Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 8

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

hotel revue

Nr. 8 20. Februar 1975

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
84. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
84e année

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

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

Remède pour un miracle

Le citoyen suisse ne saurait ignorer que son haut standing dépend du «miracle de l'économie suisse», comme les observateurs étrangers ont appelé le tour de force qui a consisté à faire de notre travail et de notre esprit inventif plus qu'une matière première (qu'il nous incombe d'acheter et de transformer). Le deuxième miracle qui caractérise notre pays, c'est peut-être celui qui fait qu'au contraire de tous les pays du monde où les impôts sont fixés par le pouvoir exécutif, ce sont chez nous le peuple et les cantons qui bénéficient de ce privilège... Quant au troisième miracle, il n'aura hélas pas lieu: l'on sait, en effet, depuis le 11 février, que la Suisse n'échappera pas à la TVA. Et l'hôtellerie non plus!

hr

Ainsi que l'a annoncé M. G.-A. Chevallaz, chef du Département fédéral des finances, cette fameuse «taxe à la valeur ajoutée» – que l'on connaît déjà dans de nombreux pays européens – apparaîtra en Suisse prochainement, vraisemblablement en 1978 déjà. Un peu plus tôt que prévu. Il faut être, dans ce contexte, conséquent avec soi-même et accepter les avantages et les inconvénients qu'implique l'engrenage du commerce international dont nous faisons désormais partie. Les pertes sur les recettes douanières, inhérentes à l'adhésion de la Suisse à plusieurs traités de libre-échange (AELE, Marché commun, GATT, etc.), doivent être compensées. Tout particulièrement à l'heure où la Confédération recherche déjà de nouvelles ressources pour assurer le financement de tâches qui s'accroissent sans cesse.

hr

Enfin, le concept même de l'impôt sur la consommation, c'est-à-dire de l'impôt sur le chiffre d'affaires, semble dépassé dans sa forme actuelle et surtout insuffisamment étendu. L'Icha est acquittée par près de 85 000 entreprises aujourd'hui, la TVA en touchera environ le double demain. La première nommée ne frappe que les transactions en marchandises, la seconde y ajoute les services. Or, pour accroître sensiblement le produit de l'impôt indirect, il serait nécessaire d'augmenter les taux de l'Icha d'une manière telle qu'elle mettrait en péril ce que les spécialistes fiscaux nomment la «neutralité de concurrence», base de la fiscalité indirecte. Toutefois, le taux maximum de la TVA n'excéderait pas 8 %, dit-on, ce qui en ferait un des plus bas d'Europe; en revanche, «l'assiette de répartition» des charges fiscales présenterait, pour les caisses fédérales, un apport plus substantiel. Un gros morceau, en quelque sorte, dans tous les sens du terme.

hr

Comment fonctionne le système de la TVA? Nous nous permettrons d'emprunter à Max d'Arcis une explication qu'il vient de publier dans la revue «L'Efficient»: «Le mécanisme consiste à faire payer à tout entrepreneur un certain pourcentage de ses ventes de marchandises et de ses services – donc de son chiffre d'affaires – au fisc. Cependant, pour éviter les effets cumulatifs de cette perception à tous les échelons, dont l'inconvénient est d'avantager les circuits courts par rapport aux circuits longs, la taxe ne sera payée à chaque échelon que sur la valeur ajoutée et non pas sur la valeur facturée totale. Cela se fait selon un mécanisme relativement simple. Chacun calcule la taxe sur le montant de la facture qu'il présente à son acheteur, mais déduit du montant obtenu les taxes qui lui ont été facturées par ses fournisseurs. L'impôt est donc acquitté par fractions successives au cours du circuit parcouru par les marchandises. Chaque opérateur économique n'est redevable au fisc que d'une partie de la taxe. Mais, à la fin du compte, c'est le consommateur qui supporte l'impôt total.»

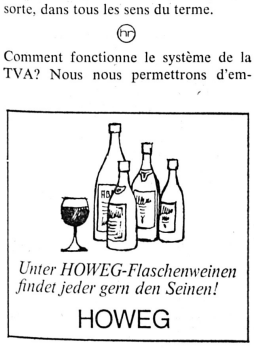
hr

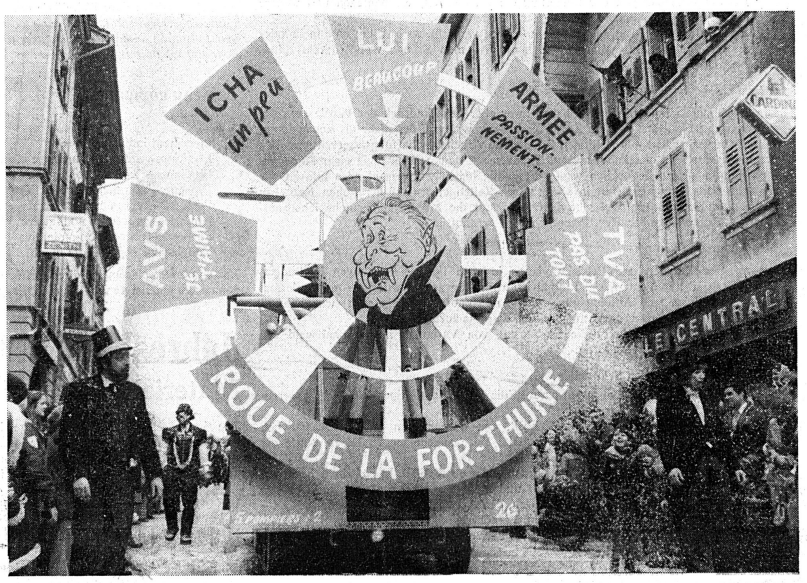
La taxe à la valeur ajoutée ne va pas simplifier la tâche de nos chefs d'entreprise et de nos comptables, ni alléger la bureaucratie helvétique. C'est la seule certitude que l'on peut avoir à l'heure où nous écrivons ces lignes. Notre «Ministre des finances» a été très prudent dans ses informations sur les modalités d'application de ce nouvel impôt. La procédure de consultation est en cours; elle permettra aux cantons, aux partis et aux principales associations économiques intéressées (dont la Société suisse des hôteliers) de donner jusqu'au 30 juin 1975 leur avis. Et le peuple sera rapidement appelé à se prononcer sur la modification constitutionnelle qu'entraînera forcément l'institution de la TVA.

hr

Théoriquement, la taxe à la valeur ajoutée n'est qu'un élément d'une planification financière qui prévoit une réforme fondamentale de la politique fiscale en Suisse sur le plan fédéral. On y verra donc peut-être plus clair une fois que tous les éléments du puzzle seront en place; mais, d'ici là, notre Princesse aura le temps de se refaire, à défaut d'une beauté, un petit pécule. Si son souverain maître lui en donne la permission... Toujours est-il que la TVA, qui ne sera même pas un remède-miracle, va faire, chez nous comme ailleurs, son lot de mécontents! Il est prématuré maintenant, d'autant que l'on n'en connaît pas toutes les modalités d'application, d'affirmer s'ils ont tort ou raison. Prélevée à toutes les phases de la production et de la commercialisation, la taxe à la valeur ajoutée frappera également la plupart des prestations de service, à l'exception de celles qui sont considérées comme des services publics ou soumises à d'autres impositions. L'agriculture, d'ores et déjà, n'y sera pas assujettie, de même que les entreprises réalisant un chiffre d'affaires inférieur à 30 000 francs. Les hôtels, les restaurants et les cafés devront, par compte, s'en acquitter, du moins en vertu des premières dispositions. Peut-être en seront-ils exonérés ou bénéficieront-ils d'un taux privilégié? Nos prestations se vendront-elles bientôt «service, taxe et TVA compris»?

José Seydoux





Les traditionnelles festivités de Carnaval se sont déroulées cette année dans certaines régions suisses avec beaucoup plus d'ampleur que d'ordinaire. Les thèmes, il est vrai, ne manquaient pas, tel celui de l'éditorial ci-contre... traité avec humour cette fois-ci lors du cortège des Brandons à Payerne. (ASL)

Brauchen wir einen Konjunkturartikel?

Die «Jein-Sager»

Es ist wohl kaum vorstellbar, dass es einmal eine Abstimmungsvorlage geben könnte, die keine Gegner hätte. Und es ist auch keine Seltenheit, wenn Gegner einer Vorlage behaupten, sie wüssten eine bessere Lösung. Merkwürdig ist nur, dass sie diese besseren Lösungen erst anzubieten haben, wenn es zu spät ist, sie noch auf dem normalen demokratischen Weg zu überprüfen und ihre Vorzüge allenfalls in einen Vorlagenentwurf einzubauen.

Auch gegen den Konjunkturartikel der Bundesverfassung, über den wir am 2. März abzustimmen haben, hat sich Opposition gemeldet, und auch in diesem Falle sprechen die Gegner von Ideen für eine bessere Lösung. Sie wollen also nicht einfach als Nein-Sager erscheinen, sondern «Jein-Sager», denn sie sagen Ja zum Grundsatz der Konjunktursteuerung, aber Nein zur jetzt abstimmungsreifen Vorlage. So wenigstens behaupten sie. Es gehe ihnen nämlich durchaus nicht darum, Eingriffe des Staates in das Konjunkturgeschehen unter allen Umständen abzulehnen. Sie wehrten sich nur dagegen, dass man diese Kompetenz ausdrücklich in der Verfassung verankere, doch wären sie damit einverstanden, das notrechtliche Instrumentarium des Bundes auszubauen, um inskünftig Interventionen von Fall zu Fall zu erleichtern. Und damit man nicht meine, es werde da nur mit Worten gekämpft, kündigen diese Gegner eine entsprechende Volksinitiative an.

Merkwürdig

So weit, so gut (wenn wir auch Notrecht auf keinen Fall für besser halten als ordentliches Verfassungsrecht). Aber im Zusammenhang mit diesem Vorschlag ist nun doch noch eine Merkwürdigkeit zu registrieren, die im Kampf um Abstimmungen – glücklicherweise – seltener vorkommt: Wir meinen die Tatsache, dass die bekanntesten und aktivsten Vertreter dieser Notrechtlösung bei bisherigen notrechtlichen Konjunkturdämpfungsoperationen nicht etwa auf der befürwortenden Seite standen, sondern jene Massnahmen ebenso vehement bekämpft hatten, wie sie jetzt den Konjunkturartikel des ordentlichen Verfassungsrechts bekämpfen. Angesichts dieser Umstände wäre es wahrhaft leichtfertig, den Parolen der Gegner Vertrauen zu schenken.

Zu spät und zu hart

Aber auch ganz abgesehen von diesem Widerspruch muss festgestellt werden, dass es unsinnig wäre, die Lösung eines Problems, vor das der Staat nun einmal gestellt ist und immer wieder gestellt wird, auf den Weg des Notrechts statt des ordentlichen Rechts zu verweisen. Gerade auf dem Gebiete der Konjunkturregulierung haben wir es nun wiederholt erlebt, was notrechtliche Eingriffe bedeuten. Weil Massnahmen des Notrechts logischerweise nur in eigentlichen Notlagen zulässig sind, also dann, wenn sonst nichts mehr helfen kann, aber die Dinge auch nicht mehr sich selber überlassen bleiben dürfen, kommen solche Massnahmen immer zu spät. Und weil sie zu spät kommen, müssen sie um so schärfer sein, damit sie wirksam werden. Das Resultat ist ein undifferenziertes Vorgehen, das unvermeidlicherweise Härten zur Folge hat. Nach den «Konjunkturdämpfungsübungen» der sechziger und jetzt auch wieder der siebziger Jahre sollten wir darüber nachgerade ausreichend im Bilde sein.

Rechtzeitig und erträglich

Hätten wir eine ordentliche verfassungsrechtliche Grundlage für solche Steuerungsmassnahmen, wie sie uns jetzt für den 2. März vorgelegt wurde, so wären wir auf Eingriffe dieser Art nicht mehr angewiesen. Man müsste ungünstigen Entwicklungen nicht mehr den Lauf lassen, bis sie sich zu Notlagen ausgewachsen hätten, sondern könnte rechtzeitig Vorkehren treffen, um sie in erträglichen Grenzen zu halten. Und was das Wichtigste ist: Es müsste nicht plötzlich Hals über Kopf gehandelt werden, ohne dass das Volk etwas dazu zu sagen hätte, sondern es könnten die angemessenen Massnahmen in Ruhe erörtert und den Stimmberechtigten zur Entscheidung unterbreitet werden, bevor sie in Kraft gesetzt würden.

Mehr Demokratie

Genau hier liegt der entscheidende Vorteil des neuen Konjunkturartikels (der übrigens nicht nur der Dämpfung von Ueberkonjunktur, sondern auch dem Auffangen von Konjunkturrückschlägen und damit der Sicherung der Arbeitsplätze dienen soll): Er gewährleistet mehr Demokratie als das Notrecht und kann, anders als dieses, nur unter vollem Mitspracherecht des Volkes gehandhabt werden. Das allein, so scheint uns, müsste für die Stimmberechtigten entscheidend sein. Mit einem «Jein», nämlich einem Ja zu leeren Versprechen und einem Nein zur konkreten Lösungsmöglichkeit, kommen wir nicht weiter. Der neue Konjunkturartikel verdient unser Ja, weil er zweckmässig ist und unsere demokratischen Rechte wahrt!

-g-

Sommaire

Le nouveau directeur de l'Ecole hôtelière 2
Warum Ja? 2
Interview de M. Maurice d'Allèves 3
Thema Nr. 1: Mehrwertsteuer 3
Mehr Ferien im Wotel 4
Les tendances du tourisme suisse 5
Les hôteliers de Genève font le point 6
Informations sur les marchés 7
Breitseite aufs Dessert 10
Ein neues Bouquet 11
Die Löhne des letzten Jahres 13

In eigener Sache:

Franz Dietrich, Direktor SHV, Bern

Volksabstimmung über den Konjunkturartikel:

Unser Ja ist vernünftig!

Was eigentlich schlagen uns Bundesrat und Parlament am 2. März zur Annahme vor? Einfach ausgedrückt – zugegebenermassen auch vereinfacht dargestellt – bezwecken die neuen Bestimmungen der Bundesverfassung: im Staat das zu tun, was kluge Familienväter und verantwortungsbewusste Patrons schon immer getan haben.

● **Nicht von der Hand in den Mund leben . . .**

. . . sondern die mögliche Zukunft planen – gute und schlechte Zeiten einkalkulieren. Die bisherigen gesetzlichen Möglichkeiten haben dies der Regierung nur bedingt gestattet. Bei unvorhergesehenen wirtschaftlichen Ausschlägen, im guten oder schlechten Sinn, musste zu «dringlichen Massnahmen» gegriffen werden – zu Recht auch Feuerwehrübungen genannt. Nichts gegen die Feuerwehr – es gelingt ihr in vielen Fällen, das Feuer zu löschen, aber die Wasserschäden sind meist gross.

● **Brandverhütung vor Brandbekämpfung**

Der Konjunkturartikel gibt der Regierung die Möglichkeit, Warnanlagen und weitere Brandverhütungsmassnahmen in die Wirtschaft einzubauen.
Bis heute hat man gewartet, bis es brennt – dann versucht, zu löschen: eine mehr oder weniger erfolgreiche Massnahme. In Zukunft will man Brände verhüten: ein echtes Ziel. Vernünftig, oder?

● **Spare in der Zeit, dann hast du in der Not**

Die Sparübungen landauf, landab haben zwar eher den Eindruck der Parole erweckt: «Spare in der Not, jetzt hast du Zeit.» In der Tat: während der mehr als sieben fetten Jahre haben wir ganze 400 Millionen Franken an Arbeitsbeschaffungsreserven gespart – vergleichsweise sind dies kaum tausend Franken auf dem Sparbüchlein einer kinderreichen Familie – also bedenklich wenig. Freiwillig haben wir versagt, also müssen wir uns zum Sparen zwingen, um in schlechteren Zeiten etwas auf der hohen Kante zu haben. Der Konjunkturartikel gibt dem Bundesrat die Möglichkeit, solche lebensnotwendigen Reserven zu schaffen. Eigentlich auch vernünftig!

● **Sich anpassen können**

Die meisten Familien und Betriebe planen je nach ihren Erwartungen in Budget-Varianten, sind anpassungsfähig. Einmal kann man etwas zurücklegen – ein andermal gestattet man sich eine Anschaffung – wenn notwendig, schränkt man sich ein, und wenn es nicht anders geht, greift man auf das Ersparte zurück.
Der Konjunkturartikel erlaubt die Einführung von Varianten im Haushaltsgeld der öffentlichen Hand. Nur vernünftig!

● **Der Starke schützt den Schwachen**

Eine gute schweizerische Lebensauffassung, die in mannigfaltiger Weise in unserem Land gelebt wird.
Der Konjunkturartikel gibt die Möglichkeit, den Berggebieten und wirtschaftlichen Randzonen des Landes verstärkte und gezielte Hilfe angedeihen zu lassen, sollte die wirtschaftliche Lage dies erfordern.
Auch der Ausbau der Arbeitslosenversicherung wird ermöglicht. In einzelnen Branchen werden Arbeitskräfte frei, die umgeschult und in andere Wirtschaftszweige eingegliedert werden müssen. Alles wesentliche Hilfen, den Arbeitsfrieden – ein kostbares Gut – zu erhalten und den Schwächeren zu helfen. Vernünftig und menschlich!
Dies also wären die vernünftigen Gründe, die am 2. März 1975 ein überzeugtes JA verlangen. Auch Ihr JA!

hr

Notre OUI est raisonnable, puisque le Conseil fédéral et le Parlement nous proposent d'approuver, le 2 mars prochain, l'inscription dans la Constitution fédérale de dispositions permettant à l'Etat de faire ce que tout père de famille prévoyant et tout patron conscient de ses responsabilités ont toujours fait.
Il ne faut pas vivre au jour le jour, mais prévoir autant que possible l'avenir, afin de ne pas devoir recourir, au dernier moment, à des mesures d'urgence, parfois plus malfaisantes qu'utiles. En d'autres termes, il vaut mieux prendre des mesures préventives que curatives.
Malgré la période de haute conjoncture que nous venons de traverser, les réserves accumulées par la Suisse pour créer des possibilités de travail sont minimes (elles n'atteignent que 400 millions de francs). L'article constitutionnel devrait permettre au Conseil fédéral de constituer les réserves indispensables.
L'article en question donne aussi la possibilité de faire varier le budget selon les besoins, ce qui est spécialement rationnel.
Il appartient enfin aux forts de soutenir les faibles et l'article qu'on nous propose permet d'intervenir plus efficacement, si nécessaire, en faveur des régions de montagne, par exemple, ou de développer l'assurance-chômage, etc.
Les buts de l'article paraissent raisonnables et humains et c'est pourquoi l'on pourra, en bonne conscience, déposer dans l'urne un oui convaincu!

Rapport annuel 1974

Service du matériel

Le service du matériel n'a pas été sans ressentir les énormes augmentations du prix du papier qui ont eu lieu l'année dernière. En effet, la hausse des prix de certaines sortes de papier a été de l'ordre de 70 % et, en moyenne, l'achat de tous les papiers est revenu entre 40 et 50 % plus cher, que l'année précédente. Comme, dans la propre imprimerie de la SSH, la consommation de papier dépasse 2,1 millions de feuilles et que nous donnons en outre des ordres d'impression à d'autres imprimeries pour une valeur de plus de 130 000 francs, ces frais supplémentaires ont naturellement eu des effets négatifs. C'est pouquoi nous nous sommes vus contraints d'augmenter légèrement les prix de certains articles figurant sur notre catalogue. Mais, grâce à l'achat de grandes quantités de papier, il nous a été possible d'atténuer dans une certaine mesure cette explosion des prix.
Contrairement à ce qui se passait autrefois, nous avons pu imprimer, en 1974, dans notre propre imprimerie toutes les notes d'hôtels commandées par nos membres et pour la première fois nous avons effectué nous-mêmes les travaux de reliure, en particulier des blocs de notes, ainsi que ses garnitures autocopiantes. De ce fait, à la satisfaction de tous les membres qui nous ont passé des commandes, les délais de livraison ont pu être notablement raccourcis et les factures pour les travaux exécutés hors de la maison notablement réduits. Ceci a beaucoup contribué à la bonne marche des affaires de notre service du matériel. Celui-ci a également imprimé le Commentaire sur la convention collective nationale de travail (CCNT) élaboré par les associations de l'industrie hôtelière. Ce commentaire a été édité sous forme de classeur, ce qui permettra de le compléter par la suite en y ajoutant de nouvelles feuilles. Les garnitures de contrats de travail autocopiantes, imprimées également chez nous, sont considérées en général comme un instrument pratique. Les nouvelles feuilles de contrat de travail, qui permettent de consigner tous les contrôles exigés par la CCNT, sur une feuille de format A4 ont également été bien accueillies.
Le service du matériel a donc, en 1974, été fidèle à sa ligne de conduite – qui est de livrer le jour-même les articles dont nous disposons et d'exécuter dans un délai de trois semaines les ordres d'impression – à laquelle il entend rester fidèle, à l'avenir aussi.

Achtung ab 1. Juli 1975 neue Prämien für AHV/IV/EO

Attention! Dès le 1er juillet 1975, nouvelles primes pour AVS/AI/APG

	alt/ancien	neu/nouveau
AHV / AVS	7,8 %	8,4 %
IV / AI	0,8 %	1,0 %
EO / APG	0,4 %	0,6 %
	9,0 %	10,0 %
Arbeitnehmer Employé	4,5 %	5,0 %
Arbeitgeber Employeur	4,5 %	5,0 %

Service de placement

La situation du marché du travail est demeurée précaire au cours du 1er semestre de 1974. En revanche, une légère détente s'est dessinée vers la fin de l'année.
L'ordonnance du Conseil fédéral limitant le nombre des travailleurs étrangers exerçant une activité lucrative, du 9 juillet 1974, nous assurait le même nombre de saisonniers que l'année précédente, ce qui nous a permis de satisfaire quantitativement les désirs des établissements saisonniers. En revanche, pour la première fois, les étrangers venant faire un stage furent contingentés. Ceci est d'autant plus regrettable que ces personnes étrangères venant accomplir un stage ne représentent, à notre avis, aucun danger d'emprise étrangère. Leur séjour est limité à 6 mois et il est exclu qu'ils fassent venir les membres de leur famille. La demande de bonnes possibilités de formation a considérablement augmenté ces dernières années dans le monde entier. Il est, de plus, de tradition dans l'hôtellerie que les futurs cadres émigrent, après avoir acquis leur formation de base, dans d'autres pays pour approfondir leurs connaissances linguistiques et professionnelles. Alors que, au cours du premier semestre, il a été pratiquement possible de donner suite à tous les vœux des écoles hôtelières étrangères, l'ordonnance du 9 juillet nous obligea à réduire de manière draconienne les engagements conclus pour le deuxième semestre.
A la suite des voyages collectifs que nous organisons pour faire venir les travailleurs étrangers en Suisse, nous avons pu placer 1505 employés auxillaires espagnols et, pour la première fois, 261 Portugais. Grâce à la procédure nominative, il a encore été possible de placer 238 Espagnols, 9 Portugais et 31 Yogoslaves.
754 stagiaires et étrangers venant faire un stage sont arrivés d'Irlande, d'Allemagne, de Hollande, de Finlande, d'Autriche, d'Espagne, du Danemark, de Belgique, du Luxembourg, d'Angleterre, d'Italie, de Grèce, de Norvège, de Suède, de France, du Maroc, du Japon et de la Turquie. 30 élèves d'écoles hôtelières tunisiennes ont pu faire un stage par l'entremise de la collaboration technique. 311 étudiants ont été occupés dans l'hôtellerie pendant les vacances d'été.

Tableau comparatif

	1973	1974
Placement individuel	793	601
Etrangers venant faire un stage et stagiaires	764	754
Etudiants	325	311
Espagne – recrutement collectif	2220	1505
Portugal – recrutement collectif	–	261
Espagne – procédure nominative	330	238
Portugal – procédure nominative	–	9
Yougoslavie – procédure nominative	111	31

Les nombreux placements directs effectués par téléphone ou à la suite d'entretiens personnels au guichet ne sont pas compris dans les chiffres ci-dessus.

Jahresbericht 1974

Materialdienst

Die immensen Papierpreisaufschläge im vergangenen Jahr gingen leider nicht spurlos am Materialdienst vorüber, mussten doch einige Papiersorten bis 70 %, im Durchschnitt alle Papiere zwischen 40 und 50 % teurer eingekauft werden. Bei einem Eigenverbrauch in der Hausdruckerei SHV von über 2,1 Millionen Blatt Papier und zusätzlichen Druckaufträgen an Fremddruckereien im Werte von 130 000 Franken wirkten sich die Mehrkosten sehr negativ aus. Als Folge hiervon sahen wir uns genötigt, die Preise einiger Verkaufsartikel leicht zu erhöhen. Durch den Einkauf grösserer Papiermengen war es uns jedoch möglich, der Preisexplosion einigermassen die Spitze zu brechen.
Im Gegensatz zu früheren Zeiten fertigten wir 1974 alle durch Mitglieder bestellten Gästerechnungen in unserer eigenen Hausdruckerei an, wobei wir erstmals auch die Buchbinderarbeiten übernahmen, indem wir die Rechnungsblocks in der eigenen Abteilung einbanden und auch selbstdurchschreibende Garnituren zusammentrugen und leimten. Dadurch wurden die Liefertermine zur Freude aller Besteller bedeutend kürzer und die Fremdkosten konnten gesenkt werden, was erheblich zum erfreulichen Geschäftsgang des Materialdienstes beigetragen hat. Zur Ergänzung des Landes-Gesamtarbeitsvertrages produzierte der Materialdienst den von den gastgewerblichen Verbänden erarbeiteten Kommentar zum L-GAV. Dieser Kommentar wurde in Form eines Ringbuches herausgegeben, was ein nachträgliches Ergänzen oder Einfügen von Nachträgen gestatten wird. Die in unserer Druckerei erstellten selbstdurchschreibenden Arbeitsvertragsgarnituren sind allgemein als eine praktische Hilfe akzeptiert worden. Dasselbe gute Echo zeitigten die neuen Arbeitskontrollbältter, die das Erfassen aller vom L-GAV verlangten Kontrollen auf einem Blatt A 4 ermöglichen. Der Materialdienst hat 1974 seinem Ziel treu nachgelebt, jede Lagerbestellung gleichentags und alle Druckaufträge innerhalb von drei Wochen auszuliefern. Dies wird weiterhin unsere Devise sein.

Présentation aux étudiants de M. Jean Chevallaz, nouveau directeur de l'Ecole hôtelière

Devant 390 étudiants de 42 nationalités, la direction et le corps enseignant, M. Carlo de Mercurio, président du Conseil de fondation, a présenté la semaine dernière M. Jean Chevallaz, le nouveau directeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne. M. de Mercurio a prononcé, à cette occasion, le discours que nous reproduisons ci-dessous:

Depuis fort longtemps, l'école étudie des possibilités d'expansion, d'amélioration sur le plan technique et de renouvellement sur le plan de l'enseignement. Ce dernier a, toutefois, toujours été remis en cause et amélioré, c'est donc dire qu'il est «up to date». Il y a deux ans, la Société suisse des hôteliers, avec l'appui des autorités fédérales, cantonales et communales, a décidé la construction d'une nouvelle école hôtelière, dotée des installations les plus modernes. Elle a également décidé de procéder à un changement assez important, celui de la structure de l'école et des programmes d'enseignement.
Voici une année, hier, que les travaux ont débuté et l'école ouvrira ses portes en septembre prochain: ce délai de 18 mois est extraordinairement court pour une construction d'environ 36 millions. Ce record a été possible grâce au travail considérable fourni par la commission de construction, son président, la direction de l'école et son corps enseignant, qui ont collaboré à la planification et à la réalisation d'un programme ambitieux.
Il y a une année, aussi, une nouvelle structure juridique (la fondation) a été donnée à notre institut. Dorénavant, donc, le Conseil de fondation sera l'organe suprême de notre école.
Si, pendant deux ans, l'institut a été administré par une direction collective très compétente, MM. Paul Barraud, Jacques Schweizer et Peter Barakat, il avait été planifié qu'à l'ouverture de la nouvelle école une direction générale entrerait en fonction afin, d'une part, de soulager la direction actuelle qui devra se concentrer sur des travaux déterminés dans les départements dont elle a la charge et, d'autre part, d'étudier et de résoudre tous les problèmes dus à une nouvelle organisation.
Monsieur et Madame Chevallaz, auxquels je souhaite la bienvenue ont été choisis pour mener à bien cette merveilleuse mais aussi lourde tâche.
Certains d'entre vous se demandent peut-être pourquoi le Conseil de fondation et celui qui vous parle n'ont choisi ni un hôtelier, ni un pédagogue. Nous désirions, à la tête d'une direction qui restera collective – pour répondre aux méthodes modernes de gestion – un patron, administrateur, organisateur, financier avisé qui, par ailleurs, connaît et comprend la jeunesse: en un mot, un homme compétent et efficace, de cœur et d'action. Pour terminer, je voudrais souligner le grand travail effectué par MM. Barraud, Schweizer et Barakat, et les remercier personnellement et chaleureusement de leur précieuse collaboration.
De par ma fonction de président et en m'efforçant d'être toujours disponible pour la direction, le corps enseignant et les étudiants, j'ai pu apprécier les efforts fournis par tous dans l'intérêt de l'école. En qualité d'ancien élève et d'hôtelier, je suis fier de notre institut. De tout cœur, je souhaite non seulement à M. Chevallaz, mais aussi à Madame – qui sera parfois appelée à seconder son mari – de la satisfaction, de la joie et du succès dans leurs fonctions.
Bonne route, Monsieur et Madame Chevallaz!

Fernkurse für Kochlehrlinge

Im Jahre 1973 beschlossen die zuständigen Instanzen der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe – auf Grund eines umfangreichen, positiven Versuches – für die Kochlehrlinge, welche die interkantonalen Fachkurse absolvieren, Repetitionsfernkurse einzuführen. Damit sollen vor allem die Mängel, die dem Blockunterricht anhaften (viel Stoff in kurzer Zeit, lange Zeitspanne zwischen den Fachkursen usw.) vermindert werden. In diesen Tagen gelangte nunmehr die 1. Repetitionseinheit an die 170 Kochlehrlinge zum Versand, die im Jahre 1974 nach den neuen Ausbildungsvorschriften ihre Lehre begonnen haben und den ersten interkantonalen Fachkurs von 8 Wochen Dauer absolvierten.
In den Zeiträumen zwischen den Fachkursen und dem 3. Fachkurs und der Lehrabschlussprüfung erhält zukünftig jeder Saisonlehrling innerhalb seiner dreijährigen Lehrzeit 15 Repetitionseinheiten, mit denen der berufskundliche Unterricht der Fachkurse vertieft wird. Jede Einheit behandelt ein spezielles Gebiet (z. B. Warenkunde, Menukunde). Auch der Lehrmeister oder der Lehrchef ist zur aktiven Mithilfe aufgerufen, indem er die Arbeit des Lehrlings anhand eines Schlüssels kontrolliert und die Lösungen mit dem Lehrling bespricht. Die Neuerung wird wesentlich zur Verbesserung der Ausbildung der Saisonlehrlinge beitragen und darf als Markstein in der Geschichte der interkantonalen Fachkurse bezeichnet werden.

† Robert Gaillard

C'est avec tristesse que nous avons appris la nouvelle de la mort de M. Robert Gaillard qui avait été propriétaire de l'Hôtel Continental à Crans qu'il avait exploité pendant plus de 30 ans.
Après avoir travaillé en France, M. Robert Gaillard se sentit attiré par le Plateau de Crans qui commençait alors à se développer et il travailla pendant plusieurs années à l'Hôtel du Golf avant de s'établir à son propre compte.
C'était un homme cultivé et courtois qui était très connu et apprécié sur le Haut-Plateau et dans les milieux hôteliers valaisans.
Nous prions sa famille de trouver ici aussi l'expression de notre vive sympathie.

†

A nos sociétaires

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

Monsieur Robert Gaillard

membre personnel, Crans-sur-Sierre,

décédé le 10 février 1975, dans sa 78e année, des suites de maladie.

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

Au nom du Comité central:
Le président central:
Peter-Andreas Tresch

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers
Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi
Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi
Rédaction française: José Seydoux
Annonces et abonnements:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

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

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

Mehrwertsteuer: vieles offen

Nun ist der Schuss draussen: Der Bundesrat hat vergangene Woche die von einer Fachkommission erarbeiteten «Vorschläge zur Gestaltung einer schweizerischen Umsatzsteuer nach dem Mehrwertprinzip (Mehrwertsteuer)» den Parteien und wirtschaftlichen Organisationen zur Vernehmlassung zugestellt. Bis zum 30. Juni haben diese nun Zeit, sich über das lange Erwartete zu äussern. Wir wollen unseren Lesern einen Ueberblick über die Vorschläge geben, ohne der Stellungnahme des Schweizer Hotelier-Vereins vorzugreifen.

Was ist eine Mehrwertsteuer?

Die Hotel-Revue hat zu verschiedenen Malen das System erläutert, zuletzt in Nr. 1/2 vom 9. Januar. Im Unterschied zur geltenden Warenumsatzsteuer, welcher das Gastgewerbe bekanntlich nicht unterliegt,

- erfasst die Mehrwertsteuer grundsätzlich sämtliche Unternehmer, nicht bloss die «Grossisten» wie bei der WUST
- erfasst die Mehrwertsteuer alle Stufen des Produktions- und Verteilprozesses und nicht bloss den Verkauf des Grossisten an den Detaillisten (Allphasen- statt Einphasensteuer)
- Jeder Unternehmer muss die Steuer vom Gesamtumsatz seiner Warenlieferungen und Dienstleistungen berechnen, darf aber dabei jene Steuern abziehen, die er selbst beim Bezug von Waren und Diensten an andere Steuerpflichtige hat bezahlen müssen (Vorsteuerabzug). Dadurch wird die sog. Steuerkumulation verhindert.
- Die Mehrwertsteuer ist «wettbewerbsneutral». Dagegen treten bei der jetzigen WUST, je höher die Steuersätze angesetzt werden, Bevorzugungen und Benachteiligungen auf.

Wozu eine Mehrwertsteuer?

Der Bund ist bekanntlich dringend auf neue Einnahmequellen angewiesen, so beispielsweise zur Kompensation der Zollausfälle, wie sie sich durch die Freihandelsbestrebungen in Efta und EWG ergeben haben. Es liegt nahe, den Ausgleich auf dem Gebiet der indirekten Steuern zu suchen. Da aber – wie erwähnt – eine Erhöhung der Steuersätze der bestehenden WUST wegen den dadurch entstehenden Wettbewerbsverzerrungen nicht tunlich ist, drängt sich die Umstellung auf das gerechtere und leichter zu handhabende Mehrwertsteuersystem auf, welches übrigens in den meisten europäischen Staaten eingeführt ist.

Ausnahme von der Steuerpflicht

Eine «schweizerische» Mehrwertsteuer, wie sie die Experten vorschlagen, muss gewisse Modifikationen enthalten, um den besonderen Verhältnissen gerecht zu werden. So wäre es nicht gangbar gewesen, sämtliche Produzenten und Anbieter von Dienstleistungen abrechnungspflichtig zu erklären, da sonst die Verwaltungsumtriebe (bei rund 360 000 Steuerpflichtigen statt wie heute deren 84 000) ins unermessliche gestiegen wären. Die Experten schlagen deshalb vor, für die Landwirtschaft eine Sonderregelung zu treffen (einen ermässigten Steuersatz für deren Verkäufe einzuführen). Kleinunternehmer mit einem Fr. 30 000 nicht übersteigenden Jahresumsatz werden generell sowie Unternehmer mit weniger als 300 000 Franken Umsatz auf eigenen Antrag von der Steuerpflicht ausgenommen. Auf diese Weise gelingt es, die Zahl der Steuerpflichtigen auf 145 000 bis 150 000 zu reduzieren.

Was wird besteuert?

Der oben erwähnte, für die Landwirtschaft anwendbare reduzierte Steuersatz, welcher drei Zehntel des normalen betragen soll, findet ebenfalls auf die Güter Anwendung, welche auf der heutigen «Freiliste» der WUST aufgeführt sind (Nahrungsmittel, Medikamente, Vieh, Geflügel, Getreide usw.) mit Ausnahme der Getränke. Dadurch soll die soziale Komponente der heutigen Regelung auch in die Mehrwertsteuer hinübergerettet werden. Zum normalen Satz besteuert werden unter anderem die Umsätze von Waren, die Arbeiten an Grundstücken und Bauwerken, der Transport und Lagerung von Waren, die Leistungen von Architekten und Ingenieuren, gastgewerbliche Leistungen (Beherbergung und Verpflegung), Personentransporte, Leistungen von Reisebüros usw. Nicht besteuert werden Handänderungen von Immobilien, Vermietung und Verpachtung von Grundstücken und Gebäuden, Versicherungsleistungen, Bankleistungen, Gesundheits- und Körperpflege, Erziehung und Unterricht, Unterhaltung und Sportveranstaltungen, Leistungen der öffentlichen Dienste usw.

Auch das Gastgewerbe

Im Gegensatz zur heutigen Warenumsatzsteuer soll somit das Gastgewerbe nach dem Vorschlag der Fachkommission der neuen Regelung unterstellt werden. Der Bericht der Experten enthält denn auch einen Abschnitt über die Besteuerung von gastgewerblichen Leistungen. Dahin wird die Zahl der Steuerpflichtigen auf rund 21 000 geschätzt. Diese setzen sich aus rund 7000 Hotels aller Art zusammen, welche nicht unter die Kleinunternehmer-Grenze fallen, was indessen bei der Grosszahl der Wohnungs- und Zeltplatzvermieter der Fall sein dürfte. Rund 14 000 Restaurants ergänzen den Kreis der zur Kasse Gebetenen, welche nach der Schätzung der Experten einen Gesamtumsatz von rund 8,5 Milliarden Franken erzielen. Wie viele Betriebe mit weniger als 300 000 Franken Umsatz auf eigenen Antrag befreit würden, kann natürlich nicht gesagt werden.

Merkliche Schlechterstellung?

Um Ausscheidungsschwierigkeiten und zusätzliche Arbeit zu vermeiden, lehnen die Experten eine Differenzierung der Steuersätze nach verschiedenen gastgewerblichen Leistungen, z. B. unterschiedliche Sätze für Verpflegung und Beherbergung, ab. Auch sollte die Besteuerung nicht an die Preisklasse des Hotels gebunden werden. Der Bericht kommt weiter zum Schluss, dass die Besteuerung des Gastgewerbes auch dann «rentabel» wäre, wenn man einen unter 10 Prozent liegenden Steuersatz in Anwendung bringe. Die Personalkantinen sollen nicht privilegiert werden. Beim «Verkauf über die Gasse» kommt nach dem Vorschlag des Berichtes der ermässigte Steuersatz zur Anwendung. Die Experten schlagen summa summarum vor, die gastgewerblichen Leistungen zum Normalsatz zu besteuern. «Sollte jedoch eine merkliche Schlechterstellung gegenüber dem Gastgewerbe im konkurrierenden Ausland eintreten, so wäre eine andere Lösung zu prüfen.»

Andere Lösung wahrscheinlich billiger

Im Sinne einer ersten summarischen Beurteilung kann gesagt werden, dass die Einführung einer wie auch immer gearteten Mehrwertsteuer dem Gastgewerbe zusätzliche Kostenbelastungen aufbürden wird, welche sich je nach der Höhe der angewandten Steuersätze mehr oder weniger gravierend auf die internationale Wettbewerbsstellung auswirken werden. Hier scheint denn auch das für die Experten massgebliche Kriterium für eine «andere Lösung» zu liegen. Das Gastgewerbe und insbesondere die Hotellerie wird somit den statistisch nicht gerade einfach zu liefernden Beweis verschlechterter Konkurrenzposition gegenüber dem Ausland beizubringen haben, um in den Genuss einer milderen Behandlung zu kommen, welche sich indessen aus volkswirtschaftlichen Gründen als die billigere erweisen könnte: Die «unechte Befreiung» von der Mehrwertsteuer. Diese hätte zur Folge, dass die Betriebsinhaber von der Steuerpflicht befreit würden, die ihnen überwälzten Vorsteuern aber nicht in Abzug bringen könnten. Diese gingen in den Preis der abgesetzten Leistungen ein – insofern eine reduzierte Belastung.

Vieles offen

Unklarheit herrscht im Moment über die Höhe der schliesslich zur Anwendung gebrachten Steuersätze. Um den gleichen Ertrag wie die heutige WUST zu erbringen, müsste der Normalsatz 6,4 Prozent betragen. Da das neue System jedoch zusätzliche Einnahmen liefern soll (und dank seiner Wettbewerbsneutralität auch kann) wird man wohl um einiges höher gehen; wie hoch, hängt unter anderem von der Ausgestaltung der anderen Einnahmekomponenten ab, vor allem der Direkten Bundessteuer. Denkbar ist die Verankerung der Mehrwertsteuersätze in der Verfassung, gewissermassen als «Einnahmenbremse». Wir stellen fest: Vieles ist offen – der Expertenvorschlag wird sich wohl einige Aenderungen gefallen lassen müssen. GFK

Antizyklische Werbung. Es kriselt und die Logiernächte gehen zurück. Also haben die schweizerischen Fremdenverkehrskreise ihre Anstrengungen verdoppelt und sich die Mitarbeit illustrer Persönlichkeiten gesichert. In den letzten Tagen wurde der Welt eindrücklich demonstriert, dass die Schweiz halt doch ihr Nabel ist. Es ist dabei weniger wichtig zu wissen, wer das schöne Land präsidiert, als dass es eben der geeignete Flecken ist, um sich zu erholen, Probleme zu lösen, Freunde zu finden, dem Frieden näherzukommen und im Mittelpunkt zu sein.

17. Ferienmesse Lausanne

Auch dieses Jahr wird im Palais de Beaulieu die «Internationale Ferienmesse» durchgeführt. Die 17. Auflage dieser Ausstellung wird vom 1. bis 9. März stattfinden.

Letztes Jahr haben rund 140 000 Camping-, Caravaning- und Wassersport-Begeisterte die Reise nach Lausanne gemacht. 1975 präsentieren 180 Aussteller, davon rund 50 aus der deutschsprachigen Schweiz, auf einer Fläche von 24 000 m² ihre Produkte, Neuheiten und Kreationen.

Als besondere Attraktion wird das zentrale Unterhaltungspodium die Besucher in den Bann ziehen. Grosse Namen aus dem Showbusiness werden dieses Jahr besonders die Freunde der Folklore erfreuen.

Das Motto der «Internationalen Ferienmesse» könnte mit «Informieren und Unterhalten» umschrieben werden. pd

Notre interview

Monsieur Maurice D'ALLEVES, président de l'Association suisse des écoles de ski, Sion

Les écoles de ski et le renom du tourisme suisse

L'Ecole suisse de ski a acquis, dans le monde entier, une réputation éminente. Quelle place occupe-t-elle aujourd'hui dans l'offre touristique?

Je pense que notre Association, qui compte 200 écoles suisses de ski et quelque 5000 professeurs, occupe, sur le plan touristique, un rang comparable, quant à sa réputation, à l'hôtellerie. Toutes les stations suisses dispensent le même enseignement, un enseignement de qualité, sauf peut-être en périodes de pointe lorsqu'elles sont obligées d'accepter un surcroît de clientèle. Nos écoles sont réparties dans l'ensemble du pays et équipent toutes les localités qui sont devenues des centres ou des stations de ski.

L'Ecole suisse de ski est très proche de l'hôtellerie, en effet, car sa réputation est également fondée sur les contacts humains, l'accueil et la qualité des prestations offertes. Le contact du client avec son professeur de ski est même plus long et plus suivi que celui qu'il a avec l'hôtelier qui l'héberge. C'est d'ailleurs par ce biais qu'il va juger le Suisse, son caractère, sa personnalité, sa culture. Le professeur de ski est donc censé refléter parfaitement l'image du Suisse, ce qui explique les gros efforts que nous avons dû entreprendre sur le plan de la formation de nos enseignants et les qualités que nous exigeons des directeurs d'ESS. Les uns et les autres doivent apporter quelque chose à l'étranger qui passe ses vacances chez nous; celui-ci ne vient d'ailleurs pas skier à Verbier ou à Davos, il vient skier en Suisse, d'où l'importance d'avoir le même enseignement et les mêmes exigences dans tout le pays.

Comment l'ESS s'est-elle adaptée aux nouvelles formes de vacances et de sports?

Certaines stations se sont bien adaptées aux nouvelles formes de tourisme, engendrées par la démocratisation du ski. C'est ainsi que leurs écoles de ski sont en mesure d'accueillir des groupes de skieurs, des classes de neige, etc. L'exemple le plus caractéristique, qui reflète l'éventail des prestations que l'on exige aujourd'hui d'une école de ski, est sans conteste celui de Fiesch où l'ESS ne reçoit pratiquement que des groupes de jeunes Flamands. Nos professeurs haut-valaisans ont donc dû apprendre le flamand pour pouvoir instruire leurs élèves.

Autre exemple d'adaptation, l'enseignement du ski de fond. Ce sport va encore se développer, stimulé par plusieurs facteurs: le maintien d'une bonne santé, la crainte de l'accident sur une piste de descente, la recherche du contact avec la nature. La Fédération suisse de ski a créé une Association des écoles de ski de randonnée, d'ailleurs soutenue par notre association, mais qui ne fonctionne que là où il n'y a pas d'école de ski, précisément dans des régions uniquement propices au ski de randonnée. L'ESS, toutefois, dispense elle-même l'enseignement du ski de randonnée, und discipline qui figure au programme de formation de nos professeurs, y compris des dames.

Que demande-t-on en 1975 à un professeur de ski et quelles sont les branches qui concourent à sa formation?

Pour les raisons invoquées tout à l'heure, on exige beaucoup des candidats professeurs de ski. Ceux-ci, généralement, ont déjà travaillé plusieurs années dans les écoles et au moins deux hivers comme candidats. Après un examen d'entrée, ils effectuent un cours de 15 jours, suivi d'un long examen qui sanctionne leurs connaissances. Les exigences sont aujourd'hui très élevées tant du point de vue technique du ski que du point de vue linguistique, tout professeur devant au moins bien parler une deuxième langue. De plus, ils reçoivent des cours de pédagogie, de maintien (on fait descendre nos élèves uniquement dans des hôtels de 1ère classe), de correspondance, d'histoire, de géographie, de connaissance de la faune et de culture générale. Nos professeurs doivent être en mesure de converser avec leurs hôtes et de leur donner de nombreuses informations sur leur pays. Et c'est peut-être là que réside la force du professeur d'une école suisse de ski: c'est d'être du pays, de la montagne et non de la ville, c'est d'être un vrai Suisse! Et chaque école est à l'image de son directeur.

A quels milieux appartiennent généralement les professeurs de ski?

La plupart viennent de l'agriculture de montagne et l'enseignement du ski s'avère une intéressante contribution à l'économie de ces régions. Il s'agit en effet avant tout de donner du travail aux gens de la montagne et de satisfaire une clientèle qui, comme je le relevais à l'instant, recherche précisément le contact avec les gens du cru. Nos professeurs, en Valais comme dans l'Engadine ou l'Oberland bernois, portent des noms aux consonnances locales. Cela risque de changer, il est vrai, parce que de nombreux jeunes gens, dans les stations traditionnelles, font des études et quittent dès lors leur station natale.

C'est la raison pour laquelle nous essayons de former des professeurs de ski qui soient également en été des guides de montagne: c'est une profession idéale, la plus belle du monde qui offre beaucoup de satisfactions, parce qu'elle permet des contacts très intéressants avec des gens qui ne le sont pas moins et qu'on ne pourrait côtoyer autrement. Comme elle exige une formation commerciale et linguistique de base, elle favorise aussi le recyclage plus tard dans le commerce local ou la petite hôtellerie familiale qui, en raison de l'accueil et de l'atomosphère, représente la grande chance de l'hôtellerie de demain.

Le professeur de ski doit-il devenir également un animateur touristique?

C'est une tendance qui vient du Club Méditerranée, dont les professeurs de ski sont de véritables animateurs. Chez nous, nos professeurs sont amenés à entretenir des contacts en dehors des pistes avec leurs clients et à participer, dans une certaine mesure, à leurs vacances. Il est vrai que les premiers professeurs de ski, qui étaient d'ailleurs engagés par les hôteliers, quittaient leurs familles et vivaient, l'espace d'une saison, en station; ils participaient ainsi déjà aux activités d'animation. Aujourd'hui, les ESS, dans de nombreux endroits, organisent des manifestations pour leurs clients (descentes aux flambeaux, soirées raclettes, etc.): c'est leur contribution au programme d'animation de la station.

Dans le choix d'un pays ou d'une station de vacances, quelle importance la clientèle internationale attache-t-elle encore aux médailles glanées par les champions de ski?

Les enfants et les jeunes sont plus sensibles que leurs parents à cette question, et la télévision n'est pas étrangère à ce phénomène. Mais, à mon avis, les médailles ne conditionnent pas le choix d'une station ou d'un pays, mais plutôt le matériel. Il n'empêche que les victoires glanées par nos champions constituent un précieux encouragement pour nos écoles de ski. Je pense que la qualité de l'équipement d'une station et la qualité de l'enseignement de ski, qu'on y dispense sont les deux principaux éléments entrant dans le choix d'un lieu de vacances, ceci pour la clientèle étrangère.

Les écoles suisses de ski subissent-elles les répercussions des événements internationaux, la récession économique, la crise monétaire, etc.?

Nous avions quelques craintes avant le début de la saison, d'autant que nous nous étions habitués à un progrès constant. L'excellent enneigement du début de l'hiver a permis de dissiper ces craintes et a convaincu bon nombre de gens hésitants à prendre quand même leurs vacances d'hiver. Il faut relever ici que les nombreuses résidences secondaires, qui ont été implantées dans nos stations ces dernières années, appartiennent heureusement souvent à des étrangers. Et ceux-ci, qu'ils soient Italiens ou Français, sont venus en nombre, malgré les événements économiques et monétaires du moment. Or, il s'agit avant tout d'une clientèle familiale, c'est la clientèle de l'école de ski. Et elle continuera à venir chez nous, car l'habitude des vacances d'hiver est prise et la Suisse est encore le plus beau pays du monde pour faire du ski. De plus, la récession économique actuelle permettra au tourisme de consolider l'économie montagnarde et de ramener, dans nos vallées alpines, ceux qui les avaient quittées pour occuper des emplois dans des secteurs ou des entreprises aujourd'hui menacés.

Was stellen Sie sich unter einem Wotel vor?

Sie gehören zu den kreativen Leuten, wenn Sie dem Wotel auf die Spur kommen, denn diese Bezeichnung steht nicht im Duden und nicht im Lexikon, sie ist erst beim Abfassen der Berichterstattung über das neue Valbella Inn in Lenzerheide-Valbella zustande gekommen, weil eben das neue Haus kein herkömmliches, aus vielen Schlafzimmern zusammengesetztes Hotel sein will und auch die Bezeichnung Apparthotel nicht genau auf es zutrifft. Nach der Formel «Individuelles Wohnen verbunden mit einem Erstklass-Hotelservice» gebaut, inspirierte es zu dem Zusammenzug von Wohnung und Hotel. Das Haus selbst ist viel origineller als das Wortspiel.

Das Credo des Bauherrn ...

«Der Gast wünscht eine grössere Wohnlichkeit mit einem individuellen Lebensstil, er will über Tag nicht an Mahlzeiten gebunden sein, dazu kommt der Wunsch nach einem grösseren Angebot auf dem Sport- und Unterhaltungssektor. Diese Entwicklung hat den Gast immer mehr von der traditionellen Hotellerie abgedrängt und den Bau von Eigentumswohnungen respektive die Benützung von Ferienwohnungen beschleunigt.
In der festen Ueberzeugung, dass nur eine Umstellung im traditionellen Denken des schweizerischen Hoteliers diesem Trend Einhalt gebieten kann, waren neue Lösungswege erforderlich, die Risikofreudigkeit, Kapital, Hypothekarkredite, fachliches Können und Zusammenarbeit mit den verschiedenen Instanzen des Tourismus in der Schweiz beinhalten. Dies um so mehr, wenn wir in Betracht ziehen, dass vom Staate keine Unterstützung zu erwarten ist und die Aussichten der schweizerischen Hotellerie nicht allzu rosig sind.»
Soweit H. Dahm, dipl. Ing. ETH/SIA, Präsident der Posthotel Valbella AG und Valbella Inns AG. Wer von den Hoteliers das Rütteln am traditionellen Denken noch hingenommen hat, wird bei Kapital und Hypothekarkredit ein sehr grosses Fragezeichen gesetzt haben. Wie kommt man ohne Mord und Erpressung heutzutage zu genügend Geld für ein neues Hotel? Nun, es gibt ermutigenderweise immer wieder solche, die nicht nur gute Ideen haben, sondern auch die Mittel finden, sie zu realisieren. Und so steht in Valbella nun ein neues Hotel nach der Formel «Individuelles Wohnen verbunden mit Erstklass-Hotelservice».

... das er in die Tat umsetzte

Von der richtigen Erkenntnis ausgehend, dass der Gast, vor allem der Gast im Ferienhotel, nicht mehr nur ein Zimmer zum Schlafen haben möchte, vielmehr einen Raum, der an sich schon Erlebnis beinhaltet, wurde die Konzeption erarbeitet. Eine Klingel mit Namensschild an der Türe zum Reich des Gastes ist kleines, aber aufschlussreiches Detail des neuen Hotels neuen Geistes. Hinter der Türe liegt sozusagen die Parahotellerie; die Ferienwohnung.
Die 20 Appartements (voll ausgenutzt 140 Betten) umfassen alle Garderobe, Kleinküche mit Geschirrspülmaschine, Kühlschrank, Geschirr und Gerätschaften, Badezimmer und separates WC sowie einen grossen Liegebalkon.
Der Wohnbereich variiert zwischen dem zweibettigen Studio bis zum sehr geräumigen 2½-Zimmer-Appartement mit fünf Schlafmöglichkeiten, wobei zwei Betten im eigentlichen Schlafzimmer stehen und die drei andern im Wohn/Essraum zusätzliche Funktionen ausüben.

Ein Meisterstück von Ambiance

Hier muss nun das Lob, das dem ganzen Hause punkto Ausstattung in hohem Masse zukommt, vorweggenommen werden. Mit ausserordentlichem Geschmack, sehr viel Fingerspitzengefühl und offenbar auch grossem Können wurde genau jene Atmosphäre geschaffen, die dem Gast vom ersten Augenblick an das Gefühl gibt «Hier ist gut sein, jetzt beginnen herrliche Ferientage». Blumen auf der Bettstatt und rot-weiss karierte Anzüge sind doch «ds Zähni», auch wenn die Blumen nicht von einem echten Bauernkünstler gemalt sind! In die glückliche, gekonnt heraufbeschworene Ambiance sind die Räume hinter der Kulisse einbezogen. Die Küche strahlt mit ihren beige marmorierten Kacheln und gedämpft organgeroter Decke geradezu Vornehmheit aus. Die Personalzimmer dürfen sich allenfalls auch als Gästezimmer sehen lassen. Das Rustikale lebt vom Material und nicht wie so oft üblich, von ein paar aufgepfropften Antiquitäten.

Das alles geht über die Ferienwohnung hinaus

Da sich die Ferienwohnung in einem Erstklasshotel befindet, ist der Bewohner von allem Unferienhaften, wie Betten machen, putzen, Kehricht wegräumen, usw. befreit. Dafür sorgt das Zimmermädchen. Der Gast kann nach Lust sich im Restaurant «La Marmite» oder drüben im Posthotel verwöhnen lassen und nach Laune selber kochen. Um ihm am Morgen den schweren Entscheid zu ersparen, ist das Frühstück vom Buffet im Appartementpreis inbegriffen. Ausser diesen Annehmlichkeiten bietet ihm das Hotel die Geselligkeit im Salon oder in der Bar, die Aktivität im Hallenbad, auf dem Curling- und Eisplatz, auf der Loipe, auf dem Tennisplatz und in der Skischule und das Faulenzen auf der grossen Liegewiese und der Sonnenterrasse. Sollte der Ferienmotor nicht von selbst auf Touren kommen, hilft eine liebenswürdige Hostess nach. Das Auto ruht sich inzwischen in der Parkgarage aus.

Keinen zukünftigen Gast vergessen

Wer Appartements statt Zimmer anbietet, hat die Familie im Visier. Zu Familien gehören aber oft kleine Kinder, die den Mamis und Papis ab und zu etwas vor der Feriensonne stehen. Also macht man das Angebot mit einer tipptoppen Nursery perfekt. Eine Nursery, die diesen Namen verdient, denn neben dem Spielzimmer steht noch der «Schlafsaal» für die Jüngsten, die – wenn erwünscht – sogar über Nacht bei der gelernten Kinderschwester in guter Obhut gelassen werden können.

Nun die Preise und Kosten

1-Zimmer-Wohnung mit 2 Betten 100 Fr. bis 130 Fr. pro Tag
und Reservebett 20 Fr. bis 30 Fr.
2-Zimmer-Wohnung mit 4 Betten 200 Fr. bis 260 Fr. pro Tag und 1 oder 2 Reservebetten à 20 Fr. bis 30 Fr.
Mindestaufenthalt 1 Woche
Kindergarten: Halbtag 9 Fr., Nacht 12 Fr., Mahlzeit 6 Fr.
Wochenabonnement erhältlich.

Nach Angaben von Verwaltungsratspräsident Dahm stellen sich die Baukosten pro Gästebett auf zirka 61 000 Fr., was deshalb wenig aussagt, weil man nicht weiss, ob die Summe auf die Betten und alle Reservebetten verteilt wurde. Auch die Angabe, das Eigenkapital des Unternehmens betrage 54 Prozent der Gesamtinvestitionen ist wohl mit einiger Vorsicht zu werten.
Die unerhört kurze Bauzeit von nur achteinhalb Monaten sowie die bei einer 24-Stunden-Probe keine Mängel entdekken lassende Konzeption lassen darauf schliessen, dass Leute das Valbella Inn gebaut haben, die etwas von der Sache verstehen.
Im übrigen besteht in der Betriebsführung zwischen dem Posthotel Valbella und dem Valbella Inn nur Gemeinsamkeit im Einkauf und in der Gästebetreuung durch die Hostess, sonst werden die Betriebe getrennt geführt und das Posthotel wird sich wehren müssen, dass nicht zuviele Gäste in das Inn abwandern. Lässt die Firma «Valbella Inns AG» nicht die Vermutung zu, es könnten noch weitere Häuser diesen Stils entstehen? Wenn es Sie interessiert: die Architekten heissen Meyer & Elsener, Rorschach und der Hoteldirektor Adrian F. Gautschi.

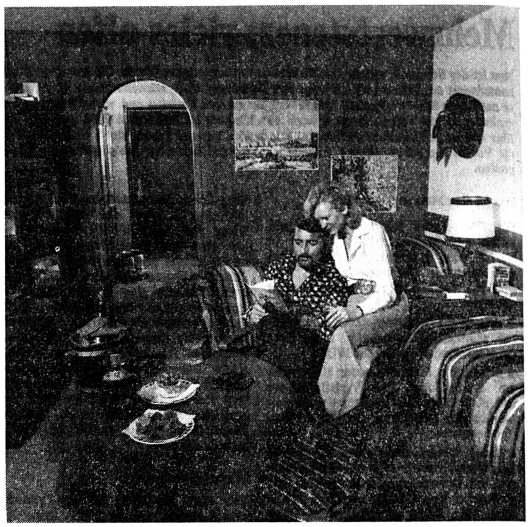
... allein mir fehlt der Batzen

Bei aller Begeisterung für das Valbella Inn sind doch ein paar kritische Gedanken wach geworden. Es wurde nicht nur das veränderte Bedürfnis des Gastes erfasst, es wurde ihm mit der neuen Hotelkonzeption auch weitgehend Rechnung getragen. Das Valbella Inn wird ganz bestimmt sehr gute Belegungszahlen ausweisen können. – Aber – ist es richtig, etwas als wegweisend für die Schweizer Hotellerie darzustellen, was nur einer sehr gehobenen Kundenschicht entsprechen kann? Um die Vorteile seiner Hotelidee zu unterstreichen, führte H. Dahm ein Berechnungsbeispiel an, das vom Kauf einer Ferienwohnung von zirka 220 000 Franken ausging. Damit ist die Kaufkraftklasse ziemlich genau umrissen, für welche das Valbella-Inn eine Alternative sein kann. Das Gros der Gäste der Schweizer Hotellerie und vor allem eben die Familien, für welche die an sich bestechende Formel vom individuellen Wohnen mit Hotelservice angewandt werden sollte, sind nicht in der Lage, die hier gegebenen Preise zu bezahlen. Es ist sehr zu wünschen, dass die Idee von H. Dahm auch in einer Preiskategorie verwirklicht wird, die für den Hauptteil der Gäste der Schweizer Hotellerie in Frage kommt.

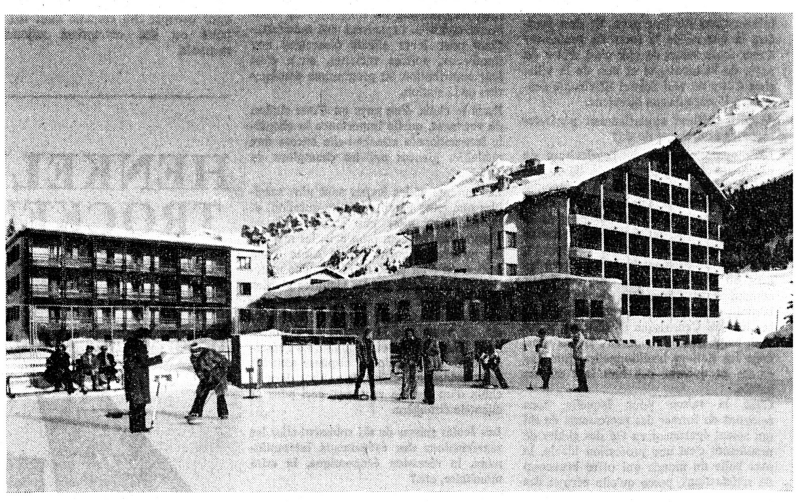
Zu fünft wird's billiger – und unbequemer

Die Antwort, es sei ja sogar sehr preisgünstig, wenn das 2-Zimmer-Appartement von vier oder fünf Personen belegt werde, ist nicht stichhaltig, weil die Personen dann zumindest aus zwei Kassen bezahlen müssen, der Komfort, das schöner Wohnen stark reduziert wird und Freunde sich plötzlich auf die Nerven gehen können, wenn es heisst Rücksicht nehmen. Auch das Kochen überzeugt mich persönlich nicht. Es mag auf den ersten Blick bestechend sein, sich sogar in einem Hotel selbst etwas zum Znacht brätteln zu können. Was muss ich aber nicht alles einkaufen oder von zu Hause mitschleppen, wenn ich nur ein Steak und Salat auftischen will – ohne Würze und Salatsauce geht's ja nicht. Und wie schätzt es mein Nachbar, wenn mir einmal die Milch überläuft oder das Oel zu heiss wird? Ich meine, es ist noch nicht alles so ganz hakenlos komfortabel und wegweisend. Ganz speziell auf das Valbella Inn bezogen kritisiere ich den unangebrachten Luxus des täglichen Wechsels der gesamten Frotteewäsche. Das ist vom Bedürfnis des Gastes her nicht gegeben und im Hinblick auf die Belastung der Umwelt durch unnötigen Wasserverbrauch und unnötiges Produzieren von Abwasser gar nicht zu verantworten, insbesondere nicht in einer Gemeinde, die bei Vollbesetzung ihre Gäste bitten muss, den Wasserverbrauch einzuschränken. Aber das ist nur ein Schönheitsfehler am schönen Ganzen.

Maria Küng



Ein Zeitungsbild vermag nur einen blassen Schimmer von der geschmackvollen Gemütlichkeit der Appartements wiederzugeben.



Ein Haus voll Ambiance schauet weit übers tief verschneite Tal.

SFV: Instrumentarium dringend

Zur Abstimmung über den Konjunkturartikel am 2. März gibt der Schweizerische Fremdenverkehrsverband (SFV) folgendes Communiqué heraus:

Die Fremdenverkehrsnachfrage reagiert bekanntlich sehr sensibel auf Veränderungen in der Wirtschaft. Die galoppierende Inflation der letzten Jahre und die Verschiebungen in den Währungsrelationen gefährden unter anderem auch die Konkurrenzfähigkeit der Schweiz im internationalen Tourismus. Schwerwiegend ist dabei, dass unter einem Rückschlag im Fremdenverkehr vor allem die ohnehin wirtschaftlich benachteiligten Randgebiete unseres Landes zu leiden haben, und hier der entstehende Ausfall nicht durch andere wirtschaftliche Aktivitäten ausgeglichen werden kann. Diese Randregionen sind durch die in den letzten Jahren vorgekehrten konjunkturpolitischen Massnahmen besonders hart getroffen worden, wobei diese Regionen nicht oder nur unwesentlich zur heutigen unerfreulichen Konjunkturlage beigetragen haben. Konjunkturpolitische Feuerwehrübungen im bisherigen Sinne beschwören die Gefahr herauf, dass sie unter anderem die positiven Auswirkungen der ebenfalls vom Bund betriebenen Anstrengungen zur regionalen Wirtschaftsförderung wiederum in Frage stellen.
Bis zum heutigen Zeitpunkt fehlte dem Bund eine ausreichende verfassungsmässige Grundlage für die Stabilitätspolitik in unserer Wirtschaft. Der Schweizerische Fremdenverkehrsverband hat immer wieder betont, dass er konkunkturpolitische Massnahmen des Bundes begrüsse unter der Voraussetzung, dass sie wirklich zu einer auch im Interesse des Tourismus liegenden Stabilisierung des Preisniveaus führen und eine differenzierte Handhabung gewährleisten. Der neue Konjunkturartikel schafft diese Voraussetzungen. Es ist unbestritten, dass wir dringend ein Instrumentarium benötigen, welches nicht nur die Bekämpfung bereits eingetretener Engpässe ermöglicht, sondern darüber hinaus rechtzeitig und gezielt Massnahmen zur Beeinflussung des Konjunkturgeschehens treffen kann.

SFV

Wallis: Wirtschaftsgesetz

Der Vorsteher des Walliser Finanzdepartements, Wolfgang Loretan, hat der Presse den Entwurf für das neue Gastwirtschaftsgesetz vorgestellt, das demnächst dem Kantonsparlament und danach dem Volk vorgelegt wird. Das neue Gesetz, das jenes von 1916 ersetzen soll, sieht unter anderem die Möglichkeit vor, die Gaststätten bis Mitternacht anstatt nur bis 23 Uhr und in Ferienorten teilweise sogar bis 2 Uhr offenzuhalten. Ausserdem soll man künftig auch am Sonntag während des Gottesdienstes ins Café gehen können.

Der neue Gesetzesentwurf sieht weiter die Einführung von zwei neuen Patenten neben dem Wirtepatent vor, eines für die Führung von Campings und eines für Freizeitzentren und Klubs. Ausserdem soll die Ausbildung für Leiter von Gaststätten verbessert werden. Zur Diskussion wird im Grossen Rat voraussichtlich die Bedürfnisklausel Anlass geben, welche bestimmt, dass auf 200 Einwohner nur ein Café kommen darf. Während der Staatsrat eher für Beibehaltung dieser Klausel ist, möchte sie die grossrätliche Kommission abschaffen.

Brig erhält Kongresshalle

Im Rahmen des neuen Schulzentrums «Hellmatten» ist in Brig eine Mehrzweckhalle gebaut worden, die als Kongresshalle verwendet werden kann. Die Simplonhalle wird zu Beginn der nächsten Sommersaison zur Verfügung stehen. Vom Kongresstourismus, der auch von den Planern stark in den Vordergrund geschoben wird, verspricht sich der Verkehrsknotenpunkt Brig eine Belebung des Fremdenverkehrs, konnte doch bisher infolge Raummangels der Nachfrage nicht Genüge geleistet werden.

sda

Bleibe im Lande ...

Eine Art «schlummernder Riese» ist der schweizerische Binnentourismus. Es werden zwar von klugen Unternehmern seit Jahren überaus erfolgreiche Städteflüge von 2 bis 4 oder 5 Tagen Dauer ins Ausland offeriert, nach Destinationen wie Istanbul, München, Budapest, London, Prag – Städte wie Lausanne oder Genf für Deutschschweizer, St. Gallen oder Luzern (von Zürich jetzt einmal abgesehen) für die welschen Compatriotes sind anscheinend zu wenig «attraktiv». Es fehlt offenbar die Initiative auf beiden Seiten der Saane; immerhin hat Freiburg einen Anlauf genommen und wirbt mit klug dimensionierten Wochenend-Arrangements. Der Schreibende hatte unlängst in Lausanne geschäftlich zu tun, konnte etwas Zeit erübrigen, tummelte sich in der Altstadt und zwar (zur eigenen Schande sei es eingestanden) bass erstaunt über all das Interessante, was sich rein zufällig darbot. In solche Lücken sollte man mit geballter Werbung einsetzen können, aber – so ist zu vermuten – es fehlt das Geld. Nur das Geld?

Auch andere innerschweizerische touristische Kontakte wären enger zu knüpfen. Ein Beispiel aus Zürich: Die Stadtverwaltung entrichtet budgetmässig festgelegte Entwicklungsbeiträge an schwach dotierte Gemeinden in unseren Bergkantonen (letztes Jahr u. a. Calanca-Tal, Zuoz, Cumbels, Ruschein, Lohn, Luzein in Graubünden, nachdem in den Jahren zuvor andere Kantone an der Reihe gewesen waren). Wie wären nun Initiativen zum Besuch solcher Orte und Talschaften durch die Städter? Um nähere Bekanntschaft zu schliessen mit den Objekten der Finanzhilfe? In der Regel beschränkt man sich in solchen Fällen mit dem «Austausch» von Gemeinde-, beziehungsweise Stadträten und etwa einem Musikkorps. Das Fussvolk wird nicht begrüsst – selbst bescheiden dimensionierte Aktionen könnten zum Erfolg führen. Ins gleiche Kapitel gehören kulinarische oder kulturelle «Sonderwochen», die in der Regel nur einen kleinen Kreis zu «erfassen» vermögen und keinen Austausch ganzer Bevölkerungsgruppen programmieren; es genügt nicht, wenn die Herren Verkehrsdirektoren bei einem Bankett freundliche Worte wechseln. Auch hier: Mehr Phantasie!

Karl Mock

L'opinion de l'Office national suisse du tourisme

Les tendances du tourisme suisse (II)

Nous publions aujourd'hui la suite et la fin de l'article de M. Werner Kämpfen (paru en janvier 1975 par l'Agence économique et financière) dont la première partie a été reproduite dans le numéro de la semaine passée. Le directeur de l'ONST évoque plus particulièrement ici les perspectives pour les mois à venir, ainsi que la question des prix et celle de la promotion. (Rédaction)

Pour l'heure, les réservations de vacances pour le second semestre de 1975 atteignent un volume satisfaisant. Considérant cependant les incertitudes de la situation économique mondiale, comme aussi les prédictions contradictoires des spécialistes quant à son évolution, il serait fort hasardeux de jouer les devins pour la saison touristique de l'été 1975; nous limiterons donc nos pronostics à la saison d'hiver.

Il apparaît, toujours davantage, que les milliards investis ces dernières années dans l'équipement du pays pour la saison blanche portent de bons fruits. Dans notre économie touristique, la saison d'hiver est un facteur d'équilibre et de sécurité à la fois, cela d'autant plus que la concurrence internationale est circonscrite à un nombre limité de pays. Les réservations des hôtels et les rapports fournis par les agences de l'Office national suisse du tourisme à l'étranger indiquent une légère progression pour la clientèle allemande et américaine, une faible baisse pour les pays du Benelux, alors que les chiffres pour la Gande-Bretagne se caractérisent par une diminution persistante. La tendance aux arrangements individuels, même s'ils sont plus onéreux, s'affirme au détriment des voyages par vols «charter». Jusqu'à présent, la Suisse était réputée à l'étranger, grâce à sa configuration topographique et à la diversité de son équipement, pour le ski de descente; il est heureux qu'une seconde vague de skieurs vienne maintenant se joindre à notre traditionnelle clientèle sportive: celle des amateurs de ski de fond et de randonnée. Popularisées en Suisse d'abord, ces disciplines gagnent, de proche en proche, les touristes étrangers. Tout naturellement, cette nouvelle tendance entraîne un élargissement géographique des zones de sports d'hiver. Certaines régions des Préalpes et toute la chaîne jurassienne sont particulièrement bien placées à cet égard.

Enfin, la plupart des Suisses passeront leurs vacances blanches dans l'une des stations du pays, si bien que l'hiver se déroule sous d'heureux auspices.

Le front des prix...

L'avenir de notre tourisme dépendra moins du niveau absolu des prix que de la relation entre prix et prestations. En dressant ses plans de vacances, et aussi en plaçant sur la balance les résultats d'un séjour en Suisse, le client doit pouvoir constater que le plateau des prix est plus léger que celui des prestations et des joies de la détente. Cet hiver, nous sommes certes en bonne position avec des offres très favorables: une cinquantaine de stations opèrent sur presque tous les marchés étrangers avec des propositions de l'ordre de 200 à 300 francs par semaine pour des forfaits qui comprennent souvent le déplacement, par train ou avion, et l'abonnement aux remontées mécaniques. Malgré l'inflation, malgré l'évolution du cours des changes, de telles propositions permettent d'affronter valablement la concurrence internationale.

Encore faut-il être conscient que des prix de base raisonnables ne suffisent pas s'ils sont accompagnés par toute une brochette d'extras qui alourdissent dangereusement l'addition! Abstraction faite de l'hébergement et de la restauration, les vacances-santé ne devraient pas se traduire par des ponctions supplémentaires dans le portemonnaie du client. Que faut-il de plus, pour le parcours Vita matinal, qu'un vieux training et une bonne paire de chaussures de gymnastique? Même chose pour le ski de fond: de bons poumons, deux lattes bon marché et des habits simples faits pour le sport, et non taillés par les impératifs de la dernière mode! On ne voit pas très bien pourquoi la semaine de vacances d'hiver, disons à 300 francs, devrait coûter encore le double pour l'achat des accessoires.

Par suite des différences croissantes de prix, des fluctuations rapides sur le théâtre monétaire et de la hausse soutenue du franc suisse par rapport à la plupart des autres devises (le dollar cote à 2,50 au moment où nous écrivons ces lignes), on ne peut faire des pronostics allant au-delà de la saison hivernale. Dans des situations de ce genre, d'aucuns suggèrent d'établir un cours double pour notre monnaie, afin de permettre aux touristes étrangers d'acquérir des «francs touristiques» à bon compte. Une telle mesure serait onéreuse car elle impliquerait la mise en place d'un lourd appareil administratif; de plus, elle serait difficilement applicable avec le franc flottant.

Répétons que les différences de change affectent avant tout l'hôtellerie, et moins l'hébergement complémentaire. Même pour l'hôtellerie, il convient de distinguer entre une faible proportion d'établissements dépendant beaucoup des touristes étrangers, qui sont plus frappés, et les hôtels de classe moyenne qui présentent une proportion plus équilibrée entre les clients suisses et étrangers, cette dernière catégorie formant la «pièce de résistance» de notre tourisme.

... et celui de la promotion

Des prix abordables, c'est fort bien... à condition qu'ils soient connus. En Suisse même, l'Office national suisse du tourisme diffuse largement chaque automne sa brochure sur les nouveautés et les forfaits de la saison blanche, fruit d'une enquête auprès des stations et des régions touristiques. La publicité faite par les offices cantonaux et locaux de tourisme, par la voie des annonces ou par le canal des bureaux de voyages, concourt au même but.

A l'étranger, les choses ne sont pas aussi simples, les 19 agences et sous-agences de l'ONST étant en compétition avec les représentations d'autres offices nationaux de tourisme sur les grands marchés potentiels: Europe occidentale et Amérique du Nord avant tout, qui «émettent» – pour employer le jargon des statisticiens – passé 90 % des touristes étrangers qui visitent notre pays. Outre-mer, aux USA par exemple, l'ONST s'attache à présenter la Suisse dans sa totalité pour donner à ses initiatives une ampleur qui en conditionne l'impact auprès du public. De cas en cas, il fait front commun avec Swissair, avec l'industrie d'exportation, avec la Fondation Pro Helvetia et avec l'Office suisse d'expansion commerciale. Dans d'autres domaines, il se joint à la propagande collective réalisée soit par les pays alpins, soit par l'ensemble des pays d'Europe occidentale.

Il est déplorable que les reculs enregistrés par notre hôtellerie classique aient amené d'aucuns à se lancer isolément dans la bataille pour aller vanter au loin – jusqu'au Mexique par exemple – les attraits de tel ou tel établissement. Aussi logiques soient-elles à l'intérieur des frontières nationales, où chaque hôtel est le concurrent du voisin, de telles «campagnes» perdent toute signification lorsqu'on en calque la formule à l'étranger, où seule la Suisse touristique dans son ensemble a des chances d'être remarquée et entendue.

Werner Kämpfen

A son tour, la Fédération suisse du tourisme prend position

L'économie touristique en faveur de l'article conjoncturel

(FST) Comme on le sait, l'économie touristique est extrêmement sensible aux changements de la situation économique. L'inflation galopante des dernières années et les mouvements qui se sont produits dans les relations monétaires menacent, entre autres, également la capacité de concurrence de la Suisse dans le tourisme international. Ce qu'il y a de grave, c'est qu'une récession touristique frappe surtout les régions marginales de notre pays économiquement déjà désavantagées et que les pertes qu'elles subissent ne peuvent être compensées par d'autres activités économiques. Ces régions marginales ont été très fortement touchées par les mesures de politique conjoncturelle prises au cours de ces dernières années, quoique ces contrées n'aient que peu ou pas du tout contribué à l'évolution conjoncturelle peu réjouissante que nous connaissons aujourd'hui. Des mesures de politique conjoncturelle prises à titre d'urgence recèlent le danger par la Confédération pour promouvoir l'économie régionale.

Jusqu'à ce jour, la Confédération manquait de bases constitutionnelles suffisantes pour pratiquer une politique de stabilité économique. La Fédération suisse du tourisme a toujours insisté sur le fait que les mesures de politique conjoncturelle de la Confédération étaient salutaires à condition qu'elles garantissent vraiment une stabilisation du niveau des prix et un traitement différencié qui sont dans l'intérêt du tourisme. Le nouvel article conjoncturel crée ces conditions. Il est incontestable que nous avons un besoin urgent d'un instrument qui nous permette, non seulement d'élargir le goulet dans lequel nous sommes déjà engagés, mais encore de prendre à temps les mesures qui s'imposent pour influencer utilement la conjoncture.

Image de saison... ou presque. (ASL)

Nouvelles vaudoises

Sport et tourisme...

Les stations des Alpes vaudoises ont été à l'honneur au cours de cette dernière quinzaine; non seulement par les succès remportés par leur skieuse d'élite Marie-Lise Morerod, mais par la qualité d'organisation des grandes épreuves de ski à l'échelle nationale: les disciplines nordiques dans le Pays d'Enhaut, les championnats suisses féminins alpins aux Mosses et aux Diablerets.

... mais aussi de la musique

Aux Diablerets / Vers-l'Eglise, on pratique également le tourisme culturel. Le Festival «Musique et neige», dont c'est cette année la sixième édition, a remporté plein succès en dépit des difficultés croissantes d'organisation.

Musique classique, jazz et exposition de photographies étaient à l'affiche de cette manifestation organisée grâce à l'appui des autorités, de l'Office du tourisme des Diablerets et de la Société de développement de Vers-l'Eglise, des hôteliers et des commerçants. Le Festival «Musique et neige» se sera étendu cet hiver sur tout le mois de février; un mois par ailleurs très satisfaisant pour le tourisme, l'hôtellerie et les installations sportives.

Week-end à Leysin

Dans la grande station de Leysin, on vient de recevoir au cours d'un week-end sportif quelque 250 «Interliners» à l'occasion du premier «Festival international des neiges.

Il s'agit des membres des clubs d'employés de compagnies aériennes stationnées à Zurich ou Genève. Les «Interline Clubs» de Suisse sont eux-mêmes groupés au sein de la Waca (World Airline Clubs Association) dont les membres se rencontrent deux fois par année pour un week-end de détente et de contacts.

Le long week-end de Leysin a réuni des Canadiens, des Anglais, des Suédois, des Allemands, des Italiens, des Français, des Américains, des Suisses, bien entendu, et même des Hawaiiens.

Dîner de gala, réceptions, fondue suivie d'une descente aux flambeaux, ont alterné avec des épreuves de ski; et l'on s'est déjà donné rendez-vous pour le second «Festival International des Neiges» l'an prochain à Leysin.

Swissair à Lausanne

Lausanne a été le siège, jeudi dernier, de la conférence annuelle des ventes de Swissair Suisse romande.

La conférence, présidée par M. Willy Wyler, a réuni les chefs des différents services de la compagnie, ainsi que les collaborateurs des services de ventes et des relations commerciales. La direction générale de Swissair avait délégué M. René Nordmann, vice-directeur des ventes Suisse alémanique-Tessin.

Cette réunion a permis aux responsables de Swissair de faire le point des résultats de l'année passée et de déterminer les lignes directrices pour les activités de Swissair Suisse romande, pendant l'année 1975. Ces activités sont toujours axées sur une parfaite collaboration avec les agences de voyages ainsi que tous les milieux intéressés au transport aérien. jd.

Une quinzaine suisse à Colmar

A l'initiative de l'Association «Fair Play» du Groupement des commerçants de la ville alsacienne de Colmar, une quinzaine touristique et commerciale suisse a été organisée par l'Office national suisse du tourisme en coopération avec l'Office du tourisme des Grisons, la Chambre du commerce suisse en France, Swissair, l'Office suisse d'expansion commerciale et l'Union suisse du fromage. Plus de 50 magasins décorés d'affiches suisses ont offert jusqu'au 15 février des produits de l'industrie et de l'artisanat. Une exposition grisonne au foyer de l'opéra ainsi qu'un stand des Chemins de fer fédéraux ont mis en valeur la carte suisse de vacances, nouveau titre de transport en vente exclusivement à l'étranger. D'autres manifestations ont également eu lieu: présentation du film «La Salamandre» d'Alain Tanner, une table ronde sur le tourisme réunissant diverses personnalités, défilé musical des jeunes de Davos, ainsi qu'un concours patronné par le quotidien «Les dernières nouvelles d'Alsace» doté de nombreux prix offerts par l'Office du tourisme des Grisons, les CFF, l'ONST et Swissair.

En direct du Tessin

Inauguration à Nara

On inaugure présentement le nouvel aménagement de la station de Nara. Un nouveau télésiège emportera désormais les skieurs, de la station supérieure du premier télésiège déjà construit, Cancori (1461 m), vers les vastes champs de neige du Col di Nara, à plus de 2000 m d'altitude. Quatre téléskis desservent ici plus de 20 km de pistes. On a aménagé un parc pour 400 voitures au départ de la première section du télésiège, tandis que deux restaurants-cabanes permettent, sur les hauteurs, de se ravitailler et de prendre des bains de soleil. En une troisième étape, Nara réalisera la construction d'un hôtel et de chalets de vacances, tant pour l'été que pour l'hiver.

Autre idée heureuse qui a fait son chemin ces dernières années: allier les sports à la musique et à la peinture. En effet, grâce au dynamisme de quelques organisateurs, l'un des restaurants expose des œuvres d'artistes internationaux.

Propagande culturelle

L'«Ente ticinese per il turismo» vient de sortir un nouveau prospectus sous le titre «Randonnées pour l'art». Edité avec la collaboration du Département des constructions publiques dans le cadre de l'Année européenne du patrimoine architectural, ce dépliant permet aux touristes de partir à la découverte d'une quinzaine de régions tessinoises. Il signale surtout les monuments historiques et artistiques les plus réputés et donne d'utiles indications sur les possibilités de promenades culturelles. Quant à son illustration, elle a été réalisée à l'aide de dessins et de croquis, lesquels remplacent avantageusement les traditionnelles photos couleurs. M. Arturo Lafranchi, président de l'Ente ticinese per il turismo, y a apporté sa contribution, en signant la préface de ce prospectus particulièrement intéressant.

Il serait maintenant judicieux de publier un guide sur les trésors de la botanique tessinoise, cette végétation subtropicale unique en Suisse. C'est, là encore, un atout de taille pour les responsables du tourisme tessinois. Y. Go.

Courrier de Genève

Nouveau directeur d'Aeroflot à Genève

La compagnie de navigation aérienne soviétique Aeroflot a installé un nouveau directeur à Genève, dont les fonctions s'étendent à l'ensemble de la Suisse romande. Il s'agit de M. Vladislav Pismennyi, qui prend la relève de M. v. Savronov, rappelé à la direction générale de la compagnie à Moscou. Compagnie aéronautique la plus importante du monde puisque ses avions, desservant un réseau touchant 80 pays, ont transporté, en l'espace d'un an, plus de 87 millions de passagers, Aeroflot exploite des liaisons directes avec Genève-Cointrin tant au départ de Moscou que de Léningrad. A l'occasion de ce changement de direction, la compagnie avait organisé une réception à laquelle avaient été conviés les représentants des milieux des agences de voyages, du tourisme, de la navigation aérienne et de la presse.

«Holland Happening» ...

Amsterdam fête cette année son 700e anniversaire. C'est l'occasion pour l'Office national du tourisme de ce pays, en étroite collaboration avec la compagnie de navigation aérienne KLM, de mettre sur pied une action de propagande touristique. Aussi, à l'Hôtel des Bergues, sur quatre vastes écrans juxtaposés, l'Office national du tourisme de Hollande et la KLM, représentée par MM. H. C. Heynin et Robert Winkler, directeurs pour la Suisse, ont présenté un remarquable spectacle audio-visuel, d'une durée de quarante minutes, jumelé avec une sorte de jeu de l'oie, dont chaque invité avait reçu un exemplaire. «Holland Happening» constitue un moyen de propagande tout à fait nouveau, et très percutant, qui renouvelle véritablement le genre de la propagande touristique.

Faire sauter les crêpes ...

A l'occasion de la Chandeleur, MM. Fred et Jacques Mayer, propriétaire et directeur de l'Hôtel Beau-Rivage, avaient convié une centaine d'agents de voyages et de représentants de la presse à faire eux-mêmes sauter les crêpes, dans le cadre d'un dîner-buffet qui fut très réussi et permit à un certain nombre de personnes de faire connaissance avec cet établissement, l'un des plus anciens et des plus réputés de Genève. V.

Quand un chanoine achète un hôtel . . .

(ATS) Agissant au nom du «Foyer Saint-Paul», M. le chanoine Tscherrig, bien connu puisqu'il fut longtemps chancelier épiscopal, vient d'acquérir un hôtel en plein cœur de Sion, un hôtel jouxtant même – ironie du sort – la «Maison du Diable», ce monument historique qui fait la fierté de certains Sédunois.

Le chanoine a acquis l'Hôtel de France, un établissement de 70 lits avec bar, cuisines, salles diverses, sur la Place de la Gare, dans le but de le mettre à disposition des jeunes étudiants ou apprentis cherchant à se loger en ville. «La jeunesse est ce que nous avons de meilleur; il est normal que nous lui offrions ce que nous avons de mieux», a déclaré l'étonnant chanoine à ceux que son geste pourrait étonner. Le chanoine a également fait connaître le numéro de son compte de chèques, car la superbe bâtisse est encore loin d'être payée...

La Société des hôteliers de Genève a tenu son assemblée générale

C'est sous la présidence de son nouveau président, M. Bernard Grütter, que la Société des hôteliers de Genève a tenu, à l'Hôtel de la Paix, sa 82e assemblée générale annuelle.

En ouvrant la séance, M. Grütter a tout d'abord rappelé la mémoire de Charles Leppin, décédé l'automne dernier, après avoir présidé la Société des hôteliers de Genève pendant 25 ans et en avoir été proclamé président d'honneur et assumé, jusqu'au moment de sa mort, la présidence centrale de la Société suisse des hôteliers.

Allocution présidentielle

Dans son allocution présidentielle, M. Bernard Grütter a évoqué la diminution des nuitées, qui est constante depuis 1971 et l'entrevue qu'une délégation de la Société des hôteliers de Genève a eue avec le conseiller d'Etat Henri Schmitt, chef du département de l'économie publique, afin de lui faire part des craintes de la corporation à l'endroit de la construction de nouveaux hôtels. Ceci aurait pour conséquence de faire se réduire encore le taux d'occupation des établissements existants et, partant, de mettre en péril une branche importante de l'économie genevoise.

Il a rappelé les difficultés que l'on continue à rencontrer dans le secteur du personnel, où la pénurie n'a été surmontée qu'en rognant sur la qualité des services offerts et la collaboration qui doit s'intensifier entre les hôteliers. En se groupant, ceux-ci pourraient réduire certains frais et obtenir des conditions plus avantageuses lors de certains achats. Il a insisté pour que la Banque Nationale Suisse crée une monnaie touristique permettant aux ressortissants de pays où la monnaie est devenue trop fondante de venir chez nous et pour que les hôteliers ne cèdent pas à la tentation d'abaisser exagérément leurs prix afin d'améliorer le taux d'occupation de leur maison, ce qui constitue un mauvais calcul à long terme et ne permet pas de ramener la prospérité dans une entreprise. Il a enfin déclaré qu'il serait bon que les exploitants de résidences et «d'apartment-houses» adhèrent à la Société des hôteliers pour que celle-ci groupe un éventail aussi large que possible des différentes composantes de la profession.

En terminant, le président Bernard Grütter a rendu un hommage juste et mérité au secrétaire M. Pierre Lilla, qui est l'efficacité même.

Activités de la société

Puis M. Pierre Lilla rendit compte de l'activité du comité et dressa le bilan de l'année 1974. La Société des hôteliers de Genève rassemble 50 hôtels, totalisant 7080 lits, soit 237 de plus que l'année précédente, ainsi qu'un restaurant. Quant à l'effectif des membres personnels, il est de 78. Pour 1975, la taxe de nuitée, que les hôteliers et les maîtres de pensions acquittent à l'Office du tourisme, est relevée d'une nouvelle tranche de dix centimes, afin de permettre à cette institution de faire face à des charges accrues.

En ce qui concerne la formation professionnelle, l'accent a été mis, au cours de l'année dernière, sur le recrutement des différents métiers de l'hôtellerie et de la restauration. 25 apprentis cuisiniers et une apprentie cuisinière ont obtenu leur certificat fédéral de capacité. Il en a été de même pour deux sommeliers et une sommelière. En avril prochain, les premières assistantes d'hôtel vont passer leur examen.

Fréquentation en 1974

En ville de Genève, il y a eu 826 758 arrivées en 1974 contre 899 409 en 1973 (– 72 651). Il en est résulté un total de 2 152 561 nuitées, contre 2 326 570 l'année précédente (– 174 409).

A la Société des hôteliers, en ville de Genève toujours, la diminution des arrivées est de 50 000 et celle des nuitées de 132 000. Pour l'ensemble des établissements, le taux d'occupation a régressé de 55,8 % à 50,7 % et pour les membres de la Société des hôteliers, de 58,4 % à 53,1 %. La diminution de 174 409 nuitées et une offre de 500 lits supplémentaires sont la cause de la sérieuse diminution du taux d'occupation. Si les trois premiers mois de 1974 ont été meilleurs que ceux de l'année précédente, les mois suivants, en revanche, ont tous vu s'accumuler un déficit dont le plus important a été constaté en novembre, avec un taux d'occupation de 41,4 % seulement. Quant aux perspectives pour 1975, il est préférable de n'en point parler en raison de l'incertitude qui règne un peu partout.

Elections

Au cours de cette séance, tous les membres sortants du comité ont été reconduits pour un nouveau mandat, à l'exception de M. Georges Desbaillets, directeur général de l'Hôtel Intercontinental, vice-président, qui ne pouvait plus être réélu statutairement et qui a été remplacé par M. Robert Bucher, directeur propriétaire de l'Hôtel d'Angleterre.

Divers

M. Henri Schmitt, chef du Département de l'économie publique, a fait ensuite un vaste tour d'horizon des problèmes économiques.

Le soir, les hôteliers et leurs épouses se sont retrouvés à la Réserve, pour un dîner dansant de grande classe. M. Grütter rendit hommage aux épouses, dont l'activité est utile dans l'exploitation des hôtels, et félicita M. Roland Klinger, directeur de céans. Le conseiller d'Etat Henri Schmitt, au nom du gouvernement cantonal et en celui du maire de Genève, M. Pierre Raisin, également présent, insista sur le maintien de la qualité des prestations et celle de l'accueil afin que l'hôtellerie puisse faire front à une situation qui devient moins bonne face à la concurrence de l'étranger. Il déclara que les autorités genevoises sont prêtes à collaborer avec l'hôtellerie afin de lui permettre de trouver des solutions aux problèmes qu'elle rencontre car, il n'y a pas de progrès social dans une économie prospère. On entendit également M. Georges Desbaillets, vice-président sortant, qui félicita M. Grütter pour l'efficacité de sa première année de présidence, et M. Charles-Emile Lecoultre, président du Groupement des agences de voyages de Genève, qui clama toute la confiance qu'il a en l'avenir du tourisme. V.

Grâce à l'industrie suisse

De nouveaux wagons-lits transeuropéens

Une nouvelle voiture-lits T2S a été développée par l'industrie suisse et sera mise en service ces prochains mois sur plusieurs réseaux européens dans le cadre d'une commande globale financée par EUROFIMA (Société européenne pour le financement de matériel ferroviaire).

TEN: Trans-Euro-Nacht, ainsi se présente le nouveau sigle des chemins de fer européens pour les places couchées. (ASL)

Par rapport aux anciennes voitures à 11 compartiments, le nouveau type offre 17 petits compartiments pour une ou deux personnes qui permet de réduire le prix des voyages en wagons-lits.

Tous les compartiments sont aménagés de façon uniforme avec un fauteuil double et deux lits, ainsi qu'un lavabo avec eau chaude et froide. De jour comme de nuit, l'offre consiste en 34 places assises ou couchées. Huit parois de séparation dotées de portes communicantes permettent de créer des compartiments à 4 places. Une installation de climatisation permet d'obtenir la température désirée dans chaque compartiment, par réglage individuel.

Une réduction des prix des voyages en wagons-lits va donc intervenir d'abord sur les 3 relations choisies pour l'introduction de ces nouvelles voitures, à savoir Bâle–Vienne, Schaffhouse–Naples et Ostende–Milan. Les chemins de fer européens espèrent que le sigle TEN deviendra l'expression d'une prestation de qualité et d'une marche commune des chemins de fer européens pour les places couchées.

Ces trains qui viennent du froid

Parlant à la séance d'ouverture de la conférence européenne des horaires des trains de voyageurs, à Helsinki, le Ministre finlandais des transports, M. Tarjanne, a relevé qu'en raison de la diversité de leurs services et de leur productivité, les chemins de fer trouvaient maintenant, dans la politique des transports terrestres de nombreux pays, une place meilleure que par le passé.

Il a ajouté que, dans son pays, l'orientation nouvelle de la politique énergétique conduisait à accorder aux chemins de fer une plus grande part des transports, tant marchandises que voyageurs.

A temps nouveaux...

Que la volonté de maints gouvernements soit de reconsidérer la position du chemin de fer, c'est certain. Mais il est non moins vrai que celui-ci a bénéficié, ces derniers mois, des circonstances nouvelles que l'on sait. De janvier à août 1974, par exemple, les voyageurs-kilomètres ont augmenté sur presque tous les réseaux ferrés d'Europe, parfois de façon sensible: 4,4 % en France, 4,5 % en Autriche, 4,8 % au Luxembourg, 8,5 % aux Pays-Bas, 10,2 % en Italie, davantage encore en Suède. Cette progression des transports voyageurs s'est faite parallèlement à un accroissement général des tonnes-kilomètres de marchandises, allant jusqu'à 12,14 et 17 % dans certains pays.

Le train au service du tourisme d'hiver

En ce qui concerne l'offre «voyageurs», elle continue à être appréciée dans sa diversité. Les Trans-Europ-Express, par exemple, dont le nombre s'est accru de six depuis le printemps (il y a maintenant 45 trains desservant 185 villes), enregistrent encore une progression de leur trafic. Les voitures-lits ont été utilisées, en 1973, par près de 3,5 millions de personnes; sur certains parcours, l'augmentation du trafic est sensible. Les trains-autos-couchettes ont transporté, l'année dernière, près de 400 000 automobiles et plus d'un million de personnes.

Ces différents services, dont certains étaient conçus à l'origine pour les déplacements professionnels d'hommes d'affaires, sont de plus en plus appréciés par les touristes eux-mêmes. C'est pourquoi, en hiver également, des Trans-Europ-Express sont renforcés et des trains-autos-couchettes mis en marche pour les régions de sports de neige. Avec les trains réguliers, les trains de voitures-lits ou couchettes et les trains d'agences de voyages, toute une gamme de services ferroviaires est ainsi mise à la disposition des voyageurs, sportifs ou non.

Le Guide neuchâtelois des hôtels et restaurants

L'Office neuchâtelois du tourisme et la Société cantonale neuchâteloise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers viennent de publier le Guide 1975 des hôtels et restaurants du Pays de Neuchâtel. Celui-ci contient des informations et des prix sur plus de 150 hôtels et restaurants, ainsi qu'une liste des moyens d'hébergement à prix modérés pour des groupements et des sociétés, des maisons de vacances pour enfants et des auberges de jeunesse.

Un nouveau prospectus fait également état des possibilités de séjours forfaitaires au Pays de Neuchâtel. Grâce à un système «à la carte», se présentant sous la forme d'un carnet de chèques touristiques, il est possible de passer sept jours en demi-pension dans un hôtel neuchâtelois et de choisir entre plusieurs possibilités d'excursions et de divertissements. Un arrangement de même durée permet aussi de s'adonner, en hiver, au ski de randonnée et au ski alpin, ceci dans quatre régions au choix: La Chaux-de-Fonds/Le Locle, la Vue des Alpes/Tête de Ran/Les Hauts-Geneveys/Les Bugnenets, Val-de-Travers/La Robella/Vallée de la Brévine et Chaumont s/Neuchâtel.

Une ambassade touristique irlandaise à Genève

A l'enseigne de «Ireland Holidays '75», l'Office du tourisme irlandais a entrepris une grande campagne de promotion touristique, en collaboration avec la compagnie d'aviation Aer Lingus-Irish. Il s'agit de la plus vaste action promotionnelle que l'Office du tourisme irlandais ait entreprise en Europe occidentale afin d'inciter les Continentaux à venir passer leurs vacances en Irlande.

La principale attraction était les productions des «Shannon Castle Singers» – groupe de jeunes femmes et de jeunes hommes vêtus de costumes moyenâgeux – qui interprétèrent de la musique, des chants et des danses de caractère médiéval.

M. Patrick Gleeson, directeur des ventes de l'Office du tourisme irlandais, a présenté l'Irlande avec ses caractéristiques d'accueil et notamment ses multiples possibilités d'y passer des vacances sur mesure.

Mort d'une personnalité touristique valaisanne

Au moment de mettre sous presse, nous apprenons le décès, survenu à l'âge de 90 ans, de M. Gédéon Barras, personnalité touristique très connue sur le Haut-Plateau de Crans-Montana. M. Barras fut l'un des grands pionniers de la région. Il fut à l'origine de plusieurs commerces et joua un rôle de premier plan au sein de la Société de développement de Montana. Plusieurs de ses onze enfants ont d'ailleurs poursuivi son œuvre dans divers commerces, ainsi que dans l'hôtellerie.

Nous prions toute sa famille d'accepter nos condoléances émues et nous lui exprimons notre profonde sympathie.

Des critiques sur l'hôtellerie suisse

Un nouvel ouvrage d'ensemble sur la Suisse, «Switzerland», par Christopher Hughes (Benn, £ 4.50), d'une importance telle que l'ambassade de Suisse à Londres a marqué sa publication par une réception, contient des jugements sur l'hôtellerie qui ne sont pas uniformément flatteurs. Il déclare que ses tarifs ont la réputation d'être élevés, mais équitables, et que sa qualité est excellente, mais manque d'inspiration. Il critique notamment l'exploitation par trop intensive de sites dans le Valais, les Grisons et au Tessin, où l'on ne peut presque plus se baigner, par suite de la pollution des lacs par les eaux d'égouts non traitées. Il signale également le danger qui, de ce chef, menace le Léman. Il admire les hôtels à l'ancienne mode, avec leur service personnel aux clients, et remarque d'ailleurs que la Suisse hésite à accueillir le tourisme embrigadé de masses tel que celui de la Costa Brava espagnole, mais que, depuis 1970, on commence à l'y trouver, notamment dans les cantons du centre. R. E.

Lettre d'un lecteur

A propos de repas non consommés...

J'ai lu, dans la «Tribune de Genève» du 4 février, l'incident survenu au Jumbo japonais, plus précisément à ses 144 passagers intoxiqués par du jambon avarié!

Il est également intéressant d'apprendre par cet article l'importance du service hôtelier fourni par Swissair pour ravitailler les avions dans 5 villes importantes du globe.

Les chiffres de 15 000 à 20 000 repas quotidiens me paraissent énormes; aussi lorsque Swissair affirme que les repas non consommés sont automatiquement détruits au retour, je reste perplexe. En admettant que les repas non consommés ne représentent que le 10 % du total, il reste 2000 repas par jour, soit 730 000 repas par an, qui prennent le chemin de la poubelle! Multipliez ce chiffre par le nombre des compagnies aériennes; «si elles font toutes comme Swissair», vous vous représentez le nombre de gosses affamés que vous pourriez combler!

La radio, la télévision, les journaux ne cessent de nous informer sur les misères de ce monde, les millions d'êtres humains souffrant de la faim. Tous les pays, y compris le nôtre, contribuent au soulagement de ces pauvres par des envois massifs de vivres, de collectes, etc., et la Croix-Rouge les distribue. N'y aurait-il pas là une faible source de ravitaillement pour ces peuples dans la misère?

Vous n'allez tout de même pas prétendre qu'un repas non consommé le jour même soit impropre à la consommation le lendemain. Un jambon, pour être avarié, demande à être plusieurs jours mal exposé avant d'être impropre à la consommation.

Je pense qu'il y a exagération du côté du Service hôtelier de Swissair, je l'espère du moins; sinon, ce serait vraiment scandaleux de voir d'un côté un gaspillage aussi important et de l'autre le spectre d'enfants squelettiques.

Walter Lorétan, Crans

Aux 4 jeudis...

Par Paul-Henri Jaccard

Bienvenue à l'EHMA

Le tourisme et l'hôtellerie, tout comme les compagnies de transports, les organisations gouvernementales, les partis politiques, la presse même, font un emploi massif des sigles: de l'UIOOT à l'OMT, en passant par la FICT, l'AIH, la SSH ou l'ACVH, l'AIT, l'ONST, la SNCF ou les CFF, l'OMS, l'ASAE, l'HSMA, l'ASTA, la KLM, la FIPREGA, la FIJET, la FVAV et j'en passe!

Il serait temps de confier à Larousse la responsabilité de l'édition d'un répertoire des sigles, car on risque de s'y perdre!

Mais voici qu'est apparu dans le secteur hôtelier un tout nouvel emblème: EHMA... Il n'a pas encore un an, car il est né à Rome, Via Veneto 70, le 9 avril 1974.

A cette date, et devant notaire, un groupe de grands hôteliers italiens a créé en effet l'«European Hotel Managers Association» destiné à réunir les directeurs et propriétaires d'hôtels d'importance internationale, de luxe et de premier rang, sélectionnés selon leurs mérites professionnels, leurs qualités humaines et leur désir de maintenir des contacts à l'échelle européenne.

De la place pour chacun

Mais un tel groupement, il en existe déjà, diront certains. Ce qui est la plus stricte vérité! Mais n'existe-t-il pas aussi, d'importance mondiale, des clubs concurrents et néanmoins amis qui ont noms «Rotary», «Lions», «Table ronde», «Kiwanis»... sans oublier le «Soroptimist» ou «Zonta»? C'est dire qu'il y a de la place pour chacun et que l'on peut appartenir au groupement très sympathique et combien actif créé voici plusieurs années déjà par notre ami Jean Armleder à l'enseigne de l'«Association des hôteliers de grande classe internationale» et s'intéresser à l'activité de l'EHMA.

Présence en Suisse

Si je vous en parle aujourd'hui, c'est parce que ce très jeune groupement a choisi la Suisse pour y tenir sa deuxième assemblée générale. Depuis ce dernier mercredi et jusqu'à samedi, il est réuni à Lausanne à l'Hôtel Beau-Rivage. Walter Schnyder, pour lequel rien de ce qui est international n'est indifférent, fut d'ailleurs, l'an dernier, l'un des rares hôteliers non italiens associés à la création de l'EHMA.

Aujourd'hui, des «Managers» d'Allemagne, de Belgique, d'Angleterre, de France et de la Suisse ont rejoint leurs collègues de la Péninsule, au premier rang desquels l'on rencontre avec plaisir les artisans de la première heure: Nadio Benedetti, du «Hassler Villa Medici», l'actuel président, Aldo Della Casa du «Palace Ambasciatore», Francesco Citarella du «Leonardo da Vinci» et leurs autres collègues.

Les objectifs

«Par ces temps d'imprévisibles confrontements sur les plans économique, politique et social, affectant en premier lieu le tourisme et souvent un pays plus que l'autre», nous a dit Walter Schnyder, «il s'est avéré nécessaire à un groupe d'hôteliers européens de se réunir deux fois par année, afin d'échanger des idées et d'exposer des expériences toujours d'un certain profit à l'un ou l'autre. Le but ainsi que leur désir est avant tout de concrétiser les avantages, de maintenir, contre toute influence extérieure, la qualité de service dans les établissements de luxe et de 1er rang avec l'aide de la presse et de la TV. Ils croient ainsi faire mieux résonner la voix d'une industrie vitale aux oreilles gouvernementales qui ont parfois tendance à méconnaître l'importance jouée par leur branche dans la balance des paiements.»

Il est réconfortant de constater que dans son existence d'à peine un an, de favorables et concrets résultats ont déjà été obtenus. Encouragée par ce succès, l'EHMA entend poursuivre ses démarches dans ce sens. L'initiative d'inciter la jeunesse dans le choix de leur profession, ainsi que le culte de l'amitié entre collègues sont, parmi d'autres aspirations, l'objectif No 1 de cette association.

Un programme chargé

Logés au gré de leurs convenances et de leurs amitiés, soit au Beau-Rivage, soit au Lausanne-Palace dont le directeur général M. Niederhauser est bien entendu également l'un des leurs, les membres de l'EHMA ont rencontré les gens de la presse et de la radio mercredi soir au cours d'un cocktail d'ouverture. Ils siègent ce jeudi avant de consacrer le vendredi à une excursion au Locle et à la visite d'une fabrique d'horlogerie.

L'Hôtel-Revue leur souhaite, cela va sans dire – mais cela va mieux n'est-ce pas en le disant! – une très cordiale bienvenue sur sol helvétique.

Une valeureuse initiative au Sheraton de Bruxelles

La Table du Roy

«La Table du Roy», le restaurant médiéval du Sheraton, à Bruxelles.

Ayant pris exemple sur les banquets médiévaux que Britanniques et Irlandais organisent, depuis des années, dans leurs châteaux, habités ou non, et qui recueillent un si vif succès tant auprès des Européens que des Américains, le Sheraton-Bruxelles a créé, lui aussi, un retour au passé.

Plus qu'un restaurant, la Table du Roy est une expérience unique à dîner dans une belle cave voûtée, en compagnie d'un roi et d'une reine, de ménestrels, d'un bouffon et d'accortes hôtesses.

Elaborés suivant des recettes de jadis, les mets se dégustent à l'aide du couteau et d'une cuillère en bois (la fourchette n'existait pas au Moyen-Age). La bière et le vin en abondance font régner une atmosphère de douce euphorie et de joies simples comme au temps où genes étaient les dames et preux les chevaliers.

Et comme l'on est à Bruxelles, les références à Bruegel ne manquent pas!

M. R.

Grand Hôtel, Prince de Galles, Meurice

La chaine CIGA précise . . .

(ONI) Le PDG du groupe français de la chaîne hôtelière CIGA depuis juin 1973, M. Ariberto Cesa-Bianchi, assisté de M. Mosse, secrétaire général a organisé, à l'hôtel Meurice à Paris, un déjeuner-débat réservé à la presse touristique.

Après les bruits qui ont couru en bourse comme dans les milieux hôteliers et qui tendaient à faire croire que la chaîne CIGA tentait de vendre le *Grand Hôtel* pour les uns, *le Prince de Galles* pour les autres, ces deux établissements lui appartenant ainsi que *l'Hôtel Meurice* et, bien entendu, le *Café de la Paix*, jouxtant le *Grand Hôtel*, M. Cesa-Bianchi tenait à démentir ces diverses rumeurs, et, à cette occasion, à mieux faire connaître son organisation.

Par l'intermédiaire de sa filiale *CIGA*-Luxembourg, la chaîne CIGA, société italienne dont le siège social est à Venise, a acquis fin 1972 la majorité des actions du *Grand Hôtel* de Paris (91 % à ce jour) qui a pris lui-même le contrôle dans des proportions voisines, de l'*Hôtel Meurice* et de l'*Hôtel Prince de Galles*, l'hôtel Meurice prenant à son tour le contrôle du Café de la Paix.

Nommé PDG de ces diverses sociétés, M. Cesa-Bianchi a regroupé ces 4 établissements parisiens sous le vocable commode de *CIGA-France*, organisme qui prendra officiellement existence lorsque d'autres acquisitions françaises pourront y prendre place, mais qui est encore fictif, chacune des 4 administrations gérant actuellement en toute autonomie son entreprise, ce qui n'interdit pas de rapprocher les besoins de chacune d'entre elles en services communs: achats, services techniques, etc.

Ensemble, elles représentent un chiffre d'affaires de 80 millions de francs français, un millier de chambres et autant de salariés de toutes catégories. Néanmoins *CIGA-Luxembourg*, à travers *CIGA-France* entend rester strictement gestionnaire d'hôtels et ne conservera pas les 44 % du capital de la Société immobilière la Rente Foncière (propriétaire des murs du Grand Hôtel et du Café de la Paix) qu'elle détient lorsque se présentera l'occasion d'une vente fructueuse qui permettra de financer la rénovation en cours du Café de la Paix et d'autres achats d'établissements hôteliers.

Les motivations des touristes canadiens

(ONI) L'Office du tourisme du Canada a fait réaliser récemment une enquête sur les agences de voyages canadiennes qui avait pour objectif:

- de fournir une image des agences de voyages canadiennes et de déterminer la nature de leurs ventes;
- d'évaluer le comportement des agences à l'égard des ventes de voyages à l'intérieur du pays;
- de déterminer les moyens qui permettraient à l'Office du tourisme d'aider et d'encourager les agents de voyages à promouvoir le tourisme à l'intérieur du Canada.

Les résultats de cette enquête montrent que 26 % environ du volume des ventes des agences de voyages interrogées ont été effectués dans le pays. L'Europe représentait 29 % du total des ventes et les Etats-Unis 16 %. Par motif de voyage, les ventes totales se répartissent comme suit: voyage personnel indépendant 31 %, voyage personnel tout compris 21 %, voyage personnel en groupe 14 %, affaires 24 %, et voyage combiné affaires/personnel 10 %. Les ventes de voyages à destination du Canada et de l'Europe sont très élevées au cours des mois d'été, alors que les voyages vers les Etats-Unis et les Caraïbes-Bermudes s'effectuent principalement en hiver.

Un certain nombre d'agents proposent la rédaction d'un Manuel des Agents de voyages qui contiendrait des informations sur les moyens d'hébergement, les points de ventes, les voyages tout compris, les villes et les zones d'attrait du pays.

Quelques données sur le marché italien

(ONI) En 1959, seulement 13,2 % des Italiens (un peu plus de 6 millions et demi) s'étaient rendus en vacances. En 1965, ils atteignaient la proportion de 21 %, en 1968, ils étaient passés à 26,3 % et, en 1973, ils se sont chiffrés à 31,2 % (près de 17 millions). D'après ces données, élaborées par l'Institut central de la statistique, concernant les personnes ayant pris au moins 4 jours de vacances en un an, en un lieu autre que celui de leur résidence habituelle, on peut constater, en particulier, qu'un Italien sur 3 peut s'accorder le luxe de vacances estivales. C'est en tout cas un pourcentage encore faible, par rapport aux autres pays européens; en Suède 66 % des habitants partent en vacances; en Grande-Bretagne 64 %, en Suisse 62 %, en Hollande 59 %, au Danemark 54 %; en France 49 %; selon les statistiques, la raison principale qui a empêché les 68,8 % restants des Italiens de partir pour leurs vacances est d'ordre économique et familial.

Quant aux préférences des vacanciers, on a calculé que, sur 100 jours passés par les Italiens hors de chez eux, 50 ont été passés au bord de la mer, 20,5 à la montagne, 11,3 dans des endroits de colline, 5,3 au bord des lacs, 4,7 dans des excursions ou des croisières, 2,3 dans des villes d'eau, 5,9 dans d'autres lieux. En ce qui concerne, enfin, le moyen de transport préféré, jusqu'à 1973, les Italiens ont jeté leur dévolu en premier lieu sur l'automobile (59,5 %) et, en ordre décroissant, sur le chemin de fer (20,6 %), le car (6,3 %), le bateau (1,6 %) et l'avion (1,2 %).

Moins de Suisses au Portugal

Entre janvier et août 1974, 27 117 touristes suisses se sont rendus au Portugal, ce qui correspond, par rapport à la même période de l'année précédente, à une diminution de 20,5 %, à mettre avant tout sur le compte des événements politiques qui se sont déroulés au Portugal en avril et de la campagne mensongère sur le choléra dans ce pays.

La baisse enregistrée concerne d'abord la clientèle se déplaçant en voiture, car on note une augmentation de 13,2 % du nombre de touristes suisses ayant emprunté la voie aérienne.

Sie hat sich eingebürgert

Die Allgemeine Deutsche Zimmerreservierungszentrale in Frankfurt (ADZ) vermittelte 1974 126 406 Uebernachtungen. Gegenüber dem Vorjahr mit 26 000 Buchungen bedeutet dies eine enorme Steigerung, die das Bundeswirtschaftsministerium als überwiegenden Kostenträger und die Verwaltung und Verantwortung tragenden Spitzenverbände des Deutschen Fremdenverkehrs, den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband, den Deutschen Fremdenverkehrsverband und den Deutschen Reisebüroverband zuversichtlich in die Zukunft blicken lassen.

Stadthotels überwiegen

Von den von ADZ vorgenommenen Reservierungen entfallen etwa 73 000 auf Geschäftsreisende und 23 000 auf Urlauber, 29 000 auf die Vermittlung zur Fussballweltmeisterschaft. Die Buchungen im Geschäftsreiseverkehr wurden fast ausschliesslich für Stadthotels getätigt. Hier lag der Schwerpunkt bei den Grossstadthotels in den Industriegebieten.

Bei ADZ sind z. Z. 44 Städte mit 135 Hotels angeschlossen. Bei diesen Vertragshotels handelt es sich überwiegend um mittlere und kleinere Betriebe, die der Buchungszentrale sogenannte Zimmerkontingente für den durchschnittlichen Geschäftsreiseverkehr – für Grossveranstaltungen wie Messen und Kongresse nicht – zur Verfügung stellen.

Gästekreis

Das Reisebürogewerbe hat 75 000 Uebernachtungen, Firmen und Private – hierzu gehören Fluggesellschaften, grosse Industrieunternehmen, mittlere Firmen, Behörden und private Einzelkunden – 50 000 Uebernachtungen gebucht.

Die deutschen Reisebüros sind für ADZ die wichtigsten Kunden (1974: 47 000 Uebernachtungen). In der Akquisition wurden hier von ADZ auch Prioritäten gesetzt. Aber auch die ausländischen Reisebüros sind mit 27 000 Reservierungen nicht zu unterschätzen. Die grössten Anteile entfallen dabei auf Reisebüros in Holland und Belgien. ADZ arbeitet aber auch regelmässig mit Reisebüros aus Frankreich, Dänemark, Spanien und Skandinavien zusammen.

Positive Zwischenbilanz

Wenn sich die Verantwortlichen für ADZ in der Bundesrepublik auch darüber im klaren sind, dass sich nicht zuletzt auf Grund der negativen Erfahrungen mit Zimmerreservierungen in aller Welt heute noch kein abschliessendes Urteil über die weitere Entwicklung der Zimmerreservierungszentrale in Frankfurt fällen lässt, so stimmen die nach gut zwei Jahren vorliegenden Ergebnisse doch gedämpft optimistisch. Sie geben insbesondere Mut, den bisher beschrittenen Weg eines stufenweisen Aufbaus – die nicht sofortige Einführung eines elektronischen Systems – weiter zu verfolgen. So lässt sich das Angebot ohne zu grosse Investitionskosten an die Nachfrage anpassen, wodurch das finanzielle Risiko für die Beteiligten überschaubar bleibt.

Eine der wichtigsten Erkenntnisse und gleichzeitiger Garant für die Zukunft von ADZ scheint die Tatsache zu sein, dass der Markt eine Einrichtung wie ADZ überwiegend positiv aufnimmt. Selbstverständlich wird es einer jahrelangen Akquisitionsarbeit bedürfen, in der die Zimmerreservierungszentrale ihre Leistung ständig unter Beweis zu stellen hat.

F. Wahl

Incentives im Gespräch

Der touristische Kongress der 9. ITB Berlin 1975, der am 5. und 6. März in der Halle 2 des Berliner Messegeländes stattfindet, dient der Erörterung aktueller Probleme des Fremdenverkehrs.

Die Fachtagung des ersten Tages steht unter dem Thema «Incentive Travel». In der Bundesrepublik sind Incentive-Wettbewerbe noch nicht so populär wie in ihrem Ursprungsland Amerika. Man kann sogar behaupten, dass sie auf erhebliche Skepsis stossen. Die Skepsis ist aber auch damit zu begründen, dass «Incentive Travel» noch immer nicht klar genug definiert worden ist, obwohl in der deutschen und europäischen Wirtschaft «Incentive-Wettbewerbe» in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen haben. Welche Chancen sich die Reiseveranstalter auf dem Gebiet des Incentive in der nächsten Zukunft ausrechnen, welche Vor- und Nachteile die Reise als Wettbewerbsprämie hat, welche Erfahrungen Reiseveranstalter und Städte mit «Incentive Travel» gesammelt haben, das sind u. a. die Themen der Referate und Diskussionen.

Der zweite Tag, der in Zusammenarbeit mit dem Studienkreis für Tourismus e. V. veranstaltet wird, beschäftigt sich mit der «Verkaufsförderung im Tourismus». Die zahlreichen Referate dieser Fachtagung stellen das Reisebürogewerbe in ihren Mittelpunkt. Von besonderem Interesse wird die Expertenbefragung zum Thema «Die Zukunft der Reiseberatung» sein.

E. S.

Die Rolle der Bergbauern im Fremdenverkehr

Interessante Feststellungen in Oesterreichs Alpengebieten

Die wirtschaftliche und soziale Lage der Bergbauern, die meist in verkehrsmässig mehr oder weniger isoliert gelegenen Einzelhöfen in weitgehend althergebrachter Form Vieh- und Landwirtschaft betreiben, ist in vielen Alpengebieten zu einem immer schwieriger werdenden Problem geworden. Der Versuch, solchen Bergbauern durch den Fremdenverkehr, also die Schaffung von Unterkünften für Touristen nach dem Rezept «Urlaub auf dem Bauernhof», zu helfen, hat sich nur in sehr begrenztem Umfang verwirklichen lassen.

Ueber diese Art von Nebenerwerb trifft eine kürzlich von der Katholischen Sozialakademie Oesterreichs vorgenommene Untersuchung die Feststellung, dass der touristische Nebenerwerb den Bergbauern bisher keine wesentlichen Entlastungen bringen konnte. Wie bei vielen anderen Tätigkeiten in einer solchen weitgehend auf sich gestellten kleinbäuerlichen Miniaturwirtschaft, meist weit von Einkaufsmöglichkeiten entfernt, wirft die Betreuung der Gäste wieder die Ueberlastung der Frau als besonderes Problem auf, da die Tourismussaison in der Regel mit der Arbeitsspitze in der Landwirtschaft zusammenfällt. Eine weitere Schwierigkeit bilden die notwendigen Investitionen für die Unterbringung der Gäste, obgleich von österreichischen amtlichen Stellen mancherlei Erleichterungen geboten werden.

Eine in der erwähnten Untersuchung enthaltene Statistik ergibt für Oesterreich insgesamt 17 477 Bergbauernbetriebe mit Fremdenzimmern; das Land Tirol steht mit 6000 bergbäuerlichen Touristenwirten weitaus an der Spitze. In relativ grossem Abstand folgen die Länder Steiermark mit 2642 und Salzburg mit 2201 bergbäuerlichen Betrieben mit Fremdenzimmern. Weiter schliessen sich an Oberösterreich (1992), Kärnten (1849), Niederösterreich (1508), Vorarlberg (1257) und das Burgenland (28). Die systematisch von den Länderregierungen in den letzten Jahren begonnene Anlegung von sogenannten «Güterwegen» – zum Teil handelt es sich um die Befestigung von schon vorhandenen Fahrwegen mit Schotter und Asphalt-Spezialdecke – hat in vielen Fällen Autotouristen in die Bergbauernregionen hinaufgeführt, eine Möglichkeit, von der besonders Familien mit Kindern profitierten.

ffs.

Talfahrt

Eine Million weniger Griechenlandbesucher

Griechenland erlitt im Jahre 1974 einen empfindlichen Einbruch in seiner Fremdenverkehrswirtschaft. Obwohl die endgültigen Zahlen für das ganze vergangene Jahr noch nicht zur Verfügung stehen, kommt diese Einbusse bereits in den ersten elf Monaten von Januar bis November 1974 zum Ausdruck. Wie das Touristik-Ministerium berichtete, ist der Fremdenverkehr in Griechenland in dieser Zeit im Vergleich zur entsprechenden Vorjahresperiode bereits um 31,7 Prozent zurückgegangen. Im Berichtszeitraum haben 2,106 Millionen Touristen das Land und seine Inseln besucht, verglichen mit noch 3,082 Millionen im Vorjahr.

Für die Schrumpfung der Besucherzahlen um nahezu eine Million wird einmal die Verschlechterung der allgemeinen Wirtschaftslage in Europa und Uebersee, dann aber auch der Krieg auf Zypern und die Gefahr von Kampfhandlungen zwischen Griechenland und der Türkei verantwortlich gemacht. Mit den stark verminderten Besucherzahlen sind auch die Deviseneinnahmen aus dem Fremdenverkehr zurückgegangen. Nach ersten Ermittlungen der Bank von Griechenland beliefen sich die Devisenerlöse von Januar bis November 1974 auf 408,3 Millionen Dollar gegenüber noch 491,1 Millionen Dollar im vorjährigen Vergleichszeitraum. (chg)

Israel

Studienreise vom 4.–17. Mai 1975 des Schweizer Hotelier-Vereins in Zusammenarbeit mit dem Reisebüro Kuoni

Sonntag, 4. Mai: Zürich–Tel Aviv mit Swissair, Kurs SR 330, Transfer ins Hotel Sinai.

Montag, 5. Mai: Tel Aviv: Stadtrundfahrt, verbunden mit Fachbesichtigungen.
Nachmittags Fahrt nach Herzlia zum Besuch der «Tadmor-Hotelfachschule». Abends Besichtigung von Jaffa.

Dienstag, 6. Mai: Tel Aviv–Eilat. Besichtigungen unterwegs von: Beersheba, Hauptstadt des Negev, Avdat, Salomon-Säulen. Unterkunft im Hotel Red Rock.

Mittwoch, 7. Mai: Eilat. Strandvergnügen. Besuch des sehenswerten Tiefsee-Aquariums.
Nachmittags Fachbesichtigungen.

Donnerstag, 8. Mai: Eilat–Totes Meer. Fahrt durch die Araba-Senke zum Toten Meer. Unterkunft im Massada-Hotel in Arad.

Freitag, 9. Mai: Totes Meer–Jerusalem. Besuch der Felsenfestung Massada sowie des Herodes-Palastes. Weiterfahrt nach Jericho und Jerusalem. Unterkunft im Hotel Tadmor.

Samstag, 10. Mai: Jerusalem/Bethlehem. Sie lernen das faszinierende alte Jerusalem mit seinen Sehenswürdigkeiten kennen.
Nachmittags fahren Sie nach Bethlehem und sehen u. a. die Geburtskirche.

Sonntag, 11. Mai: Jerusalem. Der Vormittag ist dem neuen Teil Jerusalems vorbehalten, der Nachmittag den Fachbesichtigungen.

Montag, 12. Mai: Jerusalem – Tiberias – Galiläa: Fahrt über Afula und Nazareth nach Kapernaum. Uebernachtung im Ayelet Hashachar Guest House.

Dienstag, 13. Mai: Galiläa: Fahrt zu den Golan-Höhen, Banias Springs, dann weiter durch Obergalliläa, dem herrlichen Land mit grünen Bergen, Landstädten und fruchtbaren Tälern.

Mittwoch, 14. Mai: Galiläa. Besuch der Grotten von Rosh Hanikra und Akko, historische Stätte der Kreuzfahrer. Tagesziel ist Haifa. Uebernachtung im Dan Carmel Hotel.

Donnerstag, 15. Mai: Haifa–Caesarea–Nathanya: Fahrt der Küste entlang nach Caesarea. Besichtigung der Ausgrabungen aus der römischen und byzantinischen Zeit. Abends Ankunft in Nathanya. Uebernachtung im Park-Hotel.

Freitag, 16. Mai: Nathanya. Tag zur freien Verfügung zum Ausruhen und Baden.

Samstag, 17. Mai: Nathanya–Tel Aviv–Zürich. Frühmorgens Transfer nach Tel Aviv. Abflug mit Swissair, Kurs SR 331, DC-8. Landung in Zürich/Kloten.

Preis: 2085 Fr.

Eingeschlossene Leistungen: Flug, Transfers, Unterkunft in Doppelzimmern mit Bad, einschliesslich Halbpension, 11 Mittagessen, Rundreise in Luxus-Autocars, Reiseleitung.

Auskünfte

Ich interessiere mich für die Reise des Schweizer Hotelier-Vereins und wünsche weitere Informationen:

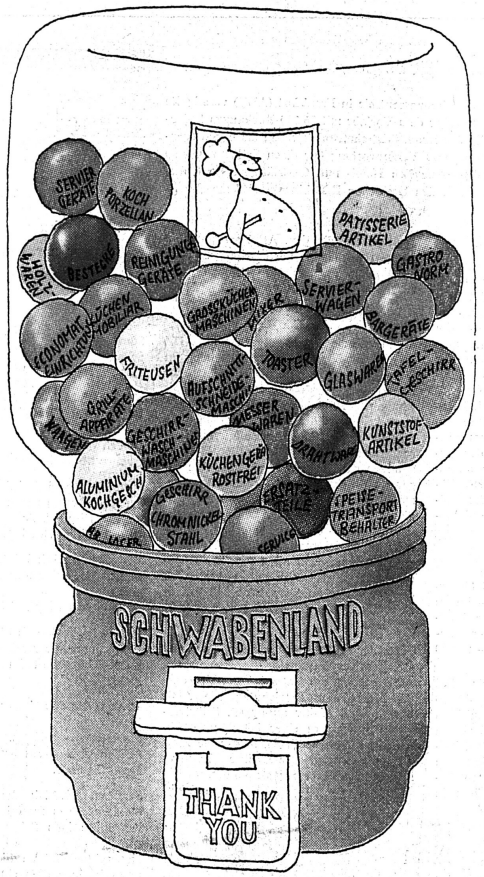
Name:

Vorname:

Adresse:

Tel.:

Bitte Coupon senden an:
Reisebüro Kuoni AG
Abt. Vereins- und Verbandsreisen
Spitalgasse 2
3001 Bern



Schwabenland: 10 000 Artikel in einem Haus!

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

Adelbodner Aktion

Herrliches, gesundes Mineralwasser
ADELBODNER Mineral
leicht kohlensäurehaltig
ADELBODNER Spezial
mit Kohlensäure

Spritzige Durstlöscher
ADELBODNER Citron Fin
ADELBODNER Grapefruit Fin
ADELBODNER Orange Fin

Vorteilhafte Tafelgetränke
ADELBODNER Orange Aroma
ADELBODNER Citro Aroma
ADELBODNER Himbo

Und das kalorienarme Erfrischungsgetränk «deit» mit Vitaminen
«deit» Citro
«deit» Orange

Mineral- & Heilquellen AG
3715 Adelboden
Telefon 033/73 21 81

Presta Quinine Water

Presta Bitter Lemon

Presta Bitter Orange

können Sie jetzt das ganze Jahr zum Sonderpreis von **50 Rappen** statt **59 Rappen** je Flasche einkaufen.

Pro Harasse gewinnen Sie Fr. 2.70.

Bestellen Sie noch heute Presta bei Ihrem Lieferanten.

NEU: Jetzt gibt's «deit» Citro und Orange, die kalorienarmen Erfrischungsgetränke in 3/10-Gastronomieflasche!

Bestellung:

..... Harasse(n) «deit»-Citro 3/10 zu 60 Rappen je Flasche
..... Harasse(n) «deit»-Orange 3/10 zu 60 Rappen je Flasche
Lieferant:

Datum: Adresse und Unterschrift:

Gegen Einsendung dieses Talons an die Mineralquelle 3715 Adelboden erhalten Sie gratis die «deit»-Fitnessbroschüre.

Neu aus den USA: Ein revolutionäres Ergebnis der Weltraumforschung

wurde für die Allgemeinheit nutzbar gemacht: SOLAR MASTER – ein dünner Film, bestehend aus ähnlichem Material wie die Hitzeschilder der US-Satelliten und Raumstationen – kann ganz einfach auf Ihre Fenster oder Glasfronten montiert werden und

hilft Ihnen sofort Energie einzusparen!

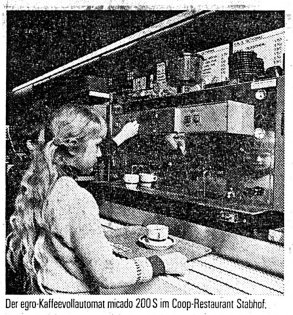
SOLAR MASTER – die fortschrittliche Fensterisolation
- **senkt im Winter den Wärmeverlust um mehr als 40%**
  Ergebnis: reduzierte Heizkosten
- **hält im Sommer bis zu 80% der Sonnenhitze fern**
  Ergebnis: reduzierte Kühlkosten (Klimaanlage)
  Ausnutzung der unbeliebten Sonnenarbeitsplätze
  Waren in Schaufenstern verderben nicht
- **schützt Farben vor dem Verblassen**
  Ergebnis: Textilien in Schaufenstern sind geschützt
- **verhindert Blendwirkung**
  Ergebnis: besseres Arbeitslicht

SOLAR MASTER ist schnell, leicht und mit minimalem Aufwand an jeglichem Fenster montiert, keine Störung Ihres Betriebsablaufes durch Gerüche, giftige Chemikalien usw.
Sie haben ausserdem keine Unterhaltskosten, und SOLAR MASTER ist äusserst dauerhaft (Garantie).

Informationscoupon
Ja, ich interessiere mich für diese Neuheit. Bitte orientieren Sie mich unverbindlich.
Adresse:
HR

Einsenden an
NOVIMPORT AG
Badenerstr. 727
8048 Zürich

Prismaster FF



Der egro-Kaffeevollautomat micado 200 S im Coop-Restaurant Stabhof.

Hersteller: Egloff & Co. AG, 5443 Niederrohrdorf, Tel. 056/98 11 33, Telex 57755

Spezialisierte Berater:
Autometro AG, Ramistr. 14, **8024 Zürich**, Tel. 01/ 47 42 13
Christen & Co. AG, Marktgasse 28, **3001 Bern**, Tel. 031/22 56 11
Heer + Rossi AG, Bruderholzstr. 6, **4102 Binningen**, Tel. 061/47 35 38
rue de Berne 23, **1200 Genf**, Tel. 022/32 85 44
Grüter-Suter AG, Hirschmattstr. 8, **6002 Luzern**, Tel. 041/23 11 25

KLÖTI WILLY

Das Kaffeeproblem im Coop-Restaurant Stabhof in Liestal.

Das Coop-Restaurant hat ausgesprochene Stosszeiten in der Znüni-Pause und in der Mittagszeit. Mit seinen 150 Plätzen dient es sowohl dem Kaufhaus-Personal als Kantine wie auch den Kunden und Passanten als Restaurant. Der Kaffee muss also einerseits günstig abgegeben werden können, andererseits darf er nicht nach «Billig-Kaffee» schmecken.

Sozusagen zwei Herren dienen, war eines der Probleme im Zusammenhang mit dem Kaffeezubereiten.

Die darauf spezialisierte Firma Heer+Rossi AG in Binningen hat das gesamte Problem untersucht. Die Beratung hat nicht nur darin bestanden, die den Ansprüchen entsprechende Zubereitungsmethode zu finden und damit den richtigen Kaffeemaschinentyp zu bestimmen. Es wurde auch der Standort geplant und ein optimaler Ablauf der Selbstbedienung festgelegt.

Die seit September 1974 bestehende Lösung: der Selbstbedienungs-Kaffeevollautomat micado 200 S. Diese Einrichtung ermöglicht die Einsparung zweier Monatslöhne und garantiert eine gute Kaffeequalität.

egro

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. Téléphonez 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

Beim café Giger stimmt eben alles. Darum ist er so erfolgreich.

Die Spitzenqualitäten von café Giger beruhen auf unserer jahrzehntelangen Erfahrung. Unser Angebot umfasst ein breites Spektrum an exquisiten Kaffeemischungen verschiedenster Art, die sich ganz speziell für den Grosskonsumenten eignen. Neben den hervorragenden Produkteigenschaften von café Giger dürfen Sie seine Rolle als wichtiger Margenträger nicht ausser acht lassen.

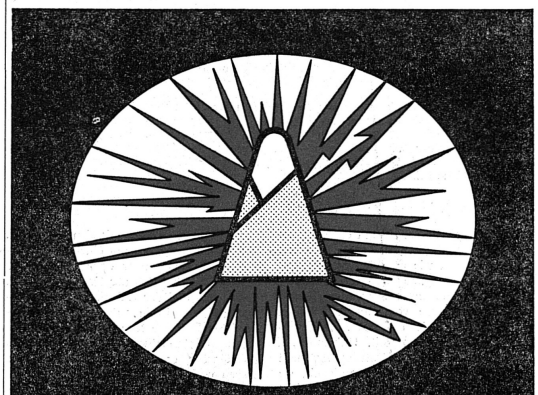
Gleichermassen wichtig ist aber auch die Art, wie er präsentiert wird. Und darin unterscheidet sich unsere ‹chaîne du bon café›. Unsere attraktiven Tassenuntersätzli, Zuckerportionen, Chocobohnen und Zündholzbriefchen erlauben Ihnen eine gepflegte Präsentation. Wir offerieren Ihnen zudem unsere jahrzehntelange Erfahrung auf dem Kaffeesektor und die Beratung für alle Kaffeeprobleme.

Hans Giger AG
Abteilung Kaffee-Spezialitäten
Gutenbergstrasse 3, 3001 Bern, Telefon 031 25 27 35, Telex 32266

Für den Kenner und Geniesser:

café Giger «EXPO»

Die kräftige Mischung für den rassigen Espresso.
Verlangen Sie eine unverbindliche Degustation.



ZUCKERPREIS-EXPLOSION

Wenn der Höhenflug des Zuckerpreises kein Ende nimmt... und immer mehr kalorienbewusste Gäste Assugrin verlangen – was macht der kluge Restaurateur?
Unaufgefordert serviert er Assugrin im kleinen roten Beutel zu Kaffee und Tee. Die Folge: Zufriedene Gäste, die diese Aufmerksamkeit schätzen. Und eine Kostenersparnis für den Restaurateur, denn Assugrin ist klein im Preis.

3 Süsswürfel für Kaffee, Tee und alle warmen Getränke
Sofort löslich, kalorien- und kohlenhydratfrei, koch- und backfest

Assugrin®
Moderner künstlicher Süssstoff auf Basis von Cyclamat

Tägliche Höchstmenge, die für Erwachsene als unschädlich gilt: 68 Würfel Assugrin (= 3,5 g Cyclamat)

Hermes Süssstoff AG
8026 Zürich

Kochmützen

Art. 6004-1, Papier, weiss, nassfest imprägniert, luftdurchlässig, Kreppfaltboden, Kopfweite veränderbar. Stückpreis:

Stück	25	100	500	1000	5000
Fr.	–.50	–.45	–.42	–.39	–.37

Bestellen Sie bitte heute noch! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

die totale Kellnerselbstbedienung

mit dem SWEDA-HABIMAT System

Registrierkasse **SWEDA** — Elektronik — Getränkeausgabe **HABIMAT 2000R**

Spirituosen | Soft-Drinks | Kaffee | Tee

Zehn Gründe, die für das SWEDA-HABIMAT 2000R-System sprechen

1. Identifikation des Bezügers an der Kasse **und** an der Bezugsstelle
2. Modernste Elektronik erübrigt den Weg zur Kasse
3. Beliebig viele Preis/Produkte-Kombinationen möglich
4. Tages- und Nachtpreise (Doppelprogramm)
5. Dank Doppelprogramm Preisänderungen mit einem Griff
6. Portionenzähler für jedes Produkt
7. Gleichzeitiger Doppelbezug an der Kaffeemaschine
8. Bei Weinbezug Wahltasten für verschiedene Mengen der gleichen Weinsorte
9. Baukastenprinzip, dadurch optimal servicefreundlich, beliebig ausbaubar, individuelle Lösungen
10. Dosierungen, manuelle Umschaltungen, Portionenzählerablösung an jeder einzelnen Zapftaste

SWEDA-HABIMAT-System, schnell, sicher, servicefreundlich

Verlangen Sie Dokumentation und Vorführung über

Litton **SWEDA**
LITTON BUSINESS SYSTEMS
Seefeldstrasse 123, 8034 Zürich
Telefon 01-47 96 00

HABIMAT **HABIMAT AG**
Spiegelgasse 27, 8001 Zürich
Telefon 01-47 86 77

Direkt ab Fabrik

Tischwäsche

Zwirnhalbleinen gebleicht
Servietten 50×50 oder 50×35 cm
Tischdecken 100×100 – 135×140 cm
Tischdecken 135×180 – 135×240 cm
uni-weiss oder mit Ecksteinmuster.

Erstklassige, preisgünstige Qualität.

Leinenweberei Im Obersteg
9105 Schönengrund, Tel. (071) 57 12 66/67

ASSA 88-727

S'assurer auprès de la Caisse-accidents de la SSH vous procure la sécurité

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614 92 22

Wünschen Sie ein Dessert?

Erinnern Sie sich, es stand letztes Jahr einmal in der Hotel-Revue, das Langweiligste in der Schweizer Gastronomie sei das Dessertangebot. Die wenig schmeichelhafte Feststellung machte der Herr über ein recht ansehnliches gastgewerbliches Imperium. Leider hat er sich keiner Verleumdung schuldig gemacht. Das Dessertangebot ist, von den immer vorhandenen Ausnahmen abgesehen, höchst bescheiden. Und Bescheidenheit ist in diesem Falle keine Zier.

Einmal waren es Götterspeisen

Die Nachspeise, einst ein mit ebenso grosser Liebe und Sorgfalt gehegter Gang grosser Diners, wie die Vor- und Hauptspeise, der Hingabe berühmter Meister und der Verzückung eingeweihter Geniesser gewiss, wurde von mehreren Seiten untergraben. Kalorienfimmel, Personalmangel, Phantasielosigkeit, Unkenntnisse, Teuerung, technische Entwicklung und betriebswirtschaftliche Notwendigkeit, sie alle haben das Dessert wenn auch nicht gerade zu Grabe, so doch in die Wüste getragen.

Schon die Frage «Wünschen Sie ein Dessert?» zeugt nicht von verkaufswilligem Verhalten, und die Karten manifestieren oft eine Gleichgültigkeit dem Dessertangebot gegenüber, die jedem Unternehmergeist spottet.

Dreimal leer schlucken und ein Kaffee

Viele Gäste haben heute Gedanken an die Waage oder an den Inhalt des Geldbeutels zu unterdrücken oder zu überlisten, bevor sie sich ein Dessert gestatten. Mancher ist insgeheim sogar dankbar, wenn die Routinefrage ausbleibt und die Versuchung keinen direkten Anstoss erhält. Er bleibt schlank – und der Dessertumsatz auch.

Eine zweite Gruppe bilden jene Gäste, die eigentlich gar nicht gegen ein Dessert eingestellt sind und sich nach einer Mahlzeit ganz gern nochmals die Karte reichen und zu einem süssen Schluss verleiten lassen. Nur kommt es dann vor, dass sie die Karte ohne Bestellung zurückgeben, weil sie das «ewige Angebot» bewogen hat, halt doch nur einen Schwarzen zu genehmigen. Wie enttäuscht, ja konsterniert ausgesprochene Dessertliebhaber über «das Langweiligste» der Schweizer Gastronomie oft sind, muss nicht eingehend geschildert werden.

Ein armseliges halbes Dutzend

Die Behauptung, das Standard-Dessertangebot beschränke sich in der Grosszahl gastgewerblicher Betriebe auf Caramelcreme, Meringues, Fruchtsalat, Ananas, Kirschtorte und ein paar Glace-Spezialitäten, dürfte ziemlich leicht zu belegen sein. Dass der Fruchtsalat zudem vielerorts das ganze Jahr über aus der Büchse stammt, das Standard-Angebot höchst selten durch ein spezielles Dessert ergänzt wird, die Glace-Spezialitäten längst nicht mehr Spezialitäten sind und nur der Sommer Erd- und Himbeeren mit und ohne Rahm bringt, macht die Sache noch schlimmer. Die Glace-Industrie hat zwar ein erstaunlich vielfältiges Sortiment servierfertiger Desserts entwickelt, aus Bequemlichkeit oder falschen Ueberlegungen wird jedoch immer wieder das gleiche Bewährte nachbestellt und selten irgendein Produkt mit einer guten Idee auf «à la maison» umgetrimmt.

Unterkühlte Freuden

Eisdesserts sind aber nun einmal nicht jedermanns Sache. Oft wird nur eine Coupe bestellt, weil man von dem gelbweiss-grünen sogenannten Fruchtsalat, der Caramelcreme und der Ananas mehr als genug hat. Ein aufmerksamer Gastronom dürfte aus dem Herumstochern an tiefgefrorenen Tortenstücken und den so appetitlich verlaufenden, stehen gebliebenen Resten schon lange den Schluss gezogen haben, dass andere oder zumindest auf Zähne freundliche Temperatur gebrachte Desserts dem Gast willkommener und bekömmlicher wären. Ein Eistortenstück und eine überladene Coupe sind auch nicht gerade das, was beim Gast den Eindruck erweckt, das sei jetzt nach dem guten Essen das Richtige für sein Wohlbefinden.

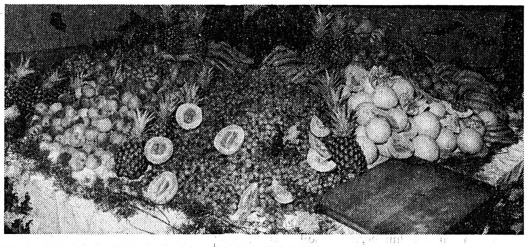
Eine teure Alternative

Etwas anderes ist es mit den Flambées. Exquisit – aber auch mit einem Preis garniert, der heute mehr denn je über der Limite liegt, die sich der Gast gesetzt hat. Der Preis- und der Kalorienlimite. Er gestattet sich und seiner Begleitung – Flambées für Einzelpersonen gibt's ja nicht – einen so lukullischen Nachtisch meistens dann, wenn er eines festlichen Anlasses wegen weder an die Waage, noch an die Rechnung denken will. Es kann auch vorkommen, dass eine Flambée-Bestellung gar nicht angenommen wird mit der Begründung, dafür habe man jetzt keine Zeit. So wird der Gast des öftern wieder ein paar Zeilen nach oben rutschen und auf ein Parfait oder Sorbet tippen.

Nidle, gibt es das noch?

Auf die Nidle darf man kaum zu sprechen kommen, sonst geht ihr gleich die Luft aus. Die dicke, gute, süsse Nidle scheint es nur noch in den Jodelliedern, einigen Gasthöfen im Emmental und in Greyerz zu geben. Zu Vieux Chalet und «Bären» reisen Gäste von weit her, um wieder einmal Nidle, die noch Nidle ist, zu schlecken. Zu ihr verhält sich nämlich die aufgeblasene Möchte-gerne-Sahne wie ein aufgetaktes Mietkasernenkind zu einer rundum wohlgefälligen Bauerntochter. Nun, Bäuerliches ist nicht jedermann lieb, und überall braucht man ja nicht in holzgeschnitzten Gefässen eine dickflüssige Nidle auf den Tisch zu stellen; aber muss das anderseits eine so seltene Ausnahme bleiben? Etwas mehr Doppelrahm würde doch zum Image des Berglandes Schweiz mindestens so gut passen wie ein überflüssiger Butterberg.

Süsse Verführung



Ein paradiesisches Früchteangebot. Marke Club Méditerranée.

Keine süssen Unternehmergedanken?

Wer liebt, hat es also ziemlich schwer, eine süsse Abwechslung zu finden, und dem Verklemmten hilft selten ein Gastwirt auf die Spur. Wie man den Umsatz steigern, die Gäste noch besser zufriedenstellen, noch mehr Kunden als Stammkunden gewinnen könnte, das überlegt sich jeder. Wie oft wird das Dessertangebot in diese Ueberlegung einbezogen? Um wieviel würde der Umsatz steigen, wenn nur ein Drittel der «Nur e Schwarze» sich doch zu einem Dessert verleiten liesse? Wie viele zusätzliche Gäste würde man mit einem raffinierten Dessertangebot gewinnen? Hätte der Kunde zum Beispiel die Wahl zwischen zwei ausgezeichneten Filetgoulache Stroganov, würde er es vielleicht doch dorthin essen gehen, wo er hinterher noch den phantastischen Zitronenschaum oder die feinen Nougatäpfel bekommt.

Stellt man sich vor, ein Betrieb würde mit seiner Dessertkarte werben, einer Karte ohne Meringues, Ananas, Fruchtsalat, keine Eisspeisen, keine Kirschtorte, so kommt man zum Schluss: Es wäre eine Sensation. Bei der Durchsicht der Dessertangebote von zwei Dutzend Betrieben war nur dreimal etwas Ausgefalleneres zu finden: Apfelchüechli, Beignets und Nidlewähe. Sich von der Konkurrenz abzuheben, die entscheidende Nasenlänge voraus zu sein, liegt gewiss nicht allein bei den Süssspeisen. Ein Betrieb, der das süsse Detail pflegt, wird jedoch zweifellos Punkte für sich buchen, Punkte, die Sieg bedeuten können.

Mit Altbekanntem mehr Umsatz schaffen, bedarf weit grösserer Anstrengungen, als den Kunden mit etwas Neuem zu verlocken. Man hört jetzt geradezu das Argument: «Der Gast will ja gar nichts anderes haben, er will eine Coupe, und zwar eine möglichst grosse.» Wer war zuerst, das Huhn oder das Ei? Es muss beileibe nicht mit allem Altbekannten aufgeräumt werden. Glace in allen Aromen und Variationen wird eisiger Bestandteil des Angebotes und der Nachfrage bleiben. Aber, Hand aufs Kochbuch, muss das Schweizer Dessertangebot trotzdem so langweilig sein und bleiben?

Faule Ausreden anstatt gesunde Früchte

Keine Zeit, keinen Patissier, schon genug Kosten, kein Geschrei um Nebensächlichkeiten, haben schon eine Hausspezialität, essen ja doch kein Dessèrt usw. usw. Einwände können erhoben – und widerlegt werden.

Nehmen wir uns einmal das Büchsendessert vor: Ananas und Fruchtsalat. Ist es so sehr aufwendiger, einmal eine andere Büchse einzukaufen und zu öffnen? Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen, Birnen – sie mit einem andern Schnaps als Kirsch zu parfumieren? Zwei Büchsen Fruchtsalat mit einer kleinen Büchse Himbeeren oder Erdbeeren mischen? Was das Auge verliert, gewinn der Gaumen doppelt. Und wenn man schon zu Büchsen greift, warum nicht einmal zu Orangen- oder Haselnusscreme? Bezüglich Früchte und Beeren gibt es überhaupt keine Ausrede. Sie können heute küchenfertig frisch, z. B. Aepfel geschält, ausgestochen und auch geraffelt bezogen werden. Die Tiefkühltruhe bewahrt den ganzen Segen eines Sommers. Erd-, Brom-, Johannis-, Himund Heidelbeeren sind lose gefroren erhältlich und lassen sich mit kleinstem Aufwand und grössten Kombinationsmöglichkeiten als herrliche Desserts vorsetzen. Tiefgekühlte Rhabarberwürfel, entsteinte Zwetschgen und Aprikosen sind mit den ebenfalls fixfertigen Kuchen- und Blätterteigen so schnell zu appetitlichen Törtchen und Kuchen verarbeitet (aber bitte auf streckenden, puddingartigen Guss verzichten!). Der Gast ist bereit, für eine gute Nachspeise einen angemessenen Preis zu bezahlen. Mehr Phantasie sollte aber nicht Phantasiepreisen rufen.

Mit Phantasie geht's ohne Patissier

Bei dem äusserst vielfältigen Angebot an Zutaten und Fertigprodukten bedarf es weder eines Patissiers noch vieler Zeit, um den Gast, der Desserts liebt, zu verwöhnen, und denjenigen, der bisher Desserts nicht liebte, zu verführen. Es muss vielleicht manchmal ein etwas grösseres Risiko eingegangen werden, denn aufgetaute Beeren und gebackene Kuchen sollten gegessen werden. Und sie werden gegessen, wenn der Gast weiss, dass es sie gibt. Hier wird man sich eben nicht mit der Frage begnügen: «Wünschen Sie ein Dessert?» Da wird es heissen, «Sie, vor einer halben Stunde wurden Zwetschgentörtchen aus dem Ofen gezogen, möchten Sie die nicht probieren?» oder «Haben Sie schon einmal Vanilleglace mit heissen Himbeeren gekostet? Ein Gedicht, sage ich Ihnen». Wer in der Küche Phantasie hat, wird sie auch im Verkauf nicht missen.

Langweilen oder verdienen?

Von den nostalgischen Grossmutter-Süssspeisen wollen wir absehen. Die Rezepte sind doch meist recht aufwendig und arbeitsintensiv. Ueberlassen wir sie jenen, die sich wirklich einen speziellen Ruf verschaffen wollen und können. Wir haben aber nun gesehen, das Dessertangebot, wie es der von Restaurant zu Gasthof pilgernde Gast vorgesetzt erhält, ist eine armselige Auswahl dessen, was ihm mit dem gleichen oder doch nur unerheblichem Mehraufwand offeriert werden könnte. Das Langweiligste müsste absolut nicht langweilig sein. Es kann eine Attraktion und ein sehr guter Verdiener sein. Wer kann darauf verzichten?

Auf die Schweizer Gastronomie, Dessertangebot und Käse wollen wir zurückkommen, wenn das Caramelköpfli Gespanen bekommen hat.

Maria Küng

Ein neues Mäntelchen

Tips der Firma Wander AG, die Ihnen auf den Sprung helfen können, wie halt das ach so Bewährte, Preisgünstige beibehalten und doch abwechslungsreich angeboten werden könnte.

Creme Caramel DAWA

1. Bei der Zubereitung Mandelsplitter, Haselnussraspel, Weinbeeren in die Milch geben und nach dem Stürzen entsprechend ausgarnieren.

Oder

2. Nach dem Stürzen des Caramelköpfchens über den Caramelzucker gewärmten Rum, Cognac oder Grand-Marnier geben und vor dem Gast flambieren.

Choco Flan DAWA

Nach dem Stürzen mit Birnen, Bananen, Mandarinen, Nüssen oder Mandelsplittern ausgarnieren.

Jede kleine Phantasiegarnitur beweist den Ideenreichtum des Restaurateurs und erlaubt gleichzeitig, das Dessert attraktiver zu gestalten. Damit gelingt es, aus dem banalen Standarddessert ein raffinertes Etwas hervorzuzaubern, was den Gast zu Jubelrufen veranlasst und das dem Gastronomen ermöglicht, mit gutem Gewissen auch Fr. 2.50 für dieses Dessert zu verlangen.

Eines aber ist ganz gewiss sicher: die Gäste sprechen darüber, es kommt zur kostenlosen und um so wertvolleren Flüsterpropaganda und bringt neue und alte Gäste zurück.

Wenn der Gast Konsument heisst

An den berühmten runden Tisch haben vor kurzem die Vertreter der gastgewerblichen Verbände die Vertreterinnen der Konsumentenorganisationen der deutschen und der welschen Schweiz gebeten, und entgegen der nachgerade schlechten Tradition runder Tische ist ein reges, fruchtbares Gespräch zustande gekommen, das einem echten Bedürfnis zu entspringen scheint und auf beidseitigen Wunsch nun mindestens zweimal jährlich fortgesetzt werden soll.

Im Mittelpunkt allen Tuns steht der Gast, denn ohne oder mit unzufriedenen Gästen lässt sich weder ein Hotel noch ein Restaurant betreiben. Die Devise «Der Gast ist König» steht zwar auf inflationsgeschwächten Füssen, aber sie steht. Der Gast wird, selbst bei Auseinandersetzungen, stets als Zugehöriger betrachtet. Etwas andere Aspekte ergeben sich, wenn der Gast als Konsument, der er ja ist, bezeichnet wird. Die Konsumenten, das ist jene meist nicht ganz klar definierbare Masse von Käufern, die in ihrer Gesamtheit in den Augen der Anbieter einen etwas oppositionellen und kleinkarierten Anstrich haben, unerwünschte Forderungen stellen und «Produzenten-Delikte» zu ihren Gunsten hochspielen. Gegenseitiges Misstrauen belastet das Verhältnis.

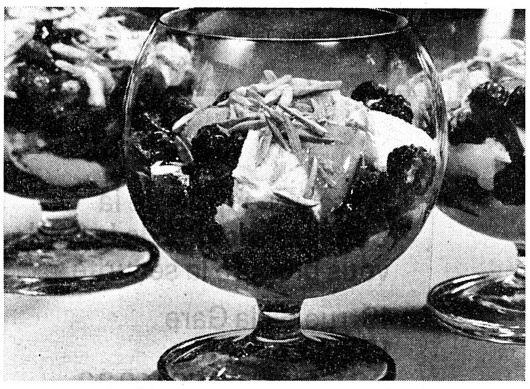
Hinderliche Anonymität ...

Wo man gewillt ist, mit dem Gast zu reden, zu argumentieren und andere Meinungen zu akzeptieren, ist diese Bereitschaft dem Konsumenten gegenüber meistens geringer. Der Gast ist eben der Kunde, der ins Haus kommt, der Konsument hingegen ist anonym, die Begegnung mit ihm nie spontan. Beidseitig benutzte Verallgemeinerungen sowie Missverständnisse sind einem fruchtbaren Gespräch ebenso hinderlich, wie die Seltenheit echter Begegnungen. Fast immer sind ja die Massenmedien zwischengeschaltet und der Dialog findet dann oft in wenig ergiebigen Darstellungen und Gegendarstellungen statt.

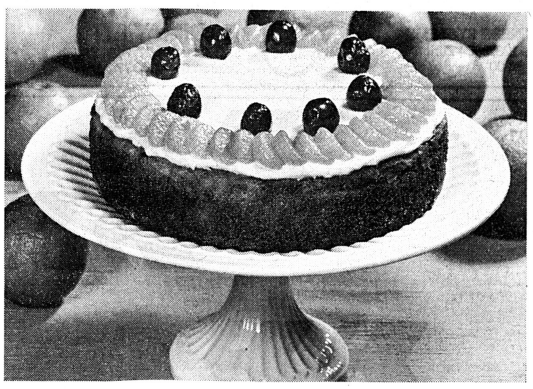
... wurde beseitigt

Die glückliche Tatsache, dass in der Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) der Vertreter des Gastgewerbes zu der Gruppe der Konsumentenvertreter gehört, bot den Anlass, um sich einmal zusammenzusetzen. Und wie das oft vorkommt, wieder einmal musste man sich sagen, warum haben wir das eigentlich nicht schon früher getan? Nach einer, den oben erwähnten Umständen zuzuschreibenden Anlaufschwierigkeit ist an einer zweiten Zusammenkunft ein sehr reges Gespräch in Gang gekommen. Es wurden gemeinsame Interessen ausgemacht, insbesondere aber Fragen gestellt und Antworten gegeben. Die Vertreterinnen der Konsumentenorganisationen der deutschen und der welschen Schweiz wiesen auf die Punkte hin, welche sie im Gastgewerbe für verbesserungsfähig halten, sie zeigten aber auch Verständnis für den Standpunkt des Gastgewerbes. So konnte in aller Sachlichkeit über Probleme diskutiert werden, wo man sonst gerne aneinander vorbei spricht und sich auf vorgefasste Meinungen festlegt. Es zeigte sich, dass die Weiterführung des für beide Seiten fruchtbaren Gespräches erwünscht ist. Es kann dem Gastgewerbe wertvolle Anregungen geben und bei den Konsumentenorganisationen besseres Verständnis für die Angebots- und Preisgestaltung wecken. Einstimmig wurde beschlossen, sich in Zukunft mindestens zweimal jährlich zusammenzusetzen.

MK



Warum nur Pêche Melba, wenn's Himbeeren Melba doch auch gibt?



Sie, diese leckere Orangentorte müssen Sie unbedingt probieren!

Das rechte Geschäft zur rechten Zeit

Das Mövenpick-Weinangebot für den Heimkonsum

Der Konsument ist wieder vermehrt bei sich selbst zu Gast. Verschiedene Gründe, insbesondere die steigenden Preise haben ihn veranlasst, Feste und Festchen nicht mehr auswärts, sondern in den eigenen vier Wänden zu feiern. Er bekommt dann für das gleiche Geld mehr Fleisch, mehr Wein, mehr Vergnügen. Die Arbeit der Hausfrau, die Wohnungsmiete, die benötigte Elektrizität usw. kalkuliert er ja nicht ein, und darum geht die Rechnung so schön auf.

Schon bevor die «Geniess-es-zu-Hause-Zeiten» anbrachen, hat Mövenpick sein Weinsortiment dem Gast für den privaten Keller angeboten. In den Mövenpick-Restaurants kann der Gast seit jeher Flaschenweine deziliterweise bestellen und jeden Monat zwei besonders ausgewählte Tropfen kennenlernen. Was ihm gefällt, kann er sich gleich für seinen Keller bestellen. Von Bursin aus werden Mövenpick-Weine in die ganze Schweiz versandt. Weil es dem Liebhaber noch mehr Spass macht, die Flaschen in der Kellerei selbst auszuwählen, wurde Bursin durch eine Dependance in Zürich ergänzt. Seit kurzem haben auch die Berner und Lausanner Gelegenheit, in einer Mövenpick-Kellerei zu stöbern. Sie können wählen zwischen 368 Weinen und zwischen einem Schöppli bis zum Salmanazar, und das zu Engros-Preisen ab einer Flasche. So bleibt der Heim-Konsument Mövenpick-Kunde und trotz dem schmäler gewordenen Geldbeutel dem Weine treu. Seine Lieblingsflasche wird ihn sicher dazu verführen, sie halt doch ab und zu in der Ambiance einer Gaststätte zu geniessen. r.

Wer hat gut geworben?

Für ein neues Verlagsprojekt, eine umfangreichere Publikation mit dem Arbeitstitel «Werbung im Dienste der Gastronomie», sucht der Walter Herdeg Graphis Verlag, Dufourstrasse 107, 8008 Zürich, profilierte Arbeiten aus diesem Bereich. Er sucht die besten kulinarisch-gastronomischen Werbeaktionen der letzten Jahre. (Sozusagen von der Speisekarte bis zum Plakat, von der Weinetikette bis zum Kochbuch und von der saisonalen Werbekampagne bis zum Corporate Identity.)

Um einen umfassenden Ueberblick über das gestellte Thema vermitteln zu können, bittet der Verlag Hotels, Restaurants und Werbeagenturen um ihre Mitarbeit. Interessenten verlangen am besten das Informationsblatt für den Einsendemodus beim Graphis Verlag. Tel. 01 32 92 11.

Lehrlinge kämpfen mit Gemüse

Der zweite Howeg/Bonduelle-Wettbewerb hatte wieder einen durchschlagenden Erfolg: 356 Küchenchef-Aspiranten aus allen Landesgegenden nahmen daran teil, das sind 13 Prozent aller Kochlehrlinge! Die Aufgabe, die gestellt wurde, erheischte sowohl Einfallsreichtum und Kreativität wie auch solides berufliches Können: die Gemüsegerichte, die hier ausgeklügelt wurden, mussten nicht nur neu, appetitanregend und geschmacklich hochstehend, sondern auch genau rezeptiert, preislich kalkuliert und auf arbeitssparende Weise zubereitet sein.

Aus der grossen Anzahl von Vorschlägen die besten zehn auszuwählen, war geradezu Schwerarbeit. Statt 10 wurden schliesslich 12 Vorschläge ausgewählt, was für die Qualität der eingegangenen Arbeiten spricht. Die 12 Kandidaten, die als die besten aus 256 Bewerbern erkoren wurden, haben nun ihr Können tatkräftig unter Beweis zu stellen.

Bouquet garni

Ein Bündel Neues und Interessantes aus der grossen weiten Welt der Nahrungsmittelindustrie

Seit etwas mehr als einem Jahr führt die Hotel-Revue das Ressort Gastromarkt. Den Hotelier und Restaurateur in einer zeitgemässen und gastgerechten Gestaltung des Verpflegungsangebotes zu unterstützen, das Gastgewerbe als Partner auf dem Grosskonsumentenmarkt zu profilieren und ein Diskussionsforum für die Nahrungsmittelindustrie, Grossverteiler, Hotellerie und Konsumenten zu schaffen, sind die Zielsetzung für das neue Ressort. Es ist wohl typisch schweizerisch, dass es am schwierigsten war, den Dialog anzubahnen. Was tun? In der Annahme, die Angst einen Artikel schreiben zu müssen, schrecke viele Leute vor einer Kontaktnahme mit der Hotel-Revue ab, haben wir uns entschlossen, einen neuen Versuch mit der monatlich vorgesehenen Unterrubrik «Bouquet garni» zu wagen. Hier wollen wir Kurzmeldungen zusammenfassen, nach folgenden Gebieten sortiert:

Produkt-Corner
- Neue Produkte
- Produktänderungen
- Produkt-Empfehlungen
- Verpackung

Aus fremden Küchen
- Internationale Kurz-Informationen aus dem Nahrungsmittel- und Getränke-Bereich

(Un)Bekanntes neu aufgetischt
- Anregungen für neue Zubereitungs- oder Verwendungsmöglichkeiten von Nahrungsmitteln

Aktuell
- Aktionen, Sonderangebote

Unter der Lupe
- Produkte-Tests, Erfahrungen aus der Praxis

Termine
- Ausstellungen, Fachtagungen, Seminare, Veranstaltungen usw.

Apparate, Maschinen
- Aufbereitung, Zubereitung, Anwendungs- und Einsatzmöglichkeiten mit neuen küchentechnischen Geräten, Neuheiten, Aenderungen

Leute von heute
- Alte und neue Gesichter auf neuen Posten

Was sagt der Fachmann dazu?
- Meinungen, Umfragen, Stellungnahmen zu aktuellen Themen

Die Soufflépumpe
- Der heitere Schlusspunkt aus der «Fress»-Branche

Wir haben in einem Schreiben über 60 Firmen der Nahrungsmittelindustrie orientiert und sie gebeten, mitzumachen. Ausserdem haben wir uns die Mitarbeit von Curt Spörri, Insider der Nahrungsmittelbranche gesichert und — eigentlich hätten wir bei ihm beginnen sollen, denn das Bouquet garni war seine Idee. Er wird es unter Assistenz von Maria Küng zusammenbinden. Wir hoffen, auch Sie werden dazu beitragen, dass das Bouquet garni nicht nach einem kurzen Blühen im Eimer landet. Anruf genügt.

Produkt-Corner

Die Hero Conserven Lenzburg hat ihr vielseitiges Sortiment durch 3 weitere Neuheiten ergänzt:
- Spanische weisse Bohnen in der 1/1 Dose, verwendbar als Salat, Salatbeilage, Gemüse (z. B. zu Lammgigot) und Suppenbeilage
- Fix-fertiges Rotkraut in der 1/1 Dose, entspricht 15 Portionen à 195 g. Nach dem angegebenen Richtpreis von Fr. 8.60 pro Dose belaufen sich die Warenkosten auf Fr. –.57 pro Portion
- Baby-Carotten extra fein, miniature, in 1/1 Dosen und in der Dose Nr. 10, eine Gemüsegarnitur mit vielen Variationsmöglichkeiten.

Ganz im Trend der modernen Ernährung stehen die neuen, küchenfertigen und tiefgekühlten Pouletprodukte der Hero Fleischwaren Lenzburg, mit denen sich eine Vielzahl preisgünstiger Gerichte zubereiten lässt:
- Pouletschnitzel im Bierteig, 3-kg-Packungen mit 24 Stück, Preis: Fr. 1.78 pro Stück.
- Pouletbrustfilet nature, 3-kg-Packungen mit 24 Stück, Preis: Fr. 2.06 pro Stück.
- Poulet-Cordon bleu, 3-kg-Packungen mit 24 Stück, Preis; Fr. 2.08 pro Stück.
- Pouletfleisch geschnetzelt, 3×1-kg-Packung, Preis: Fr. 15.90 pro kg.

Die Knorr-Nährmittel AG bringt über die «Caterplan-Organisation» – der Abteilung, die sich auf Produkte und Serviceleistungen für Grossverbraucher spezialisiert hat – zwei neue Saucen auf den Markt: Sauce Mexicaine und Sauce Orientale.

Aus «fremden Küchen»

Gefüllte Flundern. Dieses neue «küchenfertige» Produkt wird in den USA hergestellt und verkauft. Die in verschiedenen Portionengrössen angebotenen Flundern sind mit crab-meat gefüllt, gewürzt, paniert und lose tiefgekühlt.

«Schweizer» Rösti aus Holland für Deutschland. Eine holländische Nahrungsmittelfirma stellt nach einem patentierten Verfahren vorgebackene, tiefgekühlte Rösti her. Dieses Produkt, erhältlich in 2,5-kg-Plastikbeuteln, wird nun auch in Deutschland eingeführt.

Folie kocht heisse Würstli. Washington. Picknick bei Regenwetter – eine neue «Hitzefolie» macht's möglich: Die von einem US-Chemiekonzern entwickelte Folie ist mit einer chemischen Substanz beschichtet, welche bei Berührung mit Wasser eine starke Hitze entwickelt! Diese ist so gross, dass selbst Würstchen damit gebraten werden können. Das Material ist völlig ungefährlich! Blick 6. 2. 75

Die deutsche Agrarwirtschaft führt vom 10.–24. Februar im Hotel Beau Rivage in Genf ihre Aktion «Feines aus Deutschen Landen» durch.
Einen grossen Boom erleben zurzeit die Würstchenbuden in Deutschland.

Leute von heute

Peter Zehnder, ehemaliger Direktor der Firma Ed. Hildebrand Ing. AG, Aadorf, ist jetzt Direktor der Firma Restomat AG, Basel.

Aktuell

Während der Zeit vom 1. März bis 31. Mai 1975 wartet die Firma Haco AG, Gümligen, mit einem Programm besonders vorteilhafter Sonderaktionen auf:
- Interessante Preisangebote für Sauce Demi-glace, Sauce Tomate, Sauce Béchamel-Velouté und Basis-Rahmsauce. Dazu: speziell für Küchenchefs ausgearbeitete Tips und Rezepturen . . .
- Für die bevorstehende Spargelsaison wird – beim Kauf von Sauce Hollandaise und Mayonnaise – gratis abgegeben: attraktives und verkaufsförderndes Dekorationsmaterial (Rotairs) – und zudem Candimat in Grossgebinden zu einem Sonderpreis offeriert.

Vom 29. Januar bis zum 7. März veranstaltet die Gromerco AG in ihren Cash & Carry-Engrosmärkten eine «Deutsche Spezialitätenwoche». In Zusammenarbeit mit der Centralen Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft in Bonn-Bad Godesberg hat die Gromerco AG eine grosse Auswahl an typisch deutschen Lebensmitteln und Getränken zusammengestellt. Die Gromerco möchte damit dem Gastgewerbe die Möglichkeit geben, selbst eine Deutschlandwoche in ihren Betrieben durchzuführen.

Termine

Jeweils am: 3./5./10. und 11. März 1975 von 09.00–17.00 Uhr:
Franke-Howeg Ideen- und Praxisseminar für das Gastgewerbe. Der Besuch ist kostenlos. Anmeldungen nimmt die Firma Walter Franke AG, 4663 Aarburg, direkt entgegen.

Hamburg, 14.–19. März 1975:
Internorga, Internationale Fachausstellung für Gastronomie, Catering und Backgewerbe.

«Toque d'Or 1975»:
Aus Anlass des Startschusses für den Kochwettbewerb «Toque d'Or 1975», welcher vom Nestlé Grossküchen-Service zusammen mit dem Schweizerischen Kochverband in zweiter Auflage durchgeführt wird, findet am 15. März 1975 eine Pressekonferenz statt. Wie aus dem Programm hervorgeht, haben die Veranstalter offenbar aus den gemachten Erfahrungen gelernt – denn: beim «Toque d'Or 1975» soll einiges anders werden.

Igeho 75, 13.–19. November 1975:
An der 6. Internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration, die vom 13.–19. November 1975 in den Hallen der Schweizer Mustermesse stattfinden wird, wird auch dieses Jahr eine Anzahl recht interessanter Sonderschauen durchgeführt. Eine, die besonderes Interesse auf sich ziehen wird: ein mit über 40 verschiedenen frischen Küchenkräutern angelegter, attraktiv gestalteter Küchenkräutergarten von Dr. Georg Boros.
Forum culinaire Gümligen: 5. März 1975: «Die praktische Anwendung der Tiefkühlung im Gastgewerbe».

«Die Soufflé-Pumpe»

Der Kellner kommt zum Koch:
«Draussen sitzt ein Gast, der ist Chemiker in einer Leimfabrik.» – «Na und?» – «Er möchte gern das Rezept für Deine Suppe haben.»

Brief aus dem Tessin

Fastnacht im Süden

In den Städten und grösseren Ortschaften des ganzen Kantons Tessin ist letzte Woche die Fastnachtszeit zu Ende gegangen. Typisches Merkmal einer Tessinerfastnacht: die an den verschiedenen Orten jeweils zubereiteten und an die Bevölkerung verteilten traditionellen Gerichte, wie etwa Polenta und Fisch oder Risotto und Würstchen. Als Höhepunkt des Tessiner Narrentreibens darf der grosse Umzug der Bellinzoneser Fastnacht gelten, den sich am 9. Februar rund 14 000 Personen aus dem ganzen Kanton angeschaut haben.

Vierzig Kilometer Skipisten

Im Wintersportgebiet des Nara (im Bleniotal über Acquarossa), das vom Staat mitfinanziert wird und als künftiges beispielhaftes Wintersportzentrum des Tessins gilt, wurden vor wenigen Tagen ein neuer Sesselift und ein neuer Skilift in Betrieb genommen. Sie ergänzen die schon bestehenden Transportmöglichkeiten – diese führten bis anhin auf 1800 Meter – bis auf eine Höhe von 2000 Metern und erschliessen den Wintersportlern nun Abfahrtspisten von 40 Kilometern Länge.

Neu im Angebot: Kunst-Rundwanderungen

Als Beitrag zum Europäischen Jahr für Denkmalpflege und Heimatschutz hat der kantonale Verkehrsverein (ETT) in Bellinzona ein Büchlein herausgegeben, das eine ganze Menge von Anregungen für «Rundwanderungen» zur Besichtigung von Bau- und Kunstdenkmälern im Kanton Tessin enthält. Der neue Führer «Kunst-Rundwanderungen im Tessin» verweist auf alle Sehenswürdigkeiten im Rahmen von sechzehn verschiedenen Wandervorschlägen, bietet dem Wanderer übersichtliche Kartenskizzen und dient ihm darüberhinaus mit Hinweisen auf Parkplätze, Marschzeiten und Oeffnungszeiten von Kirchen.

Erfreuliche Touristenzahl

An der Budgetsitzung des lokalen Fremdenverkehrsvereins Tenero und Valle Verzasca in Tenero, konnten kürzlich die statistischen Daten des letztjährigen Touristenstromes bekannt gegeben werden. Danach haben die Uebernachtungen in diesem Gebiet gegenüber 1973 erfreulicherweise um 10 bis 15 Prozent zugenommen. Zur Steigerung beigetragen hat – so vermutet man wenigstens – die für Billigferien bestens geeignete und gut organisierte «Grosszeltstadt» am oberen Ende des Langensees (Tenero), die in Stosszeiten nicht weniger als 15 000 bis 20 000 Personen beherbergen kann.

Ein neues Zentrum im Bleniotal?

Wie vor wenigen Tagen während einer Informationssitzung in Ponte Valentino (Valle di Blenio) mitgeteilt wurde, will man im Bleniotal auf 1900 Metern über Meer ein weiteres Touristikzentrum realisieren. Neben den bestehenden Zentren Nara (etwas weiter südlich über Acquarossa) und Döttra (am Lukmanierpass) würde damit in jener Gegend bereits das dritte organisierte Ferienzentrum auf relativ engem Raum aus der Taufe gehoben.

Kläraniage für Locarno

Ende Januar konnte der Arbeitsbeginn an der vierten Grosskläranlage im Kanton Tessin, jener für das Locarnese, bekannt gegeben werden. Wenn die Finanzierung klappt, sollte die Anlage in spätestens sechs Jahren fertig gestellt sein. Zusammen mit den Anlagen für Chiasso, Mendrisio und dem Luganese sollen dannzumal 60 Prozent der Tessiner Abwässer gereinigt werden können. Uebrig bleibt die Verwirklichung der Grosskläranlage für die Täler des Bellinzonese; deren Baubeginn ist ebenfalls auf dieses Jahr festgelegt worden. WZ

Aktion «Luagno nach Mass»

Sieben Direktoren und Besitzer von Luganeser Hotels haben sich unter der Leitung des Verkehrsdirektors von Lugano und Umgebung, Eugenio Foglia, für die Organisation einer propagandistischen Auslandreise zusammengeschlossen. Der persönliche Kontakt mit Reiseveranstaltern und Wiederverkäufern soll dazu beitragen, die Uebernachtungen ausländischer Gäste in ihren Hotels zu erhöhen. Gemeinsam wurde ein «Schlachtplan» entworfen, ein neuer Prospekt kreiert und der Kontakt zur SVZ und zur Swissair hergestellt. Der Verkehrsverein Lugano kündigte bei siebzig Reiseveranstaltern in Deutschland, für die 500 Dokumentationsmappen bereitliegen, den Besuch der Hoteliers an. Diese werden unter anderem auch am «Fachtag für Tour Operators» während der Ferienmesse «Vakantie' 75» in Utrecht teilnehmen und die wichtigsten Wiederverkäufer in Antwerpen und Brüssel besuchen. pd

Wochen-Digest hotel revue

Aussenwirtschaftsbericht

Der Bundesrat legt dem Parlament seinen vierten Bericht zur Aussenwirtschaftspolitik vor. Darin wird ausgeführt, der schweizerische Export habe bisher noch wenig unter der Verschlechterung der Weltkonjunktur gelitten, doch häuften sich infolge der Wechselkursverschiebungen die Stornierungen von Aufträgen. Für 1975 sei ein weiteres Abflachen der Exporttätigkeit zu erwarten. Der Bericht hält fest, der Fremdenverkehr sei stärker als der Export von dieser Entwicklung betroffen worden.
Der durchschnittliche Aufwertungssatz des Schweizer Frankens gegenüber den Währungen unserer Handelspartnerländer ist von rund 23 Prozent beim Jahreswechsel 1973/74 auf 42,5 Prozent im Dezember 1974 angestiegen. Dass unter diesen widrigen Umständen die schweizerische Ertragsbilanz nicht passiv wurde, ist im wesentlichen den erhöhten Kapitalerträgen aus dem Ausland zuzuschreiben.

Ausgabenkürzungen des Bundes

Der Bundesrat hat beschlossen, 60 von den 100 Millionen, die zusätzlich gespart werden müssen, aus dem Budget des Militärdepartements zu streichen. Ueber die restlichen Kürzungen wird noch im Laufe dieses Monats entschieden. Damit sind die Bundesausgaben gegenüber dem ursprünglichen Voranschlag für 1975 um rund 1,3 Milliarden Franken verringert worden.

Demarche von Ausländergruppierungen

Die Dachverbände der italienischen und spanischen Arbeiter in der Schweiz behaupten in einer Erklärung, die neuen Richtlinien des BIGA zum Ausländerbeschluss verstiessen gegen die wohlerworbenen Rechte der Einwanderer und gegen die von der Schweiz abgeschlossenen Niederlassungsverträge. Sie wollen beim Bundesrat vorstellig werden.
Der Direktor des BIGA hat in einem Vortrag in Bern erklärt, die Regelung, wonach Schweizer und Niedergelassene Vorrang bei der Besetzung freier Arbeitsplätze hätten, werde mit aller Konsequenz durchgesetzt.

Entspannung am Kapitalmarkt

Die Bundesanleihe von 250 Mio Franken zu 7¾ Prozent wurde mehrfach überzeichnet. Der Kanton Bern ist deshalb mit seiner eigenen Anleihe ebenfalls zu 7¾ % an den Markt gelangt. Verschiedene Banken haben die Ausgabe von Kassaobligationen zu 7¾ % eingestellt oder zumindestens stark eingeschränkt. An Aussenstehende – auch Versicherungen und Pensionskassen – werden keine solchen Papiere mehr abgegeben. Damit fliessen dem Hypothekarmarkt wieder mehr Mittel zu. Dieser wird auch schwächer beansprucht, weil die Baukredite schon seit mehr als einem halben Jahr kräftig zurückgehen. Eine weitere Verteuerung der gewerblichen Hypotheken ist deshalb nicht wahrscheinlich.

Unsichere Wechselkursentwicklung

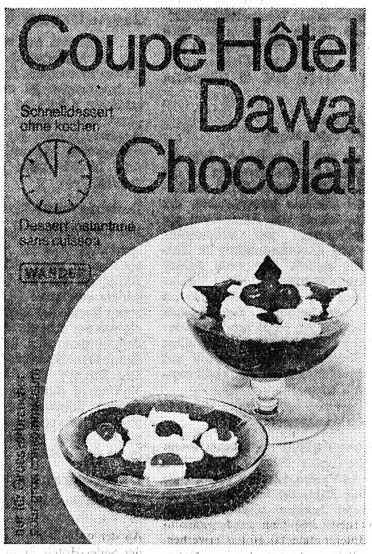
Trotz gelegentlichen Stützungskäufen der Nationalbank sank der Dollarkurs wieder kurze Zeit bis auf Fr. 2.47 ab. Es wird erwogen, den Verkauf schweizerischer Obligationen an Ausländer wieder zu beschränken, da die neu zufliessenden Mittel in zunehmendem Masse in mittel- und langfristigen Schweizer-Franken-Titeln angelegt werden.

R. S.

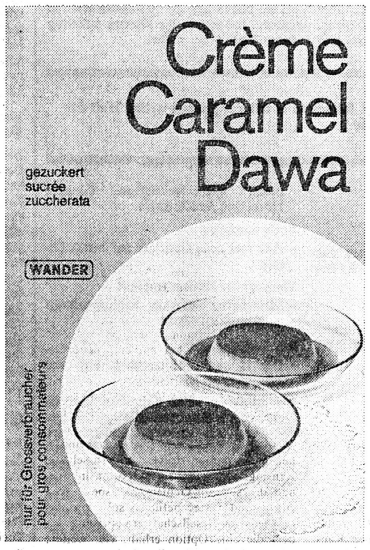
50 Jahre SVZ-Agentur Wien

Das Schweizer Verkehrsbüro Wien, die offizielle Agentur der Schweizerischen Verkehrszentrale und der Schweizerischen Bundesbahnen, begeht dieses Frühjahr seinen 50. Gründungstag.
1925 wurde auf Initiative der damaligen Schweizer Handelskammer in Wien ein Büro für die touristische Beratung und Betreuung der Gäste aus Oesterreich errichtet. Die Hauptaufgabe bestand vorerst in der Prospektabgabe und im Auskunftsdienst. Am 1. Januar 1926 wurde das Büro zur amtlichen Agentur der Schweizerischen Bundesbahnen erklärt und nahm die Verkaufstätigkeit von vorwiegend schweizerischen Fahrkarten auf. In der Folge dehnte die Agentur ihre Tätigkeit auch auf Ungarn und die Tschechoslowakei aus. 1931 entschlossen sich die Schweizerischen Bundesbahnen auf Grund der guten Entwicklung zum Ankauf eines Hauses an der Kärntnerstrasse, im Zentrum der österreichischen Metropole, dem heutigen Standort des Büros. Nach einem Umbau nahm es im Frühjahr 1932 seine Tätigkeit auf. Der Betrieb wurde auch nach Kriegsausbruch bis zu einem Bombenschaden im März 1945 nach Möglichkeit weitergeführt. 1946 konnte nach Behebung der Kriegsschäden das Büro wieder eröffnet werden. Zu diesem Zeitpunkt wurden die Agenden auf die Ausgabe von Flugkarten und Schlafwagen ausgedehnt. spk

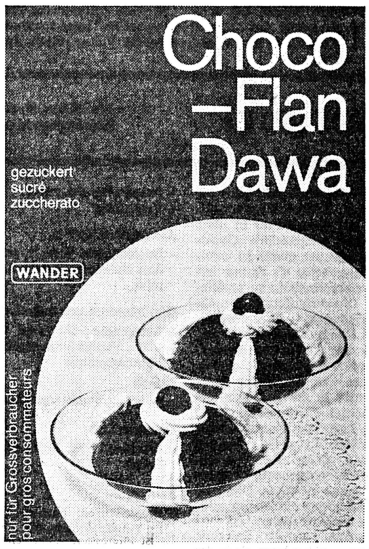
Dawa Dessert-Spezialitäten für höchste Ansprüche!



Das preisgünstige Schnelldessert zur raschen Zubereitung von Coupen, Crèmen und anderen Spezialitäten. Kein Kochen – nur mit kalter, trinkfertiger Milch anrühren.

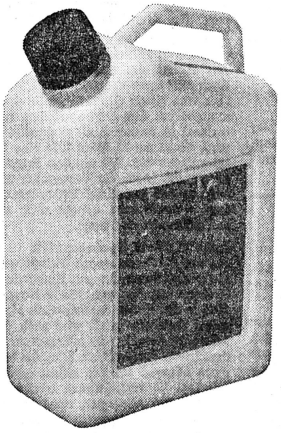


Mit Crème Caramel Dawa lassen sich sogar die delikaten und leichten Caramelköpfli rasch und einfach zubereiten.
Bereits gezuckert.



Gleiche, bewährte Qualität wie Crème Caramel Dawa – aber neu mit dem feinen Schokolade-Aroma!

<u>Aromen:</u>
Vanille, Chocolat, Banane



<u>Caramelzucker Dawa:</u>
Gebrauchsfertig – hergestellt aus reinem, natürlich gebranntem Zucker – zum Auscaramelisieren der Förmchen, sowie zum Aromatisieren von Crèmen, Glacen etc.

WANDER

Muster, Prospekte und weitere Auskünfte erhalten Sie jederzeit gerne durch den WANDER Vertreter

Sämtliche Artikel lieferbar durch Ihren Grossisten oder Ihre Einkaufsgesellschaft

Gastgewerbelöhne 1974

Im Rahmen der allgemeinen Lohn- und Gehaltserhebung führt das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit auch eine Erhebung über die Verdienste der Angestellten im Gastgewerbe durch. 1974 konnten die Lohnangaben von 63 278 Arbeitnehmern aus 6817 Betrieben verwertet werden, von denen 31 717 auf männliche und 31 561 auf weibliche Beschäftigte entfallen. Nach den in Nr. 12 der «Volkswirtschaft» publizierten Ergebnissen sind die durchschnittlichen Monatsverdienste aller erfassten Arbeitnehmer im Gastgewerbe innert Jahresfrist um 9,5 % gestiegen. Im Vorjahr ergab sich eine Zunahme von 11,9 %. Bei den männlichen Arbeitnehmern erhöhten sich die Verdienste um 8,2 % (Vorjahr 11,0 %), bei den weiblichen um 10,2 % (Vorjahr 12,4 %).

Erhebungsgrundlagen

Von der Erhebung werden – getrennt nach dem Geschlecht – alle Arbeitnehmer erfasst, die während des ganzen Monats beschäftigt waren und ihr Gehalt nach den drei Lohnsystemen des Landes-Gesamtarbeitsvertrages, nämlich Festlohn, Garantielohn oder Umsatzbeteiligung, beziehen. Die Lohnangaben umfassen den Barlohn einschliesslich der Sozialzulagen, der Naturalbezüge sowie der regelmässigen Nebenbezüge wie Leistungs- und Treueprämien, Gratifikationen usw.
Mit Rücksicht auf den Saisoncharakter des Gastgewerbes wurde im Gegensatz zu den übrigen Wirtschaftsgruppen der allgemeinen Lohnerhebung nicht der Monat Oktober, sondern der Monat Juli als Erhebungszeitraum gewählt. Bei Betrieben, welche nur während der Wintersaison geöffnet sind, wird auf die Lohnverhältnisse im Monat Februar abgestellt.

Bruttoverdienste nach Betriebsarten und Arbeitnehmerkategorien

Im Gastgewerbe stellte sich der durchschnittliche Bruttoverdienst im Juli 1974 bei den männlichen Angestellten auf 1803 Franken und bei den weiblichen auf 1645 Franken. Die Durchschnittsverdienste der Frauen lagen somit um 9,6 % unter denjenigen der Männer. Auch in den einzelnen Arbeitnehmerkategorien und der Gruppierung nach den Betriebsarten Hotel und Gastwirtschaft lagen die Durchschnittsverdienste der männlichen Angestellten mit Ausnahme der Kategorie «Saal-Restaurant» bei den Hotelbetrieben über jenen der weiblichen Angestellten. Die Verdienstunterschiede zwischen männlichen und weiblichen Beschäftigten sind aber im Gastgewerbe im allgemeinen wesentlich kleiner als im Mittel der übrigen Wirtschaftszweige.
Werden die absoluten Durchschnittsverdienste der einzelnen Betriebsarten einander gegenübergestellt, so zeigt sich, dass die Verdienste in der Gruppe Gastwirtschaft – mit Ausnahme der Kategorie «Halle und Loge» – höher lagen als in der Gruppe Hotel. Bei der Unterteilung der Gruppe Hotel in Saison- und Jahresbetriebe sind die Verdienste in den Jahresbetrieben beim männlichen und weiblichen Personal höher als in den Saisonbetrieben.
In der Gruppierung nach Hotelbetrieben und Gastwirtschaften ergibt sich für die in den Gastwirtschaften beschäftigten Männer und Frauen eine im Durchschnitt etwas stärkere Lohnsteigerung: Während für das männliche Personal in den Hotelbetrieben eine Lohnerhöhung von 7,7 % festgestellt wurde, nahmen die Verdienste ihrer Kollegen in den Gastwirtschaften um 8,9 % zu. Bei den Frauen betragen die Lohnsteigerungen 8,6 % in den Hotelbetrieben und 11,9 % in den Gastwirtschaften.
Innerhalb der Gruppe Hotelbetriebe belaufen sich die Lohnerhöhungen im Total aller Beschäftigten bei den Jahresbetrieben auf 8,7 % und auf 7,4 % bei den Saisonbetrieben. Die Lohnsteigerung beträgt für die Männer 7,8 % in den Jahresbetrieben und 7,5 % in den Saisonbetrieben. Bei den Frauen wurde eine Lohnsteigerung um 9,2 % bei den Jahresbetrieben und um 7,3 % bei den Saisonbetrieben ermittelt.

Bruttoverdienste nach Gemeindegrössenklassen und Grossstädten

Die Verdienstentwicklung nach Gemeindegrössenklassen verlief in den verschiedenen Betriebsarten recht einheitlich. Im Gastgewerbe (Hotel- und Gastwirtschaftsbetriebe zusammen) sind die Löhne in Gemeinden mit 100 000 und mehr Einwohnern mit 10,1 % fast gleich stark wie in Gemeinden mit 10 000 bis 99 999 Einwohnern gestiegen, bei denen eine Steigerung von 9,9 % festzustellen war. Die Lohnentwicklung in den Gemeinden mit weniger als 10 000 Einwohnern ist mit einer Rate von 8,9 % leicht hinter dem Anstieg in den Städten zurückgeblieben.
Die Unterscheidung nach männlichen und weiblichen Arbeitnehmern ergibt bei den männlichen Arbeitnehmern eine grösste Verdienststeigerung von 10,4 % bei den Gastwirtschaftsbetrieben in den Gemeinden mit 10 000 bis 99 999 Einwohnern. Bei den weiblichen Arbeitnehmern ergibt sich der grösste Verdienstzuwachs von 12,9 % ebenfalls bei den Gastwirtschaftsbetrieben in Gemeinden mit 10 000 bis 99 999 Einwohnern.
Auch in den fünf Grossstädten entwickelten sich die Bruttoverdienste in allen Betriebsarten ziemlich einheitlich. Die männlichen Arbeitnehmer erzielten mit 10,9 % in Bern, ihre Kolleginnen mit 12,9 % in Basel die stärksten Lohnsteigerungen.

Bruttoverdienste nach Kantonen

Die Lohnentwicklung in den Kantonen zeigt ein uneinheitliches Bild. Die Lohnsteigerungen bewegen sich zwischen 16,0 % im Kanton Basel-Landschaft und 7,0 % im Kanton Nidwalden. Die höchsten Durchschnittsverdienste wurden im Kanton Zürich mit 1899 Franken, die niedrigsten im Kanton Obwalden mit 1526 Franken ermittelt, was eine Differenz von 373 Franken oder 19,6 % ergibt. Es ist interessant festzustellen, dass Kantone mit typischen Touristenregionen auch 1974 keineswegs die höchsten Durchschnittsverdienste aufweisen. So liegen die Löhne im Kanton Wallis mit 1545 Franken an der unteren Grenze des Streubereichs. Aber auch die für die Kantone Graubünden und Tessin ausgewiesenen Löhne unterschreiten den gesamtschweizerischen Durchschnitt.

Löhne ausgewählter Berufe

Die Lohnerhöhungen der wichtigsten Berufe fallen in den einzelnen Berufen recht unterschiedlich aus. Doch die in den Vorjahren festgestellte Tendenz, dass Berufe mit niedrigen absoluten Durchschnittslöhnen über dem Mittel liegende Steigerungen aufweisen, wird durch die neuen Ergebnisse nicht mehr bestätigt. Auch wiederlegen die vorliegenden Resultate die von vielen Arbeitnehmern im Gastgewerbe geäusserte Befürchtung, mit der am 1. Juli 1974 erfolgten Einführung des Landes-Gesamtarbeitsvertrages – und damit des «Service inbegriffen» – ergebe sich ein Verdienstausfall.

Verpflegungskosten

Zusammen mit den Löhnen sind auch 1974 die den Betrieben erwachsenen Verpflegungskosten ermittelt worden. Insgesamt konnten Angaben von 2798 Betrieben mit 33 883 Arbeitnehmern verwertet werden. Für die Hotelbetriebe ergab sich pro Tag und Person ein Durchschnitt von Fr. 8.21, für die Gastwirtschaften von Fr. 8.43 und für das Total beider Betriebsarten von Fr. 8.27. Unterschieden nach Gemeindegrössenklassen betrugen die durchschnittlichen Verpflegungskosten pro Tag und Person in den Grossstädten Fr. 8.02, in den übrigen Städten Fr. 8.42 und in den kleineren Gemeinden Fr. 8.37.
(Aus: Die Volkswirtschaft, Nr. 12/1974)

Nullwachstum – kein Novum

Das von der interdepartementalen Arbeitsgruppe für Wirtschaftsprognosen für das Jahr 1974 registrierte Nullwachstum der schweizerischen Wirtschaft, das sich in einer Stagnation des realen Bruttosozialproduktes ausdrückt, ist nicht der erste Wachstumsstillstand in der Aufschwungperiode seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges. Zweimal trat in dieser Zeitspanne sogar eine Wachstumsschrumpfung ein: Im Jahre 1949 hatte sich das reale Bruttosozialprodukt der Schweiz um 3,5 Prozent zurückgebildet und 1958 ein weiteres Mal um 1,8 Prozent. In beiden Fällen war der Rückgang somit grösser als die für 1975 prognostizierte Abnahme des Wirtschaftswachstums (– 1 Prozent). wf

Firmennachrichten

Haco erweitert

Die Haco AG Gümligen, mit 500 Beschäftigten eine der bedeutendsten Firmen der schweiz. Nahrungsmittelindustrie, hat kürzlich eine neue Anlage zur vollautomatisierten Fabrikation von agglomeriertem Kaffee und eine neue Energiezentrale in Betrieb genommen. In den letzten drei Jahren sind bei Haco über 50 Mio Fr. investiert worden. Ein Drittel der Produktion geht an die Migros, je ein weiterer Drittel an andere Abnehmer in In- und Ausland. r.

Neue Hotelgruppe mit Hilton

Die Gründung einer neuen Hotelgruppe zusammen mit der Hilton International Co., Canadian Railways, Air Canada und der Trizec Corp. wird demnächst vollzogen. Nach Mitteilung der Trizec Corp. handelt es sich dabei um eine neue Gesellschaft, die 12 Hotels in Europa und Nordamerika verwalten wird und über ein Kapital von 100 Mio Franken verfügt.
Hilton will in die neue Gesellschaft ihre Flughafenhotels von Montreal und Toronto sowie von Orly (Paris) einbringen, neben den Hilton-Hotels von Brüssel und Kensington (London). Das Hilton in Quebec, das sich im Gemeinschaftsbesitz von Hilton und Trizec befindet, soll ebenfalls an die neue Gesellschaft transferiert werden, die eine Option erhält, vier weitere Liegenschaften für die Errichtung von Hotels in den kanadischen Provinzen von Manitoba, New Brunswick, Neufundland und Toronto zu erwerben. Canadian National Railways und Air Canada halten zusammen 51 % des Aktienkapitals der neuen Hotelunternehmung. Hilton und Trizec teilen sich in die restlichen 49 %.

Rossignol weiterhin an der Spitze

Die französische «Skis Rossignol» erwartet für das Geschäftsjahr 1974/75 einen Zuwachs des konsolidierten Ertrags um 13 bis 17 %, sonfern in der Schweiz und in den USA in diesem Winter normale Schneeverhältnisse herrschen. In ihrem jüngsten Aktionärsbrief stellt die französische Skifirma ferner für das laufende Geschäftsjahr gegenüber 1973/74 einen Anstieg ihres Anteils am Welt-Skimarkt von 15,6 % auf 17 % in Aussicht. Die vorgesehene Produktion von 740 000 Paar Skis dürfte im Jahre 1974 übertroffen werden und es Rossignol ermöglichen, die bisherige Spitzenstellung zu verstärken. chg

Interconti von Pan Am an Iran?

Die grösste amerikanische Fluggesellschaft Pan American World Airways musste im Geschäftsjahr 1974 einen Riesenverlust von knapp 82 Millionen Dollar verkraften. Die Konzernführung machte einen Anstieg der Treibstoffkosten um 194 Millionen auf 341 Millionen Dollar für die verzweifelte Gewinnlage verantwortlich.
Die amerikanische Regierung untersucht zurzeit die Hilfsangebote, die Iran an die finanzschwache Panam gemacht hat. Dem Vernehmen nach will Iran einen Kredit von 250 Millionen Dollar gewähren und eine Mehrheitsbeteiligung an der Panam-Tochter Intercontinental Hotels erwerben. Panam soll beim Ausbau der Iran National Airlines helfen und ausserdem bei der Ausbildung von Düsenjägerpiloten helfen.

Usego verstärkt Discountposition

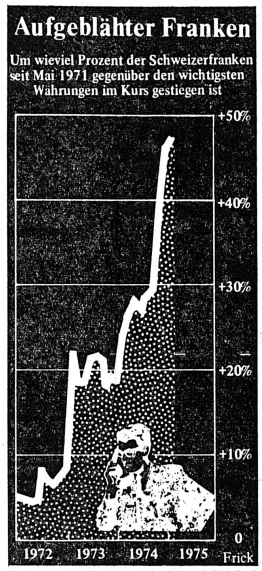
Wie die Usego AG, eine Tochtergesellschaft der Usego-Trimerco Holding AG mitteilt, hat sie ihre Stellung im schweizerischen Lebensmittel-Discountsektor erneut verstärkt. Nachdem die Amarillo-Discountkette ihren Umsatz im letzten Jahr mit 85 Mio Fr. bereits mehr als verdoppelt hat, ist gegenwärtig ein weiterer Ausbau im Gange. In Genf hat sich die Usego drei neue Verkaufspositionen mit insgesamt mehr als 1000 Quadratmetern Verkaufsfläche gesichert. Die elf von der Schweizerischen Handelsgesellschaft Dübendorf erworbenen Top Shops mit einer Gesamtverkaufsfläche von 1600 Quadratmetern werden in den nächsten Wochen sukzessive in Amarillo-Discounts umgewandelt. Die Amarillo-Kette verfügt damit bereits über mehr als 60 Discountgeschäfte.

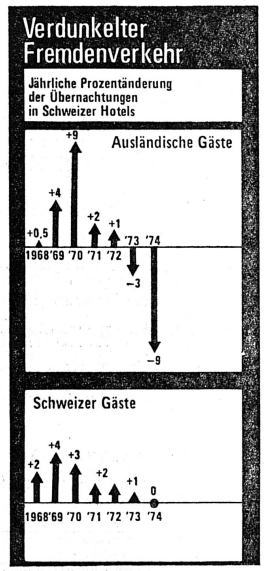
Baer Interfromage S.A. gegründet

Der grösste Weichkäsehersteller der Schweiz, die E. Baer + Co., hat mit dem Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten die Baer Interfromage S.A. gegründet. Diese Gesellschaft befasst sich seit Anfang des Jahres ausschliesslich mit der Distribution von Schweizer Weich- und Halbhartkäse. Die Baer + Co. bleibt rechtlich und finanziell unabhängig. Sie wird sich künftig vermehrt mit der Produktion, der Produkteverbesserung und -entwicklung befassen. Den Verkauf und die Verteilung der Weichkäsespezialitäten wird, wie der «Schweizerischen Milchzeitung» zu entnehmen ist, die Baer Interfromage übernehmen. sda

Schaltstelle Bund

Von seinen gesamten Ausgaben beansprucht der Bund, unter Einbezug der Uebertragungen an bundeseigene Betriebe und Anstalten, etwas weniger als die Hälfte für eigene Zwecke. Im Jahre 1973 wurden von den 11,6 Mia Fr., die der Bund ausgab, 5,9 Mia oder 50,8 % in Form von Uebertragungen an öffentliche Haushalte, von Darlehen und Beteiligungen sowie von Uebertragungen an Dritte verteilt, so dass ihm für den Eigenverbrauch noch 49,2 % verblieben. Im Budget 1974 fiel der Bundesanteil auf 48,7 %, und heute wird er mit 48 % angegeben, so dass 52 % der vom Bund getätigten Ausgaben an andere verteilt werden. Ein Drittel der Mittel kommt allein den Kantonen zu.





Wie lange soll und kann das noch weitergehen?

«Hoch soll sie leben, die Schweiz. Hoch soll er stehen, der Franken», schrieb kürzlich ein prominenter ausländischer Kommentator. Der hochfliegende Franken zeigt eine weltweit einmalige Entwicklung: Innert vier Jahren schoss sein Kurs gegenüber den 15 wichtigsten Währungen um fast 50 Prozent in die Höhe. Wie sich die Franken-Hausse auf die Ausländerübernachtungen auswirkten, zeigt die zweite Grafik.
Ein prominenter inländischer Kommentator, der Delegierte für Konjunkturfragen, Prof. F. Kneschaurek, sagte kürzlich in einem Interview in der «Finanz und Wirtschaft» folgendes zum Frankenkurs: «Der Kurs ist zu hoch und vor allem für die Exportwirtschaft untragbar. Die Schuld an der Ueberbewertung trägt nicht die Ertragsbilanz, sondern allein die Kapitalbilanz sowie die Kursbewegungen des Dollars . . .» «Die zuständigen Stellen machen sich darüber ernsthaft Sorgen. Der hohe Frankenkurs ist für uns Problem Nummer eins. Es gibt keine Patentlösungen, weshalb verschiedene Massnahmen getroffen werden müssen . . .» «Als groben Wert könnte ich eine Dollarparität von 2.70/2.80 akzeptieren.»
Obwohl sich der Dollarschwund in den letzten Tagen etwas beruhigt hat (trotz oder wegen der Massnahmen der Nationalbank?), bleibt das Problem der Konkurrenzfähigkeit unserer Hotellerie im Raum. Mit dem Konjunkturdelegierten sind wir der Ueberzeugung, dass «verschiedene Massnahmen getroffen werden müssen». Wir warten gespannt. gfk

Seiler-Hotels kürzen Dividende

An der ordentlichen Generalversammlung der Seiler-Hotels Zermatt AG wurden Bilanz und Ertragsrechnung des Geschäftsjahres 1973/74 sowie der Antrag des Verwaltungsrates betreffend Gewinnverteilung einstimmig genehmigt.

Trotz rückgängigen Frequenzen und Einnahmen aus den eigentlichen Hotelbetrieben hielt sich der Gesamtumsatz dank erhöhten Einnahmen aus dem Immobiliensektor auf 9,07 Millionen (Vorjahr 9,56 Millionen) Franken. Nach Aufwendungen von 1,6 Millionen für Steuern, Unterhalt, Abschreibungen, Rückstellungen und Zuweisungen an den Personalfürsorgefonds verblieb ein Reingewinn von 744 000 Fr. Die Ausschüttung der Dividende richtet sich nach folgenden Beträgen: Prioritätsaktien 1. Rang Fr. 33.60 (Vorjahr 42.–), Prioritätsaktien 2. Rang Fr. 4.80 (6.–), Stammaktien Fr. 4.– (unv.).

Verwaltungsratspräsident Theodore E. Seiler unterstrich die altbekannten Schwierigkeiten der Saisonhotellerie, die Kosten bei plötzlichem Nachlassen der Konjunktur dem Frequenzrückgang kurzfristig anzupassen. Er beurteilte die Aussichten für 1975 zurückhaltend, aber ohne Pessimismus. Die Seiler-Hotels sind weiterhin gegen die Einführung des Motorfahrzeugverkehrs im Zermatter Gebiet, wie der neue Delegierte des Verwaltungsrates, Dr. Eduard Seiler, ausführte. Sie fordern den qualitativen Ausbau des Kurortsangebotes sowie die Erstellung einer Kunsteisbahn und eines Kongresszentrums. sda/r.

Jeder achte ist Beamter

In den öffentlichen Verwaltungen und Betrieben der Schweiz waren im Zeitpunkt der letzten eidgenössischen Volkszählung insgesamt 380 360 Personen (einschliesslich Teilzeitbeschäftigte) tätig. Davon entfielen 132 077 (34,7 %) auf den Bund, 121 515 (32 %) auf die Kantone und 126 768 (33,3 %) auf die Gemeinden.

Die Zahl der öffentlichen Bediensteten wurde Ende 1970 (unter Einschluss der Teilzeitbeschäftigten) um rund 100 000 höher ausgewiesen als Ende 1960 (ohne Teilzeitbeschäftigte). Bei der letzten Volkszählung stand jeder achte Erwerbstätige in öffentlichen Diensten, während es zehn Jahre früher jeder neunte und im Jahre 1930 erst jeder elfte gewesen war.
Rund 89 Prozent des öffentlichen Personals arbeiten im Dienstleistungssektor (insbesondere im Verkehrswesen, in der Verwaltung, in Unterricht und Wissenschaft, im Gesundheitswesen usw.). wf

Migros-Umsatz über 6 Milliarden

Erstmals hat die Migros-Gemeinschaft einen externen Gesamtumsatz (Umsatz gegenüber Dritten) von 6,17 Mia Fr. erreicht und damit das Ergebnis von 1973 (5,589) um 10,3 Prozent übertroffen. Die zwölf Verteiler-Genossenschaften leisteten an diesen Umsatz allein 5,4 Mia – 11,7 Prozent mehr als im Vorjahr.

Der Hotelplan, dessen Ergebnisse ebenfalls im Gesamtumsatz inbegriffen ist, erreichte noch 271,9 Mio, was gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang um 1,24 Prozent bedeutet. Rückläufig war auch die Entwicklung bei Migrol: Mit 220 Mio liegt das Ergebnis um 7,13 Prozent unter jenem des Vorjahres. Für weitere Migros-Firmen lauten die Zahlen: Ex Libris 78 Mio (70), Secura 41 (36), Migros-Genossenschafts-Bund 27 (23), Klubschulen 24 (21), Eurozentren 22 (21) und Reederei 10 (8).

Im externen Gesamtumsatz nicht inbegriffen sind die Zahlen der Migros-Bank. Bei einer um 11 Prozent gestiegenen Bilanzsumme von 1,353 Mia wird ein Reingewinn von 8 Mio verzeichnet, was etwa dem vorjährigen Ergebnis entspricht.
Bei den Verteiler-Genossenschaften steht die Migros Zürich mit 977 Mio (+ 11,7 Prozent) den absoluten Zahlen nach an der Spitze; die Zunahme entspricht jener im Jahre 1973. Prozentual stärker zugenommen hat der Umsatz bei Migros Neuenburg (16,2 Prozent), St. Gallen (15,2) und Luzern (14,3). Im Durchschnitt sind für 17,8 Mio (1973: 16,0) pro Verkaufstag Waren umgesetzt worden.
Nach Warengruppen geordnet ergibt sich für die «Food»-Artikel (Kolonialwaren, Molkereiprodukte, Charcuterie usw.) ein Anteil von 74,20 Prozent (74,44), für die «Non-Food»-Artikel 25,8 Prozent (25,56). sda

Dancing, Club, Diskothek?

Wie man den Ort auch nennt, wo sich die Gäste aufhalten und unterhalten: Haben muss man ihn! Besonders wenn man ein Hotel hat. Denn die Unterhaltung, die der Gast am Abend ausserhalb Ihres Hauses suchen muss, bringt Ihnen nichts ein. Die Leute bei Mülek wissen, wie man diese Probleme löst. Fragen Sie einmal die Profis!

Telefon (01) 814 12 62

MÜLLER ELEKTRONIK
Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Hotel-Restaurant Pradello
6932 Breganzona bei Lugano

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

Servier-Saaltochter

eventuell auch Anfängerin

Hotelpraktikantin

für Büro und Service

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen an

Familie Riederer, Hotel Pradello, 6932 Breganzona, Telefon (091) 2 03 38.

1468

Bei uns in Basel soll es einen hübschen Rahmen geben für Bankette, Kongresse und alle Feste, die man feiert wie sie fallen:

Die Bankettassistentin

Nach Uebereinkunft oder für sofort suchen wir Sie:

die Sekretärin
die Korrespondentin
die charmante Hostess
die nette Kollegin

Drei Fremdsprachen in Wort und Schrift.

Perfekte Steno- und Maschinenschreibkenntnisse sowie Kenntnisse in Service setzen wir neben viel Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit, bei der es auch einmal später Abend werden darf, voraus. Wie bieten Ihnen dafür ein entsprechendes Salär, ein gutausgerüstetes Büro, Sicherheit durch unser spezielles Sozialpaket und ein junges Team.

Wohnen können Sie auf Wunsch in einer hübschen 1-Zimmer-Dachwohnung.

Senden Sie Ihre Bewerbung oder diesen Coupon.

Herr Bodo Schöps, unser Personalchef, freut sich auf ein Gespräch mit Ihnen.
Telefon (061) 22 18 70

2000

(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 detaillliertere Informationen. Schicken Sie mir bitte den Personalprospekt.

Ich heisse _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Tel. Gesch. _____

Tel. priv. _____

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

★★★★ Hotel International Basel

DOLDER Grand Hotel ZURICH

sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft:

Sekretärin
(für Gästekorrespondenz)

Réceptionnaire
Büropraktikant(in)
Etagengouvernante

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

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

1886

Das Kongresshaus in Zürich

hat zwar ein gepflegtes Restaurant Français, einen geschäftigen Snack-Corner und eine gute Küche, doch fehlt im Moment noch ein

Chef de partie

und ein

Commis de cuisine

Wenn es Ihnen möglich ist, diese Stelle bald anzutreten, würden wir Sie gerne kennenlernen.
Unsere Personalchefin, Frl. M. Wicki, freut sich auf Ihren Anruf!

01 36 66 88
Direktion: Hermann P. Sahli

535

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

BAHNHOF BUFFET AARAU SBB

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

Hotel-Restaurant Belvoir
8803 Rüschlikon/Zürich

Ein Haus mit Tradition sucht:

Chef de partie
Serviertochter
Buffettochter
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

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 / Teléfono / Telephone
Nationalität / Nationalité / Nazionalità / Nacionalidad / Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer / Genre de permis pour étrangers / Genere di permesso per stranieri / Permiso para extranjeros que posee / Kind of Labour-permit for Foreigners	
Bisherige Tätigkeit / Activité antérieure / Attività svolta / Actividad anterior / Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber / 3 derniers employeurs / 3 ultimi datore di lavoro / 3 últimos patronos / 3 last Employers	
Wünscht Stelle als / Désire place de / Desidera posto di / Desea puesto de / Post desired		
Sprachkenntnisse / Langues étrangères / Lingue straniere / Conocimientos de lenguas extranjeras / Languages spoken	Jahres- oder Saisonstelle / Place à l'année ou saisonnière / Posto annuale o stagionale / Puesto anual/temporero / Annual/Saesonal 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	

jolie ville motor inn

an der Stadtgrenze Zürich-Wollishofen

sucht per 15. März 1975 oder nach Uebereinkunft sprachenkundige

Réceptionistin/ Hotelsekretärin

Telefonieren oder schreiben Sie an Frau H. Klingler, Zürichstrasse 105, 8134 Adliswil, Telefon (01) 91 85 85.

P 44-61

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Wir suchen ins gut gehende Restaurant Cristal in Biel-Madretsch gut ausgewiesenen

Koch/Patissier

Wir bieten guten Lohn (13mal), Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit.

Gerne sehen wir Ihrer Bewerbung entgegen:

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich, Tel. 01/32 84 24, intern 23.

P 44-855

Hotel und Speiserestaurant *Seehof*
7131 Laax/GR

sucht auf Frühjahr 1975 (ca. 15. April oder 1. Mai)

Koch

Guter Lohn nebst geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten oder Telefonanruf an:
Gebr. Ardüser, Hotel Seehof, 7131 Laax, Tel. 086/2 11 13
(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht).

P 13-3146

Hotel Alte Rheinmühle

Für unsere international berühmte Küche suchen wir einen

Chef entremetier

Beste Arbeitsbedingungen und Bezahlung. Klimatisierte moderne Küche.

Schreiben Sie bitte an

Alfred Wagner
Postfach 80
8202 Schaffhausen.

OFA 64.739.011

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** **Buffettöchter**
Office:	**Officeburschen** **Casseroliers** **Hausburschen** (mit Fahrbewilligung) **Kioskverkäufer(in)**

Offerten oder Anruf bitte an

Anneliese Kranz,
Hotel Carmenna, 7050 Arosa,
Tel. (081) 31 17 66.

P 13-21319

CARLTON HOTEL St. Moritz

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

---

prohotel

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 Durchführung 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

Seiler Hotels Zermatt

suchen für lange Somemrsaison (Ende Mai bis Mitte Oktober)

Hotel Mont Cervin

Réception/Loge:	**Sekretärin-Korrespondentin** für IBM-Schreibautomat, ab Anfang April **1. Caissier** (NCR, dreisprachig) **Réceptionssekretär** (NCR, dreisprachig) **Telefonistin** (dreisprachig)
Etage:	**Etagengouvernante**
Cuisine:	**Chef garde-manger** **Chef entremetier** **Chef pâtissier** **Chef tournant** **Commis de cuisine** **Commis pâtissier**
Restaurant:	**Commis de rang**
Divers:	**Barmaid** **Hilfe für Ablösung Kaffeeküche/Economat**

Hotel Monte Rosa

Réception:	**Sekretärin** (NCR, dreisprachig) **Hoteltournant**
Etage:	**Etagengouvernante**
Restaurant:	**Demi-chef de rang**
Cuisine:	**Entremetier** **Patissier**
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

Hotel National
3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison ab Ende März 1975

Chef de rang

(Deutsch, Französisch, Englisch)

Commis de rang

ab 1. Mai

Sekretärin

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an Ch. Werder, Tel. 036/22 36 21

1980

Restaurant du Golf Club
de Lausanne, Chalet-à-Gobet

chérche pour saison d'été (1er avril–31 octobre 1975)

commis de rang
garçon de maison

Bon salaire.

Nourri et logé.

Faire offres détaillées à la direction de l'Hôtel Lausanne-Palace, Grand-Chêne 7/9, 1003 Lausanne.

1979

Hotel Chems
Gabes, Tunesien

sucht ab sofort

Hotelsekretärin

mit französischen, englischen und deutschen Sprachkenntnissen (auch Anfängerin).

Einzelzimmer mit Bad oder Dusche wird zugesichert.

Bitte bewerben Sie sich mit Lebenslauf, Zeugniskopien und einem Lichtbild bei der Direktion des Hotels.

1955

Sind Sie kontaktfreudig, sprachengewandt und haben gute Umgangsformen? Hätten Sie Lust, unseren Nachtconcierge an 2 Tagen in der Woche abzulösen? Wenn ja, dann haben wir Ihnen eine Stelle anzubieten.

Wir suchen per 1. April 1975 einen

Mitarbeiter der Réception

mit einigen Vorkenntnissen.

Wir bitten Sie, Ihre Bewerbung an die Direktion des

Hotel Europe
Dufourstrasse 4,
Zürich

zu schicken.

1970

Hotel Glärnischhof
8022 Zürich 2

Modernes Erstklasshotel im Zentrum von Zürich sucht in Jahresstelle:

Empfangssekretärin

mit guten Sprachkenntnissen, fundierter fachlicher Ausbildung und Verantwortungsbewusstsein.

Sie finden bei uns eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit, angenehme Zusammenarbeit in einem kleinen Team und viel Selbständigkeit, geregelte Arbeitszeit und gute Bedingungen.

Offerten mit Unterlagen senden Sie bitte an die Direktion, Hotel Glärnischhof, Claridenstrasse 30, 8022 Zürich; Anfragen: Tel. 01/25 48 33.

1968

Als Leiterin unserer Snack-Bar «Ländi» suchen wir mit Eintritt ca. Mitte März 1975

nettes, junges Fräulein

(auch junges Ehepaar könnte in Frage kommen wobei er Koch sein müsste).

Es handelt sich um einen modernen, interessanten und vielseitigen Betrieb. Ebenfalls benötigen wir junge Serviertöchter oder Kellner (auch Anfänger) Buffettochter (kann angelernt werden).

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an

Rheinhotel Fischerzunft
8200 Schaffhausen

1966

Schweizerhof LUZERN

Wir suchen

Hotelsekretär
Hotelsekretärin
Chef de garde
Demi-chef de rang
Commis de rang
Hallentournant
Chasseur
Hilfskaffeeköchin
Chauffeur
Zimmermädchen

Eintritt nach Uebereinkunft

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen erbeten an

Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern

2043

CVB

Im Auftrag eines jungen, dynamischen

Gastronomie-Unternehmens

(zirka 750 Plätze) in Basel suche ich zum Eintritt nach Uebereinkunft einen

Direktor

Aufgabenbereich: selbständige Leitung des Restaurations- und Bankettbetriebes.

Verlangt werden: zweckmässige theoretische und praktische Erfahrung, wenn möglich in ähnlicher Position. Unternehmerisches Denken. Gute Führungseigenschaften. Organisationstalent. Kreativität und Initiative. Alter zwischen zirka 35 bis maximal 45 Jahre.

Geboten werden: bestens bekannter, neu renovierter Betrieb an Vorzugslage. Guter, eingespielter Mitarbeiterstab. Seriöses, finanzkräftiges und neuzeitlich denkendes Stammhaus. Der Position entsprechende, gute Salarierung. Erfolgsbeteiligung.

Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen (als Diskussionsbasis) sind dem Beauftragten unter dem Kennwort «Direktor» einzureichen.

Die Offerten werden streng vertraulich behandelt. Geben Sie bitte in Ihrer Bewerbung bekannt, an welche Firmen diese gegebenenfalls nicht weitergeleitet werden darf.

P 44-3899-764

Conrad von Burg Dipl. Berufsberater 8033 ZÜRICH POSTFACH

Gesucht per 1. Mai 1975 in Jahresstelle:

Aide du patron
mit Fähigkeitsausweis

Küchenchef
mit Grillerfahrung

Koch

Kochlehrling

Kellner
flambier- und tranchierkundig

Serviertöchter

Hilfspersonal
evtl. auch Ehepaar

Auf anfangs Mai 1975 wird das Hotel Hirschen in Kehrsatz/Bern durch uns neu eröffnet.

Wir stellen uns Mitarbeiter vor, die Interesse haben, kreativ und mit gutem Teamgeist an der Aufbauarbeit eines Betriebes mitzuarbeiten.

Offerten an P. Wiedmer,

Restaurant Bachmühle
3087 Niedermuhlern

Telefon (031) 81 17 02.

1948

HILTON INTERNATIONAL

Ne laissez pas passer cette chance!

Nous offrons quelques positions intéressantes à des cuisiniers qui désirent profiter de notre expansion pour développer leurs carrières.

Londres	sous-chef et chef saucier
Kuwait	sous-chef
Le Caïre	sous-chef et chef saucier
Vienne	chef pâtissier et chefs de partie
Teheran	chef pâtissier et chef saucier
Bahrain	chef pâtissier
Kuala Lumpur	chef saucier
Rotterdam	chef garde-manger
Puerto Rico	chef garde-manger
Jerusalem	chef garde-manger

Etes-vous intéressés? Alors demandez tout de suite nos formulaires d'emploi ou mieux, téléphonez nous . . .

J. C. Wermeille
Culinary Coordinator H. I.
c/o Zurich Airport Hilton
8058 Zurich Airport, téléphone (01) 810 31 31

2040

Hotel Bären
2513 Twann
am Bielersee

032 85 11 82

sucht qualifizierte, einsatzfreudige

Commis de cuisine
Serviertöchter (Garçons)
Buffettochter

Offerten erbeten an

Hotel-Restaurant Bären, 2513 Twann, das führende Haus am Bielersee

2041

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

METRO

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

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

Überseeschiffe

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

1423

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

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

1645

Wir suchen auf neu zu eröffnendes Restaurant

in Pieterlen bei Biel
Pächterehepaar
Eröffnung Frühjahr 1975

Interessenten melden sich bitte schriftlich an

TK TREUHAND AG KÖNIZ
Blinzernfeldweg 2
Köniz 031 53 72 42

OFA 54.691.001

Società grandi Alberghi Siciliani Palermo

sucht

Public Relation Manager

(female)

sprachenkundig, Reisebüroerfahrung und versiert in allen Sparten der Hotelbranche.

Offerten mit curriculum vitae und Zeugnisabschriften an

Dir. Freddy Martini, San Domenico Palace Hotel Taormina/Messina.

1682

Kennen Sie das Charolais im Burgund?
Kommen Sie zu uns in die
«Rôtisserie Charolaise»

als

3. Oberkellner

Chef de rang

Demi-chef de rang

Der richtige Job für junge, strebsame, gut qualifizierte Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung. Banketterfahrung ist von Vorteil.

Eine Rôtisserie im Stil der berühmten Rinderzucht- und Weingegend Frankreichs. Mit Delikatessen vom Grill, Fischspezialitäten und raffinierten Flambées.

Eine gute französische Küche und ein erstklassiger Service erfordern erstklassige Mitarbeit – und Sie sind der Richtige!

Schreiben Sie uns Ihre Bewerbung oder telefonieren Sie unserem Personalchef, Herrn Bodo Schöps – er gibt gerne jede Auskunft. – Oder senden Sie uns diesen Coupon.

Telefon (061) 22 18 70.

1655

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

☐ Ich möchte gerne als _____ im neuen Hotel International Basel mit von der Partie sein. Sagen Sie mir doch, was Sie mir bieten können.

☐ Ich möchte zuerst noch detailliertere Informationen. Schicken Sie mir bitte den Personalprospekt.

Ich heisse _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

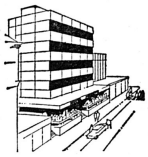
Tel. Gesch. _____

Tel. priv. _____

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

★★★★ Hotel International Basel

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Restaurationskellner
Eintritt per 1. Mai 1975 oder nach Uebereinkunft.

Küchenbursche/-mädchen
Eintritt per 15./30. April 1975.

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

1892

Restaurationsbetriebe im Kunst- und Kongresshaus 6002 Luzern

Fortschrittliches und vielseitiges gastronomisches Unternehmen in der Zentralschweiz sucht per sofort oder nach Uebereinkunft qualifizierten, bankett-erfahrenen

Sous-chef
Chef de partie

und

Commis saucier
Buffettochter

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

Telefon (041) 22 40 23.

1695

Hotel Seiler au Lac Bönigen bei Interlaken

sucht für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Entremetier
Commis de cuisine
Serviertochter oder Kellner
(sprachenkundig, für Saal und Restaurant)
Lingère
Tournante
(Lingerie, Etage, Buffet)
Küchenbursche

Offerten erbeten an
Familie Zingg-Dinkel, 3806 Bönigen.

1922

Dringend junger, erfahrener

Grill-Koch

zum sofortigen Eintritt in modernes Speise-restaurant in Uster (Zürich) gesucht.

Interessanter Lohn, Logis und übliche Sozial-leistungen, geregelte Arbeitszeit.

Eilofferten sind zu richten, schriftlich oder telefonisch, an

Frl. Ursula Hartmann, Gerantin, Tel. (01) 87 70 45, Restaurant Uschter 77, 8610 Uster.

537

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

---

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 Glied in unserm jungen Team.

1891

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

zürich

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:

Saucier
Chef de partie
Commis pâtissier

Sekretärin
(Schweizerin) tüchtig und sprachenkundig

Concierge
Telefonist
Zimmermädchen
Portier
Lingeriemädchen
Bademeister
Bademeisterhilfe
Hausbursche

Schriftliche Offerten sind zu richten an Hotel La Perla, 6982 Agno.

2080

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

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

RESTAURANT DU PONT ZÜRICH

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

Der Storchen 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 Storchen 5012 Schönenwerd

1652

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 Gehaltsansprüche erbeten an Werner J. Beck.

1729

HOTEL ACKER WILDHAUS

CH-9658 Wildhaus 2, Telefon 074 5 22 21, Telex 71208

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

TESSIN
Hotel Losone, bei Ascona

Hotel 1. Klasse

sucht für die Sommersaison (März bis November)

Chef de service
A-la-carte-Service, sprachenkundig, für Restaurant und Dancing Casa Rustica
Restaurationskellner
Restaurationstochter
deutsche Sprachkenntnisse erforderlich
Barmaid
für Dancing Casa Rustica
Nachtsekretär
Nachtportier
Tagesportier
Zimmermädchen
Officebursche

Offerten an

Familie Glaus-Somaini
Albergo Losone, 6616 Losone
Telefon (093) 35 01 31

2032

Wir suchen

Anfangssekretärin oder Büropraktikantin

mit Englisch- und Französischkenntnissen.

Hotel Silvahof

Jubiläumsstrasse 97
3005 Bern

Tel. 031/43 15 31.

2030

Hotel Quisiana 6600 Locarno

Tel. 093/33 61 41

sucht in Jahresstelle

Hotelsekretär/ -sekretärin

für Empfang, Korrespondenz, Kasse NCR sowie allgemeine Büroarbeiten. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an

R. Schällibaum, Hotel Quisiana, 6600 Locarno.

2018

LEYSIN

Grand Hôtel

cherche pour la saison d'été 1975

gardien de piscine/aide économat
femme de chambre et portier d'étage
(couple)
commis de rang
demi-chef de rang
pâtissier
commis de cuisine
garçon de cuisine
fille de caféterie
aide lingère
portier de nuit

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

Téléphone (025) 6 24 71

2036

MOB

Montreux-Berner-Oberland-Bahn
sucht für ihre Hotels

Küchenchef
fähig, die Direktion in der Organisation mehrerer Küchen zu unterstützen

Generalgouvernante
Aide du patron

Direktionsassistent
evtl. Hotelpraktikant, für Ueberwachung von Réception und Service

Hotesse
für Réception und Begleitung von Gruppen im bekannten Bar- und Salon-Wagen «Belle Epoque»

Saaltochter
auch Anfängerin

Commis de rang
auch Anfänger

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den nötigen Unterlagen.

Hotel Terminus, Montreux

Hotel des Alpes vaudoises, Glion

Telefonisch erreichen Sie Herrn oder Frau Mathis unter Nr. (021) 61 27 87.

Montreux

2046

Bergrestaurant Jakobshorn Davos

sucht in Jahresstelle erfahrenen, dynamischen

Küchenchef

an verantwortungsvollen Posten.

Eintritt: 1. April 1975 oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten: Gute Entlöhnung bei angenehmem Arbeitsklima.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion der Bergbahnen Brämabül & Jakobshorn AG, 7270 Davos Platz.

OFA 56200001

Sekretärin/Aide-patron

bieten wir eine interessante und vielseitige Tätigkeit mit weitgehenden Kompetenzen und entsprechender Salarierung.

Ebenfalls suchen wir Mitarbeiterin als

Economatgouvernante/ Annonceuse

Abwechslungsreicher und gut honorierter Posten. Geregelte Freizeit mit angenehmem Arbeitsklima.

Lange Sommersaison.

Telefonieren oder schreiben Sie uns, damit wir Sie über weitere Vorteile direkt informieren können.

P. Loosli-Kambly,

Hotel-Restaurant Blausee 3717 Blausee B. O.

Telefon (033) 71 16 42

2063

HOTEL SCHWANEN RAPPERSWIL

Erstklasshaus am Zürichsee

Gesucht in Dauerstellungen zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes

Hotelsekretärin

sprachgewandt, zuverlässig, freundlich (15. April oder nach Uebereinkunft).

Serviertochter

für gepflegten Tea-room mit Bar (1. Mai).

Casserolier

(1. April)

Anmeldungen sind erbeten an Herrn Hans Rathgeb, Dir., Hotel Schwanen, 8640 Rapperswil.

2069

Hotel «Goldige Öpfel» 5000 Aarau

sucht auf Ende März 1975 initiativen, jungen

Alleinkoch
(eventuell Aushilfe für 8 Wochen)

zu gut eingearbeitetem Hilfspersonal in einem familiär geführten Betrieb. Angenehme Arbeitszeit.

Für weitere Auskunft telefonieren Sie uns bitte.

Frau Hunziker, Tel. 064/22 16 21.

2028

Hotel Taverne zur Krone 8953 Dietikon

Die schönste historische Landgaststätte des Limmattales sucht zum sofortigen Eintritt oder nach Uebereinkunft für seine kleine Küchenbrigade einen

Entremetier und Commis

Daneben benötigen wir zur Komplettierung unserer Restaurantbrigade einen

Restaurationskellner oder Serviertochter

Wir haben viele interessante Arbeitsbedingungen zu bieten.

Ihren Anruf richten Sie bitte unter Tel. 01/88 60 11 und verlangen Sie die Direktion.

2017

Hotel Burgener 3906 Saas Fee

sucht für sofort

Saaltochter

(Anfängerin wird angelernt)

Tel. 028/4 82 22.

2008

Hotel Bellevue-Garden 3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison mit Eintritt per 1. Mai 1975 oder nach Uebereinkunft:

Commis pâtissier
Logentournant/Chasseur
Zimmermädchen

Offerten erbeten an

H. Krebs, Tel. 036/22 44 31.

1993

Young dynamic Swiss couple to manage 170 beds Beach Hotel in Kenya which specialises in deep sea diving/water sports. Also vacant post of

Assistant-Manager

Interviews in Switzerland in late February. Apply

Turtle Bay
Beach Hotel
p. o. Box 40503
Nairobi/Kenya

1995

Hotel «Alte Post» 3764 Weissenburg i. S.

sucht auf 15. März, eventuell 1. April 1975 qualifizierten

Alleinkoch

für Jahresstelle oder lange Sommersaison.

Nehmen Sie bitte Kontakt mit

Familie O. Matter
Hotel «Alte Post»
3764 Weissenburg i. S.
Telefon 033/83 15 15

1984

Hotel Schweizerhof 6353 Weggis

sucht

Küchenchef-Alleinkoch

für Sommersaison. Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten mit üblichen Unterlagen an die Direktion oder Anfragen Telefon 041/93 11 14.

1962

Hotel Schatzalp
7270 Davos Platz

sucht für Sommersaison

Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Lingeriegouvernante
(auch Jahresstelle)
Lingeriemädchen
Hilfspersonal

für unser neues

Restaurant Schatzalp

Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationskellner(-töchter)

Vollständige Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel Schatzalp, 7270 Davos, Telefon (083) 3 58 31

2037

Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald

sucht für lange Sommersaison 1975

Chef saucier
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Personalkoch oder -köchin

Eintritt 1. Mai oder nach Vereinbarung; bei Zufriedenheit und Interesse für Wintersaisonengagement bevorzugt. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet Küchenchef W. Lässer oder die Direktion.

Hotel Quellenhof
7310 Bad Ragaz

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

Hotelpraktikantin
Serviertochter
für unseren Grill
Demi-chef de rang
Commis de rang
Kaffeeköchin
Casserolier

Bitte schreiben Sie an die Direktion.

1953

Eröffnung

Neues Hotel mit Restaurant, Saal und Kegelbahn öffnet seine Pforte Mitte März

Hotel Emmishofen
Kreuzlingen

sucht:

Serviertöchter
Buffettochter
Küchen-, Hausbursche
Zimmermädchen

Offerte an

W. Schmid, Restaurant Piccadilly
8590 Romanshorn
Telefon (071) 63 12 92

1659

Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht

Chefmonteur

in Jahresstelle.

Offerten sind zu richten an die Derektion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

2033

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ

Als Nachfolger unseres langjährigen Mitarbeiters, der im Frühjahr 1976 in den Ruhestand tritt, suchen wir auf die Sommersaison **1976** einen bestausgewiesenen

1. Oberkellner

Ein vorzeitiger Eintritt, zur Einführung, auf die Wintersaison 1975/76 oder schon auf die Sommersaison 1975 wäre wünschenswert, ist aber keine Bedingung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

2001

---

le pertems

Hôtel des Alpes
Restaurant Le Pertems
1260 Nyon, Lac Léman
Tél. (022) 61 49 31
Hôtel restaurant réputé

Nous cherchons pour le 1er mars 1975 (réouverture après fermeture annuelle)

commis de cuisine

pour restauration variée dans établissement moderne. Bon salaire ; nourri et logé

serveur ou serveuse

(bon gain)

Offre avec références à la direction ou téléphonez dès le 26 février 1975.

2015

---

metropole CH-3800 Interlaken
Berner Oberland

Wir suchen auf April 1975 oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstellen:

Réception:	**Kassier/Kassierin**
Küche:	**Chef de partie** **Chef snack** **Commis de cuisine**
Warenkontrolle:	**Warenkontrolleur**
Service:	**Chef de rang**
Buffet:	**Kaffeeköchin** **Buffettochter/-bursche**
Etage:	**Etagengouvernante** **Hilfsgouvernante**

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeitszeit und eine den Leistungen entsprechende Besoldung.

Offerten sind zu richten an:
W. Obrist, Direktor, Hotel Metropole, 3800 Interlaken.

1976

CALANDA BRÄU

Wissen Sie, wie ein Restaurant funktioniert, oder was die Gäste wirklich wollen?

Wir suchen einen Mann mit Rasse und Klasse und eine Frau mit viel Charme zur fachkundigen

Leitung eines Restaurants

Machen Sie sich keine Sorgen um Einzelheiten, denn auch in Kleinigkeiten sind wir grosszügig.

Für Ihre ausführliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Lebenslauf, Fotos, Referenzen und Handschriftproben interessiert sich brennend die von uns beauftragte Gesellschaft:

Gaststätten-Betriebs AG, Hr. Kurt O. Winkler, Geschäftsführer, Bahnhofplatz 8, Postfach 19, 7001 **Chur.**

P 13-316

TESSIN

Lange **Sommersaison,** April–Oktober

CARINA in MORCOTE

Luganersee

sucht

Sekretärin
versiert, Deutsch, Englisch, Französisch
2 Restaurationstöchter
service- und sprachenkundig
2 Buffettöchter
Schichtbetrieb
1 Saaltochter
für Hotelgäste

Unser bestbekanntes Haus kann nur mit interessierten Mitarbeiterinnen weiterhin Erfolg haben.

Wir bieten beste Verdienstmöglichkeiten.

Offerten erbeten an:

J. H. Geissler,
Palace-Hotel
St. Moritz.

1958

Hotel Central am See, Weggis

sucht für lange Sommersaison

Saaltochter
Saalkellner
Buffettochter
(auch Anfängerin)
Portier
Zimmermädchen

Eintritt ca. Mitte März.

Offerten an B. Hofmann, Tel. 041/93 13 17.

1992

Flims
DIE WEISSE ARENA

Hotel Crap Ner
7017 Flims Dorf

(eröffnet Dezember 1974)

sucht für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Saucier
Garde-manger
Commis de cuisine
Kochlehrling
Küchen- und Officeburschen oder Mädchen
Praktikantin für Réception
Serviertöchter
Portier
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an Urs Trauffer, Hotel Crap Ner, 7017 Flims Dorf, Tel. 081/39 26 26.

1977

Strandhotel du Lac
8872 Weesen am Walensee

Tel. 058/43 16 04

sucht für die Sommersaison noch

Koch/Köchin
Serviertöchter
Küchen-/Officemädchen
Küchen/-Hausbursche
Mädchen für Zimmer und Service

1957

Kursaal

Casino AG Luzern

sucht für lange Sommersaison (1. April bis Ende November 1975)

Chef de service für Dancing
(ab 1. Mai)
Restaurationstöchter
Kellner
für Restauration und Dancing
Chef de partie
Koch-Commis
Praktikantin
für Büro und Kassenablösung
(Englischkenntnisse erwünscht)

Offerten mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien sind erbeten an die Kursaal-Direktion, Postfach, 6002 Luzern, Tel. 041/23 07 33.

1942

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Kommen Sie nach Zürich ins Hotel Nova-Park. Das wird ein Markstein in Ihrer Karriere sein.

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Front Office: **2. Chef de réception**

Food & Beverage: **Sekretärin** (Verkaufsbüro)
Chef-Steward (Chef der rückwärtigen Dienste)

Küche: **Chef de partie**

Bankett: **Chef de service**

Hotelbar: **2. Chef de bar**
Barmaid (Tagdienst)

Snack-Restaurant: **Kassierin**

Nehmen Sie unverbindlich – telefonisch oder schriftlich – Kontakt auf mit unserem Personalchef, Herrn F. Gassmann. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

538

PRW AG

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

Wir suchen für die Sommersaison in Hotel am Vierwaldstättersee

1 Koch oder Köchin
1 Serviertochter
1 Zimmermädchen

Wir bieten:
- zeitgemässe Entlöhnung,
- Zimmer im Haus.

Offerte bitte an F. Amstad,

Hotel Mond
6375 Beckenried

Telefon (041) 64 12 04.

1913

Hôtel des Bergues, Genève

cherche:

1 commis pâtissier

Place à l'année.
2 jours de congé par semaine.
Nourri et logé.

Faire offres avec curriculum vitae, photo et copies de certificats à la
Direction de l'Hôtel des Bergues,
33, quai des Bergues, 1201 Genève.

1656

San Domenico Palace Hotel Taormina

sucht

Sekretär

für Korrespondenz.

Sprachen: Italienisch, Deutsch, Englisch, Französisch.

Offerten mit curriculum vitae und Zeugnisabschriften an
Dir. Freddy Martini, San Domenico Palace Hotel Taormina/Messina.

1681

Lenzerheide-Valbella

Wir suchen per 1. März 1975 tüchtige, freundliche

Serviertochter

in unser neueröffnetes Café/Tea-room.

Anfragen an:
Confiserie Tea-Room Rihm
7078 Lenzerheide

Telefon (081) 34 19 77.

1801

GESUCHT in ruhiges Familienhotel ohne Nachtbetrieb nach

Davos

für die kommende Sommersaison:

1 Obersaaltochter/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 Betriebspraktikantin

Wiederengagement für die lange Wintersaison 1975/76 möglich.

Offerten mit den notwendigen Ausweisen und unter Bekanntgabe der Lohnansprüche bei freier Kost und Logis richte man bitte an Familie Moser

Bella-Vista Sporthotel
7270 Davos Platz 2

Telefon (083) 3 51 83

1903

Gasthof Kappelenbrücke
am Wohlensee bei Bern

sucht:

nette

Serviertochter
oder
Kellner
ebenso
jungen Koch

Gepflegter Speiseservice.

Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Gebr. Gygax
Kappelenbrücke
3032 Bern-Hinterkappelen
Tel. (031) 55 15 15

P 05-9648

Gesucht für sofort zuverlässiger

Kellner oder Servicetochter

für gepflegten Speiseservice.

Eventuell Saisonnier.

Hotel Linde, Baden
Telefon (056) 22 53 85

OFA 52606001

Grand Hotel Beau Rivage
3800 Interlaken

Telefon (036) 22 46 21

Das führende Erstklasshaus
mit 170 Betten
Hallenschwimmbad 8×14 m
Sauna mit Katee
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 sprachenkundige

Sekretärin

Offerte mit Zeugniskopien und Foto sowie Lohnansprüchen an
Joe L. Gehrer, Dir.

1747

Hotel Schwarzsee
ob Zermatt
am Fusse des Matterhorns

sucht noch für die Wintersaison

1 Koch oder Commis de cuisine (eventuell auch für Sommersaison)
1 Buffetbursche oder -mädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Karl Prieth, Dir.
Hotel Schwarzsee
3920 Zermatt
Telefon (028) 7 72 63

1774

Hôtel de l'Ancre, Genève
34, rue de Lausanne, 1211 Genève 2, case 155, téléphone (022) 32 18 31

engage pour entrée immédiate ou date à convenir:

secrétaire d'hôtel

pour réception et administration, ayant formation hôtelière, éventuellement

secrétaire débutant(e)

Faire offre manuscrite avec photo et prétention de salaire à la direction.

2076

Gesucht nach Lugano

Sekretärin
Anfangssekretärin
Saalpersonal
Commis de cuisine

Offerten mit Unterlagen, Fotos und Lohnansprüchen an:
Hotel Primerose au Lac
6902 Lugano-Paradiso

Telefon (091) 54 28 41

2075

RESTAURANT
Aklin
ZUG
SUISSE · SCHWEIZ · SWITZERLAND

Restaurant Aklin
am Zytturm, Zug

Wir suchen auf 15. März/1. April 1975 für unser bekanntes Erstklass-Speiserestaurant

Küchenchef

Wir erwarten von unserem neuen Mitarbeiter Phantasie für saisonale A-la-carte- und Menügestaltung, Verantwortung und Organisationstalent sowie

Restaurationstochter

2 oder 3 Lehrlinge und einen Hilfskoch auszubilden.

Versiert im gepflegten A-la-carte-Service.
Englisch und Französisch von Vorteil.

Kurzofferten an:
Restaurant Aklin, Frl. M. Aklin
Telefon (042) 21 18 66
Sonntag geschlossen

2068

Hotel Rigihof in Zürich

sucht per 15. März 1975 oder nach Uebereinkunf in Jahresstelle

Chef de partie/Entremetier

in mittlere Brigade.

Geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert. Zeitgemässe Entlöhnung.

Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel Rigihof, Universitätsstr. 101, 8033 Zürich, Tel. (01) 26 16 85.

2074

Scuol-Tarasp-Vulpera
(Engadin)

Hotel-Restaurant sucht für die Sommersaison (Mai bis Oktober) 1975 nette, freundliche

Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, familiärer Anschluss.

Offerten oder Telefonanruf bitte an:
Hotel-Restaurant Terminus, H. und L. Racheter, 7550 **Scuol,** Tel. (084) 9 12 71 oder 9 02 91.

2079

Hôtel du Golf
3963 Crans-Montana

Téléphone (027) 7 42 42

Nous cherchons pour la saison d'été ou à l'année: Date d'entrée: mois de mai ou à convenir.

1 1er maître d'hôtel
1 2ème maître d'hôtel
1 wine-bottler

Prière de faire vos offres à la direction avec curriculum vitae et photo.

2078

Küchenchef

gesucht in gut gehendes Restaurant im Stadtzentrum Basel.

Offerten an Herrn P. Reize, Steinenvorstadt 1, Basel. Tel. ab 9–12 Uhr (061) 23 08 69.

2059

GOLDENES KREUZ
GERZENSEE

In unser bestrenommiertes Erstklasshotel-Restaurant (Jahresbetrieb) suchen wir

Serviertochter

in Saison- oder Jahresstelle,

für Rôtisserie (gepflegter A-la-carte-Service).

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Ihre Anfrage oder Zuschrift erwartet Herbert Huber, Direktor, Tel. (031) 92 88 36.

2065

Wir suchen einen
Gastronomen!

Wenn für Sie der Kochberuf **BERUFUNG** und nicht einfach ein **JOB** ist,

wenn Sie in der **KOCHKUNST** eine **KUNST** sehen, in der Sie sich verwirklichen können und möchten, wenn Sie **KULINARISCHE IDEEN** haben und diese verwirklichen möchten,

wenn für Sie der GAST auch heute noch **KÖNIG** ist,

wenn Sie eine erfolgreiche KARRIERE hinter sich haben und diese erfolgreich weiterführen möchten,

dann finden Sie Ihren neuen **WIRKUNGSKREIS** für Ihre **ZUKUNFT** bei uns!

Wir sind ein kleineres ERSTKLASSHAUS in Zürich. Wir haben ein LUXUSRESTAURANT mit 80 Plätzen, eine Bar mit Restauration, im Sommer eine kleine Terrasse mit 40 Plätzen. Gepflegte Bankette für 6 bis 30 Personen runden unser gastronomisches Angebot ab.

SIND SIE INTERESSIERT, UNSER KÜCHENCHEF ZU WERDEN?

Dann senden Sie uns Ihren Lebenslauf mit Bild, Zeugniskopien und Referenzen.

Eintritt 1. Juni oder nach Uebereinkunft. Diskretion zugesichert.

Chiffre 2042 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel Bellevue
2726 Saignelégier

cherche

sommelier(ère)
pour la salle à manger ou restaurant

cuisinier

dame de buffet

fille ou garçon de maison

Congé régulier, bon salaire.

Tél. 039/51 16 20 ou tél. 039/51 17 98.

2027

Schlosshotel Brestenberg
am Halwilersee
5707 Seengen AG

sucht in ein junges Team für seinen erstklassigen Hotel- und Resturationsbetrieb auf 1. März oder nach Uebereinkunft

Büropraktikantin
Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationskellner/Tochter
Commis de rang

Beste Bezahlung bei geregelter Arbeitszeit, angenehmes Betriebsklima.

Offerten sind zu richten an die Direktion, Tel. 064/54 11 31.

2002

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

sucht ab sofort in Jahresstelle

Gouvernante
und von Mai bis Ende Oktober
Sous-Gouvernante
Chef de rang
Commis de salle

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

2003

Für unser modernes Kurhotel im Schwarzwald mit 240 Betten suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle folgende qualifizierte Mitarbeiter:

2. Empfangschef(in)
(NCR 42, Sprachen usw.)
Empfangsekretärin
Nachtportier
Hallenportier

Chef de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Chef de rang

Commis de rang
Commis de bar

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Park-Hostellerie
Hotel & Kurklinik

D-7290 Freudenstadt
Karl-von-Hahn-Strasse

2004

Warum nicht nach der Wintersaison eine Jahresstelle in Basel?

Je ein tüchtiger und gut ausgewiesener

Chef de partie
und
Commis de cuisine

finden bei uns auf Mitte März oder Mitte April 1975 eine vielseitige und interessante Aufgabe.

Ihre kurze Offerte mit den üblichen Unterlagen oder auch ganz einfach Ihr Anruf erreicht uns unter

Bahnhofbuffet SBB
Inh. E. Wartmann
Centralbahnstrasse 10, **4051 Basel**
Tel. 061/22 53 33, Herrn Burgard verlangen.

1969

Kurhaus Bad Tarasp

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

sucht für Sommersaison (Mai bis September)

Oberkellner

fach- und sprachenkundig, mit der Begabung, eine grössere Kellnerbrigade zu führen und ein angenehmes Arbeitsklima zu schaffen, der liebenswürdig und aufmerksam unsere langjährigen Kurhausgäste betreut.

Aerzlich überwachte Diät.

Erste Kontaktnahme:

Direktion: Max Peter, Tel. (084) 9 12 21, Privat: (084) 9 08 46,

Kurhaus Bad Tarasp, 7551 Bad Tarasp.

2034

Centre Sportif et Hippique Montilier

Das Restaurant **Le Chablais im Sport- und Reitzentrum Muntelier-Murten** sucht zum Eintritt nach Uebereinkunft:

Commis de cuisine

dem es Spass macht, in einer modernen Küche mit einem jungen Team gut zu kochen

Kellner, Serviertöchter

denen ein gepflegter Service ebenso gut liegt wie hin und wieder die Bewältigung eines grösseren «Gestürms»

Buffetdame

die auch gerne einmal über ihr Buffet hinausschaut und dafür noch einigen andern interessanten Aufgaben ins Gesicht. Haben Sie so etwas noch nie gemacht, so führen wir Sie gerne ein.

Interessiert Sie eine interessante Aufgabe in einem interessanten Betrieb und sind Sie jung und begeisterungsfähig, begeisterungsfähig nicht nur für den Sport im eigenen Haus, sondern auch für Ihren Job, so schreiben oder telefonieren Sie uns.

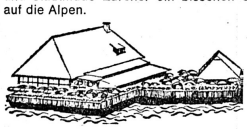
Restaurant Le Chablais, im Sport- und Reitzentrum Muntelier-Murten

Kurt Meier, Telefon (037) 71 59 32

2009

Der Sommer 1975 verspricht gut zu werden

Im überall bekannten Spezialitäten-Restaurant Fischstube Zürichhorn, einzigartig gelegen im schönsten Park von Zürich, direkt am See, gibt es immer Leute, die ein gutes Essen und einen edlen Tropfen zu schätzen und auch zu honorieren wissen. Hier finden Ausländer ein attraktives Stückchen Schweiz und stadtmüde Zürcher ein bisschen Sonne, See und einen herrlichen Blick auf die Alpen.



Fischstube Zürichhorn

Ueberdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten gibt es in der Sommersaison 1975 (Mitte April bis Mitte Oktober) für:

Poissonnier	**Commis de cuisine**
Entremetier	**Commis pâtissier**
Tournant	

2. Buffetdame	**Buffetburschen**
Buffettochter	**Buffetbursche**
Kassier(in)	für Selbstbedienungsbuffet
für Selbstbedienungsbuffet	**Kellerburschen**

2. Chef de service	**Restaurant-Commis**
Restaurationskellner	(evtl. auch Anfänger)
(Chef de rang)	**Chasseur**
Restaurationstochter	

Arbeitsbewilligungen auch für Saisonniers (Ausweis A) werden besorgt. Auf Wunsch Zimmer im eigenen Personalhaus.

Für eine erfolgreiche Sommersaison schreiben oder telefonieren Sie an

H. Hohl & Co., Postfach, 8027 Zürich
Telefon (01) 55 25 21 oder 36 40 85 (über Mittag oder abends)

772

Hotel Gotthard
6900 Lugano

sucht in Saison- oder Jahresstelle mit Eintritt auf zirka 15. März 1975 oder nach Uebereinkunft tüchtige

Allein-Gouvernante
(Etage-Office-Lingerie)
(eventuell Anfängerin)

Commis de cuisine
Entremetier

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Gehaltsangaben an Direktion Hotel Gotthard, 6900 Lugano, Tel. 091/2 77 77.

1964

Grösseres Erstklass-Hotel in Basel sucht per sofort oder Uebereinkunft in Jahresstelle sprachenkundiger, gewandter

Chef de réception

(Assistant Manager)

Offerten sind erbeten an die Direktion des

Hotel Alban-Ambassador
Basel

1956

Berner Oberland

Gesucht auf Mitte April 1975

freundliche, sprachenkundige

Serviertochter

Offerten an

Tea-Lunch-room Deuschle
Interlaken

Tel. 036/22 80 24.

1949

POSTHOTEL VALBELLA
VALBELLA INN

Wir suchen per sofort:

tüchtige Serviertochter
Zimmermädchen

Eilofferten sind zu richten an:

Adrian F. Gautschi, Dir.
Hotel Valbella Inn
7077 **Valbella**
Tel. 081/34 36 36.

1945

Grand Hôtel Europe

Avenue des Alpes 15

1820 Montreux

cherche pour début mars 1975 ou à convenir

secrétaire -
main courantier(ère)

et pour fin juillet 1975

secrétaire-réceptionniste

qualifié(e)

place stable.

Offre avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à

Direction Hôtel Europe, 1820 Montreux.

1947

Cercasi per subito o più tardi

aiutanti di cucina

posti appropriati per uomini, donne e coppie, per lavori in cucina d'un albergo tutto moderno.

Offeriamo: Vitto ed alloggio in casa, buon stipendio, rapporto di lavoro piacevole. Con permesso «B».

Rivolgersi dal signor Meier

Albergo Löwen, Sihlbrugg

Telefono 01/729 95 55.

1762

MESSE RESTAURANTS BASEL

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**
Buffettöchter, -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

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 fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, sehr guten Verdienst und von den schönsten Arbeitsplätzen im Basler Gastgewerbe.

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

1840

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
Nachtportier

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

1918

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

---

cadre unique au bord du lac

cherchons pour le 1er mars ou date à convenir :

1 chef entremetier
1 chef tournant
4 commis de cuisine
1 commis pâtissier

Faire offres détaillée avec références à la direction.

1946

la Voile d'Or

Vidy-Lausanne - tél. 27.80.11
grand parking à deux pas

GAUER HOTELS

Hotel Schweizerhof, Bern

sucht zum baldigen Eintritt

Réceptionist
Telefonistin
Chasseur
2. Oberkellner
Wine-Butler
Chef de rang
Commis de rang
Serviertöchter
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

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 Inierlaken.

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

Davos
Hotel Albana - Pizzeria Bruno

Wir suchen auf Frühling 1975

Restaurationstochter oder Restaurationskellner
Saaltochter
(auch Anfängerin)
Zimmer- und Lingeriemädchen

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

1820

Hotel Aarebrücke
Fischerstube
5233 Stilli bei Brugg

Telefon (056) 98 11 90

Wir suchen für lange Sommersaison oder in Jahresstelle:

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

Wir suchen

freundliche Hotelsekretärin
(eventuell auch Anfängerin, mit guter kaufmännischer Ausbildung)
welche Freude hat, in einem lebhaften Betrieb die vielfältigen und interessanten Arbeiten wie: Réception, Kassa, Korrespondenz, Gäste- und Lieferantenrechnungswesen und andere Büroarbeiten selbständig zu erledigen.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Senden Sie bitte Ihre Offerte an:

Turmhotel
M. Jordan-Kunz, Hoteldirektion
8437 Zurzach

Telefon (056) 49 24 40.

1812

L'hostellerie St-Georges à Gruyères

cherche pour longue saison d'été ou à convenir

chef de rang
Commis de rang
dame de buffet
cuisiniers
commis de cuisine
garçon d'office
femme de chambres
lingère

Faire offre avec copies de certificats et photo à Heribert Miedler, directeur.

Tél. 029/6 22 46 ou 030/4 24 51
1663 Gruyères.

1960

Hotel und Garni Christiania Zermatt

Tel. 028/7 77 79

Wir suchen für längere Sommersaison noch folgende Angestellte:

Commis de cuisine
Etagenportier
Hilfskutschner
Saaltöchter
Restaurationskellner
Zimmermädchen
Hausbursche-Küchenbursche
Nachtportier
Kassiererin
für Hallenbad
Sekretärin
Buffettochter
Barmaid

Eintritt zirka 10. Juni bis zirka Ende Sektember 1975.

1994

HOTEL ZUM STORCHEN ZÜRICH

Erstklasshotel in Zürich

Wir sind ein junges, einsatzfreudiges Team und suchen auf den 1. April 1975, evtl. früher oder später, folgende Mitarbeiter:

Loge:	**Telefonistin** (erfahren und sprachenkundig)
Rôtisserie:	**Chef de rang** (versiert und sprachenkundig)
Küche:	**Chef de partie** (als Voiturier in der Rôtisserie)
	Chef tournant
	Commis de cuisine
Buvette:	**Kellner** (selbständige Arbeitsweise)

Suchen Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, so schreiben Sie uns oder telefonieren Sie einfach. Wir bieten eine geregelte Arbeitszeit sowie zeitgemässe Entlöhnung.

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

1926

Bahnhofbuffet Bern

sucht auf Ende April 1975 oder nach Uebereinkunft

Chef(in) de service

Wir wünschen uns eine(n) sprachgewandte(n) und kontaktfreudige(n) Mitarbeiter(in), gut ausgewiesene(r) Serviceangestellte(r) kann für diesen Posten ebenfalls in Frage kommen.

Es handelt sich um einen sehr selbständigen Posten. Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse usw. Zeitgemässe Entlöhnung (evtl. Zimmer im Hause).

Melden Sie sich bitte schriftlich unter Beilage der üblichen Unterlagen bei

Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern, oder rufen Sie uns an unter Tel. (031) 22 34 21.

P 05-9006

PARK HOTEL KURHAUS St. Moritz

(300 Betten)
CH-7500 St. Moritz

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

Büro:	**Sekretär(in)** Eintritt nach Uebereinkunft.
Loge:	**Nachtportier**
	Conducteur
	Chasseur
Etage:	**Gouvernante** (Italienischkenntnisse erforderlich)
	Zimmermädchen
	Portier
	Hilfszimmermädchen
Saal:	**2. Oberkellner**
	Chefs de rang
	Demi-chefs de rang
	Commis de rang
Bar/Halle:	**Hallentochter**
Küche:	**Chefs de partie**
	Commis de cuisine
	Kaltmamsell
Wäscherei:	**Wäscher/Lavandaio**

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

1873

Schloss Wolfsberg

Ob Ermatingen, TG
Ausbildungszentrum der Schweizerischen Bankgesellschaft
Direktion: E. Mühlemann

Eröffnung: 8. Mai 1975

Geregelte Arbeitszeit, guter Lohn, überdurchschnittliche Sozialleistungen

Wir haben noch folgende interessante Stellen zu vergeben:

Essräume-Unterkunft
(Eintritt nach Uebereinkunft)
freundliche Zimmermädchen
versierte Serviertöchter
für Saal- und Bankettservice
Service-Hostessen
für Clubraum «REMISE»
Küche-Office
(Eintritt nach Uebereinkunft)
Küchenmädchen
(ragazza di cuccina con permesso B)

Weg vom Lärm, in gesunder Luft finden Sie bei freundlichen Menschen eine seltene Gelegenheit, Ihrem Leben eine neue Aufgabe zu geben.

Fühlen Sie sich angesprochen? Ja – dann schreiben oder rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

P 44-3877

Direktion Ausbildungszentrum Schloss Wolfsberg
Ernst Mühlemann, Burggrabenstr. 24
8280 Kreuzlingen, Tel. 072 8 22 66 oder
Culinarium AG Bahnhofstr. 45, 8021 Zürich
A. Conti, Tel. 01 29 44 11 (int. 3064) oder
R. Röck, Tel. 01 29 44 11 (int. 3607)

Sind Sie

Chef de service oder Koch

und suchen einen neuen Wirkungskreis im Hotelfach als **Aide du patron?** Dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Hotel Central
6390 Engelberg
Tel. (041) 94 12 39

1912

Hotel Säntis
9657 Unterwasser

sucht **auf 1. März**

Sekretärin/Praktikantin
Serviertochter
Anfangsserviertochter

Offerten sind zu richten an:

E. Feiss, Dir.
Telefon (074) 5 21 41

1775

Hotel Bären, Einsiedeln

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Koch oder Köchin

neben Küchenchef. Geboten werden sehr guter Lohn, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsteam.

Anmeldung an:

Fam. F. Kälin, 8840 Einsiedeln
Tel. (055) 53 28 76

ASSA 86-52161

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

Wir suchen nach Uebereinkunft in unseren vielseitigen Betrieb (Berner Oberland) einen jüngeren, einsatzfreudigen

Küchenchef

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

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

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

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

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

Bahnhofbuffet
3920 Zermatt

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft, in Jahresstellen:

1 Saucier

(Chefstellvertreter)

1 Commis de cuisine
1 Commis de garde
1 Restaurationskellner

(für die Sommersaison oder in Jahresstelle)

Bester Verdienst, Zimmer oder Wohnung in Neubau vorhanden.

Offerten bitte schriftlich an M. Kuonen.

1818

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, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche oder ein Anruf für nähere Auskunft über
Telefon (081) 75 11 36, Familie F. Elsa.

1813

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 Gehaltsanprüchen unter Chiffre 1852 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Schiff, Murten

sucht für lange Sommersaison

Réceptionssekretärin

mit guten Französisch- und Deutschkenntnissen.

Chef de partie
Commis de cuisine

Eintritt März, April oder nach Vereinbarung.

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

1847

EUROTEL

Eurotel
Les Diablerets

cherche pour entrée immédiate une

secrétaire de réception

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

1872

Hotel Moy
3653 Oberhofen Thunersee

90 Betten, sucht für Sommersaison, Eintritt Anfang/Mitte Mai

Hotelpraktikant(in)
Hallen- und Barkellner(in)
Saaltöchter
(auch Anfänger)
Kindermädchen
Küchen-/Officeburschе
Office-/Lingeriemädchen
Hausbursche

Bewerbungen mit Foto an die Direktion.

1785

Davos

Wir suchen per sofort oder auf 15. April 1975, in Saison- oder Jahresstelle,

Restaurationstochter
oder
Restaurationskellner

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Anruf.

Hotel Kulm, 7299 Wolfgang
Telefon (083) 3 50 04.

OFA 56.538.001

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

Buffettochter
Kochlehrling
Für Saison 1975

Restaurationstöchter

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

1827

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:
Obersaaltochter
Saaltochter/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

GRINDELWALD

GEPSI BAR
RESTAURANT
GOURMET

Steakhouse

Wir suchen für Sommersaison:

Empfangssekretärin NCR
Empfangssekretär
Gouvernante
Etagenportier
Serviertöchter
Commis de cuisine
Kochlehrling
Kindermädchen

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an:

B. Heller

Hotel Eiger
3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 21 21

1716

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 Wirtefachschule
- eventuell Uebernahme einer unserer Betriebe
- der Position entsprechende Entlöhnung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 1642 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Grill-room
Grichting
3954 Leukerbad VS

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

Chef de partie-Rôtisseur
Commis de cuisine
Hotelsekretärin
(NCR-Maschine kundig)
Saaltochter
sowie Physiotherapeut

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

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

1901

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
Loge:	**Nachtportier**
	Telefonist(in)
Küche:	**Chef de partie**
	Commis de cuisine
Restaurant:	**1. Oberkellner**
	Chefs de rang
	Demi-chefs de rang
	Commis de rang
Etage:	**Etagengouvernante**
	Portiers d'étage
	Zimmermädchen
Office:	**Officegouvernante**
	Kaffeekoch/-köchin
	Office-/Hausburschen

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

1826

Wenn Sie sich noch jung fühlen – oder es sind . . .

- und erfahren möchten, dass die moderne Gastronomie tüchtigen Leuten entwicklungsfähige und erfolgversprechende Möglichkeiten bietet . . .
- wenn Sie überdies Ihre Mitarbeiter ungezwungen, natürlich und doch konsequent führen und begeistern können . . .
- dann sollten Sie mit uns in Verbindung treten, um zu erfahren, was wir für Ihre weitere Laufbahn tun können.
- Wir suchen versierte

Führungskräfte

mit Erfahrung in der Leitung mittlerer bis grosser Betriebe und Sinn für einen aufgeschlossenen Führungsstil im Gastgewerbe.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an
Set-Setos AG,
Restaurations- und Hotelbetriebe,
Kornhausstrasse 3, 9000 St. Gallen.

Set-Setos-Betriebe
St. Gallen – Vaduz –
Rorschach – Kreuzlingen
Luzern – Bern – Basel

2047

Hotel Monopol
7500 St. Moritz

sucht für lange Sommersaison:

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

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

1916

Stellenangebote Offres d'emploi

Kurhotel Therme
7132 Bad Vals

Wir suchen per sofort oder für Sommersaison 1975 noch Mitarbeiter.

Büro:	**Telefonistinnen**
Saal:	**Oberkellner** **Serviertöchter** **Commis de rang** **Raumpflegerin**
Bar:	**Barserviertöchter** **Aushilfsbarmaid** vom 1. April bis 1. Juni
Restaurant:	**Serviertöchter** **Kellner** **Buffettochter**
Küche:	**Alleinköche** **Entremetier** **Commis de cuisine** **Officeburschen** **Officemädchen**

Richten Sie bitte Ihre Offerte an die Direktion. Telefon (086) 5 11 81.

2044

AIRPORT RESTAURANTS BASEL – MULHOUSE

Zur Ergänzung unseres Serviceteams suchen wir auf März–April einen jüngeren, einsatzfreudigen (evtl. Anfangs-)

Chef de service
Flambier- und tranchierkundig. Deutsch und Französisch sprechend.

Im weitern sind folgende Stellen nach Uebereinkunft zu besetzen:

Restaurationskellner
Buffetdame
Chef de partie
Commis de cuisine

Bitte nehmen Sie mit Herrn Mathis näheren Kontakt auf.

Airport Restaurant, Mulhouse,
4030 Basel-Flughafen.

2054

Nous cherchons pour Montreux et Verbier, saison d'été, d'hiver 1975/76

Taverne du Château de Chillon,
ouverture 15 mars 1975

bureau:	**secrétaire,** **évent. débutante** (langue française)
cuisine:	**chef de partie** **commis** **stagiaires**
service:	**fille de service** **stagiaire**

Hôtel-Restaurant du Vieux-Montreux

cuisine:	**chef de cuisine** (évent. débutant) **commis** **stagiaire**
service:	**commis de rang**
office:	**casserolier** **fille d'office**
étage:	**aide-femme** **de chambre** **fille de maison**

Hôtel de Verbier
15 juin–15 septembre
1er décembre–15 avril

réception	**stagiaire**
cuisine:	**chefs de partie** **commis** **stagiaire**
service:	**fille de service** **commis**

Veuillez adresser vos offres avec copies de certificats et prétentions de salaire à Monsieur B. Blumenthal, dir., propr., tél. (026) 7 13 46/47, Taverne du Château de Chillon, 1843 **Veytaux**-Montreux.

2061

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

HOTEL RESTAURANT SCHÜTZEN STANSSTAD

8 Autominuten von Luzern, 95 Betten, modernster Komfort,

sucht für Sommersaison, teils in Jahresstelle:

Réception:	**Praktikantin** (15. Mai)
Speisesaal:	**Anfangsoberkellner** sprachenkundig, 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»	**Serviertochter** **evtl. Anfängerin** (1. April)

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeitszeit und einen der Leistung entsprechenden Lohn.

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an: Robert Näpflin, Tel. (041) 61 13 55.

1889

Wir suchen **per sofort** oder Uebereinkunft

1 Commis de cuisine
1 Restaurationstochter
(Frühling 1975)

Ihr Arbeitsort:
modernes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel.

Ihr Verdienst: überdurchschnittlich.
Ihre Mitarbeiter: aufgeschlossen und freundlich.

Ihr Chef:
Kurt Jenni freut sich auf Ihren Anruf und erteilt Ihnen gerne nähere Auskunft (Tel. 061/61 06 06).

1941

Kongress-Zentrum
Hotel Mittenza
4132 Muttenz
bei Basel

Telefon (061) 61 06 06
Direktion: Kurt Jenni

7457

Hotel Schlössli
3653 Oberhofen, Thunersee

sucht für Sommersaison jüngere

Köchin
Saaltochter

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

1809

PANORAMA SPORTHOTEL · SÖRENBERG ·

Wir suchen auf den 1. Mai 1975 zur Ergänzung unserer Brigade noch folgende Mitarbeiter für lange Sommersaison oder in Jahresstelle:

Büro:	**Direktions-Empfangssekretärin**
Restaurant:	**Oberkellner / Chef de service** **Serviertöchter** **Kellner**
Küche:	**Saucier** **Entremetier** **Commis de cuisine**
Bar:	**Barmaid**

Wir bieten: zeitgemässe Entlöhnung, freie Kost und Logis, Hallenbadbenützung und ein gutes Arbeitsklima.

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

1817

Wir suchen
für lange Sommersaison
oder Jahresstelle
am Bodensee verantwortungsbewusste Mitarbeiter als

Kassierin-Buffetdame
Chef de partie
Restaurationstöchter
Commis de restaurant

Bewerbungen erbeten an
die Direktion.
Tel. (071) 46 35 35.

2067

HOTEL METROPOL ARBON

Faites-vous connaître

Vous aimez les responsabilités. Vous souhaitez diriger un night-club en Suisse romande. Vous exigez d'excellentes conditions 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.

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

Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg/GR

(bei Chur)

sucht für Sommersaison 1975, zirka Ende Mai bis Mitte September, noch folgende Mitarbeiter:

Etage:	**Hilfszimmermädchen-Tournante**
Saal:	**Chefs de rang** **Demi-chefs de rang** **Commis** **Buffettochter** **Restaurationstochter**
Küche:	**Chefs de partie** **Commis de cuisine**
Bäder-Therapie:	**Fangodame**
Office:	**Kaffeeköchin**
Lingerie:	**Glätterinnen** **Lingeriemädchen** **Wäscher(in)**
Diverses:	**diplomierte Diät-Assistentin**

Geboten wird Unterkunft und Verpflegung im Hotel bei guter Entlöhnung, geregelte Arbeits- und Freizeit, gutes Betriebsklima. Bei gegenseitiger Zufriedenheit kann auch lange Wintersaison zugesagt werden.

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion, Max H. Maurer, zu richten.

1773

Hotel Zentrum Töss
Restaurant Zentrum · Restaurant Chrugeler
Festsaal · Sitzungszimmer · 4 Kegelbahnen

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft ab 15. März 1975

Chef de service

Einem kontaktfreudigen, fachlich gut ausgewiesenen Bewerber mit Erfahrung in Service-Organisation, Personalführung und Verkauf bietet sich eine selbständige und interessante Aufgabe in unserem vielseitigen Betrieb.

Richten Sie sich mit Ihrer Offerte oder Ihrem Anruf bitte an G. Meier, Direktor.

8406 Winterthur
Tel. 052 22 53 21

1764

Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir

Commis de cuisine
Serviertöchter

(Snack-Restaurant Marmite)

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung, 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 zürich
am Marktplatz
8050 Zürich-Oerlikon
Telefon 01/46 43 41

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/Kontrolleur
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

Hôtel des Platanes 2025 Chez-le-Bart

au bord du lac de Neuchâtel
tél. 038/55 29 29.

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

1 chef de partie
(pouvant fonctionner comme chef)

1 commis de cuisine

1 secrétaire-réceptionniste

1954

Tea-room Restaurant Zurcher à Montreux

cherche

serveuse qualifiée

Entrée: 1er mars ou date à convenir.

Téléphone (021) 61 44 15

1951

Hotel Milano Hilton

cerca per assunzione immediata:

cassiere main-courantier

da adibirsi al servizio notturno.

Scrivere Hotel «Milano Hilton»
Via L. Galvani
12 – 20124 Milano

536

Freundliche und gewandte sowie in Speiserestaurants erfahrene

Serviertochter

findet in unserem gutgehenden und gepflegten Spezialitätenrestaurant auf Anfang März 1975 abwechslungsreiche und überdurchschnittlich bezahlte Stelle. Schichtbetrieb.
Gerne orientieren wir Sie näher.

Bitte, rufen Sie uns gleich an

Telefon (064) 71 15 13
Familie Rolf Böhler-Egli
Spezialitäten-Restaurant
WALDEGG
5737 Menziken

502

FERIENHOTEL BAUMGARTEN KEHRSITEN

Wir suchen für lange Sommersaison (April bis Oktober)

Küchenchef
Koch
Kochlehrling
Restaurationstöchter
oder Kellner
Saaltochter
Buffettochter
Büropraktikantin

Unser Hotel ist bekannt durch:
- feine A-la-carte-Küche
- Hochzeiten und Gesellschaften
- idyllischen Ferienort
- Ausflugsziel

Hilfen Sie uns mit, die Tradition weiterzuführen!

Schreiben Sie uns oder telefonieren Sie uns.

Familie Blättler
Hotel Baumgarten
6365 Kehrsiten
Vierwaldstättersee
Telefon (031) 64 17 77

2045

Restaurant Le Mazot 2502 Biel

Spitalstrasse 26

sucht per 1. März oder nach Uebereinkunft jüngere gutausgewiesene

Köchin evtl. Koch
Küchenmädchen oder
Bursche
Buffetmädchen
evtl. zum Anlernen.

Offerten erbeten an Bruno Künzle, Tel. 032/22 46 61, morgens.

Assa 80-15 261

Garni-Hotel Landhaus Vaduzerhof 9490 Vaduz

sucht für kommende Sommersaison (Mitte März bis Ende Oktober)

Tournante

für Réception, Frühstücksservice, Etagen- und Lingerie-Kontrolle.

Offerten oder Anruf bitte an:

Anneliese Kranz
Hotel Carmenna, 7050 Arosa
Tel. 081/31 17 66.

P 13-21 319

Interessante, kleinere Restaurations-Betriebs-Gesellschaft

sucht
auf den Platz Basel

erfahrenes, tüchtiges

Geschäftsführer-Ehepaar
(Geschäftsführer, Teilhaber)

Wir bieten moderne Betriebsanlagen, zeitgemässes Salär usw.

Bei Eignung ist eine finanzielle Mitbeteiligung möglich.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen über die bisherige Tätigkeit usw. richten Sie an

Chiffre B-03-100633, Publicitas, 4001 Basel.

Hotel-Restaurant Ronco 6622 Ronco s/Ascona

Tel. 093/35 52 65.

Gesucht ab 1. oder 15. März für Sommersaison

Alleinkoch
Buffetdame
Serviertöchter

Offerten sind zu richten an
Fam. W. Casparis,
6622 Ronco s/Ascona.

Assa 84-16 105

Gesucht zuverlässige, selbständige

Serviertochter

in gepflegtes Spezialitätenrestaurant der Stadt Bern. Geregelte Arbeitszeit, hoher Verdienst.

Rest. Chinois
Kam Yu
Läuferplatz 6, Bern
Tel. 031/22 57 67, 53 49 93.

OFA 54 263 503

Gesucht auf 1. Mai nach Lugano in geregelten Jahresbetrieb gut ausgewiesener

Alleinkoch/Alleinköchin

Anfragen unter Chiffre 44-64679 an Publicitas, 8021 Zürich.

Wir suchen nette und tüchtige

Serviertochter

für unser

Restaurant
«Art-Furrer-Stube» und
«Tenne»
3981 Riederalp/VS

Tel. 028/5 35 55 (Frau Zimmermann).

P 36-120325

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft versierte

Barmaid

1-Zimmer-Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden. Wir bieten sehr hohen Garantielohn, geregelte Freizeit.

Bitte melden Sie sich bei

Hotel Im Portner
Fam. Egli
Bankgasse 12
9000 St. Gallen
Tel. 071/22 97 44.

P 33-3601

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

Les Résidences Rosablanche 1961 Super-Nendaz (Valais)

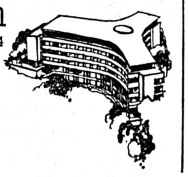
1700 m. Apparthotel, 500 lits, piscine couverte, tennis, dancing

cherchent pour la saison d'été 1.6. – 15. 10. les collaborateurs suivants:

secrétaires de réception
stagiaire de réception
portier de nuit
chef de cuisine
chef saucier
1er commis de cuisine
commis de cuisine
casserolier
garçon de cuisine
filles d'office
magasinier-chef d'achat
femmes de chambre
dame de buffet
chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang
chef d'entretien
gérante-vendeuse
pour drugstore

Faire offre avec copies de certificats, prétention de salaire et photo à Ph. Annen, Directeur Résidences Rosablanche, 1961 Super-Nendaz, Valais. 1676

Atlantis Hotel Zürich
Döltschiweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00



Wir suchen

für lange Sommersaison bzw. in Jahresstellen:

Telefonistin
(sprachenkundig)
Anfangssekretärin
(Buchhaltung)
Night Auditor
Chef tournant
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de bar
Serviertochter
(Döltschistube)

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

1806

Cuisinier

de partie, cherché par

Brasserie Landolt

Nourri, logé, bon salaire. Entrée de suite ou à convenir.

Tél. 022/29 05 36, Genève.

P 18-856

BÄTTERKINDEN

Bestbekannter Spezialitätenlandgasthof sucht per 1. April 1975, oder nach Uebereinkunft, nette, zuvorkommende

Serviertochter

(evtl. auch Anfängerin). Sehr schöner Verdienst.

Für sofort treuen, fleissigen

Burschen und Tochter

(evtl. Ehepaar) für Haus und Küche.

Schöner Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Offerten bitte an:

Max Hubler-Bütikofer

Gasthof Krone

3315 Bätterkinden

Telefon 065/4 40 12.

1927

Gesucht zu baldigem Eintritt

Service-Praktikant(in)

Hotel Alpenrose,

3718 Kandersteg

Tel. 033/75 11 70.

2029

Zu baldigem Eintritt suchen wir für unser modernes Hotel Garni (70 Betten)

Nachtportier

Der vielseitige, aber leichte Posten erfordert etwas Sprachkenntnisse und guten Umgang mit unserer Kundschaft. Die Stelle würde sich evtl. auch eignen für rüstigen Pensionierten.

Anfragen unter Chiffre 138 an m+s-Annoncen, Postfach, 8401 Winterthur.

2012

Wir suchen jüngere

Buffet-Dame

evtl. -Tochter oder -Bursche

für unser modern geführtes Restaurant. Wir bieten angenehme Arbeitsbedingungen, gute Entlöhnung, geregelte Freizeit.

Auf Wunsch Zimmer im Hause. Melden Sie sich bitte bei:

W. Wartmann,
Hotel Wartmann am Bahnhof,
8400 Winterthur, Telefon 052/22 60 21.

2013

Golf und Country Club, Zürich

sucht per 1. April oder nach Uebereinkunft bis ca. Mitte Oktober:

Alleinkoch

versiert in allen Sparten der feinen Restaurationsküche, in gut eingerichteter Küche, gutes Salär, Hilfskräfte vorhanden.

Servicelehrtochter
Kellnerlehrling

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos sind zu richten an:
H. Ott, Golfrestaurant, 8126 Zumikon/ZH
Tel. 01/89 30 51.

2014

Gesucht nach Saas Fee für die Sommersaison

Köchin
Saaltochter
Serviertochter

in kleineres Hotel. Guter Verdienst und und geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an

Sporthotel Saas Fee

3906 Saas Fee

Tel. 028/4 83 44.

2016

Gesucht nach Accra ein

Jungkoch

für Schweizer Spezialitäten. Englischkenntnisse.

P. O. Box 655
Accra

Restaurant le Rêve

2005

Sport Hotel Riffelberg et Kulm Hotel Gornergrat

cherchent:

chefs de cuisine
chefs de partie
commis de cuisine
sommeliers(ères)
lingère
filles de buffet
vendeuses
pour bazar
caissières
pour self service

pour saison d'été ou à l'année.

Entrée à convenir.

Prière d'envoyer les offres complètes à la direction

Lionel Dupart, Hôtel Riffelberg, 3920 Zermatt.

Tessin, Hotel Bellariva 6900 Lugano

sucht für zirka 20. März oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

1 Commis de cuisine
1 Serviertochter

Offerten sind zu richten an:

J. Kern
Hotel Bellariva
Riva Caccia 9, 6900 Lugano
Telefon (091) 54 10 41

2031

Hotel Euler
4002 Basel

Suchen Sie einen neuen Wirkungskreis?

Unsere langjährige Direktionssekretärin will sich ins Privatleben zurückziehen. 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

1905

Grand Hotel Beau Rivage 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 46 21

(Saison Ende März bis Ende Oktober)

Wir suchen für die kommende Sommersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter:

1. Oberkellner
2. Oberkellner
Zimmermädchen
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Barmaid/Bartochter
(sprachenkundig)
Chef saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier
Commis de cuisine

Detaillierte Offerte mit Zeugniskopien und Foto sowie Lohnansprüchen an Joe L. Gehrer, Dir.

1738

Kursaal

Casino AG Luzern

Wir suchen per 1. April oder nach Uebereinkunft einen

Croupier
(Spielsaal-Angestellten)

mit Englisch- und Französischkenntnissen.

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung und viel Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die
Kursaal-Direktion, Postfach,
6002 Luzern, Telefon (041) 23 07 33.

1943

Gesucht nach Lugano

Sekretärin
Chef de partie
Commis de cuisine
Bar- und Hallentochter
Saaltochter
(auch Anfängerin)
Gouvernante
(auch Hilfsgouvernante)
Zimmermädchen
(eventuell Anfängerin)
Etagenportier
(nicht Ehepaar)
Ausiliario

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

Restaurationstochter

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
Saalpraktikantin/
Lingeriezimmermädchen

Offerten mit Foto an Familie Michel,

Hotel Seeburg

3852 Ringgenberg bei Interlaken

Telefon (036) 22 29 61.

1861

Eden-Roc, 6440 Brunnen

sucht nach Uebereinkunft

Barmaid
Aide de patronne
Kellner

Telefon (043) 31 17 98, ab 20.00 Uhr oder Telefon (043) 31 13 10.

1856

---

berner oberland

in bekanntem Ferienort.

Wir suchen tüchtiges

Pächter- oder
Gerantenehepaar

für kleineres Hotel-Restaurant.

3½-Zimmer-Wohnung vorhanden. Eintritt auf Sommer 1975.

Offerten unter Chiffre 05-H 900114 an Publicitas, Zürich.

GAUER HOTELS

Hotel Schweizerhof, Bern

sucht

1 Chef pâtissier
Eintritt 1. April 1975

1 Chef de partie
Eintritt nach Vereinbarung

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an Herrn E. Schlegel, Küchenchef, oder vereinbaren Sie telefonisch ein Rendezvous, Telefon (031) 22 45 01.

1944

7–8 mois au Lac Léman

L'Hôtel du Signal Chexbres, par 1604 Puidoux-gare, 130 lits, rénové, cherche dès mi-mars (ou à convenir):

chef entremetier
chef et commis pâtissier
demi-chefs et commis de salle
filles de salle
un(e) jeune secrétaire
portier tournant
couverte

Bon logement, congés réguliers.

Offres avec copies de certificats et si possible photo.

2010

Wir suchen

Chef de service
Commis de cuisine
Hilfskoch
Buffettochter
Serviertochter oder Kellner
(Anfänger werden angelernt).

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Hotel-Restaurant Salmen,

8952 Schlieren/ZH

Tel. 01/98 60 71 (E. Togni).

2006

Hotel Balances – Bellevue

6002 Luzern

sucht für die Sommersaison (Mai/Juni-Oktober)

Sekretäre / Sekretärinnen
für Empfang, Kasse, NCR, Telefondienst usw.
Stütze der Generalgouvernante
Nachtportier
1. und 2. Oberkellner
Chefs de rang
Commis de rang
(mehrere)
Buffetchef
Chefs de partie
(Saucier, Garde-manger, Entremetier, Tournant)
Patissier
Commis de cuisine
(mehrere)
Warenkontrolleur
(jüngeren, vorzugsweise gelernten Koch)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion erbeten.

1996

Hotel Euler
4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Büropraktikant(in) oder
Stagiaire
für die Administration
1. Etagengouvernante
(Eintritt ca. April 1975)
Zimmermädchen
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis de bar

Offerten erbeten an die Direktion, Tel. 061/23 45 00.

1997

Hotel Tschugge

3920 Zermatt

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft:

Zimmermädchen
Etagenportier
(evtl. Ehepaar)

Offerten mit Unterlagen an Fam. Bürgin, Tel. 028/7 78 07.

1990

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 Publicitas, 1002 Lausanne.

Grand Hotel Europe

6000 Luzern

sucht für lange Sommersaison folgendes qualifiziertes Personal:

1. Kassier/
2. Chef de réception
korrespondenz- und sprachenkundig, 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. Etagengouvernante
Zimmermädchen
Wäscher
1 Gärtnerbursche

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten.
Telefon (041) 30 11 11.

1071

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 Hermitage
6008 Luzern

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

Sekretärin
(Deutsch, Französisch, Englisch)
Anfangssekretärin/
Volontärin
Restaurationstochter/
Restaurationskellner
Buffettochter
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-Restaurant Krone Lenzburg Hallenschwimmbad

sucht folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Restaurationskellner
(sprachenkundig, versiert)

Barmaid
(für Snack-Bar beim Hallenbad)

Wir bieten Garantielöhne mit Umsatzbeteiligung, Sozialleistungen nach GAV, auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Offerten oder Anfragen richte man an:

Fam. Gruber, Hotel Krone, 5600 Lenzburg, Telefon (064) 51 42 60.

1046

Seerose, Faulensee-Spiez

Bestbekanntes Speise-Restaurant direkt am Thunersee

sucht per 1. März oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter
Aide du patron
Kochlehrling

Hoher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Weitere Auskünfte erteilt gerne

Hs. Fuhrer-Hofstetter, Tel. (033) 54 10 25.

1627

Wir suchen nach Zermatt

ein berufstätiges Ehepaar

zur Führung unseres zentral gelegenen Restaurationsbetriebes und Carnozet.
Koch bevorzugt. Eintritt anfangs Mai 1975.

Offerten an

Hotel Metropol-garni
3920 Zermatt
Telefon (028) 7 70 71.

1699

Hotel Schützen 4310 Rheinfelden bei Basel

sucht für die kommende Sommersaison ab 10. April bis Ende Oktober folgende Mitarbeiter:

Hilfsgouvernante
Sekretärin/Praktikantin oder Praktikant
Saaltöchter oder Saalkellner
Commis de rang
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).

1360

Hotel St. Gotthard-Terminus in Basel

sucht per 1. März oder früher

Sekretärin

evtl. Anfangssekretärin.

Geboten wird guter Lohn, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause auf Wunsch.

Offerten bitte an Fam. Albert Geyer, Tel. (061) 22 52 50.

1795

Zunfthaus Restaurant Werdguet

Morgartenstrasse 30, Zürich

sucht auf 1. April 1975

Köche
Serviertöchter
Buffetdamen
Office-/Küchenburschen

Offerten sind zu richten an
Fam. Kellner-Eggimann
beim Bären, 3454 Sumiswald i. E.
Telefon (034) 71 17 68

2060

POSTHOTEL VALBELLA
VALBELLA INN

Für die Somemrsaison 1975 suchen wir für alle Departemente

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

Richten Sie Ihre Offerte an
B. Kipfer, Dir.
Posthotel Valbella
7077 Valbella (GR)
Tel. (081) 34 12 12

2057

Motel-Bar Restaurant Luna 3812 Wilderswil Interlaken

sucht in vielseitigen Restaurationsbetrieb

Chef de service

Erfahrung im Speiseservice und in der Personalführung.

Es wird weitgehende Selbständigkeit zugesichert in diesem vielseitigen Vertrauensposten.

Offerten an F. Amacher, Telefon (036) 22 84 14.

2053

Hotel Bären, Brienz

sucht für Sommersaison zuverlässige, gutausgewiesene Mitarbeiter

Chef de partie
Commis de cuisine
Saaltochter
sprachenkundig
Saalpraktikantinnen
Hotelpraktikantin
sprachenkundig
Restaurationstöchter
Buffettochter
Zimmermädchen
Portier
sprachenkundig
Etagenportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen gefälligst an Hotel Bären, 3855 Brienz.

2064

Restaurant Kasino Zürichhorn

sucht auf 15. 3. 1975 oder nach Uebereinkunft

Gouvernante
(Lingerie und Office)

Es handelt sich um eine vielseitige Tätigkeit mit entsprechender Entlöhnung.

Offerten mit Referenzen sind erbeten an
Gebr. D. und B. Wolf
Kasino Zürichhorn
Bellerivestrasse 170, 8008 Zürich

2062

Wegen Krankheit sofort gesucht bis Ende Saison

1 Serviertochter

Guter Lohn, geregelte Freizeit, Unterkunft im Hause.

Auskunft:
Peter Schumacher
Hotel Graue Hörner
7323 Wangs-Pizol
Tel. (085) 2 16 66

OFA 6340708O

Wir suchen auf 1. April 1975 in Jahresstelle für Empfang und Büro

Alleinsekretärin
mit Gastgewerbeerfahrung.

Deutsch-, Französisch-, Englisch-Korrespondenz.

Offerten an:
D. Pinösch-Engler
Hotel Engiadina
7524 Zuoz/GR
Tel. 082/7 13 55.

1978

Wir suchen

Hotelsekretärin

für Telefon, Réception, Korrespondenz. Italienisch-, Französisch- und wenn möglich Englischkenntnisse.

Offerten an L. Schwaninger
Hotel Pestalozzihof,
Lugano
Tel. 091/2 95 95.

1981

Hotel Battello, Melide (bei Lugano)

sucht für Sommersaison März/April-Oktober

Kellner/Serviertochter
Zimmermädchen
Hausbursche

Schriftliche Offerten, oder Telefon 01/33 41 71.

1982

Hotel Hirschen 3823 Wengen BO

Wir suchen wegen Wegzugs unseres langjährigen Mitarbeiters in unser gepflegtes Kleinhotel mit Spezialitätenstübli jungen, initiativen

Alleinkoch

dem in familiärer Atmosphäre viel Spielraum gegeben ist. Zweisaisonstelle mit Jahresgehalt.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Familie Franz Marti-Schneider, 3823 Wengen BO, Telefon (036) 55 15 44.

1983

Hotel Byron 1844 Villeneuve

Restaurant panoramique, Bar

cherche pour le 1er mars, 15 mars ou plus tard

1 réceptionniste-secrétaire
(parlant couramment français, allemand)
3 commis de restaurant
1 barmaid
(débutante)
1 commis de cuisine
1 garçon de cuisine
1 jeune fille
pour s'occuper des 2 enfants de la direction (place à l'année).

Faire offres à la direction avec curriculum vitae ou par téléphone 021/60 10 61/62.

1967

Hotel Stausee, Innerthal – Wägital (SZ)

sucht per 1. März oder nach Uebereinkunft in lange Sommersaison

Hilfsköchin
(neben Chef)
Serviertochter/Kellner
(evtl. Anfängerin)
Tochter
für Buffet- und Zimmerdienst
Küchenmädchen

Wir bieten sehr guten Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an Familien Schmid und Holdenrieder, 8858 Innerthal, Tel. 055/69 12 79.

1963

Zoo-Restaurant Basel

Wir suchen per 1. März oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Sekretärin/Aide du patron

Wir bieten selbständige, verantwortungsvolle Tätigkeit (Vertrauensposten), bei guter Verdienstmöglichkeit.

Offerten erbeten an:
Familie Bölle, Zoo-Restaurant
Postfach 4011 Basel
Tel. 38 96 52.

1965

Hotel Tamaro, 6612 Ascona

sucht auf Anfang März 1975 oder nach Uebereinkunft

Entremetier
Restaurationstöchter
Saaltöchter
Buffettöchter

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Telefon (093) 35 39 39

1569

ASCONA

Wir suchen ab 15. März, eventuell auch später, bis Ende Oktober:

Saucier
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Buffettochter
Officetochter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion, 6612 Ascona.

HOTEL SASSO BORETTO ASCONA

1799

Wir suchen auf 1. März 1975 oder nach Vereinbarung in einfachen, bürgerlichen Restaurationsbetrieb

jüngeren Koch

Einzelzimmer auf Wunsch im Hause, geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlöhnung.

Familie W. Wild
Restaurant Morgensonne
Zürichbergstrasse 197
8044 Zürich
Tel. (01) 32 28 29
Allgem. Ann.

Gesucht für sofort

1 Jungkoch oder Köchin
1 Serviertochter

Sehr gute Entlöhnung.

Offerten sind erbeten an
Hotel Schönegg
Zermatt
Tel. (028) 7 72 50

1952

Hotel de la Paix
Luzern
sucht in Jahresstelle

Saucier

Tel. (041) 23 73 73

2011

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht für kommende Sommersaison

Zimmermädchen
Portier
Chef entremetier
Tournant
Commis de cuisine
Restaurationstöchter

Offerten an:
Hotel Europe
6612 Ascona

2035

Wir suchen für Sommersaison ab Anfang April bis Dezember

Koch oder Köchin

Unterlagen bitte an

Hotel Europe
Interlaken

2066

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

Hotel Winkelried 6362 Stansstad

Telefon (041) 61 26 22.
Wir suchen für lange Sommersaison

Sekretärin
Oberkellner oder
Obersaaltochter
Saalkellner
Saaltochter
Restaurationstöchter
Allg. Gouvernante
Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

1848

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-la-carte-Karte und sind 12 Minuten vom Zentrum der Stadt Bern entfernt.

Offerten an:

P. Wiedmer
Restaurant Bachmühle
3087 Niedermuhlern
Tel. (031) 81 17 02

1753

Vorwärts mit MÖVENPICK

Auf nach London

wenn Sie Ihre Sprachkenntnisse verbessern wollen und trotzdem Ihren Beruf als

Pâtissier

nicht vernachlässigen möchten, dann kommen Sie in unseren Swiss Center nach London.

Wir können Ihnen sowohl eine Saison- wie auch eine Jahresstelle offerieren.

Mövenpick Zentralverwaltung
Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil
Tel. 01/91 01 01 (Y. Schlaepfer)

P 44-51

MÖVENPICK
Ein Unternehmen.
100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

Stellengesuche Demandes d'emploi

In Hotel-Restaurant nach Wildhaus gesucht

freundliche Serviertochter

angenehmes Arbeitsklima, guter Verdienst, Zimmer im Hause. Auch Anfängerin angenehm.

Eventuell aushilfsweise bis Ende Saison. Geregelte Freizeit. Eintritt sofort.

Anfragen sind erbeten an:
H. Wyss-Forrer
Hotel Friedegg
9658 Wildhaus
Tel. 074/5 13 13.
Anfragen anderer Blätter zwecklos!

1991

Hôtel du Raisin, Cully

cherche pour le 1er mars ou à convenir

1 fille de buffet
1 commis de cuisine
1 apprenti de cuisine
pour le 15 mai
1 sommelière

Pour tous renseignements:
Téléphone 029/6 22 84
(Bouchery-Rime)

1971

Parkhotel Giessbach
CH-3855 Brienz, Berner Oberland

sucht für Sommersaison, Mitte Mai bis zirka **Ende September,**

Saucier, Garde-manger
Entremetier, Tournant
Patissier, Commis

Chefs und Restaurationskellner
Commis de rang

Barmaid

Economat-Office-Gouvernante
Buffettochter, Kaffeeköchin

Chasseur
Etagenportiers
Zimmermädchen

Hausbursche
Hausmädchen
Lingerie-gouvernante
Glätterin
Stopferin
Wäscher
Lingerie-Mädchen

Sekretär(-in) NCR
Sekretärin
für Korrespondenz
Kioskverkäuferin

Bisherige Mitarbeiter wollen sich ebenfalls melden.

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:

Direktion Parkhotel Giessbach
Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald

1219

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir freundliche

Serviertochter

in die «Dorfbeiz» (Teller-service und Snacks).

Bitte rufen Sie uns an – damit wir uns kennenlernen!

Telefon 01/725 27 05

schinzenhof horgen

527

Hotel Schweizerhof
7500 St. Moritz

St. Moritz bietet auch im Sommer viel!

Für unseren Erstklassbetrieb mitten im Zentrum suchen wir für die Sommersaison 1975:

Küche

Chef de partie
Commis de cuisine

Service

Chef de service
(A la carte und Bankettservice, sprachenkundig)
Restaurations-Töchter
Restaurations-Kellner
(sprachenkundig)
Hilfskellner

Administration

Sekretärin
(Korrespondenz, Empfang, Kassa, NCR 42)
Nachtportier
(evtl. auch Student)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnisunterlagen.

Direktion Hotel Schweizerhof
7500 St. Moritz

1972

In gutgehendes Speiserestaurant in schöner Berggegend der Innerschweiz wird tüchtige

Aide du patron

gesucht. Kenntnis kaufmännischer Arbeiten ist unerlässlich. Jahresbetrieb. Eintritt sofort möglich.

Offerten richten Sie unter Chiffre 1973 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Schweizerhof
Ascona

sucht für Saison Mitte März bis Ende Oktober

Entremetier
Commis de cuisine
(Jungkoch)

Offerten erbeten an R. Neeser.

1974

Wir suchen in modernen Hotelbetrieb baldmöglichst für Jahresstelle

Jungkoch und Commis de cuisine

geregelte Freizeit, hoher Lohn und glänzende Unterkunft. Bitte melden Sie sich.

Tel. 074/5 23 33

Hotel Sonne
Obertoggenburg
9658 Wildhaus

1975

Strandhotel
3807 Iseltwald
am Brienzersee

(10 Autominuten von Interlaken entfernt) sucht für die Sommersaison

Jungkoch (evtl. Köchin)
neben Patron

Servier-tochter
Zimmer-mädchen

Eintritt zirka 1. April. Unterkunft und Verpflegung im Hause.

Familie Hornberger

Gesucht für Sommersaison, April/Mai bis Oktober

Sekretärin
(evtl. Anfängerin)

für Hotelbüro und Empfang.

Offerten an:
J. J. Wüthrich

Hotel
Beau-Rivage
3600 Thun

1829

Tochter

mit guten Umgangsformen für Saal-/Restaurant-Praktikumslehre oder kurze Umschulung) gesucht auf Frühjahr 1975.

Hotel Eden
+ Elisabeth
3654 Gunten
Thunersee
Tel. (033) 51 15 12

1880

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

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Versierter **Hotelfachmann,** mit langjähriger Erfahrung, sucht auf dem Platze Bern per 1. April 1975 eine seinen Fähigkeiten entsprechende verantwortungsvolle Stelle als

Gerant evtl. Chef de service

Offerten unter Chiffre Nr. H 20683 an Publicitas, 3001 Bern.

Einsatzfreudiges, vielsprachiges, in allen Sparten der Hotellerie bestens bewandertes Hotelier-Ehepaar sucht auf ca. Juni oder später neue

Hotel-Direktion

Offerten bitte unter Chiffre 1988 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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.

Versierter, einsatzfreudiger Hotelier sucht auf April/Mai 1975 oder nach Uebereinkunft neuen Wirkungskreis als

Geschäftsführer oder Direktor

eines Hotel- oder Restaurationsbetriebes.

Offerten bitte unter Chiffre 1989 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmen

grande esperienza, 34 anni, italiano P. C., parlante 4 lingue, cerca posti in Ticino, pref. zona Lugano.

Sotto cifra no 1934 a Hotel-Revue, 3001 Berna.

29jähriger Schweizer, **gelernter Koch,** verschiedene Auslandaufenthalte, Absolvent der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich, ein Jahr Erfahrung in Einkauf und Verkaufsplanung, ein Jahr Geschäftsführerassistent, sucht

neuen Wirkungskreis

in Restauration oder Lebensmittelbranche.

Offerten unter Chiffre 1985 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Versierte, gelernte

Serviertochter

(Speiseservice), sprachgewandt, sucht Saisonstelle im Tessin, in einem guten Speiserestaurant.

Offerten sind zu richten an:
Astrid Baumgartner,
Telefon (01) 88 27 56.

OFA 67.080.737

Empfangssekretärin (CH)

sucht interessante Stelle. Jahresstelle bevorzugt. Sprachen: D, F, I, E, Sp. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 2021 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Paar

Er: Souschef
mit 8jähriger Berufserfahrung und besten Referenzen zum Küchenchef.
Sie: Sekretärin (Réceptionistin)
Sweda- und NCR-kundig. Sprachen D., E., I., F., suchen verantwortungsvollen Posten.
Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 2025 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kaufmännische Angestellte, 24jährig, sucht Stelle als

Réceptionistin/Sekretärin

Sprachen: Deutsch, Französisch- und Englischkenntnisse.
Eintritt: Anfang Mai 1975. **Tessin** bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 2026 **an** Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aushilfspersonal für die Sommermonate

Amerikanische Studenten und Studentinnen suchen für die Monate Juni, Juli und August Arbeitsgelegenheiten. Helfen Sie mit, den Touristen von morgen die Schweiz bekanntzumachen.

Melden Sie offene Arbeitsplätze an **NERO, Postfach 406, 5401 Baden**
Telefon 056/22 32 60.

1999

Eidg. dipl.

Küchenchef

(Schweizer, 34)
sucht nach Uebereinkunft neuen Wirkungskreis in Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre 1986 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer, Kollegensohn, mit eidg. Handelsdiplom und Praxis als Kassier (NCR 42)/Chef de réception, Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, sucht

Stelle

in Réception.
Bevorzugt wird Posten im Ausland.

Offerten an Chiffre 1959 der Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, zurzeit in ungekündigter Gerantenstellung, sucht auf Frühjahr 1975 Stelle als

Direktor evtl. Gerant

Beste Referenzen vorhanden.

Anfragen an Chiffre 1938, an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer (25) sucht

Vorpraktikumsstelle

in erstklassige Küche für ca. 1 bis 1½ Jahren. Bevorzugt mittlerer Betrieb im Raume Olten/Bern, zur Vorbereitung der Hotelfachschule.
Offerten sind erbeten an
Caminada Florian
c/o H. Scheuring
Brunngasse 14
3360 Herzogenbuchsee
Tel. 063/5 59 20.

1939

Junger 21jähriger Tessiner, ein Jahr Technische Schule, sucht für März/September

Stelle als Volontär in Hotel

Deutsche oder französische Schweiz.

Offerten an 24-D 301.661, Publicitas, 6901 Lugano/TI.

Suche für meinen Sohn auf Ende April eine

Lehrstelle als Koch

im Raume St. Gallen/Bodensee.
Es wird auf eine gute Ausbildung Wert gelegt, da Vater selbst Küchenchef. Alles andere könnte mündlich besprochen werden.

Offerten an: Jahn Karl-Heinz, Blumenrain 27, 9050 Appenzell, Tel. 071/87 20 64.
P 33-301250

Alleinstehende Dame, Französisch, Italienisch und Englisch sprechend, in allen Sparten des Hotel- und Gastgewerbes ausgebildet, sucht geeigneten Posten als

Generalgouvernante Aide du Patron

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an Chiffre OFA 4938 Li. an Orell Füssli Werbe AG, 4410 Liestal.

Junge Serviertochter und Buffettochter

suchen auf Frühjahr nach der Wintersaison, Stelle im Hotelfach oder in Kinderkrippe im Berner Jura. Offerten unter Chiffre SA 9446 St. an Schweizer Annoncen AG Assa, 9001 St. Gallen.

Schweizer, 32, verheiratet, in allen Sparten der Küche bestqualifiziert, mit Auslanderfahrung, sucht Stelle als

Küchenchef

Deutschschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 1867 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Continental Employment Agency
43, New Briggate, 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.

1883

---

2 Freundinnen, 18 und 20 Jahre, 1 Jahr Handelsschule, suchen auf anfangs April Stelle als

ANFANGSSEKRETÄRIN

Offerten erbeten an:
Uschi Wyss
Restaurant Büchel
8134 Adliswil
Tel. (01) 91 91 24

1940

Serviertochter und Buffettochter suchen in Montreux

Stelle als Baranfängerin

Wir erwarten gerne einen Anruf von Ihnen.
Tel. (036) 22 14 02
(Frau Brunner)

2050

Oesterreicherin, 25jährig, mit langjähriger Praxis, viersprachig, sucht

Saisonstelle als Restaurationstochter

in einem guten A-la-carte-Restaurant im Raum Zürich.

Offerten unter Chiffre 2055 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Koch, Mitte 20, sucht Stelle als

Sous-Chef oder Chef de partie

auf 1. Mai.
Region Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 2070 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gewandter, versierter

Kellner

(Saalservice) sprachgewandt, sucht Saisonstelle im Tessin, in einem guten Speiserestaurant.

Offerten sind zu richten an:
Astrid Baumgartner,
Telefon (01) 88 27 56.

OFA 67.080.737

Paar, unverheiratet, sucht Stelle in der Schweiz. Dauerstelle bevorzugt. Bedingung: Unterkunft (Doppelzimmer) und Verpflegung im Haus.
Er: Masseur-Gymnast-Physiotherapeut
45 Jahre alt.
Sprachen: D, F
Sie: 41 Jahre alt, Hilfstherapeutin
Sprachen: F

Offerten unter Chiffre 2052 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch, 23 J., mit sehr guten Referenzen, sucht in LUZERN o. U. in gutgeführtem Hotel-Restaurant Stelle als
Chef saucier/ Sous-chef
Eintritt ab April.

Offerten unter Chiffre 2073 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid, 21 J., nett, höflich, sucht in Luzern o. U. **neuen Wirkungskreis** in gutem Hause mit freundlicher Atmosphäre.
Eintritt ab April.

Offerten unter Chiffre 2072 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zwei junge

Köchinnen

suchen Saisonstelle nach Melide oder Umgebung. Eintritt 15. April oder nach Uebereinkunft.
Schriftliche Offerten mit Nettogehaltsangaben an Margrit Klein, Pension Linard, 7520 Klosters; Martha Heller, Restaurant Sonne, 7520 Klosters.

2071

Bestausgewiesene Schweizerin sucht Saisonstelle als

RECEPTIONS-SEKRETÄRIN

Sprachen: D, F, E, I.
Tessin bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 2023 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kaufm. Angestellte, 22 Jahre, Deutsch, Erfahrung im Hotelgewerbe, NCR, Englisch, Französisch, sucht Saisonstelle als

SEKRETÄRIN/ RECEPTION

im Tessin oder Welschland.

E. Mayr, Hotel Isla
7050 Arosa

2024

Schweizerin, 30, mit Fähigkeitsausweis A, sucht Stelle als

Aide du patron

auf April oder nach Vereinbarung.

Offerten bitte unter Chiffre 1935 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge kaufm. Angestellte (21), mit Französisch- und Englischkenntnissen, sucht in West- evtl. Deutschschweiz oder Tessin auf zirka April 1975

Stelle als SEKRETÄRIN evtl. RECEPTIONISTIN

Offerten bitte an:
R. Hasler
Rosenweg 7
4914 Roggwil

1933

Junge Schweizerin sucht per anfangs April 1975

neuen Wirkungskreis

als Aide du patron.
Ausbildung: Handelsschule Abt. Hotelfach, Kochkurs, Hotelfachschule Luzern.
Sprachen: D, F, E, I.

Offerten bitte unter Chiffre 1931 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

SEKRETÄRIN

mit einigen Jahren Praxis, sucht Stelle in Hotel im Tessin.
Sprachen: D, E, F.
Eintritt: 1. Juni evtl. Mitte Mai 1975.

Offerten unter Chiffre 1929 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge, sprachenkundige

EMPFANGS-SEKRETÄRIN

sucht Stelle im Tessin oder Graubünden. Saison- oder Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre 2020 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Empfangsekretär sucht

STELLE

für die Sommersaison. Hotelfachschule, NCR 42, Diplom E, D, F, I.

Offerten unter Chiffre 2022 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Nach fünfjähriger, erfolgreicher Führung eines grösseren Hotel/Restaurants als Direktor sucht bestausgewiesenes Hotelier-Ehepaar einen mittelgrossen

Pachtbetrieb oder Direktion

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.

Ecoteaux

près Palézieux-Gare, à 20 km de Lausanne, à vendre ou à louer,

ravissante auberge

bâtiment récent, cadre agréable et connu, comprenant salle à boire 50 pl., salle à manger 60 pl., carnotzet 30 pl., appartement 7 chambres, terrasse couverte 30 pl. Grand parking. Surface totale: 2000 m².

Chiffre d'affaire intéressant et prouvée. Entrée 1er novembre ou à convenir. Pour tous renseigements s'adr. à M. Armand Matthey, 1699 Ecoteaux, tél. (021) 93 81 49.

P 22-41295

Schweizerin, 36 Jahre, ungebunden, Fähigkeitsausweis A, D, F, E. Auslandaufenthalt: 3 Jahre USA, sucht interessante Tätigkeit als

Gerantin

mit Beteiligung.

Bevorzugt: Hotel garni, Motel in Ferienzentrum, wenn möglich in Graubünden, mehrjährige Erfahrung.

Offerten unter Chiffre 2039 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Direktions-Ehepaar

sucht neuen Wirkungskreis.

Wünsche:

gut frequentiertes Hotel in Ferienort, im Angestelltenverhältnis oder in Pacht.

Offerten unter Chiffre 2038 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich suche eine vielseitige, verantwortungsvolle Stelle als

1. Sekretärin/Chef de réception

in modernem, mittelgrossem Erstklasshotel.

30, D, F, E, I, mehrjährige Erfahrung an der Réception, in der Administration und im Personalwesen (Saison- und Jahresbetriebe).

Offerten unter Chiffre 2058 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen eine Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb

Er als: Direktionsassistent/ Aide du patron

Sie als: Réceptionistin

Sprachenkundig. Beste Referenzen.

Offerten unter Chiffre 2056 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Paar

Er: gelernter Koch

Im Besitz des Fähigkeitsausweises A (Graubünden).

Sie: Serviertochter

Sprachen: D, F, I.

Wir suchen Stelle als Geranten-Ehepaar oder Er als Aide du patron, Sous-chef.

Bevorzugt: Graubünden oder Tessin. Eintrittsdatum 1. Mai.

Offerten unter Chiffre 2051 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Fräulein, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht interessante Stelle eventuell als

Aide du patron

Wirtepatent vorhanden. Erfahrung in Service und Bar.

Offerten unter Chiffre 2049 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Initiativer, mehrsprachiger Hotelier mit In- und Auslanderfahrung, zurzeit

Direktor

eines grösseren Hotels, sucht auf Anfang Mai/Juni neuen Wirkungskreis. Touristikbranche oder Consultingbereich nicht ausgeschlossen.

Offerten unter Chiffre 2048 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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), ausgezeichneter baulicher Zustand.
Areal 4000 m².

Auskunft und Dokumentation unter Chiffre D 03-995749 an Publicitas, 4001 Basel.

Wir suchen zu kaufen oder zu mieten

Hotel-Restaurants

für fachlich und finanziell ausgewiesene Klienten. Nehmen Sie bitte Kontakt auf mit W. Christen (Diskretion garantiert).

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1, Tel. (01) 23 63 64. Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65.

P 44-661

Nous cherchons place de travail dans hôtel ou restaurant dans la région de Bienne ou en Suisse romande:

cuisinier et secrétaire

Faire offres sous chiffres 1937 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Barman

Schweizer, 26jährig, beste Referenzen, sprachenkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle.

Offerten an
Gerhard Wenger
Rohrdorferstr. 13
5453 Busslingen AG
Tel. 056/96 22 04.

1936

Wir suchen neuen Wirkungskreis ab 1. April 1975, vorzugsweise am Genfer See.

Er: Koch (22)

mit abgeschlossener Lehre, 3 Jahre Berufserfahrung.

Sie: Service- oder Empfangspraktikantin (19)

Mittlere Reife, 2 Jahre Hotelpraxis, HOBEFA Speiser.

Offerten bitte mit Nettogehaltsangaben an Chiffre 1932, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Absolventin des kaufmännischen Ausbildungskurses für Hotel, mit mehrjährigem Ueberseeaufenthalt, Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch, sucht Stelle an

Réceptions-Praktikantin

Eintritt auf 15. April 1975.

Offerten unter Chiffre 1930 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

---

32 ans, dynamique et ambitieux

recherche activité intéressante et indépendante sous forme de promotion, vente, relations publiques ou autre collaboration.
Intéressé par toutes propositions valables.
Expérience: Techniques publicitaires (connaissance approfondie des médias). Décoration (décors et expositions). Hôtellerie (certificat capacité «A»).
Cours de perfectionnement: Vente et marketing. Etudes touristiques.

Faire offre sous chiffre 1928 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Bauland in Arosa

Ausgezeichnete Lage in der Kernzone. Bestens geeignet für Hotel garni oder Geschäfts-Appartementshaus. Areal rund 900 m², Strassenfront 30 m; Nutzung ca. 250 % plus Untergeschosse. Fr. 1 150 000.—.

Anfragen unter Chiffre Y 03-992779 an Publicitas, 4001 Basel.

Zu vermieten oder zu verkaufen im Südtessin

Liegenschaft mit Hotel-Pension

8 Gästezimmer, Speisesaal, Aufenthaltsraum, Zentralheizung, Doppelgarage und Parkplatz, südlicher Garten, in einzig schöner Aussichtslage eines Kurortes.

Offerten unter Chiffre OFA 2028 A an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4001 Basel.

Im Gebiet von Locarno
in Touristen-Zone, Nähe See
zu vermieten
für lange Dauer

modernes Garni

mit Inventarübernahme.
30 Betten, komplette Service-Anlagen.

Die Offerten sind zu richten an Chiffre 24-975012, Publicitas, 6601 Locarno.

A vendre Alpes vaudoises

hôtel

30 lits avec douche, café restaurant, salle de banquets et conférences. Capital indispensable, écrire sous chiffre PN 41265 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Jüngeres, fachlich gut ausgebildetes Hotelierehepaar ist interessiert am

Kauf (evtl. Miete) eines grösseren Hotels mit Restaurant

Kapital vorhanden.

Offerten unter Chiffre 2019 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2019

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Zu verkaufen

Hotelliegenschaft Weggis am Vierwaldstättersee

umfassend den Gebäudekomplex mit rund 1900 m² sowie ein noch überbaubares Grundstück von rund 2300 m². Restaurationsbetrieb in gutem, betriebsbereitem Zustand, Hotelbetrieb mit einigem Anpassungsaufwand. Beste zentrale Lage, auch geeignet für Institutionen und Gesellschaften. Uebernahmepreis inkl. betriebsbereitem Inventar Fr. 1 300 000.–.

Notwendiges Eigenkapital mindestens Fr. 300 000.–. Ueber die Restfinanzierung bestehen weitgehend Verhandlungsmöglichkeiten. Auf Wunsch Uebernahme des Aktienpaketes.

Rasch entschlossene Interessenten erhalten unverzüglich Auskunft unter Chiffre R 25-70172 an Publicitas, 6002 Luzern.

Zu verkaufen

Hotel - Restaurant - Bar

an erstklassiger Lage in Amden. Sonnenkurort. 30 Betten, Restaurant 30 Plätze, Hallenbad, Skilift, grosser Parkplatz in nächster Nähe. Verkaufspreis 900 000 Fr. Finanzkräftige Interessenten melden sich unter Chiffre 1961 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellengesuche
Demandes d'emploi

Jeune couple expérimenté cherche **emploi hôtellerie**

ECONOME-CONTROLEUR
Chef des achats
RECEPTIONNISTE
MAIN COURANTIERE
SWEDA – NCR

Ecrire sous chiffre P 36-300278 à Publicitas, 1951 Sion.

Junges Schweizer Ehepaar sucht

Stelle im Hotelgewerbe allgemeiner Unterhalt

Schreinerei – Elektrizität – Malerei – Bleigiesserei – Kühlanlage

Réceptionistin
Anfängerin
Französisch, Deutsch, Italienisch.

Sich melden unter Chkiffre P 36-300279 bei Publicitas, 1951 Sitten.

Wer benötigt

Aushilfe

mit Fähigkeitsausweis A?

Offerten unter Chiffre G 303325 an Publicitas Bern.

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Zu verkaufen

1 Bügelmaschine

(Bijou). Gut erhalten. 380 Volt, Occasion. Nutzbreite 1 m.

Tel. (01) 43 95 95

2007

Aktion saubere Schweiz – Pour la propreté en Suisse – Iniziativa Svizzera pulita

---

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern
Telefon (031) 25 66 55

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, 3001 Bern
Monbijoustrasse 31,
Telefon (031) 25 72 22

J

Wir suchen

Aufträge

für guten Innenausbau, furniert und in Kunstharz, Um- und Neubauten von Hotels und Restaurants. Beste Referenzen vorhanden. Vernünftige Preise. Wir übernehmen auch die Planung.

Staader Möbel- und Innenausbau AG, 9422 Staad, Tel. 071/41 13 92.

Mosse 99.850.11

Hotelsekretär(innen)kurs
Spezialausbildung

in kaufmännischen Fächern und Sprachen. Gründlicher, raschfördernder Unterricht. Stellenvermittlung. Individuelle Studien- und Berufsberatung. Platzzahl beschränkt.
Beginn: 14. April

Auskunft und Prospekt durch
Fachschule Dr. Gademann
Zürich, b. Hauptbahnhof
Gessnerallee 32, Tel. (01) 25 14 16.

1548

Sehr bekanntes holländisches Reisebüro

sucht Geschäftsverbindung mit mittelklassigen Hotels oder Gasthöfen in der Schweiz für die Unterbringung seiner Reisegruppen im Jahre 1976.

Briefe mit Angabe der Vollpensionspreise, Einzelheiten über Ort und Haus, Bettenzahl, Hausprospekte usw. werden gerne erwartet unter Chiffre 2077 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Anschlagbrett Tableau noir

Einführungskurs für Kochlehrlinge Frühjahr 1975, in Zürich

Die

Kantonale Fachkommission für das Gastgewerbe

Bolleystrasse 29, 8006 Zürich, führt im April 1975 verschiedene Einführungskurse durch.

Anmeldungsscheine können über Telefon 47 99 55 bezogen werden.

Hotelsekretär(innen)kurs
Spezialausbildung

in kaufmännischen Fächern und Sprachen. Gründlicher, raschfördernder Unterricht. Stellenvermittlung. Individuelle Studien- und Berufsberatung. Platzzahl beschränkt.

Beginn: 14. April.

Auskunft und Prospekt durch
Fachschule Dr. Gademann
Zürich, b. Hauptbahnhof
Gessnerallee 32, Tel. (01) 25 14 16

1548

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 Leoneck
Telefon (01) 32 04 64/(01) 34 92 55

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 Heimlehrkurs 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

123

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Neue Kurse im 1975

(Abteilung für berufliche Ausbildung)

Alle leitenden Mitarbeiter im Gastgewerbe sollen dieses Jahr die Möglichkeit erhalten, ihr fachtechnisches Wissen zu erweitern und vertiefen. Neu in unserem Kursangebot aufgenommen haben wir folgende Tageskurse:

I/75 Führungshilfsmittel – wie erstellen?
Ziele:
Der Teilnehmer wird mit der Methode vertraut gemacht, Pflichtenhefte, Stellenbeschreibungen, Tätigkeitsinventar und Funktionsdiagramme zu erarbeiten. Während des Kurses erhält er die Gelegenheit, eines oder mehrere Führungshilfsmittel für sich oder seine Mitarbeiter zu formulieren.
Teilnehmer:
Alle Mitarbeiter, die jetzt und in naher Zukunft diese Hilfsmittel erstellen wollen.
Kosten:
Fr. 65.– exkl. Mittagessen.

II/75 Optimale Reinigungsorganisation im Hotel
Ziele:
Konkrete Ratschläge befähigen den Teilnehmer die Reinigung wirtschaftlich zu planen, Führungshilfsmittel sinnvoll einzusetzen und Zahlen für Wirtschaftlichkeitsvergleiche richtig zu erfassen.
Teilnehmer:
Für die Reinigung verantwortliche Betriebsleiter(innen) und Kaderangestellte.
Kosten:
Fr. 65.– exkl. Mittagessen.

III/75 Verkaufstechnik und Beratung
Ziele:
Die erworbenen Kenntnisse über psychologische Grundlagen der Menschenbehandlung im Verkauf ermöglichen dem Teilnehmer, ein gezieltes Verkaufsgespräch zu führen und den Gast aktiv zu beraten.
Teilnehmer:
Leitende Mitarbeiter und Berufsleute im Service, die nicht servieren, sondern verkaufen wollen.
Kosten:
Fr. 95.– exkl. Mittagessen.

IV/75 Rationelle Gästekorrespondenz
Ziele:
Am Ende des Kurses soll der Teilnehmer in der Lage sein, die betriebseigene Korrespondenz zu analysieren, die dadurch ermittelten Gedankenbausteine stilistisch einwandfrei zu formulieren und sie in einem Texthandbuch systematisch zu ordnen.
Teilnehmer:
Vorgesetzte im Bereich der Administration und Réception.
Alleinsekretärinnen und Sekretärinnen.
Kosten:
Fr. 95.– exkl. Mittagessen.

Auch bei der Wahl der Kursorte und in der Art und Weise der Durchführungen haben wir andere Wege eingeschlagen.
Wir wollen Ihnen im wahrsten Sinne des Wortes entgegenkommen. Die Schweiz wurde deshalb in 3 Regionen aufgeteilt.
Jeder Kurs findet in jeder Region einmal statt.
Für die Teilnehmer bedeutet dies:
– kürzere Absenzen vom Betrieb,
– kürzere Anfahrtswege,
– geringere Kosten.

Region 1:
GR, AR, AI, TG, SG, GL, Kursort im Raum Sargans–Chur.
Region 2:
SH, ZH, AG, LU, ZG, SZ, OW, NW, UR (SG, GL, TG), Kursort im Raum Zürich–Aarau–Sursee.
Region 3:
BS/BL, SO, BE, NE, VS, GE, VD, FR, Kursort im Raum Bern–Thun–Interlaken.
Bei dieser Gelegenheit erinnern wir alle Interessenten gerne an unsere weiteren Schulungsanlässe auf Kaderebene.

Mitarbeiter besser führen
Kurs für höheres und mittleres Kader im Gastgewerbe.
Arbeitseinsparungen in der Küche
Produktions- und Fertigungsmethoden.
Rezeptierung und Herstellung neuzeitlicher Restaurationsplatten
Praktische Anwendung der Tiefkühlung im Gastgewerbe
Praktische Reinigung
Kurs für ausführendes Personal in deutscher und italienischer Sprache.

Ausführliche Unterlagen versenden wir in einigen Tagen. Sie hören also bald von uns.

SCHULHOTELS SHV	TERMINE 1975 Frühling	Herbst
Schweizerhof, Zermatt Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	20. 4.–17. 5. 1975	19. 10.–29. 11. 1975
Wildstrubel, Lenk Servicelehrtöchter, 1. Lehrjahr	27. 4.–31. 5. 1975	2. 11.– 6. 12. 1975
Europe, Interlaken Servicelehrtöchter, 2. Lehrjahr	13. 4.–10. 5. 1975	26. 10.– 6. 12. 1975
Sauvage, Meiringen Kellnerlehrlinge, 1. + 2. Lehrjahr Servicelehrtöchter, 2. Lehrjahr	6. 4.– 3. 5. 1975	19. 10.–29. 11. 1975
Regina, Interlaken Hotefachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	13. 4.–10. 5. 1975	26. 10.– 6. 12. 1975
Terrasse, Bönigen Direktionsassistentinnen	20. 4.–24. 5. 1975	26. 10.–29. 11. 1975
Waldhotel-National, Arosa Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	27. 4.–24. 5. 1975	12. 10.–22. 11. 1975
Hôtel des Alpes Vaudoises, Glion Servicelehrtöchter, Kellnerlehrlinge, Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	10. 4.– 1. 5. 1975	26. 10.–13. 12. 1975
Hotel Ascona, Ascona Servicelehrtöchter, Kellnerlehrlinge, Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	2. 3.–22. 3. 1975	2. 11.–13. 12. 1975
VORKURSE		
Schweizerhof, Zermatt Hotelfachassistentinnen 2. Lehrjahr	18. 4.–20. 4. 1975	16. 10.–18. 10. 1975
Regina, Interlaken Hotelfachassistentinnen 2. Lehrjahr	10. 4.–12. 4. 1975	23. 10.–25. 10. 1975
Walhotel-Natinal, Arosa Hotelfachassistentinnen 2. Lehrjahr	24. 4.–26. 4. 1975	9. 10.–11. 10. 1975
LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN		
Wildstrubel, Lenk Servicelehrtöchter	22. 4.–24. 4. 1975	
Sauvage, Meiringen Kellnerlehrlinge,	4. 4. 1975	
Regina, Interlaken Hotelfachassistentinnen	8. 4.–11. 4. 1975	
Walhotel-National, Arosa Hotelfachassistentinnen	21. 4.–23. 4. 1975	

Management im Gastgewerbe
2½ mtg. FÜHRUNGSLEHRGANG
für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte · Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSPRA S. A.
Telefon 025/6 25 24

Internationale
BARFACHSCHULE
Kaltenbach

Neuzeitliche fachmännische Ausbildung. Tages- und Abendkurse mit Diplomabschluss. Deutsch, 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 konzess. Agentur
Älteste Fachschule d. Schweiz, gegr. 1913
Kostenlose Stellenvermittlung!

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
oder Postkarte an:
Schweizerische Hotelfachschule,
Postfach 1115, 6002 Luzern.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

524

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
26. 5.–30. 5.
Weinseminar
24. 2.–28. 2.
Bar-Management
7. 4.–11. 4.

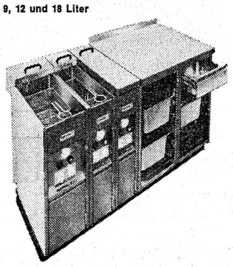
6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-Placierung. Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

108

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt: 9, 12 und 18 Liter



Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH

Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

VALENTINE ist 1975 nur an der IGEHO im November als Aussteller vertreten.

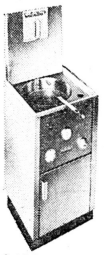
Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

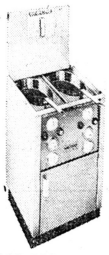
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.–
Bassin-Inhalt 7–18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrössen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5–6 Liter Fr. 490.–

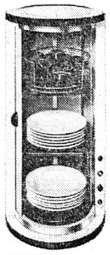


S-1 9 L



P-2 2x 6-7 L

Tellerwärmer VALENTINE-SERVOMAT 50 Teller Inox, braun und crème Standmodell und fahrbar ab Fr. 680.–



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

Zielgruppe

Gross-verbraucher:

Hotel-Revue.

denn:

1. 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69¾ 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

Ihr Abfall ist... ...unser Fall!

ALL PACKER

Der Abfall-Verdichtungsautomat der Ihren Abfall in:

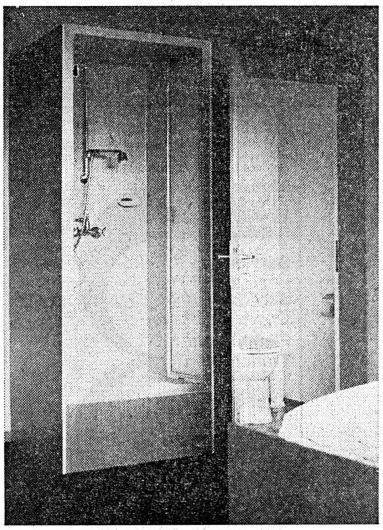
Ballen... Säcke... Schachteln... verpackt

Saubere, hygienische und geruchlose Abfallbeseitigung. Reduziert das Abfallvolumen bis auf 1/10 mit bis zu 12 Tonnen Verdichtungsdruck.
Senkt geräuschlos Ihre Abfallbeseitigungskosten. Beschränkt den Raum für die Aufbewahrung von Abfällen auf ein Minimum. Verringert die Arbeitskosten um bis zu 75%.
Fünf Modelle – kleinstes Modell = B = 51 cm, T = 50 cm, H = 147 cm, grösstes Modell = B = 102 cm, T = 78 cm, H = 198 cm. Alle Modelle fahrbar, SEV geprüft, 220 Volt 10 Amp. Steckdose genügt. Pressvorgang hydraulisch, benötigt nur 17 Sekunden

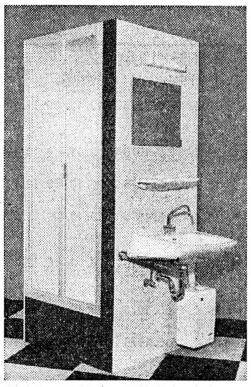
INTRAVEND AG
Postfach 8048 Zürich Tel. 01 62 88 22 Telex 54 289

BLENDA -Duschen: Rekorde in Qualität und Preis.

Kostengünstig modernisieren – den Gewinn steigern – mehr Komfort für Ihren Gast mit Duschkabinen oder Dusch-Bad-Toiletten-Kombinationen. Die perfekte Lösung für Renovationen ohne bauliche Veränderungen.



Dusche-Toilette-Kombination.
Gutes Design und sensationell tiefer Preis.



Dusche, Lavabo und Boiler
(auch ohne Boiler und Lavabo).

Hotel-Duschen in über 20 Ausführungen in verschiedenen Farben und Dekors, passend zu jeder Zimmereinrichtung.
Schnelle und problemlose Montage durch Fachleute.
Wir bürgen für Qualität und tiefste Preise, was viele zufriedene Kunden gerne bestätigen.
Prüfen Sie – vergleichen Sie – machen Sie einen Versuch.
BLENDA – Ihr Partner für Duschen und Baden.

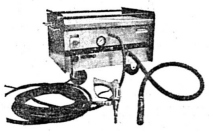
BLENDA
Dusch- und Badeanlagen Th. Bühlmann-Felder
Seefeldstrasse 17, 6008 Luzern-Seeburg
Telefon (041) 31 41 56

Gutschein
für unverbindliche und kostenlose Katalogvorlage.

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Cremers Hochdruckreiniger

klein – handlich – fahrbar das universelle Reinigungsgerät



speziell für Küche, Kühlräume, Keller, WC-Anlagen usw.

Verlangen Sie unverbindliche Vorführung.

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

P 19-18

Schluss mit der Notbremserei!

Vorbeugen ist besser...

Am 2. März stimmen wir über den sogenannten Konjunkturartikel der Bundesverfassung ab. Bei der Wirtschaftslage könnte man meinen, ein solcher Artikel sei nicht mehr nötig. Das Gegenteil ist der Fall.
Der neue Verfassungsartikel strebt eine ausgeglichene Wirtschaftsentwicklung an: weder Überkonjunktur und Inflation, noch Arbeitslosigkeit und Stagflation!
Um dieses Ziel zu erreichen, soll der Bund rechtzeitig und in vertretbarem Mass intervenieren können. Dazu bedarf es einer ausreichenden Verfassungsgrundlage.
Das bisherige Instrumentarium war völlig ungenügend. Deshalb musste seit zehn Jahren wiederholt mit Not- und Dringlichkeitsrecht gewurstelt werden. Wir haben damit unsere Erfahrungen gemacht – leider auch schlechte...

Für ländliche und weniger entwickelte Regionen enthält der Konjunkturartikel eine wichtige Bestimmung: Der Bund muss auf die unterschiedliche Entwicklung der einzelnen Gebiete Rücksicht nehmen.

Vorbeugen ist bekanntlich besser als Heilen. An einer ausgeglichenen Wirtschaftsentwicklung ohne extreme Pendelausschläge sind wir alle interessiert. Überkonjunktur und Teuerung wie Arbeitslosigkeit treffen jeden von uns.

Deshalb am 2. März:
Für eine ausgeglichene Wirtschaftsentwicklung:
***Konjunkturartikel der Bundesverfassung* JA**

Schweizerisches Aktionskomitee für eine ausgeglichene Wirtschaftsentwicklung