlossen, alle erforderlichen Massnahmen zu verlangen, um für die Benützung der Nationalstrassen Gebühren erheben zu können. Der Beschluss geht auf ein Postulat von Nationalrat August Albrecht zurück, der in der Herbstsession 1973 ein mögliches Modell zur Kosten-Umverteilung im Nationalstrassenbau skizzierte. Nach seinem Vorschlag sollen sämtliche Benützer der Schweizer Autobahnen zur Kasse gebeten werden; Einheimische hätten über einen Zuschlag zur kantonalen Motorfahrzeugsteuer, Ausländer durch den Kauf einer Vignette beim Grenzübergang einen jährlichen Betrag von dreissig Franken zu entrichten. Auch das wiederholt aufgerollte Problem der Autotunnelgebühren hat neue Aktualität erhalten: zwei Dutzend kantonale Parlamentarier unterzeichneten eine im Bündner Grossen Rat eingereichte Interpellation, in der die Gebührenfrage für die Durchfahrt des Bernhardtunnels und die Benützung der Zufahrtstunneln der N 13 angeschnitten wurde.

Es ist bezeichnend, dass die Diskussionen um Autobahn- und Tunnelgebühren im Vorfeld der Januar-Sondersession der eidgenössischen Räte neu anliegen; neue Einnahmequellen werden die voraussichtlichen Löcher im Bundeshaushalt der nächsten Jahre stopfen müssen. Ebenso bezeichnend ist die Tatsache, dass Albrechts Postulat aus der Wiege der nationalrätlichen SBB-Kommission stammt, führen doch die Schweizerischen Bundesbahnen seit 1971 immer tiefer in die roten Zahlen. Da die geringere Verkehrszunahme laufend grössere Defizite und bedrohlichere Investitionslücken hinterlässt, werden die Blicke ins Portemonnaie der Automobilisten immer begehrlicher. Für die Vertreter des öffentlichen Verkehrs scheint sich der Griff in die Kasse des motorisierten Strassenverkehrs geradezu aufzudrängen: noch ist ungewiss, ob der Bund die von den SBB allein für 1975 verlangten 600 Millionen auf dem arg strapazierten Kapitalmarkt überhaupt beschaffen kann. Eine Mehrbelastung der Automobilisten brächte die verzweifelt gesuchten Investitionsmittel zur längst fälligen Schaffung notwendiger Kapazitäten — bei gleichzeitiger Erhaltung der Konkurrenzfähigkeit gegenüber dem privaten Verkehr.

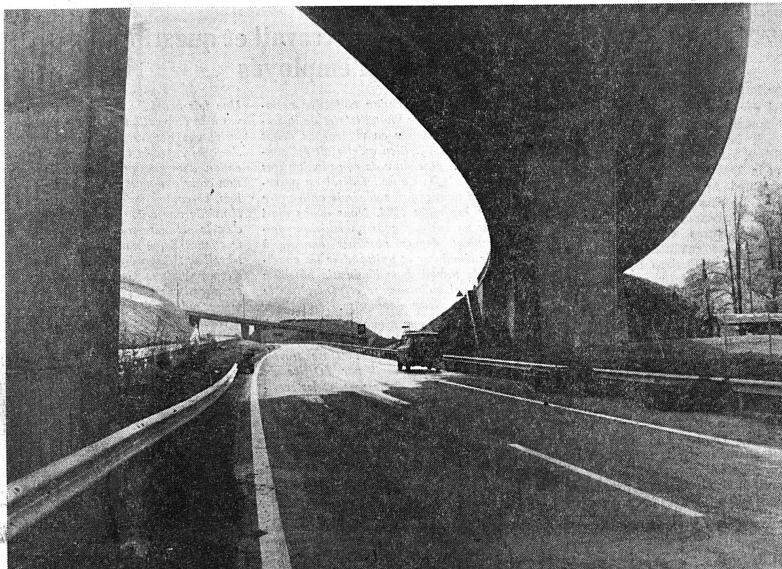
Der auffälligen Funkstille (Stille vor dem Sturm?) während der Sondersession nach zu schliessen, scheint die Zeit für den Kampf um Autobahn- und Tunnelgebühren auf parlamentarischer Ebene noch nicht reif zu sein. Um so häufiger und um so aktiver haben sich die verschiedenen Interessenverbände in Presse, Radio und Fernsehen in letzter Zeit auf dieses Problem eingeschossen. Albrecht schätzt, der Bund könnte mit dem Vignetten-System — von

Zweckbindung ist dabei nirgends die Rede — Mehreinnahmen von über 600 Millionen Franken einstreichen. Diese «Milchmädchenrechnung» bestreitet der Schweizerische Strassenverkehrsverband (FRS) vehement: nach dessen Untersuchungen hätten die ausländischen Automobilisten (etwa 12 Prozent des Verkehrsaufkommens) durch ihren Benzinverbrauch von 16 bis 17 Prozent bisher mehr als nur ihr Scherflein an die schweizerische Strassenrechnung beigetragen. Von den 47 Millionen ausländischen Motorfahrzeuglenkern gehörten rund die Hälfte zum «wirtschaftsfördernden» Arbeits- und Geschäftsverkehr; nur 24 Millionen dürften dem eigentlichen Touristenverkehr zugerechnet werden. Zudem endeten vier Fünftel der Autofahrten von Ausländern im Grenzkanton (Erhebungen der GVK-Kommission) und schliesslich seien lediglich fünf Prozent dem Konto «reiner Transitverkehr» zu belasten.

Handfeste Verbandsinteressen und grundsätzliche Probleme werden von den Strassen- und Automobilverbänden zu einem bunten «Argumenten-Tepich» gegen Autobahn- und Tunnelgebühren verwoben: die Autostrassen würden, so die FRS, von den Automobilisten voll bezahlt, weitere zweckgebundene Mittel seien nicht nötig! An einer zusätzlichen Subventionierung des öffentlichen Verkehrs nach dem Giesskannenprinzip aber ist man nicht interessiert. Vergleiche mit ausländischen Beispielen werden beim ACS kategorisch abgelehnt, ebenso die Aufrechnung von «Sozialen Kosten», die dem Staat durch die Abgas-Belastung der Umwelt entstünden. Insbesondere der Touring-Club meldet darüberhinaus Bedenken zur praktischen Durchführbarkeit des Vignetten-Verkaufs an, verweist auf die unerlässliche Durchführung einer Verfassungsrevision und präsentiert einen ganzen Katalog von finanziellen, rechtlichen und staatspolitischen Gegenargumenten; nicht zuletzt wurden auch Befürchtungen um die Zukunft des schweizerischen Fremdenverkehrs laut.

Niemand wird die volkswirtschaftlichen Verdienste des Automobils bestreiten und eine weitere Belastung des Automobilisten unbesonnen und uneingeschränkt unterstützen. Von der Warte des Tourismus her gesehen — nur einer unter vielen Sichtwinkeln — aber ist festzuhalten: Beispiele in Nachbarländern belegen deutlich, dass der Reiseverkehr durch Benützergebühren für Autobahnen oder Tunneln kaum geschmälert würde. Der Automobilist stösst sich in der Regel nicht an solchen Gebühren, da er die Vorteile dieser für ihn geschaffenen kostspieligen Bauwerke durchaus richtig einschätzt und entsprechend honoriert. Die Frage zumindest, ob Autobahn- oder Tunnelgebühren dem Tourismus in der Schweiz abträglich wären, darf — die Meinungen in Fachkreisen sind allerdings geteilt — mit grösster Wahrscheinlichkeit verneint werden. Damit ist das Gros der Gegenargumente keineswegs aus der Welt geschafft. Der ganze Fragenkomplex mit allen staatspolitisch-psychologischen Implikationen und Problemen der Gebührenerhebung wird gründlich und sachlich diskutiert werden müssen; ... bis dahin wird noch viel Blech unbehelligt durch unser Nationalstrassennetz und unsere Autotunneln rollen.

Toni Häusler



Mit Rücksicht auf unsere topographische Lage und die Schlüsselstellung vor allem im Nord-Süd-Verkehr sind wir in der Schweiz gezwungen, unser Strassennetz weit über unsere eigenen Bedürfnisse hinaus auszubauen. Mancheiner stellt sich deshalb die Frage, ob für diese kostspieligen Bauten nicht Gebühren erhoben werden sollten. (Siehe nebenstehenden Leitartikel.)

L'opinion de l'Office national suisse du tourisme

Les tendances du tourisme suisse

Nous publions, sous ce titre, un article de M. Werner Kämpfen, directeur de l'ONST, publié au mois de janvier par l'Agence économique et financière. Dans la première partie, reproduite ci-dessous, il est fait état des trois tendances à moyen terme qui se dessinent dans le tourisme en général et de la situation de l'hôtellerie dans notre pays. Titres et intertitres émanent de la rédaction.

Tout d'abord, la récession à l'échelle mondiale affecte surtout l'hôtellerie de classe et les chaînes d'hôtels dépendant notablement d'une clientèle internationale qui voyage en groupes par la voie des aires. En revanche, les maisons de premier rang, avec leurs hôtes individuels et traditionnels, ont enregistré l'an passé des résultats analogues à ceux de 1973, voire meilleurs, tant en Suisse qu'à l'étranger. La même remarque s'applique aux magasins d'horlogerie et de bijouterie travaillant beaucoup avec cette catégorie d'acheteurs que sont les touristes internationaux individuels.

La récession a touché l'hôtellerie de presque tous les pays, et non pas seulement du nôtre comme voulaient le faire croire certains Cassandra au début de l'été dernier. A l'exception de la Yougoslavie, la plupart des pays classiques de tourisme ont annoncé des reculs dans ce secteur. En Espagne, il est de l'ordre de 10 %, alors qu'en Grande-Bretagne la progression des hôtes d'Europe occidentale a permis de combler quelque peu l'absence de 200 000 Américains, équivalant à une baisse d'un bon quart par rapport à l'année 1973. On est frappé, en second lieu, par l'augmentation générale du tourisme interne. Bien sûr, les aléas de la conjoncture, les fluctuations incessantes du cours des devises ou encore la crise énergétique y sont pour quelque chose, mais on dénote également une autre tendance: celle des vacances au pays, pour mieux le connaître, après bien des voyages au loin.

Dans le domaine immobilier...

En troisième lieu, surtout dans les pays alpins, la para-hôtellerie est toujours plus en vogue, pour des raisons économiques ou pour se conformer à une certaine mode, les mirages de l'exotisme commençant à fatiguer certaines catégories de touristes. De nouveau autorisée, la vente

d'immeubles aux étrangers va-t-elle relancer le marché des résidences secondaires? On peut en douter à considérer les obstacles rencontrés par les vendeurs, malgré une publicité intensive, pour réaliser des opérations fructueuses dans les communes qui bénéficiaient de dérogations. Par suite de la crise de liquidité qui frappe toute l'Europe, la vente de résidences secondaires de vacances est en recul, ainsi qu'en attestent les difficultés financières auxquelles se heurtent beaucoup d'agences immobilières, tant à l'étranger qu'en Suisse d'ailleurs. En revanche, la location de chalets et appartements de vacances continue à un rythme soutenu.

Sachons mesure garder

Dans toutes les branches touchées par la récession ou la croissance zéro, la baisse conjoncturelle va de pair avec la haute conjoncture dans le volume des rapports et des considérations pessimistes. Bon nombre de commentateurs hâtifs n'ont pas hésité, dès le début de l'été, à peindre le diable sur la muraille en dépit des avis éclairés fournis par des spécialistes soucieux de ne pas avancer les chiffres qui n'étaient pas encore disponibles. Il est heureux, en particulier, que cette psychose alarmiste n'ait pas entraîné dans son sillage les dirigeants de la Société suisse des hôteliers et de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. Par leur attitude mesurée, ils ont utilement contribué à ce que la concurrence internationale n'amène pas à son moulin le flot noir de nos lamentations.

La 4e ou 5e meilleure année depuis les années 30

De fait, dans l'hôtellerie, la baisse des nuitées de janvier à octobre 1974 n'a guère excédé 5 % par rapport à la période correspondante de l'année antérieure. La longue période de mauvais temps dont l'automne nous a gratifiée n'est pas étran-

gère à ce résultat. L'année touristique étant «courue» à plus de 90 % à la fin d'octobre, on peut s'attendre que le total des nuitées hôtelières pour l'ensemble de 1974 ne s'écartera guère du pourcentage cité. Le bilan de 1974 sera donc meilleur que ne l'estimaient des observateurs réalistes il y a peu encore, et en tout cas bien supérieur à ce qu'annonçaient les pessimistes de service.

Depuis les années trente, époque où fut instaurée la statistique du tourisme, les résultats de 1974 classeront cette année au 4e ou 5e rang des exercices records, le tassement s'étant effectué à un niveau élevé. Cela n'exclut évidemment pas des fluctuations plus marquées de région à région ou d'un établissement à l'autre. C'est ainsi que le recul des nuitées de touristes français touche particulièrement la Suisse romande, celui des Italiens les Grisons, et celui des Anglais l'Oberland bernois et la Suisse centrale. Quant à la défection des hôtes américains, elle est plutôt sensible dans les hôtels de première classe de certaines stations réputées et des villes. Tout cela ne doit pas faire oublier que les nuitées de la clientèle nationale progressent légèrement en moyenne générale. Additionnées à celles des Alle-

(Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

Swissair und die Flutgarie	3
68 millions de nuitées	3
Parahôtellerie holt auf	5
Mövenpick redresse la barre	7
Die neue Dolder-Tochter	9
Bierschwemme	10
Des nuages dans le ciel...	11
Pays en voie de développement touristique	12
Geld regiert — die Auslandseite	13
Küchenprobleme	15
Conserves ou surgelés	17
Wetterprognose	18



Jahresbericht 1974

Arbeitsrecht und Arbeitnehmerfragen

Zu Beginn des Jahres 1974 ist der neue Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes in Kraft getreten. Trotz einem sehr ausführlich geführten Vermittlungsverfahren konnte der Bundesrat diesen Vertrag auf den 1. Juli 1974 allgemeinverbindlich erklären. Damit ist ein seit Jahren hartnäckig verfolgtes Ziel erreicht worden, indem die Arbeitsbedingungen im schweizerischen Gastgewerbe verbessert und vereinheitlicht sowie das System des «Service inbegriffen» eingeführt worden sind.

Entgegen den zum Teil pessimistischen Erwartungen über die Bewältigung der Anpassungsschwierigkeiten war es dank der intensiven Aufklärungsarbeit durch die Kontrollstelle in Basel einerseits und die zuständigen Dienste der Vertragsparteien andererseits möglich, Friktionen weitgehend zu vermeiden. Der Einführung des «Service inbegriffen» widersetzen sich in der ganzen Schweiz nur rund ein halbes Dutzend Betriebe, die aber nach entsprechender Fühlungnahme mit den zuständigen Instanzen sofort eingeschwenkt sind.

Bei der Anwendung der Entlohnungsbestimmungen hatte die Kontrollstelle in Basel, insbesondere in Restaurationsbetrieben, zahlreiche Beratungen zu führen, um in Zusammenarbeit mit Betriebsinhabern und Angestellten Lösungen zu suchen, die einem der drei durch den Gesamtarbeitsvertrag vorgeschriebenen Entlohnungssysteme entsprachen und hinsichtlich des gutzuschreibenden Umsatzanteiles den bisherigen Bestistand garantierten. Diese Beratungen nehmen auch heute noch einen wesentlichen Teil der Arbeitskapazität der Kontrollstelle in Anspruch.

Neben den Entlohnungsfragen waren zahlreiche andere, das Arbeitsverhältnis betreffende rechtliche Probleme meistens telefonisch zu lösen. Im Vordergrund standen Streitigkeiten bei der Auflösung des Arbeitsverhältnisses sowie Ansprüche für Ruhe-, Ferien- und Feiertage. Die im Gesamtarbeitsvertrag getroffene Regelung über die Abgangsschädigung führte entgegen den gehegten Erwartungen nur vereinzelt zu tatsächlichen Schwierigkeiten. Die im Gesamtarbeitsvertrag vorgesehenen verschiedenen Sozialversicherungsleistungen konnten insbesondere für die der Unfall- und Krankenversicherung der HOTA-angeschlossenen Betriebe ohne zusätzliche Prämienlasten bewältigt werden. Auch in diesem Zusammenhang sei auf die ausserordentlich günstigen und in jeder Hinsicht konkurrenzfähigen Bedingungen unserer eigenen sozialen Kassen hingewiesen.

Nach Abschluss der Vertragsverhandlungen haben die Rechtsdienste der vertragschliessenden Verbände mit der Herausgabe eines Kommentars zum Landes-Gesamtarbeitsvertrag begonnen. In der Zwischenzeit ist dieser Kommentar vollständig erschienen. Er verdient deshalb besondere Beachtung, weil es erstmalig sein dürfte, dass Vertragspartner eines Gesamtarbeitsvertrages zugleich auch noch eine gemeinsame Interpretationsgrundlage ausgearbeitet haben. Dies erleichtert die Anwendung des Vertrages durch unsere Betriebe wesentlich, indem die im Kommentar behandelten Probleme nicht mehr Anlass zu unterschiedlichen Auslegungen durch die verschiedenen Rechtsdienste sein können. Dieser Kommentar hat über unsere Branche hinaus Beachtung gefunden und ist bis heute in rund 1500 Exemplaren verkauft worden. Neben dem Kommentar erleichtern auch die ebenfalls von den Vertragsverbänden gemeinsam herausgegebenen Formulare die Anwendung des Gesamtarbeitsvertrages in der

Praxis. Hier sei vor allem das Formular Arbeitsvertrag erwähnt, das vom Brutto-Lohn-Prinzip ausgeht und - richtig ausgefüllt - die Lohnkomponenten und die verschiedenen Abzüge zweifelsfrei aufführt. Viele unliebsame Diskussionen können damit vermieden werden. Gesamthaft betrachtet darf festgestellt werden, dass nun auch das Gastgewerbe im neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag konkurrenzfähige Arbeitsbedingungen aufweist und deren Anwendung durch die erwähnten Hilfsmittel, insbesondere durch die paritätische Aufsichtskommission und die Kontrollstelle, als deren ausführendes Organ sicherstellt.

Rapport annuel 1974

Législation du travail et questions relatives aux employés

La nouvelle Convention collective nationale de travail de l'hôtellerie et de la restauration est entrée en vigueur au début de l'année 1974. Bien qu'elle ait été soumise à une procédure de consultation très approfondie, le Conseil fédéral est parvenu à lui donner force générale obligatoire dès le 1er juillet 1974. Nous avons ainsi atteint une étape que nous poursuivons optimistiquement depuis plusieurs années, à savoir audier et uniformiser les conditions de travail dans l'industrie hôtelière suisse ainsi qu'introduire et généraliser le système du «Service compris».

Contrairement aux pronostics parfois pessimistes sur les difficultés d'adaptation, il fut possible - grâce à l'intense travail d'information accompli par l'Office de contrôle de Bâle, d'une part, et les services compétents des parties contractantes, d'autre part - d'éviter dans une large mesure des frictions. Dans toute la Suisse, seules une demi-douzaine d'entreprises refusèrent d'appliquer le service compris, mais, après avoir pris contact avec les organes compétents, elles se rallièrent rapidement à la nouvelle formule. L'Office de contrôle à Bâle dut donner de nombreux conseils, spécialement à des restaurants, au sujet de la rémunération du personnel et chercher, en collaboration avec les tenanciers et les employés, des solutions répondant à l'un des trois systèmes de rémunération prévus par la Convention collective de travail et garantissant les droits acquis en ce qui concerne la part du chiffre d'affaires dont l'employé doit être crédité. Ces conseils représentent, aujourd'hui encore, une part importante de l'activité de l'Office de contrôle.

A côté des questions de rémunération, l'on put résoudre le plus souvent téléphoniquement de nombreux problèmes juridiques soulevés par les conditions de travail. Les plus nombreux conflits ont trait à la résiliation des relations de travail, ainsi qu'aux jours de repos, jours fériés et jours de vacances qui sont dus. Contrairement à ce que l'on pensait, la réglementation des indemnités de départ contenue dans la Convention collective de travail n'a donné lieu qu'à de rares difficultés pratiques. Les diverses prestations d'assurances sociales prévues dans la convention collective ont pu être fournies - spécialement pour les établissements affiliés à la caisse HOTA pour l'assurance maladie et contre les accidents - sans supplément de prime. L'on ne saurait donc à ce propos insister assez sur les conditions extrêmement favorables et concurrentielles qu'offrent dans tous les domaines nos propres caisses sociales.

Einmal mehr hatte man sich intensiv mit einer Ueberfremdungsinitiative, im Berichtsjahr mit derjenigen der Nationalen Aktion, auseinanderzusetzen. Dank einer sehr eingehend geführten Aufklärungskampagne gelang es schliesslich, die Stimmerechten vom Unsinns dieser jeden noch vertretbaren Rahmen sprengenden Forderungen auf Abbau der Ausländer in der Schweiz zu überzeugen. Mit einem klaren Nein sind die Initianten in überraschend engen Schranken verwiesen worden. Als nächste Ueberfremdungsinitiative folgt ein neues Produkt der Republikanischen Partei, das weniger masslos, aber gesamtwirtschaftlich betrachtet nicht weniger gefährlich sein dürfte. Immerhin enthält diese in der Zwischenzeit eingezeichnete Initiative eine Rückzugsklausel, und ihre Behandlung fällt zudem in eine Zeit ruhiger wirtschaftlicher Entwicklung.

Une fois achevées les négociations relatives à la convention collective, les services juridiques des associations contractantes s'attachèrent à la rédaction et à la publication d'un commentaire sur la convention collective nationale de travail. Depuis lors, ce commentaire a entièrement paru. Il mérite une attention toute spéciale, car c'est la première fois que les parties contractantes d'une convention collective de travail ont élaboré en commun des bases d'interprétation. Cela facilite largement l'application de la convention à nos entreprises, puisque les problèmes traités dans le commentaire ne donnent plus lieu à des interprétations différentes des divers services juridiques. Ce commentaire a retenu l'attention en dehors de notre branche également et, jusqu'à ce jour, quelque 1500 exemplaires ont déjà été vendus. Outre ce commentaire, les formulaires édités également en commun par les parties contractantes facilitent dans la pratique l'application de ce contrat collectif. Mentionnons surtout le formulaire de contrat de travail qui est basé sur le principe du salaire et les diverses déductions. Ce formulaire permet d'éviter de nombreuses discussions désagréables.

Dans l'ensemble, on peut constater que la nouvelle Convention collective nationale de travail dans l'hôtellerie et la restauration offre des conditions de travail concurrentielles. Leur application est assurée par les contrôles, en particulier de la commission de surveillance paritaire et de l'office de contrôle.

Une fois de plus, il fallut s'occuper intensivement, au cours de l'exercice, de l'initiative, contre l'emprise étrangère lancée cette fois par l'Action nationale. Grâce à une très sérieuse campagne explicative, l'on est finalement parvenu à convaincre les citoyens du non-sens de cette initiative dont les exigences dépassaient le cadre de tout ce qui aurait été supportable en matière de réduction des travailleurs étrangers en Suisse. Un non catégorique a rappelé aux promoteurs les limites qu'il convenait de respecter. La prochaine initiative contre l'emprise étrangère sera une nouvelle production de l'Imagination des Républicains qui, tout en étant moins massive, n'en sera pas moins dangereuse pour l'ensemble de notre économie. Toutefois, cette initiative, déposée entretemps, contient une close de retrait et elle sera traitée en une période de calme économique.

Wintersportwoche für Berufskollegen

Für die letzte Januarwoche hatten Hotelier- und Verkehrsverein von Grindelwald ihre Berufskollegen und Kolleginnen zu einer Entspannungs- und Sportwoche in ihr gastliches Gletscherdorf eingeladen. Angesprochen waren Hoteliers und Gastwirte, welche zu dieser Jahreszeit am ehesten möglich sind. Es folgten denn auch der Einladung hauptsächlich Ehepaare der Stadt- und Sommerhotellerie, und auch solche, die sich bereits im Ruhestand befinden. Vereinspräsident Peter Balmer, umgeben von zahlreichen Kollegen und Kolleginnen, begrüsste die Gäste mit einem Willkommensstrunk, und sofort bahnte sich eine gesellige und kameradschaftliche Atmosphäre an. Bei anhaltend günstiger Witterung vergingen die Tage im Flug mit Sport, mit Wanderungen in Berg und Tal. Täglich traf man sich am Spätnachmittag mit vielen Ortskollegen und Kolleginnen zur Besichtigung eines der vielen neuzeitlichen oder neuen Betriebe und anschliessend zu einem gemütlichen Hock. Die Abschiedsparty bildete ein Galaabend mit fürstlichem Menü und einer aussergewöhnlichen Tanzkapelle. Für all jene, die an diesem gelungenen Anlass nicht teilnehmen konnten, mag es ein Trost sein, dass die Aktion Ferienwoche für Berufskollegen nächstes Jahr wiederholt werden soll. C. L.



Personelles

Anlässlich der Generalversammlung des Hoteliervereins Chur vom 26. Januar 1975, die den statutarischen Traktanden gewidmet war, wurde Emil Pfister zum neuen Vereinspräsidenten gewählt. Er tritt die Nachfolge des vom Vorsitz zurücktretenden Paul Raeschle an. Als Vorstandsmitglieder amten ferner:

John Seiler als Sekretär, J. R. Juon als Kassier und Paul Raeschle als Beisitzer.

Franz C. Mettler, Chef des Auskunftsbüros des Zürcher Verkehrsvereins, kann in diesem Monat auf eine 30jährige erfolgreiche Tätigkeit in diesem Amt zurückblicken.

Dass diese Institution in mehr als einer Beziehung als die führende offizielle Auskunftsbehörde Europas gewertet wird, ist zu einem wesentlichen Teil der Initiative, dem ausgezeichneten Organisationstalent und der reichen Erfahrung Mettlers zu verdanken. Und was dieses Auskunftsbüro samt Drum und Dran von Zimmermannswald bis Fernfahrten weitherum einfach international als Tourist Office bekannt, alles leistet, wissen wohl Ausländer oft besser als Einheimische.

Mit berechtigtem Stolz bezeichnet er heute «sein» Tourist Office als «die Visitenkarte Zürichs für ankommende Gäste». An der Gestaltung dieser «Visitenkarte» war und ist Mettler massgeblich beteiligt.

Am 12. Februar konnte in Flims Hotelier Roman Bezolla in beneidenswerter Elastizität und Frische seinen 70. Geburtstag feiern. Wer in der Geschichte dieses bekannten Kurortes stöbert, findet ab 1935 immer wieder den Namen des Initiators Generaldirektors der AG Kurhotels Flims.

Es ist sein Verdienst in den unerreichten dreissiger Jahren voll Optimismus und tatkräftig in die Geschichte des Kurortes eingegriffen zu haben. Die Sommersaison belobte er durch den Bau des Schrägliftes zum Caumasse. Dann erkannte er die Zukunftschancen von Flims als Wintersportplatz und realisierte noch vor dem Krieg den Motorschlitten nach Poppa, der bei Kriegsende von der Sesselbahn abgelöst wurde. Er war einer der Hauptinitiatoren und ist auch noch heute als Vizepräsident des Verwaltungsrates eng mit dem Unternehmen verbunden, das inzwischen zum touristischen Grossunternehmen der Bergbahnen Flims AG herangewachsen ist.

Den Hauptteil seiner Arbeitskraft widmet Roman Bezolla seit eh und je dem von ihm geleiteten Hotelunternehmen, in dessen Dienste er schon 1931 bald nach Beendigung der Hotelfachschule Lausanne eintrat, und dessen Führung er 1941 übernahm.

Aus der Ueberzeugung heraus, dass sich ein Hotelier nicht in seinem Betrieb abkapseln darf, sondern aktiv am Kurortleben teilnehmen soll, übernahm der Jubilar eine Reihe öffentlicher Funktionen. Für seine Flimser Berufskollegen hat sich Roman Bezolla, obschon Konkurrent, immer wieder als hilfsbereiter und verlässlicher Freund erwiesen. Dafür sind ihm sei-

ne Kollegen sehr dankbar, reihen sich freudig unter die Gratulanten ein und wünschen dem rüstigen Siebziger viel Glück und viele Jahre. H. H.

Nachwuchsförderung

10 Jahre Stipendium-Programm European Chapter of Cornell Society of Hoteliers

Die Europäische Vereinigung Ehemaliger Cornell-Studenten kann auf ein zehnjähriges erfolgreiches Wirken des Stipendium-Programms zurückblicken. Seit Gründung des Stipendium-Komitees wurden an 107 europäische Jung-Hotelfachleute 870 000 an Stipendiegeldern ausgeschüttet. Die Mittel wurden von verschiedenen Seiten zur Verfügung gestellt. An erster Stelle die Cornell University. Unter den Mäzenaten befinden sich die Brillat-Savarin-Stiftung, weiterhin Namen wie Hilton, Inter-Continental, Kempinski, Schweizerhof und Firmennamen wie IBM, Silberherthel, Unifridge, Bols, Heineken, NCR und Nestlé.

Auch für 1975 werden etwa 15 Stipendien vergeben. Voraussetzung ist, dass sich Bewerber folgender Kriterien bewusst sind:

1. Gute Kenntnisse der englischen Sprache.
 2. Finanziell hilfsbedürftig.
 3. Eine bereits erfolgreich begonnene Hoteltkarriere mit guten Zukunftschancen.
 4. Rückkehr nach Europa Bedingung.
- Bewerbungen sind zu richten an:
Rudolf W. Münster
Koordinator/Cornell Scholarship Program
European Chapter of Cornell Society of Hoteliers
c/o Kempinski Hotelbetriebs AG
Kurfürstendamm 27
1000 Berlin 15.

Entrée en Suisse de saisonniers

Ces derniers temps, les postes de police frontaliers nous annoncent presque quotidiennement que des saisonniers de diverses nationalités essayent de pénétrer en Suisse en présentant les documents suivants:

- une photocopie du contrat de travail
- le contrat de travail
- une lettre de l'employeur le sommant de venir occuper un emploi
- un contrat et un permis de travail portant une date ultérieure d'entrée en Suisse

Les contrôles frontaliers sont extrêmement sévères. Si le droit d'occuper un emploi n'est pas attesté par un contrat de travail et un permis de travail valables, ou muni du visa de travail, l'entrée en Suisse est refusée. Les travailleurs qui essaient d'entrer en Suisse comme touristes sont également refusés.

Nous prions donc nos membres, dans leur propre intérêt et dans celui des employés, de veiller que seuls les travailleurs dont les papiers d'immigration sont en ordre se présentent à la frontière. En outre, nous attirons l'attention sur le fait qu'en vertu des prescriptions espagnoles, l'engagement direct de travailleurs est interdit. La procédure doit passer par nous ou par l'Office espagnol d'émigration. Les autorités espagnoles frapperont d'interdit le blâsissement qui ne respecterait pas cette disposition.

Service de placement de la SSH

Ein Schulhotel SHV in Zermatt

Die gesetzliche Anerkennung der Ausbildung zur Hotelfachassistentin hauswirtschaftlicher Richtung (Etag, Wäscherei/Lingerie, Buffet, Office, Pass, Economat, Blumen- und Pflanzenpflege) hat eine alle Erwartungen übertreffende Zahl an Anmeldungen gebracht. Ueber 230 junge Schweizerinnen haben sich dafür eingeschrieben und werden nach Ostern ihre 2jährige Lehre zur Hotelfachassistentin antreten. Dazu sind 138 Töchter im 2. Lehrjahr in die Schulhotels SHV aufzunehmen.

Dank dieser enormen Zunahme der Auszubildenden, kann der SHV dieses Frühjahr ein weiteres, ausschliesslich für Hotelfachassistentinnen bestimmtes Schulhotel im Hotel Schweizerhof in Zermatt eröffnen. Das Amt des Internatsleiterpaars übernimmt Herr und Frau A. und C. Willi-Jobin.

Die recht kurzfristige Realisierung des Schulhotel-Projekts Zermatt ist nur dank dem grossen Interesse und der Initiative der Verantwortlichen des Walliser und Zermatter Hotelier-Vereins und der Unterstützung des Walliser Lehrlingsamtes möglich.

Mindestens 110 Töchter werden am 20. April 1975 nach Zermatt reisen und während ihres 4 Wochen dauernden Frühlingkurses auf ihren Beruf vorbereitet. Im Verlaufe dieses 1. Schulhotelkurses werden den Lehrtöchtern die Lehrbetriebe durch die Abteilung für berufliche Ausbildung des SHV zugewiesen und die Lehrverträge ausgestellt. Während der Sommermonate haben diese Töchter in

einem für die Ausbildung geeigneten Betrieb ihr erstes Praktikum abzulegen, in welchem es gilt, das im Schulhotel theoretisch Erlernte praktisch anzuwenden. Zwischen dem Sommer- und Winterpraktikum kehren die Hotelfachassistentinnen für weitere 6 Wochen ins Schulhotel zurück und werden weiter in der Berufskunde und den allgemeinbildenden Fächern unterrichtet. Betriebe, welche an der praktischen Ausbildung von Hotelfachassistentinnen interessiert sind, können sich an folgende Adresse wenden:

Frl. E. Mühlethaler
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31 3001 Bern

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:

Gottfried F. Küenzi

Deutsche Redaktion:

Maria Küng, Gottfried F. Küenzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abbonnement:

Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern

Tel. 031 / 25 72 22

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Les tendances du tourisme suisse

(Suite de la première page)

mands qui continuent d'augmenter dans quelques régions, elles forment un solide bastion de notre tourisme.

Un record pour la para-hôtellerie

Le Bureau fédéral de statistique ne pourra fournir des données valables sur la para-hôtellerie que dans le deuxième trimestre de 1975, mais les sondages de l'Office national suisse du tourisme laissent d'ores et déjà apparaître que l'hébergement complémentaire a enregistré un essor réjouissant de l'ordre de 6 à 7 %. Dans ce secteur, 1974 va donc arriver à un résultat record. L'équilibre qui en résulte pour le total général des nuitées ne saurait toutefois pas être la source d'un «satisfait» inconditionnel, les recettes par nuit étant plus élevées dans l'hôtellerie que dans l'hébergement complémentaire. Une constatation faite par le commerce de gros en est la preuve: la baisse du chiffre d'affaires y serait due en partie à la récession dans le «tourisme». Il eût été préférable en l'occurrence de parler simplement de

l'hôtellerie, branche qui est un important débouché pour le commerce de gros.

L'hôtellerie de 1re classe, mais encore...

Les nombreux amateurs de pronostics qui se manifestent en ce début d'année se devraient de relever enfin que le tourisme n'est pas synonyme d'hôtellerie de première classe axée sur l'étranger, quelle que soit son importance. En font aussi partie la para-hôtellerie, les transports, les entreprises de spectacles et de sport, sans compter que ses retombées économiques intéressent l'agriculture, l'horticulture, ainsi que les industries de la chaussure, des textiles et de l'alimentation. Bien des stations ont modifié leur structure depuis 40 à 50 ans. Saas Fee par exemple était alors une station estivale équipée d'hôtels. En hiver 1973/74, on y a certes enregistré 141 000 nuitées et, en été 1974, 99 000 nuitées, mais les chiffres pour l'hébergement en chalets ont atteint 246 000 et 191 000 nuitées respectivement. A Verbier, la proportion entre la para-hôtellerie et l'hôtellerie est de 9 à 1. Dans l'ensemble, comme nous l'avons déjà noté, le recul des nuitées dans l'hôtellerie en 1974 a été compensé par l'accroissement dans l'hébergement complémentaire. (à suivre) W. Kämpfen

Le tourisme suisse en 1973: 68 millions de nuitées

En 1973, on a enregistré en Suisse au moins 68.1 millions de nuitées, nous informe le Bureau fédéral de statistique, qui précise que ce chiffre impressionnant est de 1.44 million ou 2 % supérieur à l'année précédente. L'hôtellerie, on le sait déjà, s'offre la meilleure tranche du gâteau avec 36,43 millions de nuitées (53,5 % de l'ensemble), contre 31,678 millions à la para-hôtellerie (46,5 %). La demande, toutefois, a augmenté de 6,5 % dans ce dernier secteur, alors qu'elle diminuait de 1 % dans l'hôtellerie.

Le Bureau fédéral de statistique précise que son activité ne s'étend aux différentes formes d'hébergement que progressivement. Ainsi, en 1973, les données statistiques sur le secteur para-hôtelier ont été recueillies dans 280 campings (sur 600 répartis sur tout le territoire suisse; dans les 110 auberges de jeunesse affiliées à la Fédération suisse; dans 1650 camps et dortoirs pour les touristes (représentant 80 à 90 % de l'ensemble), ainsi que dans les chalets, appartements de vacances et chambres privées des Grisons, du Tessin, du Valais, de Berne, d'Obwald et de quelques localités d'autres cantons.

Une image néanmoins fidèle de la fréquentation

Certaines lacunes restent donc à combler. Il n'en reste pas moins que ces données statistiques, complétées par des estimations valables, donnent une image assez fidèle des conditions réelles et surtout des tendances.

Il apparaît en tout cas nettement que l'évolution favorable dont a profité l'hébergement complémentaire a compensé la réduction du nombre des nuitées dans l'hôtellerie. Du point de vue économique pourtant, la diminution des recettes de l'hôtellerie n'est sans doute pas contrebalancée par les rentrées supplémentaires du secteur para-hôtelier car les hôtes de ce groupe dépensent en moyenne beaucoup moins que les clients des hôtels.

Le nombre des nuitées s'est accru de 5 % dans les chalets et appartements de vacances, de 6 % dans les campings-caravansings et de 13 % dans les camps et dortoirs pour touristes; il est au contraire resté stagnant dans les auberges de jeunesse.

Un classement significatif

Si l'on devait établir un classement de tous les moyens d'hébergement qui composent l'offre helvétique, celui-ci se présenterait ainsi: en tête l'hôtellerie et les établissements de cure (53,5 % du total des nuitées), suivis des chalets et appartements (29 %), des logements divers (8,5 %), des campings (8 %) et des auberges de jeunesse (1 %).

Les Suisses ont fait inscrire en 1973 un peu plus de la moitié (34,3 millions) de l'ensemble des nuitées. Viennent ensuite les Allemands, les Français, les Belges, les Hollandais, les Nord-Américains, les Britanniques et les Italiens. Exception faite des Suisses et des Néerlandais, tous les groupes de visiteurs sont descendus pour

plus de la moitié dans des hôtels, pensions et établissements similaires. C'est le cas de 88 % des Nord-Américains, de 80 % des Italiens, de 74 % des Britanniques et de 70 % des Scandinaves. Ont séjourné chez des particuliers 36 % des Suisses, 33 % des Allemands, 30 % des Belges et des Hollandais et 20 % des Autrichiens et des Français. Dans les campings, on a dénombré 29 % de Hollandais et à peu près un dixième des hôtes britanniques, australiens, scandinaves et suisses. Un Suisse, un Français et un Belge sur dix s'est arrêté dans un camp touristique. Enfin, les auberges de jeunesse ont surtout été fréquentées par des Nord-Américains, des Japonais, des Scandinaves, des Africains et des Australiens.

Le voyage de promotion OTM en Allemagne

Un état-major roulant dans un car-sécrétariat

Du 19 janvier au 1er février, dix personnes des milieux touristiques et hôteliers monstres et veveysans, ont effectué un périple promotionnel en Allemagne, voyage d'adieu de M. R. Jaussi et par la même occasion, première prise de contact pour M. W. Boehm, nouveau directeur de l'OTM.

Environ 3100 km parcourus, 160 agences, firmes ou entreprises de transports visitées. Un nouveau système audio-visuel autonome, d'une efficacité indiscutable, a soulevé intérêt et enthousiasme auprès des organisateurs de voyages, plus de 600 vendeurs, dans les villes suivantes: Mayence, Bonn, Aix-la-Chapelle, Mönchengladbach, Rheydt, Krefeld, Düsseldorf, Essen, Wuppertal, Solingen, Bielefeld, Bremen, Hamburg, Braunschweig, Göttingen, Saarbrücken, Bochum, Duisburg, Gelsenkirchen, Münster, Osnabrück, Salzgitter, Hildesheim, Kassel, Recklinghausen.

Un car-sécrétariat

Cette nouvelle formule de promotion, proposée par M. G. Tauxe, chef de publicité du M.O.B. et impeccablement organisée par l'Office du tourisme de Montreux, soit état-major roulant (car équipé d'un bureau et de tout le matériel nécessaire) visites annoncées, par groupes de deux personnes, quadrillage de villes de moyenne importance, donne satisfaction: plus d'efficacité, économie considérable de frais de voyages et des résultats immédiats et à moyen terme.

Considérations sur un marché

Il ne faut toutefois pas se leurrer, l'Espagne, l'Italie, la Grèce et la Yougoslavie ont toujours la grande faveur du public et

On séjourne plus longtemps... chez les particuliers

Au cours de l'année examinée, les séjours ont été en moyenne notablement plus brefs dans l'hôtellerie (3,3 nuits par arrivée) que dans le secteur para-hôtelier (7,4 nuits). Les visiteurs ont passé en moyenne 11,5 nuits chez des particuliers (réd: et pour cause!), 5,5 nuits dans les camps touristiques, 4,8 nuits dans les places de camping et de caravanning et 1,9 nuit dans les auberges de jeunesse.

Signalons encore que la statistique fédérale a porté sur un potentiel d'hébergement de 886 120 lits, se répartissant de la façon suivante: 604 096 lits dans l'hébergement complémentaire (300 000 en chalets, 185 000 dans les campings, 9096 dans les auberges de jeunesse et 110 000 dans les autres formes d'hébergement) et 282 024 lits dans l'hôtellerie (269 555 dans les hôtels, auberges et pensions; 5815 dans les motels et 6654 dans les cliniques de montagne et établissements de cure). En conclusion le tourisme suisse peut s'enorgueillir d'offrir un lit touristique par six habitants et d'accueillir plus de dix hôtes par habitant!

Pour marquer ce nouveau départ, «Le Romand», que l'on connaît notamment pour son Restaurant français et sa Galerie à fondue, s'était naturellement mis à l'heure tessinoise. C'est ainsi qu'il inaugurerait, le 31 janvier, des Semaines tessinoises qui donneront à quelques personnalités du Tout-Fribourg l'occasion de recevoir leurs amis de la Suisse méridionale, en tête desquels se trouvait M. Giancarlo Bullo, sous-directeur de l'Ente ticinese per il Turismo». Jusqu'au 18 février, «Le Romand» sera donc tout à fait tessinois, tant dans le décor que dans son offre de spécialités culinaires. De plus, l'animation est, elle aussi, ensoleillée, puisqu'elle est signée par le Duo Mondella, composé des renommés F. Lorini et R. Traversi, de la Radio-Télévision Suisse italienne.

Des agents de voyages américains en Suisse

La section de l'ASTA (American Society of Travel Agents) des Etats Illinois et Wisconsin a envoyé en Suisse une délégation de 17 représentants d'agences de voyages dans le cadre du programme d'étude 1975 de l'Office national suisse du tourisme. Le président de la section, M. Rex Fritsch, du Bureau Rex Travel, à Chicago, faisait partie de ce groupe.

Pendant leur séjour en Suisse, du 7 au 11 février, les participants à cette réunion à l'étranger de la Fédération américaine des bureaux de voyages, ont eu l'occasion de suivre un programme représentatif: démonstration pratique de la Suisse comme pays de vacances, de voyages et de congrès ayant encore des prix intéressants. Les participants ont eu la possibilité d'avoir des contacts personnels avec les membres de la section de l'ASTA à laquelle appartiennent les membres des bureaux de voyages, les offices des transports publics et l'hôtellerie. L'ONST s'est appliqué à donner des informations générales sur la Suisse, pays de vacances.

Les pionniers de l'hôtellerie au Comptoir de Martigny

Dans l'agenda 1975 des grandes manifestations, la période du 4 au 12 octobre marque la durée du 16e Comptoir de Martigny.

Les halles de Martigny accueilleraient les visiteurs qui retrouveront l'ambiance habituelle du Comptoir et de nombreuses nouveautés. Le canton de Zurich, hôte d'honneur de cette seizième édition, occupera un pavillon d'envergure, tandis que l'exposition consacrée aux pionniers de l'hôtellerie se déroulera dans les salles du Manoir. Cette intéressante rétrospective est patronnée par l'Office national suisse du tourisme. Traditionnellement, le mardi est réservé à la commune valaisanne invitée. Cette année, Hérémence nouera des liens d'amitié avec Martigny, comme le feront d'ailleurs de nombreux visiteurs et organismes puisque le seizième Comptoir est placé sous le signe des «Rencontres».

Les 700 ans de la Cathédrale de Lausanne

Les 18, 19 et 20 octobre prochain, on commémorera le 700e anniversaire de la consécration de la Cathédrale de Lausanne. Le Conseil d'Etat du canton de Vaud a confié à un comité, présidé par M. Paul Chaudet, la tâche d'organiser les manifestations devant marquer les sept cents ans de l'un des plus remarquables monuments d'art gothique de Suisse.

C'est ainsi que les journées anniversaires débuteront, le 18 octobre, par une conférence sur l'histoire de la Cathédrale. Cette conférence sera suivie par un grand concert au cours duquel sera créée la cantate «Ecclesia» de H. Sutermeister et P.-A. Tache, avec l'Union chorale, le Chœur de dames de Lausanne, le groupe vocal Ars Laeta et l'Orchestre de la Suisse romande sous la direction de M. Robert Mermoud.

Le dimanche 19 octobre sera réservé à un service solennel avec Sainte-Cécile et la participation de chœurs paroissiaux et à un service vespéral interconfessionnel. A cette occasion, l'Orchestre de Chambre de Lausanne, le Chœur universitaire et la Maîtrise des enfants de Bulle exécuteront, sous la direction de M. Michel Corboz, les «Vépres» de Monteverdi.

Enfin, le lundi 20 octobre, une grande conférence sera donnée sur le thème: «L'acte de consécration de la Cathédrale de Lausanne dans le contexte historique de l'Europe du XIIIe siècle.» Un service de Te Deum, avec la participation du Chœur Pro Arte et l'Orchestre de Chambre de Lausanne, sous la direction de M. André Charlet, mettra le point final aux manifestations officielles.

Il faut noter également que, du 14 au 12 octobre, neuf représentations gratuites du poème dramatique «La pierre et l'esprit» de Géo H. Blanc, musique de J.-F. Zbinden, dans une mise en scène de Charles Apothéloz, seront données sous les voûtes de la Cathédrale. Une exposition, ouverte dès le 1er juillet jusqu'à la fin de l'année, au Musée historique de l'Ancien Evêché, présentera quelques-unes des plus belles pièces du «Trésor de la Cathédrale», ainsi que de nombreux documents touchant à l'histoire et aux différentes phases de la construction de l'édifice.

Cuisine suisse par la voie des airs

(ONST) La compagnie aérienne Dan Air offre, jusqu'à la mi-juin, 4 jours de vacances en Suisse à l'enseigne de «Cuisine suisse par la voie des airs». Les hôtes anglais peuvent s'initier, lors d'un week-end prolongé, à la cuisine suisse à Lauterbrunnen, dans l'Oberland bernois!

A cette fin, un cours concernant les spécialités suisses sera dispensé l'espace de trois soirées.

Truffe, foie gras et champagne

Il y aura dix ans, le mois d'avril prochain, qu'est né le prestigieux Restaurant du Parc des Eaux-Vives, à Genève. A cette occasion, l'établissement genevois, dirigé par M. et Mme François Perret, organise un grand gala et des semaines gastronomiques, avec présentation des plats créés pendant les dix ans au Parc.

Apraravant, plus précisément dès le 16 février, se dérouleront des Semaines gastronomiques en l'honneur de l'alliance du Périgord Noir et de la Champagne avec le Restaurant du Parc des Eaux-Vives. Cet événement gastronomique repose sur la collaboration entre Moët et Chandon et Ruinart et les grands spécialistes de la truffe et des foies gras.

Das Interview

Heute mit Herrn Hans-Rudolf Hagedorn, Chef IATA und Tarife der Swissair

Rund um die Flugtarife

Herr Hagedorn, kürzlich konnte nach mühsamen und langwierigen Verhandlungen im Rahmen der IATA eine Einigung über die Nordatlantik-Tarife gefunden werden. Wie sehen die neuen Tarife aus und welches ist die Bedeutung dieser Einigung?

Die neuen Nordatlantiktarife, gültig ab 1. April 1975, unterscheiden sich - mit einer Ausnahme - nur unwesentlich von den heute geltenden Ansätzen. Ich muss allerdings daran erinnern, dass am 1. November 1974 ein kostenbedingter Tarifsprung von durchschnittlich 9 Prozent in Kraft trat, doch ist dieser im Verkehr ab der Schweiz durch Währungsabschlüsse weitgehend neutralisiert worden.

Die neuen Tarife sehen wie folgt aus:

Schweiz - New York retour

Erste Klasse

Economy Klasse

- Normaltarif

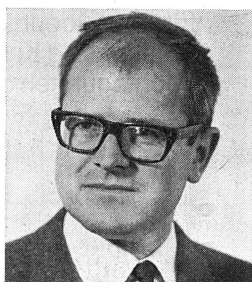
- Exkursionstarif 14-21 Tage

- Exkursionstarif 22-45 Tage

- Gruppentarif (Klubs, Vereine)

- Apex 22-45 Tage

- Jugendtarif



Neu in diesem Tarifpaket ist der Apex («Advance Purchase Excursion Fare»), welcher der Vorausbuchung und Vorauszahlung zwei Monate vor Abflug unterliegt und ein Experiment darstellt, das sich an erfolgreiche Versuche in anderen Verkehrsgebieten anlehnt.

ganzes Jahr Fr. 3994.-

	Winter	Schulter	Sommer
Fr. 2114	Fr. 2196	Fr. 2778	
Fr. 1980	Fr. 1980	Fr. 2265	
Fr. 1321	Fr. 1419	Fr. 1759	
Fr. 1291	Fr. 1463	Fr. 1845	
Fr. 1124	Fr. 1188	Fr. 1535	
Fr. 1533	Fr. 1596	Fr. 1759	

zur Einigung über eine neue «neutrale» Parität (man denkt an die Sonderziehungsrechte des Währungsfonds) durch Währungszuschläge und -abschläge bei der Tariffestsetzung berücksichtigt, nicht aber voll ausgeglichen.

In letzter Zeit hörte man verschiedene Klagen, wonach die IATA-Tarife durch den Kauf von Tickets im Ausland bequem umgangen werden können. Wie ist es zu diesem Missstand gekommen und dauert dieser nach der jüngsten Einigung weiter an?

Wegen der ungenügenden Höhe der Währungszuschläge auf Tarifen in stark abgewerteten Paritäten, die aus zwingenden Gründen nicht durch hohe Abschläge in den Ländern mit extrem starker Währung ausgeglichen werden konnten, muss die Swissair mit einem unglücklichen Preisgefälle leben und nicht wenig Kritik ertragen für einen Zustand, den sie nicht geacht hat und der sich ihrem Einfluss völlig entzieht. Das neue IATA-Abkommen ändert an diesem Zustand nichts, erst eine für den kommenden April einberufene Konferenz wird sich mit dem Währungsproblem befassen.

Werden die nun erhöhten Nordatlantik-Tarife zu einem weiteren Rückgang des amerikanischen Besucherstromes nach Europa und der Schweiz führen?

Der schon 1974 zum Ausdruck gekommene und sich 1975 fortsetzende Wachstumsrückgang im Nordatlantikverkehr hat nur zum Teil mit den aus Kostengründen (es sei hier auf die Treibstoffe hingewiesen) innert Jahresfrist um etwa 30 Prozent erhöhten Tarifen zu tun. (Übrigens werden die Tarife 1975 nicht weiter steigen.) Bedeutend mehr fällt die allgemeine wirtschaftliche Entwicklung ins Gewicht, ebenso aber auch die massive Erhöhung der Aufenthaltskosten, insbesondere in der Schweiz, welche aus amerikanischer Sicht die Erhöhung der Flugtarife bei weitem übersteigt.

Inwieweit spielt der Kurszerfall des Dollars in die Gestaltung und Anwendung der IATA-Tarife hinein?

Der Kurszerfall des US-Dollars, der eine der IATA-Basiswährungen ist, wird bis

Die verbilligten Pauschalreisetarife sind hier nicht aufgeführt, obwohl sie für die Schweizer Hotellerie von besonderer Bedeutung sind, weil ihre Anwendungsbestimmungen komplex sind und sie nur Reisebüros zur Verfügung stehen.

HENKEL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Die TASKI-Dienstleistungen

...vor dem Verkauf

Objektive Beratung, Problemanalysen

TASKI-Berater sind geschulte Problemlöser — und darum auch kompetente Gesprächspartner für jede Frage der Gebäudereinigung. Die Beratung ist kostenlos und unverbindlich.



Realistische Reinigungsplanung

Im TASKI-Planungsbüro arbeitet ein Team von Experten detaillierte Reinigungspläne aus: mit allen Arbeitsabläufen und Intervallen, mit Angaben über den Bedarf an Maschinen, Produkten, Personal und Arbeitsstunden und über die Kosten pro m² und Jahr.

...beim Verkauf

Instruktion des Reinigungspersonals

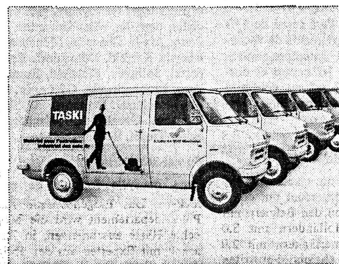
Die Handhabung neuer TASKI-Maschinen und die Anwendung von Pflegeprodukten wird so lange eingeübt, bis alles sitzt — kostenlos natürlich.



...nach dem Verkauf

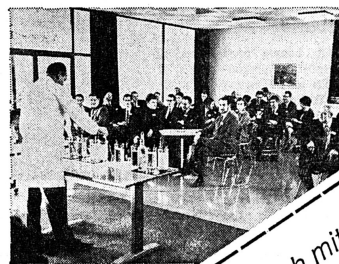
Das dichte Servicenetz

mit einigen Dutzend Stützpunkten in der ganzen Schweiz sorgt für einen prompten und reibungslosen Ersatzteildienst und Reparaturservice.



Kurse für Vorgesetzte und Reinigungsfachleute

Jede Reinigungsorganisation ist so gut wie der Ausbildungsstand des Personals. Das TASKI Kurs-Center für Gebäudeunterhalt führt regelmässig Kurse und Fachtagungen durch.



**Alle diese Dienstleistungen dienen einem einzigen Ziel:
Senkung der Reinigungskosten!**



A. Sutter AG
9542 Münchwilen
Tel. 073/26 26 26

Coupon

Verlangen Sie unverbindlich mit diesem Coupon den neuen, informativen TASKI-Gesamtprospekt und das Programm des Kurs-Centers.

Name, Vorname: _____

Adresse: _____

Parahotellerie holt auf

Der Sektor der zusätzlichen Beherbergung (Chalets, Ferienwohnungen, Privatzimmer, Zelt- und Wohnwagenplätze, Touristenlager und Jugendherbergen) hat im Jahre 1973 ein Frequenzzuwachs von 6 1/2 Prozent aufgewiesen. Obwohl die Bedeutung der Parahotellerie weiter stark anstieg, vermehrte sie die Hotel- und Kurbetriebe logiernächtemässig (noch) nicht zu übertreffen.

Dies ist einem Sonderbericht des Eidgenössischen Statistischen Amtes über den Tourismus in Hotellerie und den übrigen Beherbergungsformen 1973 zu entnehmen.

Unterschiedliches Wachstum

Im Jahre 1973 erreichte die Gesamtzahl der Übernachtungen in der Schweiz im Minimum 68,1 Millionen (vgl. Tabelle). Im Vergleich zum Vorjahr stiegen die Aufenthalte um 1,44 Millionen oder rund 2 1/2 %. Einer abgeschwächten Nachfrage in Hotel- und Kurbetrieben (-1 %) stand ein erhöhter Zuspruch in den sekundären Beherbergungsformen +6 1/2 % gegenüber. Angewachsen ist die Logiernächtezahl in Chalets und Ferienwohnungen (+5 %), auf den Campingplätzen (+6 %) und in Massen- und Touristenlagern (+13 %), während sie in den Jugendherbergen stagnierte. Das ausgewiesene Wachstum der Logiernächte in der Parahotellerie dürfte aber teilweise, insbesondere bei Zelt- und Wohnwagenplätzen und in Massenunterkünften, durch die verbreitete Erhebungsbias beeinflusst sein.

Die günstige Entwicklung in der zusätzlichen Beherbergung vermehrte die Logiernächteausfälle in der Hotellerie mehr als wettzumachen. Weil aber die mittleren Ausgaben der Besucher in den sekundären Beherbergungsformen deutlich unter denjenigen in der Hotellerie liegen, dürfte volkswirtschaftlich eine Kompensation der realen Einnahmeverluste in den Hotelbetrieben durch die Überschüsse in der zusätzlichen Beherbergung nicht zustande gekommen sein.

Herkunft der Gäste

Die bedeutendste Besuchergruppe stellten die Inländer, die 1973 etwas mehr als die Hälfte (34,3 Millionen) aller Übernachtungen auf sich vereinigten. Von den 33,8 Millionen Ausländerlogiernächten stammten 11,9 Millionen (17 1/2 %) der globalen Logiernächteziffer aus Deutschland. Die Franzosen erreichten 4,1 Millionen (6 %) Aufenthalte, gefolgt von den Belgiern mit 3,1 Millionen, den Holländern mit 2,9 Millionen, den US-Amerikanern mit 2,0 Millionen (je rund 4 1/2 %) und den Briten mit 2,6 Mio (4 %). Von den übrigen Gästegruppen brachten lediglich noch die Italiener (2 %) mehr als eine Million Übernachtungen.

Im Jahre 1973 entwickelte sich der Zuspruch aus den einzelnen Herkunftsländern der Besucher überaus unterschiedlich. Der Binnenverkehr dehnte sich gesamthaft um 5 % aus, und der Tourismus aus dem Ausland ging um durchschnittlich 1 1/2 % zurück. Umfangreicher war im einzelnen der Reiseverkehr aus den Niederlanden (+2 %), Deutschland, Afrika (je +3 1/2 %), Belgien (+5 %), Skandinavien, Asien (je +9 %) und Australien (+28 %), rückläufig dagegen aus Kanada, Lateinamerika (je -3 %), Frankreich (-4 1/2 %), den USA (-7 1/2 %), Grossbritannien (-8 %) und namentlich aus Italien (-19 %).

Kürzerer Aufenthalt im Hotel

In den Hotel- und Kurbetrieben liessen sich 1973 mit 3,3 Nächten je Ankunft erheblich kürzere durchschnittliche Aufenthaltszeiten als in der zusätzlichen Beherbergung (7,4 Nächte) errechnen. Dabei verweilten die Besucher in den Privatzimmern im Mittel 11,5 Nächte, in Massenunterkünften 5,5 Nächte, auf Zelt- und Wohnwagenplätzen 4,8 Nächte und in Jugendherbergen 1,9 Nächte.

Logiernächte in der Schweiz nach der Herkunft der Gäste und Beherbergungsformen, 1973 (in 1000).

2	Herkunft der Gäste	Hotel-, Kurbetriebe	Zusätzliche Beherbergung					Total	Insgesamt
			Chalets, Ferien- wohnungen, Privat- zimmer	Zelt-, Wohnwagen- plätze	Touristen-, Massen- lager	Jugend- herber- gen			
	Deutschland	6 512,3	3 914,9	696,4	689,3	89,3	5 389,9	11 902,2	
	Frankreich	2 594,9	822,0	243,0	408,1	34,2	1 507,3	4 102,2	
	Italien	1 166,3	221,1	39,4	13,0	9,2	282,7	1 449,0	
	Oesterreich	370,5	119,3	22,7	9,2	6,7	157,9	528,4	
	Großbritannien, Irland	1 934,5	252,7	317,2	72,5	47,5	690,9	2 625,4	
	Niederlande	1 199,6	817,5	871,3	74,5	10,8	1 774,1	2 973,7	
	Belgien	1 684,0	874,9	180,5	316,8	4,8	1 377,0	3 061,0	
	Skandinavien	517,7	77,0	82,1	27,4	27,1	213,6	731,3	
	Ubrigres Europa	990,3	81,7	57,9	33,2	21,1	193,9	1 184,2	
	Europa, total	16 970,1	7 181,1	2 510,5	1 645,0	250,7	11 587,3	28 557,2	
	USA	2 545,3	138,1	63,6	46,6	110,0	358,3	2 903,6	
	Kanada	254,8	12,4	16,3	10,1	41,1	79,9	334,7	
	Lateinamerika	397,2	19,0	2,7	4,3	5,4	31,4	428,6	
	Amerika, total	3 197,3	169,5	82,6	61,0	155,5	469,6	3 666,9	
	Afrika	246,3	18,8	5,5	5,2	18,1	47,6	253,9	
	Asien	843,2	26,1	5,7	4,8	52,7	88,3	931,5	
	Australien, Ozeanien	171,8	5,5	25,7	4,0	15,5	50,7	222,5	
	Aussereuropa, total	4 558,6	218,9	119,5	75,0	242,8	656,2	5 214,8	
	Ausland, total	21 528,7	7 400,0	2 630,0	1 720,0	493,5	12 243,5	33 772,2	
	Inland	14 901,6	12 350,0	2 920,0	3 880,0	284,7	19 434,7	34 336,3	
	Gesamttotal	36 430,3	19 750,0	5 550,0	5 600,0	778,2	31 678,2	68 108,5	

je rund 70 % der Skandinavier und Oesterreicher. Die privaten Unterkünfte wurden von 36 % der Inländer, einem Drittel der Deutschen, etwa drei Zehnteln der Belgier und Holländer sowie einem Fünftel der Oesterreicher und Franzosen aufgesucht. 29 % der Holländer und je zirka ein Zehntel der Briten, Australier, Skandinavier und Inländer waren auf Zeltplätzen zu finden, während jeder zehnte inländische, französische und belgische Tourist in Massenunterkünften übernachtete. Schliesslich zogen die Australier, Japaner, Afrikaner, Nordamerikaner und Skandinavier überdurchschnittlich häufig Jugendherbergen vor.

Schweizer überall vorne

In sämtlichen Beherbergungsarten waren die Inländer die wichtigste Besuchergruppe. Der Inländeranteil erreichte in der Hotellerie 41 %, in Privatunterkünften 62 1/2 %, auf Campingplätzen 53 %, in Touristenlagern 69 % und in Jugendherbergen 37 %. Die zweitgrösste Gästegruppe stellten in Hotelbetrieben (mit einem Betroffnen von 18 %), in Chalets/Ferienwohnungen (20 %) und in Massenlagern (12 %) die Deutschen, auf Zeltplätzen (16 %) die Holländer und in den Jugendherbergen (14 %) die US-Amerikaner.

und verkündet die Vollendung des Rohbaus - Zeit für einen kurzen Ueberblick über gelöste und noch bevorstehende Probleme.

Pötzlich aufgetretene Finanzierungsschwierigkeiten hatten sowohl den für Frühjahr vorgesehenen Baubeginn als auch die Arbeiten an der Ausführungsplanung verzögert. Zusätzlich zwang der harte, unerwartet frühe Wintereinbruch zu einer generellen Ueberprüfung der weiteren Arbeiten. Unter Verzicht auf alle statisch nicht notwendigen Teile entschloss man sich, den Rohbau weiterzuführen. Für die moderne Badeanlage wird die erste Jahreshälfte 1975 hauptsächlich eine Zeit der Installationen sein. Dann geht mit dem Abbruch der alten Hallen und Badekabinen eine Epoche St. Moritzer Badgeschichte zu Ende... und nächstes Jahr wird mit der Eröffnung des neuen Heilbades eine neue eingeläutet werden.

Gehör gefunden

Gestützt auf die bisherigen Erfahrungen hat der Bundesrat in der vergangenen Woche die Verordnung über Massnahmen gegen Missbräuche im Mietwesen revidiert. Die Mieterschutzmassnahmen finden nun auch Anwendung auf Hotels, Restaurants und andere gastgewerbliche Betriebe, sämtliche Geschäftsräume sowie möblierte und unmöblierte Einzelzimmer. Ferner wird das Ausmass der Mietzinserhöhung festgelegt, die auf Grund einer Hypothekarzinserhöhung zulässig ist. Die Gründe für einen Mietzinzaufschlag sind auf dem vorgeschriebenen amtlichen Formular klar darzulegen. Bei Erhöhungen wegen Kostensteigerungen oder wertvermehrenden Verbesserungen kann der Mieter zusätzlich eine zahlenmässige Begründung und im Schlichtungsverfahren sachdienliche Belege verlangen. Bei Indexmietverträgen darf nur vier Fünftel des Indexanstiegs auf die Mieten geschlagen werden.

Durch die erwähnte Revision ist einem wichtigen Anliegen des Gastgewerbes Rechnung getragen worden. Im Hinblick auf die enormen Kostensteigerungen, welche sich als Folge indexierter Miet- und Pachtzinse für viele Betriebe ergeben hatten, richteten die drei Spitzenverbände des Gastgewerbes eine Eingabe an den Beauftragten für die Ueberwachung der Preise, Löhne und Gewinne, in welcher sie den Einbezug des Gastgewerbes in die Bestimmungen gegen Missbräuche im Mietwesen anregten. Schneller als erwartet ist nun durch den bundesrätlichen Entscheid den Begehren von Hotellerie und Restauration Rechnung getragen worden. Es ist zu hoffen, dass die neue Regelung zu einer Dämpfung des Kostenauftriebes führen wird. Wir stellen mit Genugtuung und Dank fest, dass die Stimme des Gastgewerbes im Bundeshaus Gehör gefunden hat.

Düsteres aus Luzern

Im Luzerner Fremdenverkehr waren 1974 wiederum massive Frequenzzu- und -abnahmen zu verzeichnen. Gegenüber dem Vorjahr sind in der Stadt Luzern die Ankünfte um 40 000 auf 374 449 und die Logiernächte um 85 000 auf 810 701 zurückgegangen. Bei einer wie im Vorjahr unveränderten durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 2,16 Tagen verminderte sich die Bettenbesetzung (bei leicht vergrössertem Angebot) um 5,9 auf 48,5 Prozent.

Damit hielt die seit dem Rekordjahr 1972 eingetretene negative Entwicklung auch im vergangenen Jahr an. Für 1975 wird, wie Verkehrsdirektor Dr. Othmar Fries in einem Pressegespräch ausführte, mit einer mittelmässigen Saison in Luzern und vielleicht mit einer noch mässigen Frequenzzunahme gerechnet. Nicht allzu rosig ist es auch um die Finanzen des Verkehrsvereins Luzern bestellt. Bei einem Umsatz von etwas über 1 Million Franken schloss die Jahresrechnung 1974 mit einem Defizit von 53 000 Franken ab, das allerdings aus Rückstellungen gedeckt werden kann. Das Budget 1975 sieht einen Fehlbetrag von 26 000 Franken vor. Auf Ende Februar ist daher eine ausserordentliche Generalversammlung angesetzt, die über eine Erhöhung der seit 1970 unveränderten Mitgliederbeiträge befinden soll.

Erste Lesung passiert

Der Walliser Grosse Rat hat in erster Lesung das neue Gesetz über den Tourismus angenommen. Es sieht vor, dass die Chalet-Besitzer, und zwar sowohl einheimische, ausserkantonale wie ausländische, nur für 30 Tage pro Jahr, welche sie in ihrem Chalet verbringen, die Beherbergungstaxe bezahlen müssen. Die restlichen Aufenthaltstage sind taxfrei. Diese Neuregelung kommt vor allem der einheimischen Bevölkerung mit einem Ferienhaus im eigenen Kanton zugute. Die Beherbergungstaxe soll als zweckgebundene Steuer nur der touristischen Infrastruktur zugute kommen und nicht, wie bis anhin, auch für die Werbung des Verkehrsvereins zur Verfügung stehen.

Harter Markt

Als Hörer an einem Zürcher Seminar für kanadische Reisebürovertreter im Hotel Nova Park

Wit Gags, Gold und Gaumenfreuden

Wir wissen es alle: das preiswerte Reiseland Schweiz ist ein teures Pflaster geworden. Die gebotene Leistung steht über dem europäischen Durchschnitt: die Fluglinie dieses Kleinststaats steht gross am düsteren Himmel der Luftfahrt, die Bahnen sowie die gelben Postkutschen verkehren mit der dem Uferland gebotenen Pünktlichkeit, die Hotels und Gaststätten bieten gehobenen Komfort und eine breite Auswahl für jeden Gast. Dazu fahren die sauberen Taxis durch saubere Strassen, vorbei an sauberen Geschäften und sauberen Menschen. An einem Föhntag ist auch der Zürcher Himmel sauber und der See erinnert an vorindustrielle Zeiten. Nicht verwunderlich also, wenn junge Kanadierinnen sich in ein fast paradiesisch gelegenes Hotel mit Blick über den See auf die Alpen verliehen. So ist der Ueberseer aus der Reisebranche auf der Suche nach dem Zürich seiner Träume und weniger nach dem jüngsten Kind einer internationalen Hotelkette mit stereotypem Gepräge und vollklimatisierter Atmosphäre, wie wir aus verschiedenen Gesprächen herausgehört konnten.

Wenn die Fragestunde der 13 «Seminaristen» aus Montreal und Toronto auch zur Klagestunde wurde, dann lag das nicht etwa am gebotenen Programm, wie St. Moritz, Zürich, Lausanne, sondern an der anscheinend kritischen Lage der Reisebüroleute in Kanada, die von der Kosten-schere nicht weniger gezwungen werden als der Schweizer Tourismus im besonderen. Während die eine Seite dem Swissair-Vertreter riet, die Preise leicht anzuheben, um damit einen Fonds für die Ausbildung von Reisebüroleuten zu öffnen, die das Produkt Flugpassagen unter Volk brachten, forderte eine andere Seite raffinierter ausgeklügelte Pakete, wie einen Flug zum billigsten Tarif von Toronto nach Zürich und weiter zu einem Ferienparadies in Griechenland oder Spanien.

Dass Zürich und die Schweiz nicht nur als Umsteigeplatz benutzt werden, sondern als Aufenthaltsort zu Geschäfts- und Ferienzwecken, musste den Reisebürovertretern aus Kanada unter die Nägel gehen. Die angewandten Techniken des Verkaufens von Dienstleistungen haben sich in all den Jahren, seit man sie getreulich von den Amerikanern übernommen hat, wie Seminare, «Travel Mats» und «Work Shops», kaum weiter entwickelt. Da werden wie einst und je zu Dias mündliche Ergänzungen gemacht, Zahlen aufgetischt und dann dicke und noch dickere Dokumentationsmappen verteilt, die jedem Flugreisenden den Schreck vor dem Uebergewichtszuschlag den Rücken hinunterjagt. Obwohl der Besuch in Lausanne noch bevorstand, drängte sich die Verschiffung des angesammelten Papiermaterials schon nach den Visiten in St. Moritz und Zürich auf. Die Swissair hatte ein Einsehen und stellte persönliche Mini-Container zur Verfügung.

Die Organisatoren dieser Schweizer Tournee misse es auf ein sehr kaufkräftiges Publikum in Kanada abgesehen haben, da die geladenen Gäste aus dem Westen in der Schweiz erstklassig reisten und wohnten sowie mitunter fast fürstlich verpflegt wurden. Das Bild der teuren Schweiz in dieser Periode der Dollarschwäche wurde damit jedenfalls mehr als gewahrt. Hier ist wohl Nachdenken über die Planung solcher Seminare notwendig. Kommt es dann noch zu Auseinandersetzungen über die am meisten Gewinn versprechende oder sicherste Geldanlage in einer Schweizer Bank sowie über die IATA-Tarife und die Charterflüge, auf die die Beteiligten nicht den geringsten Einfluss haben, dann ist man vom Thema so weit abgekommen, dass nur noch eine Kaffeepause auf den harten Boden des hard sellings in Tourismus zurückzuführen kann. Man sah sich auch in Zürich gezwungen, dort die Diskussion abzuklemmen, wo sich unüberbrückbare Schwierigkeiten aufzeigten, wie die Erhöhung der Kommissionen. Vielleicht sollte man sich im Tourismus nicht nur immer von der besten Seite zeigen. Auch Sauberkeit und Reichtum kann zum Verleider werden oder zumindest die Missgunst nähren, die eine schlechte Verkaufsmotivation ist. Diese Frage wäre auch ein Seminar wert.

Erwin A. Sautter

Das weltbekannte Hotel «Tellsplatte» zwischen Sisikon und Flüelen im Kanton Uri ist am Freitagabend bis auf die Grundmauern niedergebrannt. Der Schaden liegt über einer Million Franken. Der Grossbrand, welcher durch die Feuerwehren von Sisikon, Flüelen und Aaldorf bekämpft wurde, machte die Sperrung der internationalen Gotthard-Route notwendig.

Abgebrannt

Das weltbekannte Hotel «Tellsplatte» zwischen Sisikon und Flüelen im Kanton Uri ist am Freitagabend bis auf die Grundmauern niedergebrannt. Der Schaden liegt über einer Million Franken. Der Grossbrand, welcher durch die Feuerwehren von Sisikon, Flüelen und Aaldorf bekämpft wurde, machte die Sperrung der internationalen Gotthard-Route notwendig.



Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 99 80 93

swiss DEM Hôtellerie

Hôtes internationaux visitant la Suisse

M. **DEM**aret de Paris, concessionnaire d'une grande marque d'horlogerie, a été convié à un séminaire sur les « principes modernes de gestion ».

La maison organisatrice, consciente de l'importance du choix du lieu où se déroulerait ce séminaire, a sélectionné l'Hôtel Bellevue à Morgins.

Sa décision a été influencée par les nombreuses possibilités et le confort exceptionnel qu'offre cet hôtel. Après les cours donnés dans la salle « Géant » (séminaire en français, mais traduit en 3 langues grâce aux cabines de traductions simultanées), les participants se relaxèrent dans une ambiance née du bon goût, du confort et de la qualité du mobilier.

La salle de conférences, les salles de restaurant, la pizzeria, le bar et les chambres



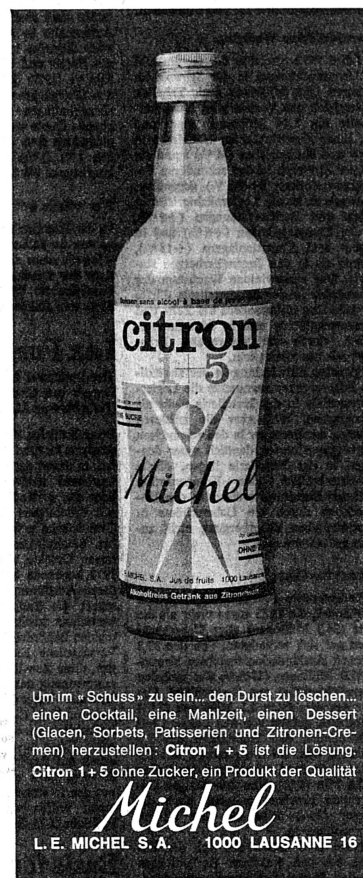
sont des réalisations signées **SWISS DEM Hôtellerie**. Lors de votre prochain séjour à Lausanne, soyez les bienvenus à notre exposition permanente: **HÔTEL-MODÈLE à Chavannes/Renens**; vous y trouverez des idées attrayantes pour **VOTRE établissement**.

DEM - 1022 CHAVANNES-RENNES
Tél. 021 / 34 45 31 Tél. 25 165 Sarim CH

swiss DEM Hôtellerie

groupe les maisons suivantes:

ACD electronic S.A., 1094 Paudex, sonorisations professionnelles, effets audiovisuels
Association Suisse des Marchands de Papiers Peints
Grosfillex S.A. r.l., 1211 Genève 26, meubles de terrasses et jardins, équipements collectifs, sièges en plastique
Happy le bon lit, A. Fröhlich & Cie, 9202 Gossau, literie
Hausmann Textiles S.A., 8400 Winterthur, rideaux, tissus d'ameublement
Hoers d'Aug. Gehr S.A., 1196 Gland, lustrerie, ferronnerie d'art
Misteli & Baur S.A., 1000 Lausanne 16, ferronnerie, verre à vitres et glaces
Nufer Cristallhaus S.A., 1010 Lausanne, porcelaine, verrerie, argenterie
Sobag Lausanne S.A., 1000 Lausanne 13, cuisines, corbeilles, appareils sanitaires
Tapigroup S.A., 1007 Lausanne, revêtements et tapis de sol



Um im «Schuss» zu sein... den Durst zu löschen... einen Cocktail, eine Mahlzeit, einen Dessert (Glacen, Sorbets, Pâtisseries und Zitronen-Cremen) herzustellen: **Citron 1+5** ist die Lösung. **Citron 1+5** ohne Zucker, ein Produkt der Qualität

Michel

L. E. MICHEL S.A. 1000 LAUSANNE 16

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen 11 Uhr!



Lehrling

ein guter Rat!

Für Berufskleider wende Dich vertrauensvoll an meinen langjährigen Lieferanten

A. Hammer & Co., 3000 Bern

Berufskleiderfabrikation
Falkenplatz 7, Telefon (031) 23 78 18

Verlangen Sie frühzeitig Offerten oder Vertreterbesuch für Massnahmen.

Erwarte Ihren Besuch am:

Datum _____ Zeit _____
Name _____
Adresse _____

ASSA 79-91

Adia Interim pour du personnel d'appoint.

Le nouveau «Service Hôtel» d'Adia Interim résoud, entre autres, le problème des extras.

Qui ne se plaint aujourd'hui encore de la pénurie d'employés d'hôtel et restaurant? Sachant qu'agir vaut mieux que gémir, Adia Interim lance un service hôtellerie et restauration pour notre région. Un service valable pour des collaborateurs qualifiés,

hommes et femmes, qui aiment travailler au rythme hôtelier, surtout parce qu'il s'adapte au rythme de leur vie privée.

Un service valable pour tous les patrons qui ne laissent rien au hasard et veulent pouvoir compter n'importe quand sur du personnel d'appoint.

En fait, un service (bien) compris, qui englobe tous les emplois, pour quelques heures, jours, semaines ou mois.

Le «Service Hôtel» d'Adia Interim se fait un plaisir de vous renseigner. Téléphonnez au 021 20 43 01, en demandant Mlle Mügeli.

N. B. Par sa nouvelle formule «TRY & HIRE», Adia Interim vous offre la possibilité d'engager ferme et sans aucun frais supplémentaire, après trois mois, tout employé qui aurait été délégué auprès de vous.



Plus actuels que jamais: le travail temporaire et Adia Interim!

Membre de la Fédération suisse des entreprises de travail temporaire.

Adia Interim, service hôtellerie et restauration
Grand-Pont 12, 1003 Lausanne
Tél. 021 20 43 01

Adia Interim, Abteilung Gastgewerbe
Bahnhofplatz 10 (im Bahnhofgebäude), 3011 Bern
Tel. 031 22 80 44

Un rapport de gestion qui est aussi un baromètre de la restauration suisse

Optimiste, Mövenpick redresse la barre

M. Ueli Prager, président du conseil d'administration de la Mövenpick Holding, vient de publier d'intéressantes informations sur la marche des affaires de sa société au cours de l'exercice 1973/74 qui s'est terminé le 30 septembre. Si le résultat final est satisfaisant dans l'ensemble, il n'en recèle pas moins un certain fléchissement dans la croissance, qui a contraint le premier groupe suisse de la restauration à prendre des mesures appropriées pour redresser la situation.

Le chiffre d'affaires de Mövenpick s'est élevé au total à 266,2 millions de francs, ce qui représente un accroissement de 13,5 % par rapport à l'exercice précédent. Un peu plus de 40 millions de francs sont à imputer à Mövenpick-Allemagne. La ventilation des produits totaux selon les types d'établissements se présente comme suit: restaurants 50 %, snack-bars 10 %, hôtels avec restaurants 9 %, établissements commerciaux et production 31 %. Le cash-flow du groupe a baissé par rapport à l'exercice précédent de 2 millions de francs pour se stabiliser à 10,31 millions de francs (5 % du chiffre d'affaires). Quant aux investissements, ils ont passé de 45,9 millions à 18,6 millions de francs; pour l'exercice en cours, ils tomberont à 6 millions de francs, entièrement auto-financés!

Beaucoup de problèmes pour deux nouveaux hôtels

Il importe d'examiner de plus près l'évolution peu satisfaisante dans les hôtels Holiday Inn et Mövenpick Airport et Regensdorf. La planification et la construction de ces deux grands hôtels orientés vers le tourisme international s'étaient encore situées à une époque de haute conjoncture absolue. La dernière phase de la construction en particulier, soit les préparatifs de mise en service, avait été marquée par une forte poussée des prix et par la difficulté de réunir une équipe efficace de cadres et de collaborateurs, compte tenu d'un marché de la main-d'œuvre desséché.

Quoiqu'il en soit, la direction pouvait partir de la certitude qu'à compter de leur ouverture, ces hôtels seraient complets pour les mois à venir; la vente avait été amorcée suffisamment tôt et les réservations ainsi obtenues promettaient un rendement satisfaisant à bon, tant en ce qui concerne les nuitées que les banquets.

C'est dans cette situation de départ que se manifestèrent les signes avant-coureurs d'un fléchissement du dollar et, en novembre de la même année, le début de la crise énergétique internationale. La récession économique naissante eut pour conséquence, surtout à partir de l'hiver 1973/74, des annulations massives de réservations de voyages collectifs et aussi de déplacements individuels. Les chiffres d'affaires effectifs demeurèrent en conséquence inférieurs de plus de 30 % aux ventes budgétées sans que des économies de frais correspondantes n'aient pu être réalisées pour autant. Les pertes de nuitées furent suivies par un effondrement des prix de vente, la revalorisation effective du franc suisse par rapport aux principales devises étrangères ne permettant plus de maintenir pleinement les prix calculés.

D'importantes mesures d'économie et de rationalisation

Face à ces difficultés, M. Prager déclare: «La dépendance de l'étranger de l'hôtellerie suisse - 60 % des nuitées sont à porter au compte d'hôtels étrangers - rendit l'industrie hôtelière particulièrement sensible aux fluctuations des cours de change. La Suisse devient un pays de tourisme tou-

jours plus coûteux pour les visiteurs étrangers. Une relation directe, par rapport aux principaux pays visiteurs, entre la revalorisation du franc suisse et la diminution du nombre de visiteurs étrangers est aisée à prouver.»

Devant ce revirement de tendance, la direction du groupe hôtelier réagit par d'importantes mesures d'économie et de rationalisation qui, toutefois, ne commencent à agir sur les coûts qu'avec un certain retardement - ce qui est naturel. Entretemps, ces mesures ont porté leurs fruits. D'autre part - et notamment dans le secteur du personnel - leur application connaît certaines limites si l'on veut éviter que le bon fonctionnement des établissements n'en subisse le contrecoup. Depuis, le management porte ses efforts sur une augmentation des nuitées qui seules garantissent une amélioration durable des revenus. Il n'en reste pas moins que la situation dans cette branche de l'entreprise ne laisse pas d'inquiéter la direction.

Management prévoyant et consolidation des entreprises

Les expériences de l'année de référence ainsi que les perspectives pour le nouvel exercice ont incité la direction générale à faire preuve de retenue quant à la distribution des sociétés filiales de la Holding Mövenpick. C'est obéir à un impératif du moment et agir en manager prévoyant que de fortifier les diverses sociétés Mövenpick par des amortissements et des réserves appropriées, de retenir autant que possible les moyens financiers dans les sociétés et d'améliorer ainsi leur autonomie financière.

Politique du personnel et collaboration restaurants-entreprises

Le lunch-chèque, une prestation moderne

Toute politique du personnel se doit aujourd'hui d'inclure, dans sa conception, des principes humains ayant trait à la vie des collaborateurs dans l'entreprise. Avec la généralisation de la journée continue, le citadin a dû, au cours de ces dernières années, considérablement modifier son style de vie. Au problème des loisirs de fin de journée (sport, TV, hobby, etc.) est venu se greffer celui, plus terre-à-terre mais non moins épineux, du repas de midi que les gens qui travaillent en ville ne peuvent plus prendre à la maison.

C'est de l'un des éléments qui ont contribué à faciliter cette tranche quotidienne de vie dont nous aimerions aujourd'hui entretenir nos lecteurs: l'institution du lunch-chèque. Celle-ci est en effet due à une organisation spécialisée pour la restauration et l'hôtellerie qui en a étudié toutes les particularités et qui est parvenue à la commercialiser d'une manière qui donne à la fois satisfaction aux trois groupes en présence: les entreprises, les collaborateurs-clients et les restaurants.

100 maisons, 400 restaurants

L'organisation de lunch-chèques pour la restauration et l'hôtellerie, une coopérative dont le siège se trouve à Zurich, émet et vend des lunch-chèques à plus d'une centaine d'entreprises, commerces et administrations suisses, aux prix unitaires de fr. 7.-, fr. 6.-, fr. 5.-, fr. 4.50, fr. 4.-, fr. 3.-, fr. 2.50, fr. 2.- et fr. 1.-. Les employeurs les remettent à leurs collaborateurs, à titre de contribution aux frais du repas de midi exclusivement. Les restaurants affiliés au système - plus de 400 aujourd'hui - acceptent en paiement ces lunch-chèques, moyennant le versement d'une commission de 2 % à la Coopérative.

Précisons que ces chèques sont remis au personnel gratuitement ou à prix réduit par l'employeur qui les acquiert à leur valeur nominale intégrale, les frais d'impression étant supportés par la Coopérative. De plus, l'utilisation des lunch-chèques, valables pour le paiement des mets et des boissons, n'est possible que du lundi au vendredi, de 11 heures à 14 heures. Les détenteurs de ces «titres de repas» restent toutefois libres de fréquenter les restaurants de leur choix, à condition que ceux-ci fassent naturellement partie de l'organisation.

Une nouvelle possibilité de promotion

Si, pour le directeur d'entreprise ou le responsable d'une administration, le lunch-chèque constitue un moyen intéressant d'aider ses collaborateurs en contribuant à couvrir les frais supplémentaires causés par les repas pris au restaurant et d'éviter tous les problèmes de cantine, l'avantage n'en est pas moins substantiel pour le restaurateur. En effet, après avoir souscrit une part de la coopérative s'élevant à fr. 200.-, remboursable au moment où il la quitte, et versé fr. 100.- à titre de contribution unique, le restaurateur a de fortes chances d'accueillir une clientèle qui ne lui serait pas forcément acquise s'il n'offrait pas cette possibilité de payer en lunch-chèques. Une vignette est d'ailleurs apposée sur la devanture de son établissement et

De ce fait, les revenus de participation de la Holding Mövenpick sont en légère régression. Cette régression est compensée par un accroissement des autres revenus permettant de prévoir pour la Holding Mövenpick un revenu total au 31 mars 1975 équivalent à celui de l'année précédente.

Perspectives réjouissantes malgré tout

Les premiers mois du nouvel exercice révèlent, en revanche, des résultats plus satisfaisants dans les sociétés de restauration, soit une augmentation de 17,5 % du chiffre d'affaires en Suisse d'octobre à décembre 1974, par rapport à l'année précédente. Grâce à une structure intelligente de l'offre et à une gestion économique, on peut s'attendre à ce que cette tendance se maintienne. La consolidation du groupe Mövenpick-Allemagne se poursuit. Cette partie de l'entreprise prévoit pour cet exercice un budget équilibré.

Malgré un ralentissement du rythme d'expansion, 4 nouvelles unités ont de nouveau pu être ouvertes en automne 1974. Il s'agit du double établissement Silberkugel et Mövenpick Chauderon à Lausanne, d'un restaurant au Seedorf à Pfäfers, du premier restaurant Mövenpick à St-Gall et du restaurant Mövenpick Linde à Schlieren ZH. Soulignons en particulier l'excellent «démarrage» du Mövenpick de St-Gall. De plus, le syndicat d'initiative et la municipalité de Lugano ont confié aux entreprises Mövenpick la planification et le management du centre des congrès de Lugano.

Dans l'ensemble et en dépit d'une situation économique instable et des conditions bénéficiaires plus difficiles, les entreprises Mövenpick manifestent devant l'avenir un optimisme tempéré. Elles ne renonceraient pas non plus à une croissance différenciée, mais donneront néanmoins la priorité à des projets et à des activités nécessitant des investissements plus modestes.

coup de soleil, ce sont là des conditions très favorables pour le déroulement de la saison d'hiver. Une rapide enquête dans les Alpes et le Jura vaudois confirme les excellents - et inespérés! - résultats des vacances de Noël et de Nouvel-An, mais fait ressortir aussi un sensible recul en janvier.

Si l'occupation des lits en février, tant dans l'hôtellerie que dans les chalets et appartements, se situe à un niveau comparable à celui de l'année dernière, les dépenses des hôtes sont sensiblement moins importantes.

On consomme moins dans les hôtels et les restaurants, et le commerce des articles de sports constate un recule sensible de son chiffre d'affaires.

Il apparaît de plus en plus que le succès - ou l'échec relatif - de cette saison d'hiver dépendra de la réussite des fêtes de Pâques pour lesquelles les commandes vont bon train; mais il faudra davantage de neige pour retenir les hôtes qui pourraient être tentés de rechercher des attitudes plus élevées que celles des Alpes vaudoises pour garantir leurs chances de skier à la fin du mois de mars.

Un grand restaurateur s'en est allé

On a rendu les derniers honneurs, la semaine dernière, à M. Hans Wilhelm, le grand restaurateur lausannois qui créa la «Grappe d'Or» et en fit l'un des établissements les plus cotés de Suisse et d'Europe.

C'est en 1954 que M. Hans Wilhelm transforma en restaurant de luxe, dans la vieille ville de Lausanne, un café chantant qui connut des heures de gloire à l'enseigne du «Boeuf sur le toit».

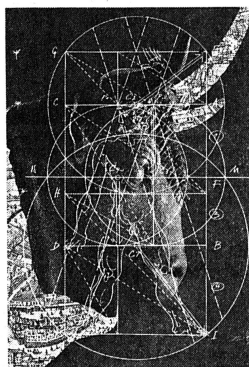
Grâce à ses talents exceptionnels, cet hôtelier, Viennois d'origine, qui avait dirigé de 1933 à 1952 avec sa femme Mme Irène Wilhelm-Imseing l'Hôtel Victoria à Lausanne, devint l'un des restaurateurs les plus connus, dont les qualités furent relevées par les critiques gastronomiques du monde entier.

Tous les grands de ce monde, de passage sur les bords du Léman, connaissaient l'adresse de la «Grappe d'Or» et recherchaient l'amitié de son propriétaire.

A sa femme, à ses fils, nous présentons nos très vives condoléances. jd.

La Suisse à la Bourse des vacances d'Utrecht

(ONST) L'Office national suisse du tourisme a participé avec un stand à la bourse touristique «Vakantie 75» qui se déroula à Utrecht (Pays-Bas) du 29 janvier au 1er février. Dans le cadre du concours d'affiches organisé à cette occasion, il y a présenté l'affiche officielle suisse créée



par Hans Erni pour l'Année européenne du patrimoine architectural 1975. Lors de la cérémonie inaugurale de la Bourse des vacances, l'affiche réalisée par l'ONST a été distinguée par un diplôme d'honneur au titre de la meilleure création graphique.

Contribution suisse à l'Année européenne du patrimoine architectural
L'affiche attire le regard par ses deux motifs principaux: une tête de taureau tricorné et, en surimpression, le modulator du Corbusier. En quoi illustrent-ils la contribution suisse à l'Année européenne du patrimoine architectural 1975?

La tête de taureau se réfère à l'une des quatre réalisations exemplaires sur lesquelles s'est porté le choix de la Confédération à l'échelle nationale: Octodurum, l'ancienne cité romaine située près de Martigny, dans le Bas-Valais. Parmi d'autres vestiges précieux, on y a trouvé une tête de taureau tricorné en bronze qui a frappé Hans Erni par sa perfection. L'artiste y voit le symbole des valeurs culturelles qui, sous toutes leurs formes,

Echos du Valais

Un an d'activité pour Transvalair

Pour Transvalair, 1974 aura été l'année de base, celle qui a permis à la société de se faire connaître, de s'organiser. Cette compagnie aérienne valaisanne transporte du fret dans le monde entier et a ses bureaux principaux à Sion. Son directeur est M. Jean-Claude Rudaz, commandant de bord.

En 1974, Transvalair a ouvert un bureau à Paris, un à Turin et a centralisé les ventes en Angleterre. Grâce à elle, première du genre en Valais, le canton est relié au monde entier.

La loi sur le tourisme

Le grand débat sur l'entrée en matière de la nouvelle loi sur le tourisme s'est terminé par une approbation quasi générale et les partisans du renvoi pour une étude plus poussée n'ont pas été suivis. À la tribune du public, nous avons remarqué la présence d'une délégation de l'Union valaisanne du tourisme et de l'association hôtelière du Valais, avec MM. Balestra et Bérard, et des représentants de l'Association cantonale des campings.

Dans ses conclusions, la commission parlementaire, présidée par M. Willy Ferrez, président de Bagnes, et dont le rapporteur était M. Pierre Moren, président des cafetiers-restaurateurs suisses, précise: «Comme le dit l'excellent message du Conseil d'Etat, il faut qu'avant la fin de l'année 1975 une loi sur le tourisme soit non seulement votée par le Grand Conseil mais soumise au peuple. Etant donné les circonstances, nous devons présenter au peuple une loi qui ait un maximum de chances d'être acceptée. Un refus serait une véritable catastrophe pour notre canton et spécialement pour toutes les communes touristiques. Il ne faut pas oublier que la plupart des sociétés de développement ont consenti à d'immenses investissements et le service de la dette est assuré en quasi totalité par les taxes de séjour.

Le Tribunal fédéral a été clair. Si la loi est refusée par le peuple, la constitutionnalité du décret d'urgence que nous avons votée serait certainement remise en cause et nous n'aurions pas de bases légales pour encaisser les quelque 10 millions de francs que représente la taxe de séjour. Nous devons donc faire faire les intérêts locaux, régionaux ou sectoriels et penser que, sans cette loi, une des principales branches de notre économie irait à la dérive.»

Quant à M. Guy Genoud, chef du Département de l'intérieur, il a affirmé, à la fin du débat d'ordre général, qu'il s'agissait là d'un organisme clair et simple et qu'il avait confiance en l'avenir de cette loi.

Un plan pour Sion

Le projet d'aménagement de tout le quartier de la Planta, à Sion, fait l'objet d'une nouvelle étape et est exposé au public. L'on constate une unité de vue pour l'ensemble du quartier qui comprend une grande partie de l'ancienne ville.

Sierre: record des nuitées battu

Avec l'enregistrement de 205 636 nuitées en 1973 (Sierre, Salquenen, Granges et Loye), on pouvait croire, dans les conditions actuelles du tourisme en Valais, une régression sensible. En réalité, le record de 1973 est battu en 1974 avec 216 856 nuitées, ce qui représente une augmentation de 11 220.

Il est par ailleurs très important de constater que les hôtels maintiennent le statu quo par rapport à 1973 avec 69 696 nuitées, soit 280 de moins seulement. Cette constatation est d'autant plus réjouissante que Sierre ne possède pas encore de salle de congrès avec traduction simultanée, ce qui constitue un handicap évident au printemps et en automne.

Réunis sous la présidence de M. André Oggier, les hôteliers de Sierre et Salquenen ont examiné le problème des prix et décidé une politique de respect de ces derniers, de manière à donner leurs chances à toutes les catégories d'hôtels et à développer l'esprit de collégialité qui existe réellement entre les membres du groupement. Cly

méritent d'être sauvegardées par les hommes d'aujourd'hui et de demain. En complétant ce motif principal par des éléments empruntés aux anciens plans Martini de Fribourg et de Lucerne, il a voulu faire comprendre que notre vigilance doit en particulier porter sur les ensembles architecturaux et leur environnement naturel, en soulignant notre mission de sauvegarde dans sa plus large acception.

L'autre motif principal de l'affiche - l'étude du modulator du Corbusier, redessiné en blanc par Hans Erni et présenté en surimpression - symbolise l'appel lancé par cet architecte génial à tous ceux qui, en façonnant l'avenir, sont animés par le souci de bâtir à la mesure de l'homme.

ANALYSES - REVISION - CONSEILS

L'industrie hôtelière a ses problèmes très particuliers - ayez donc recours aux services d'un personnel entièrement spécialisé, qu'il s'agisse de mandat de revision, de contrôle, d'analyse de comptes d'exploitation ou de gestion, de comptabilité, de problèmes fiscaux, d'élaboration de contrats, de conseils de toute nature!



**TREUHANDSTELLE SHV
FIDUCIAIRE SSH**

1820 Montreux: 18, rue de la Gare
(021) 61 45 45
3000 Bern: Länggassstrasse 36
(031) 23 56 64
8037 Zürich: Habsburgstrasse 9
(Kreiss 6)
(01) 44 06 77



Hôtellerie genevoise

Sous la signature de Roger Dubois, la TRIBUNE DE GENEVE publie un article économique sur l'avenir de l'hôtellerie genevoise. En voici un extrait:

Le taux d'occupation, en 1974, a été de 52%, alors qu'une rentabilité normale suppose un taux de 60%. La situation pourrait se «débloquer» si, par exemple, la Confédération instaurait un taux de change parallèle pour le tourisme ou si quelques conférences internationales venaient à se tenir dans nos murs. Tout au contraire, on verrait sans doute baisser encore le taux d'occupation si de nouveaux hôtels devaient être construits. Présentement, des autorisations de construire ont été données pour des établissements représentant, au total, 2064 lits et des requêtes sont déposées pour de telles autorisations, requêtes concernant, si l'on peut s'exprimer ainsi, 1840 lits.

Le niveau de l'emploi dépendra essentiellement de l'évolution de la situation, mais, d'une manière générale, on entre sans doute dans une période de stabilité qui se traduira par une amélioration du service.

Le président des hôteliers rappelle que, durant de longues années, dans ce secteur de notre économie, le manque de personnel qualifié était constant et les équipes dont on disposait étaient très changeantes. Aujourd'hui, on commence à sentir l'évolution de la situation, mais il est vrai que peu de gens qualifiés cherchent un emploi.

Aller chercher le client

Sous ce titre, le magazine économique ENTREPRISE évoque les problèmes conjoncturels de certaines grandes chaînes hôtelières:

Après Jacques Borel, Holiday Inns fait appel aux capitaux arabes. Mais il n'est pas (encore) question de prise de participation. Seulement de financement: la chaîne hôtelière américaine veut développer son réseau au Moyen-Orient où elle possède déjà un établissement à Beyrouth. Tous ces projets entrent dans la stratégie de la firme américaine qui, depuis la création de son premier hôtel en 1952, avait fondé son succès sur une expansion à tout prix. Objectif atteint: vingt-deux ans après, on comptait 1700 établissements (dont 75% sont en franchise). (...)

Pour Holiday Inns la stagnation des profits en 1973 et leur chute en 1974 (58% pour le premier semestre, 30% pour le second) l'ont conduit à réviser brutalement sa tactique. La chaîne hôtelière américaine s'attache, aujourd'hui, à développer la fonction marketing de chacune de ses unités. Jadis (c'était il y a deux ans), le service au client ne débutait que lorsque celui-ci se présentait à la réception. Désormais les directeurs d'établissement vont essayer de «capter» le client, tout hôtel étant libre de la stratégie à adopter.

Holiday Inns a lancé, en outre, une campagne intensive de vente dirigée en priorité vers les principales agences de voyage. Holiday, son système informatique de réservations, sera relié gratuitement par terminal à 250 d'entre elles. (...)

Des négociations sont en cours pour étendre ce procédé. Il est aussi question de créer un package «Voyagez en avion, conduisez, et dormez à Holiday Inns... Une formule dont d'autres chaînes pourraient s'inspirer!

Avons-nous raté un marché?

Peut-être, si l'on en croit LA TRIBUNE - LE MATIN qui fait état d'un projet de complexe touristique en URSS qui serait mené à bien par des industriels français. Voici ce qu'en dit, notamment, Pierre Burky:

Il y a trois ans environ, forts de quelques observations, peut-être d'études de marché, les Soviétiques décident de profiter de leurs «ressources naturelles» pour attirer le tourisme occidental, dont les devises sonnaient et trébuchaient. (...)

Et cette fois, semble-t-il, les industriels français se sont remués d'après les renseignements que nous avons pu avoir, avec un contrat de plusieurs milliards de francs en poche: il s'agira pour eux de construire entièrement une station de 10 000 à 13 000 lits dans la Caucase, à Arkhyz. Une deuxième station semblable est même envisagée à Krasnia-Polnaia. Une délégation française, en tout cas, se rendra prochainement en URSS pour tracer les premiers plans. Grosse affaire! «Un succès remporté», disent nos confrères

français, face à la concurrence suisse et autrichienne. Quelle concurrence suisse? Nous avons mené une enquête auprès de quelques organismes (notamment l'OSEC, Office suisse d'expansion commerciale) et de plusieurs industriels capables de telles réalisations, notamment au niveau des remontées mécaniques, personne n'a jamais entendu parler de ce projet soviétique pourtant d'importance. Il paraît, à priori, normal que, au bénéfice d'accords commerciaux à peu près dix fois plus importants avec la France qu'avec la Suisse, l'Union soviétique se soit tournée d'abord vers nos voisins pour cette réalisation. Le «mutisme» - pour autant que nous sachions, mais un tel marché potentiel ne passe généralement pas inaperçu - helvétique n'en paraît pas moins curieux, surtout en période de crise. Une chose est sûre, l'industrie suisse vient de manquer là un... sacré débouché!

Quelle sera l'évolution du tourisme?

C'est une question que s'est posée le REPERTOIRE DES VOYAGES qui émet trois hypothèses quant à l'avenir à court terme du tourisme international:

Il y aurait à notre avis trois hypothèses à faire en 1975. Hypothèses que l'on pourrait rapidement corriger à partir d'avril ou de mai 1975.

Première hypothèse: continuation de la tendance 1974: -3% de touristes. Le tourisme international revient au niveau de 1972 avec 200 millions de touristes.

Deuxième hypothèse: autant de touristes qu'en 1974: pour diverses raisons, comme la stabilité des prix de transport et une légère reprise économique, il faudra alors s'attendre à une croissance du tourisme intraeuropéen d'au moins 5 à 7%, et surtout du tourisme national.

Troisième hypothèse: catastrophes... nous laisserons aux prophètes et aux pessimistes ce genre d'augures.



Le monoski, qui fait son apparition sur nos pistes, n'a pas encore la faveur des foules. En raison d'un manque de technique plutôt que d'un manque d'intérêt... (Comet)

3e Rallye à ski des «Portes du Soleil»

Organisé par les Offices du tourisme de Val d'Illeaz, les Crosets, Champéry et Morgins, le 3e Rallye à ski des «Portes du Soleil» se déroulera le 15 mars prochain. Comme son nom l'indique, il s'agit d'un rallye à ski ouvert à tous, selon deux catégories: l'une groupant les équipes effectuant le parcours entièrement chronométré; l'autre, dite «touristique», toujours par équipes de trois, qui permettra d'effectuer le parcours sans chronométrage, mais qui sera égaillé de jeux divers.

Ces parcours, d'une quinzaine de kilomètres, se dérouleront sur le circuit balisé des «Portes du Soleil», reconnu par la Fédération suisse de ski, entre la Foilleuse sur Morgins, Champéry-Planchaux et Val d'Illeaz-Les Crosets. Le départ sera donné à 9 h.30 à la Foilleuse (accès par le télésiège de Morgins), les équipes devant retirer leurs dossards dès 8 h. à l'Office du tourisme de cette station. Le parcours chronométré donnera lieu à un classement, celui dit «touristique» ou «familial» étant libre, ainsi qu'à une médaille souvenir.

Le ski de tourisme et de randonnée étant de plus en plus recherché par les «purs», ce 3e Rallye à ski connaîtra certainement un vif succès. Les renseignements et inscriptions sont fournis jusqu'au 8 mars auprès des Offices du tourisme de Val d'Illeaz-Les Crosets, Champéry et Morgins.

Les saisonniers: leur statut répond à nos réalités

(PAM) Le recensement des travailleurs étrangers nous apprend que notre pays comptait, en août dernier, une diminution de 41 800 saisonniers. Une nouvelle réduction est prévue pour 1975. La construction et le tourisme - qui souffrent particulièrement déjà d'autres difficultés - font encore les frais de cette évolution.

A l'occasion de la votation fédérale d'octobre dernier sur l'initiative de l'«Action nationale», on s'est demandé si l'on ne devrait pas abandonner le statut des saisonniers, afin d'éliminer une pierre d'achoppement dans les relations entre la Suisse et l'étranger. Or, ce statut est objectif et juridiquement irréprochable sur le plan international... et historique aussi: tant il est vrai que la Suisse a, depuis le début du siècle, occupé chaque année du personnel temporaire.

On ne voit pas pourquoi des considérations dogmatiques devraient ébranler une situation de fait si solidement ancrée dans la vie de notre pays. Nous avons toujours eu besoin de ces étrangers pour des activités saisonnières dans des secteurs où la main-d'œuvre suisse faisait défaut. Au demeurant, il fut un temps - certes déjà éloigné - où ce furent les Suisses qui louaient leur travail comme saisonniers à l'étranger. Les choses ont changé et, depuis que notre pays bénéficie de la santé économique, l'occupation de saisonniers est une bénédiction matérielle pour de nombreuses familles vivant à l'étranger.

Les avantages d'un système souple

Le statut des saisonniers révèle tous ses

avantages à une période d'incertitude économique comme la nôtre. Il nous évite, en effet, le renvoi de nombreux étrangers établis chez nous avec leur famille. Il suffit, le cas échéant, de fermer un peu la vanne des arrivées au printemps, époque de l'année où nous avons coutume d'engager du personnel saisonnier. Cela fait partie de la saine politique de stabilisation appliquée à la main-d'œuvre étrangère. En revanche, abandonner les dispositions en vigueur, entraînerait un accroissement du nombre des travailleurs à l'année ou une concurrence du recrutement par les branches saisonnières, au détriment des autres.

Cela n'empêche pas une application sérieuse du «statut», afin d'éviter toute confusion entre ces travailleurs occupés en Suisse pendant 9 mois et ceux qui le sont à l'étranger. On pourrait même aménager les contrats de manière à laisser une petite marge entre le temps contractuel et l'ultime délai de 9 mois. Le statut, lui, resterait inchangé. Le temps effectif de travail serait pris en considération; on abandonnerait ainsi notamment la catégorie de travailleurs dits «pour une saison abrégée» et la limitation des possibilités de recrutement, inférieure au plafonnement global.

Le marché du travail s'est détendu

(PAM) D'après les chiffres mensuels communiqués par les cantons, notre pays comptait 62 chômeurs complets en juin et 1030 en décembre derniers. La moyenne annuelle s'est élevée à 221 personnes, soit 76 pour 1 million de personnes professionnellement actives. Le plein, voire le sursupplément on donc encore marqué l'année 1974.

«Oui, mais - nous dira-t-on - cela grâce au fait seulement que nous avons occupé plusieurs dizaines de milliers de saisonniers de moins qu'en 1973.» En avril 1974, le nombre de travailleurs étrangers de cette catégorie était, en effet, inférieur de 26 787 aux effectifs de l'année précédente, et en août même de 41 804. Nous en avons voulu et... appelé un moins grand nombre, non seulement pour des raisons économiques, mais aussi pour répondre au postulat d'une stabilisation des étrangers en Suisse. Ces réductions n'avaient de reste rien d'indéfini. Vers le milieu des années soixante, le nombre de saisonniers a diminué deux fois de suite de 20 000 personnes; en quatre ans, les effectifs s'étaient réduits de 62 000 unités.

Réduction des saisonniers: une adaptation

La Suisse n'a donc pas renvoyé chez elle une main-d'œuvre étrangère engagée par

ses entreprises. Ces travailleurs devaient être considérés comme appoint provisoire, en temps de très haute conjoncture; en dépit des apparences, on pouvait donc admettre qu'un jour ou l'autre nous y renoncions. Les saisonniers ont été du reste toujours comptés en marge de la statistique officielle des personnes régulièrement occupées dans notre pays. Le non-réengagement d'un certain nombre de saisonniers en suite de la diminution des activités économiques n'a donc pas entraîné un chômage camouflé, mais seulement l'adaptation des effectifs d'étrangers aux besoins du moment.

Dans les circonstances actuelles, il ne faut donc pas trop s'effrayer d'une évolution, certes douloureuse sur plusieurs points. On ne sait naturellement pas ce que nous réservent les difficultés notamment monétaires internationales. Elles pourraient poser, avec une acuité accrue, les problèmes que nous connaissons déjà.

Vente aux étrangers: pas avant le 31 août

(ATS) Le Conseil fédéral a décidé de prolonger provisoirement jusqu'au 31 août 1975 la durée de validité de l'arrêté du Conseil fédéral du 21 décembre 1973 sur l'acquisition d'immeubles dans des lieux à vocation touristique par des personnes domiciliées à l'étranger, sans y apporter des modifications pour le moment.

En application de cet arrêté, des personnes domiciliées à l'étranger ne peuvent pas acquérir d'immeubles dans environ 100 lieux à vocation touristique. Il s'agit de lieux où l'acquisition d'une résidence secondaire par des étrangers ne répond à aucun besoin ou dans lesquels la propriété foncière en mains étrangères prend des proportions considérables. Des exceptions dans une mesure limitée sont réservées. Elle comprennent des constructions qui ont débuté avant le 27 juin 1972 déjà et des nouveaux projets, dont la réalisation a été recommandée par les autorités fédérales et cantonales dont relèvent le développement de l'économie, l'aménagement du territoire et la protection de l'environnement.

Divers gouvernements cantonaux demandent que ces mesures de blocage et, par voie de conséquence que certaines dispositions de l'ordonnance, considérées comme rigoureuses, soient assouplies. Le Département fédéral de justice et police examinera avec les concours d'experts faisant partie d'autres départements de l'administration fédérale et de personnalités des cantons les plus touchés, s'il est possible d'éliminer certaines rigueurs et fera rapport au Conseil fédéral au printemps.

Millésime 74: stabilisation des prix

(ATS) Le Préposé à la surveillance des prix, des salaires et des bénéfices communiques que la Fédération romande des vignerons, la Société des encaveurs de vins suisses, la Fédération suisse des négociants en vins et la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers ont signé une convention à Lausanne, qui prévoit que les prix des vins de la récolte 1974 demeureront fixes au niveau des prix de la récolte 1973, conformément à la convention concernant la stabilisation du prix des vins indigènes du millésime 1973, passée entre les quatre organisations précitées. Cette stabilisation des prix est valable pour tous les échelons de la distribution et s'applique aux vins genevois, vaudois, valaisans, fribourgeois, neuchâtelois et de la région du lac de Bière.

Les parties signataires acceptent qu'une commission arbitrale connaisse leurs litiges. Le Préposé contrôlera le respect de cette convention. Une même stabilisation des prix pour les vins de Suisse allemande...

que la santé et les soins personnels ont été les causes décisives du mouvement ascendant de l'indice général en janvier 1975. En revanche, le groupe du chauffage et de l'éclairage accuse de nouveau une régression. Quant aux cinq autres groupes de dépenses, il n'ont pas fait l'objet d'une nouvelle enquête au cours du mois sous revue.

Optimisme modéré chez Mövenpick

(ATS) Le Mövenpick Holding SA, Zurich, vient de publier son rapport provisoire sur l'exercice se terminant à fin septembre 1974. Selon ce rapport, le volume d'affaires global s'est accru de 13,5%, atteignant 266 millions de francs, contre 235 millions lors de l'exercice précédent. 226 millions de francs (1973: 196 millions) concernent les affaires réalisées en Suisse. L'accroissement en RFA a été restreint une fois encore, à 1,6 million de francs, le volume d'affaires ayant atteint 40,5 millions dans l'exercice.

Pour les trois premiers mois du nouvel exercice, le volume d'affaires des restaurants en Suisse a augmenté de 17,5%, passant de 33,8 à 39,7 millions de francs. Pour la RFA, ce volume est en augmentation de 12,7%, passant ainsi de 8,8 à 9,8 millions de francs.

L'avenir est toutefois considéré avec une certaine réserve. Le groupe Mövenpick cherche avant tout à consolider ses bases et à améliorer le rendement de ses affaires, en ayant recours à de nouvelles mesures de rationalisation.

Hôtels Seiler: légère diminution du dividende

(ATS) Au cours de la dernière assemblée générale des Hôtels Seiler SA Zermatt, 32 actionnaires porteurs de 84,9% des voix étaient présents. Le bilan, le compte de profits et pertes et le rapport de gestion pour l'exercice 1973/74 de même que les propositions du Conseil d'administration concernant la répartition des bénéfices ont été approuvés à l'unanimité.

En dépit d'une diminution des recettes de l'exploitation hôtelière, le chiffre d'affaires global a pu être maintenu à 9,07 millions de francs (72/73: 9,65 millions) grâce à une sensible augmentation des revenus dans le secteur immobilier. Après déduction d'une somme de 1,6 million de francs pour le paiement des impôts, l'entretien, les amortissements, et les réserves ainsi que l'attribution de 125 000 francs au fonds de prévoyance en faveur du personnel, il reste un bénéfice de 744 000 francs à disposition de l'assemblée générale, autorisant la distribution des dividendes suivants: fr. 33,60 (42) aux actions privilégiées de premier rang, fr. 4,80 (6) aux actions privilégiées de deuxième rang et 4 francs (inchangé) aux actions ordinaires. Dans un communiqué, les Hôtels Seiler SA, soulignent les difficultés que rencontre l'industrie hôtelière de saison, dans l'adaptation rapide des coûts, face à un brusque renversement de la conjoncture et sa conséquence, toutefois, M. Seiler entretient l'année 1975 sans trop de pessimisme. Enfin, les Hôtels Seiler indiquent qu'ils maintiennent leur opposition à la circulation automobile à Zermatt et dans les environs; ils pensent toutefois qu'une sérieuse augmentation de la capacité des moyens de remontée mécanique de même que la création d'attractions nouvelles pour les touristes demeurent indispensables.

L'IFM 76 s'étendra au transport des personnes

Manutention et tourisme

La 4ème Foire Internationale de la Manutention, IFM 76, qui se tiendra une fois de plus du 25 février au 4 mars 1976 dans les halles de la Foire Suisse d'Echantillons de Bâle, s'étendra dorénavant aux équipements et installations de transport pour les personnes.

Par cet élargissement du domaine professionnel, le Comité de la Foire a voulu répondre aux désirs de nombreux exposants qui, outre les installations, équipements et véhicules pour la manutention des marchandises - constituant jusqu'ici le thème principal de l'IFM - fournissent également des installations pour le transport des personnes. A côté des monte-charges on pourra donc exposer à l'avenir des ascenseurs, des escaliers et des tapis roulants, et à côté des transporteurs aériens de marchandises, des télésièges et téléphériques pour passagers.

La dernière IFM 72, encore exclusivement concentrée sur la manutention des marchandises, spécialement pour le transport interne au sein de l'entreprise, avait enregistré la participation de 206 exposants de 7 pays qui, sur une surface de 40 000 m², présentaient les produits de 380 fabricants venus de 14 pays. Cette foire a reçu la visite de 25 000 personnes.

Der Nachzügler der Familie Dolder

Es gab einmal Zeiten, sie liegen gar nicht so weit zurück, da wurde die Geburt eines neuen Hotels in Zürich mit viel Hurra und Champagner gefeiert. Wochlang kündeten auffallende Inseratenseiten von dem frohen Ereignis. Jetzt, wo sich herausstellt, dass die Hotel-Familienplanung nicht zum besten klappte, vollziehen sich frohe Ereignisse in stillerem Rahmen und sind die Geburtsanzeigen gar nicht mehr zu sehen. Trotz der inzwischen eingetragenen wenig ermutigenden Platzverhältnisse freut sich die Familie Dolder über ihren neuen Sprössling, das Waldhaus, den sie sicher durch die Kinderkrankheiten in ein gesundes Wachstum zu bringen hofft.



Das neue Kleid des bekannten Zürcher Hotels Waldhaus Dolder: In Anpassung an die exponierte Lage wurde der Bau stark gestaffelt, so dass im Stadtpanorama keine Ueberschneidung des Waldhorizonts entstand. Im Vordergrund der 9geschossige West-, rechts davon der 7geschossige Ost-Turm.

Geschäftstüchtiger Ahne

1890, als Heinrich Hürlimann, Wirt zum Pfauen, an der Strasse von Hottingen nach dem Adlisberg ein beträchtliches Stück Land kaufte, sprach man noch nicht von Naherholung, doch lag es schon damals in der Absicht des initiativen und gesprigen Gastwirts, aus dem Bedürfnis des Menschen der Hetze der Stadt zu entfliehen und sich in schöner Umgebung zu erholen, Kapital zu schlagen.

Um die Jahrhundertwende umfasste das Dolder Imperium bereits eine Seilbahn, das Restaurant Waldhaus und 500 000 m² Land. Im Verlaufe der Jahre wurde diese grosse Landreserve umgenutzt in die Kunstseilbahn, das Wellenbad, den Golfplatz, 19 Tennisplätze, Curlingbahnen, die beiden Dolder-Hotels, das Grand und das Waldhaus sowie Personalunterkünfte. Heute umfasst das Areal 250 000 m².

Den besten Moment verpasst

Das 1899 eröffnete Dolder Grand Hotel hielt sich mit Renovationen, Um- und Ausbauten auf der Höhe eines Hauses ersten Ranges. Das Waldhaus indessen war nicht mit der Zeit gegangen. Es war, so wie es war, beliebt. Und dann musste man eines Tages feststellen, dass die Zeit es überholt hatte. Ein Stück Alt-Zürich war zu alt geworden und musste neugeboren werden. Zu lange währten jedoch Zeugungsakt und Schwangerschaft. Rascher handelnde Väter stellten in der Zwischenzeit kräftige Hotelkinder auf die Welt, beziehungsweise an die Limmat. So kommt denn heute das neue Waldhaus nicht als geplantes Wunschkind in ein liches Bettmangel-Zürich, sondern als Nachzügler in eine logenrichtschwindstüchtige Familie. Doch das Neugeborene ist kräftig und nicht aller Talente bar. Es belegt einen Platz mit Hotel-Tradition, erfreut sich einer ausgezeichneten Lage, es hat eine berühmte Schwester, es schneidet im Preisvergleich mit seinen Konkurrenten gut ab, und es bietet mehr als nur Hotelunterkunft.

Zürich für Individualisten

Trotzdem wird es nicht leicht sein, das neue Waldhaus in Gang zu bringen. 170 Betten sind in der heutigen Zeit nicht so schnell belegt, auch wenn sie in geräumigen, wohnlichen Zimmern stehen, die einen Balkon mit Zürich und dem See zu Füssen, eine Kitchentee und etwas mehr als den üblichen Komfort zu bieten haben. Die Aussicht, möglichst rasch die kostendeckende Durchschnittsbelegung zu erreichen, wird noch eingeschränkt durch die Absage an den Gruppentourismus und relativ sehr spätes Einsetzen des Werbetrumpfwirbels für das neue Haus. Eine Vorzugsstellung wird sich das Waldhaus bei jenen Gästen schaffen können, die Hotelbetrieb, Wohnlichkeit, Unabhängigkeit, Citynähe, Ruhe und Preisgünstigkeit auf einen Nenner bringen wollen. Die Einzelzimmer (nur mit Kühlschrank, ohne Kitchentee) kosten 60 Franken bis 100 Franken, die Zweibettzimmer (mit beidem) 80 Franken bis 160 Franken. Das Frühstück ist in diesen Preisen nicht inbegriffen.

Als «Stückli» noch nicht gefragt

Während im neugeschossigen Westturm ein stetes Kommen und Gehen von Hotel-

gästen herrschen sollte, sieht das Konzept für den sechsgeschossigen Ostturm die Belegung durch Dauergäste vor. Es stehen ihnen 1- bis 3-Zimmer-Appartements zur Verfügung. Wie Dolderbahn-Direktor F. Bertschi erklärte, lassen aber nur einige Anwärter ihrer spontanen Absicht, die Villa oder 5-Zimmer-Wohnung mit dem für ältere Leute viel bequemerem Hotel-Appartement zu vertauschen, die Tat folgen. Der Entscheid, seinen Lebensraum einzuschränken, verlangt doch viel Selbstüberwindung. Glücklicherweise hingegen jene Mieter, die bisher Dauergäste in normalen Hotelzimmern waren. Sie geniessen das neue Wohngefühl. Von den Kosten her kann sich nur eine sehr gehobene Schicht den Komfort des Hotel-Altenstands leisten. Die Appartements kosten zwischen 100 und 250 Franken pro Tag und messen mindestens zirka 24 m², maximal etwa 42 m². Dauermieter von 12 Monaten erhalten einen Rabatt von 10 Prozent. Zimmer und Appartements sind mit Geschmack, jedoch ohne Pfiff ausgestattet. Lobenswerte Erwähnung verdienen die hervorragende Qualität der Betten und der funktionsgerechten, lärmhemmenden Badezimmerarmaturen, es handelt sich

um Eingriff-Mischbatterien sowie die gute Schallisolierung. Der Gast hat auch die Möglichkeit, am Hotelkiosk das einzukaufen, was ihm die Benützung der Kitchentee als sinnvoll erscheinen lassen könnte. Das Hallenbad kann gefallen, weniger hingegen die in keiner Weise der Hygiene und zweckentsprechend Ablauf angepasste Anordnung des Drumunddran. Es hat wenig Sinn zu betonen, das 7 x 12,5 m grosse Bassin werde auf modernste Art mit Brom entkeimt, wenn der Gast nicht an einer Durch vorbeigesteuert wird und vom Eingang her direkten Zutritt zum Becken, Solarium und Sauna hat.

Der Waldrandtreffpunkt für Manager und Kaffeitanten

Das Restaurant dürfte, sofern sich die Küche einen guten Ruf schaffen kann, die ergiebigste Erfolgsquelle des Waldhauses werden. Das neue Haus liegt für die Zürcher am Wege zwischen dem grauen Alltag und Stunden der Erholung, Lebensfreude und des Geniessenswollens. In den ersten Tagen nach Inbetriebnahme zeigten die sehr hohen Besucherzahlen, dass man bereit ist, die Liebe zum alten Waldhaus auf das neue zu übertragen. Diese Bereitschaft fördern ein heimeliges Cachet, ein klug zusammengestelltes Angebot mit vernünftigen Preisen und viele Parkplätze. Erstaunlich ist die Tatsache, dass für dieses, für Business-Lunch, Familienfeste und dergleichen Anlässe von der Lage her prädestinierte Restaurant nur ein einziger, wenn auch einmal unteilbarer, separater Raum zur Verfügung steht.

Stolperschwellen

Es ist nicht der einzige Punkt, der leichte Zweifel an einem gut durchdachten Konzept aufsteigen lässt. Auch in der für die Restaurantgrösse etwas klein geratenen Küche dürfte ab und zu ein nervöses Gedränge herrschen und die Gäste, welche sich am Kiosk etwas einkaufen möchten, werden sich über den Umweg oder den Weg durch die unbewachte Bar wundern. Geradezu verblüffend grosszügig ist die Wäscherei angelegt. Sie arbeitet allerdings auch für das Grand Hotel, doch scheint eine hochautomatisierte Anlage mit einer Kapazität von - laut Beschrieb 3 t, nach Angaben des Wäschereileiters 5 t und einem Personalbestand von 17 Personen mehr beim Maximum als beim Optimum zu liegen.

Über die Kosten und vor allem Kostenüberschreitungen für den rund 50 000 m² fassenden Bau und die abgeschätzte Strecke bis zum Break-even-point, wollte sich Bauherr Bertschi nicht äussern. Selbst wenn die äusseren Umstände und die innerbetrieblichen Gegebenheiten vielleicht nicht ganz so gut sind, wie man sie sich für ein neues Hotel wünschen könnte, so lässt sich doch wohl sagen, dass das Waldhaus seinen Weg machen. Dass die meisten und grössten Steine auf der ersten Weststrecke liegen, weiss man ja und kann sich danach richten. Direktor Hans Jürg Tobler und seine 60 Mitarbeiter sind jedenfalls gewillt, dem Waldhaus den Platz an der Sonne auch im übertragenen Sinne zu erobern. MK

Dies geschieht in Form einer Ausstellung im Foyer des Stadttheaters. Ein Wettbewerb mit Fragen, die nur in Verbindung mit dem Ausstellungsbesuch ausfindig gemacht werden können, gibt den Teilnehmern die Chance, Gratis-Ferienaufenthalte in Graubünden, Abonnement und Billette von hinderschen Bergbahnen, Ferienpässe der SBB und Ferien-Souvenirfähige zu gewinnen.

Hängegleiter im Prättigau

Jetzt kann man sich auch im Prättigau die Flügel anschallen. In Klosters führt die Delta-Flugschule Condor Grundschulkurse im Hängegleiterflug durch. Sie umfassen einen Abend Theorie und 2 Tage Flugpraxis im gefahrlosen Gelände der Madrisa. Zum Einsatz gelangen die vom Eidgen. Luftamt abgenommenen Delta-Gleiter vom Typ «Chandelle».

Silser Uferschutz

Dank intensiven Bemühungen ist es der Vereinigung «Pro Lej da Segl» bis heute gelungen, insgesamt 150 000 m² Uferpartien vor der drohenden Ueberbauung zu bewahren. Die betreffenden Parzellen sind durch Grundbucheintrag auf alle Zeiten vor Bebauung, Aufschüttung und Ablagerung geschützt. Nutzniesser der Servitute sind der Schweiz. Naturschutzbund und die Schweiz. Vereinigung für Heimatschutz. pd

Nirwana in Zürich

Als einer der ersten begann Erwin Aschinger - bekannt als vorzüglicher Restaurateur und Zentralpräsident des Schweizerischen Verbandes alkoholfreier Gaststätten - vor 15 Jahren die in Indien, China, Japan und Indonesien bevorzugten Gerichte anzubieten. Als neuestes Glied dieser Kette eröffnete Aschinger dieser Tage am Zürcher Schaffhauserplatz das Restaurant Nirwana. Seit über 50 Jahren als «Wiedenberg» bekannt, wurde es nach Plänen des Architekten W. Käser umgebaut. Trotz wenigen Mitarbeitern gestattet der von Aschinger und Käser entwickelte Restauranttyp mit offener Passage zwischen Küche und Gästeraum eine rasche Bedienung. Der Ausschank von Spirituosen, Wein, Bier, Mineralwasser und Kaffee ist elektronisch gesteuert und einer Quest-Check-Kasse angeschlossen. Es ist den Architekten gelungen, mit originalen Ideen, Rundbänken und orientalischen Kunstgegenständen ein Bijou mit asiatischer Ambiance zu schaffen. Während des Tages als Cafeteria wie Quartier und Geschäftsrestaurant mit verschiedenen Tellergerichten und Business-Lunches konzipiert, erwarten die Gäste abends Grillspezialitäten, indonesische und japanische Gerichte bei Kerzenschein. pd

Asta-Leute auf Besuch

Die Sektion Mittlerer Westen der Asta (American Society of Travel Agents) entsandte im Rahmen des Studienreiseprogrammes der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) für 1975 eine Delegation von 17 ausserwählten Vertretern von Reisebüros der Staaten Illinois und Wisconsin in die Schweiz. Während ihres Schweizer Aufenthaltes vom 7. bis 11. Februar wirkte sich für die Teilnehmer ein repräsentatives Programm ab, welches als praktische Demonstration des immer noch preisgünstigen Ferien-, Reise- und Kongresslandes Schweiz gedacht war. Den Exponenten des amerikanischen Reisebürowerbes wurden persönliche Kontakte mit Mitgliedern der Asta-Sektion Schweiz ermöglicht. Die SVZ vermittelt allgemeine Orientierungen über das Ferienland Schweiz. svz

Zweitwohnungs-Steuern

Durch die Annahme einer Motion hat der bernische Grosse Rat seine Regierung beauftragt, eine Studieninitiative zwecks Schaffung der bundesrechtlichen Grundlagen für eine Besteuerung der Zweitwohnungen einzureichen. Die Motion, welche gegen den Willen des Regierungsrates überwiegen wurde, will durch eine Besteuerung des Einkommens am Ort der gelegenen Ferienwohnung - also durch eine faktische Steuerentlastung - die mit einem hohen Parahotellerie-Anteil gesegneten Gemeinden von den hohen Infrastrukturkosten entlasten, welche nach Ansicht des Motionärs weder durch Gegenleistungen noch durch die Liegenschaftsteuer genügend gedeckt werden können. Obwohl der Bau von Zweitwohnungen dem ortsanässigen Gewerbe wertvollen Verdienst bringe, sei die Belastung für manche Gemeinden schwer geworden. Es dränge sich daher die Schaffung von neuen Besteuerungsgrundlagen auf Kantons- und Bundesebene auf. Für die Bemessung des Steuerbetrages könnte nach Ansicht des Motionärs die Zahl der Aufenthaltstage am Ferienort herangezogen werden. Bei Vermietung der Liegenschaft wären angemessene Kriterien erst abzuklären. r.

Neue Berner Hotelliste

In Bern gibt es insgesamt 42 Hotels mit 2347 Betten. Um dem Gast bei der Suche nach einer passenden Unterkunft behilflich zu sein, hat der Verkehrsverein der Stadt Bern soeben eine neue Hotelliste herausgegeben. Das Bettenangebot ist dank der Aufgliederung in die verschiedenen Preiskategorien und der Trennung der Preise für Einzel- und Doppelzimmer ohne oder mit Bad oder Dusche mit bestmöglicher Uebersichtlichkeit dargestellt. pd



Medizinisches Zentrum in Ilanz

Ende Januar ist in Ilanz das «Präventivzentrum Medikur» dem Betrieb übergeben worden. Im Gebäude, in welches ursprünglich das erste Diagnostikzentrum der Schweiz hätte einziehen sollen, wird nun nach erfolgtem Besitzerwechsel eine Klinik zur Vorbeugung und Behandlung von Zivilisations- und Alterskrankheiten, Rehabilitation nach Herzinfarkten und zur Behandlung von psychosomatischen Leiden betrieben. r.

Berghotel auf Brambrüsch wird versteigert

Das Berghotel «Carina», das in der Nähe der Bergstation der Luftseilbahn Chur-Brambrüsch gelegen ist, kommt samt einer Dependence am 14. Februar auf freiwillige öffentliche Versteigerung. Die gesamten Investitionen für den im Jahre 1968/69 erstellten Hotelkomplex belaufen sich auf 1,65 Mio. Fr. Da weder ein bedeutendes lichtensteinisches Fabrikationsunternehmen noch die Stadt Chur sich für den Kauf derselben entschlossen konnten, sieht sich der Besitzer zu diesem Schritt veranlasst. spk

Davos: Skipass nach Mass

Die Davoser Bergbahnen (38 Bergbahnen und Skilifte mit einer Gesamt-Stundenleistung von über 30 000 Personen) geben neuerdings «Sportabonnemente nach Mass» heraus. Geltungsbereich auf allen Davoser Bergbahnen und Skiliften, auch mit der Rhätischen Bahn kombiniert, oder nur für ein einzelnes der Davoser Skigebiete. Gültig von 3 bis 22 aufeinanderfolgenden Tagen zu beliebigen Fahrten mit Verlängerungsmöglichkeiten von 3 bis 7 Tagen.

Bausperre für Films

Der Gemeinderat hat für die Dauer eines Jahres eine Bausperre verfügt. Die Massnahme ist wegen der sich abzeichnenden Wasserknappheit notwendig geworden. Während der Bausperre werden in Filmen nur Bauten bewilligt, die die Planung nicht beeinträchtigen und die keine wesentliche zusätzliche Belastung der Wasserversorgung verursachen.

Ruhe in Fellers

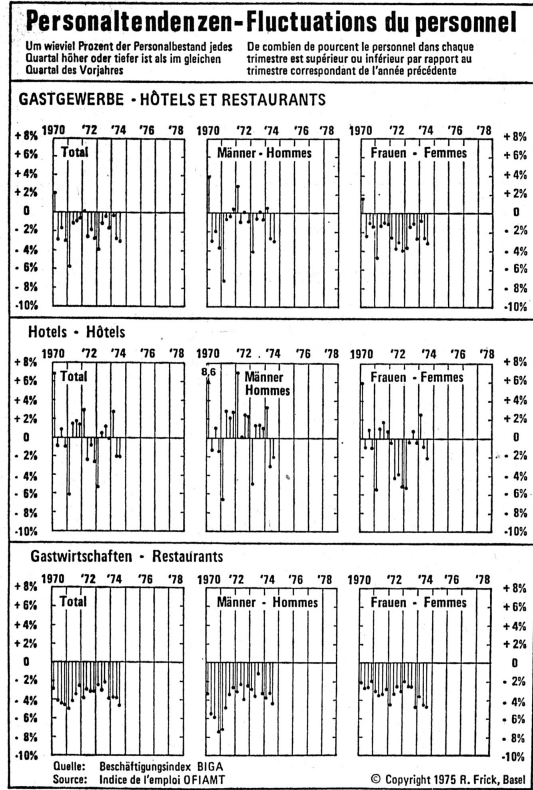
Die Gemeinde Falera, die nunmehr den Anschluss ins Skigebiet von Crap Sogn Gion geschaffen hat, belegt kürzlich das ganze Dorfgebiet mit einem Fahrverbot für Motorfahrzeuge und Motorräder. Vom Verbot ausgenommen ist der land- und forstwirtschaftliche Verkehr, Taxis sowie der Werk- und Güterverkehr.

Vals/Bündner Oberland

Bad Vals verfügt heute über rund 1400 Fremdenbetten. Um das touristische Angebot für Gäste - Sportanlagen, Hallenbad, Thermal-Hallen- und Freischwimmbad stehen bereits zur Verfügung - noch zu verbessern, ist der Bau einer Sesselbahn und zwei Skiliften von Vals (1280 m) nach Gadenstatt (1810 m) und Dachberg (2490 m) geplant. Die Konzessionen sind erteilt und die Bau- und Durchleitungsrechte geregelt, so dass die Valsler hoffen, die Anlagen auf den Winter 1975/76 in Betrieb nehmen zu können. Dies wird aber davon abhängen, ob die Finanzierung des Aufwandes von 5 Mio. Franken - die Gemeinde leistet 1,5 Millionen - gesichert werden kann. rs

Graubünden in Colmar

Auf Einladung der «Chambre de Commerce Colmarienne» beteiligten sich das Schweizer Verkehrsbüro Paris und der Verkehrsverein für Graubünden an der «Quinzaine Suisse», die vom 29. Januar bis 15. Februar in Colmar stattfindet.



Die obige Uebersicht über das Tempo der Personalveränderung wird von saisonalen und kalendarischen Schwankungen, vor allem in der Hotellerie beeinflusst, obwohl sich jeweils der Vergleich über ein ganzes Jahr erstreckt. Im Gegensatz dazu zeigen die Restaurants geringere Schwankungen und die Prozentänderung blieb in den letzten Jahren konstant, bei einer jährlichen Abnahme von 2 bis 4 Prozent. In den Hotels hat sich die Personalschrumpfung im 3. Quartal 1974 etwas beschleunigt, im Gleichschritt mit der Uebernachtungszahl. In den Gastwirtschaften war die Abwanderung stärker und erreichte mit minus 4,6 Prozent den höchsten Wert seit 1971. jr.

Bierkartell «weder gut noch böse»

Im Jahre 1963 gab es in der Schweiz 60 Brauereibetriebe und ebenso viele Brauereienternehmungen. Zehn Jahre später zählte man noch 52 Betriebe und 51 Unternehmungen mit eigener Rechtspersönlichkeit, das heisst - unter Berücksichtigung der Kooperationsvereinbarungen - 27 Gruppen bzw. Einzelfirmen. Nach Ansicht der Schweizerischen Kartellkommission hat die Konzentration sowohl in dieser horizontalen wie auch in vertikaler Hinsicht noch nicht ein Ausmass erreicht, das den Biermarkt negativ beeinflussen könnte.

Im Falle eines weiteren Fortschreitens der Konzentration im gleichen Rhythmus schliesst ein soeben erschiener Bericht der Kommission schädliche Wirkungen indessen nicht aus. Eine Sonderuntersuchung über die Wettbewerbsverhältnisse auf dem schweizerischen Biermarkt kommt im wesentlichen zum Schluss, dass sich in der Branche das Kartell gesamthaft weder negativ noch positiv ausgewirkt habe und dass die Bierpreiserhöhung vom 1. Dezember 1971 nicht übergesetzt gewesen sei.

Brauereien kontrollieren Grosshandel

Im Gegensatz zur horizontalen Konzentration ist die vertikale Konzentration mit der vorgelagerten Stufe wenig bis überhaupt nicht ausgebildet. Hingegen besteht eine ausgeprägte Konzentration mit der Stufe des Grosshandels; zwei Drittel des Grosshandels werden von den Brauereien kontrolliert. Die verbreitete Auffassung aber, wonach die Brauereien auch auf der Letztvertriebsstufe eine grosse Zahl von Getränkeauschankstellen kontrollieren sollen, konnte nicht bestätigt werden. Lediglich 6,7 Prozent des Detailhandels - ausschanks (davon 4,8 Prozent Ausschank in Gaststätten) befinden sich in den Händen der Brauereien.

Immer stärker auf dem Süssgetränkemarkt

Der Anteil der von Brauereien direkt oder indirekt kontrollierten Mineralwasserproduktion ist in den letzten 10 Jahren von 1 Prozent auf ungefähr 10 Prozent gestiegen; auf dem Süssgetränkemarkt betrug die Zunahme über 20 Prozent, und der von den Brauereien abhängige Ausschuss erreicht heute 30 Prozent der gesamtschweizerischen Produktion.

Wettbewerb ausgeschaltet

Die Kartellkommission hatte 1971 vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement den Auftrag erhalten, eine Sonderuntersuchung auf dem Biermarkt durchzuführen und abzuklären, ob die Wettbewerbsbeschränkungen auf diesem Markt

volkswirtschaftlich oder sozial schädliche Auswirkungen zeitigen. Die Untersuchung hat nun gezeigt, dass - seit der ersten Erhebung über die Wettbewerbsverhältnisse auf dem Biermarkt aus dem Jahre 1966 - mit Ausnahme der Einführung eines sogenannten Gesamtumsatzrabattsystems keine grundlegenden Änderungen in der Marktordnung des Schweizerischen Brauereiverbands eingetreten sind. Die Kartellkommission stellte erneut fest, dass diese Marktordnung den Wettbewerb auf allen Wirtschaftsstufen in einem so erheblichen Masse ausschaltet, dass er die ihm innewohnende Aufgabe der Leistungssteigerung nicht mehr erbringen kann.

Gut und schlecht heben sich auf

Wie die Kartellkommission festhielt, müsste dieser nahezu vollständige Ausschluss des Wettbewerbs unter dem alleinigen Aspekt der Funktionsfähigkeit des Wettbewerbs als volkswirtschaftlich und sozial schädlich gewertet werden. In der

Sibra weiter auf Expansionskurs

An ihrer 4. ordentlichen Generalversammlung haben die Aktionäre der Sibra Holding S.A., Schweizerische Beteiligungsgesellschaft der Getränkeindustrie, den Geschäftsbericht und die Gewinn- und Verlustrechnung genehmigt. Auf Antrag des Verwaltungsrates beschloss die Versammlung die Ausschüttung einer im Vergleich zum Vorjahr um 1 Franken erhöhte Dividende von 8 Franken pro Aktie. Darauf wählte die Versammlung alt Bundesrat Nello Celio in den Verwaltungsrat der Holding.

Im Geschäftsjahr 1973/74 hat die Sibra einen konsolidierten Umsatz von 207 Millionen Franken erreicht, was eine Erhöhung um 20,6 Prozent gegenüber dem Vorjahr darstellt. Die Bilanzsumme belief sich auf 95,8 Mio (+ 8,1 Prozent) und der Reingewinn stellt sich auf 5,2 Mio (+ 15,4 Prozent). Der Cashflow belief sich auf 22,6 Mio, wogegen er im Vorjahr 13,1 Mio erreicht hatte.

Weiter rationalisieren

Anlässlich einer Pressekonferenz war zu erfahren, dass die im vergangenen Geschäftsjahr neu zur Holding gekommenen Gesellschaften einen Umsatz von 20,1 Mio erzielten, hingegen die «alten» Ge-

sellschaften einen Umsatz von 187,6 Mio, gegen 172,2 Mio im Vorjahr. Die Zuwachsrate ist 9 Prozent oder 15,4 Mio. Da die Kostensteigerungen nicht mehr mit einem grösseren Umsatz aufgefangen werden können, muss das Programm der überbetrieblichen Rationalisierungen weitergeführt werden. Ein Zehnjahresplan für die Rationalisierung der Vertriebsorganisation stellt Investitionen in der Höhe von 190 Mio vor. Allein 1975 sollen schon die 20 Mio investiert werden. Andererseits führt die Gruppe ihre systematische Diversifikationspolitik systematisch weiter, wie in Senegal, wo vor einer Woche eine neue Brauerei eröffnet worden war, andererseits aber auch, indem man sich nach Exportmöglichkeiten umsieht. Man will damit auch den Auswirkungen des steigenden Bierimports in die Schweiz begegnen.

Bierbrauereiverband akzeptiert Empfehlungen

Laut einem Communiqué akzeptiert der Schweizerische Bierbrauereiverband die von der Kartellkommission empfohlenen Änderungen, die da lauten: «1. Die Kundenspezifischen Bestimmungen der Konvention sind in verstärkter Masse im Hinblick auf die Errichtung eines kostenoptimalen Absatznetztes zu handhaben, ohne dass dadurch erhöhte Hektoliterentschädigungen zu entrichten sind. 2. Das Gesamtumsatzsystem ist in der vorliegenden Fassung aufzuheben oder derart abzuändern, dass Aussenseiterbrauereien oder Importeure dadurch nicht diskriminiert werden und die von einzelnen Brauereien zu gewährenden Rabatte als betriebswirtschaftlich gerechtfertigt erscheinen.» sda

sellschaften einen Umsatz von 187,6 Mio, gegen 172,2 Mio im Vorjahr. Die Zuwachsrate ist 9 Prozent oder 15,4 Mio. Da die Kostensteigerungen nicht mehr mit einem grösseren Umsatz aufgefangen werden können, muss das Programm der überbetrieblichen Rationalisierungen weitergeführt werden. Ein Zehnjahresplan für die Rationalisierung der Vertriebsorganisation stellt Investitionen in der Höhe von 190 Mio vor. Allein 1975 sollen schon die 20 Mio investiert werden. Andererseits führt die Gruppe ihre systematische Diversifikationspolitik systematisch weiter, wie in Senegal, wo vor einer Woche eine neue Brauerei eröffnet worden war, andererseits aber auch, indem man sich nach Exportmöglichkeiten umsieht. Man will damit auch den Auswirkungen des steigenden Bierimports in die Schweiz begegnen.

Neue Perspektiven in Kamerun

An der Pressekonferenz erfuh man auch, dass die Sibra sich mit Engineering beschäftigt. Kürzlich wurde zwischen der Gruppe und der Hamburger Gesellschaft Jos. Hansen und Söhne sowie dem Ministerium für industrielle und wirtschaftliche Entwicklung von Kamerun ein Protokoll unterzeichnet, womit die beiden europäischen Unternehmen beauftragt werden, eine Mineralwasserfabrik in diesem Land aufzubauen. sda

Feldschlösschen erhöht Marktanteil

Atypisch zur Gesamtentwicklung der Branche kann die Feldschlösschen Gruppe gegenüber dem Vorjahr eine Umsatzzunahme um 1,63 Prozent oder 21 339 hl bekanntgeben.

Der Gesamtausschuss der Gruppe beträgt im Berichtsjahr 1 329 054 gegenüber 1973/73 1 307 715 Hektoliter. In diesen Zahlen sind die mengenmässigen Umsätze von Stammbetrieb und Gruppenbrauereien, die Lieferungen an andere Brauereien und der Export enthalten. Die Brauerei Feldschlösschen allein verkaufte im Inland über ihre eigene Vertriebsorganisation 988 070 hl (+15,4 Prozent). Das Konzept des Nebeneinanders einer starken nationalen (Feldschlösschen) und gefragter regionaler Biermarken kann angesichts des überdurchschnittlichen Umsatzresultates auch in Zukunft weitergeführt werden, führt der Jahresbericht aus. Aus der Entwicklung der Gruppe resultiert eine Verbesserung ihres Anteils am Schweizer Biermarkt von 27,8 Prozent auf 28,4 Prozent.

Hauskonsum nimmt zu

Die Absatzstruktur hat den bekannten Trend vom Konsum in der Gaststätte zum Verbrauch zu Hause fortgesetzt. Sie präsentiert sich für die Gruppe wie folgt: Absatz Gaststätten 48,5 Prozent (49,0 Prozent), Heimkonsum (Detailhandel, Getränkeshandel, Direktlieferungen an Privats) 46,7 Prozent (46,1 Prozent); Verbrauch auf Baustellen und in Kantinen 4,8 Prozent (4,9 Prozent).

Auch bei den verschiedenen Biersorten blieb die Tendenz unverändert. Der Zug zum hellen, spritzigen Bier hält an; 99,2 Prozent. Das dunkle Bier macht noch 0,8 Prozent aus. Bier offen vom Fass wird wieder beliebter. Sein Anteil stieg von 14,4 Prozent auf 15,8 Prozent.



Bericht zur Mehrwertsteuer

Die Expertenkommission unter alt Ständerat Rohner (St. Gallen) hat in ihrem Bericht ihre Vorschläge für die Ausgestaltung der Mehrwertsteuer in der Schweiz unterbreitet. Diese gehen nun in die Vernehmlassung der Kantone, Parteien, Wirtschafts- und Konsumentenorganisationen. Vorgesehen ist eine Allphasensteuer mit Sätzen von 6 Prozent für die meisten Güter und Dienstleistungen und 3 Prozent für Lebensmittel und landwirtschaftliche Hilfsstoffe sowie Medikamente. Für das Gastgewerbe (Restauration und Hebergement) ist ein Satz von 6 Prozent vorgesehen. Betriebe mit weniger als 200 000 Franken Jahresumsatz werden auf Gesuch von der Steuer befreit; sie können aber die auf sie überwälzten Vorlasten (Mehrwertsteuern der vorgelagerten Handelsstufen) nicht von den Steuern abziehen, sondern müssen sie direkt auf die Preise überwälzen. Besteuert werden sollen u. a. auch die Reisebüros, der Personen- und Güterverkehr. Die WUST-Freiliste wird aufgehoben und durch den reduzierten Satz von 3 Prozent ersetzt. Eine

Reihe von Dienstleistungen (Banken, Versicherungen, Liegenschaftenhandel, Mieten, Gesundheitspflege u. a. m.) bleibt steuerfrei.

Es ist anzunehmen, dass an der Vorlage, die nicht vor 1977 abstimmungsreif werden dürfte, sowohl in der Botschaft des Bundesrates sowie in der parlamentarischen Behandlung noch zahlreiche Änderungen vorgenommen werden.

Rückläufige SBB-Frequenzen

Die SBB haben letztes Jahr 1,9 Prozent weniger Reisende als 1973 befördert. Rückläufig war vor allem der Einzelseilverkehr. Der Güterverkehr nahm um 3 Prozent ab (Inland 3,4 Prozent, Transit 1,8 Prozent). Der Verkehrsrückgang hat sich im zweiten Halbjahr stark beschleunigt.

Zur Währungsfrage

Nach einer Besprechung in London haben die Notenbankleitungen der USA, der Bundesrepublik Deutschland und der Schweiz gemeinsam den Dollar gestützt. Ein weiteres Abgleiten des Dollarkurses konnte dadurch verhindert werden, doch blieb die Befestigung bis am Fr. 2.53 in bescheidenem Rahmen. Am Verhältnis Franken/DM änderte sich praktisch nichts. R.S.

Zurzacher nun in der Flasche

In Zurzach konnte die neue Fabrik der Mineralquelle dem Betrieb übergeben werden. Auf einer Grundfläche von über 14 000 Quadratmetern ist eine Produktionsstätte für das im schweizerischen Getränkemarkt unter der Namensbezeichnung «Zurzacher» neu lancierte Mineralwasser geschaffen worden.

Dank einer der modernsten Abfüllanlagen Europas wird ein Ausstoss von 8000 Litern pro Stunde ermöglicht. An einer Pressekonferenz orientierte Adliswil über die Finanzierung des Unternehmens, die ausschliesslich durch die Mutter-Gesellschaft, d. h. durch die Mineralquelle AG Zurzach, besorgt wurde. Er zog auch Parallelen zur allgemeinen wirtschaftlichen Entwicklung und führte aus, dass der Verwaltungsrat in dieser Zeit des wirtschaftlichen Umbruchs dem Mut habe, sich «antizyklisch zu verhalten». Und zwar aus der Überzeugung heraus, dass im Zeichen eines vermehrten Gesundheits- und Fitness-Denkens das Mineralwasserprodukt gerade heute eine besondere Chance habe.

1955 erschlossen

Einem geschichtlichen Überblick über die Entwicklung der Zurzacher Quelle war zu entnehmen, dass im Jahre 1914 im Zusammenhang mit den Salzbohrungen in einer Tiefe von 416 m zufällig ein warmes Mineralwasser entdeckt, und im Jahre 1955 die bis dahin schlummernde Quelle erschlossen wurde. Seither sprudelt sie mit 40 Grad Wärme an die Oberfläche und steht durchschnittlich 3000 Tagesgästen des Thermalbades und den Patienten im Rheumazentrum heilend und gesundheitsfördernd zur Verfügung.

An der Sättigungsgrenze?

Ueber die Situation im schweizerischen Getränkemarkt orientierte anschliessend Paul Hürliemann (Luzern). Er wies darauf hin, dass der Mineralwassermarkt in den

letzten Jahren recht grossen Schwankungen unterworfen war. So stieg der Umsatz der reinen Mineralwasser in der Zeit von 1963 bis 1973 um 84 % auf 209 Millionen Flaschen. Im Jahre 1973 betrug die Wachstumsrate jedoch nur noch 11,8 %, und 1974 haben die reinen Mineralwasser gar nur noch rund 204 Millionen Flaschen erreicht. Der Pro-Kopf-Konsum der reinen Mineralwasser und der Süssgetränke entspricht mit zirka 75 Litern ungefähr demjenigen des Biers. Im Zusammenhang mit den zunehmenden Problemen der Trinkwasserversorgung im europäischen Raum lässt sich ein Trend zu vermehrtem Mineralwasserkonsum feststellen. Grundsätzlich beurteilt die Hürliemann den Einstieg des «Zurzacher» Mineralwassers in den hartumkämpften Markt als vielversprechend.

Fitness-Appeal

Für die Festlegung der Marketing «Marschrichtung» wurde eine umfassende Marktforschung über das Konsumverhalten angestellt. Dabei hat sich herausgestellt, dass reines Mineralwasser vorwiegend in den Altersklassen von 30 bis 55 Jahren getrunken wird. Die Umfrage brachte zudem an den Tag, dass der Mensch tendenziell vermehrt gesundheits- und fitnessbewusst geworden ist. Diese Resultate der Marktforschung wurden dem gesamten Marketing- und Werbekonzept zugrunde gelegt. pd

Firmennachrichten

EG Burgdorf wird AG

Die EG Burgdorf, Grosshandelsorganisation des selbständigen Lebensmittelhändels, hat an ihrer ausserordentlichen Generalversammlung vom 29. Januar 1975 ihre Rechtsform von einer Genossenschaft in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Das Aktienkapital von 3,4 Mio Fr. ist vollumfänglich von den bisherigen Genossenschaftsmitgliedern und voll liberalisiert.

Die Generalversammlung hat die bisherigen Verwaltungsräte auch für die neue AG gewählt. Präsident ist Fritz Burkhard von Messen. Die Gesamtleitung übernimmt ab gleichem Datum Dr. Hans W. Lüthi. Der Gesellschaftssitz ist nach wie vor in Burgdorf.

Hoch Ybrig AG übernimmt Gastbetriebe

Der Verwaltungsrat der Hoch Ybrig AG (Hysag) hat beschlossen, von der Hoch Ybrig Gastbetriebe AG (Hoga) - sie führt die Restaurants Berghaus, Seebühl und Fudereg - ein Aktienpaket von 55 Prozent zu übernehmen. Hysag-Präsident Georges Leimbacher, Lachen, übernimmt auch das Präsidium der Hoga. Mit der Übernahme der Aktienmehrheit soll, bei getrennter Betriebsführung, eine bessere Zusammenarbeit der beiden Gesellschaften erreicht werden.

Cash and carry in Biel eröffnet

Die EG Burgdorf hat in Biel ein Cash and carry eröffnet, das der Versorgung von Wiederverkäufern wie Gastgewerbe, Grossküchen und Detailisten dienen soll. Auf einer Verkaufsfläche von 2800 Quadratmetern werden Waren vom täglichen Bedarfartikel über Spezialitäten, eine breite Non-Food-Auswahl bis hin zu den Frischprodukten, wie Früchte, Gemüse, Fleischwaren und Milchprodukte zu Erzeugnissen verkauft. Der Verkauf der Frischprodukte erfolgt bereits ab 6 Uhr. sda

Nichtkotierte Schweizer Aktien

mitgeteilt von der VOLKSBANK WILLISAU AG, Luzern
Datum: 7. Februar 1975

	Geld	Brief
Ankerbrauerei AG, Frenkendorf (N)	5650	5750
Birra Bellinzona	800	—
Brauerei Falken, Schaffhausen (St & Pr)	3400	—
Brauerei Feldschlösschen (N)	5000	5250
do. (GS)	1150	1200
do. (PS)	550	600
Brauerei Haldengut (N)	2700	2800
do. (PS)	1225	1275
Brauerei Hürliemann AG (N)	3500	3600
Brauerei Schützengarten (N)	7250	—
Brauerei Wartec AG (Fr. 1000.- nom.)	6000	6250
do. (Fr. 500.- nom.)	3050	3150
Calanda Bräu (N)	450	425
Flughafen-Immobilien-Gesellschaft (N)	375	3400
Lindt & Sprüngli AG, Kilchberg (I)	3200	3300
do. (N)	3200	3300
Löwenbräu AG, Zürich, Prior. Serie «A» (N)	4000	4500
Sibra Holding SA, Fribourg (I)	290	300
do. (N)	220	230
Therma AG, Schwanden (N)	450	521
Arth-Rigi-Bahn, Goldau I. Rang	200	220
do. II. Rang	45	55
do. III. Rang	30	35
Bergbahnen Brämabühl & Jakobshorn AG	950	980
Bergbahnen Cap Sogn Gion AG (I)	1150	1200
do. (N)	700	—
Bergbahnen Flims AG, Flims (N)	550	600
AG Davos-Parsonen-Bahnen (N)	1300	1350
Diavolezza-Bahn AG (N)	2700	2900
Drahtseilbahn Engelberg-Gerschniaff (N)	420	—
AG Drahtseilbahn Schwyz-Stoos (N)	800	850
Drahtseilbahn Unterwasser-Iltoos	1150	—
Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA	1300	—
Hoch-Ybrig AG, Unteriberg	65	75
Lagal-Bahn AG (N/I)	200	300
LSB Andermatt-Gemsstock	400	480
LSB Celerina-Salvator AG	5000	5250
LSB Corviglia-Piz Nair	850	900
LSB Gerschniaff-Trübssee (N)	700	800
LSB Klosters-Gotschnagrat-Parsonen (N/I)	625	—
LSB Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG	1750	1950
LSB Wangs-Pizol	500	550
Nandrö-Bergbahnen AG (I)	350	400
Pilatusbahngesellschaft, Alpnach (Stamm)	275	325
do. (Prior)	375	425
Rhätische Bahn Chur (Stamm)	50	—
do. (Prior)	50	—
Rigi-Bahn-Gesellschaft, Vitznau (Stamm)	45	—
do. (Prior)	100	130
Rothornbahn & Scalottas AG (Prior)	750	825
Santis-Schwebelbahn AG, Urnäsch (Prior)	2800	2900
do. (Stamm)	2800	2900
Schiffsges. des Vierwaldstättersees (Prior)	250	300
do. (Stamm)	75	—
Schillhornbahn AG, Mürren	450	500
Sportbahnen Pisch AG, Davos	500	550

«Des nuages dans le ciel...»

A l'heure où l'environnement et en particulier la pollution sont devenus un sujet de préoccupation quotidien les autorités responsables du transport aérien désirent éclaircir certains sujets qui les touchent directement, à savoir le rôle des transports aériens dans l'environnement.

Les problèmes écologiques auxquels doit faire face le transport aérien proviennent en grande partie de deux sources:

- Les fumées et les gaz, techniquement désignés comme des émissions visibles et invisibles.
- Le bruit.

Les fumées et les gaz

En ce qui concerne la première source, c'est-à-dire les fumées et les gaz, elle semble ne représenter qu'une source mineure de pollution; c'est ainsi qu'aux Etats-Unis, on estime qu'elle représente moins de 1 % de toute la pollution atmosphérique enregistrée et que contrairement à ce que l'on pense généralement, les émissions produites par les avions dans l'atmosphère n'ont pas augmenté lorsque les appareils à réaction ont remplacé les avions à hélices. Bien au contraire, on a constaté qu'elles ont diminué de près de 50 %.

Les réacteurs sont aujourd'hui si efficaces (99 %) que l'on recommande à l'industrie automobile de s'inspirer de leur conception, afin de réduire la pollution atmosphérique causée par la circulation routière.

D'autre part, le carburant utilisé par les réacteurs ne contient pas de plomb et pratiquement pas de soufre, deux des principaux polluants contenus dans les gaz d'échappement des automobiles. La fumée, composée de particules de carbone non brûlées, a également beaucoup diminué. Un dispositif réducteur de fumée est obligatoire sur les moteurs d'avion et l'échappement presque sans fumée de la nouvelle génération d'avions gros porteurs, témoigne des résultats obtenus. Cependant, de telles modifications ne peuvent être généralisées à tous les appareils de la flotte aérienne mondiale, faute d'adaptateurs adéquats pour certains types de moteurs. Toutefois, grâce aux nouveaux moteurs et à l'adaptation des anciens modèles, on estime qu'en 1974, 64 % des avions commerciaux ne produiront pratiquement plus de fumée.

Les aéroports sont-ils des centres de pollution atmosphérique?

De nombreux contrôles effectués sur les lieux, dans les principaux aéroports et au cœur des villes avoisinantes, ont montré que plus de 50 % de la pollution provient du «côté ville», c'est-à-dire qu'elle n'est

pas imputable aux avions comme on l'avait d'abord supposé, mais bien aux autres moyens de transport utilisés aux aéroports: automobiles, autobus, camions et véhicules d'entretien. La pollution «côté piste» est nettement moins importante que si le terrain avait été utilisé à des fins résidentielles ou industrielles.

La mise en application des nouveaux règlements relatifs à la pollution atmosphérique imputable aux automobiles aura pour résultat de réduire de façon notable le niveau de pollution dans les villes et sur le «côté ville» des aéroports. Le degré de pollution attribuable aux avions semblera alors comparativement plus important.

● Les constructeurs et les compagnies de transport aérien internationales en sont parfaitement conscients et n'ignorent pas qu'ils doivent poursuivre leurs efforts en vue d'améliorer tant la combustion des réacteurs que les techniques d'exploitation.

Le bruit

Le bruit apparaît comme le problème écologique le plus sérieux qui se pose aujourd'hui au transport aérien et ce problème s'avère des plus difficiles à résoudre, car l'oreille humaine possède un registre d'audition très étendu; cela peut aller du seuil de la perception au seuil de la douleur.

Sur le plan technique, cela signifie que le niveau de pression acoustique peut-être augmenté de 1 à presque 10 millions d'unités. On évalue le bruit d'après une

échelle logarithmique ayant pour unité le décibel. On obtient ainsi des chiffres pratiques à manier mais qui dissimulent le fait qu'une réduction de 10 décibels ne peut s'obtenir qu'en diminuant de 90 % la puissance sonore.

A titre de comparaison, voici quelques bruits familiers exprimés en décibels:

- aspirateur	50
- autobus ou camion	90
- avion à réaction après décollage	106
- autoneige	108
- orchestre «rock»	110

● Les gouvernements imposent des normes acoustiques à l'industrie aéronautique. Ces normes sont fonction des progrès techniques réalisés dans la lutte contre le bruit.

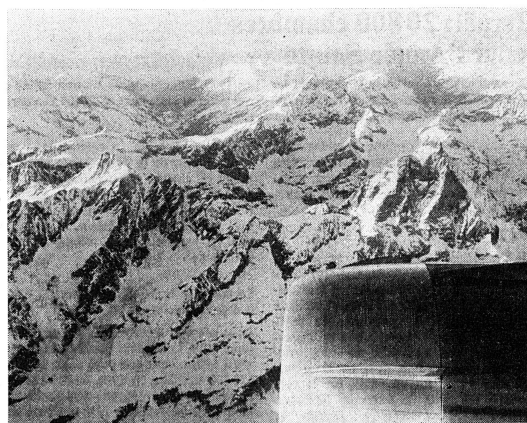
Les réacteurs, tout en acquérant de la puissance, sont devenus de plus en plus silencieux. Il est évident, par exemple, que les nouveaux avions à réaction, gros porteurs, sont beaucoup plus silencieux que leurs prédécesseurs.

Les principales sources de bruit provenant des avions sont les suivantes: décollage et atterrissage, liaisons inter-villes, roulage au sol, entretien des avions.

Que font les compagnies de transport aérien pour atténuer le bruit?

L'un des plus sûrs moyens de combattre le bruit consiste à rendre les moteurs d'avions plus silencieux et c'est l'un des buts que se sont fixés les constructeurs et les compagnies de transport aérien.

Actuellement, l'angle de pente d'approche et d'envol a été augmenté sur la plupart des aéroports, ce qui permet une réduction notable du bruit. La mise en service d'avions à décollage et atterrissage courts



Transports et environnement: condamnés à coexister pour le bien de l'homme et de l'humanité. C'est le réalisme même! (ASL)

Les fumées et les gaz d'avion représentent moins de 1 % de toute la pollution atmosphérique enregistrée aux Etats-Unis. (ASL)

(ADAC) pour les liaisons inter-villes est à l'étude.

Sur de nombreux aéroports, à travers le monde, des mesures d'atténuation du bruit sont en vigueur: roulage au sol et opérations d'entretien rendus moins

bruyants, insonorisation des emplacements réservés à la maintenance, horaires des opérations d'entretien fixés de façon à causer le moins de gêne possible, durée des opérations de point fixe au sol réduite au minimum.

Les interdictions nocturnes sont-elles efficaces?

Sur le plan local les interdictions nocturnes semblent fournir une réponse politiquement satisfaisante aux plaintes contre le bruit. Cependant, à l'échelle internationale, elles imposeraient un tel handicap aux compagnies de transport aérien que les services fournis par ces dernières perdraient toute efficacité et leur exploitation ne serait plus rentable.

Les interdictions nocturnes conduiraient à intensifier, jusqu'à l'encombrement, la circulation aérienne pendant les périodes qui précèdent et qui suivent immédiatement les heures sur lesquelles porterait l'interdiction, provoquant en outre une augmentation de l'ambiance sonore.

● L'interdiction nocturne apparaît comme une solution onéreuse, inefficace et peu pratique. Le transport aérien international a déjà beaucoup fait en vue de protéger l'environnement et ce, à l'aide de mesures plus réalistes et de dépenses de très fortes sommes.

Les interdictions nocturnes en vigueur à certains aéroports, l'augmentation des frais d'exploitation, les procédures d'atténuation du bruit, le perfectionnement des moteurs, les adaptations et modifications des modèles existants, auront coûté près de 3 milliards de dollars aux compagnies internationales de transport aérien à la fin de 1975.



«...et du bruit dans la ville»

Comment résoudre le conflit entre les avantages de la motorisation et ses effets secondaires négatifs? Comment concilier au mieux le désir de disposer d'un moyen de transport individuel avec les autres besoins de la société? Et par-dessus tout, quelles dispositions doivent être prises pour créer un environnement dans lequel l'homme et l'automobile pourraient coexister de façon harmonieuse?

Ces problèmes-clés sont étudiés dans un rapport qui vient d'être diffusé par l'OCDE sous le titre «Incidences sur l'environnement de diverses options concernant la mobilité dans les villes». Le rapport, et plusieurs documents de base qui l'accompagnent, représentent le résultat d'une enquête de trois ans menée par le Comité de l'environnement de l'OCDE.

Outre les observations du Comité de l'environnement concernant l'incidence du véhicule à moteur sur l'environnement, le rapport contient les conclusions d'une étude sur le bruit et la pollution de l'air par les véhicules à moteur, étude menée par un groupe ad hoc sous la présidence de M. Michel Frybourg, directeur de l'Institut de recherche des transports de la France.

Le Comité de l'environnement situe le problème de la pollution et du bruit par les véhicules à moteur dans un contexte plus large de stratégies à long terme ayant trait à la mobilité dans les villes. Selon le Comité, même si la pollution de l'air et le bruit étaient complètement éliminés, une foule de problèmes liés à l'automobile et à la route subsisteraient, tels que la rareté croissante des ressources en pétrole, les encombrements de plus en plus nombreux en zone urbaine, la coupure de certains quartiers imposée par les autoroutes, ainsi que la condition désavantageuse dans laquelle se trouvent ceux qui n'ont pas de

voitures et ceux qui ne peuvent pas conduire.

● Le Comité estime que les solutions les plus prometteuses à ces problèmes ne seront vraisemblablement trouvées ni dans des investissements massifs consacrés aux autoroutes urbaines, ni dans des constructions souterraines onéreuses, mais plutôt dans des améliorations peu coûteuses des systèmes existants.

Ces améliorations pouvant porter en particulier sur les systèmes de priorité aux autobus, les semi-métros, ainsi que les services de voitures banalisées. De telles améliorations présentent l'avantage de pouvoir être mises en œuvre dans de brefs délais.

Le Comité fait cependant remarquer qu'une dépendance exclusive à l'égard des transports en commun pourrait s'avérer tout aussi irréaliste que son opposée, la motorisation totale. Les transports individuels et les transports collectifs satisfont différents besoins de transport: ils occupent donc tous les deux une place légitime dans une stratégie globale de mobilité urbaine.

● Le Comité estime qu'il serait plus judicieux de considérer l'automobile et le transport en commun comme complémentaires et qu'il conviendrait donc de les intégrer si l'objectif est non seulement de déplacer des gens, mais aussi d'améliorer la qualité de la vie dans les villes.

Selon le Comité, un programme concerté de projets de démonstration, couvrant un éventail très large d'améliorations peu onéreuses dans les transports - y compris le recours à des méthodes pour réduire l'utilisation des voitures particulières dans le centre des villes -, fournirait aux pou-

uelles dispositions prendre pour créer un environnement dans lequel l'homme et l'automobile puissent coexister de façon harmonieuse? (ASL)

voirs publics une gamme plus large d'options possibles à partir desquelles pourraient être choisis les éléments d'une approche globale au problème de la mobilité dans les villes.

Sources: UIOOT, IATA, OCDE)



Les transports individuels et les transports collectifs satisfont différents besoins de transport: ils occupent donc tous les deux une place légitime dans une stratégie globale de mobilité urbaine. (Photopress)

Israël: 20 800 chambres pour l'Année Sainte

Des milliers de pèlerins juifs visiteront Israël en 1975, à l'occasion de l'Année Sainte et des nombreux congrès qui s'y dérouleront. Israël possède actuellement 20 800 chambres d'hôtel; des centaines d'autres sont en chantier.

Le ministre du tourisme a notamment affirmé: «Le Gouvernement israélien fera tout ce qui est en son pouvoir pour développer le tourisme malgré la crise économique qui affecte le pays.»

En Terre Sainte

Il a également émis le vœu que tous les pèlerins arrivés en Terre Sainte bénéficient d'une profonde inspiration spirituelle après avoir visité les nombreux lieux saints et les sites historiques du pays. «Tout Israël», déclare-t-il dans un message remis aux nouveaux visiteurs, «des sources du Jourdain, près de Dan, jusqu'au port du Roi Salomon sur la mer Rouge, est riche de souvenirs bibliques. Certaines villes, comme Jéricho et Hébron, existaient déjà avant l'époque d'Abraham. De nombreux pèlerins chrétiens viennent suivre les traces de Jésus; tous visitent les lieux saints à Jérusalem, la cité de David, Bethléem, témoin de la

Nativité, Nazareth, Capharnaüm, etc. Mais le cœur de la Terre Sainte est Jérusalem où chaque pierre parle de l'Histoire. Les visiteurs en suivront le déroulement depuis l'époque des patriarches jusqu'à la naissance de l'Islam, il y a 1300 ans, en passant par les débuts de l'ère chrétienne.»

Le tourisme en Israël en 1974: - 6 % seulement

Dans son tour d'horizon de l'année touristique 1974, le ministre israélien du tourisme a affirmé que son pays avait accueilli 623 000 touristes en 1974, contre 661 650 en 1973, ce qui représente une diminution de 6 %. Il est vrai que 1972 avait été une année record, avec 727 000 touristes.

Les rentrées de devises, provenant du tourisme, ont atteint 230 millions de dollars en 1974; elles devraient atteindre le quart de milliard cette année.

J. Aélion

principales régions touristiques du Mali: Bamako, Sévaré, Tombouctou et Gao.

Zambie

La Zambie fait aussi l'objet d'un vaste plan de développement, qui vise surtout l'amélioration de l'infrastructure (aéroports, routes, ponts). Plus de 100 millions de francs suisses seront investis sous la forme de fonds publics et privés, dont une partie concerne la construction de 1800 lits dans la vallée du sud de Luangwa. D'ici 1976, 9000 personnes seront employées dans l'industrie touristique, hôtelière en particulier.

Compte tenu de l'augmentation des flux touristiques et des problèmes d'implantation, de gestion et de promotion qui en sont inhérents, la Zambie examine la possibilité de créer une organisation conjointe de promotion touristique entre les pays de l'Afrique centrale et orientale qui s'y intéresseraient.

Liban

Parallèlement à l'activité promotionnelle du Conseil national du tourisme, les responsables du tourisme libanais ont réalisé de nombreux projets dans le cadre de la 1ère partie du plan général de développement touristique (1972-1977). L'un des objectifs de ce plan est d'accueillir, en 1977, 3,5 millions de voyageurs, résultat qui vaudrait au Liban des recettes de l'ordre d'un milliard de francs suisses.

La promotion libanaise comprend des campagnes à l'intérieur comme à l'extérieur du pays, notamment, dans ce dernier cas, dans les pays arabes, en Afrique, en Amérique du Nord et du Sud. Le Liban cherche également à figurer dans les circuits touristiques, à favoriser les vacances des jeunes, à accueillir les groupes et à intensifier le tourisme des sports d'hiver, l'un de ses gros atouts.

Le plan d'équipement prévoit notamment l'achèvement et l'extension des «rest-houses» d'Arida et de Tyr, le rééquipement de l'Hôtel de Saïda, l'achèvement des travaux d'aménagement de la Grotte de Jeita et des équipements dans les stations d'hiver. Ces différents projets en complément d'autres, tels que la gare maritime du port de Beyrouth, les centres d'accueil de l'aéroport international de Beyrouth-Khalde et de stations touristiques sur le littoral libanais.

un optimisme d'autant plus justifié que le chiffre d'affaires des établissements gérés par PLM a augmenté, pendant les 9 premiers mois de 1974, de plus de 25 %.

En clôturant cette brève présentation d'une grande chaîne hôtelière par un résumé succinct des prix des chambres, nous aimerions démontrer aux hôteliers suisses à quelle variation, sinon à quelle distorsion de tarifs homologués peut mener la programmation plus ou moins contrôlée des prix d'hôtels dans un pays géographiquement et climatologiquement aussi dispersé et divers que la France. Le «Michelin 1973» indique, comme prix maximum tout compris d'une chambre avec petit déjeuner pour deux personnes, 120 à 150 francs français à l'Hôtel Saint-Jacques, à Paris, alors que le Guide des hôtels parisiens 1974 publie des maxima de 72 à 78 francs! Les hôtels de Nevers et de Bastia, à en croire le dernier communiqué de PLM, se situent respectivement dans des gammes de 60 à 75 francs et de 87 à 114 francs, alors que le motel de Beaune, selon le Michelin 1973, offre des chambres de 50 à 90 francs.

Comment se retrouver dans ce véritable dédale des prix, surtout comme client étranger qui n'a pas fini de s'étonner qu'un pays aussi moderne que la France ne cesse de compter et de calculer encore en «anciens francs», ceci 15 ans après la réforme monétaire de M. Giscard d'Estaing, alors Ministre des finances... Il est temps qu'aujourd'hui, devenu président de la République, il rende aux hôteliers et aux restaurateurs la complète liberté de leurs prix. Sinon, toute nouvelle tentative d'expansion méthodique risque de sombrer dans la pagaille inflationniste.

Walter Bing

Le «Manhattan Center» de Bruxelles en faillite

(ATS/AFP) Le Tribunal de commerce de Bruxelles a prononcé jeudi dernier la faillite du «Manhattan Center», le grand complexe immobilier de trente étages, situé à la Place Rogier, à Bruxelles. Cette construction groupe deux hôtels, le «Sheraton» et le «Lendi» (au total 1100 chambres), un drugstore, un salon de beauté et de nombreux magasins.

La faillite a été prononcée à la fois contre M. Léon Lévy, principal animateur des sociétés «Manhattan Center» et «Bernard Lévy-Delecs» et contre les sociétés qu'il représente, ainsi que les hôtels «Lendi» et «Sheraton». M. Léon Lévy, important financier domicilié à Genève, n'a pu réunir les 30 millions de francs belges (env. 2100 millions francs suisses), nécessaires à l'obtention du concordat.

L'ensemble du personnel au «Manhattan Center» atteint 700 personnes.

Mise au point

Les communiqués publiés à propos de la faillite du Manhattan Center, à Bruxelles, englobant aussi l'Hôtel Lendi, peuvent - étant donné la complexité de l'affaire et les diverses sociétés qui sont intéressées - prêter à confusion, surtout en ce qui concerne Genève et l'Hôtel du Rhône. Il convient donc d'attirer l'attention sur les précisions suivantes:

Société pour l'exploitation de l'Hôtel du Rhône (S.E.H.R.)

Qui exploite l'Hôtel du Rhône à Genève Administrateur-délégué et directeur général: Monsieur R. A. Lendi

Rhône Hôtels International SA, Genève (R.H.I.)

Qui gère jusqu'au 9 janvier 1975, pour le compte de Léon Lévy, Utex S.A., locataire, l'Hôtel Algarve au Portugal, hôtel qui est la propriété de la Banque nationale Ultra Marino.

Le contrat a été dédit par R.H.I. avec effet immédiat le 9 janvier 1975. Administrateur-délégué et directeur général: Monsieur R. A. Lendi

Société d'exploitation d'hôtels à l'étranger, Genève (S.E.H.E.G.)

Qui exploite le Grand Hôtel Ankara à Ankara, propriété de la Caisse de retraite des fonctionnaires de l'Etat turc. Administrateur-délégué et directeur général: Monsieur R. A. Lendi

Hôtel de la Paix S.A. Genève

Monsieur R. A. Lendi: président du Conseil d'administration L'Hôtel de la Paix est propriété de l'Hoirie Lendi.

Les sociétés énumérées ci-dessus n'ont aucun lien juridique avec la Lendi Hôtels SA, dont le siège est situé Rue du Rhône dans les bureaux de Utex SA.

De ce fait, la débacle financière qui vient de toucher le Manhattan Center Bruxelles englobant également l'Hôtel Lendi, ne touche en aucune manière les sociétés de l'Hôtel du Rhône dont il est fait mention ci-dessus, ni Monsieur R. A. Lendi, administrateur-délégué et directeur général de ces sociétés.

Pays en voie de développement touristique

D'après une analyse entreprise par l'Union internationale des organismes officiels de tourisme, de nombreux pays en voie de développement sont entrés, ces dernières années, dans une intense phase d'équipement touristique. Conséquence logique de cette offensive logique, dont on attend de nombreuses et bienheureuses devises étrangères: l'élargissement de l'offre internationale et l'intensification de la concurrence.

Jordanie

Un plan triennal a pour but de développer le tourisme national et international. Il prévoit, d'une part, une meilleure politique promotionnelle à l'intérieur et à l'extérieur du pays, un assouplissement des formalités de voyage et de douane et, d'autre part, l'exécution d'un certain nombre de projets touristiques:

- l'augmentation de la capacité d'hébergement à Amman, par la construction, entre autres, d'un hôtel de 350 chambres, de classe internationale, avec salles de congrès;
- l'implantation d'un centre touristique, avec bungalows et hôtels, dans le parc national de Petra;
- l'aménagement de la côte d'Aqaba, par la construction d'un complexe hôtelier de 500 lits et d'équipements destinés à la plongée sous-marine et au ski nautique;
- l'installation d'équipements touristiques et d'un hôtel de 100 chambres sur les rives de la Mer Morte et dans la zone des barrages dans la vallée du Jourdain;
- la mise en valeur touristique du parc national de Dibbin, du site archéologique de Jerash, de la région d'Al-Azraq, ainsi que la création d'un centre de formation et de gestion hôtelières.

Ces différents projets, à l'étude et en cours, sont placés sous l'égide du «Ministry of Tourism and Antiquities» et nécessiteront des investissements publics et privés de l'ordre de 60 millions de francs suisses.

Haute-Volta

L'Office du tourisme de la Haute-Volta poursuit sa politique de développement, inaugurée en 1967, fondée notamment sur la mise en valeur des parcs et réserves du pays, ainsi que sur l'augmentation de la capacité d'accueil. Il a également porté l'accent sur une diversification des centres d'intérêt touristique en multipliant les circuits qui, à travers tout le pays, font connaître les richesses naturelles, culturelles, artistiques et folkloriques.

Parmi les principaux projets inscrits au plan, signalons l'extension de l'Hôtel d'Arly (parc national), la construction d'un établissement de 100 chambres à Bobo-Dioulasso et d'une résidence au Parc de Pô, ainsi que la réalisation des locaux du Musée national, à Ouagadougou, et du siège de l'Office.

Sur le plan de la formation professionnelle, la Haute-Volta fait partie des pays de l'Entente (côte d'Ivoire, Dahomey, Mali et Togo), une initiative exemplaire sur le plan de la collaboration touristique internationale qui devrait notamment se concrétiser prochainement par l'ouverture d'une école hôtelière à Ouagadougou.

Mali

Le programme de développement touristique à long terme au Mali porte principalement sur le développement et l'aménagement des sites, l'amélioration et le renforcement des structures d'accueil, la formation du personnel, la réorganisation du code des investissements et la simplification des formalités administratives, la création d'institutions financières et l'assistance technique nécessaire à la réalisation de l'ensemble de ce programme.

Au cours d'une première phase, d'importantes réalisations ont été menées à bien, telles que l'agrandissement du Grand

Hôtel, à Bamako, et l'ouverture de l'Hôtel de l'Amitié (futur centre de formation hôtelière), l'amélioration des moyens d'hébergement dans la région de Mopti et celle de la piste de Bandiagara-Sangha. Dans la région de Bamako, on mettra prochainement en service l'aéroport international de Senou et un hôtel de 150 chambres. On prévoit également l'organisation de croisières sur le Niger, l'une des futures grandes attractions de cette région d'Afrique.

Diverses initiatives concernent la région de Tombouctou: un hôtel de 60 chambres, un centre d'artisanat, un complexe hôtelier de 100 chambres à Faguibine, etc. D'ici 1978, on cherchera essentiellement à accroître la capacité d'accueil des quatre

PLM: un groupe hôtelier en constante expansion

Le PLM (abréviation de l'ancienne raison sociale du Chemin de fer Paris-Lyon-Méditerranée) est la filiale hôtelière et touristique de la Compagnie du Nord, holding du groupe Rothschild. Si la récession touristique, notamment le recul du trafic sur les autoroutes françaises, a été moins sensible pour cette société que pour d'autres entreprises ou chaînes consacrées à l'hôtellerie et à la restauration autoroutière, c'est avant tout dû à une expansion méthodique et à des investissements constructifs réalisés en tenant compte d'une large répartition des risques et sur une exploitation diversifiée.

Deux nouveaux PLM

Deux nouveaux établissements PLM viennent de s'ouvrir. Le premier est situé à Nevers, sur la Nationale 7, à 238 km de Paris. Cet hôtel «3 étoiles» comporte 60 chambres avec salle de bain et WC, équipées d'un réfrigérateur-bar, d'une télévision, d'un téléphone. Un restaurant d'une centaine de places et un bar climatisé le complètent, en dominant la Loire. Une salle de réunions, de 150 à 200 places, est à la disposition des congressistes. Le restaurant présente un large éventail de spécialités régionales, parmi lesquelles figure en bonne place, bien sûr, la viande de bœuf charolais.

Le second établissement, le PLM-Isola, se trouve à Bastia. PLM a en effet eu le courage - car il en faut - d'ouvrir un hôtel

sur l'île de Beauté, nonobstant le climat parfois peu accueillant qui y règne trop souvent... A une dizaine de minutes de l'aéroport de Bastia, ce nouvel hôtel comporte 70 chambres à deux lits, entièrement équipées. Il possède deux restaurants, un bar, plusieurs salons, ainsi qu'une belle piscine chauffée, un solarium, etc. Des salles de congrès peuvent réunir plus de 200 personnes.

Ces deux réalisations, qui viennent s'ajouter à l'extension du motel PLM Beaune (120 chambres) et du motel PLM Pont de l'Europe, à Strasbourg, portent à 2150 le nombre des chambres des 14 établissements du groupe PLM.

Chiffre d'affaires en 1974: +25 %

S'il est vrai que le bénéfice net du PLM a fléchi en 1973, l'avenir peut être jugé avec



Voici le style un peu avant-gardiste que le groupe PLM a choisi pour certains de ses hôtels. Notre photo montre celui de Valenciennes (le Relais du Henaut), situé près de la branche de Bruxelles de l'autoroute du Nord (Paris-Lille) et ouvert il y a un peu plus d'un an. La clientèle moderne semble beaucoup apprécier cette architecture qui rompt avec les formes traditionnelles d'un hôtel.

Israël

Du 4 au 17 mai 1975, voyage d'étude de la Société suisse des hôteliers, en collaboration avec l'agence de voyages Kuoni

Dimanche 4 mai: Zurich-Tel Aviv, vol Swissair SR 330; transfert à l'Hôtel Sinai.

Lundi 5 mai: Tel Aviv: visite de la ville et visites professionnelles. Après-midi: excursion à Herzlia, visite de l'Ecole hôtelière Tadmor. Soir: visite de Jaffa.

Mardi 6 mai: Tel Aviv-Eilat, en route visite de Beersheba, capitale du Negev, Avdat, colonnes de Salomon. Logement à l'Hôtel Red Rock.

Mercredi 7 mai: Eilat, plaisirs de la plage. Visite du remarquable aquarium océanique. Après-midi: visites professionnelles.

Jeudi 8 mai: Eilat-Mer Morte. Logement à l'Hôtel Massada à Arad.

Vendredi 9 mai: Mer Morte-Jérusalem, visite de la forteresse de Massada et du Palais d'Hérode, puis départ pour Jéricho et Jérusalem. Logement à l'Hôtel Tadmor.

Samedi 10 mai: Jérusalem / Bethléem. Visite de la vieille ville de Jérusalem avec toutes ses curiosités.

Après-midi: départ pour Bethléem, visite, entre autres, de l'Eglise de la Nativité.

Dimanche 11 mai: Jérusalem. Matin: visite des nouveaux quartiers de Jérusalem. Après-midi: visites professionnelles.

Lundi 12 mai: Jérusalem-Tiberias-Galilée. Départ pour Capharnaüm en passant par Afula et Nazareth. Logement: Ayal Hashachar Guest House.

Mardi 13 mai: Galilée, départ pour les hauteurs du Golan, Banias, Springs, puis traversée de la Galilée supérieure.

Mercredi 14 mai: Galilée, visite des grottes de Rosh Hanikra et du lieu historique d'Akko. Logement à Haïfa: Dan Carmel Hôtel.

Jedi 15 mai: Haïfa-Césarée-Nathanya. Le long des côtes. Visite des fouilles de vestiges romains et byzantins. Logement: Nathanya Parc-Hôtel.

Vendredi 16 mai: Nathanya. Journée de repos et bain.

Samedi 17 mai: Nathanya-Tel Aviv-Zurich. Transfert tôt le matin à Tel Aviv vol Swissair SR 331, DC-8. Arrivée à Zurich-Kloten.

Prix: 2085 francs

Comprenant vol, transferts, logement et chambre double avec bain, en demi-pension, 11 déjeuners, voyages circulaires et autocar de luxe avec guide.

Renseignements

Je m'intéresse au voyage organisé par la SSH et désire de plus amples informations:

Nom: _____

Prénom: _____

Adresse: _____

Tél.: _____

Adresser le coupon à:

Agence de voyages KUONI SA
Département voyages de sociétés
Spitalgasse 2
3001 Berne

Weniger Geld für Austrias Hotellerie

Überraschend wurden die Teilnehmer des 10. Winterseminars der Österreichischen Hoteliervereinigung – es fand vom 18. bis 26. Januar 1975 in Zürich statt – nur mit wenigen Problemen «belästigt». Die gute Wintersaison, vor allem in den Bundesländern Tirol, Vorarlberg und Salzburg, und die günstigen Ergebnisse des Jahres 1974 liessen einen vorsichtigen Optimismus aufkommen. Aus der Reihe tanzten nur drei Vorträge: das Finanzierungsgespräch, an dem Vertreter österreichischer Kreditinstitute und der Sonder-Kreditinstitute teilnahmen, ein Bericht zur Lage der Hotellerie in Südtirol und ein Referat über Kontaktgespräche mit europäischen und asiatischen Hoteliers.

Die Vertreter der Kreditinstitute warnten vor allem vor neuen Investitionen und schockierten die Teilnehmer mit der Mitteilung, dass selbst bei einer allfälligen Lockerung der bestehenden Kreditrestriktionsmassnahmen der Österreichischen Nationalbank die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft mit weniger Krediten zu rechnen habe. Begründung: die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft sei in den letzten zwei Jahren nicht gewachsen, Kredite aber könnten nur solchen Branchen zugeteilt werden, die ein gewisses Wachstum aufzuweisen hätten.

Grosse Nachfrage nach Krediten

Damit steckt die österreichische Hotellerie heute in einer unangenehmen Zwickmühle: einerseits besteht die Notwendigkeit, Investitionen durchzuführen, andererseits ist damit zu rechnen, dass nach wie vor keine oder nur geringfügige Gelder zur Verfügung stehen werden. Zwar wollen nach einer Untersuchung des österreichischen Wirtschaftsverbandes angeblich 65 Prozent der gewerblichen Betriebe in der Fremdenverkehrswirtschaft 1975 auf Investitionen verzichten. Nahezu 60 Prozent der österreichischen Hoteliers aber haben für 1975 bereits Investitionswünsche angemeldet. Da in Österreich – wie in vielen anderen europäischen Ländern – die Kreditkonditionen beträchtlich verschärft wurden, ist die Nachfrage nach Förderungskrediten nach wie vor gross, so gross, dass die heute vorhandenen Kreditpolster und Zinszuschüsse bei weitem nicht ausreichen werden.

Die Vertreter der Kreditinstitute warnten daher vor sogenannten Prestige-Investitionen und vertraten einhellig den Standpunkt, 1975 dürften nur solche Investitionen vorgenommen werden, deren Finanzierung gesichert erscheine, die einen wirtschaftlichen Effekt brächten und die vollständig den Bedürfnissen der Gäste entsprächen.

Schwierigkeiten im Südtirol

Geradezu harmlos wirkten die Ausführungen der Vertreter der österreichischen Kreditinstitute im Vergleich zum Lagebericht über die Hotellerie im Südtirol. Dr. Stauder vom Südtiroler Gastwirtverband schilderte den erstaunten Teilnehmern am OeHV-Winterseminar die riesigen Schwierigkeiten, mit denen die Südtiroler Hotellerie gegenwärtig zu kämpfen hat. Die Inflationsrate liegt etwa bei 30 Prozent; Kredite sind nur zu Zinsen von 20 bis 24 Prozent erhältlich; der Fleischpreis kann innerhalb von 3 Tagen um 20 bis 40 Prozent steigen; die nötige Oelversorgung erfolgt nur, wenn man sofort bar bezahlt, die Lieferung aber erfolgt erst in einem Monat; dazu kommen Personalprobleme, Steuersorgen (nach Einführung der Mehrwertsteuer in Italien) und weitere Schwierigkeiten. Diese Situation liess die österreichischen Verhältnisse daneben im besten Licht erscheinen. Um so grössere Hochachtung zollten die Zu-

hörer den gegenwärtigen Anstrengungen der Südtiroler Hotellerie. – Mit Bedauern nahm man anschliessend zur Kenntnis, dass diesbezügliche Lageberichte über die Schweiz und die Bundesrepublik Deutschland kurzfristig abgesagt werden mussten.

Stich ins Wespennest

Zu harten Diskussionen führte das Referat über Kontaktgespräche mit europäischen und asiatischen Hoteliers von Dr. Graenz, Direktor der Österreichischen Hotel- und Fremdenverkehrs-Treuhandgesellschaft.

Der Referent schnitt einige Themen an, mit denen die Teilnehmer offensichtlich nicht gerechnet hatten: im Ausland seien – im Gegensatz zur österreichischen Hotellerie – Preisteigerungen überwiegend mit Leistungsteigerungen verbunden. Ein Hotel werde dort nicht als Hobby oder als Abschreibeposten geführt, sondern als wirtschaftlicher Betrieb. In andern Ländern werde das Hotel zu jeder Tages- und Nachtzeit verkauft, der Gast könne jederzeit im Hotel essen und verfüge über eine gewisse persönliche Freiheit, die in österreichischen Hotelbetrieben nicht zu finden sei. Referent und Teilnehmer waren sich selbstverständlich bewusst, dass hier gewisse Dinge angeht und zur Diskussion gestellt wurden, die keineswegs auf die gesamte österreichische Fremdenverkehrswirtschaft zutreffen. Trotzdem war man eher überrascht von den Dingen, die beim Namen genannt wurden. Ueber die Situation der österreichischen Spielkasinos referierte Generaldirektor Wallner, während sich weitere Referenten mit ländlichen Problemen, Raumordnungsproblemen und wirtschaftlichen Fragen befassten. Auf Interesse stiess zum Schluss die Information, in Österreich sei ein sogenanntes Sicherheitskomitee im

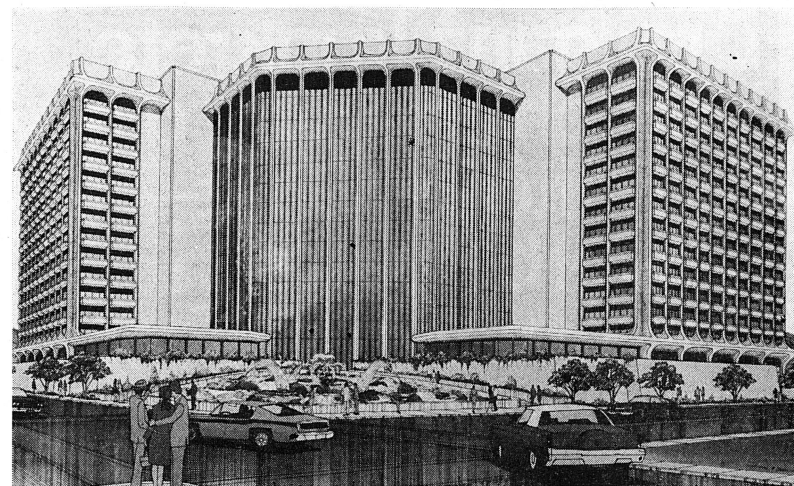
Echo zum deutschen Hotel-Betriebsvergleich

Der vom Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Institut für Fremdenverkehr an der Universität München seit 20 Jahren durchgeführte Hotelbetriebsvergleich hat mit den Ergebnissen seiner letzten Erhebungen besondere Aufmerksamkeit in der deutschen Tagespresse gefunden. Das Ifo-Institut für Wirtschaftsforschung nimmt den Hotelbetriebsvergleich zum Anlass festzustellen, dass die Ertrags- und Finanzierungssituation im deutschen Hotelgewerbe unbefriedigend ist. So erfüllen die Hotels in der Bundesrepublik im Durchschnitt nicht die rentabilitätsmässigen Voraussetzungen, die zur Substanzerhaltung notwendig sind.

6 von 12 Hotelkategorien arbeiten mit roten Zahlen

Am besten ist die Ertragskraft noch bei mittelgrossen Stadthotels gehobener bis oberer Qualitätsstufe, Hotel-garni-Betrieben sowie bei Kurhotels der Luxus- und Spitzenklasse.

Die grössten Verluste mit knapp 10 %, gemessen am Gesamtertrag, wiesen kleinere Stadthotels mit unter 80 Betten aus. Auch die Kurhotels der Mittelklasse sowie die kleineren Ferienhotels der mittleren Qualitätsstufe und die grossen der gehobenen und höchsten Klasse schneiden kaum bes-



Ein Peninsula-Hotel für Manila

In Manila, der Hauptstadt der Philippinen, ist soeben der Grundstein für ein Schwesterhotel des berühmten Peninsula-Hotels in Hongkong gelegt worden. Das 14stöckige Manila Peninsula entsteht im Geschäftsviertel Makati und soll das luxuriöseste Hotel der Philippinen werden. Für das von der Peninsula Overseas Management Ltd. zu führende Projekt sind insgesamt 600 Zimmer mit durchschnittlich 40 Quadratmetern vorgesehen. 300 davon sollen bereits im Juli 1976 in Betrieb genommen werden. Die Fertigstellung des gesamten Komplexes, der neben vier Restaurants auch eine spektakuläre 14stöckige Atrium-Hotelhalle sowie ein Schwimmbad und eine Tiefgarage für 275 Autos umfassen wird, ist für Ende 1976 vorgesehen. In seinem Ostflügel wird das Hotel ferner vier Konferenzräume mit Banketteinrichtungen für bis zu 800 Personen bieten. Diese Räume werden durch einen direkten, nicht durch die Hotelhalle führenden Zugang zu erreichen sein. Die Architekten des 30-Millionen-US-\$-Projektes sind Wimberley, Wisenand, Allison Ton & Goo Architects Ltd., Honolulu, in Zusammenarbeit mit Gabriel Formoso and Partners, Manila. Das Manila Peninsula stellt für die Peninsula Group das zweite Projekt ausserhalb ihres Stammsitzes Hong Kong dar. Zurzeit führt die Gruppe das Peninsula-Hotel, Hongkong-Hotel, Repulse Bay Hotel, Empress-Hotel sowie Peak Tower Restaurants und Swire Air Caterers Ltd. in Hongkong sowie das Marco-Polo-Hotel in Singapur, M.M.

Bundesministerium für Handel, Gewerbe und Industrie errichtet worden, das sich mit Hilfsmassnahmen für den österreichischen Fremdenverkehr beschäftige. Hiermit wollen Bund und Länder Hotelbetriebern, deren Existenz gefährdet ist, mit einmaligen verlorenen Zuschüssen helfen; bereits lägen 25 Hilfsansuchen bei der zuständigen Stelle vor. G/Wa

Deutsche Reisenotizen

«Urlaub in Deutschland 1975»

Die Allgemeine Deutsche Zimmerreservierung bringt in ihrem ADZ-Spezial-Katalog «Urlaub in Deutschland 1975» rund 160 preiswerte Ferienangebote. Vorteilhaft ist der kostenlose ADZ-Service insbesondere, weil der Urlauber – sei es bei einem Reisebüro oder direkt bei der ADZ – in Minutenschnelle die Bestätigung erhält, dass die von ihm gewünschte Unterkunft reserviert ist.

Aktion Mini-Gruppen-Preise

Eine neue Aktion startet die Deutsche Bundesbahn am 16. Februar mit einer «Kleingruppenermässigung», die sich auf Familien und Gruppen von zweieinhalb bis fünfeinhalb Personen erstreckt; Kinder zwischen vier und zwölf Jahren gelten tariflich als halbe Personen. Bei gemeinsamen Reisen gewährt die Bundesbahn für den dritten und jeden weiteren Teilnehmer 50 Prozent Rabatt, die Reisestanz muss jedoch mindestens 31 Kilometer betragen. dzt

Lichtblick?

Sehr optimistische Töne waren an der Chef-Konferenz der 150 umsatzstärksten Reisebüros des deutschen Grossveranstalters Touropa zu hören. Alle Anzeichen sollen auf ein Ansteigen der Reiseintensität hindeuten und ein wesentlich besseres Reisejahr 1975 erwarten lassen, als man dies auf Grund der Erfahrungen des Vorjahres und des Krisengerades annehmen konnte. Nachdem bereits die Weihnachts- und Neujahrfeiertage einen eigentlichen Boom gebracht hatten, stiegen die Buchungen in den ersten Januarwochen auf eine Rekordhöhe von über 10.000. Fachleute wagen es, von einem absehbaren Ende der Touristikflaute zu sprechen. Auch Airtour melden einen unerwartet grossen Buchungseingang. FWI

Konsequenzen auf das Marktverhalten

Der Ueberwälzung der Kosten auf die Marktpreise wird durch die Wettbewerbsituation in den letzten Jahren ein Riegel vorgeschoben. Eine Folge der schlechten Ertragslage der Branche im Gastronomiebereich ist, dass immer mehr Hotelbesitzer dazu übergehen, die Restaurationsbetriebe zu verpachten und selbst nur den Beherbergungsteil weiterzuführen.

Die verschärfte Konkurrenzsituation, die knappen Eigenkapitaldecken, denen hohe Fremdkapitalkosten gegenüberstehen, und die Stagnation in der Auslastungsquote werden im Hotelgewerbe in Deutschland einen erheblichen Bereinigungsprozess auslösen. F. Wahl

Berlin um zwei Berliner ärmer

Noch ist das Wegschrei über den Abriss des Berliner Sportpalastes nicht verstummt, da fallen jetzt weitere traditionsreiche Berliner Vergnügungstätten der Spitzklasse zum Opfer: In «Walterchens Ballhaus» und in der «Neuen Welt» gehen die Lichter aus.

«Walterchens Ballhaus», in der Schöneberger Bülowstrasse 37 gelegen, muss im Zuge eines Sanierungsprogramms einer Kindertagesstätte weichen. Ueber den Abriss des Saalbaues, der in seinen Räumlichkeiten über 1000 Gäste fasste, ist vor allem die «ältere Jugend» traurig, die sich jahrelang bei «Walterchen» amüsierte und fröhlich zu den Klängen der Kapelle schwaoft.

Walter Draesel, von den Berlinern liebevoll «Walterchen, der Seelentröster mit dem goldenen Herzen» genannt, hatte sein Ballhaus 1918 in der Nähe der Jannowitzbrücke im heutigen Ostteil der Stadt gegründet. Im Nu wurde er zum «König der Witwenbälle» und musste wegen des starken Andrangs in grössere Räume in der Holzmarktstrasse umziehen. Dort legten gerade Ende des Zweiten Weltkriegs Bomben sein Ballhaus in Schutt und Asche. Bereits 1947 keimte es wieder daraus hervor.

Aus und vorbei – das ist auch für die

«Neue Welt» in der Hasenheide traurige Gewissheit geworden. Das Haus, in dem sich Generationen von Berlinern amüsierten, soll ebenfalls abgerissen werden. Karl-Heinz Kuhnert, seit 1956 Pächter der Bockbier-Hochburg, hat die Kündigung auf dem Tisch. Die Schultheiss-Brauerei, deren Konzern der riesige Saalbau untersteht, liess wissen: «Wir verhandeln mit einem bestimmten Partner. Sein Name und seine Branche sollen allerdings noch nicht genannt werden. Denn es ist für den Käufer noch nicht klar, was mit dem Gelände geschieht.»

Der Ursprung der «Neuen Welt» reicht viele Jahre zurück. Er bezog sich auf eine Gastwirtschaft am Frankfurter Tor, in der der Alte Fritz häufig frühstückte. Die «Neue Welt» in der Hasenheide lebt schon der Baedeker von 1890. Er erwähnt die dort gefertigten «Feste grossartigen Massstabs». Die «Neue Welt» wird den amüsiertfreudigen Berlinern und den Berlin-Touristen fehlen. kpp

In Kürze

Die Prognosen für die Fremdenverkehrssaison 1975 in Österreich lauten wenig optimistisch, da die BRD-Bürger, die fast 80 Prozent des Kontingents der Auslandsgäste Österreichs stellen, wegen der weiterhin schwierigen Wirtschaftslage an ihrem Ferienbudget grössere Abstriche vornehmen dürften. Die bisherigen Ferienbuchungen Westdeutscher in Österreich sollen bereits in diese Richtung weisen.

Die Deviseneinnahmen Spaniens aus dem Tourismus erhöhten sich 1974 gegenüber dem Vorjahr leicht um 80 Millionen Dollar auf insgesamt nahezu 3200 Millionen Dollar. Die Zahl der Touristen, die im vergangenen Jahr Spanien besuchten, ist dagegen um 4,5 Millionen auf rund 30,5 Millionen geschrumpft, wie das spanische Ministerium für Tourismus bekanntgab. chg

In Österreich sollen bei Kleinsilbahnen und Schleppflügen die Kontrollmassnahmen zum Schutz gegen Lawinen in Zukunft schärfer gehandhabt werden. Diese Anweisung ist in einem Erlass des österreichischen Verkehrsministers Erwin Lanc an die Regierungschefs der österreichischen Bundesländer enthalten, die für die Genehmigung dieser Anlagen zuständig sind. Für alle Genehmigungsverfahren müssen zukünftig Gutachten von Lawinenschachverständigen vorliegen. Auch die bereits bestehenden Kleinsilbahnen und Schleppflüge sollen auf ihre Lawinensicherheit überprüft werden. E.S.



Der neue Dekor RUSTICA 1704 auf Hotel-Hartporzellan von Eschenbach

Bestecke
Hotelporzellane
Küchenbatterien
Flambierwagen

Tafelgeräte
Hotelflässer
Kleinschüsseln
Servierwagen



Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91
Laden + Ausstellung
8003 Zürich
Manessestrasse 10
Tel. (01) 39 32 88

Geld in Hülle und Fülle

Zum Jahresbeginn 1975 wurden in Rom Zahlen bekannt, welche die italienische «Tourismus-Industrie» erfreuen, nationale ausländische Fremdenverkehrs-Werbeorganisationen vor Neid erblinden lassen.

Die Unterstützung des Fremdenverkehrs, insbesondere die Auslandwerbung durch die öffentliche Hand, wird 1975 das in den vergangenen Jahren schon hohe Niveau (gemessen an anderen europäischen Ländern) noch erheblich übertreffen. Das Ministerium für Tourismus wird 9777 Millionen Lire zur Verfügung stellen, dazu kommen 7000 Millionen Lire der Enit für die Auslandwerbung und etwa 35-40 Milliarden Lire der verschiedenen italienischen Regional-Assessorate für Tourismus für ihre eigenen Belange.

Aus den Mitteln des Tourismus-Ministeriums fliessen 1 Milliarde Lire in die Werbung, eine halbe Milliarde wird in Projekte und Aufgaben investiert, die von den Regionen nicht selbst gefördert werden können, fast eine halbe Milliarde erhalten die Jugendtourismus und die Organisationen für Sozialtouristik, 310 Millionen Lire erhalten öffentliche Stellen für Initiativen und Veranstaltungen im Interesse des nationalen Tourismus, 160 Millionen erhält der CAI, der Italienische Alpenverein, mehr als 2 Milliarden entfallen auf die Infrastruktur der Enit (Staatsliches Italienisches Fremdenverkehrsamt), und 45 Millionen sind bestimmt für die Teilnahme Italiens an europäischer Gemeinschaftswerbung in den USA.

Selbst italienische Fachkreise meinen, dass seien «respektable Ziffern», aber die höheren staatlichen Finanzierungen seien nötig, man hätte es ja gesehen, wie

schlecht die Touristikbilanz des vergangenen Jahres 1974 gewesen sei.

Allein für die Verkehrszentrale 5 Milliarden mehr

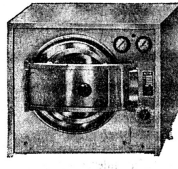
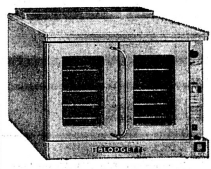
Immerhin erhält die Enit (vergleichbar mit der Schweizerischen Fremdenverkehrszentrale) nicht mehr wie 1974 «nur» 2 Milliarden Lire, sondern 7 Milliarden. Mit dieser Summe sollte sich schon etwas anfangen lassen. Gewiss können Märkte gegen die Konkurrenz der anderen Fremdenverkehrswerber leichter zurückgewonnen werden. Dazu kommt, dass durch die Kompetenzverschiebungen von der Zentralregierung an die Regierung der Regionen für gewisse Fremdenverkehrsangelegenheiten die Tourismus-Assessorate sich mit eigenen Mitteln direkt und selbst in die Tourismus-Promotion im Ausland einschalten werden.

Schliesslich lässt es sich nicht leugnen, der Tourismus ist für Italien ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Rund 300 000 Menschen sind im Hotel- und Gaststättenverkehr beschäftigt, der in Krisenzeiten genauso Hilfestellung zu erwarten hat wie beispielsweise die eisenerzeugende Industrie oder die Landwirtschaft. Es nimmt daher auch nicht wunder, wenn wieder einmal gefordert wird, «die Kompetenzen für Tourismus gehörten eigentlich auf Regierungsebene in das Industrieministerium». -st

Drei ganz konkrete Vorschläge, wie die Rendite im Gastgewerbe ganz konkret vergrössert werden kann.

Die Kosten steigen und steigen. Soll dies nicht zu Lasten der Rendite erfolgen, so muss die Wirtschaftlichkeit des Betriebes genau überprüft werden. Oft lassen sich schon mit verhältnismässig geringen Investitionen die Personalkosten verringern und die Leistungsfähigkeit der Küche erhöhen. Franke bietet Ihnen drei preiswerte, ausgereifte Apparate, die dank ihren vielseitigen Einsatz-

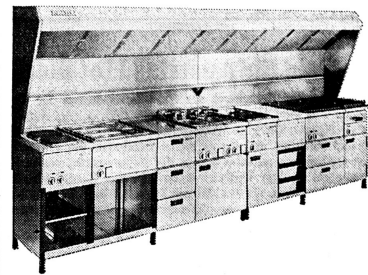
möglichkeiten jedem Betrieb echte Vorteile bringen: den Philips-Mikrowellenherd, den Blodgett-Umluftofen und den Franke-Dampfkochapparat. Lassen Sie sich von einem Franke-Apparate-Spezialisten einmal ausführlich beraten, wie auch in Ihrem Betrieb die Rendite ganz konkret vergrössert werden kann. Oder verlangen Sie mit dem Coupon völlig unverbindlich informatives Dokumentationsmaterial.



Walter Franke AG
4663 Aarburg
Telefon 062 41 21 21

FRANKE

Coupon
Bitte senden Sie mir
unverbindlich
konkrete Information über
das Franke-Apparate-Programm.
Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Einsenden an:
Walter Franke AG, 4663 Aarburg



Wir projektieren und liefern Ihnen

die gesamte Einrichtung von Grossküchen, Cafés, Restaurants inklusive allen Maschinen und thermischen Apparaten zu vorteilhaften Preisen.

Die umfangreichen Sachkenntnisse unserer Spezialisten über moderne Einrichtungen, wie sie heute in jedem Betrieb verlangt werden, garantieren Ihnen einen rationellen Ablauf mit wenig Arbeitsgängen.

Wir erarbeiten unverbindliche Vorschläge für Sie und erstellen gut übersichtliche Isometrien und Detailschlusspläne.

Ihre Anfrage würde uns freuen und kann für Sie sehr nützlich sein.

THEO KNEUBÜHLER + CO

Planung und Einrichtungen
Maschinen und Apparate für das Gastgewerbe

Hirschmattstrasse 50, 6002 Luzern
Telefon (041) 22 10 22 und 22 46 67

Frucht- glace Graziella

das
Feinglacepulver
aus natürlichen
Früchten.

In 8 Aromen
erhältlich.

Einfachste Her-
stellung –

grosszügige Ver-
kaufsunterstützung.

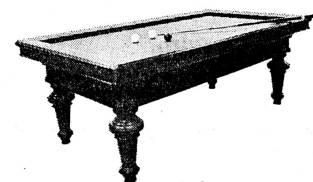
Das Glacegeschäft,
richtig aufgezo-
gen, wird lukrativer! Wir
kennen den Weg; rufen Sie
uns bitte an.



Schweiz. Milch-Gesellschaft AG,
6280 Hochdorf, Telefon 041/88 13 13

Winterrabatt 40 Rappen pro Kilogramm bis Ende April 1975.

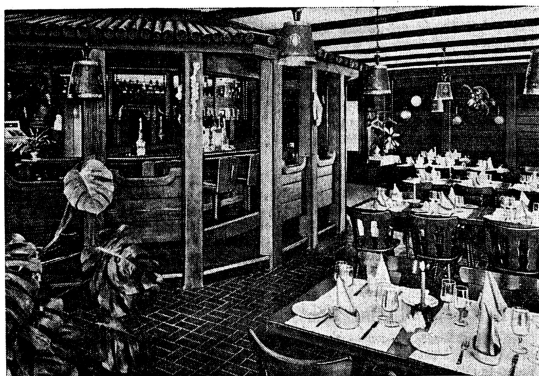
BILLARDS TOUS MODÈLES neufs et occasions



TOUSJEUX ET NOUVEAUTÉS S.A.
RUE DE LAUSANNE 37 – GENÈVE
TÉL. (022) 32 93 02

.... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit

Hotel Eurotel
Restaurant und Bar
Les Diablerets



Innenausbau und
Möblierung
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**

BOUILLONS-SUPPEN-SAUZEN
DESSERT-CREMEN
ASSUGRIN-Süssstoffe

LUCUL

Durch den Vertrauenslieferanten
LUCUL Nahrungsmittelfabrik AG
8052 Zürich, Telefon (01) 5027 94

Bestuhlungen
für Gaststätten
Hotels
Bars

Stühle **Eckstühle** **Tische**
über 50 Modelle
ab Fr. 36.-
auf jedes Mass
ab Fr. 150.-
2 JAHRE FABRIKGARANTIE!

Unsere Spezialität:
**Rustikale Statuetten und Tisch-
Zubehör**

Verlangen Sie unseren GRATIS-KATALOG!

BO
Name: _____
Telefon: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

KEUSCH-SOHN AG
5623 Betswil AG
Tel. 057 7 42 84

Tisch- & Stuhlfabrik
Keusch

Sie können selbstverständlich
alle Bestellungen auch durch
Ihren Schreiner, Möbelschneider
oder Architekten beziehen!

NTI GEBRÜDER
(10 Min. Richtung ZUG)

Eine Küche — oder Produktions- und Fertigungsküche?

Klärungen zu einem viel diskutierten Thema

von Wolfgang E. Batt, dipl. Ing. SIA,
Rothrist, und dem Technischen
Beratungsdienst SHV

Bei Gesprächen über Rationalisierungsmöglichkeiten im Verpflegungsbereich taucht auch immer wieder die Frage auf, ob die Anlage von getrennten Produktions- und Fertigungsküchen nicht wesentliche Erleichterungen bringen kann. Einige der bekanntesten Verpflegungsbetriebe stellen doch dieses System immer wieder als wesentliches Merkmal ihrer Betriebsform vor. Und gerade diese Betriebe achten doch sehr auf Rationalisierung und auf Einbeziehung der neuesten Erkenntnisse...

Zum vornherein soll festgestellt werden, dass diese Frage in der Diskussion zu sehr hochgespielt wird. Das Problem «eine — oder mehrere Küchen» wird sich in der Praxis eigentlich nur in ganz speziellen Fällen bei besonderen Voraussetzungen wirklich stellen. Und auf diese Fälle wollen wir eingehen. Die Regel sollte eigentlich sein, was sich als bestes im Laufe der letzten Jahre herausgestellt hat: Für Klein- und Mittelbetriebe mit einem Restaurant oder auch mit 1 bis 3 Restaurationsräumen, die dicht beieinander liegen, stellt eine einzige Küche direkt bei der Restauration an sich das Optimum dar! Man erkennt wohl die Basis: Bei überblickbarem Betrieb ist die Konzentration und Komprimierung noch am günstigsten. In räumlicher, organisatorischer und personeller Hinsicht.

Eine Unterteilung war immer da

Übrigens — unsere «alten» Küchen waren ja auch schon immer in Zentren unterteilt. Einmal in die Zentren der Vorbereitung, der Rüsterei, dann in Kalte Küche, Warme Küche, Patisserie-Dessertküche usw. Und auch die Warme Küche selbst bestand doch eigentlich aus verschiedenen Teilbereichen. Zumeist der rückwärtige Raumteil war für Vorbereitungsarbeiten und für die Herstellung der Waren eingerichtet, die längere Zeit zu kochen waren, oder die in grösseren Mengen produziert wurden. Hier standen neben Arbeitsflächen die Kochkessel, die Pfannen und weitere Apparate und Maschinen. Weiter vorne, direkt an der Ausgabe zum Service hin, war die Einrichtung konzentriert, die während der Mahlzeitenabgabe am meisten beansprucht war: Das Bain-Marie, die Apparate für das A-la-minute-Zubereiten wie Grill, Salamander, Friteuse, Herdplatten, Wärmeschrank usw., und die für das Anrichten benötigten Arbeitsflächen. Wir kennen also einen Produktions-Teil und einen Fertigungsteil schon seit jeher in unseren Küchen. Beide Küchenteile waren früher immer in einem grösseren Küchenraum untergebracht, nebeneinander, ineinander übergehend! Wenn die Küche auf gleicher Ebene möglichst direkt neben dem Speisesaal liegt.

Es dreht sich nicht nur um die Küche

In einem geht unsere heutige Überlegung und Planung weiter als früher: Wir richten nicht nur örtlich eine Küche ein, wir planen den Personaleinsatz, den Arbeitsablauf, die ganze Organisation! Wir werden also die Arbeitsgänge in der Küche einzeln untersuchen und räumlich, zeitlich und personell ordnen. Dabei wird sich eine unterschiedliche Beanspruchung des Produktions- und des Fertigungs-Teiles ergeben. Wenn wir folgerichtig organisieren, werden wir verschiedene Pläne für die verschiedenen Teile erhalten und es werden sich verschiedene Arbeitszeiten für unsere Mitarbeiter ergeben, je nach ihrem Einsatz. Das sollten wir durchsetzen — auch bei nur einem Küchenraum. Und wenn die Ideal-Voraussetzung für einen einzigen Küchenraum nicht durchführbar ist? Dann müssen wir im Detail untersuchen, ob eine Aufgliederung der Küche auch in räumlicher Hinsicht Vorteile bringt, ob die dann bedingten Voraussetzungen erfüllt werden oder ob wir eine ganz andere Lösung suchen müssen. Konkret tritt dies in folgenden Fällen ein:

- Der Betrieb hat eine solche Grösse erreicht, dass die Bedienung von einem einzigen Zentrum aus unrentabel wird.
- Verschiedene Gasträume verteilen sich über das Haus, zudem in verschiedenen Etagen liegend, die zentral nicht erschlossen werden können.
- Auf gleicher Ebene wie die Restauration ist beim besten Willen auch bei abge-

änderten Plänen kein Raum mehr vorhanden, um die komplette Küche unterzubringen.

- Bei bestehenden Betrieben ist die vorhandene Küche in so gutem Zustand, dass eine Verlegung wirtschaftlich nicht vertretbar wäre.
- Es wird weitgehend mit tischfertiger Convenience Food gearbeitet, so dass arbeitsmässig schon eine Trennung zwischen Produktion und Aufbereitung gegeben ist.

Die Trennung innerhalb des Verpflegungsbereiches erfolgte früher in solchen Fällen in der Form, dass alle «Küchenbereiche» zusammenblieben, zumeist in einer anderen Etage, dass eine Transportverbindung erstellt wurde und dass lediglich der Service bei der Restauration blieb. Servicezentrale bildete dann das berühmte Office.

Diese Lösung kann heute nicht mehr befriedigen. Die Kommunikation zwischen Service und Küche ist trotz Einsatz moderner Mittel zumeist unbefriedigend, die Qualität der Speisen, speziell die Warmhaltung, ist oft beeinträchtigt, es ergeben sich Wartezeiten und der kontinuierliche Arbeitsablauf ist nicht immer gewährleistet. Zusätzlich erhebt sich die Frage der optimalen Placierung der Geschirrwäsche-rei.

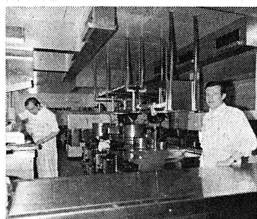
Deshalb strebt man in den vorgenannten Fällen heute lieber eine Trennung nach dem Arbeitsvorgang an, welche kurz lautet: Zentrale Produktion — den Gasträumen direkt zugeordnete Fertigung! Aber diese Trennung soll, wie bereits erwähnt, räumlich, zeitlich und soweit möglich auch personell erfolgen.

Die Produktionsküche

Zur Produktionsküche zählt man in den meisten Fällen den ganzen hinteren Bereich der Küche, also Lager, Rüsterei, Gardemanger, Patisserie, eine eventuelle Backstube und den Teil der Warmen Küche für Zubereitungen grösserer Mengen und langkochender Ware. Hier wird alles vor- und zubereitet, was während der Essensausgabe parat sein muss.

Diese räumliche Trennung der Produktion vom Fertigungsteil in Gastnähe bedingt eine weitgehende Rezeptierung des gesamten Angebots. Erfasst werden müssen hierzu auch alle zugehörigen Mengenangaben. Nur so, mit einer kompletten Rezeptkartei, kann die Produktion den Bedarf der Fertigung klar und unmissverständlich vorbereiten und zeitlich exakt an diese ausliefern. Denn die Arbeitszeit dieser beiden Küchenteile ist verschieden, besonders bei räumlicher Trennung.

Den Personal-Einsatzplan erwähnten wir bereits. Er ist dem jeweiligen Betrieb entsprechend aufzustellen. Bei Hotels mit überwiegender Vollpension, mit geringen Schwankungen der Gästezahlen, wo der Gast vornehmlich ein Menü oder nur wenige Varianten zur Auswahl hat, kann praktisch die gleiche Brigade nacheinander eingesetzt werden, zuerst zur Vorbereitung des Menüs in der Produktion, zur Mittagszeit bzw. zur Zeit des Abendessens dann in der Fertigung. Das Personal wechselt mit der Ware nach Zeitplan den Arbeitsort. Höchstens eine Wache wird in einigen Fällen weiterhin in der Produktion verbleiben. Hält man diese Organisationsform strikt ein, wird der Arbeitsplan zumeist einen geringeren Personalbedarf ergeben, als er bisher allgemein üblich war und als unbedingt erforderlich angesehen wurde.



1 Direkt neben dem Speisesaal liegen an einem Kellergang die Küchenzentren des Derby-Hotels in Davos. Unser Bild zeigt die Warme Küche, hinten mit Kesseln und Grossapparaten die Produktion, direkt davor um den Mittelherd an der Ausgabe der Fertigungsteil.

Organisation ist der beste Koch

Bei vorwiegender A-la-carte-Restauration wird man aber in der Regel mit einer personell getrennten Küchenbrigade besser fahren. Dass sich die zeitliche Anwesenheit verschiebt, dürfte nur von Vorteil sein. Die Produktion benötigt ihre Arbeitskräfte früh, die Fertigung dagegen länger.

Selbstverständlich sind auch Misch-Lösungen denkbar, wenn z.B. ein Teil der Küchenbrigade voll für die Produktion schafft, ein Teil nur in der Fertigung und ein dritter Teil mit der Ware kurz vor der Mahlzeit wechselt.

Wichtig sind die organisationsmässigen Überlegungen. Alle Angebotsteile müssen vorher erfasst, überdacht und eingeordnet werden: Wo wird was zubereitet, an welchen Apparaten, mit welchen Mengen und Zutaten, zu welcher Zeit, von welchem Personal. Wie wird diese Ware als Halb- oder als Fertigprodukt weitertransportiert, in welchem Zustand, in welchen Behältnissen oder in welcher Verpackung. Wo gelangt sie dann hin, wo und wie wird diese Ware dann aufbewahrt, weiterbearbeitet und schliesslich angerichtet und ausgegeben.

Die internen Transportwege erlauben, von einer einzigen Produktionsküche aus auch mehrere Fertigungsstellen zu beliefern. Das ist für stark aufgegliederte Betriebe oft sehr wichtig. Dabei kann natürlich die Produktion mit einer dieser Fertigungsküchen zusammengefasst werden. Man muss bei der räumlichen Planung nur die Bedürfnisse und den Zeitplan beachten. Und darf aus Raumgründen nicht die Organisationsform durcheinanderbringen.

Die Fertigungsküche

Die Fertigungsküche gehört zum Restaurant. Sie sollte die Warme und auch die Kalte Fertigung umfassen. Zusammen mit allen sonstigen Ausgaben für Kaltgetränke, warme Getränke und Fertigwaren, mit der Frühstücksküche und der Geschirrwäsche-rei löst sie die frühere Office-Form ab.

Die Fertigungsküche, in anderen Ländern auch End-Küche genannt, soll von der Produktion alles vorbereiten erhalten. Für grosse Teile der auszubehaltenden Ware ist sie nur Umschlagstation, Aufbewahrungs- und Portionierstelle. Ausserdem werden Convenience-Food-Komponenten aufbereitet und alle A-la-minute-Produkte zubereitet. Für diese Aufgaben ist die Fertigung auszustatten. Vor allem ist auf eine temperaturrechte Lagerhaltung der Mise-en-place zu achten: Genügend Kühl- und Wärmeeinheiten sind neben den Grill-Brat-Frit-Apparaten die wichtigste Einrichtung. Und die Dimensionierung muss stimmen, denn wenn in zu kurzen Abständen Nachschub von der Produktion verlangt werden muss, ist der Sinn dieser Anlageform verfehlt. Ideal ist, wenn die Fertigung alle Komponenten für einen ganzen Service aufnehmen kann.

Das gilt für den warmen und auch für den kalten Teil. Die kalte Fertigung dient der raschen Zusammenstellung der gewöhnlichen Kompositionen. Neben Kühlmöbeln sind ein Sandwichunit, eine Aufschnittmaschine und eine Waage wohl die wichtigsten Anlagen. Und natürlich im Bedarfsfall eine komplette Glace-Ausgabe-station.

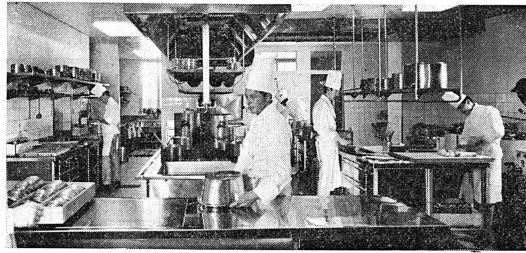
Eine Fertigungsküche muss den wirklichen Kapazitäten entsprechen. Sie soll sich voll und ganz auf die Fertigung konzentrieren können und dieser Bedarf muss voll gedeckt werden können.

Zusatzküchen für ganz bestimmte Teilprogramme, z.B. ein Grill, sind etwas anderes. Hier ist die Kapazität nicht auf das Lokal ausgerichtet, sondern auf die Auslastung eines Kochs. Man kann beides verbinden, muss aber genau wissen, was erreicht werden soll. Denn in erster Linie müssen alle diese Anlagen ja wirtschaftlich betrieben werden können.

Falls die Produktionsküche ausserhalb des Hauses liegt, sind im Grunde die gleichen Überlegungen anzustellen. Nur ist dem Transport natürlich wegen der weiteren Entfernung, dem umständlicheren Handling und aus Temperaturgründen erhöhte Beachtung zu schenken. Und — das Fassungsvermögen der Fertigung wird hier noch wichtiger, da Nachtransporte nie zeitlich exakt berechnet werden können. Wenn es irgendwie möglich ist, sollten Produktion und Fertigung nicht zu gleicher Zeit in vollem Betrieb sein. Gerade das zeitliche Nacheinander bringt oft die erhoffte Wirtschaftlichkeit.

Wir versuchen zu belegen, dass:

- beide Anlageformen ihre Berechtigung haben,
- die räumlichen Voraussetzungen zumeist massgebend sind für die eine oder die andere Ausbildung,
- der Entscheid aber in erster Linie die innerbetriebliche Organisationsstruktur betrifft,
- Ohne zwingende Gründe (Betriebsgrösse, Raum-Streuung, akuter Platzmangel beim Restaurant) sollte man bei einer Küche direkt beim Service bleiben.
- Die organisatorischen Vorteile einer Trennung von Produktion und Fertigung können im Betrieb auch eingeführt werden, wenn beide Küchenteile beieinander liegen.



2 Auch im Hotel Chantarella in St. Moritz ist die Trennung der Küchenteile nicht räumlich sichtbar. Rechts hinter dem Doppelarbeitsstisch die Produktion, vorne am Ausgabekorpus die Fertigung.



3 Produktionsteil der Warmen Küche im Hotel Nova Park Zürich. Gleich rechts hinter der Kesselgruppe die halbhohle Trennwand zur Fertigung.



4 Die Fertigung im Nova Park vom Kellergang aus gesehen. Hinter der Herdbatterie liegt die Produktion. Trennung beider Teile, dennoch räumliche Zuordnung dicht beieinander.



5 Die Produktionsküche des Hotels International Basel, in einer anderen Etage als die Ausgaben gelegen. Hier die Warme Produktion mit grossem Mittel-Arbeitsstisch und den Kochgeräten aussen herum. Direkt dabei liegen Rüsterei, Gardemanger, Kalte Produktion, Patisserie, Plonge und diverse Kühlräume, daneben die Fertigungsküchen für die Restaurants, die Bankettküche, der Swimming-Pool-Snack und die Personalkantine beliefert.



6 Voraussetzung für eine einwandfreie Organisation und einen reibungslosen Arbeitsablauf ist eine umfassende Rezeptkartei, wie hier im Hotel St. Gotthard Zürich.

Beim SHV-Dokumentationsdienst sind als Lieferantenadressen eingetragen:

Avag AG (3)

Birmensdorferstrasse 101
8000 Zürich
01/35 74 44

Beerex AG (2, 3)

Talacker 42
8001 Zürich
01/23 33 49

Cory AG (2, 3)

Drusbergstrasse 1
8703 Erlenbach
01/90 09 41

Franke W. AG (1, 3)

Metallwarenfabrik
4663 Aarburg
062/41 21 21

Gisi-Automatic AG (3)

5610 Wohlen
057/6 21 71

Intravend AG (3)

Postfach
8048 Zürich
01/62 88 22

Kreis AG (1, 2, 3)

Zürcherstrasse 204a
9014 St. Gallen
071/29 22 44

Meyer Victor AG (3)

Hauptgasse 11
4600 Olten
062/21 88 21

Mauch R. (1)

Elro-Werke AG
5620 Bremgarten
057/5 30 30

Novorex-Elektro-

geräte AG (1, 2)
4922 Bützberg
063/8 69 02

Peterhans W. (3)

Bruggmühlestr. 24
9403 Goldach
071/41 33 91

Practico AG (3)

Martstrasse 1
9014 St. Gallen
071/27 63 24

Salvis AG (1, 2)

6015 Reussbühl
041/55 21 51

Schmocker AG (1)

Niesenstrasse 9
3800 Interlaken
036/22 70 66

Störi & Co. (1)

Hinterer Rütli
8820 Wädenswil
01/75 14 33

Therma AG (1, 2, 3)

Zürcherstrasse 125
8952 Schlieren
01/98 18 71

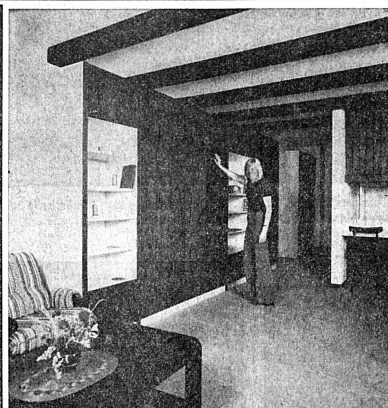
Weber & Cie. AG (3)

Förlibuckstrasse 220
8037 Zürich
01/44 50 60

Convinoise S.A. (1)

5, rue de Lausanne
1180 Rolle
021/75 10 41

- (1) Kücheneinrichtungen
- (2) Counterline (Kleinkochgeräte)
- (3) Mikrowellengeräte



Kampf der Parahotellerie

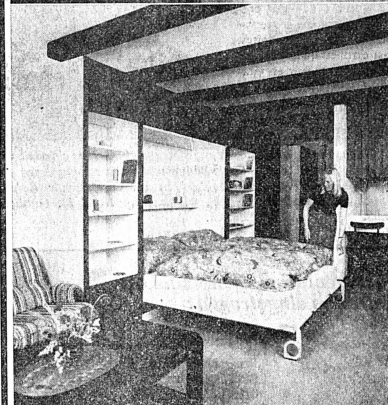
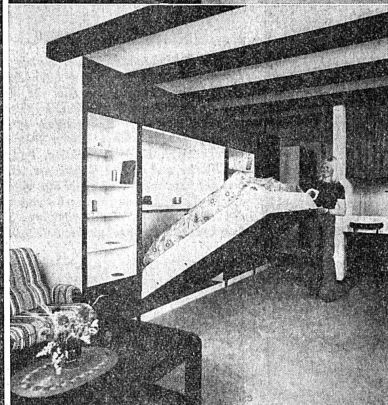
Klappbett-Elementwohnwand für das Hotel
— neu die Idee —
— neu die Konstruktion

Unser Klappbettprogramm ist speziell für den Hotelbetrieb konstruiert worden

- aufklappbar ohne Kraftaufwand
- sicher in der Funktion
- patentiert (exklusiv für die Schweiz)
- konkurrenzlos im Preis

Ihre Vorteile:

- eindeutig beste Raumaussnutzung
- Personaleinsparung/Kosteneinsparung
- wohlliche Möblierungsmöglichkeiten
- Anbauprogramm zum Massschneiden
- Anbauhöhen: 176 cm/215 cm/235 cm
- über 30 Elementtypen
- 5 Bettgrößen
- div. Holzarten



Spezialisiert für Hotelmöblierung

Schöpf

EINRICHTUNGSHAUS

Innenarchitektenteam
Kornplatz 2, 7000 Chur
Telefon 081 22 64 16

P 13-925



CARPETRON – EIN RIESE UNTER ZWERGEN

Diese robuste Maschine wurde speziell zum Trocken-Schaum-Shampoonieren konstruiert. Dank müheloser Handhabung sind grösste Teppichflächen im Handumdrehen wieder sauber. Sogar eine unerfahrene Person kann schon beim ersten Einsatz der Carpetron wie ein Profi professioneller damit umgehen. Dabei besteht absolut keine Gefahr des so häufigen Überlössens. Deshalb dürfen Sie Ihre Teppichböden so oft reinigen wie es die Verschmutzung erfordert. Extrem geräuscharmer Arbeitseinsatz, eine wartungsfreie Konstruktion sowie die formvollendete Ausführung, sprechen für dieses Advance-Produkt.



Jetzt durch:

WIBIS

Wibis AG Reinigungsmaschinen - Geräte und -Produkte
8910 Affoltern a. A. Telefon 01/99 63 36 + 99 51 94



Kofferböcke

Metall, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit Wand- und Bodenschoner, Tragkraft 150 kg, stapelbar. Höhe total 58 cm, Breite 38 cm, Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche 43 cm.

Preis per Stück Fr. 39.70
ab 10 Stück, per Stück Fr. 39.20
Telefon (041) 22 55 85

Abegglen - Pfister AG Luzern

Alteingesessenes Architekturbüro in Zürich

übernimmt Umbauten und Hausrenovierungen, Beratungen, Eingabepäne an die Behörden, Werkpläne, Devis, Abrechnungen. Sehr gute Bauführung durch versierten Bauführer.

Auskunft erteilt

Telefon (01) 35 32 66

Günstig zu verkaufen wegen Nichtgebrauchs:

Kühlzelle, Alu
Abmessungen: 180 x 242 cm, 210 cm hoch, 2000 kg Füllung
Tiefkühlzelle, Alu
Abmessungen wie oben, 3000 kg Füllung
Eiswürfelmaschine
Schäler 20 kg
Kühlschrank
(Chromstahl-Ausführung), 600 Liter
2 Ott-Freezer, Occasion
1 Flaschenkühltruhe
Anfragen an Telefon (055) 72 23 77

1589

118

hotel
revue

Planen
Sie
Ihre
Karriere!

Werden
Sie
Abonnent

Für Fr. 46.- pro Jahr (Inland) oder Fr. 60.- pro Jahr (Ausland) erhalten Sie die HOTEL-REVUE jede Woche ins Haus. Lückenlos. Nur so sind Sie sicher, keinen Artikel und kein Inserat zu verpassen, das Ihre berufliche Laufbahn entscheiden könnte.

hotel
revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____



HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Conserves ou surgelés?

Une offre, un choix

Dans la cuisine en gros, on se pose fréquemment la question de savoir s'il est préférable d'utiliser des conserves ou des produits surgelés. Je pense que les deux méthodes de conservation sont valables, particulièrement en ce qui concerne les légumes. Si l'on considère le côté pratique de l'utilisation, la méthode la plus simple, c'est sans doute celle des conserves; il suffit d'ouvrir la boîte, d'égoutter le contenu, de le réchauffer, selon les cas, et de l'arroser de beurre noisette. Pour ce qui est des mets cuisinés, la surgélation semble prendre le pas sur les conserves, bien que, dans ce domaine, elles offrent, elles aussi, un choix de qualité. Je pense tout particulièrement aux spécialités italiennes, telles que les cannelloni et les ravioli, tout prêts à l'emploi dans leur sauce et qui n'ont rien à envier aux plats de pâtes surgelés, aux petites pommes de terre et aux rôtis qu'il suffit de rissoler par portion selon demande.

Pour ce qui est de la viande et du poisson, la surgélation s'impose. La plupart des viandes supportent extrêmement bien ce mode de conservation. Prenons, par exemple, l'agneau surgelé qui nous vient de Nouvelle-Zélande; il est tendre comme du beurre et apprécié en raison de son excellente qualité. Les poissons ne sont jamais aussi frais que lorsqu'ils ont été surgelés et dégelés juste avant l'emploi. Il convient toutefois de reconnaître que certains fruits de mer ne supportent ce procédé qu'au détriment de la qualité: le homard, la langouste et les coquilles délicates par exemple.

Savoir apprécier

Le fait d'utiliser des conserves plutôt que des produits surgelés est donc une question d'appréciation. Bien des personnes utilisent les conserves par habitude et sont réticentes à l'égard de ce qui est nouveau; d'autres ne veulent même pas en entendre parler, elles pensent que seuls des produits frais leur permettent de servir ce qu'il y a de mieux à leurs clients.

Il existe encore beaucoup de préjugés contre la surgélation, surtout parmi nos aînés, préjugés qui ne s'atténuent qu'au cours des années. Lorsqu'il est question de légumes, beaucoup ne comprennent pas qu'un produit, surgelé avec soin ou mis en conserve dans les 3-4 heures qui suivent la récolte, est plus riche en vitamines que des légumes fournis par le jardinier au marchand de primeurs. Ces légumes doivent encore être livrés chez vous, où ils seront entreposés pendant plusieurs heures, si ce n'est plus.

Les produits surgelés ont toutefois l'inconvénient d'exiger un mode d'emploi très précis. Il y a malheureusement encore



La nouvelle tendance — les salades en boîte

Les salades se sont également faites une place de choix en restauration. Autrefois, elles étaient l'apanage des personnes soucieuses de leur ligne qui se contentaient d'une grillade accompagnée de salades; aujourd'hui, elles sont consommées par les hommes d'affaires et les employés qui exercent une activité sédentaire. Après avoir constaté que les salades faisaient parfois défaut lors de dîners d'affaires, les industries de denrées alimentaires se sont appliquées à combler cette lacune, en mettant sur le marché des éléments semi-préparés, et même des produits prêts à l'emploi. Il s'agissait d'offrir un assortiment aussi varié que possible, tenant compte du produit lui-même et des besoins de l'hôtellerie, et qui comporte des salades rouges, jaunes et vertes — le côté attrayant ayant également de l'importance.

beaucoup de professionnels trop peu préoccupés par cet aspect du problème. J'ai déjà eu l'occasion de voir comment des produits surgelés étaient dégelés, conservés et cuisinés de manière peu adéquate. Il est bien naturel, dans de tels cas, que l'on obtienne de mauvais résultats. Ces produits sont généralement déjà blanchis d'après les procédés les plus élaborés.

La question de l'entreposage

L'entreposage de produits alimentaires conservés peut également être un facteur déterminant dans le choix de ces produits. Les conserves en boîtes s'accommodent de presque toutes les conditions de stockage, les produits surgelés, par contre, nécessitent des températures très basses que seule une installation parfaite peut garantir. Il faut naturellement mentionner qu'il existe, chez nous, des chaînes frigorifiques bien organisées, capables d'assurer des livraisons régulières — ce qui résout tout au moins le problème de la place. Je n'ai certes pas à vous apprendre que l'hôtellerie traverse actuellement une période de mutation. Ainsi, dans les années à venir, la maison la plus soignée ne s'en tirera plus sans certains produits semi-préparés. Parallèlement, les industries de conserves et de surgélation sont en constant développement et fournissent de plus en plus des produits rationnels et de bonne qualité, permettant de faciliter la tâche du meilleur chef de cuisine, sans porter préjudice à son renom.

Le gourmet face au marché

La réticence à l'égard des produits conservés, du moins en ce qui concerne les surgelés, semble plus forte en Suisse occidentale qu'en Suisse alémanique. Cela se comprend, si l'on sait, qu'en Suisse romande, la gastronomie est fortement influencée par la bonne et classique cuisine française. Nos Romands n'ont pas encore perdu l'habitude de cuisiner, et l'approvisionnement en produits frais fait partie de la routine quotidienne. Souvent aussi, on porte un jugement hâtif, sans avoir essayé.

Lorsque l'on est un fin gourmet, il est indéniable que l'on ne peut pas retenir tout ce qui est offert sur le marché, en matière de produits conservés. Il est des mets qui demandent à être apprêtés d'une manière toute personnelle, des spécialités de saison qui doivent être servies exclusivement à certaines époques de l'année pour être considérées comme le «nec plus ultra» de l'art culinaire.

Pour répondre à la question, conserves ou surgelés, il faudra donc tenir compte des critères suivants: besoins de chaque exploitation, rentabilité, expérience et couverture d'esprit du chef de cuisine — tout un choix d'arguments équilibrés. A mon avis, le principe de base serait d'offrir le maximum au client, tout en évitant du travail inutile et fastidieux en cuisine. Chacun devrait donc se préoccuper personnellement de ce problème, mais personne ne devrait rester imperméable aux nouveautés. Si elles ne donnent pas satisfaction, on peut, bien sûr, les laisser de côté!

Au cours des dernières années, de nouvelles salades en boîtes sont venues s'ajouter aux traditionnelles salades de haricots, salade russe et salade de betteraves rouges en tranches. Ces nouveautés ont un très grand succès auprès de la clientèle; citons, entre autres, les haricots rouges indiens, la salade de carottes, de céleri, mais sweet corn et celle de poivrons.

Ces nouveaux éléments rehaussent précieusement la couleur d'un plat de salades; ils constituent aussi un complément agréable et léger pour de la salade verte bien fraîche.

Les salades en boîtes sont particulièrement pratiques pour la restauration, car elles sont toujours disponibles et ne requièrent pas de travail supplémentaire en cuisine.

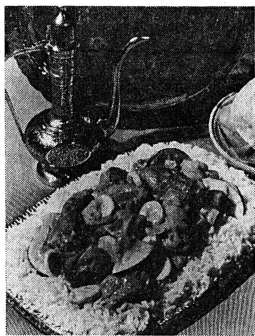
Le plat à succès

L'agneau «Madras» au curry
Pour 10 personnes
1,5 kg d'épaule d'agneau désossée (Nouvelle Zélande)
1 kg d'oignons hachés fins
1 kg de tomates pelées
300 g de beurre fondu
6 feuilles de laurier
1/2 l de yoghourt
sel, poivre, Tabasco
100 g de raisins de Corinthe
100 g de Mango Chutney
1 l sauce curry très relevée
3 bananes
3 pommes
100 g de beurre frais
100 g d'amandes effilées et rôties
Garnitures: Kroepoeck Oedang, Gingembre confit

Faire revenir les oignons dans le beurre. Ajouter les tomates et la viande coupées en cubes. Faire mijoter et ajouter de temps en temps un peu de yoghourt. Assaisonner de sel et de poivre, additionner la feuille de laurier, le Tabasco, les raisins et le Mango Chutney. Mélanger au reste de yoghourt et cuire à couvert pendant 1 heure. Ajouter la sauce au curry. Faire étuver au beurre des rondelles de pommes et de bananes. En garnir le curry et parsemer d'amandes rôties. Servir avec du riz créole et les garnitures.



«A boire et à manger»
par Marianne Kaltenbach



DÉCOUVERT pour vous

Bolets

en boîtes, un produit peu commun, d'excellente qualité, d'un prix raisonnable et qui nous vient de Bad Reichenhall (Bavière). Ces bolets sont petits, tendres et parfumés; ils constituent une variante bienvenue pour accompagner ou garnir des plats de viande.

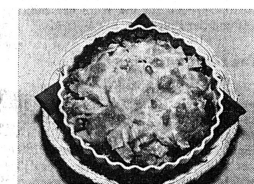
Conditionnés en boîtes de 500 g, poids de remplissage, disponibles auprès de Howeg, Granges/SO.

Spécialités surgelées «Trattoria»

C'est sous cette marque que sont livrées, à domicile, des spécialités de pâtes maison prêtes à l'emploi, spécialement conçues pour la restauration.

Lasagne Alfredo

La préparation s'opère à l'état surgelé: ôter le couvercle, glisser la barquette d'aluminium au four préalablement chauffé à 250°. Temps de cuisson: 25 minutes. On peut les affiner avec des flocons de beurre avant de servir. Les accompagner de fromage râpé. Conditionnées en emballages de 5 x 340 g (chaque unité correspondant à un repas ou à deux entrées).



Canneloni Giovanni

Oter le couvercle, cuire pendant 25 minutes au four chauffé à 240°. Affiner avec des flocons de beurre et servir avec du fromage râpé.

Conditionnées en emballages de 5 x 340 g (chaque unité correspondant à un repas ou à deux entrées).

Ravioli casalinga

Ouvrir le paquet, cuire à l'eau salée pendant 5 minutes environ. Arroser de beurre frais ou accompagner de sauce tomate et de fromage. Conditionnées en emballages de 5 x 500 g (environ 70 ravioli), pour 2-3 portions chacun.

Pizokel - Spätzli frais aux œufs à la mode grisonne

Les cuire à l'eau salée et les arroser de beurre.

Conditionnées en emballages de 5 x 500 g, pour 3-4 portions chacun.

Kochzeiten-Tabelle			
Tableau de temps de cuisson			
pour			
Howeg			
Produit	Temps de cuisson	Temps de cuisson	Temps de cuisson
Haricots verts	10 min	15 min	20 min
Haricots rouges	15 min	20 min	25 min
Haricots noirs	20 min	25 min	30 min
Haricots blancs	25 min	30 min	35 min
Haricots pinto	30 min	35 min	40 min
Haricots borlotti	35 min	40 min	45 min
Haricots adzuki	40 min	45 min	50 min
Haricots mung	45 min	50 min	55 min
Haricots lentilles	50 min	55 min	60 min
Haricots pois chiches	60 min	65 min	70 min
Haricots pois cassés	70 min	75 min	80 min
Haricots pois verts	80 min	85 min	90 min
Haricots pois jaunes	90 min	95 min	100 min
Haricots pois rouges	100 min	105 min	110 min
Haricots pois noirs	110 min	115 min	120 min
Haricots pois blancs	120 min	125 min	130 min
Haricots pois gris	130 min	135 min	140 min
Haricots pois verts	140 min	145 min	150 min
Haricots pois jaunes	150 min	155 min	160 min
Haricots pois rouges	160 min	165 min	170 min
Haricots pois noirs	170 min	175 min	180 min
Haricots pois blancs	180 min	185 min	190 min
Haricots pois gris	190 min	195 min	200 min
Haricots pois verts	200 min	205 min	210 min
Haricots pois jaunes	210 min	215 min	220 min
Haricots pois rouges	220 min	225 min	230 min
Haricots pois noirs	230 min	235 min	240 min
Haricots pois blancs	240 min	245 min	250 min
Haricots pois gris	250 min	255 min	260 min
Haricots pois verts	260 min	265 min	270 min
Haricots pois jaunes	270 min	275 min	280 min
Haricots pois rouges	280 min	285 min	290 min
Haricots pois noirs	290 min	295 min	300 min
Haricots pois blancs	300 min	305 min	310 min
Haricots pois gris	310 min	315 min	320 min
Haricots pois verts	320 min	325 min	330 min
Haricots pois jaunes	330 min	335 min	340 min
Haricots pois rouges	340 min	345 min	350 min
Haricots pois noirs	350 min	355 min	360 min
Haricots pois blancs	360 min	365 min	370 min
Haricots pois gris	370 min	375 min	380 min
Haricots pois verts	380 min	385 min	390 min
Haricots pois jaunes	390 min	395 min	400 min
Haricots pois rouges	400 min	405 min	410 min
Haricots pois noirs	410 min	415 min	420 min
Haricots pois blancs	420 min	425 min	430 min
Haricots pois gris	430 min	435 min	440 min
Haricots pois verts	440 min	445 min	450 min
Haricots pois jaunes	450 min	455 min	460 min
Haricots pois rouges	460 min	465 min	470 min
Haricots pois noirs	470 min	475 min	480 min
Haricots pois blancs	480 min	485 min	490 min
Haricots pois gris	490 min	495 min	500 min
Haricots pois verts	500 min	505 min	510 min
Haricots pois jaunes	510 min	515 min	520 min
Haricots pois rouges	520 min	525 min	530 min
Haricots pois noirs	530 min	535 min	540 min
Haricots pois blancs	540 min	545 min	550 min
Haricots pois gris	550 min	555 min	560 min
Haricots pois verts	560 min	565 min	570 min
Haricots pois jaunes	570 min	575 min	580 min
Haricots pois rouges	580 min	585 min	590 min
Haricots pois noirs	590 min	595 min	600 min
Haricots pois blancs	600 min	605 min	610 min
Haricots pois gris	610 min	615 min	620 min
Haricots pois verts	620 min	625 min	630 min
Haricots pois jaunes	630 min	635 min	640 min
Haricots pois rouges	640 min	645 min	650 min
Haricots pois noirs	650 min	655 min	660 min
Haricots pois blancs	660 min	665 min	670 min
Haricots pois gris	670 min	675 min	680 min
Haricots pois verts	680 min	685 min	690 min
Haricots pois jaunes	690 min	695 min	700 min
Haricots pois rouges	700 min	705 min	710 min
Haricots pois noirs	710 min	715 min	720 min
Haricots pois blancs	720 min	725 min	730 min
Haricots pois gris	730 min	735 min	740 min
Haricots pois verts	740 min	745 min	750 min
Haricots pois jaunes	750 min	755 min	760 min
Haricots pois rouges	760 min	765 min	770 min
Haricots pois noirs	770 min	775 min	780 min
Haricots pois blancs	780 min	785 min	790 min
Haricots pois gris	790 min	795 min	800 min
Haricots pois verts	800 min	805 min	810 min
Haricots pois jaunes	810 min	815 min	820 min
Haricots pois rouges	820 min	825 min	830 min
Haricots pois noirs	830 min	835 min	840 min
Haricots pois blancs	840 min	845 min	850 min
Haricots pois gris	850 min	855 min	860 min
Haricots pois verts	860 min	865 min	870 min
Haricots pois jaunes	870 min	875 min	880 min
Haricots pois rouges	880 min	885 min	890 min
Haricots pois noirs	890 min	895 min	900 min
Haricots pois blancs	900 min	905 min	910 min
Haricots pois gris	910 min	915 min	920 min
Haricots pois verts	920 min	925 min	930 min
Haricots pois jaunes	930 min	935 min	940 min
Haricots pois rouges	940 min	945 min	950 min
Haricots pois noirs	950 min	955 min	960 min
Haricots pois blancs	960 min	965 min	970 min
Haricots pois gris	970 min	975 min	980 min
Haricots pois verts	980 min	985 min	990 min
Haricots pois jaunes	990 min	995 min	1000 min

Un guide pratique pour votre cuisine

Il s'agit d'un tableau de cuisson pour les légumes surgelés, perforé de telle manière que l'on puisse le suspendre n'importe où en cuisine, afin d'avoir toujours sous la main. Il est important de le consulter chaque fois que l'on a à étuver ou à cuire des légumes déjà préblanchis. (A commander auprès de Howeg, Granges/SO)

Quelques propos intéressants sur les conserves

Derrière les conserves prêtes à l'emploi, se cachent une somme considérable de recherches, d'expériences et le désir d'offrir un maximum de prestations.

Un exemple: les conserves de légumes

Par un travail de plusieurs années, particulièrement effectué sur des cultures expérimentales, des spécialistes ont réussi à développer la qualité des semences. Lors de l'ensemencement déjà, on veille à une composition parfaitement équilibrée du sol. Les cultures sont soigneusement surveillées par les experts des fabriques et des stations fédérales d'essais, en étroite collaboration avec les agriculteurs. Les légumes et les fruits, récoltés à leur point de maturité idéal, sont ensuite acheminés à la fabrique par le chemin le plus court (camions, transports-navettes, trains spéciaux de nuit, voitures frigorifiques), où ils sont immédiatement transformés. Tout est une question de minutes, la voie la plus rapide est toujours la meilleure, la fraîcheur absolue est un facteur décisif pour le produit fini! Les petits pois ou les haricots cueillis à l'aube sont stérilisés en boîtes hermétiquement fermées et refroidies, avant midi déjà.

Vitamines

Dans la fabrication des conserves, la stérilisation joue un rôle important. On sait depuis longtemps que ce réchauffement exerce une très grande influence sur le maintien des vitamines. C'est sur ce point précis que les conserves préparées en fabriques sont supérieures à celles faites à la maison; car la cuisson prolongée détruit les vitamines. Dans les fabriques de conserves, on sait dans quels cas certaines vitamines peuvent être détruites, et l'on connaît avec précision les températures nécessaires à rendre inoffensifs les bactéries et autres micro-organismes.

Teneur en vitamine C des haricots verts, évaluée en pourcent sur de la marchandise fraîchement récoltée

Fraîchement récoltés	100 %
Après entreposage à l'air pendant 24 heures à 20° C	69 %
Après entreposage à l'air pendant 48 heures à 20° C	48 %
Cuisinés directement après la récolte	51 %
Cuisinés après 1 jour d'entreposage à 20° C	33 %
Cuisinés après 2 jours d'entreposage à 20° C	25 %
Conserves en boîtes, prêtes à l'emploi, réchauffées (sans cuisson) dans le jus de conservation, après 12 mois de stockage	39 %

Il ressort clairement de cette étude que les légumes en boîtes ne sont pas seulement équivalents aux légumes dits «frais», mais même supérieurs en ce qui concerne la vitamine C. Il est également intéressant de savoir que les produits surgelés, par exemple, ont exactement la même teneur

en vitamine C, après avoir été cuisinés, que les produits équivalents conservés en boîtes.

Agents conservateurs

Encore bien des gens s'imaginent qu'il est indispensable d'avoir recours à des produits chimiques pour assurer la conservation des marchandises mises en boîtes. Cette idée est aussi erronée que celle que l'on pouvait se faire sur la teneur en vitamines ou sur la valeur nutritive des conserves. L'ordonnance réglant le commerce des denrées alimentaires, de l'Office fédéral de la Santé publique, dit ce qui suit:

«Les conserves de fruits, de légumes et de champignons ne doivent contenir aucun agent conservateur, à l'exception d'alcool, de vinaigre, d'épices, de sel de cuisine ou de sucre. Pour les conserves au vinaigre, on peut se servir de benzoate de soude pour prévenir la moisissure.» La plupart des fabriques de conserves renonce même à cet additif et, au cas où il serait utilisé, il devrait être déclaré sur l'emballage.

En résumé: les conserves suisses sont soumises uniquement à la stérilisation à chaud ou à la pasteurisation pour assurer leur conservation. Ils ne contiennent donc aucun agent conservateur.

Les aspects positifs des légumes surgelés

Il est scientifiquement prouvé que la perte en vitamines des légumes s'accroît progressivement d'heure en heure; il ne saurait encore être question de légumes «fraîchement cueillis» après 24 heures. Les légumes destinés à la surgélation doivent subir un choc de froid et être, pour la plupart, surgelés à l'unité, dans les 4 heures qui suivent la récolte.

Avec les légumes surgelés, il ne résulte aucun déchet pour l'utilisateur, car il lui est facile de les doser avec précision, selon ses besoins. Cela représente 60 % de travail en moins. Les légumes surgelés étant préblanchis, ils requièrent des temps de cuisson de 50-60 % inférieurs. La perte à la cuisson se réduit également de 50 % par une méthode de préparation rapide.

Les légumes surgelés étant récoltés en pleine saison, lorsque les prix sont au plus bas, il en résulte un avantage financier qui profite au consommateur. Compte tenu de la qualité du produit, il a, en outre, l'avantage de ne payer que des légumes — pas d'eau — car, grâce à une préparation de première classe, les légumes sont soigneusement essorés après avoir été lavés.

Les légumes surgelés rendent l'hôtellerie entièrement indépendante des saisons et lui permettent de faire face, en tout temps, aux heures de pointe. Ces légumes sont également insurpassables en ce qui concerne la présentation. Ils conservent leur belle fraîcheur, jusque sur l'assiette. Une chaîne du froid sans faille de la part du fournisseur et une préparation adéquate en cuisine, ce sont les conditions premières indispensables pour assurer une fraîcheur optimale.

Die Wettermacher von Kloten

Ohne die Meteorologie wäre die in der freien Atmosphäre operierende Luftfahrt den Auswirkungen des Wetters machtlos ausgeliefert. In der Flugwetterzentrale Kloten werden die nach neuesten Erkenntnissen ununterbrochen übermittelten Wettermeldungen aus der ganzen Welt aufgefangen und z. B. zu Wetterkarten oder sonstigen kodifizierten Übermittlungssystemen entwickelt. Das internationale meteorologische Beobachtungssystem umfasst die ganze Erde.

Die relativ junge Geschichte des Flugwetterdienstes entwickelte sich parallel zum Aufschwung der Verkehrsfliegerei. Die Meteorologen analysieren den Weltwetter und sind stets bestrebt, die zum Teil kurzlebigen Prognosen und Wetterkarten zu überholen. Täglich erteilt die Flugwetterzentrale etwa 160 Auskünfte an startende Flugzeugbesatzungen, fertigt halbstündlich neue Landwetterprognosen für Kloten aus, überwacht den Sturmwarnservice für die Seen und muss 24 000 nichtfliegerische Auskünfte pro Jahr beantworten.

Musterbeispiel für instabile Wetterlagen

Überall greift das Wetter, dieser Sammelbegriff für Strahlung, Temperatur und Feuchtigkeit, in unseren Alltag ein. Kein Gebiet der ganzen Erde ist so vielseitigen und unberechenbaren Einflüssen ausgesetzt wie unsere gemässigte Zone. Stabile Wetterlagen sind selten. Verantwortlich für den wechselhaften Witterungscharakter sind die wandernden Tiefdruckgebiete, welche Wetterfronten und verschiedenen temperierte Luftmassen mit sich führen. Für die Luftfahrt hat der Witterungscharakter eine eminente Bedeutung auf die operationellen Entscheide. Die Wetterlage ist massgebend für die Wahl des Flugweges und der Flughöhe.

Eine relativ junge Wissenschaft

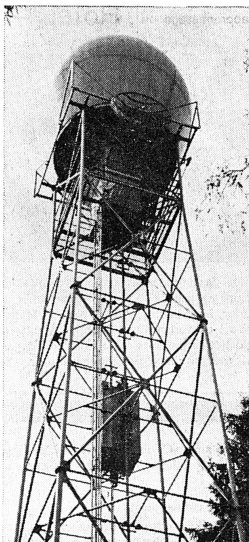
Dipl. Ing. ETH O. Weber, Chef der Flugwetterzentrale Kloten, ermöglichte es uns, an Ort und Stelle in das komplexe Tätigkeitsgebiet Einblick zu nehmen. Die eigentliche Entstehung des Flugwetterdienstes fällt ins Jahr der ersten Alpenflüge und ins Geburtsjahr der schweizerischen Fliegertruppe und der Ballonpionierkompanien - 1914. Im Bundesratsbeschluss vom 17. Mai 1940 wird erstmals die Organisation und Leitung des Flugwetterdienstes umschrieben. Die Meteorologische Zentralanstalt dagegen besteht in der Schweiz seit 1881. Mit dem Aufschwung der Verkehrsfliegerei wuchs die Bedeutung der angewandten Meteorologie sprunghaft. In den untersten 10 bis 15 km der Atmosphäre spielt sich das «Wetter» ab. Der Meteorologe untersucht also den physikalischen Zustand der Atmosphäre und dessen Änderungen. Das Wort Meteorologie stammt aus dem griechischen Altgriech und bedeutet ursprünglich «Lehre von dem dazwischen - d. h. zwischen Himmel und Erde Schwebenden».

Wie funktioniert die «Wetterbörse»?

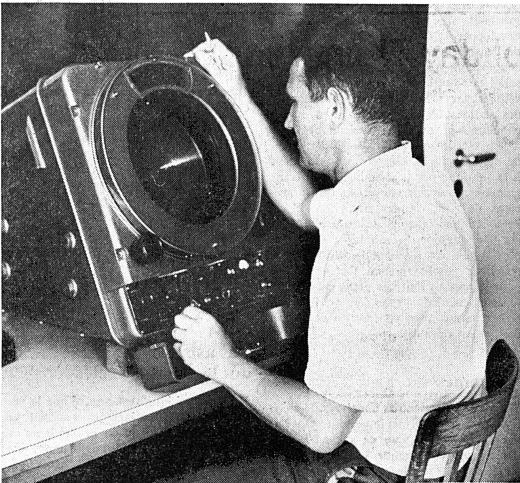
Die Flugwetterzentrale gleicht in der Tat einer «Börse». Gehandelt wird mit den unfassbaren Werten der Atmosphäre. Sowohl bei Tief- wie bei Hochdrucklagen ist freilich die Wissbegierde der Auskunfts-suchenden gleich gelagert. Die Flugzeugbesatzungen begnügen sich nicht mit regional beschränkten Informationen. Sie wissen das weltweite Koordinationssystem in der Meteorologie für ihre Flugrouten sehr zu schätzen. In der Meteorologie unterscheidet man unter numerischen Prognosekarten, welche auf der mathematischen Vorhersage des Wetters mit Hilfe von Elektronenrechnern basieren. Die Daten ergeben in der Schweiz relativ zuverlässige Mittelfristprognosen für den zweiten und dritten Folgetag. Die synoptische Wetterprognose stützt sich auf die meteorologischen Auswertungen der Nachbarländer im Hinblick auf koordinierte Wetterprognosen. Zum grossen Teil laufen die Arbeitsunterlagen auf sog. Faksimilegeräten (Bildübertragung) aus dem Ausland ein. Viele dieser Unterlagen sind bereits analysiert, andere müssen von den Meteorologen noch verarbeitet werden.

Wetterprognosen - noch immer kein Faustpfand

Wer die Räume der Flugwetterzentrale betritt, glaubt sich beim Anblick der komplizierten Messinstrumente in ein Versuchslabor versetzt, das zur Aufgabe hat, die «atmosphärische Unruhe» zu studieren. Nun ist es so, dass in dieser «Alchemistenküche» nicht alle Experimente mit den unsichtbaren Elementen gelingen! Die sich oft überraschend ändernden Geschwindigkeiten der Wetterzonen, die



Wetterradarturm auf der Albiskette 15 km südöstlich von Zürich



Bedienung des Wetterradars in der Flugwetterzentrale

weitmaschigen Beobachternetze, die unterschiedlichen Verhältnisse in den verschiedenen Luftschichten und andere Faktoren können unter Umständen bewirken, dass jede fünfte offizielle Prognose sich als halb oder ganz falsch erweist. Die meteorologische Prophetie ist noch nicht restlos verbannt. Der internationale Ausbau in der Meteorologie (elektronische Messgeräte, automatische Wetterbeobachtungsstationen, Datenverarbeitungsanlagen) geht weiter, und es ist zu erwarten, dass in Zukunft langfristige Trendprognosen (für 14 Tage) erstellt werden können.

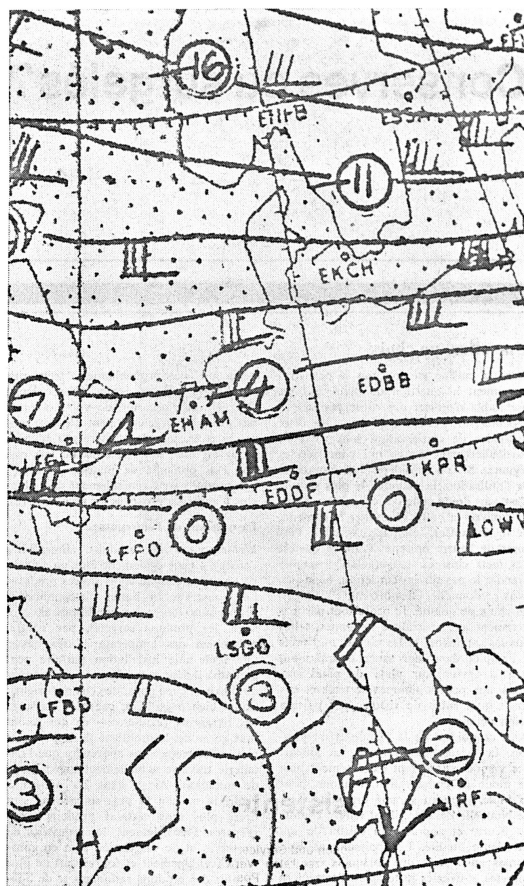
Die Hauptaufgaben der Flugwetterzentrale

konzentrieren sich auf Grund nationaler und internationaler Uebereinkommen auf die Wetterüberwachung für die Fliegerei. Nach einheitlichen Methoden werden die meteorologischen Erscheinungen ausgewertet. Zum internationalen Beobachtungssystem gehören zahlreiche bemannte und unbemannte (automatische) Landstationen, einige stationäre Wetterschiffe, wettermeldende Handelsschiffe und Flugzeuge, Radargeräte, an Ballons aufge-

hängte selbstübermittelnde Radiosonden, Wetterraketen und Wettersatelliten. Fast alle Staaten, darunter auch die Schweiz, sind Mitglied der Meteorologischen Weltorganisation. Allein 11 000 Auskünfte betrafen 1972 den Touristikbereich. Die Landwirtschaft, das Bauwesen, die zahlreichen Freizeitanlagen usw. runden die «Kundschaft» dieses Auskunfts-dienstes ab. Die Flugwetterzentrale befasst sich auch mit Wetterwarnungen (Sturmwarnung für Seen, für Seilbahnen, Warnungen vor Glatteisgefahr, Regen- und Schneefall). Ein automatisches Sturmwind-Meldernetz informiert die Flugwetterzentrale über plötzlich auftretende Winde die aus den Isobarenbildern der Bodenwetterkarten kaum ersichtlich sind. Das Wetterradar - es reflektiert die Regenzone - wird in höchstem Masse für die Landwetterprognosen und für Wetterwarnungen im Umkreis bis zu 200 km verwendet.

Landwetterprognosen nach starrem Plan

Jede halbe Stunde wird in Kloten für die nächsten zwei Stunden eine auf das Flughafengebiet beschränkte Landwetterprognose erstellt, die auf ein Band gesprochen wird und abgehört werden kann. Alle drei Stunden wird eine Landwetterprognose von neunstündiger Gültigkeit und alle sechs Stunden eine solche von achtzehnstündiger Gültigkeit erstellt. Ferner wird jede halbe Stunde das aktuelle



Zu den ständigen Aufgaben der Flugwetterzentrale gehört die Erarbeitung von Wetterkarten. Die Linien geben den Abstand der Millibarfläche an.

Fernschreibnetz die Meldungen über das aktuelle Wetter der internationalen Flughäfen ein. Welche Erleichterung für einen Piloten, der nach Helsinki zu fliegen gedenkt, zu wissen, dass dort schönes Wetter, gute Sicht, 3 Grad C sowie ein Westwind von 20 km/h herrschen. Für die eigentliche Streckenwetterauskunft können sich die Piloten, die übrigens auf eine beachtenswerte meteorologische Ausbildung blicken, mit bereitliegenden Karten im Selbstbedienungsverfahren für die gewünschten Routen eindecken. Hier herrscht ein impulsives Stimmungsbild: Piloten aus aller Welt tauschen ihre Beobachtungen über das Flugwetter aus, genau wie die Fernfahrer an einer Autobahnraststätte miteinander über den Strassenzustand sprechen.

Berufe in der Meteorologie

Die beiden Flugwetterzentralen Zürich (Kloten) und Genf (Cointrin) beschäftigen heute zusammen gegen hundert Personen im durchgehenden Schichtbetrieb. Meteorologen, Assistenten und technische Mitarbeiter bilden pro Einsatzgruppe ein

Team. Die Meteorologen befassen sich im wissenschaftlichen Sinne mit der Auswertung der Daten. Die Assistenten werden im «briefings», dem Wetterauskunfts-büro für Piloten und als Flugdienst-Disponenten eingesetzt, andere im Wetterbeobachtungsdienst. Die technischen Mitarbeiter bedienen die Übermittlungsgeräte und setzen gewisse numerische oder verschlüsselte Daten in grafische Darstellungen um. Wenn die im Wetterdienst tätigen Menschen mit einer symbolischen Geste vorgestellt werden müssten, so wäre dies nicht so leicht: der Blick zum Himmel gehört ebenso zum Berufsethos wie die konzentrierte Auswertung von Punkten, Linien und Zahlen.

Jürg Leibundgut/spk.

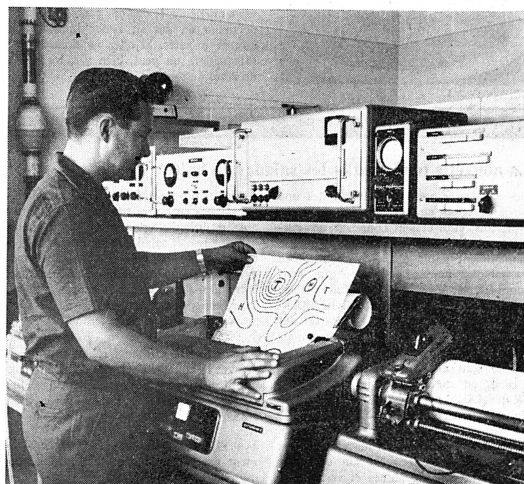
Wetter von Kloten innerhalb von etwa 10 Minuten an mehr als 120 Flughäfen in Europa und Uebersee übermittelt.

Streckenberatungen für Piloten

Die Flugwetterzentrale ist bestrebt, die startenden Flugzeugbesatzungen über die meteorologischen Verhältnisse (Wind, Temperatur, Bewölkung, Gewitter-, Turbulenz-, und Vereisungszonen, die Wolkenbasis, die horizontale Sichtweise auf dem Zielflughafen und auf allfälligen Ausweichflughäfen) zu orientieren. Täglich erfolgen ca. 160 Streckenberatungen an Piloten. Sie erstrecken sich auf einen Distanzbereich bis zu 6000 km. Während des Fluges hört der Pilot zudem fortlaufend die jeweiligen Wettermeldungen der überflogenen Länder ab. Ferner erhält er Warnungen über Gefahren im Luftraum des betreffenden Landes. Die Piloten ihrerseits erstellen für die meteorologischen Dienste «flight reports».

Jede halbe Stunde - ein neuer «Weltwetter-spiegel»

In der Auskunftsstelle des Flugwetterdienstes laufen jede halbe Stunde über ein



Faksimilegeräte dienen zur Übermittlung von Wetterkarten

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Gesucht in Jahresstelle per 1. April 1975

Hotelsekretärin
für Kassa und Journal (SWEDA).

Per 1. Mai 1975
Hotellkorrespondentin
Fremdsprachen unerlässlich

Hilfsgouvernante
Commis de cuisine

per 15. März 1975

Chef de partie

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

Hotel Steffani
7500 St. Moritz

Telefon (082) 3 38 41

1734



Wir suchen einen

**Aide-patron/
Direktionsassistenten**

Aufgabenbereich:

- Leitung von Réception und Service
- Überwachung des zentralen Verwaltungsbüros, welches für die Hotels Stern & Post Amsteg, Klausenpasshöhe, Krone Andermatt, St. Gotthard Hospiz und das Bergrestaurant Gurschenalp Andermatt zuständig ist und weitere verwaltungstechnische Arbeiten erledigt
- Stellvertretung des Betriebsinhabers bei Abwesenheit.

Wir bieten:

- eine aussergewöhnlich vielseitige und interessante Tätigkeit
- weitgehende Kompetenzen
- entsprechende Salarierung und Sozialleistungen
- auf Wunsch bequeme 3-Zimmer-Wohnung.

Wir erwarten:

- ausgewogene Persönlichkeit
- Initiative und Ideenreichtum
- ausgesprochene Dienstleistungswilligkeit
- fundierte Fachkenntnisse

Wohnort:

- Amsteg oder Umgebung

Eintritt:

- März 1975 oder nach Uebereinkunft.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an
P. A. Tresch

Hotel Stern und Post - Amsteg

1631

RESTAURANT Le Gambinus
HÔTEL DE FRIBOURG
DANCING - NIGHT-CLUB Fuji Yama

cherche pour le 15 avril 1975 ou à convenir

restaurant manager

Nous demandons:

Age idéal entre 28-35 ans, certificat de capacité de fin d'apprentissage ou diplôme final d'une école hôtelière.
Excellentes connaissances du service.
Expérience faite sur un poste similaire, sens d'organisation, capable de diriger et d'instruire la brigade du service et le personnel du buffet, organisation des banquets, faire la liaison entre le service et la cuisine (vente), prêt à collaborer dans l'intérêt de la maison.
Langues: français et allemand (parler et écrire).

Nous offrons:

Place à l'année, poste intéressant et varié, compétence et responsabilité très élargies, climat de travail agréable, salaire intéressant avec participation au résultat.

Les intéressés sont priés d'envoyer leur offre complète à:

Mr. Neuhaus, directeur, 1701 Fribourg

1742



Hotel Basilea, Zürich

sucht per 1. März 1975 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

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

1653

Hotel Holiday Thunersee

sucht anfangs April 1975 in Jahresstelle jungen, dynamischen

Küchenchef

Wir sind ein Erstklasshotel mit grosser Restauration und stellen folgende Ansprüche:

- Verantwortung und Organisationstalent
- Menü- und Produktionsplanung
- Planung und Mithilfe bei Aktionen
- Teamgeist
- Ausbildung von 4 Lehrlingen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:
G. A. Athanassiou, Bernstrasse 1, 3600 Thun

1633

Hotel Rössli, Sursee

sucht für ganzjährig per sofort oder nach Uebereinkunft

Küchenchef/Alleinkoch

Wir sind ein junges Team und suchen einen Chef mit vielen guten Ideen. Zimmer auf Wunsch im Hause.

Telefon (045) 21 40 82

P 25-6483

Davos

Hotel Albana - Pizzeria Bruno

Wir suchen auf Frühling 1975

**Restaurationstochter oder
Restaurationskellner
Saaltochter**

(auch Anfängerin)

**Zimmer- und Lingerie-
mädchen**

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

1820



Eurotel
Les Diablerets

cherche pour entrée immédiate une

**secrétaire
de réception**

Adresser offre à Monsieur Mottaz,
directeur. Téléphone (025) 6 47 2.

1872

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 Telephone	
Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjerios 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 nouveau **Casino de Montreux** nous vous invitons à envoyer vos offres de service pour les postes suivants:

barmaids
aides-barmaids

pour nos différents bars, la discothèque et le night-club.
Date d'entrée fin avril ou à convenir;

chefs de rang
commis de rang

pour notre grill. Date d'entrée dès 15 avril;

1 lingère, aide-gouvernante

pour seconder notre gouvernante. Date d'entrée début avril ou à convenir;

1 chef garde-manger

1 chef entremetier

1 chef tournant

1 boucher-cuisinier

1 pâtissier-cuisinier

commis de cuisine

aides de cuisine
hommes ou femmes

casseroliers

filles d'office
garçons d'office

date d'entrée fin avril ou à convenir;

personnel de maison

pour l'entretien et les nettoyages généraux;

aides-gardiens de piscine
place à la saison;

aide d'économat

date d'entrée début ou mi-avril.

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

1888

Casino de Montreux le Pavillon

1820 Montreux tél. (021) 62 44 71.



L'office du tourisme de Leysin
cherche une **personnalité**
pour occuper le poste de

directeur de station

Afin de mettre en valeur l'extension de notre infrastructure.

Nous demandons un patron:

- dynamique, capable de donner à la station un nouvel essor,
- de formation universitaire ou avec expérience pratique équivalente,
- possédant à fond le français, l'anglais, l'allemand,
- très qualifié dans le secteur administratif,
- ayant aptitudes et relations pour assumer de manière indépendante la promotion de la station,
- d'esprit ouvert, bon coordinateur, imaginatif et créateur.

Nous offrons traitement et prestations sociales en rapport avec les responsabilités et la personnalité du candidat.

Entrée en fonction: à convenir.

Adresser offres manuscrites complètes avec curriculum vitae, photographie, copies de certificats et conditions désirées au Comité de Direction de l'Office du Tourisme de Leysin, p. a. M. A. Ryhen, Hôtel Mont-Riant, 1854 Leysin.

1864

Adressänderung

(bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

☐ Mitglied

☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

☐ Mitglied

☐ Abonnent

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

Changement d'adresse

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

Ancienne adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____

☐ Membre

☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____

☐ Membre

☐ Abonné

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

Pour l'ouverture du nouveau

Casino de Montreux

nous vous invitons à envoyer vos offres de service pour les postes suivants:

1 chef de service

pour notre grill. Date d'entrée 1er avril ou à convenir;

1 portier de nuit

date d'entrée fin avril.

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

Casino de Montreux, le Pavillon 1820 Montreux. 021 62 44 71

1887



Hotel Glärnischhof
8022 Zürich 2

Modernes Erstklasshotel im Zentrum von Zürich sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle:

Nachtconciere
Logotourant
Chef de partie
Koch/Tourant
Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, angenehme Zusammenarbeit in einem kleineren Team, gute Bedingungen. Logis kann vermittelt werden.

Anfragen: Telefon (01) 25 48 33, Herrn Ufonska verlangen.

1662

Ich suche für meinen Hotelbetrieb (40 Betten) in kleinem Kurort Berner Oberland eine zuverlässige, freundliche

Mitarbeiterin

für allgemeine Mithilfe, Büro, Service, Ablösung des Patrons usw. Jahresstelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten unter Chiffre 1693 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1693

Hotel Du Lac, Rapperswil am Zürichsee

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb direkt am Zürichsee suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Service-Angestellte/ eventuell Kellner

Gewandt im Speiseservice. Hoher Verdienst ist zugesichert. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Jungkoch/ Commis de cuisine

in lebhafter Spezialitätenküche, Eintritt April, für die Dauer der Sommersaison bis zirka Ende Oktober.

Schriftliche oder telefonische Anfragen an M. Brühlhardt, Hotel Du Lac, 8640 Rapperswil, Tel. (055) 27 19 43.

1645

Kurhaus Sonn-Matt, Luzern

Gesucht wird in nicht alltäglichen Betrieb

Saaltöchter und 1 Chef de rang

(Commis de rang)

Sprachkenntnisse nicht vorausgesetzt.

Weiter suchen wir noch einen

Commis de cuisine

Offerten an die Direktion Kurhaus SONN-MATT oder an die Telefonnummer (041) 31 32 32.

1911

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Administration:
Chef Warenannahme
Warenkontrollleur
Food & Beverage:
Sekretärin
Chef Steward
(Chef der rückwärtigen Dienste)

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Bankettabteilung:
Chef de service
Chef de rang

Hotel-Bar:
2 Chef de bar
Barmaid
Anfangs-Barmaid

Snack-Restaurant:
Kassierin

Nehmen Sie unverbindlich - telefonisch oder schriftlich - Kontakt auf mit unserem Personalchef, Herrn F. Gassmann.

Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

530



Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 5422 21

Stellenangebote Offres d'emploi



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Kasse:	Maincourantier(ière) NCR
Kontrolle:	Büropraktikant(in) Chasseur
Loge:	Zimmermädchen (ab März/April)
Etage:	Demi-chef/Tournant Commis de cuisine Commis pâtissier
Küche:	Economat- und Officegouvernante Casserolier
Office/Economat:	Chef de rang Anfangskellner
Restaurant:	

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)

1882



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht

Chef de froid
Commis de cuisine

Chasseur

Zimmermädchen
Mangemädchen
Personalzimmermädchen

2. Kellermeister

Chefmonteur
(Jahresstelle)

Offerten sind erbeten an die Direktion
Kulm-Hotel, 7500 St. Moritz

1746

Die POP-IN-BAR im Hotel International Basel

wünscht sich eine freundliche

Barmaid

in Jahresstelle und mit Eintritt März 1975 oder nach Uebereinkunft.

Wir freuen uns auf eine versierte, sprachkundige, loyale Mitarbeiterin, die unsere internationale Kundschaft bestens bedienen kann.

Hoher Garantielohn, auf Wunsch 1-Zimmer-Wohnung und beste Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Schreiben Sie Ihre Bewerbung mit Foto oder telefonieren Sie (061) 22 18 70, Herrn Bodo Schöps, unserem Personalchef, oder senden Sie einfach diesen Coupon.

1871

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

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

Ich heisse

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Tel. Gesch.

Tel. priv.

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



Novotel International

CHAINE HOTELIERE groupant 70 établissements en Europe
recherche pour ses établissements de LAUSANNE et de NEUCHÂTEL les collaborateurs suivants :

sous-directeur ou assistant de direction

(responsable du service restauration)

maîtres d'hôtel

chefs de rang

demi-chefs de rang

commis de restaurant

Salaires en rapport avec les capacités, nourris et possibilités de logement.

Faire offres écrites avec photo et copies de certificats à :
Monsieur D. HOUGNON, directeur NOVOTEL NEUCHÂTEL EST
et NOVOTEL LAUSANNE OUEST.
Téléphone (021) 89 28 71

1815



(300 Betten)
CH-7500 St. Moritz

Für die Sommersaison 1975, von Juni bis September, suchen wir folgende Mitarbeiter:

Büro:	Sekretär(in) (NCR 42)
Loge:	Nachtportier Conducteur Chasseur
Etage:	Gouvernante (Italienischkenntnisse erforderlich) Zimmermädchen Portier Hilfzimmermädchen
Saal:	Chefs de rang Demi-chefs de rang Commis de rang
Bar/Halle:	Barmaid Hallentochter
Küche:	Chefs de partie Commis de cuisine
Wäscherei:	Wäscher/Lavandaio

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:
K. Illi, Dir., Park Hotel Kurhaus, 7500 St. Moritz.

1873



Wenn Sie der Routine entweichen und in einem wachsenden, lebhaften, modernen und international aktiven Unternehmen arbeiten möchten, sind Sie die

Direktionssekretärin

die unsere Geschäftsleitung in vielen Arbeitsbereichen wirksam entlasten wird.

Ihr zukünftiger Tätigkeitsbereich ist vielseitig, äusserst abwechslungsreich und mit viel Selbständigkeit ausgestattet.

Sie werden die Geschäftsleitungskorrespondenz erledigen, Entscheidungsunterlagen zusammenstellen, Termine überwachen, anspruchsvollen Kunden Auskünfte erteilen und gleichzeitig täglich mit schönen Bestecken, Silberwaren, Porzellan und Glas in Verbindung stehen und dadurch auch Ihr Form- und Farbmempfinden zur Geltung bringen können.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und u. a. über eine gute kaufmännische Ausbildung, praktische Erfahrung, perfekte deutsche und französische sowie über englische und italienische Sprachkenntnisse verfügen, würden wir Sie gerne bei einem Gespräch kennenlernen. Ihr Arbeitsort ist gleich neben dem Bahnhof Luzern. Ab Herbst 1975 erwartet Sie ein schönes Büro in unserem Neubau in Littau.

Silber- und Metallwarenfabrik Berndorf AG
6002 Luzern, Murbacherstrasse 1, Telefon (041) 22 47 81.

531



Hotel Zurzacherhof

Gesucht in Jahresstelle

Saucier
Restaurationskellner
Restaurationsstochter
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

Zunftshaus zum Löwen Olten

In der Altstadt von Olten suchen wir für die Neueröffnung in heimelig umgebauten Lokalitäten noch folgende Posten zu besetzen.

Stellenantritt 15. April oder 1. Mai 1975.

Commis de cuisine Kellner und Serviertöchter

die einer gepflegten Kundschaft mit Freundlichkeit aufwarten (Fünftagewoche).

Da es sich um ein kleines Team von 10 bis 12 Personen handelt, ist eine gute Zusammenarbeit unerlässlich, was sich für Sie in angemessenen Leistungen unsererseits ausdrückt.

Sollten Sie weitere Auskünfte wünschen, so telefonieren Sie mir unverbindlich (091/44 54 50), oder richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Herr M. Gaffuri, Casa Gaffuri, 6883 Novazzano.

1684

In unseren Restaurants in Basel sind folgende Posten neu zu besetzen:

Paprika

Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter
Kellner

Le Cochon d'Or

Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Le Bistrot

Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel
Telefon 061 / 23 00 75

Chef de partie



In unseren attraktiven, modern konzipierten Restaurants bieten wir fortgeschrittene Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, sehr guten Verdiensten und von den schönsten Arbeitsplätzen im Basler Gastgewerbe.

Schriftliche Bewerbungen oder telefonische Anfragen sind bitte direkt an den einzelnen Betrieb zu richten.

1840

Hotel-Restaurant Eigergletscher (2320 m) u. Gletscher-Restaurants Jungfrauoch (3454 m)

Wir suchen für lange Sommersaison (Eintritt 15. April / 1. Mai oder nach Uebereinkunft) oder auch in Jahresstellen folgende Mitarbeiter:

Küchenchef

(Führung einer kleinen Brigade, Organisationstalent)

Commis de cuisine

Sekretärin

(auch Büropraktikantin)
(sprachenkundig)

Kassiererinnen

(für Self-Service Jungfrauoch)

Serviertöchter

(Anfängerinnen werden angelernt)

Hilfskräfte

(für Buffet, Etagen, Office, Küche und Zimmer)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an:
Charles Hunziker, Hotel Eigergletscher,
3801 Eigergletscher.

1869

Restaurant Pizzeria Gabietta 6614 Brissago

Für unser modernes Restaurant direkt am See suchen wir für die Sommersaison Mitte März bis Ende Oktober 1975

Buffetochter

Anfängerin wird angelernt. Italienische Sprachkenntnisse sind nicht erforderlich.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Offerten an M. Storelli, Telefon (093) 65 24 28 oder Telefon (093) 65 23 17 (abends).

1921

Wir suchen für die Sommersaison in Hotel am Vierwaldstättersee

1 Koch oder Köchin

1 Serviertochter

1 Zimmermädchen

Wir bieten:

- zeitgemässe Entlohnung,
- Zimmer im Haus.

Offerte bitte an F. Amstad,

Hotel Mond 6375 Beckenried

Telefon (041) 64 12 04.

1913

Hotel Spannort 6390 Engelberg

Wir suchen in Jahresstelle jüngeren, dynamischen

Küchenchef

Eintritt Mai 1975.

Wir sind ein mittlerer Betrieb mit grosser Restauration und stellen folgende Ansprüche an Sie:

- Verantwortung,
- Organisationstalent,
- Menü- und Verkaufsplanung,
- Fähigkeit zur Führung einer kleinen Brigade und Ausbildung eines Lehrlings.

Wir bieten:

- interessanten, selbständigen Aufgabenbereich.

Offerten bitte an R. Amstutz, Telefon (041) 94 26 26.

1908

Hotel Monopol 7500 St. Moritz

sucht für lange Sommersaison:

Küche:	Chef entremetier Commis de cuisine
Buffet:	Kaffeeköchin Zimmermädchen
Etage:	Portier
Service:	Chef de rang Commis de rang
Bar Grischuna:	Barmaid
Lingerie:	Lingeriemädchen
Loge	Nachtportier Logentournant

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

1916



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF

CH-6440 Brunnen - am Vierwaldstättersee - Schweiz
Direktion: F. G. + J. Eder - Telefon (043) 33 11 33 - Telex 78378

Wir suchen noch folgende qualifizierte Mitarbeiter für die kommende Sommersaison, zum Teil in Jahresstelle. Eintritt nach Uebereinkunft. Ehemalige Angestellte erhalten den Vorzug.

Sekretariat/

Réception:

Sekretärin

Sekretär

Stagiaire

Loge:

Concierge

Nachtconcierge

Tournant

(alle mit Führerausweis Kategorie A)

Küche:

Garde-manger

Entremetier

Commis de cuisine

Grill-room:

Rotisseur

Service:

Saal/Grill-room

Rest. Sust/

Seeterrasse

2. Oberkellner

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Serviertöchter

Bar:

Barmaid

Buffet:

Buffetbursche

Allgemein:

Betriebsassistentin

(Anfangs-Gouvernante)

Etage:

Portier

Gärtner:

Hilfsgärtner

Divers:

Haushandwerker

(möglichst mit einer Handwerkerlehre)

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



Ambassador Service

mit Sitz in Luzern

1925

Wir suchen für das

EUROTEL LES DIABLERETS

ein Erstklasshaus mit über 200 Betten, Restaurant, Banketräumlichkeiten, Hallenbad, Sauna usw. ein tüchtiges

Restaurations- und Hotelier-Ehepaar

Voraussetzungen sind:

- gründliche Kenntnisse der neuzeitlichen Restauration und Präsentation,
- gute Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie,
- Organisationstalent und Fähigkeit, den Personalstab zu führen und ihm vorzustehen,
- Beherrschung der französischen, deutschen und englischen Sprache in Wort und Schrift,
- Wirtepatent,
- Beziehungen zu Reisebüros und Reiseveranstaltern,
- Mindestalter 30 Jahre.

Wir bieten:

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

Eintritt anfangs April 1975.

Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen, Foto und Handschriftprobe ist zu richten an:
Organisation Eurotel AG Schweiz
Hoteltechnische Abteilung
Steffelsburgstrasse 1
3600 Thun 1530

Hotel Grill-room Grichtig 3954 Leukerbad VS

sucht mit Eintritt auf Ende März 1975, für Sommer, saison oder in Jahresstelle:

Chef de partie-Rôtisseur

Commis de cuisine

Hotelsekretärin

(NCR-Maschine kundig)

Saaltochter

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Familie G. Grichtig,
Hotel Grichtig, 3954 Leukerbad,
Telefon (027) 6 42 27.

1901



Hotel Merkur Restaurant «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 1. Mai 1975

Etagenportier/Nachtablösung

Eintritt per 1. Mai 1975

Lingeriemädchen

Eintritt per 1. Mai 1975

Küchenbursche/-mädchen

Eintritt per 15./30. April 1975.

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

1892

Das kleine moderne Erstklasshotel Alexander garni in Zürich

sucht tüchtige

Empfangssekretärin

(NCR-42-kundig)

Eintritt nach Uebereinkunft.

Es wollen sich nur Schweizerinnen oder Ausländerinnen mit Jahres-, beziehungsweise Niederlassungs-bewilligung melden.

Schreiben oder telefonieren Sie an:
Hotel Alexander garni, z. Hd. Herr Dir. S. Rieder,
Postfach 250, 8025 Zürich,
Telefon (01) 32 82 03.

1885

Hotel-Restaurant Krebs 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison

Saucier

Garde-manger

Entremetier

Patissier

Commis de cuisine

Demi-chef de rang

Commis de rang

Offerten erbeten an
Ed. Krebs, Hotel Krebs,
3800 Interlaken.

1881

Grand Hotel Villa Castagnola au Lac 6900 Lugano

sucht für Saison Mitte März bis November

2. Sekretärin

(SWEDA-Buchungsmaschine)

Chasseur

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Commis de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

1859



–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)

Saucier
Entremetier
Saalkellner
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Office- und Küchenmädchen
Office- und Küchenburschen

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 Restaurationstochter
Saalpraktikantinnen
Saucier
Entremetier

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)

Chef de partie
Kellner (Saalkellner)
Oberkellner
(evtl. Anfangsoberkellner)
Anfangsbarmaid
Office- und Küchenburschen

Offerten erbeten an:

Hans Hasler, Tel. (041) 93 22 22.

1449

Hotel Paradies, 6353 Weggis

sucht für Sommersaison 1975, März/April bis Oktober,

Büropraktikantin
Kellner oder Serviertochter
Haus- und Gartenbursche
Lingeriemädchen
Zimmermädchen

Offerten mit Gehaltsforderungen sind zu richten an:

H. Huber, Hotel Paradies, 6353 Weggis, Telefon (041) 93 13 31.

1456

Post-Hotel Terminus direkt am See, Weggis

sucht für kommende Sommersaison folgendes Personal:

Küche: **Büropraktikantin**
Chef saucier
Kochlehrling
(für Zweisaisonlehre)
Wäscherei: **Lingere**
ab 10. April
Service: **Obersaaltochter**
ab 5. April
Saaltöchter oder Saalkellner
Restaurationstochter oder Kellner
Barmaid in Dancingbar
ab 1. Juni

Offerten erbeten an:

Gebrüder Zimmermann, Post-Hotel, 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)

Büropraktikantin
Saaltöchter
Saal- und Restaurationskellner
Buffetdame
Buffetbursche
Chef de partie
Commis de cuisine
Hausbursche
Lingeriemädchen

Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an:

G. Jahn, Hotel Hertenstein, 6352 Hertenstein, Tel. (041) 93 14 44.

1448

Hotel Bühlegg, 6353 Weggis

sucht für 21. April 1975 oder nach Uebereinkunft

Saucier
Commis de cuisine
Restaurationstochter oder Kellner
Etagenportier
Saal- oder Restaurationstochter
(Anfängerin)
Buffetochter
Bürosekretärin
(oder Anfängerin mit Englandsaufenthalt)
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:

Oberkellner
Saalkellner
Saaltöchter
(auch Anfängerin)
Buffetochter
(auch Anfängerin)
Serviertochter
(evtl. Jahresstelle)
Kochlehrling

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

1450

Hotel Gotthard, Weggis

sucht für lange Sommersaison (April bis Oktober)

Betriebsassistentin
Küchenchef
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Buffetochter
spanisches Ehepaar
für Küche und Office.

Offerten erbeten an Bernhard Nanzer, Tel. (041) 93 21 14.

1850

Hotel Rigi am See 6353 Weggis

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

Küchenchef – Alleinkoch
Alleinportier-Conducteur
Saalkellner
Küchenmädchen
Küchenbursche

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

1451

Hotel-Speiserestaurant Viktoria 6353 Weggis

sucht für Saison-, eventuell Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft,

Restaurationstochter
Buffetochter oder -bursche
Küchenbursche

Offerten bitte an Familie Camenzind, Hotel Viktoria, Tel. (041) 93 11 28.

1849

Hotel Frohburg

Telefon (041) 93 10 22

klein – modern – familiär

sucht:

Praktikantin oder Saaltöchter

auch Anfängerin, sowie

Zimmermädchen

1454

Wir suchen in Jahresstelle ab sofort oder nach
Übereinkunft sprachen- und NCR-kundige

Hotelsekretärin

für die Réception.
Bewerbungen sind zu richten an



Hotel Limmathaus
Zürich

R. Hausamann-Voney
8031 Zürich,
Telefon (01) 42 52 40.

1841

Hotel Aarebrücke Fischerstube 5233 Stilli bei Brugg

Telefon (056) 98 11 90

Wir suchen für lange Sommersaison oder in Jahres-
stelle:

Serviceangestellte

(Dame)
(für A-la-carte-Service)

Commis de cuisine oder junge Köchin Hilfskoch oder Hilfsköchin junge Dame

zum Anlernen für Buffet/Service/Etage.
Offerten erbeten an Familie P. Naef.

1822

Bahnhofbuffet 3920 Zermatt

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft, in Jah-
resstellen:

1 Saucier

(Chefstellvertreter)

1 Commis de cuisine 1 Commis de garde 1 Restaurationskellner

(für die Sommersaison oder in Jahresstelle)

Beste Verdienst, Zimmer oder Wohnung in Neubau
vorhanden.

Offerten bitte schriftlich an M. Kuonen.

1818



Wir suchen

freundliche Hotelsekretärin

(eventuell auch Anfängerin, mit guter kaufmänni-
scher Ausbildung)
welche Freude hat, in einem lebhaften Betrieb die
vielfältigen und interessanten Arbeiten wie: Récep-
tion, Kassa, Korrespondenz, Gäste- und Lieferanten-
rechnungswesen und andere Büroarbeiten selbstän-
dig zu erledigen.
Eintritt nach Übereinkunft.

Senden Sie bitte Ihre Offerte an:

Turmhotel

M. Jordan-Kunz, Hoteldirektion

8437 Zurzach

Telefon (056) 49 24 40.

1812

Restaurant - Hotel Grischuna, 7451 Bivio

(20 km von St. Moritz)

sucht in Jahres- oder Saisonstelle auf 1. oder 15. Mai
1975 für unser Restaurationsbetrieb, neu umgebaut
(rustikal), 85 Plätze,

Serviertochter Service-Anfängerin

Kost und Logis im Hause, geregelte Freizeit, hoher
Verdienst.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto, Zeugnisab-
schriften und Gehaltsansprüche oder ein Anruf für
nähere Auskunft über
Telefon (081) 75 11 36, Familie F. Elsa.

1813



Für die Sommersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Büro:** Chef de réception
(Jahresstelle)
Réceptionnaires
Warenkontrolleur
Praktikantin
- Küche:** Chef saucier
- Loge:** Concierge de nuit
Telefonistin
Chauffeur
Chasseurs
- Etage:** Zimmermädchen
Portiers
Personalzimmermädchen
- Lingerie:** Glätterin
Lingeriemädchen
- Restaurant:** Maître d'hôtel
Chefs d'étages
Chefs de rang
demi-chefs de rang
Commis de rang
Commis de bar
Serviertöchter
- Divers:** Office- und Küchenhilfskräfte
Masseur/Masseuse
Tennistrainer

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto an die Direktion des Carlton
Hotels, 7500 St. Moritz, Tel. (082) 2 11 41.

7897

Für die Neueröffnung eines Night-Clubs in Basel suchen wir ab 1. April oder
früher erfahrene, versierte

Barmaids und Kellner

Wenn Sie voller Tatendrang beim «Gründungsteam» mitarbeiten wollen, dann
schreiben Sie uns bitte kurz unter Chiffre 532 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Diskretion zugesichert, Foto wird retourniert.

Hôtel du Mont-Blanc au Lac 1110 Morges-Quai du Mont-Blanc

tél. (021) 71 27 07

cherche pour entrée le 15 mars ou à convenir:

chef de service

qualifié, dynamique et ayant des connaissances des langues;

pour entrée immédiate:

commis-snack-grill commis-entremetier

Faire offre à la direction avec copies de certificats.

1890



Aktiengesellschaft für Hotel und Reisen

Da der jetzige Stelleninhaber einen eigenen Betrieb übernimmt, haben wir
die Position eines

Leiters der Personalschulung

neu zu besetzen.

Die Aufgabe umfasst die Beratung und Unterstützung der Geschäftsleitung
unserer Partnerbetriebe und externer Auftraggeber in allen Fragen der Aus-
und Weiterbildung des Personals, insbesondere die Planung und Durchfüh-
rung von Kursen, Arbeitsablaufanalysen und Organisationsstudien. Eigene
Initiative und Selbständigkeit bei der Gestaltung der Arbeit ist in hohem
Masse gefordert und gewährt.

Der Bewerber soll in allen Bereichen des Gastgewerbes theoretische und
praktische Erfahrung besitzen und begabt sein, diese Erfahrung schriftlich
und mündlich in überzeugender Form weiterzuvermitteln.

Schulungserfahrung wäre von Vorteil, ist aber nicht Bedingung. Wir erwarten
jedoch, dass er sich bereits in einer Kaderposition bewährt hat und mit allen
Personalführungsproblemen vertraut ist.

Offerten sind erbeten an:
PROHOTEL AG, Postfach, 8058 Zürich-Flughafen.

1870

Necesitamos en seguida o por mas tarde

ayudantes de cocina

pusstos apropiados para hombres, mujeres y matri-
monios, para trabajar en cocina toda moderna en un
Hotel.

Ofrecemos:
Manutención y alojamiento en casa, buen salario,
condiciones de trabajo agradables. Con permiso
«B».

Volverse del señor Meier en el

Hotel Löwen, Sihlbrugg

teléfono (01) 729 95 55.

1761

Hôtel d'Allèves, Genève

cherche

jeune gouvernante

débutante acceptée. Nourrie et logée.

Téléphone (022) 32 15 30 - 13, passage Kléberg.

1860

Hotel Beha, 6900 Lugano

sucht für lange Sommersaison

Commis de cuisine

kleine Brigade

Saaltöchter Saalpraktikantinnen Zimmermädchen - Lingerie Küchenburschen/-mädchen

Sehr gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitge-
mässe Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima.

Telefonieren Sie uns, (091) 54 13 31, oder schreiben
Sie an:

Hotel Beha, Via G. Mazzini 22,
6900 Lugano.

1825

Dieses Stellenangebot ist etwas für Kenner
der Materie «Gemeinschaftsverpflegung».

Als eine in Fachkreisen bekannte Spezial-
firma befassen wir uns mit der Lösung von
Problemen der Gemeinschaftsverpflegung
(Personalrestaurants, Spitäler, Heime, Ga-
stronomie). Zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir zum möglichst sofortigen Ein-
tritt einen auf diesem Gebiet bereits er-
fahrenen und erfolgreichen

Aussendienst-Mitarbeiter.

Idealalter 30- bis 40-jährig.

Sie hätten bei uns einen interessanten Auf-
gabenkreis selbständig und zu ausgezeich-
neten Bedingungen zu betreuen.

Senden Sie uns darum möglichst sofort
eine Kurzofferte. Wir werden diese diskret
behandeln und in jedem Fall umgehend
mit Ihnen Kontakt aufnehmen. Bei einer
ersten unverbindlichen Besprechung werden
wir Ihnen gerne mehr sagen.

Offerten unter Chiffre 533 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Faites-vous connaître

Vous aimez les responsabilités. Vous sou-
haitez diriger un night-club en Suisse ro-
mande. Vous exigez d'excellentes condi-
tions d'engagement.

Vous êtes notre homme. Nous vous offrons
la place de

chef de dancing

cabaret/night-club.

Ecrivez-nous sous chiffre 1865 à l'Hôtel-
Revue, 3001 Berne.

Erstklassiger Hotelbetrieb mit Spezialitätenrestaurants, Bars, im Berner Oberland, sucht auf März/April

Mitarbeiter

als rechte Hand des Chefs (hauptsächlich für administrative Arbeiten). Für tüchtigen Fachmann mit Erfahrung im Gastgewerbe bieten wir eine gutbezahlte Jahresstelle.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1852 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht noch für kommende Sommersaison, mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Commis de cuisine Restaurationstochter Saaltochter/Saalkellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Rudolf Bieri, Telefon (036) 22 59 51.

1664



Hotel Zentrum Töss

Restaurant Zentrum · Restaurant Chrugeler
Festsaal · Sitzungszimmer · 4 Kegelbahnen

Sekretärin

Wir suchen nach Uebereinkunft eine tüchtige, junge Dame mit Sprachkenntnissen (Französisch, Englisch) zur selbständigen Führung der Réception und zur Unterstützung der Direktion in allen administrativen Belangen eines vielseitigen Restaurationsbetriebes.

Rufen Sie uns bitte unverbindlich an oder senden Sie Ihre vollständige Offerte direkt an G. Meier, Direktor.

8406 Winterthur
Tel. 052 22 53 21

1810

Hotel Schiff, Murten

sucht für lange Sommersaison

Réceptionssekretärin

mit guten Französisch- und Deutschkenntnissen.
Eintritt März, April oder nach Vereinbarung.

Offerten an die Direktion,
Hotel Schiff, 3280 Murten,
Telefon (037) 71 54 30.

1847

Hotel Belvédère 3818 Grindelwald

sucht für lange Sommersaison (7. Mai bis 5. Oktober 1975)

Anfangsbarman oder Barmaid

(Hotelbar) ab Mai 1975.

Saaltochter

Zimmermädchen/ Aushilfe für Saal

Offerten mit Unterlagen an
Familie Hauser,

1525

DOLDER Grand Hotel ZURICH

sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft:

Sekretärin
(für Gästekorrespondenz)

Réceptionnaire

Büropraktikant(in)

Etagegouvernante

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

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

1886



Hotel Bellavista Vira-G. bei Locarno/TI

sucht

Chef de réception Direktionsassistent

Wir bieten auch an jüngeren, willigen Bewerber die Möglichkeit, sich in allen Sparten der Führung eines modernen, mittleren Betriebes (100 Betten) einzuarbeiten.

Offerten an TM Bellavista, 6574 Vira-G.
Tel. Auskunft: (093) 61 11 16, wenn keine Antwort, 61 23 25.

1900



CARLTON
HOTEL

St. Moritz

Für Sommer- und Wintersaison suchen wir einen qualifizierten

Concierge

Interessenten mit erstklassigen Referenzen werden gebeten, ihre Unterlagen an die Direktion des Carlton Hotels, 7500 St. Moritz (Tel. 082/2 11 41), zu senden

1898

Hotel La Perla Agno-Lugano

Wir haben unsere Restaurationsräume, Bar und Locanda ticinese fertiggestellt.

Ein neuer Hoteltrakt und das Hallenbad sind in Arbeit und Ende September 1975 fertig.

Insgesamt verfügen wir dann (jetzt 160) über 320 Betten, das Freibad (50 x 22 m), ein Hallenbad (10 x 25 m), Sauna, Solarium usw.

Das Hotel ist ganzjährig geöffnet.

Ab April 1975 suchen wir in Ganzjahresstelle:

Chef de partie

Economatgouvernante

Commis pâtissier

Concierge

Telefonist

Zimmermädchen

Portier

Lingeriemädchen

Bademeister

Bademeisterhilfe

Hausbursche

Schriftliche Offerten sind zu richten an:

Hotel La Perla, 6982 Agno.

1896



Hotel Jungfrau, Grindelwald

Wir suchen auf April/Mai in Jahresstelle eine bestausgewiesene und einsatzfreudige

Aide du patron

Gute Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie, vor allem Réception.

Beherrschung der französischen, deutschen und englischen Sprache in Wort und Schrift.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen und Foto sind zu richten an:
H. Märkle, Hotel Jungfrau, 3818 Grindelwald.

1755

Internationale Restaurationsgruppe
– Niederlassung Schweiz –
sucht den

Verantwortlichen für die zentrale Verkaufsplanung

Diese Position erfordert

- Erfahrung in der Verkaufsplanung, vorzugsweise in einem Grossunternehmen angeeignet,
- Verständnis für die Bedürfnisse der modernen Restauration,
- Ideenreichtum bei der Ausarbeitung und Durchführung von Verkaufsprogrammen,
- Energie und Ausdauer bei der Realisierung der gesetzten Ziele.
- Gute Französischkenntnisse.

Ferner suchen wir für unsere Zentrale 1 jüngeren

Buchhalter

und eine

Sekretärin

sowie fähige

Geranten

für verschiedene Betriebe.

Wir hören gern von Ihnen!

EUREST AG, Stauffacher-Quai 40, 8004 Zürich,
Telefon (01) 39 20 12.

P 44-2473

Hotel Campo Dell'Oro, 20000 Ajaccio (Corse) France

Gesucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Verwalter

Ueberwachung Ein- und Ausgang, Warenkontrolle usw.

Sprachen: Französisch, Deutsch.

Nachtwächter

Sprachen: Englisch, Französisch, Deutsch.
Gut aussehend.

Sich wenden an Herrn Apel, Direktor,
oder Telefon 0033 95 21 32 41
Telegramm: Delorotel Ajaccio
Telex: 46 087 Ortel Ajacc.

1802

König ist bei uns nach wie vor der Gast, aber auch unsere Mitarbeiter werden geschätzt und ihre Leistungen anerkannt.

Sind Sie ein

Alleinkoch

beweglich und mit einiger Berufserfahrung,

und eine

Serviertochter

flink und vielleicht sogar hübsch?

Dann wird es Ihnen in unserem neuen und modern eingerichteten Betrieb sicher gefallen.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

Telefon (041) 82 20 21

Restaurant Rigi, 6415 Arth

S. Rieder

1857

Restaurant Falken 3600 Thun

Wir suchen per 1. März in kleines Team

Jungkoch oder Köchin

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit werden zugesichert.

Offerten bitte an A. Ryser,
Telefon (033) 22 60 33.

1894



Clinique Montbrillant La Chaux-de-Fonds

Nous cherchons pour notre Clinique générale de 53 lits une (un)

directrice(teur)

Nous demandons une très bonne formation hôtelière, expérience dans la direction et si possible connaissances des milieux hospitaliers.

Faire offres au Comité d'exploitation par Dr R. de Kalbermatten, Président, Clinique Montbrillant, rue de la Montagne 1, 2300 La Chaux-de-Fonds.

1842

Atlantis Hotel Zürich

Dötschweg 234
8085 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 bzw. in Jahresstellen:

Telefonistin

(sprachkundig)

Anfangssekretärin

(Buchhaltung)

Night Auditor

Chef tournant

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de bar

Serviertochter

(Dötschistube)

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

1806



Kulm Hotel 7500 St. Moritz

Haus allerersten Ranges

Da der jetzige Stelleninhaber altershalber zurücktritt, ist die Position des

Chef-Concierge

in unserem Hause auf die kommende Sommersaison neu zu besetzen.

Es handelt sich um eine 2-Saison-Stelle – Sommer: Ende Juni bis Anfang September – Winter: Ende November bis Anfang April. Wir wünschen uns als künftigen neuen Mitarbeiter einen Schweizer, der die nötigen beruflichen Voraussetzungen mitbringt, einen angenehmen Charakter und Persönlichkeit besitzt.

Offerten sind zu richten an
Heinz Hunkeler, Direktor, Kulm-Hotel, 7500 St. Moritz 1745

Neues Posthotel 7500 St. Moritz

Wir suchen für sofort in Jahresstelle (evtl. Aushilfe)

erste Sekretärin (Sekretär)

Aufgabe: selbständige Führung der Réception, Korrespondenz, NCR-Kasse und alle administrativen Arbeiten.

Gründliche Kenntnisse in Korrespondenz (Deutsch, Englisch, Französisch). Geboten wird interessante und vielseitige Stelle mit geregelter Freizeit und zeitgemässer Salarierung.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion. Telefon (082) 3 36 61.

1923

Hotel Seiler au Lac Bönigen bei Interlaken



sucht für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Serviertochter

(sprachkundig, für Saal und Restaurant)

Lingere

Tournante

(Lingerie, Etage, Buffet)

Küchenbursche

Offerten erbeten an
Familie Zingg-Dinkel, 3806 Bönigen.

1922

CALANDA BRAU

Für unser Bier- und Speiserestaurant

Braustube zur Krone

in Oberegg (AI) suchen wir per 1. April 1975 ein tüchtiges und initiatives

Pächter-Ehepaar

Gute Kenntnisse in der Küchensparte sind Voraussetzung. Es ist auch möglich, zur Einsatzbelastung einem Nebenerwerb nachzugehen. Wenn Sie das Wirtpatent besitzen, dann senden Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Fotos an die von uns beauftragte Gesellschaft.

Gaststätten-Betriebs AG, z. Hd. Herrn Kurt O. Winkler, Geschäftsführer, Bahnhofplatz 8, Postfach 19, 7001 Chur.

P 13-316

Seiler Hotels Zermatt



suchen für lange Sommersaison (Ende Mai bis Mitte Oktober)

Hotel Mont Cervin

Réception/Loge:

Sekretärin-Korrespondentin für IBM-Schreibautomat, ab Anfang April
1. Calsler (NCR, dreisprachig)
Réceptionssekretär (NCR, dreisprachig)
Telefonistin (dreisprachig)

Etage:

Etagegouvernante

Cuisine:

Chef garde-manger

Chef entremetier

Chef pâtissier

Chef tournant

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Restaurant:

Commis de rang

Divers:

Barmaid

Hilfe für Abkühlung Kaffee/Küche/Economat

Hotel Monte Rosa

Réception:

Sekretärin (NCR, dreisprachig)
Hoteleconomat

Etage:

Etagegouvernante

Restaurant:

Demi-chef de rang

Cuisine:

Entremetier

Pâtissier

Economat:

Gouvernante

Möchten Sie mehr über uns erfahren? Rufen Sie uns doch einfach an (028/7 71 50, Herr oder Frau Spengler) oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an: Seiler Hotels Zermatt AG, Zentralbüro, 3920 Zermatt

1877



EUROPAHOTEL INTERNATIONAL

Sous peu nous ouvrons un nouveau maillon de la chaîne EUROPAMAROC.

Nous cherchons:

directeur d'hôtel
sous-directeur food and beverage
chef de réception
1er maître d'hôtel
chef-contrôleur
chef barman

Parlez-vous couramment français, anglais et allemand?

Avez-vous de solides connaissances dans notre métier?

Si oui..., nous vous offrons un travail intéressant au Maroc.

L'expansion rapide de notre groupe dans les années à venir, permettra d'envisager des perspectives de promotion très encourageantes.

La chaîne EUROPAMAROC est assistée pour la gestion hôtelière par Europahotel Betriebs GmbH à Mayence, Allemagne.

Ecrire avec curriculum vitae détaillé (références), photo et prétentions à:

Europahotel Betriebs GmbH

Bureau du personnel
D-6500 Mayence s. R. - Rheinallee 38

P 46-5901-28

GAUER HOTELS

HOTEL SCHWEIZERHOF BERN

sucht zum baldigen Eintritt

Réceptionist

Telefonistin

Chasseur

2. Oberkellner

Wine-Butler

Chef de rang

Commis de rang

Serviertochter

Stationskellner

Buffetdame

Zimmermädchen

Näherin

Haus- und Officeburschen

Gärtnerhilfe

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

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion oder nehmen Sie telefonisch Kontakt auf.
Telefon (031) 22 45 01.

1832

Wir haben unser

Hotel, Restaurationsräume, Bar und Grotto
tunesische umgebaut. Im September ist das
Hallenbad beendet. Erstklasshotel, im gan-
zen 320 Betten.

Wir suchen für anfangs April 1975 in Jah-
resstelle:

Sekretärin

(tüchtig und sprachkundig)

Chef de partie

Economatgouvernante

Commis pâtissier

Concierge

Telefonist

Zimmermädchen

Portier

Lingeriemädchen

Bademeister

Bademeisterhilfe

Hausbursche

Schriftliche Offerten sind zu richten an

Hotel La Perla, 6982 Agno

1794



Restaurationsbetriebe im
Kunst- und Kongresshaus
6002 Luzern

Fortschrittliches und vielseitiges gastronomisches
Unternehmen in der Zentralschweiz sucht auf an-
fangs Februar qualifizierten, bankettverfahren

Sous-chef Chef de partie

und

Commis saucier Buffettochter

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen dynami-
schen Team mitzuwirken, schicken Sie uns die
üblichen Unterlagen oder telefonieren Sie uns (Herr
Joly verlangen).

Telefon (041) 22 40 23.

1695



sucht in **Pankraz-Spezialitätenrestaurant** tüchtigen

Kellner

oder

Restaurationstochter

Jahresstelle, Eintritt baldmöglichst.

Anfragen erbeten an Telefon (073) 22 26 26, bitte
Hr. Strässle verlangen.

Derby-Hotel
Restaurants / Bars / Dancing
9500 Wil

1765

Hotel Schlössli

3653 Oberhofen, Thunersee

sucht für Sommersaison jüngere

Köchin

Saaltochter

Offerten an
Hotel Schlössli, Oberhofen/Thunersee
Telefon (033) 22 97 95.

1809

Hotel Surselva 7018 Flims-Waldhaus

Wir suchen für Sommersaison 1975 (Mai bis Oktober):

Chef de réception
(Schweizer bevorzugt) NCR-kundig

Küchenchef
(Schweizer bevorzugt)

Saucier

Entremetier

Chefs de rang

Demi-chefs

Commis de rang

Bartochter für Dancing

Zimmermädchen

Nachportier

Offerten mit Foto und üblichen Unterlagen sowie Lohnansprüche
an G. J. Murith, Direktor, Hotel Surselva, 7018 Flims-Waldhaus,
Telefon (081) 39 11 21.

1918

Tunis Hilton

sucht zum baldigen Eintritt eine

executive Housekeeper

(1. Hausdame)

als Nachfolgerin unserer jetzigen Hausdame, die in unser Wien Hilton
transferiert wird.

Wir erwarten eine aufgeschlossene Mitarbeiterin mit Berufserfahrung, die be-
fähigt ist, ein grosses Team (zirka 70 Mitarbeiter) umsichtig und zielstrebig
zu führen.

Sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache sind notwendig.

Ihre Bewerbung, mit den üblichen Unterlagen, erwartet gerne M. Felli,
Generalmanager,
Tunis Hilton,
P.O. Box 1160,
Tunis, Tunesien.

1814

GESUCHT

für lange

Sommersaison

Ende März bis Mitte Oktober

1695

Grand-Hotel Territet Montreux

500 Betten, moderne Einrichtung
4 Monate voll besetzt

Garantielöhne für Servicepersonal

GRATIS:

Gelegenheit zum Besuch
von

– Sprachkursen

– Fachkursen

– Freizeitgestaltung

* evtl. Jahresstelle

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

1846

Empfangssekretärin

Deutsch/Englisch

Telefonistin

Englisch sprechend

Concierge de nuit

(4-5 Nächte pro Woche), Englisch und
Französisch sprechend. Sehr zuver-
lässig, da grosse Verantwortung, selb-
ständig.

Aide-maincourante

eventuell Anfängerin

***Chef de partie/Saucier**

repl. chef

***Entremetier**

mit Berufslehre

***Pâtissier**

selbständig

***Commis de cuisine**

mit Berufslehre

Officegouvernante

Italienisch sprechend

***Officemädchen**

Buffettochter

***Kaffeeköchin**

automatische Maschine

Winebutler/Chef de rang

Verkauf ab Stock

Commis de rang

Saaltochter

Stagiaires für Saal und

Etag

Anfängerinnen zur Einarbeit

Barmaid

freundlich, flink, zuverlässig

Aide-Barmaid

auch Anfängerin

***Etagengouvernanten**

eventuell Hausgehilfin

Etagenportiers

Zimmermädchen

Hausmädchen

Wäscher(in)

auf Waschautomaten

Sanitärmonteur

selbständig

Hilfsschreiner

Hotel Kreuz, 6354 Vitznau

sucht für Sommersaison 1975

Büro: **Sekretärin**
Büropraktikantin

Küche: **Küchenchef**
Chef de partie
Commis de cuisine
Office- und
Küchenbursche

Etag: **Zimmer- und**
Lingeriemädchen

Service: **Restaurations-**
und Saaltöchter

Divers: **Generalgouvernante**
Bursche
für Pflege und Reinigung von
Gartenbad und Anlage.

Sich bitte melden an die Direktion.
Telefon (041) 83 13 05.

1839

Grand Hotel Locarno 6600 Locarno-Muralto

Telefon (093) 33 17 82

sucht für lange Sommersaison – 15. März bis Ende
Oktober 1975 – noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Sekretärin**
für Réception und Kasse;
sprachgewandt und gute
Korrespondentin

Büropraktikantin
Nachportier

Loge: **Telefonist(in)**
Chef de partie
Commis de cuisine

Restaurant: **1. Oberkellner**
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang

Etag: **Etagengouvernante**
Portiers d'étage
Zimmermädchen

Office: **Officegouvernante**
Kaffeekoch/-köchin
Office-/Hausburschen

Offerten mit den üblichen Unterlagen – Zeugnisko-
pien und Foto – sind an die Direktion des GRAND
HOTEL LOCARNO zu senden.

1826



Wir suchen auf den 1. Mai 1975 zur Ergänzung unse-
rer Brigade noch folgende Mitarbeiter für lange Som-
mersaison oder in Jahresstelle:

Büro: **Direktions-Empfangs-**
sekretärin

Restaurant: **Oberkellner /**
Chef de service

Serviertöchter

Kellner

Saucier

Entremetier

Commis de cuisine

Barmaid

Wir bieten: zeitgemässe Entlohnung, freie Kost und
Logis, Hallenbadbenützung und ein gutes Arbeits-
klima.

Offerten mit den üblichen Unterlagen, Foto, Gehalts-
ansprüche sind an G. Gaffuri, Hotel Wysses Rössli,
6430 Schwyz, zu richten.
Direktion des Panorama Sporthotels, Sörenberg, ab
1. Mai 1975.

1817

Wir suchen nach Uebereinkunft in unseren vielseiti-
gen Betrieb (Berner Oberland) einen jüngeren, ein-
satzfreudigen

Küchenchef

Bankett- und Restaurationserfahrung sind die Vor-
aussetzung. Fachliche wie menschliche Führung
werden erwartet.

Richten Sie bitte Ihre Offerten mit den üblichen Un-
terlagen unter Chiffre 1853 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Grand Hotel Hof Ragaz 7310 Bad Ragaz

Telefon (085) 9 15 03
sucht in Jahresstelle oder für lange Sommersaison:

Hilfsgouvernante
für Economat und Kaffeeküche
Zimmermädchen
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Büglerin
Loge-Tournant

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

1824



SPORT-UND FERIEZENTRUM STG Klosters

Hotel 100 Betten
Hallenbad – Sauna – Tennisplätze

Möchten Sie Ihre Arbeit mit Tennisspielen, Schwimmen und anderen Sportarten verbinden, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort.

Für Sommersaison (22. Mai bis 20. Oktober 1975) suchen wir sympathische Angestellte.

Réceptionistin
Serviertöchter
(für Speisesaal und A-la-carte-Restaurant)

Zimmermädchen
Commis saucier
Commis entremetier
Commis garde-manger
Commis tournant
Küchenbursche
Officemädchen

Kurze, geregelte Arbeitszeit, schöne Personalzimmer, Möglichkeit für Privat-Tennisstunden!

Sport- und Ferienzentrum STG
Direktor B. Weixler
7250 Klosters
Telefon (083) 4 29 21.

1821



Hotel Quellenhof
Kur- und Golfhotel
7310 Bad Ragaz

Für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) sind die folgenden Posten neu zu besetzen:

Aushilfssekretärin
Hotelpraktikantin
Demi-chef de rang
Commis de rang
Kaffeeköchin

Bitte schreiben Sie an die Direktion.

1800



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges, mit 134 Zimmern, sucht nach Uebereinkunft

1. Chef de service Pâtissier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an:
H. Zürcher, Direktor, oder Telefon (01) 725 29 61.

1831

Hotel Tamaro, 6612 Ascona

sucht auf Anfang März 1975 oder nach Uebereinkunft

Entremetier
Restaurationstöchter
Saaltöchter
Buffetöchter

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Telefon (093) 35 39 39

1569

Für unseren Grossbetrieb (6 Restaurants mit zirka 80–100 Mitarbeitern) in Lausanne suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft ein dynamisches, qualifiziertes

Direktions-Ehepaar

35- bis 45jährig, Französisch, Deutsch und Italienisch sprechend (Spanisch erwünscht, jedoch nicht Bedingung), das bereits einem ähnlichen Betrieb vorgestanden hat.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 1526 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Planen Sie schon heute für Wintersaison 1974/75!

Erstklasshotel in Graubünden sucht:

1. Oberkellner Concierge

Richten Sie bitte Ihre Unterlagen mit Referenzen, Foto und Salärvorstellungen unter Chiffre 1770 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN**

Für unsere gemütliche **Jungfraustube** benötigen wir für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) noch einige Mitarbeiter.

Leiter der Jungfrau-Stube

Selbständiger, verantwortungsvoller Posten, den wir gerne einem jungen Berufsmann übertragen möchten.

**Restaurationstochter
Buffetochter**

Gut qualifizierte Bewerber finden bei uns eine interessante Tätigkeit. Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Tel. (036) 21 21 71, B. Rupflin, Vizedirektor.

1766

Möchten Sie gerne im Raume Zürich arbeiten?
Auf Frühjahr 1975 suchen wir

Köche

gute Köche, die kochen und arbeiten können.
Wir bieten Ihnen:

- gute Entlohnung,
- Unterkunft auf Wunsch,
- geregelte Arbeitszeit,
- die besten Einkaufsmöglichkeiten der Schweiz,
- Sozialleistungen,
- und alles, was man Ihnen woanders auch bietet.

Schicken Sie uns Ihre Unterlagen oder kommen Sie vorbei und verlangen Sie unseren Personalchef, Herrn Burch.

**Restaurantsbetriebe TIVOLI,
8957 Spreitenbach.**

P 44-5100

3000 gedeckte Parkplätze

TIVOLI SPREITENBACH

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).

Geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, mit oder ohne Logis, Schriftliche Bewerbungen an die Heimkommission

«Hof Gersau»

Frau T. Fässler, Widenstrasse 26,
6317 Oberwil-Zug

P 25-20703

Internationale Restaurationsgruppe sucht für seine Niederlassung in der Schweiz den

VERANTWORTLICHEN FÜR DIE ZENTRALE VERKAUFS- PLANUNG

Diese Position erfordert:
– Erfahrung in der Verkaufsplanung, vorzugsweise in einem Grossunternehmen angeeignet;
– Verständnis für die Bedürfnisse der modernen Restauration;
– Ideenreichtum bei der Ausarbeitung und Durchführung von Verkaufsprogrammen;
– gute Französischkenntnisse.
Dass Sie mit Energie und Zielstrebigkeit die von uns gesetzten Ziele realisieren können, setzen wir bei dieser ausbaufähigen, verantwortungsvollen Position voraus.

Bitte schreiben Sie uns.

Eurest AG

Stauffacher-Quai 40,
8004 Zürich

Telefon (01) 39 20 12.

P 44-2473



sucht zu möglichst baldigem Eintritt

1 Garde-manger

Wir können Ihnen ein für Sie interessantes Angebot machen.

Telefonieren Sie uns: (064) 22 41 75, Herrn Bissegger, Küchenchef, verlangen.

Bahnhofbuffet SBB, Aarau

Postfach 196
5001 Aarau

1797

Young dynamic

swiss couple

to manage 170 beds Beach Hotel in Kenya which specialises in deep Sea diving/water sports. Interviews in Switzerland in late February.

Apply Turtix Bay Beach Hotel, p. o. Box 40503, Nairobi, Kenya.

1805

Hotel-Restaurant Belvoir 8803 Rüschlikon/Zürich

Ein Haus mit Tradition sucht:

Chef de partie Serviertochter Buffetochter Officebursche

Sehr lange Saisonbewilligungen können besorgt werden.

Direkte Busverbindung zur Stadt.
Einzelzimmer im Hause.

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

1798

National-Rialto 3780 Gstaad

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft freundliche, servicekundige

Serviertochter

(Café mit Restaurationsbetrieb und Alkoholausschank).

Schriftliche Offerten sind erbeten an
Familie F. Burri-Gauch, 3780 Gstaad.

1796



Wir suchen für die

Schweizer Mustermesse

vom 12. April bis inkl. 21. April 1975

- Büro:** Bürohilfe-Volontär
(ab 1. April bis 26. April)
- Küche:** Chefs de partie
Commis de cuisine
Annonceur/
Kontrolleur
- Service:** Chefs de service
(Deutsch, Französisch, Italienisch
sprechend)
Kellner
(Deutsch/Französisch sprechend)
Serviertöchter
Chasseure und
Chasseusen
- Buffet:** Buffetdamen
Buffetköcher,
-burschen
- Keller:** Warenkontrolleur
Kellerbursche
- Office:** Economat-
gouvernante
Officefrauen,
-mädchen
Casseroliers
Küchenburschen

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

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

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

1876

Hôtel Château d'Ouchy Lausanne

cherche pour la saison d'été:

- chef de partie
commis de cuisine
sommeliers (ères) «Taverne»
demi-chef de rang
commis de rang
garçon de buffet
portier d'étage

Faire offres à la Direction du Château d'Ouchy,
Place du Port, Lausanne,
téléphone (021) 26 74 51.

1725

Mandarin Singapore

requires

DIRECTOR OF FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS
for its F & B Department which counts amongst the largest
in South-East Asia

Requirements:

- Age:** 30 — 35
- Education:** Graduate of a leading Hotel School.
- Experience:** Extensive work experience in F & B operations and cost-control in a large hotel chain.

Qualifications: To take full responsibility of F & B operations including 8 Restaurants, 5 Bars, Room Service and extensive Banquet facilities.

Remuneration: 2-year contract.
Tax free salary.
Hotel accommodation.
Air transportation to and from hiring point.

Applications with handwritten curriculum vitae, references and passport size photograph to be airmailed to:

Mr. Guido Jonas
Resident Manager
The Mandarin Singapore
Orchard Road
Singapore 9

**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

HOTEL RESTAURANT SCHÜTZEN STANSSTAD

8 Autominuten von Luzern, 95 Betten, modernster Komfort,
sucht für Sommersaison, teils in Jahresstelle:

- Réception: Praktikant**
(15. Mai)
- Speisesaal: Anfangsoberkellner**
sprachkundig, 25-29 Jahre alt
(1.-10. Mai)
Saalkellner/-töchter
(1.-10. Mai)
- Rôtisserie
«Mühlerad» Demi-chef de rang**
für gepflegten A-la-carte-Service
(1. April)
- Restaurant
«Dorfbeiz» Serviertöchter**
evtl. Anfängerin
(1. April)

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeits-
zeit und einen der Leistung entsprechenden Lohn.

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbitten
an: Robert Näpflin, Tel. (041) 61 31 55.

1889



Grand Hôtel

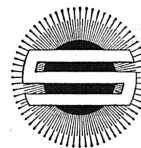
Hôtel Central Résidence Leysin.

240 lits, nouvel hôtel, ouverture juin 1975,
cherche pour la saison d'été ou à l'année:

- réception: secrétaire
de réception
stagiaire de réception
portier de nuit**
- économat: stagiaire économat-
contrôle-achats**
- restaurant/grill: deuxième maître
d'hôtel
chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang**
- bar-discothèque: barmaid ou barman
commis de bar
disc-jockey**
- cuisine: chef de cuisine
chefs de partie
commis
apprentis**
- office/caféterier: fille buffet-caféterier
garçon buffet-caféterier
garçon ou fille d'office**
- étages: aide-gouvernante
portiers d'étages
femmes de chambre**
- lingerie: laveur
fille de lingerie**
- piscine: gardien de piscine**

Les offres sont à faire avec certificats, curriculum
vitae et photos à:
Hôtel Central Résidence
Direction
1854 Leysin

1899



Sunstar Hotels 7270 Davos-Platz

Ich suche einen jungen, dynamischen

Direktionsassistenten

welcher mich bei der Leitung der Sunstar-Hotels
Davos tatkräftig unterstützen kann.

Voraussetzungen:

Schweizer, Hotelfachschule oder kaufmännische
Ausbildung. Muttersprache Deutsch.
Es handelt sich um eine Jahresstelle.
Eintritt Ende März, anfangs April.

Bewerbungen an:

Hans Gelger, Direktor, Sunstar Hotels,
7270 Davos-Platz,
Telefon (083) 3 67 41.

1705

Atlantis Hotel Zürich

Döltschweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00



Eine Insel der Gast-
freundschaft inmitten eines
Meeres von Grün und Ruhe und
reiner Luft am Waldestrand.

Wir suchen:

auf Frühjahr 1975 oder nach Uebereinkunft

Direktions- assistent

Interessenten für diese entwicklungsfähige
Kaderposition bitten wir, ihre schriftliche Be-
werbung mit sämtlichen Unterlagen an Herrn
Direktor M. P. Boillat zu richten.

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich
vertraulich behandeln.

1807

Kongresszentrum im Obertoggenburg sucht für lange
Sommersaison, teils in Jahresstelle:

- Sekretärin**
- 2. Oberkellner**
- Restaurationskellner**
- Commis de rang**
- Chef de partie**
- Officegouvernante**
- Officemädchen**
- Zimmermädchen**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Gehalts-
ansprüchen erbitten an Werner J. Beck.

1729

HOTEL ACKER WILDHAUS

CH-9658 Wildhaus 2, Telefon 074 5 22 21,
Telex 71208

Gesucht nette Serviertochter

Familiäre Behandlung und guter Verdienst werden zugesichert.

Offerten sind zu richten an
Familie Josef Baumann

Berghotel Distelboden
6061 Melchsee-Frutt

Telefon (041) 67 12 66.

1648

Tessin/Locarno

Für lange Sommersaison, Eintritt auf März, suchen wir selbständigen, Jungen

Koch oder Köchin Serviertochter

(auch Anfängerin),
für mittleres Hotel direkt am See.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Casa al Lago
6648 Minusio, Locarno

Telefon (093) 33 15 04.

1647

Welcher junge Mann möchte sich im Gastgewerbe und Hotelfach in folgenden Bereichen ausbilden, respektive weiterbilden?

- Personal- und Einkaufswesen
- Organisation und Kontrolle in den Betrieben
- Führung von Betrieben (später selbständig)
- Zentral- und Betriebsadministration und
- Buchhaltung usw.

Wir führen auf dem Platz Zürich zehn Restaurationsbetriebe und ein Hotel.

Wir erwarten:

Jungen, kontaktfreudigen Mann, zwischen 25 und 28 Jahre, gelernter Koch mit kaufmännischer Ausbildung und Servicekenntnissen oder Hotelfachschüler mit guter Allgemeinbildung und Auffassungsgabe.

Wir bieten:

- beste Ausbildung bzw. Weiterbildung nach Ausbildungsprogramm
- bezahlte Wirtfachschule
- eventuell Übernahme einer unserer Betriebe
- der Position entsprechende Entlohnung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 1642 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Locarno-Tessin

Hotel

muralto

Feldpausch



Wir suchen auf 15./20. März in Jahres- oder Saisonstelle

Nachtportier

(viersprachig, mit Réceptionskenntnissen)

Étagenportier-Tournant

(auch für Nachtportierablösung)

Hostess

für Apérobar und Halle

Aide-gouvernante

in Jahresstelle

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

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

1709



Wir suchen zum Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Bahnhofquai 7, 8001 Zürich,
Telefon (01) 23 67 35.

1428

Hotel Mirafiori Locarno - Orselina

sucht auf anfangs März 1975 oder nach Vereinbarung:

Zimmermädchen

Mädchen

für Zimmer und Service

Hilfssköchin

Küchenmädchen

Offerten erbeten an

Fam. J. Schmid, Telefon (093) 33 18 77

1663

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für unseren neuen, umfangreichen Gross-Restaurationsbetrieb in Neuenburg ein dynamisches, bestqualifiziertes

Direktions-Ehepaar

Wir erwarten:

- 35- bis 45jährige, kontaktfreudige, sprachkundige Persönlichkeiten,
- dass Sie bereits einen Grossbetrieb mit nachzuweisendem Erfolg geführt haben,
- bestfundiertes Wissen in allen Sparten,
- dass Sie sich persönlich um unsere Kundschaft bemühen.

Wir bieten:

- sehr gutes Salär mit Leistungsbeteiligung.

Interessenten richten ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen wie: Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzangaben und Foto unter Chiffre 1545 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Belvédère, 3700 Spiez

sucht für lange Sommersaison

Garde-manger

Obersaaltochter

1. Saaltochter

1 Zimmermädchen

Offerten erbeten an die Direktion. Tel. (033) 34 33 33.

1564



sucht auf März/April 1975 in vielseitigen Restaurationsbetrieb und Hotel mit 36 Betten

Chef de service — Aide-patron

Erfahrung im Speisesevice, Personalführung. Es wird weitgehende Selbstständigkeit zugesichert nach Einführung in diesen vielseitigen Vertrauensposten.

Zeitgemässe Entlohnung.

Jahresstelle

Offerten mit Referenzen erbeten an:

Eug. Hämmerli, Hotel Speer, 8640 Rapperswil
Telefon (055) 27 17 20

1727

Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Night-Auditor

Nachttournant

Kassierer(in)

Hotellkasse, NCR 42

Telefonistin

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, eigenes Personalhaus, Self-Service-Restaurant für unser Personal und vor allem einen neuzzeitlichen Geist im Teamwork.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie an.

1644

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



K73

Der Storch in Schönenwerd ist ein neuer, moderner und vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Region Olten-Aarau.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle eine an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Hotelsekretärin

für Empfang, Kasse, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten.

Es erwartet Sie eine geregelte Arbeitszeit und ein angenehmes Arbeitsklima.

Telefonisch erreichen Sie uns unter (064) 41 47 47,
R. M. Dönni

Hotel Storch 5012 Schönenwerd

1652

Hotel Meister

Eröffnung 23. März

Hotel Admiral

Neueröffnung 1. Mai (Jahresbetrieb)

6902 Lugano-Paradiso

suchen für lange Sommersaison:

Réceptionist(in)
Korrespondent(in)
Kellner
Commis de bar
Küchenchef
Sous-chef
Chefs de partie
Grillchef
Tournant
Masseur oder Masseuse
Ausiliari

Bitte nur vollständige Offerten mit Zeugnissen, Fotos, Gehaltsansprüchen und möglichem Eintrittsdatum einsenden.

1675

Gesucht nach Ascona

Buffettöchter

(sprachkundig)

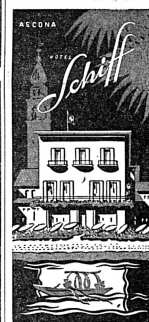
Serviertöchter

ab Mitte März 1975 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnissen und Foto an

A. Wildi, Hotel Schiff
6612 Ascona

1634



Lugano

Hotel-Restaurant Ticino

im Zentrum von Lugano

Wir suchen für lange Sommersaison versierte und sprachkundige

Restaurationskellner

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und guten Verdienst.

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an:
Hotel Ticino, Lugano
Familie Sam. Buchmann

f

1660

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 (Aargau)

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

OFA 51.128.206

Eröffnung

Neues Hotel
mit
Restaurant, Saal und Kegelbahn
öffnet seine Pforte
Mitte März

Hotel Emishofen, Kreuzlingen

sucht:

Serviertöchter**Buffettöchter****Küchen-, Hausbursche
Zimmermädchen**

Offerte an
W. Schmid, Restaurant Piccadilly,
8590 Romanshorn,
Telefon (071) 63 12 92.

1659

Gesucht wird per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotelsekretärin

für Saison- oder Jahresstelle.

Ihr Arbeitsbereich:
Aushilfe an der Réception, Buchhaltung und Sekretariat.

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns:

**Hotel Hirschen
9658 Wildhaus/SG**

Telefon (074) 5 22 52.

1668

**Sporthotel Maloja
7516 Maloja, Oberengadin**

Wir suchen auf 25. Mai 1975 in Saison oder Jahresstelle nette, zuverlässige, gewandte

Serviertochter

sowie

Küchenchef/Alleinkoch

für gepflegten Betrieb,

oder Ehepaar

Sehr hohe Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit in jungem Team.

Bitte senden Sie Offerte an:
Peter Uffer jun.

1667

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

**Schiffsrestauration
Thuner- und Brienzersee**

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

Hotel Freienhof, Thun**Economat-Gouvernante**

für Warenausgabe, Lagerkontrolle und Beaufsichtigung des Haus- und Officepersonals.

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

Wir suchen auf neu zu eröffnendes
Restaurant

**in Pieterlen bei Biel
Pächterehepaar
Eröffnung Frühjahr 1975**

Interessanten melden sich bitte
schriftlich an

TK TREUHAND AG KÖNIZ
Blinzernfeldweg 2
Köniz 031 53 72 42
OFA 54.891.001

Lenzerheide-Valbella

Wir suchen per 1. März 1975 tüchtige,
freundliche

Serviertochter

In unser neu eröffnetes Café/Tea-room.

Anfragen an:

**Confiserie Tea-Room Rihm
7078 Lenzerheide**

Telefon (081) 34 19 77.

1801

**Hôtel Zodiaque
1972 Anzère VS****250 lits 1er rang**

cherche les collaborateurs
suivants:

**1 secrétaire NCR 42
(entrée 1er mars)****1 secrétaire NCR 42
(entrée 1er mai)****2 barman ou barmaid****1 disc-jockey
(possibilité étudiant,
entrée 1er juin)**

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

1874

Freundliche und gewandte

sowie im Speiserestaurant erfahrene

Serviertochter

findet in unserem gutgehenden und
gepflegten Spezialitäten-Restaurant
per Anfang März 1975 oder nach Vereinbarung
abwechslungsreiche und
überdurchschnittlich bezahlte Stelle.
Schichtbetrieb.

Gerne orientieren wir Sie näher. Bitte,
rufen Sie uns doch gleich an: Telefon
(064) 71 15 43. Dienstags geschlossen.
Familie Reit Böhrer-Eglin,
Restaurant Waldegg
5737 Menziken AG

529

**Hotel La Torre
6900 Lugano-Cassarate**

sucht auf 1. März 1975

Sekretärin

Offerten an die Direktion.

1896

**L'Hôtel Alpha-Palmiers
Petit-Chêne 34
Lausanne**

cherche

**gouvernante
demi-chef de rang
apprenti cuisinier**

Ecrire à case 524, 1001 Lausanne.

1893



sucht auf 1. April versierten

Alleinkoch-Küchenchef

für unser Spezialitäten-Restaurant am
Forellensee. Jahresstelle. Modern eingerichtet, helle und luftige Küche.
Gutes Küchen-Hilfspersonal vorhanden.

Bitte Offerten mit Zeugnisabschriften
und Angabe der Lohnansprüche an
Familie E. Glauser,
Hostellerie «Forellensee»
3770 Zweisimmen BO

1879

**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 Büroablösung

**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

GESUCHT in ruhiges Familienhotel
ohne Nachtbetrieb nach



für die kommende Sommersaison:

1 Obersaaltöchter/Barmaid**evtl. Oberkellner/Barman****3 Saaltöchter/Saalkellner****1 Saalpraktikant(in)****1 Hilfe für Economat****und Office****2 Hausmädchen/
Lingeriemädchen****1 Zimmermädchen/
Hausmädchen**

Anfangspersonal wird angelernt, sowie

1 Commis de cuisine**1 Kochpraktikant****1 Kochlehrling**

(sofortiger Eintritt möglich)

1 Sekretärin/Réceptionistin

NCR-42-kundig
(Mithilfe im Betrieb erwünscht)

**1 Büro- und Betriebs-
praktikantin**

Wiederengagement für die lange Winter-
saison 1975/76 möglich.

Offerten mit den notwendigen Aus-
weisen und unter Bekanntgabe der
Lohnansprüche bei freier Kost und
Logis richtet man bitte an Familie
Moser

**Bella-Vista Sporthotel
7270 Davos Platz 2**

Telefon (083) 3 51 83

1903

Sind Sie

**Chef de service
oder Koch**

und suchen einen neuen Wirkungs-
kreis im Hotelfach als Aide du pa-
tron? Dann setzen Sie sich mit uns
in Verbindung.

**Hotel Central
6390 Engelberg**

Tel. (041) 94 12 39

1912

**Hotel-Restaurant
Belvédère, 3800 Interlaken**

(Erstklasshaus mit 100 Betten
am Höhenweg)

sucht für lange Sommersaison fol-
gende Mitarbeiter:

Küche:**Chef saucier**

(Chef-Stellvertreter)

Chef garde-manger**Chef entremetier****Commis de cuisine****Commis pâtissier****Service:****2. Oberkellner**

(dreisprachig)

Saalkellner**Saaltöchter****Restaurationstochter****Servicepraktikant(in)****Bar-Hallentochter**

(eventuell Anfängerin)

Etage/Loge:

Nachportier**Büro:****1. Sekretärin**

(NCR 42)

Büropraktikantin

(dreisprachig)

Diverses:**Kindermädchen**

Ehemalige Angestellte, welche sich
wieder für einen Posten interessie-
ren, möchten sich bitte sofort mel-
den.
Offerten mit den üblichen Unterlagen
und Lohnansprüchen sind erbeten an
Fam. E. Fink-Uetz, Hotel Belvédère
3800 Interlaken, Tel. (036) 22 32 21

1673

**Hotel Blümlisalp
3718 Kandersteg**

(45 Betten, Hallenbad)

sucht für die Dauer der Sommersaison tüchtiges

**Gérantenehepaar
evtl. Gérantin**

Bewerber mit Küchen- resp. Serviceerfahrung wer-
den bevorzugt.

Offerten erbeten an

Familie David Wandfluh-Berger, Besitzer,
Telefon (033) 75 12 44.

1324

**Hotel-Restaurant zur Au
8108 Dällikon ZH**

5 km ab Stadtgrenze Zürich mit direkter Busverbin-
dung zur Stadt

Wir suchen per 1. März oder nach Uebereinkunft

Küchenchef

für eine erstklassige A-la-carte-Küche und kleine
Bankette.
Alter zirka 28 bis 40.

**Restaurationstochter oder
Kellner****Büropraktikantin**

Wir bieten geregelte Arbeitszeit. Feste Entlohnung
plus freie Kost und Logis oder Wohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie
bitte an
Familie Brun-Reiter
Telefon (01) 844 05 50.

1514

Pour la réouverture de

l'Hôtel du Monde à Grandvaux

le 27 mars 1975

on cherche le personnel suivant avec place pour la
saison ou à l'année:

**sommelier
sommelière
fille de buffet
commis de cuisine**

Les offres de service avec copies de certificats sont
à adresser à:

**Roland Mages
Hôtel du Monde
1603 Grandvaux**

1502

Wir suchen nach Zermatt

ein berufstätiges Ehepaar

zur Führung unseres zentral gelegenen Restaura-
tionsbetriebes und Carnozet.
Koch bevorzugt. Eintritt anfangs Mai 1975.

Offerten an

**Hotel Metropol-garni
3920 Zermatt**

Telefon (028) 7 70 71.

1699

Wir suchen als Ersatz für unser Faktotum Jon
einen

Koch oder Hilfskoch

der auch bereit ist, noch andere Aufgaben zu erfül-
len, als «nur» zu kochen.

Wir könnten uns auch einen Metzger vorstellen, der
gelegentlich Wirt werden möchte.

D'Fuchsefamilie

Zunftthaus zur Meisen

Münsterhof 20

8001 Zürich

Telefon (01) 23 21 57.

1710



Hotel Schützen 4310 Rheinfelden bei Basel

sucht für die kommende Sommersaison ab 10. April bis Ende Oktober folgende Mitarbeiter:

**Generalgouvernante/
Aide du patron**
(Eintritt im März, eventuell Jahresstelle)
Hilfsgouvernante
Empfangssekretärin oder Sekretär
(NCR-kundig)
**Sekretärin/Praktikantin
oder Praktikant**
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 Unterlagen an
Familie F. Kottmann, Besitzer
Tel. 061/87 50 04 oder 061/85 17 70 (Privat).

Restaurant Old Zermatt 3920 Zermatt

sucht

Grillkoch

für zirka 2 Monate ab Mitte Februar.
Arbeitsbeginn täglich 14.00 Uhr.

Offerten sind bitte zu richten an
H. Julien, Hotel Couronne, Zermatt,
Telefon (028) 7 76 81.

Hôtel de Berne, Genève

cherche

secrétaire
(connaissance NRC, français et anglais)
chasseur-tournant
jour et nuit
femme de chambre
chef de rang

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offres à la direction générale
10, rue du Mont-Blanc, 1201 Genève
Téléphone (022) 32 44 00

Gesucht fröhliche, aufgeschlossene
Restaurationstochter
Fach- und sprachkundig.
Für gutes Hotel- und Stadrestaurant
im Stadtzentrum.
Geregelte Freizeit, guter Verdienst.
Auf Wunsch Zimmer im Hause.
Eintritt sofort oder nach Ueberein-
kunft.

Hotel-Restaurant Central
Falknerstrasse 3
4051 Basel
Telefon (061) 25 44 48

Hotel Schwarzsee
ob Zermatt
am Fusse des Matterhorns
sucht noch für die Wintersaison

**1 Kellner
oder Serviertochter**
**1 Buffetbursche
oder -mädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen
an:
Karl Prieth, Dir.
Hotel Schwarzsee
3920 Zermatt
Telefon (028) 7 72 63

Hotel Santis
9657 Unterwasser
sucht auf 1. März

**Sekretärin/Praktikantin
Serviertochter
Anfangsserviertochter**

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



Zur Ergänzung unseres
jungen Teams suchen wir
freundliche
**Restaurations-
Tochter**
in die Schinzenstube
(Restaurant français).
Bitte rufen Sie uns an -
damit wir uns kennenlernen!

**schinzen
hof
horgen**

Telefon
01/725 27 05

Hotel Moy
3653 Oberhofen Thunersee

90 Betten, sucht für Sommersaison,
Eintritt Anfang/Mitte Mai

**Hotelpraktikant(in)
Hallen- und Barkellner(in)
Saaltöchter**
(auch Anfänger)
Kindermädchen
Commis de cuisine
Küchen-/Officebursche
Office-/Lingeriemädchen
Hausbursche

Bewerbungen mit Foto an die Direk-
tion.

Grand Hotel Beau Rivage
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 46 21

Das führende Erstklasshaus
mit 170 Betten
Hallenschwimmbad 8 x 14 m
Sauna mit Kadee
Kaltwasserbassin - Massage -
Solarium
Schönheits- und Fitness-Center
Neptun-Bar
Spielzimmer
Kindergarten
Konferenzräume für 15-300 Personen

Wir suchen für sofort in Jahresstelle
eine qualifizierte und sprachkun-
dige

Sekretärin

Offerte mit Zeugniskopien und Foto
sowie Lohnsprüchen an
Joe. L. Gehrler, Dir.

Grand Hotel Beau Rivage
3800 Interlaken

Telefon (036) 22 46 21
(Saison Ende März bis Ende Oktober)
Wir suchen für die kommende Som-
mersaison folgende qualifizierte Mit-
arbeiter:

1. Oberkellner
2. Oberkellner
Etagengouvernante
Caissier (ère) NCR 42
Telefonistin/Tournante
(sprachkundig, PTT)
Zimmermädchen
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Barmaid/Bartochter
(sprachkundig)
Chef saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier
Commis de cuisine

Detaillierte Offerte mit Zeugniskopien
und Foto sowie Lohnsprüchen an
Joe. L. Gehrler, Dir.

Hotel zum Storchen



Neueröffnung in Zürich

Die neue, einzigartige Trinkstube «Buvette», gehö-
ren im französischen Stil, wird demnächst am Wein-
platz eröffnet.

Haben Sie Interesse in diesem regen Betrieb als

Garçon

tätig zu sein?

Voraussetzungen sind selbständige Arbeitsweise und
gute Berufskenntnisse. Zeitgemässe Entlohnung und
entsprechende Sozialleistungen sind selbstverständ-
lich. Wir sind gerne bereit, Ihnen das entsprechende
Lokal zu zeigen und freuen uns auf Ihren Anruf.

HOTEL ZUM STORCHEN, Personalbüro,
Weinplatz 2, 8001 Zürich, Tel. (01) 27 55 10.

Hotel Vaduzerhof

9490 Vaduz

Bar-Dancing «Zur Kanne»

Für kommende Sommersaison (22. März bis Ende
Oktober) suchen wir

Küche: **Küchenchef**
Sous-chef/Saucier
Entremetier
Garde-manger
Tournant
Commis de cuisine
Service: **Chef de service**
Restaurationskellner
Serviertöchter
Bardame
(für Tagesbar)
Buffet: **Buffetier**
Buffetöchter.
Office: **Officeburschen**
Casseroliers
Hausburschen
(mit Fahrbewilligung)
Kioskverkäufer(in)

Offerten mit Bewerbungsunterlagen an
Anneliese Kranz,
Hotel Carmenna, 7050 Arosa,
Tel. (081) 31 17 66.

P 13-21005

Auf nach St. Moritz ins Eurotel
Wir suchen zum sofortigen Eintritt einen gutausge-
wiesenen
Sous-chef/Saucier
daneben sind auf die Sommersaison ab 15. Juni noch
folgende Stellen neu zu besetzen:

Loge:
Nachtportier
Etag:
1 Etagengouvernante
2 Zimmermädchen
Küche:
Commis de partie
Service:
Demi-chef de rang
Commis de rang
Schwimmbad:
Bademeisterin/Masseuse
Lingerie:
Lingeriemädchen
Diverse:
Küchenburschen
Haus- und Officeburschen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder
rufen Sie uns doch einfach an und verlangen Herrn
Geisseler, er gibt Ihnen gerne Auskunft.
Telefon (082) 2 11 75, Eurotel St. Moritz, 7512 Champfer





Eine abwechslungsreiche, selbständige Aufgabe erwartet
Sie innerhalb unserer Hotelbetriebe.
Für unser Zentraldirektionsbüro suchen wir eine tüchtige,
sprachgewandte

Sekretärin

Wenn es Ihnen Spass macht, sich unserem kollegialen
Team anzuschliessen, erwarten wir gerne Ihre detaillierte
Offerte.

Stiffler Hotels Davos, Direktion,
Zentralbüro Du Midi, 7270 Davos Platz,
Telefon (083) 3 60 31.



HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN BASEL

Am 1. April 1975 feiern wir die Eröffnung unseres Stadt-
restaurants RHYDECK. Zur Betreuung der Kundschaft su-
chen wir noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Service: **2. Oberkellner**
Restaurationsstochter
Chefs de rang
Commis de rang
Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine
Zimmermädchen
(Eintritt 1. März)
Loge: **Chasseur**
(Eintritt 1. April)

Wir sind ein junges Team mit neuzeitlicher Geschäftsfüh-
rung und bieten arbeitsfreudigen Personen ein angeneh-
mes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, fortschrittl-
iche Sozialleistungen, Self-Service-Personalrestaurant und
nach Wunsch Logis im Hause.
Bitte verlangen Sie Herrn Bachmann. Wir freuen uns auf
Ihren Anruf! Telefon (061) 25 52 52.

Stellenangebote Offres d'emploi



Paradies Arosa

Appartement-Hotel
sucht erfahrene, tüchtige

Hotelsekretärin

Jahresstelle. Eintritt 1. März 1975.

Offerten an die Direktion, Telefon (081) 31 24 88.

1811

ASCONA

Wir suchen ab 15. März, eventuell auch später, bis Ende Oktober:

Saucier
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Buffetochter
Officetochter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion, 6612 Ascona.

HOTEL

SASSO BORETTO
ASCONA

1799

Nestlé

Zur Bearbeitung unserer Grosskonsumenten-Kundschaft (Besuch von Hotels, Restaurants, Kaminen, Spitalern usw.) suchen wir je einen

Aussendienst-Mitarbeiter

im Alter von 23-30 Jahren für die deutsche Schweiz und die Westschweiz.

Wir erwarten von Ihnen:

- Initiative und selbständiges Denken;
- Kontaktfähigkeit und Verhandlungsgeschick;
- wenn möglich kaufmännische Ausbildung oder Hotelfachschule.

Wir bieten:

- weitgehend selbständige Arbeit;
- intensive Unterstützung Ihrer Verkaufstätigkeit;
- der Leistung entsprechendes Salär und 13. Monatsgehalt;
- Spesenvergütung, Auto;
- vorbildliche Sozialleistungen;
- Fortbildungskurse.

Rufen Sie uns an unter Telefon (01) 48 55 77, intern 203, oder schreiben Sie an Nestlé Produkte AG, Personalabteilung, 8050 Zürich, Postfach.

Nestlé

m + s 255

HOTEL RESTAURANT
Erlibacherhof
ERLENBACH/ZH

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir tüchtige und freundliche

Service-Angestellte

(Restaurationskellner oder -töchter).

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Für Auskünfte verlangen Sie Herrn Hodel.

Hotel Erlibacherhof, 8703 Erlenbach ZH, 10 Minuten ab Stadtzentrum.
Telefon (01) 90 55 22.

1802

Hotel Zita
6988 Ponte Tresa/Tessin

Wir suchen ab 15. bis 20. März für die lange Saison

1 qualifizierter Chefkoch
1 Barmaid

(Abendarbeit)

1 Angestellte

für die Lingerie, mit Erfahrung.

Schriftliche Offerten mit Zeugnissen, oder direkt telefonieren an
Telefon (091) 71 10 20.

P 24-4396

sucht für Sommersaison:

Réceptionssekretärin
Réceptionsvolontärin
Hostess
für Telefon und Auskünfte
Nachtportier

Chef de service
Chef de rang
Demi-chef
Commis

Zimmermädchen
Portier

Lingère
Lingeriemädchen

INTERLAK REGINA N

Offerten bitte an: P. Kreidner, Hotel Regina, 3800 Interlaken.

1808

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)

Sekretärin

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

Kontrolle:

Warenkontrolleur
Hostess Suvretta Club
(Kontrollaufgaben)

Loge:

Chasseurs
Telefonistin

Cuisine:

Chefs de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Commis de cuisine personnel

Etage:

2. Gouvernante
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Lingerie:

Büglerrinnen
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, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

1907



sonnenberg

Auf Anfang März 1975 oder nach Uebereinkunft suchen wir eine

Empfangssekretärin

Der Posten in unserem modernen Erstklassbetrieb verlangt gute fachliche Ausbildung, Sprachkenntnisse und zuverlässiges Arbeiten.

Wir bieten:

interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit im Umgang mit internationaler Kundschaft.

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, Verantwortungsbewusstsein und selbständigem Disponieren, dann sind Sie vom ersten Tag an ein begeistertes Mitglied in unserem jungen Team.

1891

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

zurich

Für unseren modernen Erstklassbetrieb suchen wir in Jahresstelle ab sofort oder nach Uebereinkunft

Betriebsassistentin

sowie ab März/April 1975

1. Sekretärin

2. Sekretärin für Réception

Chef de service

auch Dame

Chef de rang

Service-Hostess

Portier d'étages

(Réception)

Angenehmes Arbeitsklima in jungem und dynamischem Team. Gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wir bitten bestausgewiesene und sprachkundige Bewerber und Bewerberinnen (Schweizer und Ausländer mit Bewilligungen C, B oder evtl. A), ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion zu senden.

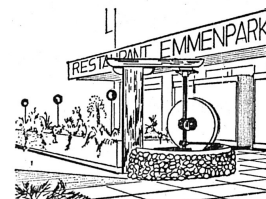
Hotel Waldstätten

André Chevin, Direktor

6353 Weggis

Telefon (041) 93 13 41.

1690



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 du Lac
Gunten, Thunersee

sucht für Sommersaison ab Anfang/Mitte Mai

Küchenchef

(in kleine Brigade)

Sekretärin

(Journal, Empfang)

Saaltöchter oder Kellner

Saalkontrollantinnen

Offerten erbeten an
Familie F. Furi, 3654 Gunten.
Telefon (033) 51 14 21.

1531

Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir

Commis de cuisine

Serviertöchter

(Snack-Restaurant Marmite)

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, eigenes Personalhaus, Self-Service-Restaurant für unser Personal und vor allem einen neuzeitlichen Geist im Teamwork.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie an.

1854

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



K73

Erstklasshotel mit gepflegter Rôtisserie und Bankett-
anlässen sucht fach- und sprachkundigen

Chef de service

(Schweizer oder Niederlasser)

Wir erwarten Bewerbungen mit Bild, Lebenslauf und
Zeugniskopien von Interessenten, die
– einer mittleren Servicebrigade mit Takt und gutem
Beispiel vorstehen können
– einen gepflegten Service mit allem Drum und Dran
beherrschen
– Verkaufstalent und Berufsbegeisterung besitzen
– Lehrlinge in allen Belangen des Berufes unter-
weisen und betreuen können
– und Arbeitsplatz und Arbeitsorganisation im Griff
haben.

Wir bieten:

- moderne Einrichtung
- selbständiges Wirken
- sicheres, festes Salär
- Pensionskasse

Bitte schreiben Sie uns unter Chiffre 1744 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Hotel du Lac Hirschen 6440 Brunnen

Robert Achermann
Telefon (043) 31 13 15

sucht auf 25. März oder nach Uebereinkunft

1 junges Ehepaar als Aide du patron

Er: Küchenerfahrung, Sie: Büroerfahrung

1 Küchenchef Commis de cuisine Serviertöchter

auch Anfängerinnen

1 Hotelpraktikant

1722

Hotel-Restaurant Krone Lenzburg Hallenschwimmbad

sucht folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Restaurationskellner

(sprachkundig, versiert)

Barmaid

(für Snack-Bar beim Hallenbad)

Wir bieten Garantielöhne mit Umsatzbeteiligung, So-
zialleistungen 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 und Kurhaus 7062 Bad Passugg/GR

(bei Chur)

sucht für Sommersaison 1975, zirka Ende Mai bis
Mitte September, noch folgende Mitarbeiter:

Etagé:	Hilfzimmermädchen- Tournante
Saal:	Chefs de rang Demi-chefs de rang Commis Buffetochter Restaurationstochter Chefs de partie Commis de cuisine
Küche:	Fangodame Kaffeeeköchin Glätterinnen Lingeriemädchen Wäscher(in) diplomierter Diät-Assistentin
Bäder-Therapie:	
Office:	
Lingerie:	
Diverses:	

Geboten wird Unterkunft und Verpflegung im Hotel
bei guter Entlohnung, geregelte Arbeits- und Frei-
zeit, gutes Betriebsklima. Bei gegenseitiger Zu-
friedenheit kann auch lange Wintersaison zugesagt
werden.

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und
Foto sind an die Direktion, Max H. Maurer, zu rich-
ten.

1773



Wir suchen per sofort oder auf
15. April 1975, in Saison- oder Jahres-
stelle,

Restaurationstochter oder Restaurationskellner

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder
Anruf.

Hotel Kulm, 7299 Wolfgang
Telefon (083) 3 50 04.

OFA 56.538.001

On cherche pour entrée immédiate ou
date à convenir

barmaid de jour

débutante acceptée ou sommière
désirant apprendre le métier.

Nourrie, logée.

Restaurant La Prairie

J. Robatel

2000 Neuchâtel

Téléphone (038) 25 57 57.

ASSA 87-202

Restaurant Zythus, Cham

Telefon (042) 36 82 45

Wir suchen:

Küchenchef-Stellvertreter Koch-Pâtissier Party-Koch Buffetochter Hausbursche Küchenbursche

Wir bieten:

Neue, moderne Zimmer, Hallenbadbe-
nützung, geregelte Arbeitszeit. Hoher
Lohn und ein junges Team.

P 25-13582

Hôtel Pavillon –

Restaurant de la Gare,
1800 Vevey

Nous cherchons pour tout de suite ou
date à convenir

barman ou barmaid commis de bar sommelier ou sommelière qualifié

Place à l'année.

Faire offre détaillée à la direction
ou téléphoner au (021) 51 11 62.

1855

Hotel Bären, Einsiedeln

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Koch oder Köchin

neben Küchenchef. Geboten werden
sehr guter Lohn, geregelte Freizeit,
angenehmes Arbeitsumfeld.

Anmeldung an:

Fam. F. Kälin, 8940 Einsiedeln
Tel. (055) 53 28 76

ASSA 86-52161



Hotel Euler
4002 Basel

Suchen Sie einen neuen Wirkungs-
kreis?

Unsere langjährige Direktionssekre-
tärin will sich ins Privatleben zu-
rückziehen. Als Nachfolgerin haben
Sie die Möglichkeit, den vielseitigen
Vertrauensposten einer

Sekretärin-Buchhalterin

zu übernehmen. Sie sollten eine gute
hotelkaufmännische Ausbildung haben
und nicht unter 25 Jahre alt sein.

Wir stellen uns vor, dass Sie auf
eine Dauerstelle reflektieren und an
selbständiges Arbeiten gewöhnt sind.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit
Zeugniskopien und Lohnansprüchen
an die Direktion des
Hotel Euler, 4002 Basel

1267

Hotel Rigi-Bahn
6411 Rigi-Staffel

sucht für die Sommersaison oder in
Jahresstelle tüchtige

Hotelsekretärin

(eventuell Anfängerin)
Eintritt: 1. Mai 1975.

Offerten an

Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57

1915

Hotel Restaurant Seeblick
Bar Dancing Tenne
3705 Faulensee am
Thunersee

sucht per sofort

Barmaid

Für Saison 1975

Restaurationstöchter

Offerten bitte an:

Familie Habegger, Hotel Seeblick,
3705 Faulensee.

1827

Cherchons travail

à

Verbier

(indépendamment)

1 chef saucier

(éventuellement garde-manger)

1 chef pâtissier

(éventuellement travail seul)

1 secrétaire de réception ou aide-gouvernante

Ecrire sous chiffre PM 300896 à Publi-
citas, 1002 Lausanne.

Wir suchen für unser Restaurant eine
freundliche und tüchtige

Alleinserviertochter

Sehr hoher Verdienst. Angenehme
Arbeitszeit.

Auf Wunsch schönes Separatzimmer
im Hause.

Sind Sie die neue Mitarbeiterin in un-
serem kleinen Team?

Rufen Sie uns bitte an.

Telefon (056) 41 23 17 (ab 16.00 Uhr).
Familie R. Sytler

Restaurant/Bar Pfauen
Brugg

OFA 51.713.251

Garni-Hotel Landhaus
Vaduzerhof
9490 Vaduz

sucht für kommende Sommersaison
(Mitte März bis Ende Oktober)

Tournante

für Réception, Frühstücksservice, Eta-
gen- und Lingerie-Kontrolle.

Offerten mit Bewerbungsunterlagen an
Anneliese Kranz

Hotel Carmenna, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 17 66.

P 13-21005

On cherche

cuisinier seul

pour restaurant soigné entre Lausanne
et Genève.
Date d'entrée 1er mars ou à convenir.
Faire offres avec copies de certificats
sous chiffre PL 900262 à Publicitas,
1002 Lausanne.

Wir suchen

Alleinkoch

für gepflegtes Restaurant zwischen
Lausanne und Genf.

Eintrittsdatum 1. März oder nach Ver-
einbarung.

Offerten mit Zeugnisschriften unter
Chiffre PL 900262 an Publicitas,
1002 Lausanne.

Nach Baden

Serviertochter

in gutgehendes Speiserestaurant eines
Erstklasshotels gesucht.

Nur bestqualifizierte, freundliche Be-
werberinnen melden sich bei

Hotel Linde

Telefon (056) 22 53 85.

OFA 52.606.001

Relais gastronomique près de Fri-
bourg offre place de

sommelier

Emploi à l'année.

Convient à jeune homme désirant
se reconverter dans la branche de
l'hôtellerie.

Bon salaire dès le début et conditions
de travail agréables.

Faire offres sous chiffre 17-500084 à
Publicitas S.A., 1701 Fribourg.

Ehepaar

Er: Küche und Haus
Sie: Zimmer und Lingerie.
Geregelte Freizeit.
Hoher Lohn, Kost und Logis im Haus.
Fam. Stämpfli
St. Petersinsel im Bielersee
Tel. (032) 88 11 15.

06-20203

Hotel St. Gotthard-Terminus in Basel

sucht per 1. März oder früher

Sekretärin

evtl. Anfangssekretärin.

Geboten wird guter Lohn, geregelte Arbeitszeit, Zim-
mer im Hause auf Wunsch.

Offerten bitte an Fam. Albert Geyer,
Tel. (061) 22 52 50.

1785



in Jahresstelle

Nachtconciierge

Sprachkundig.

Personalfürsorgekasse und hoher Verdienst zuge-
sichert.

Anfragen an die Direktion
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6000 Luzern
Telefon (041) 23 53 23

1749



Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft
15. März 1975

Chef de service

Einem kontaktfreudigen, fachlich gut ausgewiesenen
Bewerber mit Erfahrung in Service-Organisation, Per-
sonalführung und Verkauf bietet sich eine selbststän-
dige und interessante Aufgabe in unserem vielsei-
tigen Betrieb.

Richten Sie sich mit Ihrer Offerte oder Ihrem Anruf
bitte an G. Meier, Direktor.

8406 Winterthur
Tel. 052 22 53 21

1764

**On cherche
Barmaid**
ev. aussi débutante.
Salaire au-dessus de
la moyenne.
Téléphoner ou écrire.
ASSA 78-30111

Roveredo/GR
Tel. 092 82 13 24

Directeur de restaurant

Nous cherchons une personne dynamique ayant
entre 28 et 35 ans et vocation de restaurateur, pour
la promotion de nos restaurants très bien situés
dans une ville de Suisse romande.

- Salaire fixe et intéressement.
- Date d'entrée: automne 1975.

Faire offres avec curriculum vitae et références sous
chiffre 1670 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.
Discretion assurée.

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



sucht zum Eintritt nach Uebereinkunft

Serviertochter
(sprachkundig)

Buffettochter

Gerne erwarten wir Ihren Anruf unter
Tel. (082) 3 44 02.

1636

Hôtel Mirabeau
1001 Lausanne

cherche à l'année

secrétaire de réception

(NCR) français, anglais, allemand, entrée en service le 1er mars

et

2ème secrétaire

entrée en service 15 mars

Faire offre avec curriculum vitae et photo à la direction.

Téléphone (021) 20 62 31

1717

Grand Hotel Europe
6000 Luzern

sucht für lange Sommersaison folgendes qualifiziertes Personal:

**1. Kassier/
2. Chef de réception**

korrespondenz- und sprachkundig, flinker Rechner

Journalführer(in)

Chasseurs

Chef saucier

Entremetier

Commis de cuisine

Office-/Küchenmädchen

1. Economatgouvernante

Bar-Commis

Englisch sprechend

Chefs de rang

Englisch sprechend

Demi-chefs de rang

Englisch sprechend

Commis de rang

1. + 2. Etagegouvernante

Zimmermädchen

Wäscher

1 Gärtnerbursche

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten.
Telefon (041) 30 11 11.

1071



Hotel Hermitage
6008 Luzern

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

Sekretärin
(Deutsch, Französisch, Englisch)

**Anfangssekretärin/
Volontärin**

**Restaurationsstochter/
Restaurationskellner**

**Buffetstochter
oder -bursche**

Commis de cuisine
(frisch aus der Lehre)

Freie Strandbadbenützung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion

A. + P. Wanke
Hotel Hermitage, 6008 Luzern

1858

Hotel Florida, Zürich

Wir suchen für unser gepflegtes Hotel-Restaurant

Alleinkoch

Eintritt nach Uebereinkunft.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf an

Hotel Florida, Seefeldstrasse 63,
8008 Zürich,
Telefon (01) 32 68 30.

1851



Bad Ragaz
Hotel Lattmann

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir nachstehende Mitarbeiter:

Küche:

**Garde-manger
Commis de cuisine**

Saal:

**Saaltöchter
Saalkellner**

Loge:

**Nachtportier
Hilfspersonal**

für Küche/Lingerie
Anfragen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
Familie R. Martin, Hotel Lattmann,
7310 Bad Ragaz,
Telefon (085) 9 13 15.

1830

Hotel Winkelried
6362 Stansstad

Telefon (041) 61 26 22.

Wir suchen für lange Sommersaison

Sekretärin
Oberkellner oder
Obersaaltöchter
Saalkellner
Saaltöchter
Restaurationsstochter
Allg. Gouvernante
Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

1848

Wir suchen auf 1. März oder nach Uebereinkunft freundliche, flinke, im Speisesservice gewandte

Serviertochter

(oder Kellner).

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf an
Telefon (061) 61 10 18 oder schriftlich an

Walter Gallati-Schütz

Restaurant zur Eintracht
4132 MuttENZ

(sonntags geschlossen).

1557

Hotel Eden, 3800 Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison, mit Eintritt Ende April oder nach Uebereinkunft, noch folgendes Personal:

Küche:

Küchenchef
(Alleinkoch)
Koch-Praktikant
**Küchenbursche/
Küchenmädchen**

Saal:

Obersaaltöchter
Saaltöchter/Saalkellner

Bar:

Bartochter

(nur Abenddienst)

Office:
Officebursche
Officemädchen/Tournante

Etage:

Zimmermädchen/Tournante

Offerten sind zu richten an die Direktion oder Telefon (036) 22 10 31.

1828

Hotel Krone, 3600 Thun

sucht

Koch

Telefon (033) 22 82 82

1920

Ab 1. März oder 1. April 1975 sind in unserem modernen Erstklass-Hotel, direkt am See, noch folgende Stellen zu besetzen:

**Restaurations-Töchter
oder Kellner**

Barmaid

(sprachkundig)

**Küchenbursche
oder -mädchen**
Zimmermädchen
Buffetstochter

Es wolle sich bitte nur tüchtiges und gelerntes Personal melden!

Hoher Verdienst, schöne Zimmer mit Dusche sind zugesichert.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Gehaltsansprüchen.

Frau R. Tschudi

Hotel Krone
8274 Gottlieben

Telefon (072) 9 61 30

1720

GRINDELWALD

GEPSE BAR
RESTAURANT
GOURMET

Steakhouse

Wir suchen für Sommersaison:

Empfangssekretärin NCR
Empfangssekretär
Gouvernante

Etagenportier

Zimmermädchen

Barmaid
Serviertöchter
Koch/Rôtisseur
Commis de cuisine

Kindermädchen

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an:

B. Meller

Hotel Eiger
3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 21 21

1716



Schinzenhof Horgen am
Zürichsee mit Schinzenstube
(Restaurant français)
Dorfbeiz - Bankettsälen!

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir einsatzfreudigen

Chef de partie

den anspruchsvollen und vielfältigen Aufgaben reizen. Rufen Sie uns doch unverbindlich an - damit wir uns kennenlernen!

Telefon
01/725 27 05

schinzen
hof
horgen

526

Gesucht auf 1. April

Koch

Wir erwarten: an selbständiges Arbeiten gewöhnt; initiativ; ideenreich.

Wir sind ein Spezialitätenbetrieb mit gutem Teamwork, welches wir auch von Ihnen erwarten, mit grosser A-lan-Karte und sind 12 Minuten vom Zentrum der Stadt Bern entfernt.

Offerten an:

P. Wiedmer

Restaurant Bachmühle
3087 Niedermuhlern

Tele. (031) 81 17 02

1753

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona

sucht für kommende Sommersaison

Zimmermädchen

Buffetstochter

Restaurationsstochter
(deutschsprachig)

Chef garde-manger

Chef entremetier

Pâtissier

Tournant

Commis de cuisine

Lingeriemädchen

Nachtportier

(deutschsprachig, ab 1. März)

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Europe au Lac Ascona.

1878

Gesucht nach Lugano

Sekretärin

Chef de partie

Commis de cuisine

Bar- und Hallentochter

Saaltöchter

(auch Anfängerin)

Gouvernante

(auch Hilfgouvernante)

Zimmermädchen

(eventuell Anfängerin)

Etagenportier

(nicht Ehepaar)

Eintritt vor Ostern.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an:

Hotel Continental
6903 Lugano

1299

Hotel Bellevue, Fischgrill,
3807 Iseltwald

Wir suchen für lange Sommersaison, April bis November, mit Eintritt zwischen 20. März und 1. Mai

Restaurationsstochter

die Freude an einem gepflegten à-la-carte-Service hat

sowie

**2 Serviertöchter
oder Kellner**

Offerten erbeten an

J. Rohner, Hotel Bellevue,
3807 Iseltwald,
oder Telefon (036) 22 93 72.

1863

Gesucht in Hotel mit 50 Betten, für Sommersaison (April/Mai bis Anfang Oktober).

Commis de cuisine
Köchin
**Saalkellnerin/
Lingeriezimmermädchen**

Offerten mit Foto an Familie Michel,

Hotel Seeburg
3852 Ringgenberg bei Interlaken

Telefon (036) 22 29 61.

1861



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Ehepaar für Etage

Er: Portier
Sie: Zimmermädchen

Gerne begrüßen wir auch Einzelinteressenten. Mit oder ohne Zimmer. Verlangen Sie unseren Herrn Ch. Mutti.

1902



Economy-class
130 Zimmer - 200 Betten
Geheiztes Swimmingpool
Tel. 061-32 77 77
Telex 63 444
Rosentalstr. 5
Mustermesse

Gesucht nach Mürren

Serviertochter

oder

Kellner

(Schweizer)

ab April, in Jahres- oder Saisonstelle.

Offerten an W. Feuz

Hotel Alpenruhe

3825 Mürren

Tel. (036) 55 27 38.

OFA 54.816.004



Gesucht per sofort bis zirka Mitte April

Saaltöchter oder
Saalkellner

(deutschsprachig) eventuell

Praktikant oder
**Tournante salle/
Réception**

Offerten erbeten an:

Hotel Hohe Promenade
7050 Arosa

Telefon (081) 31 26 51

1924

Hotel Real, 9490 Vaduz

sucht

Réceptionssekretärin

Eintritt Mitte April 1975.

Telefon (075) 2 22 22

1919

USA - CARAIBES
Luxury Cruisers Req.

chefs de rang
chefs pâtissier

High Salary - Free Tax and Accommodation.

Excellent English speaking necessary - Send ref. and photo to:
Mr. B. Juhn
29, avenue de Joinville
94130 Nogent s/Marne (France)

1788

Hotel Kronenhof
Schaffhausen

sucht für sofort versierten

Kellner
oder Serviertochter

auf 1. April

Chef de partie
oder Saucier

(Nur Schweizer oder Angestellte mit Jahresbewilligung)

1906



Für die Sommersaison, ab anfangs Mai oder nach Uebereinkunft suchen wir noch folgende fröhliche Mitarbeiter:

**AIDE DIRECTRICE/
SEKRETÄRIN**
Schweizerdeutsch sprechend, NCR-kundig

HOTELPRAKTIKANTIN
Réceptionsarbeiten sowie allgemeine Mithilfe

SERVIERTOCHTER
Garantielohn

SAALTÖCHTER
für unseren Rustico

BUFFETDAME
auch eine Anfängerin ist willkommen

KOCH/KÜCHIN
kleinere Brigade, tolles Team

Neuorientiertes, praktisch eingerichtetes Familienhotel. Geregelte Arbeitszeit und angenehmes Arbeitsklima in einer schönen Feriengegend. Bitte senden Sie uns Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen.

Fam. D. Maron P 13-2881
Sporthotel Kr

1856

1651

527

1219

127

199

169

Si les prescriptions de parution font défaut, nous devons nous réserver de procéder comme nous l'entendons, et suivant les possibilités.



**Im Bier
ist die Natur
zu dritt:**

Alles, was im Bier drin ist, rauscht und reift in der freien Natur. Wasser, Gerste; Hopfen. Wenn jetzt noch ein Braumeister dazu kommt, der nach echter Schweizer Art mit Gründlichkeit; Geduld und Sinn für eine saubere Sache Bier draus braut, dann muss es etwas Gutes geben. Schluck für Schluck. Rundes Lagerbier, Spezialbier, Starkbier, Diätbier, Festliches Bier. Das Schweizer Bier.



SHV Bern Nr. 020

[illegible]

B=Logement und Frühstück
D=Halbpension F=Pension

100 Karten	Fr. 5.—
500 Karten	Fr. 22.—
1000 Karten	Fr. 40.—
Passender	
Karteikasten	Fr. 12.40

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

Stellengesuche Demandes d'emploi



Jüngerer Ehepaar sucht

Direktionsstelle eines grösseren Hotelbetriebes

Langjährige Erfahrung (jetzt Direktion eines grossen Hotels in einem bekannten Sommer- und Winterferienort). Abschluss des Seminars für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration.

Zuschriften bitte unter Chiffre 40936, IVA AG, Postfach, 8035 Zürich.

Koch sucht Lehrstelle

auf Frühjahr oder Herbst, 15jähriger Jüngling, 1 Jahr Welschlandaufenthalt in Patisserie.

Bruno Herrmann
Ermittlungsstrasse 9, 4144 Arlesheim
Telefon (061) 23 30 01

P 03-286

Hotel Eden, 1936 Verbier

téléphone (026) 7 12 02

Nous cherchons pour notre

barman

(libre à partir du 15 au 20 avril 1975)
même poste pour la saison d'été.

Contacter la direction ou directement
Mr. Gianni Diamante.

1674

Direktions-Ehepaar

mit langjähriger Auslandsaufenthalte in der Leitung eines grösseren Hotelbetriebes, sucht neuen, interessanten Wirkungskreis. Wirtepatent vorhanden. Gute Kontakte zu Reisebüros.

Offerten bitte unter Chiffre 1875 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aux hôteliers-restaurateurs romands

Je cherche pour très bonne collaboration, jeune fille 21 ans, 2½ ans d'apprentissage et 2 ans de pratique, emploi comme

commis de cuisine

dans maison réputée en Suisse romande.

Prête de s'adresser à
M. Emil Pfister, Hôtel Stern, Chur,
téléphone (081) 22 35 55.

1808

Schweizer, 32, verheiratet, in allen Sparten der Küche bestqualifiziert, mit Auslandsaufenthalte, sucht Stelle als

Küchenchef

Deutschschweiz bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 1867 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Seriöse, unabhängige Dame sucht Stelle am Buffet, Economat oder als Gouvernante, im Berner Oberland oder Umgebung von Biel, auf 4. März 1975.

Französisch-, Italienischkenntnisse (etwas Englisch).
Offerten unter Chiffre K 350612 an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel.

Continental Employment Agency
43, New Brigate, Leeds 1. GB.
Tel. 456030.

Bitte geben Sie uns Ihren Personalbedarf bekannt!

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

1893

Restaurationsfachmann
bestens ausgewiesen, mit Fähigkeitsausweis A, sucht nach Uebereinkunft verantwortungsvolle Tätigkeit (Geschäftsführer oder Kaderposition in Management)

Offerten unter Chiffre 1910 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht Lehrstelle als

Koch

für Jüngling auf
Frühling 1976, Bern
und Umgebung.
Mittelgrosser Betrieb.

Offerten an
Familie G. Bollinger
Einschlagstrasse 9
3065 Bollingen

1845

Jeune fille cherche

emploi intéressant

parle couramment
français, anglais,
italien et espagnol.
Cuisinier, 27 ans,
Italien, cherche emploi
tout de suite.
Posetti M.
Posta restante
Campocologno

1844

Giovane, 32 anni,
diplomato, con esperienza. Parlando francese, offre secondo accordo per posto:

«Nachkellner»
«Bademeister»
«Garderobier für Dancing»

Mit pretese,
scrivere a:
Postfach 65
3823 Wengen (BE)
Schweiz

1835

Deutscher, 27 Jahre,
sucht neuen Wirkungskreis, in Sommer-
saison als

Chef saucier

Seit 1970 in der
Schweiz tätig.

Offerten unter
Chiffre 1838
an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Starline-Brass-Dispenser

Fruchtsaft-Grundstoff
(Cadiso-Starline)
geeignet für sämtliche
Apparate,
Orange, Citron und
Grapefruit. Prompter
Reparaturservice.

Generalvertretung für
die ganze Schweiz

ARAP AG
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 14 41

160

SUISSE OU ETRANGER

Je cherche poste à responsabilités dans hôtel international, club de golf, etc.
Diplômée, (27), P. R., français, anglais, allemand, espagnol, notions d'italien.
Faire offres sous chiffre 1780 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Concierge

Italien, 30 Jahre alt, seit 12 Jahren in der Schweiz, zurzeit in grossem Erstklasshaus tätig, sucht Sommersaison-, eventuell Jahresstelle.
Beste Referenzen vorhanden.
Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch und Spanisch.
Offerten unter Chiffre 1522 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 29, sucht Stelle als

Direktionsassistent/Aide du patron

Gelernter Koch, Diplom Hotelfachschule Luzern, D, F, E, I, Auslandsaufenthalte.

Offerten unter Chiffre 1677 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Im Hotel-, Restaurations- und Reisebranche ausstehender 34jähriger Schweizer, mit mehrjähriger Direktionsaufenthalte in Grossbetrieben sucht neue anspruchsvolle Tätigkeit als

Direktor

In Frage kommt auch eine Stelle im Ausland oder eine, die mit Reisen verbunden ist.

Für nähere Angaben schreiben Sie bitte unter Chiffre 1638 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Swiss 34, highly qualified with several years experience in top-management of hotels seeks for a

management-position

in a foreign country. If required total mobility can be granted. Please write to cipher 1639, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Serviertochter

mit 2 Jahren Praxis und einem Jahr Buffet, sucht auf März/April interessante Stelle, mit gepflegtem Service, im Tessin oder Graubünden (Sprachen: Deutsch, Französisch)

Offerten unter Chiffre K 306139 an Publicitas, 3001 Bern.

Wir suchen für unseren Service-Lehrling, der die Lehre mit gutem Erfolg beendet hat, eine

Service-Stelle

wo er sich im Speise-Service weiterbilden kann.

Zürich und Umgebung bevorzugt.

Eintritt 1. oder 15. April 1975.

Offerten und Anfragen an:
Herrn Civelli,
Hotel-Restaurant Ochsen,
7270 Davos Platz,
Telefon (083) 3 52 22.

1823

Jüngere, sprachgewandte
Hotelskretärin (aide du patron)
sucht Jahresstelle in Luzern.
Eintritt April oder nach Uebereinkunft.
Offerten erbeten unter Chiffre
K 25-46940 an Publicitas Zug, Gubelstrasse 19.

Gewandter, versierter

Kellner

(Saalservice) sprachgewandter, sucht
Saisonstelle im Tessin, in einem
guten Speiserestaurant.

Offerten sind zu richten an:

Astrid Baumgartner,
Telefon (01) 88 27 56.

OFA 67.080.737

Versierte, gelernte

Serviertochter

(Speiseservice), sprachgewandter, sucht
Saisonstelle im Tessin, in einem
guten Speiserestaurant.

Offerten sind zu richten an:

Astrid Baumgartner,
Telefon (01) 88 27 56.

OFA 67.080.737

Jeune fille, 23 ans, secrétaire, cherche
place au Tessin comme
secrétaire/réceptionniste
aide du patron ou éventuellement
sommeilière

Langues: français/allemand.
Entrée: avril 1975.

Offre avec prestations, horaire, sous
chiffre 80-8040 à Annonces Suisses
SA, «ASSA», 2501 Bière.

Junges Schweizer Hotelier-Ehepaar

Vizedirektor eines französischen Luxusrestaurants in Mexico-City, sucht nun in der Schweiz per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotel- oder Restaurant-Direktionsposten evtl. Vizedirektor

5sprachig, Handelsmatura und Inhaber des Fähigkeitsausweises.

Offerten unter Chiffre 1866 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Mann (23), sucht Stelle in

Hotel-Administration

– 5 Jahre Kochpraxis,
– Schreibmaschine und Korrespondenz
– Kassawesen
– Deutsch und Französischkenntnisse.
Bevorzuge mittleren Betrieb in Bern und Umgebung.
Stellenantritt auf anfangs April 1975.

Offerten unter Chiffre S 303257 an Publicitas, 3001 Bern.

Chef de service, in ungekündigter
Stelle, sucht neuen Wirkungskreis in
leitender Position, eventuell auch
Stelle als Kellner, Dancing oder
Restaurationsbetrieb. Guter Organisator.
Praktikum In- und Ausland.
Tranchier- und flambierfähig. Sprachen: D, F, E, I, S.
Frau könnte auch mitbeschäftigt werden im Service oder verantwortungsvollen Posten
Interlaken oder Umgebung bevorzugt.
Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 1843 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

Deutscher, 27 Jahre, sucht neuen Wirkungskreis im Tessin. Raum Ascona/Locarno bevorzugt.
Offerten an
B. Treder, 219 Cuxhaven/Deutschland,
Lehfeldstrasse 49.

1838

Pflichtbewusster Mann (Schweizer) sucht Engagement in einem gutorganisierten Hotel als

Portier

in Jahres- eventuell Saisonstelle.

Offerten unter Chiffre 1837 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger dynamischer Betriebswirt (Deutscher), In- und Auslandsaufenthalte, sucht Hotel- und Hotellerie, zurzeit Hotelfachschule, sucht Kaderposition als Betriebsassistent/Aide du patron. Region St. Moritz/Lugano. Sprachen: D, E, F, etwas I. Freundschaftliche Angebote an Eckhard Sühs, D-823 Bad Reichenhall, Hotelfachschule.

1833

Junge Réceptionniste

(Schweizerin), D, F, E, I, sucht auf
Mai 1975 oder nach Uebereinkunft
Jahresstelle als

Réceptionniste

oder Hotel-Sekretärin

Raum Basel und Umgebung oder Kanton Graubünden.

Offerten unter Chiffre 13-300347 an Publicitas, 7002 Chur.

Aktion: saubere Schweiz
Pour la Suisse
Iniziativa: pulita Svizzera
en Suisse

Haltet die Schweiz sauber
Maintenez propre la Suisse
Mantenete pulita la Svizzera

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Älteres Hotel

Eine sozial-religiöse Institution möchte ein schweizerisches Tageszentrum errichten.

Dafür eignet sich:

- ein gut erhaltenes, älteres Hotel (zirka 50 Betten oder mehr) in ruhiger Lage;
- mit 2 bis 3 Sälen, davon einer mit 200–300 Plätzen;
- mit Umschwung (5000–10 000 m²);
- im Raum Zentralschweiz.

Offerten erbeten unter Chiffre 1819 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten an fachkundiges Wittehepaar im Appenzellerland, Nähe St. Gallen,

Landgasthof

welcher mit Schulungs- und Bildungszentrum in Verbindung steht.

Sehr gut eingerichtet, zirka 120 Sitzplätze, aufgeteilt auf drei gediegene Räumlichkeiten, 21 Gästezimmer mit 31 Betten. Sehr günstiger Pachtzins. Notwendiges Uebernahmekapital Fr. 25 000.– bis Fr. 30 000.–.

Schriftliche Offerten sind zu richten an:

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

1816

Verheirateter Schweizer sucht auf Frühjahr 1975 oder nach Uebereinkunft neue Position als

Geschäftsführer oder Direktor

eines Restaurant- oder Hotelbetriebes.

Offerten unter Chiffre 1904 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten

auf 1. Mai 1975 in aufstrebendem Sommer- und Winterferienort im Berner Oberland

Passanten- und Sporthotel

- 60 Betten
- Restaurant, Bar, Dancing
- beste Lage
- Bergsteigen, Reiten, Wandern
- Skifahren, Langlauf, Hallenbad in nächster Nähe.

Für initiativen, sportlichen Pächter ausserordentlich interessantes Objekt.

Weitere Auskünfte erhalten Sie über Chiffre 1909 der Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht

Ersatzunterkunft für 50 Pensionäre

während der Dauer des Umbaus unseres Altersheimes in der Zeit von Ende August bis Ende Oktober 1975;

ein geeignetes Mietobjekt

mit Einer- oder Zweierzimmern würde uns auch dienen, wobei das Betriebspersonal durch uns gestellt werden könnte.

Angebote sind zu richten an

Bürgergemeinde Olten

Froburgstrasse 5, 4600 Olten,
Telefon (062) 21 23 67.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Wengen

(Bern Oberland, 1300 m ü. M.)

Die in ruhiger und sonniger Lage sich befindlichen erstklassigen und renommierten

Hotels Park und Beausite

sind zu verkaufen.

Das **Hotel Park** umfasst: 40 Doppel- und 10 Einzelzimmer mit Bad/WC, 17 Einzelzimmer mit WC, 1*Privatwohnung mit 4 Zimmern, Bad/WC und Küche, 34 Angestellten-Zimmer, Speisesaal, Aufenthaltsraum, 2 Bars, geheiztes Hallenbad (8 x 12 m), Sauna, Küche, Lingerie usw.

Das **Hotel Beausite** umfasst: 7 Studios à 3/4 Betten, Bad/WC, Kochnische, Balkon, 3 Einzelzimmer, Konferenzraum.

Parkanlagen, Terrasse, Umschlingung im Halte von 39,27 Aren.

Die Gebäude sind innen und aussen vollständig renoviert worden und präsentieren sich in sehr gutem Zustand.

Es wollen sich nur kapitalkräftige Interessenten melden.

Für nähere Aufkünfte, Unterlagen und Besichtigungen wende man sich ausschliesslich an den beauftragten Notar **Peter Hügli**, 4704 Niederbipp, Telefon (065) 9 44 75.

OFA 65.487.001

Pachtbetrieb

Hotel und Restaurant

wenn möglich in der Westschweiz (keine Bedingung).

Der Eintritt könnte im Sommer oder Herbst 1975 erfolgen.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 1914 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Interessieren Sie sich für die Führung eines **sehr traditionsreichen** und dennoch **fast gänzlich erneuerten**

Hotelbetriebes

in der Zentralschweiz (180 Betten, 80 Zimmer mit Bad oder Dusche)?

Wir suchen ein fachlich gut ausgewiesenes Hotelier-Ehepaar (Hotelierfamilie) mit Erfahrung in der neuzeitlichen Führung eines **besonderen** gastgewerblichen Betriebes.

Es bietet sich Ihnen die Chance einer Uebernahme zu vorteilhaften Bedingungen.

Uebernahmezeitpunkt: Frühjahr 1975 oder nach Uebereinkunft. Einarbeitung durch heutige Direktion sowie gute Belegungsverhältnisse für die Sommersaison 1975 zugesichert.

Schreiben Sie bitte an die

Treuhandstelle SHV AG
Habsburgstrasse 9, z. H. Herrn Nanzer
Postfach 751, 8037 Zürich

Gelegentlich zu verkaufen

Hotel-Restaurant-Besitzung

mit 8 Wohnungen, freistehend. Komfort und eigene Parkplätze. Zentrale Lage in grosser Region Kanton Bern. Vollvermietet. Bruttoertrag Fr. 75 000.- p. a.

Anfragen mit Finanzreferenzen unter Chiffre 9300 an Publicitas, 3400 Burgdorf.

Engadin

mittleres Hotel

für Sommersaison an Gesellschaft zu vermieten.

Zuschriften unter Chiffre 1803 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen im Berner Oberland (Saanenland)

kleines Hotel

24 Zimmer, 7 Personalzimmer, grosse Aufenthaltsräume, Dépendance (Chalet), ausgezeichnete bauliche Zustand. Areal 4000 m².

Auskunft und Dokumentation unter Chiffre D 03-995749 an Publicitas, 4001 Basel.

Gelegenheitskauf: Studio Apartment Santa Ponsa-Majorca zu verkaufen.

Preis Sfr. 26 000.-
Voll möbliert und ausgestattet. Treppen direkt zum Meer, Swimmingpool. Kochnische, Bad, Toilette. Wohn-/Speisezimmer, Veranda. Schlafmöglichkeit für 4 Personen, 2 Couchen, 1 Doppelbett (tatsächlich unter Buffet). Baujahr 1970.
Offerten unter Chiffre 1884 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tessin

Im sonnigen Onsernone-Tal grosses 4stöckiges Tessiner-Haus als

Hotel-Restaurant

könnend eingerichtet, gut laufendes, rentables Geschäft, wegen Krankheit des Besitzers ab sofort zu verkaufen.

Näheres durch Chiffre AS 16101 Lo. "ASSA", 6601 Locarno.

Per 1. Mai 1975 zu vermieten

kleiner Gasthof

an gut gelegener Touristenpassage und Ausflugsort des Berner Oberlandes. Eventuell mit kleiner Berglandwirtschaft. Restaurant mit zirka 60 Sitzplätzen zuzüglich Terrasse und Gartenrestaurant. 10 Gastbetten. Ausgezeichneter Ausbau und Weiterentwicklungsmöglichkeiten für Pächter, da weitere Räumlichkeiten vorhanden sind. Auf Wunsch längerer Mietvertrag möglich.

Schriftliche Offerten sind zu richten an:
Treuhandstelle SHV AG, Zweigstelle Bern
Postfach 95, 3000 Bern 9

1917

Hotel-Restaurant Näche Sargans SG

per 1. August zu verpachten

- Mitteltgrosser Betrieb in einwandfreiem Zustand;
- zentrale Lage mit grossem Parkplatz;
- gesamtes Inventar vorhanden;
- Doppelkegelbahn;
- verschiedene Restaurant- und Gesellschaftsräume.

Interessentenn wenden sich bitte unter Chiffre 1804 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1804



Nach fünfjähriger, erfolgreicher Führung eines grösseren Hotel/Restaurants als Direktor sucht bestausgewiesenes Hotelier-Ehepaar einen mittelgrossen

Zu verkaufen an günstiger Verkehrslage (20 km von Bern, Nähe Autobahnanschluss N6) aus gesundheitlichen Gründen ein renommiertes

Landgasthof

mit Restaurationsbetrieb, Säll, grosser Saal, Gartenterrasse, Kegelbahn, Stammlokal vieler Dorfvereine; Parkplatz; gute Ertragsmöglichkeit. Für Weiterausbau geeignet. Anzahlung nach Vereinbarung.

Interessenten erhalten gerne weitere Auskünfte unter Chiffre Nr. S 20462 an Publicitas, 3001 Bern.

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 1955, Seidenstrasse 20, 8023 Zürich 1, Tel. (01) 23 63 64. Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65.

P 44-661

Wegen Todesfalls zu verkaufen renommiertes, mittleres

Hotel-Restaurant

(Biel und Umgebung), mit Säll, moderner Kegelbahn, Terrasse mit Infrarotheizung, Sonnenterrasse, Gartenrestaurant, eigener Parkplatz. Kapitalnachweis. Fr. 500 000.-.

Erweiterungsbau: Disco-Bar-Dancing amtl. bewilligt zirka Fr. 250 000.-.

Nur Selbstinteressenten wollen sich melden unter Chiffre 1635 an Hotel-Revue, 301 Bern.

Achtung

Ihre Heizungs- und Sanitärreparaturen besorgt Ihnen Kleingeschäft zu äusserst günstigen Preisen und trotz der Qualitätsarbeit. Spezialist auf Umbauten.

Telefon 86 26 22, vormittags oder nach 18.00 Uhr.

1634

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.



SPEZIALKURSE Frühjahr 1975

die günstigste Weiterbildungsmöglichkeit in der Zwischensaison.

BAR

14. bis 26. April 1975

TRANCHIEREN

und

FLAMBIEREN

7. bis 12. April 1975.

Spezialprospekt und Anmeldeformular sofort auf Verlangen.

Telefon (041) 23 08 64

Schweizerische Hotelfachschule, Postfach 1115, 6002 Luzern.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

524



Aktion saubere Schweiz Pour la propreté en Suisse Initiative Svizzera pulita

Zielgruppe Grossverbraucher: Hotel-Revue.

denn:

1. 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.;

darum:

1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten - Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3011 Bern
Monbijoustrasse 31
Telefon (031) 25 72 22

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

Anschlagbrett Tableau noir



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 Petit-Lancy.

P 18-301.705



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:
24. Februar 1975,
7. April 1975.

M. Fürer, Kursleiterin

Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leonce
Telefon (01) 32 04 64/(01) 34 92 55



Management im Gastgewerbe

2½ mtlg. FÜHRUNGSLEHRGANG
für Selbständige, Vorgesetzte und
Nachwuchskräfte - Prospekt anfordern.
CH-1854 Leyrain · HOSPRE S.A.
Telefon 025/6 25 24

SCHULHOTELS SHV

Schweizerhof, Zermatt

Hotelfachassistentinnen
1. + 2. Lehrjahr

Wildstrubel, Lenk

Servicelehrtöchter, 1. Lehrjahr

Europe, Interlaken

Servicelehrtöchter, 2. Lehrjahr

Sauvage, Meiringen

Kellnerlehrlinge, 1. + 2. Lehrjahr

Servicelehrtöchter, 2. Lehrjahr

Regina, Interlaken

Hotelfachassistentinnen
1. + 2. Lehrjahr

Terrasse, Bönigen

Direktionsassistentinnen

Waldhotel-National, Arosa

Hotelfachassistentinnen
1. + 2. Lehrjahr

Hôtel des Alpes Valdoises, Gilon

Servicelehrtöchter, Kellnerlehrlinge,
Hotelfachassistentinnen
1. + 2. Lehrjahr

Hotel Ascona, Ascona

Servicelehrtöchter, Kellnerlehrlinge,
Hotelfachassistentinnen
1. + 2. Lehrjahr

VORKURSE

Schweizerhof, Zermatt

Hotelfachassistentinnen
2. Lehrjahr

Regina, Interlaken

Hotelfachassistentinnen
2. Lehrjahr

Waldhotel-National, Arosa

Hotelfachassistentinnen
2. Lehrjahr

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN

Wildstrubel, Lenk

Servicelehrtöchter
22. 4.-24. 4. 1975

Sauvage, Meiringen

Kellnerlehrlinge
4. 4. 1975

Regina, Interlaken

Hotelfachassistentinnen
8. 4.-11. 4. 1975

Waldhotel-National, Arosa

Hotelfachassistentinnen
21. 4.-23. 4. 1975

TERMINE 1975

Frühling

20. 4.-17. 5. 1975

27. 4.-31. 5. 1975

13. 4.-10. 5. 1975

6. 4.-3. 5. 1975

13. 4.-10. 5. 1975

20. 4.-24. 5. 1975

27. 4.-24. 5. 1975

10. 4.-1. 5. 1975

2. 3.-22. 3. 1975

18. 4.-20. 4. 1975

10. 4.-12. 4. 1975

24. 4.-26. 4. 1975

Herbst

19. 10.-29. 11. 1975

2. 11.-6. 12. 1975

26. 10.-6. 12. 1975

19. 10.-29. 11. 1975

26. 10.-6. 12. 1975

26. 10.-29. 11. 1975

12. 10.-22. 11. 1975

26. 10.-13. 12. 1975

2. 11.-13. 12. 1975

16. 10.-18. 10. 1975

23. 10.-25. 10. 1975

9. 10.-11. 10. 1975

Neue Wege im Hotel-Management

gdi seminar vom 7. bis 9. April 1975

Allgemeine Problematik

Die Hotellerie ist eine sowohl arbeits- wie kapitalintensive Dienstleistungsbranche. Sie produziert im übrigen für eine sehr sensibel reagierende, elastische Nachfrage. Die «Marktabhängigkeit» von Hotelunternehmungen ist besonders ausgeprägt: der Unternehmungserfolg wird stark durch die jeweilige Situation auf dem Absatzmarkt, dem Arbeitsmarkt, dem Beschaffungsmarkt und dem Finanzmarkt beeinflusst. Diese Marktverhältnisse haben sich in jüngster Zeit entscheidend erschwert. Wie soll sich das Hotel-Management verhalten? Welche Möglichkeiten hat es, sich anzupassen und die neue Führungssituation zu meistern? Muss die Unternehmung notwendigerweise Spielball launischer Märkte sein? Wird die Unternehmungspolitik lediglich zur reaktiven Bekämpfung eingetretener Engpässe degradiert? Oder ist eine «agierende» bewegliche, vorausdenkende und -handelnde Politik möglich?

Zielsetzung

- Analyse der aktuellen Marktsituation
- Ableiten der sich daraus ergebenden Konsequenzen für das Hotel-Management
- Aufzeigen moderner Führungsmethoden in verschiedenen wichtigen unternehmerischen Bereichen unter Berücksichtigung der gegebenen Marktsituation und erkennbarer Trends
- Erarbeitung der Anforderungen an den Hotelier von morgen.

Teilnehmerkreis

Besitzer, Direktoren und Führungskräfte von Hotelunternehmungen, Verantwortliche von Berufsorganisationen und Verbänden in Hotellerie und Tourismus.

Referenten

Prof. Dr. J. Krippendorff (Seminarleitung), Prof. Dr. E. B. Blümle, F. Dietrich, F. P. Feldpausch, B. Geyer, M. Kaltenbach, J. Keller, M. Ruch, Dr. B. Stauder, E. Traxler, A. Trippi.

Kursort

Gottlieb-Duttweiler-Institut, Rüschlikon.

Auskunft und Anmeldungen

Gottlieb-Duttweiler-Institut
Management-Schulung
Park «Im Grüene»
8803 Rüschlikon-Zürich
Telefon (01) 91 29 81.

Eintageskurse

für Reinigungspersonal, welches mit Maschinen und Geräten
praktisch arbeiten muss

Ort und Datum 1975

Basel-Muttenz

Kurs A Mittwoch, 2. April
Kurs B Mittwoch, 9. April
Kurs C Mittwoch, 16. April

Bern

Kurs A Mittwoch, 19. Februar
Kurs B Mittwoch, 26. Februar
Kurs C Mittwoch, 5. März

Chur

Kurs A Mittwoch, 4. Juni
Kurs B Mittwoch, 11. Juni
Kurs C Mittwoch, 18. Juni

Zürich-Schlieren

Kurs A Mittwoch, 7. Mai
Kurs B Mittwoch, 14. Mai
Kurs C Mittwoch, 21. Mai

Dauer: 1 Tag

Kursbeitrag

Mittagsverpflegung und Getränke in den Arbeitspausen
Fr. 40.- pro Tag.

Anmeldung:

Kurs-Center für Gebäudeunterhalt, Firma Sutter AG,
9542 Münchwilen.

Programm

Kurs A 1. Tag
Praktische Reinigungsarbeiten mit Maschinen und Geräten: Feuchtwischen, Spray-Reinigung, maschinelles Fegen, Absaugen mit Industrie-saugern, Nassreinigung, Einsatz Desinfektionsmittel
Kurs B 2. Tag
Arbeitsablauf der Grundbehandlung, Pflege von elastischen Kunststoffbelägen, Parkettbelägen, Steinbelägen, Fensterreinigung, vollständige, hygienische Reinigung von WC-Anlagen

Kurs C 3. Tag
Teppichreinigung, Entstauben und Entflecken, Shamponieren mit Maschinen, Spülmethode, Sprüh-Extraktions-Verfahren, antistatische Behandlung und Desinfektion

Zeugnishefte

Mit Register und Talon für die
Personalakten

Heft zu 20 Blatt Fr. 9.—

Heft zu 50 Blatt Fr. 16.—

Heft zu 100 Blatt Fr. 25.—

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

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Neuzeitliche fachmännische Ausbildung.
Tages- und Abendkurse mit Diplomabschluss. Deutsch, französ., italien., engl.

Kursbeginn: 3. März
7. April

Auskunft und Anmeldung:

KALTENBACH, Weinbergstrasse 37
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)
Tel. 01-47 47 91 Staatlich konz. Agentur
Älteste Fachschule d. Schweiz, gegr. 1913
Kostenlose Stellenvermittlung!

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe. Nächste Kurse:

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service

5. 5.-16. 5. / 22. 9.-10. 10.

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

108

Les annonces de l'Hôtel-Revue
sont lues dans toute la Suisse.

Die Hotel-Fachschule ist ein guter Weg für Leute, die im Beruf vorwärtskommen wollen

Das ist unbestritten. Wer aber aus irgendwelchen Gründen keine Fachschule besuchen kann, der braucht dennoch nicht auf eine seriöse Weiterbildung zu verzichten.

Denn es gibt jetzt einen modernen Weg, sich weiterzubilden, ohne auf Arbeit und Verdienst zu verzichten: den neuen Heimlehrgang für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.
Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen am besten passt. Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-Branche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie kostenlos über das Kursprogramm.

Institut Mössinger, 8045 Zürich

Räffelstrasse 11, Telefon (01) 35 53 91

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

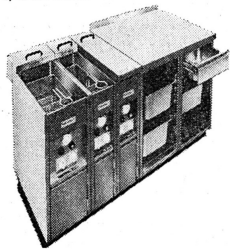
Name _____

Strasse _____

Ort _____

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Ölinhalt:
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
IGENO in November
als Aussteller ver-
treten.

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronom: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen
Arbeitsflächen usw.

Vollautomatische Öelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnitt-
maschinen, 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.-

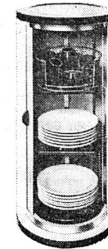
Tellerwärmer
VALENTINE-
SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
crème
Standmodell und
fahrbare
ab Fr. 680.-



S-1 9 L



P-2 2x 6-7 L



MODELL V-1

An unsere Inserenten

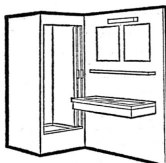
Aus technischen Gründen
können wir leider
an Montagen keine Annullierungen
mehr entgegennehmen.
Wir danken für Ihr Verständnis.

HOTEL-REVUE
Inseratenverwaltung

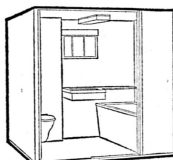
Fremdenzimmer mit Komfort Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel – ohne kostspieligen Umbau!

In ein paar Stunden sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen
Badezimmern ausgestattet. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder- und Duschen-Pro-
gramm». Lieferbar in verschiedenen Holzarten, passend zu Ihrer Einrichtung.

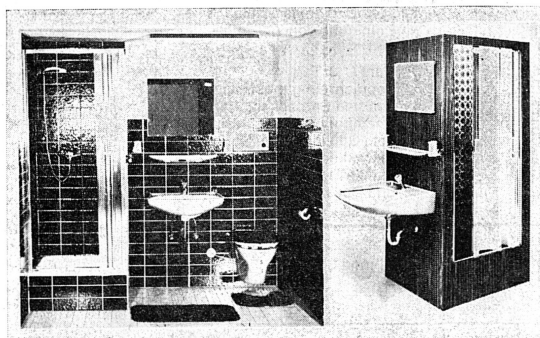
Uebrigens: Die Referenzliste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen
und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



Dusch-Kombination mit
Doppelwaschtisch
an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne,
Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche, Frontabschluss mit Türe.

Dusch-Wasch-Kombination
(oder nur Dusche).

Bon

Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage
des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name _____
Vorname _____
Name des Betriebes _____
Wohnort _____ PLZ _____
Strasse _____ Nr. _____
Telefon _____

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

Schluss mit der Notbremserie!

Für eine ausgeglichene Wirtschaftsentwicklung!

Innerhalb der letzten Jahre musste wiederholt die Konjunktur-Notbremse
gezogen werden. Dabei hat es nicht nur «geknirscht», sondern auch
gehört gerüttelt und geschüttelt.

Die harten Eingriffe waren notwendig geworden, weil Inflation und Teue-
rung zu hoch ins Kraut schossen. Und weil unsere Verfassung zwar
Konjunkturförderungs- aber keine Konjunkturdämpfungsmaßnahmen
vorsieht. So kann erst gehandelt werden, wenn eine Notsituation bereits
besteht. Notrecht kommt aber immer zu spät und erheischt grobe Mittel.
Man hat schon nach der ersten Notbremsung in den Sechzigerjahren
erkannt, dass die verfassungsmässigen Bestimmungen über die Krisen-
bekämpfung ergänzt werden sollten durch solche für die Bekämpfung
der Überkonjunktur und ihrer Folgen wie Teuerung und Inflation. Weitere
Notbremsungen haben diese Notwendigkeit erst recht bewiesen.

Der neue Konjunkturartikel beauftragt den Bund,
«eine ausgeglichene konjunkturelle Entwicklung,
insbesondere zur Verhütung und Bekämpfung von
Arbeitslosigkeit und Teuerung» zu fördern. Mit ihm
können inskünftig Fehlentwicklungen frühzeitig
und massvoll korrigiert werden.

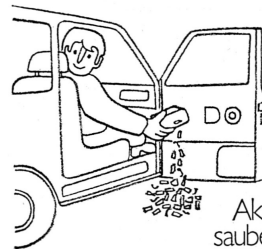
Vorbeugen war schon immer besser als heilen. Eine vorausschauende
Konjunkturpolitik ist besser (und weniger dirigistisch!) als eine verspä-
tete, brutale Notbremserie. Darum am 2. März an die Urnen!

Für eine ausgeglichene Wirtschaftsentwicklung:

Konjunkturartikel der Bundesverfassung

JA

Schweizerisches Aktionskomitee für eine ausgeglichene Wirtschaftsentwicklung



Aktion
saubere
Schweiz

Probleme mit lästigen Schädlingen...

dann wählen Sie rasch die Nummer unserer Service-
Stelle in Ihrer Region – und die Lösung ist unterwegs.

OFA 67973005

Hygiene-Service Hans Wyss AG

8800 Thalwil, Telefon (01) 720 85 86
Hygiene-Service Region Basel, Tel. (061) 35 14 13
Hygiene-Service Region Bern, Tel. (033) 54 20 15
Hygiene-Service Region Ostschweiz, Tel. (071) 6 74 42

HANS WYSS AG
HYGIENE SERVICE
THALWIL
☎ 01-720 85 86