Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 82 (1973)
Heft: 23

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: 27.07.2025

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

hotel revue

Nr. 23 Bern, 7. Juni 1973

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
82. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
82e année

3001 Bern, Monbijoustr. 31
Tel. 031/25 72 22
Einzelnummer 90 Cts. le numéro

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

190 000 saisonniers, 22 cantons

A l'heure où nous écrivons ces lignes et à celle où vous les lirez, la procédure de consultation entre le Conseil fédéral, les cantons et les organisations faîtières, au sujet des dispositions sur la main-d'oeuvre étrangère que la Confédération envisage de prescrire, ne sera pas encore terminée. A cet instant également, nous ne savons pas quelle sera l'attitude concertée qu'adopteront les organisations professionnelles de l'hôtellerie et la restauration dont on demande l'«avis» jusqu'au 8 juin. Ce que l'on connaît, en revanche, ce sont les intentions du Conseil fédéral, précisément celles qui nous ont inspiré le titre de notre article paru la semaine dernière et consacré à la présentation des mesures envisagées: «Incompréhension totale du Conseil fédéral».

Toujours dans l'optique de stabiliser le nombre des travailleurs établis et à l'année – 603 000, plafond maximum atteint en 1969 –, le Conseil fédéral désire ralentir l'accroissement du nombre des saisonniers. Celui-ci aurait atteint 196 632 à fin août 1972, chiffre qui, sur l'ensemble de l'année courant du 1er septembre 1971 au 31 août 1972, se serait élevé à 243 876. Le conditionnel employé volontairement ici souligne les problèmes statistiques que l'on rencontre dans ce domaine. Or, comme les saisonniers qui séjournent en Suisse durant 9 mois ou plus peuvent prétendre, après 45 mois de travail sur une période de 5 ans, bénéficier du permis de travail à l'année, on constate que l'accroissement des saisonniers risque de grossir l'effectif des travailleurs à l'année, donc de menacer la stabilisation de la main-d'oeuvre étrangère qui sert le ligne de conduite à toute la politique fédérale en la matière. Toutefois, si le nombre des saisonniers a tellement augmenté (l'arrêté de 1971 n'en prévoyait que 152 000), c'est bien en raison des restrictions relatives au personnel permanent: un cercle vicieux et la confirmation qu'on ne peut faire en 9 mois ce qui en demande 12, d'où le recours à la quantité de personnel.

Quelles sont les intentions du Conseil fédéral? Avant de répondre, précisons que tout ce qui, aujourd'hui, peut être pensé, décidé, dit ou écrit, l'est sous l'effet d'une véritable psychose, créée par diverses initiatives contre la «surpopulation» étrangère qui agissent comme une épée de Damoclès, qui dramatisent notre évolution sociale et économique ... et qui nous font regretter jusqu'à la démocratie qui les egendre. Certes, l'une ou l'autre d'entre elles nous promet que le nombre des saisonniers ne serait pas limité; qu'on ne s'y trompe point, car elle exige de l'autre côté une telle hémorragie de personnel à l'année que ce «cadeau» (empoisonné) n'est qu'un appât utilisé tactiquement pour nous faire cautionner (et surtout voter) une opération chirurgicale dont notre économie ne se relèverait pas, parce qu'on aurait remplacé le chirurgien par un charlatan! Non, décidément, il faut trouver autre chose. Mais pas nécessairement ce que nous propose le Conseil fédéral qui, pourtant, a des excuses ... Il désire fixer l'effectif maximum des saisonniers à 190 000, limiter le contingent des travailleurs à l'année à 5000 (du moins jusqu'à nouvel ordre), ne considérer comme frontaliers que les personnes domiciliées dans la zone frontière depuis au moins 6 mois et – grande innovation – charger les cantons de procéder à la répartition de leur contingent de saisonniers (le plafonnement par branche étant supprimé). Les cantons auront désormais le souci de distribuer, de partager au compte-gouttes, bref de jouer les pharmaciens; on imagine leur «joie» en apprenant la nouvelle et celle, sans guillemets, des administrations fédérales qui délèguent ainsi aux cantons une compétence dont ils se seraient bien passés. Il faut reconnaître néanmoins – et nous en avons la confirmation en lisant l'interview de notre invité de la semaine – que ce système, profondément conditionné par la conscience touristique et la compréhension des gouvernements cantonaux, présente plus d'avantages que d'inconvénients.

On fait également souvent état du statut de saisonnier, inhumain, notamment en raison des mauvaises conditions de logement offertes à ces travailleurs qui, de plus, doivent laisser leurs familles au pays. Nous aimerions préciser que les saisonniers qui viennent chez nous partent en connaissance de cause et qu'ils sont pratiquement toujours loger dans les hôtels qui les employe. Paradoxalement, le secteur de la construction ne leur assure peut-être pas toujours des logements aussi adéquats. Et, répétons-le, s'il y a beaucoup de saisonniers, c'est qu'il n'y a pas assez de travailleurs permanents.

Or, par ces remarques et considérations, nous aimerions préciser, si besoin est, que l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration – pilier de la 3ème industrie nationale et la plus sujette à la dégradation de son image comme à toute crise économique – est la plus pénalisée par les nouvelles prescriptions fédérales. En effet, l'agriculture n'est pas concernée et le bâtiment, en raison des arrêtés fédéraux sur la construction, paraît mieux en mesure de supporter une diminution de ses effectifs. Reste l'hôtellerie dans son ensemble qui, précisément, demandait expressément aux autorités fédérale de lui donner de la main-d'oeuvre. La crise que traverse notre secteur économique n'est plus latente, elle commence, ci et là, à éclater. Déjà, il faut reconnaître que la qualité des prestations s'est dégradée ces dernières années dans certaines hôtels et restaurants, malgré les efforts d'organisation, de simplification, de rationalisation; de telles mesures, dont on voit la limite, ne sont pas une panacée. Et la demande touristique est en constante hausse; alors, que faire pour sauver notre 3ème industrie nationale?

Les mesures proposées n'entreront en vigueur qu'à partir du 1er septembre prochain, si bien que l'entrée des saisonniers, l'arrêt du 190 001ème saisonnier, ne devrait intervenir qu'en 1974. On comprend que le Conseil fédéral soit lié par une politique de stabilisation, que le patronat helvétique a toujours soutenue. Mais on ne dira jamais assez que, sans un minimum de personnel, l'hôtellerie périclite dangereusement. Objectivement, quel homme aimeriez-vous être demain: conseiller fédéral, conseiller d'Etat, initiateur xénophobe, hôtelier ou saisonnier?

Sommaire

Notre interview:
Aujourd'hui: M. Pierre Dreyer, le «ministre» fribourgeois du tourisme 3

Schweiz, reserviert für Hobby-Ferien
GV der SVZ 3

Les assises de l'ONST
Tourisme suisse: la croissance dans l'équilibre et une offre sur mesure 5

Was meint man über den Fremdarbeiterbeschluss?
Unsere Presseschau auf Seite 5

Optimistisches Tessin
Eine Vorschau auf die Sommersaison 7

Hôteliers vaudois
Sous le signe de la collaboration et du dynamisme 8

Mehr erholen als erleben
Eine Befragung des deutschen Urlaubers 9

Balnéothérapie et tourisme
10 millions de curistes par an en Europe 9

L'industrie au service de la restauration
«Convenience food» – oui ou non? 11

Sachliche Feststellungen zu einem harten Bundesratsbeschluss

Der neue Fremdarbeiterbeschluss des Bundesrats liegt noch bis zum 8. Juni in der Vernehmlassung der Kantone und Spitzenverbände der Wirtschaft. Es entspricht einer politischen Tradition in unserem Lande, dass man sich polemischer Kommentare während eines laufenden Vernehmlassungsverfahrens enthält, auch wenn dies – wie im vorliegenden Falle – nicht leicht ist.

Dass der Beschlussentwurf den berechtigten Anliegen des Gastgewerbes in keiner Weise Rechnung trägt, ist dabei nur der eine Aspekt. Es gibt noch einen anderen: die kurze Pro-Forma-Vernehmlassungsfrist, innerhalb welcher grundlegende Verschärfungen der Saisonnier- und Grenzgängerregelung über die Bühne gebracht werden sollen, verbunden mit der Tatsache, dass der Schwarze Peter der Kontingentsverteilung ganz und überraschend den Kantonen zugespielt wird. Das von den Kantonsregierungen schon wiederholt kritisierte Vorgehen des Bundes, die Kantone zu reinen Vollzugsorganen zu degradieren und ihnen – ohne Entschädigung übrigens – unpopuläre administrative Vollzugsmassnahmen ohne ein mehr als formelles Mitspracherecht zu überbinden, scheint sich beim neuen Fremdarbeiterbeschluss 1973/74 zu wiederholen.

Maurer und Kellner im Ring

Abgesehen von dieser staatspolitischen Seite wird der Beschluss, wenn er nicht in letzter Minute gemildert wird, schwerwiegende wirtschaftliche Auswirkungen zeitigen, welche zum voraus die Dispositionen im ganzen schweizerischen Gastgewerbe beeinflussen. Das neue Jahreskontingent für Saisonniers wird auf 190 000 plus eine kleine Toleranz bei der Zuzugsbegrenzung angesetzt. Davon gehen einmal 11 000 Saisonniers für die nichtunterstellten Wirtschaftszweige – insbesondere die Landwirtschaft – und ein Sonderkontingent für den Bund ab. Es bleiben also weniger als 180 000 Saisonnierbewilligungen verfügbar, die von den Kantonen auf Baugewerbe, Gastgewerbe und weitere Wirtschaftszweige mit Saisoncharakter aufgeschlüsselt werden müssen. Die Frage ist nun für 1974 ganz einfach die, wie viele Saisonniers für das Gastgewerbe verbleiben. Dies ist abhängig von der Beschäftigungslage in der Bauwirtschaft, die von Kanton zu Kanton variieren kann. Das Gastgewerbe mit seinen Saisonniers läuft Gefahr, mit einem anderen Wirtschaftszweig mit Saisoncharakter in den gleichen Topf geworfen zu werden und statt mit den Behörden mit dem Baugewerbe um Bewilligungen streiten zu müssen. Divide et impera?

Diskriminierung der Grenzstädte

Die Ueberlegungen des Bundesrats, mit denen die angestrebte Stabilisierung des Saisonnierbestandes begründet wird, muten theoretisch an und versuchen, die begründeten Darlegungen der gastgewerblichen Verbände mit ein paar wenig besagenden Phrasen unter den Tisch zu wischen. Kann man diesem Teil des Fremdarbeiterbeschlusses wenigstens eine gewisse – aber zweifellos nicht wohl überlegte – Konsequenz beimessen, so ist diese bei der neuen Grenzgängerregelung völlig daneben geraten. Die neue Grenzgängerregelung – Grenzgängerstatut nur nach sechsmonatigem Wohnsitz in der Grenzzone – trägt den Bedürfnissen des Gastgewerbes nicht nur in keiner Weise Rechnung, sondern ist in diskriminierender Weise gegen das Gastgewerbe gerichtet. Es wird fortan der Stadthotellerie unserer Grenzstädte und des Tessins nicht mehr möglich sein, Beschäftigungslücken in unseren Nachbarländern zu schliessen, wie dies in den letzten Jahren mit zunehmendem Erfolg praktiziert wurde.

Die Kantone sind wieder einmal gut genug

Ein entscheidender Widerstand gegen den neuen Fremdarbeiterbeschluss kann im Augenblick nur von den Kantonen ausgehen. Sie müssen in erster Linie erkennen, was für undankbare und politisch brisante Aufgaben vom Bund auf sie abgeschoben werden sollen. Die Kantonsregierungen werden den politischen Druck bald zu spüren bekommen, der vom neuen Fremdarbeiterbeschluss in seiner vorliegenden Form ausgeht, wenn sie sich nicht zur Wehr setzen. Dadurch, dass der neue Fremdarbeiterbeschluss nach seinen verschiedenen verwaltungsinternen Peripetien das Licht des Tages erst sehr spät erblickte, ergibt sich allerdings eine von seinen Urhebern nicht beabsichtigte Nebenwirkung. Das kantonale Kontingentierungssystem kann frühestens auf 1. September 1973 in Kraft gesetzt werden. Dies bedeutet, dass die Saisonniers während der Sommersaison 1973 im Rahmen des festgesetzten Gesamtkontingents noch vom Bund bewilligt werden müssen. Die Saisonnier-Guillotine wird also erst im kommenden Jahr auf das Gastgewerbe niedergehen, falls die Beschäftigung im Baugewerbe nicht deutlich absinken sollte.

Betriebsschliessungen werden nicht ausbleiben

Die einzelnen gastgewerblichen Betriebe müssen aber ernsthaft mit dieser Eventualität für 1974 rechnen. Vor allem die Hotels, die von der neuen Grenzgängerregelung betroffen werden, werden sich schon jetzt um ihr Personal für 1974 zu kümmern beginnen. Das heisst: eine noch stärkere Personalrekrutierung in den grenzferneren Landesteilen, die dann ihrerseits noch stärker von Saisonniers abhängig werden, als sie dies heute schon sind. Die Auswirkungen dieses bevorstehenden Rotationszirkus auf Löhne, Kosten und Preise bedürfen keiner weiteren Erläuterung. Betriebsschliessungen und drastische Angebotsreduktionen werden jetzt bestimmt nicht mehr ausbleiben. Mancher Leiter eines gastgewerblichen Betriebes, der bisher in der Hoffnung auf eine Entspannung am Arbeitsmarkt noch durchgehalten hat, wird jetzt resignieren, wenn der neue Fremdarbeiterbeschluss in Kraft tritt.

Der Bundesrat hat gezeigt, dass er das Ziel der Ausländerstabilisierung wie er sie versteht, über alle anderen Ziele stellt, auch beispielsweise über das Ziel der Teuerungsbekämpfung. Man wird die Landesregierung an diese Tatsachen erinnern und die Verantwortungen klar festnageln müssen, wenn der zwangsläufig ausgelöste neue Kostenschub im schweizerischen Gastgewerbe seinerseits zu einem Politikum wird.

La Cie générale de navigation sur le lac Léman fête actuellement son centenaire, alors qu'il y a 150 ans le premier bateau à vapeur était mis en service... cette fois-ci sur le lac de Genève... Nous en reparlerons sur un air en vogue! Pour l'instant, on se consacre aux joies de l'accueil. (ASL)

Die neue EOB hat sich eingespielt

Aus dem Geschäftsbericht 1972 der Aufsichtskommission für das Beherbergungsgewerbe

Die Aufsichtskommission hat die 1971 eingeleitete Aufklärungsaktion über die Bedeutung und die praktische Auslegung der neuen Entlöhnungsordnung fortgesetzt. Die Einführung hat sich fast in allen Betrieben störungsfrei vollzogen.

Festlohn

In rund 90 Prozent der der EOB unterstellten Betriebe kommt das Festlohnsystem zur Anwendung. Auf Grund der Kontrollrapporte konnte festgestellt werden, dass die vorgeschriebenen Mindestansätze durchaus beachtet, mehrheitlich gar wesentlich überschritten wurden. Die Sorge um das dringend benötigte Personal löste vielerorts Lohnleistungen aus, die mit der gebotenen Arbeitsleistung und dem vorhandenen beruflichen Rüstzeug in keinem vernünftigen Verhältnis mehr stehen. Diese bedauerliche Entwicklung muss sich auf längere Sicht nachteilig auf den Einsatz des langjährigen, geschulten Personals auswirken.
Lediglich vier Klagen von Arbeitnehmern über Nichteinhaltung der Mindestansätze stellten sich als begründet heraus.

Garantielohn

Das Garantielohnsystem kommt nur in 5 Prozent der der EOB unterstellten Betriebe zur Anwendung. Es handelt sich hierbei vorwiegend um Betriebe der oberen Preisklasse. Die Erfahrungen mit diesem System sind durchaus positiv. Die wenig eingegangenen Beschwerden wegen Unstimmigkeiten waren fast durchwegs auf Unkenntnis oder falsche Auslegung von Vertragsbestimmungen zurückzuführen.
37 Betriebe mussten am 1. Januar 1972 noch aufgefordert werden, auf eines der beiden neuen Lohnsysteme umzustellen.
Für die zusätzliche Entschädigung von Servicepersonal für Spezialeinsätze im Anlässe- und Bankettgeschäft wurde in mehreren Betrieben ein Spezialtronc angelegt. Obwohl die EOB die Bildung solcher Spezialkassen nicht vorsieht, können sie gestattet werden unter dem Vorbehalt, dass sie nur durch Bedienungsgelder gespiesen werden, die durch eine zusätzliche Leistung in der Dienstabteilung Restauration erarbeitet wurden. Für die Verteilung dieser Gelder kommt Artikel 15 EOB zur Anwendung.

Erbringt Servicepersonal Dienstleistungen zugunsten des Hotelgastes, wird es ausschliesslich aus Zuweisungen von Bedienungsgeldern entschädigt, die von den auf Hotelrechnungen gesetzten Leistungen von Küche und Keller zugunsten des Servicepersonals ermittelt werden.
Insgesamt haben die Kontrolleure der Kontrollstelle und der Hotela im Jahre 1972 970 Kontrollen vorgenommen. Aus ihren Berichten ergibt sich z. B. folgende Verteilung der Arbeitszeit:

Wöchentliche Arbeitszeit

Stunden	Betriebe	%
44–47	82	8,45
48	259	26,70
49–53	79	8,15
über 54	441	45,45
Stunden- oder Taglohn	109	11,25
	970	100

Aus der abgelaufenen Bedienungsgeldordnung sind Fr. 40 061.35 Guthaben nicht auffindbarer Arbeitnehmer auf einem Sparheft der Kantonalbank Basel-Stadt und in Kassenobligationen dieser Bank angelegt.
Im Sinne von Artikel 34 EOB sind an Vollzugskostenbeiträgen Fr. 160 060.45 in Rechnung gestellt worden. Per 31. Dezember 1972 wurden von der Kontrollstelle 3899 Betriebe erfasst, davon sind 2445 Mitglieder des SHV.

Koch- und Pflasterkelle unter einem Dach

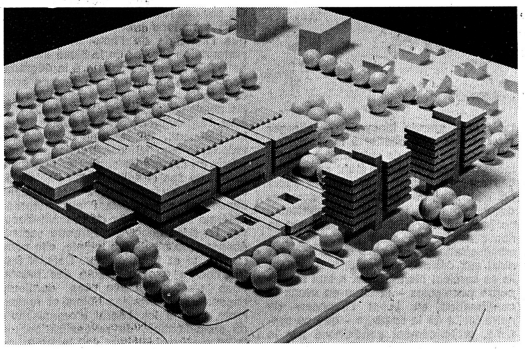
An der Delegiertenversammlung des Verbandes Aargauischer Wirtevereine orientierte alt Grossrat Albert Wiesmann, Reinach, Präsident des Aargauischen Baumeisterverbandes, über die geplante Bau- und Wirtefachschule in Unterentfelden.

Das vor einigen Jahren ins Auge gefasste Projekt, ein Schulungszentrum für das Bau- und Gastgewerbe zu schaffen, konnte im Laufe der letzten Monate – dank der guten Zusammenarbeit zwischen den beiden Berufsverbänden – zielstrebig vorangetrieben werden. Die Projektierungsarbeiten sind so weit abgeschlossen, dass das Bauprogramm bereinigt werden konnte. Der nächste Schritt liegt nun beim Regierungsrat und beim Grossen Rat, welche den vorgesehenen Beitrag des Kantons zu sprechen haben.

Raumprogramm

Die Bauschule umfasst 22 Klassenzimmer, 4 Spezialzimmer, verschiedene Verwaltungsräume, eine Aula kombiniert mit einer Mensa von 200 Ess- bzw. 500 Bestuhlungsplätzen. Angegliedert wird eine Cafeteria. Für die Wirtefachschule sind eine Grossküche für den Mensabetrieb, eine Spezialitätenküche und 2 Schulzimmer vorgesehen. Das ganze Schulungszentrum umfasst in der 1. Etappe ein Logishaus mit 120 Einzelzimmern, Sportanlagen, 1 Turnhalle mit Hallenbad.

Die ausgearbeitete Konzeption ermöglicht es dem aargauischen Gastgewerbe, seinem Nachwuchs eine praxisnahe Ausbildung angedeihen zu lassen. Die Wirtefachkurse und die allgemeinen Fachkurse werden im Rahmen des Mensabetriebes der Baufachschule durchgeführt. Dank der Zusammenlegung der beiden Ausbildungszentren können die Bau- und Betriebskosten wesentlich gesenkt werden. Wenn alles programmgemäss verlaufen wird, könnten im Jahre 1975 mit den Bauarbeiten begonnen werden. Die Baukosten für die 1. Etappe betragen rund 20 Millionen Franken. Man rechnet damit, durch Sammlungen bei den Berufsverbänden, den angeschlossenen Mitgliedern sowie durch Beiträge von Kanton und interessierten Gemeinden ein Stiftungsvermögen von rund 2 Millionen Franken zusammentragen zu können. ofi



Modellaufnahme der Gesamtüberbauung von Norden her gesehen: Im Vordergrund Eingangspartie mit Mensa, Aula und Wirtefachschule, links Gebäude der Bauschule und rechts längs der Suhre die Logierhäuser.

Gegen eine staatliche Uebernachtungstaxe

Generalversammlung des Zürcher Hotelier-Vereins

Die Generalversammlung des Zürcher Hotelier-Vereins vom 28. Mai 1973 hat sich entschieden gegen eine allfällige Erhebung einer staatlichen Uebernachtungstaxe ausgesprochen. Wie der Regierungsrat in seinem kürzlich erschienenen Bericht und Antrag an den Kantonsrat zur Motion U. Binder, Zürich, vom 18. September 1972, betreffend Uebernachtungsabgaben zutreffend festhält, ist unter Würdigung der Rechts- und Sachlage die Einführung einer neuen solchen Aufgabe, deren Ertrag offensichtlich gering ist und die nur für wenige bestimmte Zwecke verwendet werden darf, und überdies mit einem erheblichen Verwaltungsaufwand verbunden wäre, nicht gerechtfertigt.
Für eine spezielle Werbeveranstaltung «Hospitable Zürich 1973» mit rund 50 USA-Reisebüroagenten im kommenden November, in Zusammenarbeit mit der Trans World Airlines, wurde ein für die Restfinanzierung bestimmter Kredit von 15 000 Franken bewilligt.
Um dem Verkehrsverein Zürich weitere Mittel zu verschaffen, stimmte die Versammlung – einem Antrag des Vorstandes folgend – einer Erhöhung der übereinkunftlichen Logiernachtstaxe um 10 Rappen zu. Ueberdies wurde beschlossen, die pro Logiernacht für die Finanzierung des Hotelreservations- und Auskunftsschalters auf dem Flughafen Kloten während eines Versuchsjahres geleisteten separaten 8 Rappen im ordentlichen Logiernachtsbeitrag an den Verkehrsverein Zürich zu integrieren.

Nachdem anlässlich einer früheren Generalversammlung der Beschluss auf obligatorische Einführung des «Service inbegriffen» für Mitglieder des Zürcher Hotelier-Vereins gefasst worden war, lehnte die Versammlung die Aufnahme einiger neuer Mitglieder, die diesen Schritt im Interesse einer klaren Preisstellung noch nicht vollzogen haben, ab. Neu als Mitglieder aufgenommen wurden die Hotels: «Alexander garni», «Excelsior», «Goldenes Schwert», «Rütli», alle Zürich; «Holiday Inn Mövenpick», Opfikon, «Sonnental», Dübendorf, «Alpenblick», Uetikon, «Illuster garni», Uster, «Salmen», Schlieren und «Welcome-Inn», Kloten; sowie die Restaurants: «Landgasthof Au» und Restaurant/Dancing «Uschter 77», Uster.
Im Hinblick auf den Beitritt von verschiedenen Grosshotels zum ZHV und weil als Verkaufseinheit in der Hotellerie heute je länger je mehr das Zimmer gilt, neue Hotels praktisch nur noch mit Doppelzimmer gebaut werden, wurde das Vereins-Beitragssystem vom «Bett» auf das «Zimmer» umgestellt.

In einer Ergänzungswahl wählte die Versammlung als neues Vorstandsmitglied H. Haemmerli, Hotel Bristol garni, Zürich.

Nach Referaten der Herren Burri, Gstaad, und Streuli, Lausanne, votierten die Zürcher Hoteliers für einen Neubau der Hotelfachschule in Chalet-à-Gobet/Lausanne.

Mit grosser Enttäuschung wurde vom Entwurf einer neuen Fremdarbeiterregelung Kenntnis genommen. Besonders schwer getroffen wird die Stadthotellerie durch die starke Kürzung des Jahresaufenthalterkontingents und die kleinliche Haltung in der Saisonarbeiterfrage.
(ZHV)

Mémorial Ferdinand Gillet à Vissoie

Une cérémonie extrêmement sympathique, destinée à rendre hommage à un enfant du pays qui a accédé aux plus hautes fonctions des grands hôtels internationaux – et dont la réputation a largement dépassé les frontières de l'Europe – s'est déroulée récemment à Vissoie. En effet, des amis des hôteliers et des collègues de cette éminente personnalité avaient décidé d'apposer une plaque effigie sur la maison familiale de Ferdinand Gillet.

L'homme aux Clefs d'Or, c'est le titre d'un film dont le premier rôle est tenu par Pierre Fresney certes, mais les clefs d'or sont aussi le symbole d'une des plus nobles professions de l'hôtellerie, celle de concierge de grands hôtels. Ce poste clef (sans jeu de mot) tente à disparaître dans les petits et moyens établissements, mais il demeure indispensable dans les grands hôtels, couronnant souvent de longues carrières hôtelières. L'homme aux clefs d'or représente souvent la carte de visite de l'entreprise. C'est l'homme de confiance par excellence, continuellement en contact avec la clientèle dont il est très souvent le confident et l'ami. Le concierge est polyglote par définition. Il sait tout, il connaît tout. Il est à la fois dépositaire, agent de change et de voyage et on le consulte aussi bien pour obtenir des renseignements généraux que pour régler des affaires privées.

Ferdinand Gillet

Ferdinand Gillet fut un de ces hommes. Né à Sierre en 1895, il se lança dans l'hôtellerie sitôt après avoir terminé ses écoles, puis, dès l'âge de 16 ans, fit de nombreux stages hôteliers en France, en Allemagne, en Italie et en Angleterre

(Valpresse)

pour se perfectionner dans les langues étrangères qu'il maîtrisera parfaitement. Rentré en Suisse en 1914 pour remplir ses obligations militaires, il repart dès la fin des hostilités et accomplit plusieurs saisons dans les palaces d'Aix-les-Bains, Chamonix et Evian. C'est en 1926 que Ferdinand Gillet devint concierge chef de l'Hôtel Scribe à Paris et il le restera jusqu'en 1963, date de sa retraite. Décédé à Paris, le 3 octobre 1970, il repose aujourd'hui au cimetière de Vissoie.

Rayonnement international

Conscient de la nécessité pour des hommes occupant de tels postes de s'unir et de mieux se connaître, Ferdinand Gillet fonda en 1929 l'Amicale des Clefs d'Or dont il deviendra président en avril 1945 et le restera par la suite. Il constitua l'Union européenne des portiers des grands hôtels, dont les Clefs d'Or devinrent une partie intégrante. L'union fut élargie plus tard en une Union internationale qui groupe aujourd'hui plus de 2000 membres répartis dans les sections respectives de 18 pays.

La cérémonie commémorative

La cérémonie commémorative a été l'occasion d'une magnifique manifestation d'amitié, de solidarité et de respect. 35 «Clefs d'Or» étaient présents, dont les présidents des Clefs d'Or d'Allemagne, d'Autriche, de Belgique, d'Espagne, de France, de Hollande, du Maroc et du Portugal, et en présence de Monsieur Jean Gillet, fils du fondateur et vice-président de l'Union internationale. La Suisse était représentée par M. Oscar Wirth, président des Clefs d'Or suisses et une quinzaine de ses collègues venus surtout de Genève et de Zurich.
Commencée à Sierre, la manifestation se poursuivit à Vissoie où des allocutions furent prononcées par le britannique R. Bardeyron, président de l'Union internationale des Clefs d'Or et MM. Georges Berra, vice-président du Grand Conseil, Balestra, président de l'Association hôtelière du Valais ainsi que par le président de la commune de Vissoie. P. N.

Elections au conseil d'administration de la SCH

Le département fédéral de l'économie publique – en tant qu'autorité électrice – a récemment nommé M. Marcel Chevrier, hôtelier, Hôtel du Parc à Villars sur Ollon, comme membre du conseil d'administration de la Société suisse de crédit hôtelier, pour remplacer feu M. F. Tissot, décédé au mois de février.

En outre, il a nommé M. Josef Felder, directeur de la banque cantonale lucernoise, à Lucerne, à la place de M. Helbling, ancien directeur de la banque cantonale lucernoise, qui s'était retiré pour raison d'âge.

† M. Charles Blanc

C'est avec consternation que l'on a appris, dans tous les milieux hôteliers et touristiques, la mort subite, à l'âge de 63 ans, de M. Charles Blanc, hôtelier à Montana-Crans. Le défunt était très connu dans tout le canton du Valais où il exploita plusieurs établissements et où il joua un rôle en vue au sein de nombreux organismes liés au développement touristique. C'est notamment lui qui créa le magnifique hôtel Mirabeau, à Montana-Crans, que dirige son fils Claude, ainsi que l'hôtel Vermala, à Vermala.
Charly Blanc était un hôtelier de grande valeur, dont on louait le dynamisme et l'entregent; il mit toutes ses compétences et tout son cœur au service de l'hôtellerie et du tourisme valaisans, dont il restera un brillant animateur.
Nous assurons sa famille et tous ses amis de notre très profonde 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 Charles Blanc

membre personnel, Montana,

décédé subitement le 30 mai 1973, dans sa 63e année.

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
Charles Leppin

Personelles

Fritz Greub-Schmutz, Hotelier in Basel, feierte Ende Mai in voller körperlicher und geistiger Rüstigkeit seinen 80. Geburtstag. Der Jubilar hat eine Hotelkarriere hinter sich, wie sie im Buche steht: Kochlehrling, Wanderjahre, Küchenchef, eigener Betrieb. 1949 kaufte er das Hotel Hofer in Basel und taufte es um in Hotel Greub. Die Führung des Hauses hat nun ein Sohn inne, doch nimmt der Jubilar immer noch lebhaft Anteil am Gang der Geschäfte.

Dass der erfahrene, in Restauration und Hotellerie gleichermassen versierte Fachmann als vieljähriges Vorstandsmitglied und zeitweiliger Vizepräsident des Basler Hotelier-Vereins sowie als Mitglied des Gewerblichen Schiedsgerichtes dem ganzen Berufsstand wertvoll diente, wussten seine Kollegen dankbar zu schätzen. Mögen dem Jubilar in seinem Heim an der Burgunderstrasse noch recht viel sonnige und geruhsame Tage beschieden sein.

Familie Scheibli ist seit fünfzig Jahren Besitzerin des Touring Hotels de la Gare in Biel. Sie feierte das Jubiläum mit all ihren Angestellten, die zum Teil schon seit Jahren mit dabei sind, auf einer Fahrt zu den Weinbergen, die dem Touring Hotel den guten Tropfen zu den provençalischen Spezialitäten liefern.
Das fröhliche Fest war dankbares Erinnern und zuversichtliches Vorwärtsblikken zugleich. Bei so guter Zusammenarbeit wird man im Hotel de la Gare auch die Schwierigkeiten der nächsten Jahrhunderthälfte zu meistern wissen.

Robert Ernst Rippstein, früherer Leiter des Sales Managements des Hotels Astoria in Luzern und zurzeit bei der Hotelconsult AG in Buochs tätig, wurde zum neuen Kongressmanager von Luzern gewählt. Er wird seinen neuen Posten am 1. Oktober 1973 antreten.

Rationalisierungsprogramm SHV/SWV

Rezeptierung und Herstellung neuzeitlicher Restaurationsplatten

An diesem Kurs wird dargelegt, wie Convenience-Food-Produkte sinnvoll und kostensparend im Hotel- und Restaurationsbetrieb eingesetzt werden können. Zudem werden Möglichkeiten aufgezeigt, wie der Küchenchef mit wenig Personal eine qualitativ einwandfreie und leistungsfähige Küche führen kann.

Im weitern werden Fragen der Rezeptierung, der Mise en place und der Herstellung neuzeitlicher Restaurationsplatten behandelt.

Datum: Donnerstag, 14. Juni 1973 Kurs 34

Zeit: 9.45 Uhr bis zirka 17.15 Uhr

Ort: Forum Culinaire
3073 Gümligen BE

Teilnehmer: Küchenchefs und Chefs de partie

Thematik: Auszug aus dem Stoffprogramm:
– Convenience-Food-Produkte und ihre Herstellung
– Vorgehen bei der Kreation neuer Gerichte
– Aufbau und Zusammenstellung einer neuzeitlichen Restaurationsplatte
– Die konservierte Mise en place

Kursgeld: Fr. 90.– pro Person
inkl. Mittagessen und Dokumentation

Organisation: Schweizer Hotelier-Verein
Schweizer Wirteverband
Forum Culinaire

Kursleitung: Abteilung für berufliche Ausbildung des Schweizer Hotelier-Vereins

Anmeldung:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frau U. Jakob
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern
Tel. (031) 25 72 22

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

Unter uns ... Entre nous ...

SHV SSH

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition: Mario D. Togni

Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

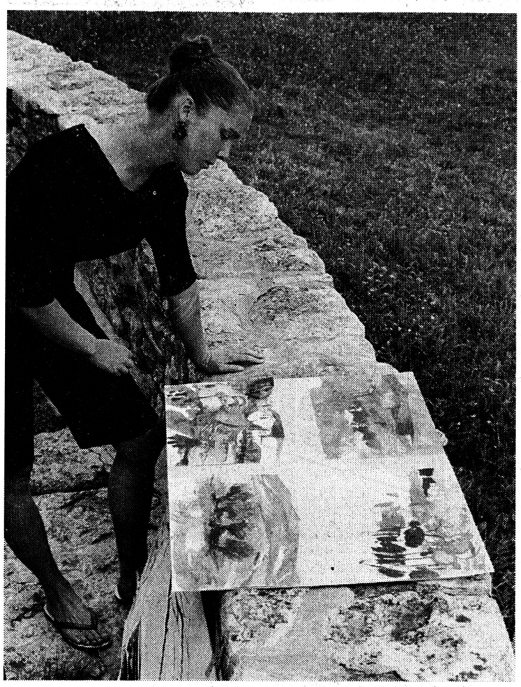
Annonces et abonnements:
Paul Steiner (vente)
Dora Artoni (administration)

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

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

Generalversammlung der Schweizerischen Verkehrszentrale

Aktiv und zuversichtlich



«Die Schweiz – reserviert für Hobby-Ferien». Nach diesem neuen Programm wirbt die Schweizerische Verkehrszentrale um Gäste, die nicht Ferien mit der Masse, sondern Ferien nach Mass verbringen wollen. Wo welches Hobby gepflegt oder sich angeeignet werden kann, ist aus einer soeben veröffentlichten Liste ersichtlich. Malkünstler z. B. treffen sich in Klosters, Mürren, Münchwiler, Genf und St-Cergue.
(Foto: SVZ)

Das zweckmässig schöne, neue Kongressgebäude von Montreux war am vergangenen Donnerstag Mekka des Schweizerischen Fremdenverkehrs. Die SVZ hatte zum Jahresrapport geladen. Weit über hundert Gäste und Mitglieder aus allen Landesteilen reisten an die Gestade des Léman, um sich über die Aktivität der nationalen Werbestelle orientieren zu lassen.

Erstmals fand die Versammlung unter der Leitung des neuen Präsidenten, Dr. Gastone Luvini statt. Am Anfang der Versammlung stand ein herzliches gegenseitiges Dankesagen. Es galt vor allem dem zurückgetretenen Präsidenten Gabriel Despland, der sich seinerseits bei den Vorstandskollegen, dem Direktor und den Mitarbeitern der SVZ für die gute Zusammenarbeit bedankte und dem neuen Präsidenten viel Erfolg wünschte.

Ein brillanter Rapport über ein gutes Jahr

Die Berichterstattung des Direktors bildete wie immer das Hauptgewicht der Tagung. Merkpunkte aus dem Touristen- und Werbejahr, Aussichten und das neue Werbeprogramm bildeten die drei Teile der langen aber nie langweiligen Ausführungen von Dr. Werner Kämpfen. Sie können hier leider nur ganz kurz zusammengefasst werden.

Die Zahlen des vergangenen Jahres und die daraus abzulesende Verlangsamung des Wachstums sind bekannt und auch schon kommentiert worden. Erfreulich ist sicher, dass die OECD-Gemeinschaft unser Bekenntnis zum qualitativen Wachstum zum ihrigen machte und die bisherige Euphorie im Fremdenverkehr einer realistischen Einschätzung Platz machte. Ebenfalls hat das Begehren der Schweizer Delegation nach einem Modell für Kosten-Nutzen-Analysen im Fremdenverkehr bei der OECD Gehör gefunden.

Die Schweiz an den Schweizer gebracht

Erstmals bringt der Jahresbericht der SVZ eine Gegenüberstellung der Ergebnisse in Hotellerie und Parahotellerie. Aus ihr geht hervor, dass die Auslandabhängigkeit und damit Krisenanfälligkeit der Hotellerie grösser ist. Die neue Erhebung zeigt jedoch auch die wieder zunehmende Tendenz des Schweizers zu Ferien in der Schweiz auf – ein Erfolg, den die SVZ für sich buchen kann, denn sie wirbt ja nicht nur im Ausland für unser Land. Da die Schweizer Touristen immer noch die grösste Pro-Kopf-Summe, nämlich 400 Franken Feriengeld ins Ausland tragen, stehen wir jedoch nicht nur als Nehmende auf dem Touristenmarkt.

Die Jugend ist unser

Ein Erfolg, der sehr hoch einzuschätzen ist, ist die anteilsmässige Erhöhung des Jugendtourismus am schweizerischen Fremdenverkehr von einem Zehntel auf fast drei Zehntel. Es ist gewiss nicht leicht, bei der in jeder Beziehung kritischen Jugend mit einer Werbebotschaft anzukommen. Dank dem unkommerziellen Charakter der Jugendwerbung ist es der SVZ gelungen, die Gäste von morgen schon heute zu gewinnen. Sie zu halten ist nun die Aufgabe der Hotellerie, der Transportunternehmungen usw.

Auch Büros müssen mit der Zeit gehen

Das Jahr 1972 war für die SVZ auch ein ausgesprochenes Bau- und Umbaujahr. Die Agenturen Paris, Stockholm, Kopenhagen, Buenos Aires und Toronto erhielten vollständig neue oder modernisierte Räumlichkeiten. Die Pläne für den Umbau der Agenturen Mailand und Amsterdam sind fertig. Der Personalbestand wurde nur minim erhöht.

Amerika – ungewiss, Europa – vielversprechend

Mit Prognosen im Fremdenverkehr ist man sehr vorsichtig geworden, muss doch jederzeit mit einem neuen Währungsgewitter gerechnet werden, ganz abgesehen vom Nieselregen der Inflation. Mit gedämpftem Optimismus wird am ehesten über die nächsten Runden zu kommen sein. Noch ist die Reiselust des Amerikaners ungebrochen. Ob sie es bleiben wird, wenn er im Verlaufe des Sommers selbst feststellen muss, wie sehr die Kaufkraft seines Dollars auf dem alten Kontinent geschwunden ist, das ist eine Frage, die zur Gretchenfrage für den amerikanisch-europäischen Tourismus des nächsten Jahres werden könnte. Ausfälle der USA-Touristen könnten weder auf dem japanischen noch australischen oder südafrikanischen Markt wettgemacht werden. Europa – und hier vor allem die Bundesrepublik, die Niederlande und Belgien – bleibt für uns das stärkste Touristenreservoir.

Preisdisziplin wird weitgehend die zukünftige Entwicklung unseres Fremdenverkehrs bestimmen. Solange die Schweiz als preiswertes Ferienland gilt, wird sie ihre Stellung unter den europäischen Ferienländern behaupten können.

Unsere Chance: Der Individualismus

Der überall spürbare Trend zum Individualtourismus kommt den Bemühungen um ein qualitatives Wachstum und um eine ganzjährige Saison entgegen. Der Herbst konnte auf dem Weg über «aktive Ferien» bereits gut an den Mann gebracht werden. Nun gilt es auch noch dem Frühling vermehrte Feriengäste zu gewinnen. Individualtourismus verlangt aber eine individuelle Betreuung des Gastes, also genügend Personal und eine noch stärkere Selbstkontrolle in der Preisgestaltung. Um den Einzelgast muss auch anders geworben werden als um die Masse. Das Individuum verlangt Werbung nach Mass. Diesem Gebot wurde schon im vergangenen Jahr mit der stärkeren Verlagerung von Werbung auf Information entsprochen. Indem es informiert, wirbt das Personal der SVZ im In- und Ausland. Personalkosten sind demnach hier fast reine Werbekosten.

Mit dem neuen Dreijahresprogramm «Die Schweiz – reserviert für Hobby-Ferien» hat die SVZ ein Netz ausgeworfen, das einen guten Fang einbringen sollte, sofern sich all die Hobby-Ferienorte zum gemeinsamen Fischzug zusammenschliessen und Fischen auf eigene Faust unterbleibt.

Dass der Jahresbericht und die Rechnung der SVZ ohne Diskussion genehmigt wurden, ist wohl selbstverständlich. Es wüsste ja niemand, wie mit noch weniger mehr erreicht oder wo das Viele noch billiger zu haben wäre. Von der neuen Zusammensetzung des Vorstandes und des Ausschusses wurde Kenntnis genommen (publiziert in der Hotel-Revue Nr. 49 vom 7. 12. 1972). Als neues Mitglied der Kontrollstelle wählte die Versammlung anstelle von Charles Leppin, Genf, H. E. Fauconnet, Genf.

In der Gewissheit, von der Schweizerischen Verkehrszentrale auch in Zukunft Hervorragendes erwarten zu dürfen, liessen sich die Mitglieder und Gäste den Apéritif und das Mittagessen ganz besonders gut schmecken. MK

Berner Oberland: Mässiger, aber doch Zuwachs

Trotz des relativ schneearmen Winters kann das Berner Oberland eine weitere, wenn auch weniger ausgeprägte Zuwachsrate ausweisen.

Die Wintermonate Dezember bis und mit März brachten dem Gastgewerbe 926 123 Logiernächte, womit der letztjährige Saison-Höchststand um 37 497 oder 4,2 Prozent überschritten wurde. Bei den Ankünften ist eine kleine Zunahme um 2298 (1,4 Prozent) auf 169 782 zu registrieren.

In den Wintersportplätzen stiegen die Logiernächte um 31 546 auf 786 167 und die Ankünfte um 1895 auf 135 468. Die hauptsächlichsten Kurorte erzielten folgende Resultate: Adboden 116 821 (+ 21 387), Beatenberg 29 169 (+ 93), Grindelwald 163 752 (+ 12 658), Gstaad 65 543 (+ 1867), Hasliberg 21 676 (– 239), Interlaken 35 817 (+ 3145), Kandersteg 45 139 (– 3170), Lauterbrunnen 9667 (+ 1572), Lenk 56 920 (– 402), Mürren 49 170 (– 3444), Saanen 9423 (+ 269), Saanenmöser mit Schönried 19 886 (+ 843), Wengen 149 393 (– 1625), Zweisimmen 13 791 (– 1408).

Die Schweizer sind am Logiernächtetotal mit 46,9 (Vorjahr 45,4) und die Ausländer mit 53,1 (Vorjahr 54,6) Prozent beteiligt. Die grösste Frequenzzunahme trat bei den Schweizer Gästen ein, während von den ausländischen Nationen Belgien und Holland namhafte Logiernächtegewinne zu verzeichnen haben. Die Zuwachsquote der Engländer fiel auch diesmal gering aus. Eine merkliche Abschwächung erlitt der Verkehr aus Deutschland und Frankreich, der im Vorjahr stark aufgeholt hatte. Erneut zurückgegangen ist die Frequenz aus Italien. Annähernd gleich blieb sich der Besuch aus den USA, der im Winter zuvor eine bedeutende Belebung aufzuweisen vermochte.

Die mittlere Aufenthaltsdauer betrug im gesamten Oberland 5,5 Tage (Vorjahr 5,3), wobei der Auslandgast 6,1 Tage und der Schweizer Gast 4,8 Tage verweilten. Die Zahl der verfügbaren Betten hat sich im Berichtswinter weiter erhöht. Die durchschnittliche Besetzung erfuhr eine leichte Zunahme um 1,4 auf 56,9 Prozent in den Kurorten und um 0,7 auf 43,0 Prozent im ganzen Oberland. M. Z.

Geschäft und Geselligkeit

Generalversammlung der Schweizer Kur- und Verkehrsdirektoren in Wildhaus

Erstmals führte der Verband Schweiz. Kur- und Verkehrsdirektoren seine Generalversammlung in Wildhaus durch. Wohl deshalb liessen sich gegen 80 Mitglieder bewegen, dem Obertoggenburg einen Besuch abzustatten. Unter dem Patronat des Nordostschweizerischen Fremdenverkehrsverbandes mit Direktor Werner Boos, St. Gallen, an der Spitze, hatten die Kurorte Wildhaus und Vaduz mit den Kurdirektoren Kobelt und Konrad ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm zusammengestellt.

An der Generalversammlung, die von Direktor Ernst Hegner, Bern, präsidiert wurde, diskutierte man die engern Anliegen dieses aktiven Verbandes. Er widmet sich gegenwärtig besonders der Weiterbildung der Kur- und Verkehrsdirektoren. Dies geschieht in 3 Hauptkursen von 3- bis 4tägiger Dauer, die innerhalb zweier Jahre durchgeführt werden. Eifrig diskutiert wurden Fragen der Zusammenarbeit mit allen massgebenden Organisationen im Schweizerischen Fremdenverkehr. Im weitern brauche es vermehrte Anstrengungen aller am Fremdenverkehr interessierten Kreise, um mit der Währungssituation und mit den Verhältnissen auf dem Arbeitsmarkt fertig zu werden.

Einen nicht geringen Anteil am Gelingen einer Generalversammlung hat schliesslich das Rahmenprogramm, Gelegenheiten zur Diskussion und zum Kennenlernen der Teilnehmer, aber auch des Tagungsortes. Während der Generalversammlung besichtigten die Damen eine Toggenburger Handweberei und das Zwinglihaus. Die Abendveranstaltung brachte mit gefordertem Trachtentragen eine folkloristische Note. Passend dazu das reichhaltige Bauernmenu aus der Küche des Hotels «Acker». Tafelmajor Werner Boos schaffte bald eine gute Stimmung. Mit Tanz und Cabaretdarbietungen verlebte man einen fröhlichen Abend.

Der folgende Tag war der Besichtigung des prächtig restaurierten Städtchens Werdenberg und einem Ausflug ins Fürstentum Liechtenstein gewidmet. Eine besondere Ehre war für die Kurdirektoren der Empfang durch Fürst Franz Josef I. im Schloss Vaduz. Bei herrlichem Wetter fuhren die «Fachleute für schönes Wetter» durch das blühende Fürstentum zum Berghotel Gaflei, wo sie nach einem Mittagessen schliesslich verabschiedet wurden. eb.

Notre interview

Aujourd'hui: Monsieur Pierre DREYER, conseiller aux Etats fribourgeois, directeur du Département cantonal de l'intérieur, de l'industrie et du commerce

La voix du «ministre» fribourgeois du tourisme

HOTEL-REVUE: L'essor du tourisme au Pays de Fribourg nous incite à vous demander de situer l'importance du tourisme en général et de l'hôtellerie en particulier dans l'économie cantonale...

On sait que, si le tourisme revêt en Suisse une importance considérable, l'on doit admettre que, dans le canton de Fribourg, il tient une place relativement faible par rapport aux autres secteurs de l'économie; les statistiques le prouvent, bien qu'elles ne disent pas tout. Mais il est incontestable que, compte tenu de ses possibilités, le tourisme ne paraît pas occuper la place qui pourrait lui revenir si l'on avait utilisé d'une façon systématique le potentiel disponible. Nous avons des alpes, des préalpes, des lacs et des régions qui se prêtent parfaitement au tourisme.

Dans ce secteur, l'hôtellerie, naturellement, est appelée à jouer un rôle essentiel; pour l'instant, elle est restée à la mesure des investissements touristiques en général, ce qui veut dire que l'hôtellerie n'occupe pas encore la place qui devrait lui revenir dans l'économie fribourgeoise. Des efforts constants et même considérables ont été entrepris au cours de ces dernières années dans les installations touristiques; il faut que l'équipement hôtelier puisse se développer parallèlement à l'équipement touristique en général, lui en grand progrès.

Comment aimeriez-vous voir évoluer cette hôtellerie?

Nous avons répété à maintes reprises que nous ne pouvons pas nous permettre de disperser nos efforts. Nous devons concentrer ceux-ci sur ce qui existe, sur ce qui présente le plus d'intérêt pour le touriste; dans certaines régions, nous avons parfaitement réussi; dans d'autres, nous nous heurtons à de grosses difficultés. Mais il est quand même assez réconfortant de constater que là où toute une population a cru à son avenir touristique, là où la région a fait l'effort principal, avec mesure, le développement du tourisme a pris des proportions considérables et l'exemple récent de Charmey nous prouve que nous sommes dans la très bonne voie. Il est nécessaire alors que, parallèlement, l'équipement hôtelier puisse croître; ce qui n'est pas facile dans les circonstances présentes, en raison des difficultés de tous ordres qui s'ajoutent aux difficultés inhérentes à la branche; je pense aux arrêtés anti-conjoncturels et au problème de la main-d'œuvre.

Lors des récentes assises annuelles des organisations touristiques fribourgeoises, on a parlé de la nécessité de construire quelques grands hôtels; quel est votre point de vue à ce sujet?

Il me paraît en effet indispensable, si l'on construit un hôtel, de lui donner une dimension minimum. Je ne peux pas préciser l'ordre de grandeur, mais il faut que ces hôtels soient à même d'abriter les participants d'un voyage dans un circuit touristique, nombre correspondant à la capacité d'un car, car ils désirent tous loger dans le même établissement. Ce qui signifie qu'un minimum de 100 lits me paraît indispensable. On rencontre aujourd'hui déjà certaines difficultés d'hébergement, lorsqu'on organise des congrès et autres réunions. Sans vouloir voir trop grand, il faut essayer de résoudre nos problèmes à la mesure de nos besoins; ces besoins minimum sont connus et il faudrait en tout cas qu'on puisse les satisfaire, notamment grâce à quelques grands hôtels modernes.

Où résident, à votre avis, les chances, donc l'avenir, du tourisme dans votre canton?

Paradoxalement peut-être, ces chances résident surtout dans le retard que nous avons supporté jusqu'à maintenant. Parce qu'en voulant le rattraper, la tête froide bien sûr et sans brûler les étapes, on peut tenir compte des expériences des autres, dans tous les domaines, non seulement dans la construction même de l'équipement touristique, mais aussi dans la protection du paysage et de l'environnement. On a la chance d'avoir des payssages qui sont encore parfaitement intacts; les touristes seront de plus en plus sensibles à cet aspect des plaisirs et des satisfactions qu'ils recherchent. La région choisie est d'autant plus appréciée qu'elle n'est pas surpeuplée, ni envahie par des gadgets touristiques; le repos peut donc véritablement s'y pratiquer.

Les différents arrêtés fédéraux pris ces derniers mois en Suisse freinent-ils l'expansion économique et touristique de Fribourg?

La volonté des autorités fédérales est explicite; elle est caractérisée: on veut apporter un frein aux investissements, frein qui porte sur deux aspects: la limitation des autorisations de construire et celle des crédits. Nous connaissons quelques projets qui sont paralysés par l'impossibilité d'obtenir des crédits. Les banques sont bien disposées, parce qu'il s'agit de projets viables et économiquement sains, mais elles ne peuvent dépasser les quotas des crédits disponibles. Il y a aussi un autre aspect touchant au tourisme: la construction d'hébergements de vacances dans les régions touristiques, construction qui se heurte à un certain nombre d'interdictions. Le danger d'une application linéaire de ces mesures réside dans le fait qu'on ne faisait pas de distinction entre les régions qui sont déjà très bien équipées, voire suréquipées, et celles qui doivent absolument s'équiper.

Où en est la préparation des lois sur le tourisme et sur les auberges; l'hôtellerie, en particulier, fera-t-elle l'objet de nouvelles dispositions?

L'avant-projet de la loi sur le tourisme est prêt et se trouve à l'étude à l'Office cantonal de législation. Si la loi n'apporte rien de très nouveau par rapport à celle qui existe, elle tient compte des expériences que nous avons faites au cours de ces dernières années. Il y a notamment un problème qui risque de franchir péniblement le cap du Grand Conseil, c'est celui de la taxe de tourisme qui devrait compléter les revenus de l'Union fribourgeoise du tourisme (subventions de l'Etat et taxes de séjour). Il est en effet très difficile de brancher cette nouvelle ressource sur la réalité économique; la frontière est délicate à déterminer entre les entreprises qui vivent principalement du tourisme et les autres.

Les cafés, restaurants et hôtels seront traités par la loi dite sur les auberges qui a passé le cap du Grand Conseil l'an dernier et qui entrera en vigueur lorsque le règlement d'exécution aura été édité. Cette loi a apporté un certain nombre d'innovations qui sont généralement favorables à l'hôtellerie, mais à une hôtellerie digne de ce nom; seront en effet considérés comme hôtels seuls les établissements d'au moins 20 lits.

On espère que de nombreux Fribourgeois embrasseront les carrières hôtelières; mais que pensez-vous de la situation actuelle sur le marché du travail?

Il faut admettre, pour les emplois subalternes en tout cas, qu'on devra recourir de plus en plus à la main-d'œuvre étrangère qui pose, chez nous comme ailleurs, des difficultés de recrutement qu'il faudra bien un jour surmonter dans une optique autre que celle qui règne actuellement. En effet, ou bien l'on considère le tourisme comme une branche importante de l'économie nationale et nécessaire – les revenus du tourisme n'étant plus à prouver – ou on tue la poule aux œufs d'or, on scie lentement la branche sur laquelle on s'est assis, par des mesures restrictives et linéaires.

HENKELL TROCKEN
der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt

73.11

Les grands emballages à succès de Wander

Ovomaltine maintenant soluble également dans le lait froid.

Et, dans les cas où le lait fait défaut – une bonne solution pratique! Pront Ovo, la seule boisson fortifiante qui contient déjà le lait. Donc, pour la préparation instantanée du Pront Ovo, de l'eau suffit.

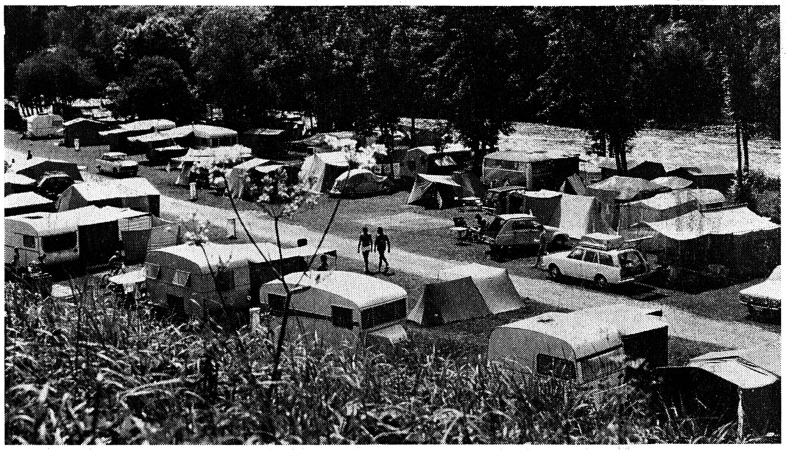
La nouvelle Ovomaltine, la première boisson maltée en grand emballage, qui se dissout instantanément dans du lait chaud ou froid.

Caotina, une délicieuse boisson chocolatée chaude ou froide. Particulièrement appréciée des amateurs de boissons au goût de chocolat.

Plus de 50% des restaurants tiennent actuellement le Caotina dans leur assortiment. C'est une preuve incontestable en faveur de la qualité de notre délicieux produit pour boisson chocolatée froide ou chaude.

Pour le service par portions, nos deux produits, Caotina et Ovomaltine, sont maintenant l'un et l'autre solubles également dans le lait froid. L'Ovomaltine est le premier produit malté servi dans les restaurants, qui soit soluble également dans le lait froid.

Gros ou petits,
les produits Wander sont bons et sains!



Ainsi qu'on l'a appris lors de l'assemblée de l'ONST, l'hébergement para-hôtelier – ici, le camping-caravaning – a enregistré 29,5 millions de nuitées: une innovation de la statistique fédérale et une illustration d'un secteur également vital de l'industrie touristique suisse. (Photo: ONST)

Assemblée générale de l'Office national suisse du tourisme

Tourisme suisse: la croissance dans l'équilibre et une offre sur mesure

La nouvelle Maison des congrès de Montreux a servi de cadre à l'assemblée générale de l'Office national suisse du tourisme qui voulait ainsi refléter, à l'instar de la cité qui l'accueillait, la future voie du tourisme suisse, entre la tradition et le modernisme. Ces assises se sont déroulées pour la première fois sous la houlette du nouveau président de l'ONST, M. Gastone Luvini.

Au début de l'assemblée, celui qui, désormais, préside aux destinées de notre office national, fit l'éloge de son prédécesseur, M. Gabriel Despland, qui occupa ce poste de 1963 à 1972; un arbre, symbole de longévité, lui fut remis en cadeau, avant qu'il ne dise toute sa joie d'avoir vécu au sein de l'ONST et trouvé dans le tourisme un inégalable enrichissement intellectuel et humain. M. Despland manifesta sa reconnaissance à ses collaborateurs, en particulier à M. Werner Kämpfen, directeur, «le tourisme fait homme», à M. Christian Signorell, directeur adjoint, et à Mlle Erna Zahnd, chef de section. Ce fut ensuite l'occasion pour M. J.-J. Cevey, syndic de Montreux, de souhaiter la bienvenue aux nombreux participants et, s'inspirant de la magnifique réalisation de la Maison des congrès, de lancer un appel à la solidarité des milieux touristiques suisses, afin que leur esprit d'équipe et leur politique concertée permettent à notre pays de vacances de rester agréable et compétitif.

Signalons aussi qu'au cours de cette assemblée M. H. E. Fauconnet, hôtelier à Genève, a été nommé membre de la commission de contrôle de l'ONST, en remplacement de M. Charles Leppin.

66 millions de nuitées, mais une croissance ralentie

Dans son magistral rapport directorial, M. Kämpfen fit un tour d'horizon de l'année touristique 1972, qualifiée de «bon millésime». Bien que le tourisme soit une branche économique et que les statistiques soient importantes, il reste un terrain d'échanges entre les hommes, un décor pour leurs loisirs, un havre de détente. Le directeur de l'ONST devait déclarer: «Les spécialistes du hard selling sont aussi des marchands de bonheur. A côté des résultats du marketing extérieur, il y a aussi une sorte de marketing intérieur pour étudier les aspects incommensurables et impondérables de l'évasion touristique, les aspirations secrètes qui poussent l'homme à voyager.»

1972 a été une nouvelle année record: 36,9 millions de nuitées hôtelières, 1,4 % seulement d'augmentation par rapport à 1971, mais 526 000 nuitées de plus! Quelque 30 millions de nuitées para-hôtelières, avec un accroissement de 5 %, portent le total des nuitées enregistrées en Suisse à 66 millions.

La croissance, toutefois, s'est ralentie comme dans presque tous les pays classiques du tourisme, ce qui n'alarme pas les nations membres de l'OCDE; leur attitude est plutôt positive et atteste qu'elles ont compris et adopté l'idée-force qui inspire notre pays: la croissance qualitative et non plus quantitative. «Si nous voulons créer des zones de détente, dit M. Kämpfen, préserver les sites en péril, protéger l'environnement naturel sans agglomérations, si nous voulons offrir autre chose que les déserts de béton de la vie quotidienne, l'expansion irréfléchie doit céder la place à la croissance dans l'équilibre. Le glas a sonné pour les fanatiques de l'expansion à tous prix.»

La Suisse touristique donne et reçoit. En 1972, les recettes provenant des échanges touristiques internationaux se sont montés à quelque 5 milliards de francs, équivalant à 800 francs environ par habitant: la proportion la plus élevée du monde. Il en va de même pour les dépenses: 2,5 milliards de francs, soit 400 francs par habitant. Le solde très positif de notre balance touristique permet de combler d'un bon tiers le solde de notre balance commerciale.

Que nous réserve l'avenir? L'ONST a certaines idées à ce sujet; nous en reparlerons. Précisons simplement aujourd'hui que sa vaste campagne destinée à attirer des jeunes pour leurs vacances en Suisse a porté ses fruits: en quelques années, la part des jeunes au tourisme helvétique a passé d'un dixième à presque trois dixièmes. Ce programme de propagande s'explique déjà en chiffres: une vingtaine de publications tirées à 3 millions d'exemplaires, envoi de 548 tonnes de matériel, participation à plus de 30 expositions, production de 35 000 photos, accueil d'un millier de journalistes, organisation de nombreuses manifestations.

Nous reviendrons ultérieurement plus en détail sur divers aspects de l'activité de l'ONST et sur certains résultats enregistrés par le tourisme suisse en 1972.

Les grands thèmes de l'avenir

Une présentation audio-visuelle permit aux participants de se rendre compte des grands thèmes développés par notre office national qui sont autant de préoccupations essentielles: la croissance qualitative, l'amélioration constante de l'offre touristique suisse, le tourisme individuel, la protection des paysages, les vacances sur mesure, les vacances-hobby (thème des trois prochaines années).

En ce qui concerne le tourisme individuel, M. Kämpfen devait déclarer: «Le touriste individuel exige légitimement d'être traité comme tel, ce qui ne peut être le cas qu'avec des effectifs suffisants de personnel. Ce même touriste individuel pose des limites à la rationalisation. Un hôtel n'est pas une fabrique, même si un certain travail à la chaîne peut être fait derrière les coulisses. Les vacances sur mesure ne s'accomodent pas des bouteilles et des emballages perdus, façon peu élégante de jeter notre hospitalité à la poubelle.»

*

L'assemblée de l'ONST, cette année plus que les autres, suscite la réflexion; le tourisme suisse est à un tournant de son histoire et il s'agit, en définissant les grands thèmes de propagande, de promouvoir la Suisse sur le plus grand marché du monde: celui des vacances. L'ONST n'a pas une tâche facile; ses responsables, pourtant, peuvent compter sur de nombreux appuis. Et ce n'est pas la plus grande concentration de gens de tourisme, que nous vaut chaque année son assemblée, qui nous démentira. La fête du tourisme suisse, qui s'est déroulée, à l'issue de cette séance, au Montreux-Palace, autour d'un excellent buffet campagnard et aux sons de la Chanson de Montreux, n'a pas manqué de confirmer cet optimisme.

J. S.

Der Entwurf zum neuen Fremdarbeiterbeschluss im Spiegel der Presse

Im Berner **«Bund»** schildert Otto Frauenlob die anvisierte Neuregelung für die Saisonniers und fährt fort:

«Diese Neuerung scheint den Wünschen der Kantone zu entsprechen. Das ‚Derby' um die Saisonniers verlagert sich damit auf kantonalen Boden. Es ist nicht ausgeschlossen, dass die Kantone nach zwei Jahren zurücklesen werden. Für die Schweiz ist eine Höchstzahl von 190 000 Saisonniers im Jahr vorgesehen, also mehr als oben aufgezählt, der wirkliche Bedarf liegt aber bei über 240 000.»

Eine unseres Erachtens treffende Darstellung gibt Alfred Peter in der **«National-Zeitung»**, wenn er schreibt:

«Mit der neuen Regelung wird auf die Wirtschaft kaum Rücksicht genommen. Und auf die Arbeitskräfte, die zwar Ausländer, aber immerhin auch Menschen sind, nicht viel mehr. Der Bund diktiert, wieviele kommen dürfen, die Kantone bestimmen – was die Saisonniers betrifft – den Zeitpunkt der Einreise, die Dauer des Aufenthaltes und den Arbeitsplatz. Was einzig zählt, ist der politische Entscheid: Der Bundesrat will die Ende 1969 erreichte Zahl von 603 000 Jahresaufenthaltern und Niedergelassenen keinesfalls anwachsen lassen. Tatsächlich droht auch die xte Ueberfremdungsinitiative der Nationalen Aktion, hinter die sich – nach einem weiteren spektakulären Umfallen – soeben auch James Schwarzenbach gestellt hat.

Die Regierung tut, was sie politisch für möglich, der Volkstribun, was er taktisch für nötig hält.»

Für wirksamer als die Schwarzenbach-Initiative hält Beatrice Steinmann in den **«Luzerner Neuesten Nachrichten»** die vom Bundesrat vorgesehene Fremdarbeiterregelung, da – wie sie schreibt – die Saisonniers überfremdungsmässig ins Gewicht fallen. Mit dem neuen Statut für die Saisonarbeitskräfte dürfte die Stabilisierung in absehbarer Zeit erreicht werden. Und weiter: «Anderseits aber verlangt die neue Regelung auch von den Schweizern ein allgemeines Umdenken – das namentlich im Gastgewerbe recht schwer fallen wird. Doch kommt man auch hier um eine Umstellung kaum mehr herum. Die Zeiten, da ein Gast sich hinten und vorne bedienen lässt, gehen nun eben auch bei uns zu Ende – wie sie in andern Ländern längst zu Ende gegangen sind. In Schweden beispielsweise ist die Selbstbedienung fast durchwegs eingeführt, die Zahl der Menüs in den Restaurants ist beschränkt, und zum Schuheputzen steht ein Apparat in den Gängen. Sogar für Getränke ist auf den Etagen ein Getränkeautomat aufgestellt, weil nämlich der Zimmerkellner längstens ausgestorben ist.

Wir müssen den Aberglauben aufgeben, dass unsere Gastfreundlichkeit an der Zahl der in einem Gastwirtschaftsbetrieb vorhandenen Arbeitskräfte gemessen wird. Wo alles demokratischer und einfacher wird, können auch wir es werden.»

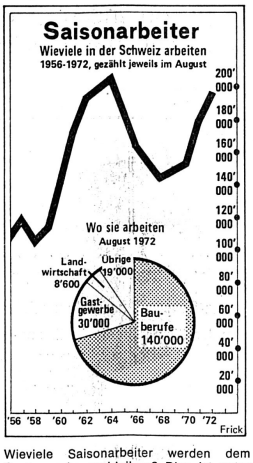
In der **«Neuen Bündner Zeitung»** bringt Georg Casal die Bedenken der hauptsächlich betroffenen Branchen und Regionen zum Ausdruck:

«Wenn man den nunmehr vom Bundesrat vorgeschlagenen strengeren Stabilisierungsmassnahmen das Verständnis auch nicht versagen kann, so wirkt doch die Tatsache beunruhigend, dass das Schwergewicht der Beschränkung diesmal auf die Kategorie der Saisonniers und Grenzgänger verlegt wird. Also just auf jene ausländischen Arbeitskräfte, die in der Saisonhotellerie, im Gastgewerbe, im Baugewerbe und in den Dienstleistungsbetrieben dringend benötigt werden und nicht derart überfremdungsvirulent sind wie die Jahresaufenthalter.

Die vorgesehenen Massnahmen werden zweifellos die Fremdenverkehrskantone der Bergregion am härtesten treffen, jene Kantone also, die unter dem arbeitsmarktwirtschaftlichen Sog der zentralen Wirtschaftsregionen unseres Landes am schwersten zu tragen haben. Wenn die wirtschaftliche Entwicklung dieser Gebiete, die durch die Konjunkturdämpfungsmassnahmen ohnehin stark behindert sind, nicht auch noch vom Arbeitsmarkt her eine untragbare Dämpfung erleiden soll, dann ist eine flexible Anwendung der neuen Stabilisierungsmassnahmen hinsichtlich der Saisonarbeitskräfte zugunsten der Berggebiete unerlässlich.

Der Beschluss sei unter dem Druck der Ueberfremdungsinitiativen zustandegekommen. Dieser Druck werde sich jedoch nun kaum vermindern, meint **«Die Tat»**.

«Die Hoffnungen, dass damit das Ueberfremdungsgeschrei verstummen wird, sind allerdings gering. Denn dieses gilt zumeist den Symptomen eines Wirtschaftswachstums, das zwar gerne für alle Missstände verantwortlich gemacht wird, auf dessen materielle Vorzüge aber niemand verzichten mag. Die jüngste Anstrengung des Bundesrats, die Stabilisierung ähnlich wie beim Grundstückerwerb durch Ausländer drastisch an die Hand zu nehmen, ist zwar, sofern sie nicht auf Kosten der Menschlichkeit geht, als Konsequenz einer seit langem eingeschlagenen Politik zu begrüssen. Erneut werden damit jedoch die Auswirkungen und nicht die Ursachen des Problems getroffen.»



Wieviele Saisonarbeiter werden dem Gastgewerbe verbleiben? Dies ist unter anderem abhängig von der Beschäftigungslage in der Bauwirtschaft, die von Kanton zu Kanton variieren kann. Das Gastgewerbe mit seinen Saisonniers läuft Gefahr, mit einem anderen Wirtschaftszweig mit Saisoncharakter in den gleichen Topf geworfen zu werden.

Der **«Berner Oberländer»** ist nicht überzeugt von der Widerstandskraft der Kantone. «Sicher wissen die Kantone besser als der Bund um die regionalen Bedürfnisse. Aber sie sind zugleich auch viel stärkeren Pressionen von seiten der Wirtschaft ausgesetzt. Man kann vorderhand nur hoffen, dass sie sich auch als genügend widerstandsfähig erweisen, wenn die nahen persönlichen Beziehungen zu spielen beginnen.»

Die **«Schweizerische Arbeitgeber-Zeitung»** fordert den Ausgleich der Verminderung der Quantität durch Verbesserung der Qualität.

«Wichtigstes Anliegen der Wirtschaft wird auch in Zukunft sein, dass die Quote für die Neurekrutierung von Jahresaufenthaltern im Ausland – selbstverständlich im Rahmen der Stabilisierungspolitik – wieder erweitert werden kann. Je mehr die Zahl der ausländischen Arbeitskräfte beschränkt wird, desto wichtiger wird es für unser Land, dass Leute mit beruflicher Aus- oder wenigstens Vorbildung im Ausland gewonnen und ungeeignete Arbeitskräfte durch besser qualifizierte ersetzt werden können.»

Verkehrsvereine berichten

Ein Ort zum Bleiben

Weggis liegt nicht am Wege, auf dem die grosse Masse auf ihrer rastlosen Suche nach neuen Erlebnissen vorwärtsstürmt. Am Fusse der Rigi gibt man sich nicht mit einem halben Tag Aufenthalt zufrieden. Mit 6,36 Tagen Aufenthaltsdauer weist sich Weggis als Kur- und Ferienort aus, wo der Erholung und Ruhe suchende Gast auf seine Rechnung kommt. 33 385 Ankünfte brachten 209 889 Logiernächte. Der kleine Rückgang von 4898 Nächten ist auf die baulich bedingte Schliessung des Hotels Waldstätten in den Monaten März bis Juni zurückzuführen. Die stärksten Säulen des Weggiser Fremdenverkehrs sind die Schweizer mit 24,4 Prozent und die Deutschen mit 23,9 Prozent.

Das regionale Denken ist den Fremdenverkehrsleuten an der Vierländer Riviera nicht fremd. Die Zusammenarbeit mit den übrigen Seegemeinden wurde stark intensiviert.

Die Hoteliers wehrten sich für eine bessere Beteiligung der Geschäfte an den Lasten der Fremdenverkehrswerbung. Es fehlt auch in Weggis noch an Einsicht, dass der Tourismus nicht nur den Hoteliers sondern praktisch jedem Gewerbler Verdienst bringt. Ein wichtiger Einnahmezweig des Kurvereins ist der grosse Geldwechsel, der einen Umsatz von rund 1,7 Mio Franken erreichte. Der Unterhalt der Anlagen des Kurvereins, zu denen nebst andern das Hallen- und Strandbad, der Campingplatz und der Tennisplatz gehören, erfordert natürlich erhebliche finanzielle Mittel.

Mit diesem Jahresbericht legte der langjährige Präsident des Kurvereins Weggis, Hotelier Hans Zimmermann sein Amt nieder.

Im neuen Kleid in die neue Saison

Das Hotel Acker in Wildhaus hat einen neuen Direktor und einen New-look. Von der Wiege in Rorschach hat Werner J. Beck u. a. über die Hotelfachschule, die Cornell-Universität und als letzter Etappe, den Quellenhof in Bad Ragaz den Weg nach Wildhaus gefunden.

Gründliche Umbau- und Renovationsarbeiten haben das Schöne noch schöner gemacht. Modern ausgebaute und eingerichtete Konferenzräume erweitern das Familienhotel zum Kongresshotel. Für Veranstaltungen von fünf bis 250 Teilnehmern kann im Hotel Acker der passende Raum zur Verfügung gestellt werden. Ein Spezialprospekt gibt über alle Konferenz- und Tagungsmöglichkeiten Auskunft. Nebst dem Kongresspackage werden auch Fitness- und Hobby-Wochen angeboten. Ob der Tag bei Handweben, Wandern oder Diskutieren verbracht wird, im vollständig neu gestalteten Panoramarestaurant kann sich der Gast in heimeliger und gepflegter Umgebung mit guten Sachen zu neuen Taten aufmöbeln. mk

Für jeden etwas in Lenzerheide

Geführte Wanderungen gehören heute zum Standartprogramm eines jeden Kurortes. Man muss sich schon wieder etwas Neues einfallen lassen, um sie noch attraktiver zu machen. Die Gäste von Lenzerheide-Valbella erhalten einen Wanderstock und ein Tüchlein als Andenken an die Blasen, die sie sich auf Wanderungen nach Arosa, Tschiertschen oder auf das Stätzerhorn holten.

Die Rothornbahn schaltet den ganzen Sommer über Sie- und Er-Tage ein. Bisher waren diese Gratisfahrten für die holde Begleiterin nur in der Nachsaison üblich.

Das Naturstrandbad am Heidsee hat auf die Saison hin ein neues Badehäuschen mit Umkleidekabinen und einem Kiosk erhalten. Die neue Bogenschiess- und Tischtennisanlage in der Badebucht werden vor allem die Jugendlichen zünftig finden. Der Verleih von Optimist-Segelbooten vervollständigt das attraktive Angebot rund um den Heidsee.

Wie schon in den vergangenen Jahren wird auch heuer in Lenzerheide-Valbella zudem das «Dolce-far-Sport-Programm» mit diversen neuen Sportarten durchgeführt. mk

Wochen-Digest hotel revue

Aussprache des Bundesrats mit den Kantonsregierungen

Bundespräsident Bonvin sowie die Bundesräte Brugger, Celio und Furgler haben zusammen mit Nationalbankpräsident Dr. Stopper am letzten Mittwoch in Bern mit den Kantonsregierungen über die laufende Konjunkturdämpfungsübung konferiert. Dabei wurde eine Verordnung des EVD über die Befristung von Ausführungssperre und Abbruchverbot angekündigt. Ferner verlauteten ein paar Angaben über die Kreditzuwachsbegrenzung nach dem 1. August 1973. Die Zuwachsräte soll angeblich mit 6 Prozent im Jahr unverändert bleiben, aber von ihr ein grösserer Teil – man spricht von 500 Millionen – für Härtefälle ausserhalb des Wohnungsbaus abgezweigt werden. Die Kantone wurden mehr oder weniger schonend darauf vorbereitet, dass bei einem weiteren Teuerungsanstieg ihre Budgets zum Gegenstand einer Intervention des Bundes werden könnten.

Kritische Stellungnahmen zur Mitbestimmungsinitiative

Die Bundeskanzlei hat die Vernehmlassungen der Kantone, Parteien und Verbände zur Mitbestimmungsinitiative der drei Gewerkschaftsverbände in einem 347seitigen Werk veröffentlicht. Sie lauten überwiegend kritisch bis ablehnend. Mehrere Kantone lehnen die Mitbestimmung für die öffentliche Verwaltung ab. Von den Parteien unterstützen die SP, die Evangelische Volkspartei und der Landesring das Begehren; CVP, FDP und SVP ersuchen den Bundesrat um einen Gegenvorschlag.

Preisüberwachung schreitet gegen Benzinpreiserhöhungen ein

Der Beauftragte des Bundesrats, Dr. Leo Schürmann hat in einer Verfügung auf Grund des Ueberwachungsbeschlusses die jüngsten Beizinpreiserhöhungen um zwei Rappen je Liter als ungerechtfertigt erklärt und damit verboten. Weitere Erhöhungen des Benzinpreises wurden bewilligungspflichtig erklärt. Benzin untersteht somit einer Preiskontrolle.

Was die öffentliche Wohlfahrt kostet

Im Jahre 1972 wandte der Bund 1795 Millionen Franken für die soziale Wohlfahrt (insbesondere Subventionen an die Sozialversicherungen, Fürsorge und Wohnungsbau) auf, 17,3 Prozent der Bundesausgaben. Im Jahre 1962 hatte dieser Anteil erst 9,5 Prozent ausgemacht. Der Gesamtaufwand der öffentlichen Hand für das Sozialwesen (Bund, Kantone und Gemeinden) wirdfür das letzte Jahr auf über 3,4 Milliarden Franken geschätzt.

R. S.

B&T

Einladung zu einem Jubiläumstag

Sie sind herzlich eingeladen, mit uns ein kulinarisches Jubiläum zu feiern: die zehnte SPEA, am 27. Juni 1973. Dieser Festtag endet mit einem reichhaltigen Bankett und beginnt mit einer noch reichhaltigeren Ausstellung.

Ab 14.00 Uhr treffen Sie in der Eingangshalle des Kongresshauses Zürich Kollegen der Gastronomie und des Lebensmittelhandels. Europas grösste Agrarwirtschaft zeigt ihre Spezialitäten aus Küche und Keller. Die Aktion «Feines aus Deutschen Landen» orientiert Sie über das Dienstleistungsangebot für Schweizer Restaurateure. Filmvorführungen und Degustationen tragen zu einem fachlichen Meinungsaustausch bei.

Um 16.30 Uhr präsentiert der bekannte Gastronom Walter Haas, «Botschafter der deutschen Küche», ein Spezialitätenbuffet voller delikater Köstlichkeiten. Dazu degustieren Sie auserlesene Tropfen von Deutschlands besten Weingegenden. Gemütliche Unterhaltung und eine Verlosung kostbarer Juwelen runden das Abendprogramm ab.

Da wir allerdings nur über eine beschränkte Platzzahl verfügen, bitten wir Sie um Ihre Anmeldung mittels untenstehenden Coupons.

Handelskammer Deutschland-Schweiz, Zürich

Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft, Bonn-Bad Godesberg

Invitation à une journée de jubilé

Ambiance de fête, le soir, dans la grand salle

Am Abend wird im grossen Saal gefeiert.

Vous êtes cordialement invité à fêter avec nous un jubilé culinaire: la dixième SPEA, le 27 juin 1973. Si cette journée de fête se conclut par un somptueux banquet, elle commence par une exposition fascinante!

Dès 14.00 heures, vous rencontrerez des collègues de la branche gastronomie et denrées alimentaires dans le hall d'entrée du Kongresshaus de Zurich. La plus importante économie agraire d'Europe expose ses spécialités de la cuisine et de la cave. L'Action «Spécialités d'outre-Rhin» vous orientera sur les prestations offertes aux restaurateurs suisses. Des présentations de films et des dégustations seront d'intéressants prétextes à des échanges d'opinions entre spécialistes.

A 16.30 heures, le fameux gastronome Walter Haas, «Ambassadeur de la cuisine allemande» vous présentera un buffet froid digne de Lucullus. Faut-il ajouter que vous pourrez aussi déguster une sélection des crus allemands?

Au programme de la soirée, un agréable divertissement et, en conclusion, un tirage de loterie dont les prix seront de précieux bijoux. Le nombre de places étant limité, nous vous prions de nous annoncer votre participation au moyen du coupon ci-dessous.

Handelskammer Deutschland-Schweiz, Zürich
Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft, Bonn-Bad Godesberg

SPEA

FEINES AUS DEUTSCHEN LANDEN

Teilnahme-Coupon/Coupon de participation

Bitte senden Sie mir für die Jubiläums-Spea 1973 eine Gratis-Eintrittskarte für ☐ 1, ☐ 2 Personen.

Veuillez m'envoyer une carte d'entrée gratuite pour ☐ 1, ☐ 2 personnes pour le jubilé SPEA 1973.

Name/Nom: _____

Restaurant/Hotel: _____

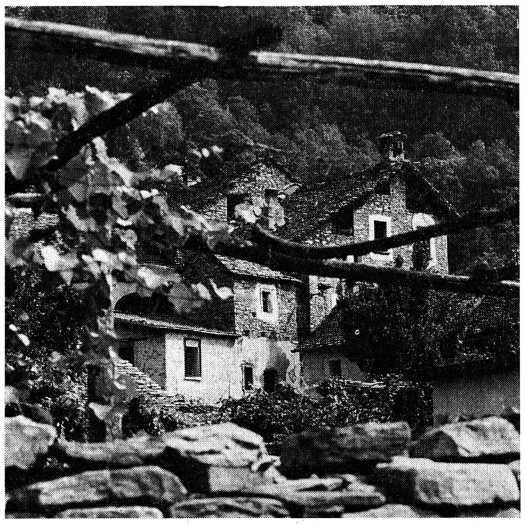
Adresse: _____

Einzusenden an/A envoyer à:
Handelskammer Deutschland-Schweiz,
Talacker 41, 8001 Zürich

Mittwoch
Mercredi
27
Juni
Juin

Ausblick auf die Saison im Tessin

Rezession überwunden!



Verscio im Pedemonte, im Hinterland von Locarno–Ascona. (Foto: SVZ)

Seit dem Rekordjahr 1970 sind die Hotelübernachtungen im Tessin zurückgegangen, wobei Lugano am stärksten betroffen wurde. Wie sieht die Situation im Vorfeld der Saison 1973 aus? Es sei vorweggenommen, dass Fachleute keineswegs eine pessimistische Prognose stellen.

Die leidigen Badeverbote

Da sich der Tessiner Fremdenverkehr zu fast 90 Prozent auf die Ufer der Seen, mit den Schwerpunkten Lugano, Locarno und Ascona konzentriert, stellen die Badeverbote eines der wichtigsten Probleme dar. Leider ist das Tessin mit der Abwasserreinigung noch sehr im Rückstand. Die Kläranlage für Lugano und Umgebung wird erst 1975 in Betrieb sein und der Zweckverband des Locarnese ist noch nicht über die Projektierung hinausgekommen. Behördliche Verbote waren daher unerlässlich. Mehr als die Hälfte aller Strandbäder bleiben gesperrt. Die Regierung gab auf Grund von Wasseranalysen je eine Karte des Langen- und des Luganersees heraus, auf denen die geschlossenen Badeplätze mit kleinen schwarzen Kreisen, die offenen mit weissen bezeichnet sind. Diese Kärtchen sind bei den Verkehrsbüros erhältlich. Ausserhalb der kontrollierten Badestrände muss der «Gesundheitszustand» des Wassers als unsicher gelten, so dass dort vom «Freibaden» abzuraten ist.

Die Verunreinigung ist vor den Agglomerationen Lugano und Locarno besonders ausgeprägt, aber man findet auch gesperrte Bäder am linken Ufer des Langensees im Gambarogno, ferner in Ascona und Brissago, sowie am Luganersee in Agno, Melide, Bissone, Melano. Anderseits gibt es in der Nähe von geschlossenen auch offene Bäder, je nachdem ein Strand im Einflussbereich einer Kanalisationsmündung liegt. So ist zum Beispiel im Lido von Locarno das Baden nur in den Schwimmbecken, nicht aber im See gestattet. Aber etwa 800 Meter weiter, gegen die Maggiamündung zu, befindet sich das «Bagno popolare» in einem parkähnlichen Gelände, wo das Baden erlaubt ist. Auch bei den ausgedehnten Campings von Tenero bestehen keine Verbote. Ascona beweist erfreuliche Initiative im Gewässerschutz. Nachdem festgestellt war, dass die Verschmutzung des Sees vor dem Lido von einer defekten Kanalisationsleitung des Restaurants stammte, wurde der Schaden behoben und eine zweite Sickergrube erstellt, so dass der Verkehrsverein auf eine baldige Wiedereröffnung des Lidos hofft. Ausserdem wird die Gemeinde in der Zone Lido-Golf für die Kanalisationen, die bisher in den See münden, eine provisorische Kläranlage bauen, die im August fertig sein soll.

Verwirrung stiften

Die Tessiner Vereinigung für Umweltschutz (ATPA) gab ebenfalls Karten der beiden Seen heraus, die aber auf anderen Grundlagen beruhen. Sie teilen die gesamte Uferregion, ohne Bezeichnung der einzelnen Badestrände, in «zufriedenstellende» und «nicht zufriedenstellende» Gewässerzonen ein. Für viele Uferpartien stehen die ATPA-Karten mit den offiziellen in krassem Widerspruch. Sie mögen an sich dem Gewässerschutz dienen, gehören aber nicht in die Hände der Feriengäste, sonst stiften sie bloss Verwirrung.

Regierung und Verkehrsvereine legen Wert auf objektive Information des Publikums. Ein Vertuschen oder ein Aufbauschen der Lage, wie es früher geschah, wirkt sich nachteilig aus. Es gilt, das Vertrauen der Touristen zurückzugewinnen.

Wie haben sich Hotellerie und Verkehrsvereine auf die Saison vorbereitet?

In **Lugano** ist die Hotelerneuerung in vollem Gange. In den letzten zwei Jahren wurden einige Hotels neu eröffnet. Verschiedene Häuser der 1. Kategorie, wie Europa, Eden, Splendid, nahmen eine gründliche Renovation vor. Drei neue Hotels mit total 600 Betten sind im Bau. Die Vergrösserung der Kapazität ist notwendig, weil einige alte Hotels geschlossen wurden und im Frühling 1975 die Eröffnung des Kongresshauses zusätzliche Kundschaft anziehen wird. Zu erwähnen ist, dass es in Lugano und Umgebung mindestens 35 hoteleigene Schwimmbäder gibt. Im Eden wird zurzeit ein Meerwasser-Hallenbad eingebaut. Vorteilhaft wird sich die Erweiterung der Fussgängerzone auswirken. Nachdem typische Strassen der Altstadt, wie die Via Nassa und die Via Pessina schon seit längerer Zeit für den Fahrverkehr gesperrt sind, wurde die Zone kürzlich auf die Piazza Riforma ausgedehnt. Die Touristen können jetzt ungestört vom Verkehrslärm vor den Cafés sitzen und ihren Espresso oder Campari geniessen. An Veranstaltungen sind die Morgen- und Abendkonzerte im Stadtpark und auf öffentlichen Plätzen zu nennen, die Ausstellung «Tell 73» vom 23. Juni bis 5. August, welche Werke von Schweizer Künstlern über Wilhelm Tell zeigt, sowie die internationale Ausstellung zeitgenössischer naiver Maler vom 31. August bis 1. November.

In **Locarno** ist das Grand Hotel wegen Renovation geschlossen und wird 1974 wieder geöffnet. Auch hier sind die grösseren Hotels mit eigenen Schwimmbekken ausgerüstet. Positiv zu werten sind Verbesserungen der Wanderwege und des Spazierweges am Seeufer nach Rivapiana. Der Veranstaltungskalender sieht jede Woche ein Konzert oder eine Theateraufführung vor, nicht zu vergessen das Blumenfest an Pfingsten, die Orgelkonzerte in Magadino im Juni und Juli und das Filmfestival vom 2. bis 12. August.

In **Ascona** sind auf der Eisbahn Siberia 4 Tennisplätze angelegt worden, ferner ein Wanderweg vom Monte Verità zur Strasse nach Arcegno. Einige Konzerte von Show-Orchestern und die traditionellen Musikwochen werden den Gästen leichte und anspruchsvolle Unterhaltung bieten. Endlich ist das Dimitri-Theater in Verscio, eine abwechslungsreich geführte Kleinkunstbühne, eine Attraktion für das ganze Locarnese.

Die Zufahrten nach Locarno und Ascona sind leider immer noch unbefriedigend. Aber dieses Problem kann nicht von den Kurorten, sondern muss vom Kanton gelöst werden.

8000 Zweitwohnungen

Von wesentlicher Bedeutung für den Tessiner Fremdenverkehr ist die Para-Hotellerie. Neben den Campings sind es die Ferienhäuser und -wohnungen, deren Zahl ständig zunimmt. Gegenwärtig zählt man rund 1400 Zweitwohnungen von Tessinern mit Domizil im Kanton und 500 von Tessinern ausserhalb des Kantons. Auf Deutschschweizer mit Wohnsitz in einem anderen Kanton entfallen 4200 und 2500 auf Ausländer ausserhalb des Tessins. Da sich viele Feriensitze in Höhenlagen oder Tälern befinden, kommt diese Entwicklung den Bergregionen zugut und deckt sich mit den Bestrebungen des Kantons, den Tourismus zugunsten der Bergzonen zu dezentralisieren. Eine Unsicherheit besteht über die Erhebung der Kurtaxen für Ferienhäuser. Nach dem Gesetz über den Tourismus sind grundsätzlich alle Personen zur Bezahlung der Taxe verpflichtet, die nicht in ihrer Wohngemeinde im Kanton übernachten. Eine Ausnahme gilt für die Eigentümer von Ferienhäusern und -wohnungen, mit Domizil im Tessin, für sich und ihre nächsten Angehörigen. Gegen diese Ausnahmebestimmung reichte ein Deutschschweizer, der nicht im Kanton wohnt, aber dort ein Ferienhaus besitzt, beim Bundesgericht eine Beschwerde wegen Verletzung der Rechtsgleichheit ein. Die Gutheissung des Rekurses müsste zur Folge haben, dass entweder die erwähnte Ausnahme aufgehoben wird oder dass auch die ausserhalb des Kantons domizilierten Besitzer von Zweitwohnungen keine Kurtaxe entrichten müssen, sofern und solange sie sich selbst dort aufhalten. Dass bei Vermietung der Objekte die Taxe geschuldet wird, darüber besteht kein Zweifel.

Tiefpunkt erreicht?

Unsere letzte Frage an die Verkehrsdirektoren der drei grossen Zentren lautete: «Ist nach der Rezession von 1970/71 nach Ihrer Meinung der Tiefpunkt erreicht?» Direktor Foglia in Lugano erklärte: «Ich glaube, dass der Rückgang der Frequenzen aufhört, sofern die Ratschläge des Verkehrsvereins befolgt werden. Sie betreffen vor allem die Bekämpfung des Bau- und Strassenlärms, der ein noch schlimmeres Uebel ist als die Badeverbote. Ferner pflegen wir in vermehrtem Masse die Akquisition und den Kontakt mit den grossen Reiseagenturen, damit sie Lugano in ihre Kataloge und Programme aufnehmen. Mittelfristig bin ich jedenfalls nicht pessimistisch.» Die Antwort von Direktor Bonalumi in Locarno lautete: «Januar und Februar waren besser als 1972, März und April, deren Zahlen noch ausstehen, wahrscheinlich auch. Für den Sommer rechnen wir bestimmt, das Resultat von 1972 zu halten. Auf Grund der eingehenden Anfragen sollte 1973 das letztjährige Ergebnis sogar übertreffen.» Ausgesprochen optimistisch ist Direktor Bohrer in Ascona: «Bei uns bildete 1971 den Tiefpunkt. 1972 zählten wir bereits wieder 2000 Uebernachtungen mehr und jetzt erwarten wir eine gute Saison.»

G. Jedlicka

Leserbrief

Sicherheit im Bad

Sehr geehrte Herren,

gestatten Sie mir, einmal eine Anregung zu machen. Ich bin 66 Jahre alt, ziemlich gehbehindert und nicht gerade von schlanker Statur. Trotzdem reise ich sehr gerne, mache Ferien in der Schweiz und im Ausland und wohne gerne in einem guten Hotel – wenn auch nicht gerade Luxushotel. Ich habe nun die Erfahrung gemacht, dass in diesen Hotels im Bad nie eine Gummimatte in der Wanne liegt oder sonst eine rutschsichere Unterlage zur Verfügung steht. Ich muss Ihnen wohl nicht sagen, dass es sogar für jüngere und «standfestere» Leute oft schwierig ist, sich in den meist ziemlich schmalen und stark gewölbten Wannen zu halten. Vor allem ist es schwierig, wenn man sich nicht ganz sicher bewegen kann und z. B. nur duschen möchte – man rutscht in der Wanne wie auf einer Eisbahn, und weder das Bad noch das Duschen ist eine Erholung, sondern eine schwere körperliche Anstrengung, ja oft ist es unmöglich, das zum Zimmer gehörende und mitbezahlte Badezimmer zu nützen.

Ich bin sicher, dass solche rutschfesten Matten auch noch in das Budget eines Hotelbetriebes aufgenommen werden könnten, und ich möchte es den Herren Hoteliers sehr ans Herz legen, auch an ältere oder körperlich behinderte Menschen zu denken – das gleiche gilt auch für die viel zu niedrig gehaltenen Betten und Stühle! Es ist mir unerklärlich, dass in dieser Richtung so viel gesündigt wird. Die Planer solcher Einrichtungen werden auch einmal alt, und vielleicht ist dann ihr Rücken auch etwas steif, und sie würden ein Bett oder einen Fauteuil schätzen, die es ihnen erlauben, sie ohne Turnübungen zu benützen!

Mit freundlichen Grüssen F. H. I.

Aus der Presse

Die Reisenden früherer Zeiten waren viel wählerischer und wissbegieriger. Sie wussten Bescheid über Länder und Völker. Sie nahmen teil am Leben der besuchten Staaten. Heute hingegen lasse sich der am Land und Volk völlig desinteressierte Tourist sogar als Handlanger freiheitsfeindlicher Regimes missbrauchen, meint H. P. Rullmann in den LUZERNER NEUESTEN NACHRICHTEN.

Aehnlich, wie 1936 Hitler das Ansehen seines Regimes durch die Berliner Olympiade aufpolierte, gehört es zu den beliebtesten Argumenten der heutigen Diktatoren, unter Hinweis auf den florierenden Tourismus die Lage im eigenen Lande als möglichst vollkommen normal hinzustellen. Sie machen damit vergessen, dass in den Gefängnissen ihrer Länder politische Häftlinge gefoltert werden, dass in den Gerichten Lügenprozesse abgehalten werden, dass das Volk schmachtet, auch dann, wenn es diese Tatsache in Gesprächen mit Touristen natürlich ungern enthüllt. Vor allem demontieren die Diktatoren von heute auf diese Weise die Emigration, die bisher vergeblich versucht hat, durch Boykottaufrufe das Vertrauen der modernen Reisenden zu verändern. Somit ist der Reisende von heute nicht nur eine sehr fragwürdige Selbstdarstellung seines eigenen Landes, sondern auch noch ein unwissentlicher Hilfswilliger im Kampf der Diktatoren gegen die Demokratie. Das gilt nicht nur für die kommunistischen Länder einschliesslich Jugoslawiens, sondern natürlich auch für Spanien, Griechenland und einige arabische und afrikanische Länder. Der Tourist ist dumm oder zumindest vollkommen naiv. Dass er in den Reiseländern mit Vorliebe in Narrenbekleidung umherläuft, bestätigt diese Feststellung nur noch auf erschütternd komische Weise.

Kein Super-Altersheim ...

... sei die Schweiz, trotz der Aktion des Schweizer Hotelier-Vereins «Saison für Senioren», meint die «WELT AM SONNTAG»:

Mehrere hunderte Hotels in allen Landesteilen (Liste beim Schweizer Hotelier-Verein, CH–3001 Bern, Monbijoustr. 31, erhältlich) sind daran beteiligt, in der Mehrzahl in der klimabegünstigten West- und Südwestschweiz und in grossen lebensvollen Orten.

Vor allem: Die Schweiz ist kein Super-Altersheim. Am Genfer See herrscht im

Mai und Juni praktisch Hochsaison, wo man interessante Leute jeden Alters trifft, und auf Bahnen und Schiffen herrschen ganzjährig rosa Zeiten. Der Seniorenpass für 60 Franken macht sich schon auf der Hinfahrt bezahlt.

Das Schwarze Brett

Meldungen der Lieferanten

40 Jahre Sauberkeit

Die Firma Derendinger u. Schmidli, Nachf. P. Derendinger, in Niederwangen bei Bern, feiert ihr 40jähriges Bestehen. Sie ist die «Putzfrau» unzähliger Hotels. Moderne Gebäudereinigung ist ohne diese Firma fast nicht denkbar, denn sie bringt die hiezu notwendigen Gerätschaften auf den Markt. Vom Fensterwischer bis zur Parkettschleifmaschine findet der für Sauberkeit und Ordnung zuständige Mann alles, was ihm die Arbeit erleichtert und sie rationalisiert.

Diät-Konfitüre

Es sei wieder einmal daran erinnert, dass Zucker nicht allen Menschen das Leben versüsst. Diabetiker sind gezwungen, normal gesüsste Sachen zu meiden, andere Leute tun es der Gesundheit und der schlanken Linie zuliebe. Die Firma Fischlin AG in Arth bietet ein reichhaltiges Sortiment Konfitüren-Portionen ohne Zucker an. Ohne Mehraufwand mehr Gäste zufriedenstellen – man muss nur daran denken!

Rassiger Fendant, der vortreffliche Gefährte im Alltagsleben. Ein guter Flaschenwein zu verünftigem Preis.

In 12er-Packungen Glas und Karton inbegriffen.

Zu beziehen von Ihrem gewohnten Lieferanten

Alphonse Orsat S.A., Martigny
Propriétaires-éleveurs de vins du Valais depuis 1874

HOWEG Tip

Zur Howeg-Aktion für Schaller Normoflex-Kühl- und -Tiefkühlzellen

Personalknappheit einerseits und Ansteigen der ausser Haus eingenommenen Mahlzeiten andererseits zwingen das Gastgewerbe zum Rationalisieren. Dazu gehört auch der Einkauf grösserer Warenmengen, Einkauf oder Eigenherstellung von Halbfabrikaten. Auch die Lieferanten des Gastgewerbes müssen rationalisieren und grössere Warenmengen pro Liefertournée verkaufen. Die Einkaufspreise werden bei erhöhten Bezugsmengen pro Lieferung günstiger.

Warum vorfabrizierte Kühl- und Tiefkühlzellen?

Wer nur einen Kühlschrank oder eine Tiefkühltruhe besitzt, kann der oben gezeigten Entwicklung nicht folgen. Der vorhandene gekühlte oder tiefgekühlte Lagerraum reicht einfach nicht aus. Also weitere Schränke und Truhen kaufen? Dies wäre ein zu teures Unterfangen. Hier drängt sich die Anschaffung einer vorfabrizierten Zelle auf. Um gleichviel Lagerraum zu gewinnen, wie in einer Zelle von 180 × 240 cm, würde es z. B. 7 Tiefkühltruhen zu 500 l Inhalt brauchen, welche fast die dreifache Grundfläche einnähmen!

Abgesehen von der eingesparten Grundfläche, bieten Kühl- und Tiefkühlzellen grössere Uebersicht. Auch hier können mit Hilfe von Inneneinrichtungen Gastro-Norm-Behälter übersichtlich gelagert werden.

Warum eine Normoflex-Zelle?

Die Normoflex-Zelle wird in Serie hergestellt. Sie besteht aus standardisierten Grundelementen, welche auf Lager fabriziert werden. Dieser Rationalisierungseffekt führt zu einem günstigeren Preis als ein bauseitig erstellter Kühlraum. Hinzu kommt eine nur eintägige Montagezeit gegenüber einer Bauzeit von 2–3 Monaten beim klassischen Kühlraum. Eine Steckdose, meist einphasig, genügt als einzige Vorbereitung. Also auch keine Handwerkerrechnungen, die das Budget über den Haufen werfen!

Normoflex ist vollständig rostfrei, innen leicht abwaschbar, hell dank eingebauter Beleuchtung und glatten, weissen Wänden. Ein übersichtliches Kontrolltableau mit allen notwendigen Anzeigengeräten erlaubt eine leichte Ueberwachung von aussen.

Normoflex ist stabil. Die eingeschäumten Stahlbänder halten die Zelle eisern im Griff. Normoflex besitzt aber noch weitere Vorzüge, wie eine Notentriegelung von innen und das Fusspedal zum Oeffnen der Türe auch mit vollen Händen!

Die Normoflex-Zelle als letztes Glied der Tiefkühlkette

Jede Kette ist so stark wie ihr schwächstes Glied. Für die Tiefkühlkette gilt genau dasselbe. Die heutige Tiefkühlkette, wie sie beispielsweise die Howeg durchführt, ist praktisch lückenlos bis zum Grossverbraucher, dem Restaurateur. Hier allerdings übernimmt der Bezüger selber die Verantwortung.

Die gelieferte Ware soll sofort in den Tiefkühlraum verbracht werden und nicht erst 1–2 Stunden herumstehen.

Bei der Beschickung des Tiefkühlraumes sollte die Türe so kurz wie möglich offen bleiben.

Frische Produkte in einer Menge von nicht mehr als 5 Prozent des Nettoinhalts des Tiefkühlraumes können ohne Schwierigkeiten eingefroren werden. Selbstverständlich wird man dabei die Regeln der Kunst beachten, welche in allen guten Fachbüchern zu lesen sind.

Zweimal täglich sollte die Temperatur im Normoflex-Tiefkühlraum kontrolliert werden. Er besitzt ein Fernthermometer, welches diese Kontrolle ohne Betreten des Raumes ermöglicht. Das Normoflex-Kontrolltableau enthält sogar eine grüne Kontrollampe, welche durch ihr ständiges Leuchten die korrekte Temperatur anzeigt.

Ihr Tiefkühlgut, das sorgsam vom Produzenten über den Lieferanten bis zu Ihnen von Kettenglied zu Kettenglied verbracht wurde, braucht im Restaurantbetrieb bis zu seinem Verbrauch eine sorgfältige Pflege. Die Schaller-Normoflex-Zelle kann diese Pflege garantieren.

Lernen Sie, mit dem Normoflex als Arbeitsgerät umzugehen, indem Sie von der gegenwärtig laufenden Howeg-Aktion profitieren!

A Genève, a eu lieu l'inauguration des nouveaux aménagements des quais du Molard et Général Guisan, qui permet aux piétons de se promener au bord de l'eau depuis le quai de Cologny jusqu'au pont des Bergues. C'est ainsi une surface d'environ 2000 m² qui est mise à disposition de la collectivité genevoise en plein centre de la ville, à l'écart du trafic motorisé. (ASL)

Les hôteliers vaudois ont fait le point

Dans sa dynamique entreprise et sous sa présidence, M. H.-F. Muller, de Montreux, a accueilli le mardi 29 mai les membres et les invités de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH), réunie pour son assemblée générale annuelle.

Selon la nouvelle formule adoptée par les hôteliers vaudois, ces assises se sont déroulées – en présence de nombreuses personnalités, dont MM. Jean-Jacques Cevey, conseiller national et syndic de Montreux, et Eugène Kuttel, chef de l'Office cantonal des transports et du tourisme – après une séance à huis-clos ne réunissant que les membres de l'ACVH. Au cours de l'assemblée publique, un vibrant hommage a été rendu à M. Frédéric Tissot, président d'honneur de l'ACVH, dont la disparition a été cruellement ressentie dans tous les milieux suisses de l'hôtellerie et du tourisme.

Une assemblée dans l'assemblée

En guise de prologue, M. Georges Bähler, président, a promptement dirigé l'assemblée générale de la Caisse d'allocations familiales de l'ACVH. Il a notamment relevé les immenses mérites que s'est acquis, en 30 ans d'activité, M. André Cachelin, contrôleur des institutions sociales. Ce collaborateur et ami de tous les hôteliers reçut un présent de collection en témoignage de leur reconnaissance pour sa fidélité, son travail exemplaire et son sourire. L'ACVH s'associa également à ce sympathique hommage.

Divers membres du comité de l'ACVH furent reconfirmés dans leur mandat; M. R. Schrämmli, de Lavey, fut élu à l'exécutif, en tant que représentant des membres individuels. MM. Marcel Huguet (Villars) et Edouard Lutz (Montreux) conservent leur mandat de vérificateurs des comptes.

Les finances de la société reflètent une intense activité et un emploi judicieux des fonds mis à disposition par les quelque 600 membres (dont 245 membres actifs) qui composent l'ACVH. Le total des recettes pour 1972 s'élève à 211 208 fr. et le total des dépenses atteint 212 656 fr.; diverses actions urgentes, donc non budgetées (classeurs de documentation, journées des juniors de l'hôtellerie, etc.), n'ont pas permis de parvenir à l'excédent de recettes prévu.

Dès l'an prochain, moyennant une cotisation de 50 francs, des membres personnels pourront adhérer à l'Association, les statuts ayant été modifiés en conséquence.

Une section qui bouge

Le comité et les membres de l'ACVH se sont intéressés très activement à l'évolution du tourisme et aux problèmes qui lui sont inhérents; notre journal a eu l'occasion, à maintes reprises, d'en faire état. Rappelons simplement, entre autres, l'organisation magistrale – dont les autres cantons romands se sont largement inspirés par la suite – des journées des juniors de l'hôtellerie (une campagne d'information sur les professions hôtelières), diverses initiatives de recrutement, la participation directe au Symposium des Diablerets sur l'hôtellerie saisonnière et une collaboration permanente avec diverses organisations professionnelles, économiques et politiques, dont le Conseil du tourisme et l'OTV.

Une importante intervention, à présenter à l'assemblée des délégués de Crans-Montana, fut acceptée par les membres présents; elle concerne tout particulièrement une meilleure centralisation des services de la formation professionnelle (notamment de l'intégration de l'hôtel-école dans la future école hôtelière) et une restructuration progressive de la SSH.

Sous le signe de la collaboration

Toute la politique de l'ACVH, ainsi que le reflète son rapport d'activité, se fonde sur la solidarité et la collaboration de ses membres. «Nous ne le répéterons jamais assez, déclare M. Muller, l'hôtellerie suisse en général, et vaudoise en particulier, se trouve aujourd'hui à un important tournant de son histoire et, plus que jamais, les hôteliers doivent s'unir dans un effort commun pour forger l'industrie hôtelière de demain.»

C'est précisément de l'avenir du tourisme et de la collaboration de tous les intéressés au tourisme vaudois que M. Jean-Jacques Schwarz, directeur de l'OTV, entretint son auditoire à l'issue de l'assemblée. Développant à nouveau les thèmes de la régionalisation, de la commercialisation et de la promotion, l'orateur ouvrit une parenthèse pour préciser l'importance des cinq paramètres du développement touristique: l'hôtellerie, la para-hôtellerie, les installations sportives, les équipements de loisirs et les restaurants; chacun d'eux est indispensable au bon fonctionnement et surtout au bon rendement des autres, leur coexistence et leur complémentarité étant liées à des notions d'harmonie et d'équilibre. On se rend rapidement compte de la valeur de l'esprit de collaboration et d'équipe dans le choix d'une telle politique touristique. M. Schwarz évoque également la construction d'hôtels saisonniers, guère possible aujourd'hui autrement qu'à l'aide de formules type Eurotel, et la prochaine compétence des cantons en matière d'application de la loi Furgler. «Sur 20 stations, précise M. Schwarz, 80 hôtels ne correspondent plus aux exigences du tourisme; il n'y a plus de promoteurs courageux pour construire des hôtels traditonnels dans les stations saisonnières.»

En conclusion, le directeur de l'OTV fait dépende la réussite du tourisme moderne de 3 facteurs: la faculté de se conformer aux exigences du marketing (où la gentillesse de l'accueil et le sourire prennent une place prépondérante), la manière d'engager efficacement les moyens et la volonté de collaborer.

*

Un succulent repas fut ensuite servi, en musique, par de ravissantes serveuses-étudiantes anglaises au cœur du Grand-Hôtel de Territet... J. S.

Courrier de Genève

La Confrérie de l'Ordre des taste-whisky écossais a tenu chapitre

La Confrérie de l'Ordre des taste-whisky écossais, dont la branche genevoise est présidée par M. Emile Soutter, a tenu chapitre dans les élégants salons de l'Hôtel de La Réserve, en présence d'Angus Bruce, secrétaire mondial, et de Roger Crosnier, grand-maître pour l'Europe. M. André Rutfieux, vice-président du Conseil d'Etat, et son épouse ont été faits chevaliers d'honneur. Une demi-douzaine d'autres personnalités ont été également intronisées. Un dîner aux chandelles a suivi cette cérémonie haute en couleurs.

Première mondiale à l'Hôtel du Rhône

L'Hôtel du Rhône se veut d'être continuellement à la pointe du progrès technique, dans le but de toujours mieux satisfaire sa clientèle. C'est ainsi que cet établissement vient de mettre en service la première installation au monde de réveil automatique pour sa clientèle ainsi que pour une partie de son nombreux personnel. Grâce à cette installation ultra-perfectionnée, 372 ordres de réveil – et plus tard 574 – peuvent être enregistrés et exécutés de manière automatique, dans la langue du client ou de l'employé, ce qui ajoute encore au perfectionnisme de cette remarquable installation technique qui fait honneur à l'Hôtel du Rhône.

«Genève-Magazine» disparaît

En 1951, «Genève-Magazine», organe officiel de la Société des hôteliers de Genève et Revue de l'aéroport de Genève, édité par l'Office du tourisme, qui s'appelait alors les intérêts de Genève, prenait le relais des «Propos de Genève», publiés dès 1947.

Depuis plus de 21 ans, «Genève-Magazine» a paru régulièrement, chaque mois, trait d'union fidèle et efficace entre les milieux du tourisme dans son sens le plus large, et ceux qu'il atteignait, tant à Genève qu'en Suisse et à l'étranger, en véritable ambassadeur que M. Marcel Nicole, directeur de l'Office du tourisme de Genève, a voulu qu'il soit.

Mais voilà, tout a une fin hélas. Arrivé à son 257ème numéro, «Genève-Magazine» annonce qu'il s'agit du dernier, car il cesse désormais de paraître. C'est l'occasion pour M. Marcel Nicole de rendre à M. Roger Villard de Thoire, qui en assure la rédaction dès le début, l'hommage que celui-ci mérite, pour avoir su faire de cette publication un véritable reflet de la vie genevoise.

Merci à «Genève-Magazine», merci à M. Marcel Nicole, merci à M. Roger Villard de Thoire pour tout ce qu'il a fait en faveur de la cité du bout du Léman, de son aéroport, de son hôtellerie, de son tourisme! V.

Aux 4 jeudis...

par Paul-Henri Jaccard

D'une définition...

A quoi sert un office de tourisme, se demandait un jour notre ami Roger Nordman, à la recherche d'une définition sortant des chemins battus?

A recevoir – entre autres – d'autres offices de tourisme... aux frais de tiers, proposait-il avec humour! Chaque fois que je participe à une réunion de l'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme, cette appréciation me revient à l'esprit. Ainsi la semaine dernière, dans ce «Nord-Ost Schweiz» que nous aimons, où nos collègues de la «Marche de l'Est» accueillaient notre assemblée générale: Hospitalité du haut pays du Toggenbourg, conforme aux traditions instaurées par Armin Moser, aujourd'hui retraité mais toujours présent, et poursuivies dans le même esprit par son successeur M. Boos.

Un hôtelier pour un hôtel

Ce trop court séjour à Wildhaus m'a permis de retrouver, à la tête de l'Hôtel Acker, un jeune hôtelier de grand talent M. Werner J. Beck; il fut sous-directeur au «Schweizerhof» de Berlin, à l'école de M. Schelbert ainsi qu'au «Quellenhof» de Ragaz.

Le voici depuis peu au passage le plus élevé de la route reliant Wattwil à Buchs, à la direction d'un établissement de 200 lits complétement rénové.

En fait, si j'en crois Armin Moser, il y a près de huit ans que l'hôtel, propriété de la Banque cantonale de St-Gall, fait sa cure de rajeunissement. Mais quel résultat aussi! On vient de terminer l'aménagement des salles de congrès et l'hôtel se lance maintenant dans cette forme si dynamique du tourisme moderne; il est bien armé pour se défendre.

Centre de congrès

La carte des congrès, il fallait la jouer dans cette jolie station d'hiver et d'été déjà bien équipée... Pour prolonger les saisons, bien sûr, et parce que cette station a la chance d'être placée à une heure de voiture de Zurich et St-Gall, à proximité des grands axes ferroviaires.

Et tandis qu'elle voue tous ses soins à la construction d'un centre sportif avec patinoire artificielle et halle de curling, l'Hôtel Acker a pris sur lui de créer l'équipement nécessaire pour les congrès et séminaires.

Un «Jumbo-package»

M. Werner Beck – qui a de l'expérience à revendre – peut donner libre-cours à son inspiration. J'ai découvert par exemple parmi ses offres un «747 Jumbo-Kongress-Package» qui, pour le prix de fr. 74.70 offre aux groupes de congressistes (10 au minimum et en dehors de la haute-saison d'été) la chambre avec bains pour une nuit, un «business-Frühstück» à l'américaine, le cocktail traditionnel, un repas principal, l'usage des salles de réunions plus les «passes» thé ou café...

Tous les appareils nécessaires aux organisateurs de congrès les plus exigeants – conformes aux désirs exprimés l'hiver dernier à New York lors du Travel Mart européen, sont à disposition; avec une multitude de salles de dimensions variées et des suggestions toujours renouvelées.

Avec Werner Beck, c'est l'imagination au pouvoir! Et c'est tout à la fois inattendu et bougrement instructif.

Nouvelles vaudoises

Un «ASTA-chapter» américain à Lausanne

On sait que la très puissante association des agents de voyages américains, connue chez nous sous le nom de l'ASTA, est divisée en «Chapters» qui se réunissent chaque mois et entreprennent chaque année des voyages d'études à l'étranger. A l'initiative de l'Office du tourisme de Lausanne, le «Chapter» de Long-Island vient de passer une semaine en Suisse, dont trois jours à Lausanne et dans les environs et quatre jours partagés entre Berne, Lucerne et Zurich.

A Lausanne, samedi dernier, les quelque 80 participants furent les hôtes de la Municipalité à la villa Mon-Repos, puis un dîner officiel fut offert par l'Office du tourisme et la Société des Hôteliers de Lausanne-Ouchy.

A noter que le «Chapter» de Long-Island avait reçu l'automne dernier la visite d'une délégation de l'Office du tourisme du canton de Vaud. C'est dire que de bonnes relations se sont créées et qu'elles se trouvent renforcées ensuite de la réussite de ce dernier voyage.

On ouvre... à Lausanne-Ouest

C'est demain vendredi que le «Novotel Lausanne-Ouest» de Bussigny, entré en exploitation il y a quelques jours, sera officiellement inauguré. Le nouvel établissement est situé au cœur de la zone industrielle ouest de Lausanne et est accessible par la sortie Crissier-Vallorbe de l'autoroute. Il comprend cent quatre chambres (208 lits) et dispose également de salles de conférences, d'un parking, d'un restaurant-grill et d'une piscine. Destiné essentiellement à accueillir des hommes d'affaires, le «Novotel» peut également recevoir des hôtes de passage ou de séjour. Ce complément d'équipement hôtelier est bien accueilli à Lausanne.

Renvoi à l'été 1974 du Festival du film alpin

On vient d'annoncer aux Diablerets que le prochain «Festival international du film alpin» n'aura pas lieu cet été mais sera organisé en revanche en 1974; l'intérêt grandissant suscité par cette manifestation explique la nécessité d'une structure nouvelle dont l'étude est déjà très avancée. Les milieux cinématographiques internationaux manifestent un vif intérêt pour ce festival, de même que de nombreuses chaînes de télévision. jd.

Billet jurassien

Porrentruy de tous les instants...

Une ville mille fois photographiée déjà, la rencontre d'une cinquantaine d'écrivains, de poètes et de photographes, beaucoup d'enthousiasme: il n'en fallait pas davantage (ou pas moins) pour donner naissance à un remarquable ouvrage qui vient de paraître sous le titre «Porrentruy de tous les instants».

La Société d'embellissement et de développement de la cité jurassienne a réuni, dans cette nouvelle publication, plus de cent photographies originales et autant de textes inédits. Pour une fois, ce n'est pas seulement l'histoire de la petite ville millénaire qui est mise en valeur. C'est bien davantage l'atmosphère de celle qu'on appelle volontiers «une petite ville à la campagne», le charme secret de ses rues, le coup d'œil insolite, qui transparaissent à chaque page.

«Porrentruy de tous les instants», c'est un peu une révélation, pour les Bruntrutains comme pour tous ceux qui, une fois, passent par le chef-lieu de l'Ajoie.

Soubey au bord du Doubs

La route descend, du plateau des Franches-Montagnes vers le Doubs, en interminables lacets, dans les côtes boisées d'une vallée sauvage. Mais déjà, entre les sapins et par-dessus les murs de pierres sèches, on aperçoit le village aux façades éclatantes de lumière: Soubey. Les maisons s'étagent au flanc de la colline, de l'autre côté de la rivière.

L'église, sous son toit de pierres, est ravissante, avec son abside à trois pans et ses contreforts massifs, son toit de pierre, sa façade aux baies ogivales et les fenêtres gémellées de son clocher.

«Soubey au bord du Doubs», c'est le titre d'une monographie qui vient de paraître dans la série des «Cahiers de Pro Jura». Un merveilleux texte de Paul Jubin, quelques photographies en couleurs nous invitent à la découverte de «ce village robuste, tout en larges maisons, tournées vers la rivière et le soleil, ou vivent des êtres simples, solides et généreux»... L'église, un vieux moulin, des maisons anciennes, le Doubs: autant de prétexte pour s'arrêter un instant, se laisser prendre au charme de Soubey, un village où se rencontrent la beauté et la poésie...

Pro Jura: une section d'aménagement touristique

L'Office jurassien du tourisme fait preuve d'une grande vitalité et devient peu à peu le véritable moteur du développement touristique régional. Nouveau volet de son activité, une section d'aménagement touristique, qui travaillera en étroite collaboration avec les services cantonaux de l'aménagement.

L'activité de cette section s'étendra à tous les domaines dans lesquels le développement du tourisme exige des études, des recherches, une réglementation: et élaboration de projets d'aménagement, organisation de cours et d'études sur les problèmes d'aménagement touristique, plans d'aménagement locaux et régionaux, réglementation de la taxe de séjour, des villages de vacances et des résidences secondaires.

Tourisme organisé, qui fait place au tourisme dispersé: Pro Jura contribue à faire de cette facette de l'économie régionale un élément intéressant du développement économique jurassien. DM

Coups de ciseaux

Faites pas la guerre, mais du tourisme

Le JOURNAL DE GENEVE évoque les soucis des hôteliers sud-vietnamiens et l'avenir du tourisme dans un pays longtemps «à la une» de la presse mondiale... et qui aimerait aujourd'hui en profiter d'une manière plus agréable:

Les affaires vont moins bien pour les commerçants et les hôteliers sud-vietnamiens. Les Américains, qui savaient dépenser leurs dollars, avaient du bon. Ils sont partis en battle-dress, on aimerait bien les voir revenir en bermudas. En bref, développer le tourisme. Mais Saigon, la «perle de l'Orient», a perdu beaucoup de son charme. Peu importe, ont décidé les officiels vietnamiens, l'Histoire remplacera le charme. Ils sont en train de mettre sur pied des voyages organisés pour les anciens GI's et leur famille, qui pourront, pour quelques centaines de dollars tout compris, passer une quinzaine de jours au Sud-Vietnam et visiter «tous les vestiges des combats».

Seul ennui, les plus beaux «vestiges» sont au nord du 17e parallèle. (La.)

Les guides gastronomiques

Plusieurs guides gastronomiques sont sortis de presse récemment. Dans la revue PLAISIRS, René Gessler leur consacre un article critique dont nous extrayons en quelque sorte la sage philosophie:

Nous venons de recevoir les grands guides, ceux qui sont généralement attendus avec impatience... surtout par les restaurateurs anxieux de savoir s'ils ont gagné... ou perdu des étoiles, des coqs ou des marmites.

Pour les autres, c'est toujours un bon moment à passer en discussions, en critiques, en éloges.

Tiens, le Relais du Cheval Blanc a gagné une étoile. La dernière fois, nous avions pourtant mal mangé. Et l'Auberge du Chat Gris a perdu la sienne. C'est dégoûtant... la patronne avait pourtant l'air sympathique!

Il est évident que la confection d'un guide est un travail difficile, compliqué et long. On peut presque dire qu'un guide est périmé le jour de sa parution. Car depuis le passage du «contrôleur» au moment de la mise en vente, il s'est passé plusieurs mois. Et tout le monde sait qu'en 3 à 4 mois, une maison peut «monter» ou disparaître. C'est la raison pour laquelle il convient de consulter les guides avec prudence. Le guide est indiscutablement un instrument précieux. Il rend service à ceux qui ne connaissent pas une région. Il consacre de grands mérites, mais il ne doit pas vous empêcher d'aller à vos propres découvertes.

Le tourisme, qu'une activité d'appoint?

Par la plume de D. von Burg, la TRIBUNE DE GENEVE rend compte d'un récent séminaire organisé à Innsbruck sur la région alpine; voici quelques extraits de cet article:

Pour beaucoup, la solution, ce sont les services, c'est-à-dire le tourisme. Louis Reboud est très sceptique. Parce que le tourisme, dit-il, n'est pas une «industrie industrialisante» (qui crée de l'industrie). En tant que Grenoblois, il ne nie pas qu'organiser des Jeux olympiques, par exemple, donne un coup de fouet appréciable à une région. Mais parvient-on toujours par la suite à maintenir en activité l'infrastructure créée à cette occasion? «Comme activité secondaire, le tourisme est très précieux, conclut Louis Reboud. Mais quant au tourisme en tant qu'activité motrice, j'ai des doutes très sérieux.»

Les régions alpines, donc, sont en pleine mutation. Mais elles n'en sont pas toutes au même stade. Il y a donc désarticulation. Pire, elles n'échangent pratiquement pas entre elles. Et le professeur grenoblois de citer une étude sur les échanges entre les Alpes françaises et italiennes. Certes, le Piémont commerce avec la France, mais très peu avec la Savoie ou le Dauphiné. Le contraire est vrai aussi. En ce qui concerne la main-d'œuvre, la situation n'est guère différente. Les quelque 70 000 Italiens vivant dans les départements français alpins viennent pour la majorité du sud de l'Italie. Quant au mouvement des capitaux entre ces deux régions alpines, s'il est important, il se fait surtout à court terme. Dans l'attente d'une réévaluation ou d'une dévaluation, c'est selon... En bref, on ne peut pas parler de régions intégrées.

Pourquoi? La réponse, estime Louis Reboud, est européenne. Les forces vives de la région alpine sont attirées en permanence par la «Lotharingie industrielle» (Nord de la France, Benelux, Ruhr). Ce gigantesque potentiel industriel, qui ne cesse de se développer, vise en quelque sorte les Alpes.

Est-ce dire que celles-ci sont condamnées à n'être plus qu'une région annexe, en bordure de la zone de développement? Oui, pense Louis Reboud, à moins que ne se développe, de Barcelone à Belgrade, en passant par Rhône-Alpes et l'Italie du Nord, et «Lotharingie industrielle du sud». Les Alpes alors se verraient attribuer le rôle capital de région charnière entre deux pôles de développement. Pour cela, il faut développer les voies de passage dans le sens est-ouest. Par exemple, un lien plus étroit entre les grands ports méditerranéens. On pourrait aussi imaginer un axe Lyon–Genève–Gênes–Turin. En bref, il faut créer des complémentarités, développer des projets d'ensemble.

Bundesrepublik Deutschland

Mit dem Fragebogen in der Hand...

Unter dem Motto «Mehr erholen als erleben» reisten die Westdeutschen 1972 mehr, dafür aber meistens kürzer und überwiegend ins Ausland.

«Olympiade und wirtschaftliche Stagnation blieben 1972 insgesamt gesehen ohne nachteilige Auswirkungen auf die Reiseintensität: mit 49 Prozent lag sie um 1,8 Punkte über dem Wert des Jahres 1971 und erreichte damit einen neuen Höchststand», heisst es in einer von der Deutschen Presseagentur veröffentlichten Analyse des Starnberger «Studienkreises für Tourismus» über das «Urlaubs- und Reiseverhalten» der Bevölkerung der Bundesrepublik. Grundlage bildete eine Repräsentativbefragung mit mehr als 6000 Interviewpartnern über 14 Jahre.

Zunahme der Mehrfachreisen

Von allen Befragten, die mindestens einmal Urlaub von fünf Tagen und mehr genommen haben, sind nur knapp drei Prozent nicht gereist. Als auffallend bezeichnet die Analyse die Zunahme der Mehrfachreisen: Während 1971 nur 11,5 Prozent der Reisenden zwei und mehr Reisen unternommen hatten, stieg dieser Anteil 1972 auf 15,5 Prozent an. Gleichzeitig ging der Anteil längerer Reisen (16 Tage und mehr) zugunsten kürzerer Reisen (5 bis 15 Tage) um zwei auf 52,6 Prozent zurück. Die kontinuierliche Ausweitung des Urlaubsanspruchs auf derzeit im Durchschnitt mehr als vier Wochen führt nach Ansicht des Studienkreises zu einer zunehmenden Aufteilung des Urlaubs. Der Trend zum Urlaub im Ausland setzte sich nach 1972 fort: mit 54,6 Prozent lag der Anteil der Auslandsreisen um 1,6 Punkte höher als 1971.

Auto und Hotel an der Spitze

Die Spitzengruppe der Auslandsziele hat sich nach dieser Befragung nicht verändert: Oesterreich (26 Prozent), Italien (19,2 Prozent), Spanien (13,3 Prozent) und Jugoslawien (7,7 Prozent aller Auslandsreisenden) lagen vorn. Frankreich stieg vom siebenten Platz 1971 auf den fünften Platz vor der Schweiz, den Niederlanden und Dänemark auf.

Bei den Reiseverkehrsmitteln lag der Personenwagen mit 56,7 Prozent nach wie vor eindeutig an der Spitze. Während der Anteil der Bahn mit 23,1 Prozent fast gleich blieb, konnte das Flugzeug seinen Marktanteil von 11,6 auf 12,7 Prozent erhöhen. Mit dem Bus fuhren 6,5 Prozent der Reisenden.

Bei den Urlaubsunterkünften ergab die Untersuchung einen Trend zum «Höherwertigen», mit 22,1 Prozent hat das Hotel erstmals die Spitzenposition erreicht, gefolgt von Pension/Fremdenheim mit 21,4 Prozent und den Privatzimmern mit 14,8 Prozent. Knapp darunter lag die Zahl derer, die bei Verwandten und Bekannten wohnten. Der Urlaub in Ferienwohnung oder Ferienhaus steigerte seinen Anteil von 6,7 auf 7,2 Prozent. Der Anteil des Gasthofes fiel von 6 auf 4,7 Prozent zurück und blieb damit noch hinter dem Camping mit 5,2 Prozent.

Unter dem Stichwort «Urlaubserwartungen» plädierten 69 Prozent der Reisenden für einen Erholungsurlaub, wogegen das Erlebnismotiv von 20 auf 13 Prozent zurückgegangen ist. Spaziergänge und Ausflüge stehen bei den Urlaubsaktivitäten mit weitem Abstand an der Spitze. 30 Prozent der befragten Reisenden nahmen die Dienste eines Reisebüros in Anspruch. 91 Prozent waren mit ihrem Urlaub zufrieden. E. S.

Tjäreborg drängt nach Deutschland

In letzter Zeit flogen jährlich zehntausend Touristen aus der Bundesrepublik an Bord dänischer Charterflugzeuge in Richtung südlicher Ferien- und Urlaubsziele. Dabei nahmen sie gerne den Umweg nach Billund auf Jütland oder gar nach Kopenhagen-Kastrup in Kauf, nachdem die Preise nicht nur der dänischen, sondern sämtlicher skandinavischer Reisebüros für Gesellschaftsreisen ganz bedeutend unter denen deutscher Reiseveranstalter liegen.

Das führte bereits dazu, dass der westdeutsche Agent des dänischen Reisebüros Tjäreborg, ein Begriff innerhalb des nordischen Touristenverkehrs mit einer eigenen Flugzeugflotte, «Pan Tours» in Kiel, eine Filiale in Flensburg eröffnete, wo übrigens auch eine Agentur der schwedischen Stjärnresor AB (= «Sternreisen») existiert.

Wenn jetzt die Tjäreborg-Repräsentation in der Bundesrepublik ihrer Zentrale auch 10 000, ja sogar 20 000 westdeutsche Touristen und Urlauber zuführen wird, so wird doch dieser Zuschuss von Tjäreborg-Direktor Ralk als absolut unbedeutend bezeichnet; es handle sich hierbei um einen willkommenen Zuschuss, aber um nicht mehr. Das ist verständlich, wenn man weiss, dass Tjäreborg jährlich über 400 000 Reisende abfertigt.

Seit längerer Zeit suchten Tjäreborg und die eigene Fluggesellschaft Sterling Airways nach Möglichkeiten, um in das westdeutsche Reisebürogeschäft einzudringen und sich dort faktisch zu etablieren.

Nach Direktor Ralk wäre auch am deutschen Markt eine Kombination Sterling Airways – Tjäreborg der am besten zu beschreitende Marktweg. Mit ihren Caravelles kann der dänische Konzern direkt die meisten Flugplätze der Kanarischen Inseln anfliegen. Flug- und Reiseveranstalterkreise spekulierten bereits diesbezüglich, als die Sterling Airways vor etwas über einem Jahr 13 gebrauchte Caravelles in den USA ankaufte. Die so vergrösserte Luftflotte umfasst nicht weniger als 29 Maschinen. Nun erhält die Sterling Airways noch im laufenden Jahr weitere drei Boeing 727-200; zusätzliche zwei wurden bereits bestellt.

Zusammenarbeit nicht aktuell

In bezug auf die Spekulationen über eine Zusammenarbeit zwischen Tjäreborg und dem grossen deutschen Konzern TUI erkärte Ralk, dass ein derartiger Schritt absolut nicht aktuell sei, nachdem ausser einer Zusammenarbeit auf Agentenebene mit der Pan Tours eine anderweitige Zusammenarbeit ausserhalb einer jeden Diskussion stehe. Was die Frage einer eventuellen Reaktion der deutschen Reiseveranstalter betrifft, so verhielten sich diese nach Feststellung des Tjäreborg-Konzerns wenigstens bisher still. Dagegen sei indirekt in der deutschen Presse das ganze Register von einer offenen Preiskriegandrohung bis zu einem gänzlichen Ignorieren der neuen Konkurrenz gezogen worden.

Direktor Ralk glaubt, dass Tjäreborg auch in Westdeutschland die gleichen niedrigen Preise beibehalten kann. Trotz genauer Untersuchungen habe er keinerlei greifbare Unterschiede feststellen können, die die hohen deutschen Preise für Ferien- und Urlauberreisen motivierten. Was ihn persönlich betrifft, so glaubt er, dass nun einmal die skandinavischen Reiseveranstalter tüchtiger als ihre deutschen Kollegen sind. Wenn die Skandinavier niedriger liegen, so treffe diese Feststellung ganz besonders an der Administrationsfront zu. Weiter könne Tjäreborg aber auch aus dem Grund Hotelkapazität für einen niedrigeren Preis kaufen, weil der Konzern in dem Ruf stehe, prompt zu bezahlen und die gebuchte Kapazität hundertprozentig auszufüllen.

Preiskrieg weiter verschärft

Sowohl Tjäreborg Rejser als auch der Reiseveranstalter Bang/Raffel unterbieten jetzt ihre eigenen Katalog-Billigstpreise. Eine Woche Mallorca oder Costa Brava mit Verpflegung kostet nur 148 dKr. (genau 67 DM). Das ist weniger als eine Bahnkarte Kopenhagen–Hamburg, zweiter Klasse. Damit sind Ferienreisen ab dänischen Flughäfen für deutsche Touristen noch attraktiver geworden.

Ungewöhnlich ist allerdings nicht nur der fast absurd niedrige Preis, sondern auch die Tatsache, dass auch bislang «preisbewusste» Charterunternehmen in den neuerlichen Preiskrieg eingestiegen sind. Die Reiseveranstalter Tjäreborg und Spies lagen mit ihren Preisen schon immer niedrig. Dagegen hatten die beiden anderen grossen dänischen Reiseveranstalter Startours und Bang/Raffel ihre Preise auf etwa doppelter Höhe gehalten. Startours ist ein dänisch-schwedisch-norwegischer Konzern wie die SAS, der auch die Aktienmehrheit an dem unrentablen Unternehmen gehört. Dänische Zeitungen sprechen von einem jährlichen Defizit in Höhe von mehreren Millionen DM und beschuldigen die SAS, Startours nur aus zwei Gründen nicht «platzen» zu lassen: Man wolle weder Prestige verlieren noch Tjäreborg den Konkurrenzkampf gewinnen lassen. Bang/Raffel wiederum gehört der ausserordentlich finanzstarken Reederei A. P. Moller, einem der grössten Privatunternehmen Skandinaviens, die in den letzten Jahren ihren Platz im dänischen Chartergeschäft durch Aufkäufe von Reisebüros und Flugzeugen konsolidiert hat.

Die drittgrösste dänische Tageszeitung, die seriöse «Jyllands Posten», sieht in der Tatsache, dass Tjäreborg seine eigenen Billigstpreise noch unterbietet, einen Beweis für den rückläufigen Marktanteil des bisherigen Marktbeherrschers (über 500 000 Reisen).

Wie lange der Preiskrieg dauern, und wer am Ende sein Opfer wird – das ist gegenwärtig Diskussionsthema Nr. 1 in Dänemarks Presse und Oeffentlichkeit.

Diese herrschaftliche Pracht steht in der westaustralischen Goldgräberstadt Coolgardie, rund 450 Kilometer östlich von Perth. Coolgardie ist heute eine Geisterstadt von hohem touristischem Interesse, eine Art Freilichtmuseum, das dem Besucher die Goldrushzeit vor 80 Jahren vor Augen führt. Die Goldvorkommen waren hier **bald erschöpft.**

Holiday Inn entre le 17e et le 20e siècle

Respectant totalement les traditions du passé de la cité historique de Bruges, un hôtel ultra-moderne est en voie d'achèvement. Le Holiday Inn de Bruges sera officiellement ouvert le 1er juin 1973. Cet hôtel est construit par Overseas Inns S.A., un des principaux détenteurs de License Holiday Inn en Europe, derrière la façade d'un monastère du 17ème siècle. Pour la construction de cet hôtel de 131 chambres, la façade a dû être déplacée puis, ensuite, patiemment remise en place afin de maintenir l'harmonie d'une place typiquement flamande au cœur de la ville.

Les caractéristiques de ce nouvel hôtel de Bruges respectent le confort traditionnel du plus grand complexe hôtelier du monde: des chambres spacieuses à deux grands lits, salle de bain privée, télévision, radio et air conditionné à contrôle individuel; des salles de conférences pouvant recevoir jusqu'à 300 personnes; une piscine couverte et un sauna.

Bruges sera le troisième Holiday Inn de Belgique – les deux autres étant à Bruxelles et à Liège, et un hôtel supplémentaire s'ouvrira prochainement à Tournai.

Balnéothérapie et tourisme

10 millions de curistes par an en Europe

Depuis des milliers d'années, le recours à certaines sources bienfaisantes est un des moyens de soulager et de guérir. L'exacte connaissance des effets des eaux minérales thérapeutiques a fait, aujourd'hui, des progrès considérables et les stations de cure sont devenues des centres de traitement et de rétablissement préconisés et suivis avec beaucoup d'attention par les médecins, certains étant devenus de véritables spécialistes en hydrologie thermale.

Jadis essentiellement réservées à la clientèle fortunée, les cures thermales sont désormais accessibles, dans la plupart des pays, à la majorité de la population. Des accords internationaux permettent de plus, notamment en Belgique, en France et en Allemagne, à toute personne affiliée à la Sécurité sociale dans son pays, de bénéficier intégralement ou partiellement du remboursement des frais de cure suivie dans une station étrangère convenant davantage à l'affection à traiter. On note ainsi en Allemagne – sans doute le pays le plus riche en stations thermales, toutes dotées d'un équipement ultramoderne – que quelque quatre millions de curistes se rendent chaque année «aux sources», tandis que pour l'Europe entière, le chiffre annuel de dix millions est largement dépassé.

Fruit d'une évolution profonde, le thermalisme est donc entré dans nos habitudes de vie. Thermalisme et tourisme sont aussi devenus des notions inséparables. En plus de la détente et du repos, les «villes d'eaux» offrent toujours des beautés naturelles ou artistiques qui permettent, tout en se soignant, de passer un agréable séjour de vacances.

A chacune sa spécialité

Il y a vingt ans, la Fédération thermale belge réunissait les trois villes soeurs d'Ostende (Flandre occidentale), de Spa et de Chaudfontaine (prov. de Liège). Pour fêter cet anniversaire et faire mieux connaître, au point de vue touristique, ces stations de cure déjà renommées internationalement pour les qualités thérapeutiques de leurs eaux, en plus de manifestations à caractère scientifique et artistique, elle lance un rallye permanent ouvert à tous les automobilistes, motocyclistes, cyclistes et voyageurs par chemins de fer, qui voudront étaler leurs visites durant la période estivale.

3 stations-miracle

Spa est certainement l'une des stations les plus célèbres du monde. En Grande-Bretagne et au Japon, «Spa» signifie «station thermale». On ne compte plus les princes, les savants, les poètes qui, depuis le Tsar Pierre le Grand, trouvèrent dans ses sources un soulagement à leurs maux. Au centre d'une des régions les plus pittoresques de Belgique, les Ardennes, la ville s'épanouit en hauteur: on passe de l'agglomération à la forêt par transition douce. Les promenades en sous-bois ou dans les Fagnes sont innombrables.

Chaudfontaine, comme son nom l'indique, possède une source chaude, la seule du pays: 36,6 ° à l'émergence et riche en fluor. Cette station élégante, en bordure de la Vesdre, convient parfaitement pour les cures de détente, voire d'amaigrissement sous contrôle médical. Des kinésithérapeutes se sont spécialisés dans les méthodes de rééducation sous eau prescrite dans le traitement des séquelles de traumatisme, de même que dans la gymnastique des lombalgies et, après opération, des coxarthroses.

Ostende est la seule station thermale en Belgique qui est située au bord de la mer. Ses eaux sont chlorobicarbonatées et sulfatées et se recommandent pour les affections hépato-vésiculaires. Mais surtout, l'eau de mer (chauffée en baignoire ou dans la piscine de rééducation motrice de l'Institut thermal) est indiquée pour les séquelles de paralysie infantile ou d'hémiplégie, les paralysies des nerfs périphériques, ainsi que les suites d'accidents.

L'hôtellerie soigne son image

Pour répondre à une clientèle de plus en plus nombreuse, l'hôtellerie, dans ces trois stations thermales, s'est considérablement développée au cours des dernières années. En dehors de l'hôtel classique (pension complète ou demi-pension), la formule apart-hôtel (chambre et petite cuisine louées à la journée ou à la semaine ou éventuellement en multi-propriété) voit sa vogue augmenter en fonction du désir de détente absolue de plus en plus grand éprouvé par les citadins. C'est le cas, notamment, à l'Eurotel de Spa, dont des réalisations similaires se trouvent en Suisse.

Maurice Rossomme

Biarritz allonge désormais sa saison

Située sur l'Océan Atlantique, Biarritz compte 25 000 habitants en hiver et 100 000 en été, c'est dire l'ampleur de son tourisme.

Au début du XIXe siècle, Biarritz n'était qu'un modeste village de pêcheurs. En 1938, quelques Espagnols commencèrent à venir à Biarritz et parmi eux, se trouvait Eugénie de Montijo, qui allait devenir impératrice de France. En 1854, elle y revint avec Napoléon III. La station était désormais lancée. L'immense villa de Napoléon III devint un casino, puis un hôtel de grand luxe, à l'enseigne du Palais.

110 hôtels, 3500 lits

Aujourd'hui, Biarritz s'est adaptée à un tourisme qui n'est plus l'apanage exclusif d'une clientèle fortunée. Aux 110 hôtels qu'elle possède, représentant une capacité de 3500 lits, sont venus s'ajouter des milliers de lits en appartement. Désormais, Biarritz a décidé d'allonger sa saison. Sous la direction du comte d'Arcangues, président du comité du tourisme et des fêtes, un important programme a été mis sur pied, permettant à la saison de s'étirer de mars à novembre. Pour cela, il faut que, chaque semaine ait lieu un événement qui soit un pôle d'attraction, que ce soit dans le domaine des sports, de la musique, du cinéma, du folklore, de l'hippisme, de l'art. De plus, il faut attirer des clients de plus en plus nombreux et pour cela, une politique de liaisons charters a été mise sur pied. Cette année, trois nouvelles lignes sont ouvertes, en provenance de Barcelone, de Séville et de Lisbonne. Des liaisons sont également créées avec des pays aussi éloignés que le Brésil et le Japon.

Sur toute la côte basque, qu'elle soit française ou espagnole, une politique de coordination a été mise au point dans le domaine des manifestations et des festivités, afin qu'il n'y ait pas de chevauchements préjudiciables aux uns et aux autres. Biarritz est donc bien partie pour donner au tourisme un nouvel élan ne pouvant être que bénéfique. V.

Le tribunal est sans pitié

La vie devient de plus en plus difficile pour les «tour operators». Ils vont désormais devoir peser chaque mot des somptueuses brochures illustrées avec lesquelles ils attiraient les clients pour leurs vacances forfaitaires à l'étranger. L'agence Clarksons vient d'être condamnée à 1500 livres d'amende pour avoir indiqué dans son catalogue que les vacances qu'elle offrait à Benidorm, en Espagne, comportaient 14 nuits à l'hôtel. Or, en réalité, la première «nuit» commençait à... six heures du matin, heure d'arrivée à l'hôtel; et, pour comble, la nuit du départ, les clients devaient évacuer leur chambre dès six heures du soir, alors que le car n'arrivait qu'à onze heures du soir pour les emmener à l'aéroport. Le juge, dans ses arrêts, a fait valoir que c'était là une tromperie à l'égard des clients. Clarksons va interjeter appel de cette décision, qui bouleverse les habitudes de toutes les agences de voyages. R. E.

NOUS VENONS A VOTRE AIDE

Etes-vous préoccupés
- par la tenue de votre comptabilité?
- par le bouclement de vos comptes?
- par vos problèmes fiscaux?

Confiez-nous alors ces travaux.

Nous sommes à votre service!

TREUHANDSTELLE SHV
FIDUCIAIRE SSH

1820 Montreux: 18, rue de la Gare (021) 61 45 45
3000 Bern: Länggassstrasse 36 (031) 23 56 64
6000 Luzern: Lidostrasse 5 (041) 23 57 44

Transportprobleme im Betrieb?
COSMOS
hilft sie lösen!
Servier- und Abräumwagen, Abfallsackrolli und -ständer, Wäsche- und Etagendienstwagen
Cosmos B. Schild & Co. AG.
2501 Biel Tel. 032 2 83 34

Es spricht sich im Gastgewerbe immer mehr herum:

Erstklassige Spezialitäten und Menus schnell gekocht – mit DITZLER Tiefkühl-produkten!

Phantastische Qualität. In wenigen Minuten servierbereit – keine zeitraubenden Vorbereitungen! Keine Abfälle! Unser reichhaltiges Sortiment weist keinen schwachen Punkt auf.

Ditzler-Fertiggerichte setzen neue Qualitätsmassstäbe!

Louis Ditzler AG, Tiefkühlprodukte, Voltastrasse 80–86, 4013 Basel, Tel. 061 43 22 80

Spezialitäten
Lasagne verdi al forno
Pommes Dauphine
Quiche Lorraine
Pizza (4 Varianten)
Wurstweggen

*

Snacks
Chäs-Chüechli
Mini-Pizza
Zwiebelchüechli mit Speck

*

Bratfertiges Fleisch
Hacksteak
Hamburger

*

Fleischgerichte
(5er-Portionen in Heiss-Siedebeuteln)
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignons
Kalbsvoressen
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curry-Sauce
Ungarisches Gulasch
Geschnetzeltes Rindfleisch
Hackbraten mit Champignons
Rindsschmorbraten
Kutteln an Tomatensauce
Sauce bolognese
Schweinsvoressen
Chicken Curry
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Curry-Sauce

*

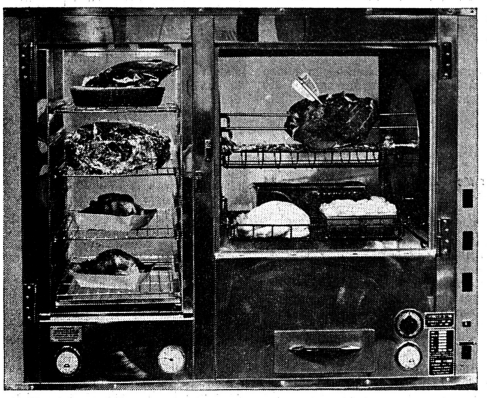
Gemüsebeilagen
(5er-Portionen in Heiss-Siedebeuteln)
Blattspinat
Rosenkohl
Spinat gehackt
Rotkraut
Marroni glaciert

*

Andere Beilagen
(5er-Portionen in Heiss-Siedebeuteln)
Trockenreis
Frischeier-Spaghetti
Frischeier-Nudeln
Knöpfli

Four «BARBECUE KING»

Spécialement conçu pour CAFÉS ET RESTAURANTS



RENTABILITÉ – SIMPLICITÉ – HYGIÈNE

Rôtis, jambons, volailles, saucisses, poissons, rissoles, ramequins, pizzas, etc. peuvent être cuisinés automatiquement dans le restaurant ou en plein air sans fumée ni odeur.

TECHNIFOOD SA, 1205 Genève
10, rue Jean-Violette, téléphone (022) 20 24 00

☐ Je désire recevoir une invitation à une démonstration **BARBECUE KING.**
☐ Veuillez m'envoyer votre documentation et vos références.

Nom: _____

Adresse: _____

CANNELLONI UND RAVIOLI VON

Roco

FÜR MARGENGÜNSTIGE TELLERGERICHTE

Eine 100-Franken-Frage: Was trinkt Kapitän Nyenhoff hier, und wo?

In gewissen Situationen verzichtet man, sich selbst zuliebe, auf ein Cardinal Spezial.

Kapitän Nyenhoff zum Beispiel, wenn er hinter dem Steuer der «Basilea» steht.

Für ihn und für Sie haben wir, die fünf Braumeister von Cardinal, jetzt ein Spezialbier ohne Alkohol gebraut.

Natürlich, sein Geschmack ist mit unserem Richtigen nicht ganz zu vergleichen. Aber schmecken wird es Ihnen sicher.

Den Einstand von Cardinal Moussy Spezial möchten wir mit einer 100-Franken-Frage feiern.

Jeden Monat verlosen wir 6 Hunderternoten. An Leute, die uns die Antworten im Coupon nicht schuldig bleiben.

Viel Spass und Prost.

N HR 2

TEILNAHMECOUPON

Antwort A:
Das alkoholfreie Bier heisst Cardinal Moussy . . . . . !

Antwort B:
Das Bild wurde in . . . . . aufgenommen.

Name . . . . . .

Vorname . . . . . .

PLZ/Ort . . . . . .

Ausschneiden und jeweils bis am 28. des Monats einsenden an: Cardinal, «100-Franken-Frage», Postfach, 1700 Fribourg.

(Ich bin mit den Teilnahmebedingungen einverstanden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Letzte Verlosung am 31. Oktober 1973.)

CARDINAL MOUSSY . . . . . !
Wenn man auf ein Cardinal Spezial verzichten muss.

L'industrie au service de la restauration

«A boire et à manger» par Marianne Kaltenbach

Convenience food — oui ou non?

Les efforts de l'industrie alimentaire sont remarquables. Des produits nouveaux, prêts à l'emploi ou semi-finis se succèdent. Toute une gamme de mets précuisinés, refroidis ou surgelés, est à disposition du restaurateur. A lui ou à son chef de cuisine de choisir ce qui lui semble bon ou convenant pour son entreprise.

Malgré toutes ces possibilités, une certaine réticence se fait sentir. Il y a, surtout en Suisse Romande, beaucoup de maisons encore, où la dernière des pommes de terre est épluchée à la main et où le grand jus mijote dès le matin pour donner ces sauces incomparables que l'on trouve que chez les véritables gastronomes. Heureusement qu'il existe encore quelques oases de ce genre, sinon où irions nous? Les connaisseurs en sont fort heureux et n'hésitent pas à mettre le prix pour avoir le privilège de déguster ces spécialités préparées avec maîtrise.

Cette persévérance portera certainement ses fruits. Sous peu, les vrais spécialistes dans cet art seront appréciés à leur juste valeur. Ils maintiendront la tradition et seront recherchés pour leur art, afin de le transmettre à quelques rares disciples. Les gourmets en seront enchantés, car eux aussi ne disparaîtront pas de cette terre. Au contraire, l'intérêt pour la gastronomie va en grandissant. Les nombreux club de gastronomes en sont une preuve.

Tout ceci ne nous empêche pas de constater que le «convenience food» a certainement sa place attribuée dans la gastronomie d'aujourd'hui. Tous ceux qui ont de grands problèmes de personnel sont obligés de s'orienter dans cette voie. Celui qui s'intéresse vraiment à la question trouvera de quoi simplifier les travaux souvent ingrats du cuisinier: légumes déjà nettoyés, surgelés, viande, portionnée et parée, mets de qualités, prêts à être servis, ainsi que toute une série de produits excellents qui lui aideront à bien servir ses clients sans perdre pour cela le caractère de restaurant soigné. Il lui suffira de choisir avec discernement, de faire des essais, avant de critiquer ce qu'il ne connaît peut-être pas encore.

D'autres seront obligés d'aller un pas plus loin. Ils introduiront dans leur cuisine le «convenience food» destiné aux grands restaurants de passage et aux cantines pour pouvoir débiter des centaines de menus par jours. Mais ils auront en même temps d'autres problèmes à résoudre. Le «convenience food» demande une technique de cuisine nouvelle et aussi des appareils adéquats. C'est donc une décision à étudier à fond. Il serait aussi une erreur de dire que le «convenience food» ne demande plus les soins d'un chef de cuisine. Contrairement à ce que l'on pense, les mets précuisinés ou partiellement préparés demandent, pour avoir du succès, du doigté pour la finition et la présentation, travail dont seul un professionnel est vraiment capable.

A part l'intégration de «convenience food» dans la cuisine de tous les jours, une autre possibilité se dessine: les grandes cuisines industrielles, où des mets et des menus entiers seront préparés sur commande par des cuisiniers selon des recettes individuelles pour dépanner les restaurateurs qui ont des difficultés de personnel. Il suffira ensuite de régéner (ce qui veut simplement dire «réchauffer») dans des appareils de système Naka ou Régéthermique ces plats précuisinés et livrés à domicile avant de les servir.

Quant à la qualité du «convenience food» produit par notre industrie, elle est incontestablement sérieuse. Tout est préparé selon les règles les plus strictes. Le seule chose que l'on peut reprocher à ces produits uniformes, c'est un certain manque de saveur qui, malgré toutes les présentations artistiques, ne pourront jamais être comparés à des plats cuisinés avec amour. Mais l'on doit aussi en convenir que ces mets, souvent un peu ennuyeux, sont de qualité stable et meilleurs que des menus baclés par des cuisiniers médiocres, voir même mauvais.

Notre nourriture – aujourd'hui et demain

La maison Haco à Gümligen a eu une idée très raisonnable et, pour clôre son année de jubilé, elle a édité une petite brochure qui contient divers chapitres intéressants sur un thème d'actualité «Notre nourriture – aujourd'hui et demain. La lecture porte sur la révolution pacifique des habitudes alimentaires dans le ménage et sur les allègements offerts à la ménagère par les produits semi-finis et les plats cuisinés. Nous y trouvons cependant aussi des articles instructifs concernant la restauration, par exemple «une vision sympathique en dépit des méthodes industrielles de production» qui sont devenues inévitables en raison de nombreuses circonstances. Le résultat d'une enquête effectuée auprès de ménagères américaines sur le thème des repas pris au dehors est très suggestive: «Pourquoi Monsieur et Madame Tout-le-Monde vont-ils si souvent au restaurant? Parce que

- cela est reposant
- représente une détente dans les travaux ménagers
- change de la cuisine qu'on fait soi-même et apporte de nouvelles idées
- signifie une grande variété de mets délicieux et, enfin
- parce que cela empêche une sorte de stagnation sociale, c'est-à-dire un isolement, un retranchement plein d'amertume.

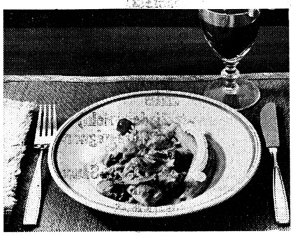
Puis, viennent des considérations sur l'avenir de nos différents types de restaurants, ainsi que sur les nouvelles formes de service des repas: jet, snack, café et camping.

Les repas modernes du personnel sont également examinés sous la loupe et, de nos jours, ils sont malheureusement encore trop souvent tels qu'un habitué des cantines nous les a décrit: «Matériellement parlant, il n'y a rien à redire à la nourriture, mais elle n'apporte aucun réconfort.»

La deuxième partie de la brochure traite de tous les autres ensembles de l'alimentation, tels que les repas de l'armée, des hôpitaux, des sportifs, des astronautes, des écoles et des vieillards.

Dans la conclusion, le sens de l'expression «convenience food» est défini de façon concrète, cette expression n'a pas d'équivalent vraiment complet en français. On y trouve aussi un bref aperçu de l'assortiment Haco et des installations de fabrication. A tous ceux qui s'intéressent à ces sujets très actuels, cette excellente brochure, rédigée de façon agréable et précise, apportera une foule d'idées et de réponses intéressantes.

Le plat à succès



Pour 10 personnes:

Blanquette d'agneau au curry

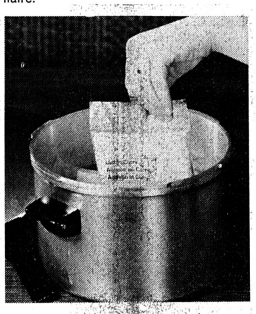
10 portions de curry à l'agneau surgelé
30 g de poudre de curry
3 pommes
50 g d'oignons rissolés prêts à l'emploi
5 bananes
50 g de beurre
1 dl de crème
5 portions de riz créole

Dégeler l'agneau. Ajouter la poudre de curry et la pomme finement râpée à la sauce. Partager les bananes dans le sens de la longueur, les passer rapidement au beurre. Garnir l'agneau d'oignons rissolés, de bananes et d'un peu de crème fouettée dressée à l'aide d'une douille.

Le bon conseil

La méthode de préparation la plus simple pour les «convenience-food»

A cet effet vous utiliser un ustensile connu depuis fort longtemps: la marmite à vapeur! Il vous suffit de 6 à 9 minutes pour servir au client des mets surgelés, tels que ragoût de veau, tripes, langue en sauce au madère, agneau au curry, poulet au curry, etc. Suivant le nombre de portions nécessaires, vous employez la DUROmatic de 6 litres (convenant à 2 sachets HOWEG de 2 portions) ou celle de 10 litres. La préparation est très simple, car il n'est pas nécessaire de dégeler préalablement les sachets, ils sont placés dans la marmite à l'état surgelé et peuvent être servis immédiatement après avoir été réchauffés. La consistance des sauces ne s'altère pas, même si le sachet doit séjourner un peu plus longtemps dans la marmite. Autre avantage important: chacun sait que le maniement de la DUROmatic est très simple, son emploi ne pose donc aucun problème, même pour le personnel auxiliaire.



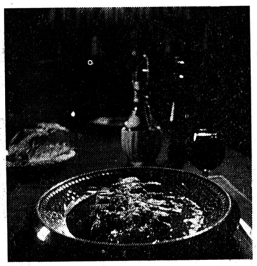
Les détails et le mode d'emploi exact peuvent être obtenus auprès de Henri Kuhn, Usines métallurgiques SA, 8486 Rikon.

Le service sur assiette

Cannelloni con pomodoro

Cannelloni ROCO, 6 pièces (1 boîte portion, 6 x –.19)	Fr. 1.14
Garniture: Sauce tomate, fromage, beurre condiments	–.30
Marchandise utilisée par portion	Fr. 1.44

Disposer les cannelloni dans un plat à gratin individuel, napper de sauce tomate, saupoudrer de fromage et parsemer de flocons de beurre. Glisser au four et faire gratiner quelques instants.



Délicatesses surgelées

Dans la liste d'assortiment des produits surgelés offerts en Suisse, on y trouve, par exemple, l'énumération de 50 sortes de légumes, 80 poissons et spécialités de poissons, 70 produits à base de viande. Quelles sont ces excellentes délicatesses? On le sait en réalité très peu, à moins que l'on ne soit tout particulièrement intéressé par les spécialités gastronomiques surgelées. En voici quelques exemples pris au hasard dans la masse.

Les «flageolets», haricots aux grains verts, légèrement aplatis, sont connus de tous les amateurs de cuisine française. Ils sont le complément indispensable du gigot d'agneau.

Les «asperges vertes entières» au goût d'asperge très prononcé sont aussi savoureuses que si elles étaient fraîchement cueillies. En Italie et au sud de la France, elles sont considérées comme une délicatesse, mais peu connues chez nous malheureusement.

Les «épis de maïs» que l'on peut cuire à l'eau salée ou faire griller sont surgelés – avec les pinces – et vendus tout au long de l'année.

Savez-vous qu'il existe du «saumon fumé» surgelé et déjà découpé en tranches?

Les «truites surgelées en rond» ont l'avantage de pouvoir être préparées «au bleu» et d'être présentées sous leur forme classique de demi-lune.

Le «veau de mer» présente une texture de viande analogue à celle de la viande de veau.

La «baudroie» a presque le même goût que le homard.

Le «saumon» en darnes surgelées individuellement est grillé ou poché au vin.

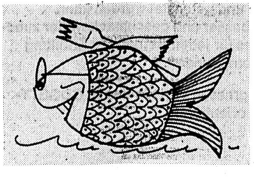
Les fruits de mer au cœur des Alpes

Chacun trouve parfaitement normal qu'en Suisse, pays continental au cœur des Alpes, on puisse servir sur simple demande un plat de fruits de mer de première fraîcheur. C'est qu'aujourd'hui, on est à tu et à toi avec les découvertes de la technique du froid. Et pourtant, année après année, cette technique ne cesse de s'améliorer et de se perfectionner. C'est surtout dans l'industrie des produits alimentaires que les nouveaux procédés ont enregistré le plus de succès. «Kälte 2000» donne un exemple de la façon dont les plus récentes découvertes de la technique de conservation par le froid peuvent être appliquées pour composer un assortiment orienté vers les besoins précis du marché. L'assortiment de poissons de «Kälte 2000» offre une gamme complète de produits choisis pour répondre aux besoins spécifiques de l'hôtellerie et des restaurants.

Tous les poissons sont vidés, nettoyés, calibrés et lavés avant la congélation. Chaque portion est gelée séparément, donc jamais en bloc. Pour assurer que la surgélation se fasse rapidement, les portions passent à travers un tunnel de congélation par vaporisation d'azote. Ce gaz offre de grands avantages comme agent de congélation parce que totalement exempt d'odeur et de coloration. L'azote ne laisse aucune trace et n'altère le goût en aucune façon. Comme l'air que nous respirons est composé aux quatre cinquièmes d'azote, celui-ci ne crée pas le moindre problème pour la santé! Surtout, il permet d'atteindre des températures descendant jusqu'à –195° C et il empêche tout contact du poisson avec de l'oxygène. Ainsi est évitée l'odeur de poisson que bien des gens trouvent désagréable. Un circuit d'auto-nettoyage de l'installation assure une stérilité absolue pendant toute la durée des opérations. Pour ce qui est de l'emballage, les fabricants «Kälte 2000» vouent une attention particulière aux questions d'hygiène et de commodité de stockage.

L'assortiment offert en Suisse par la SA Hans Giger comprend les soles, barbues, flétans, turbots, saumons écossais, dorsch et cabillauds. Ce choix est complété par des truites, des brochets et divers crustacés. Ils sont tous garantis frais comme s'ils venaient d'être pêchés.

Dr Dieter Jäggi SA, Berne



DÉCOUVERT pour vous

Les cannelloni ROCO

prêts en tout temps, qui sont vendus en emballage Alu et ne posent aucun problème de conservation. Pour le service rapide, il suffit d'ouvrir la boîte, de garnir les cannelloni selon ses goûts et de les glisser un moment au four. Les diverses possibilités de préparation par exemple au gratin, aux herbes, alla Parmigiana, con pomodoro ou à la provençale en font un met apprécié par les amateurs de cuisine italienne et leur prix avantageux les prédispose surtout au service sur assiette. Les cannelloni ROCO sont présentés dans les emballages suivants: Boîtes portions (6 pièces), boîte 1/2 (10 pièces), boîte 2/1 (40 pièces) pour le service général.

Les salades ROCO

prêtes à l'emploi vous rendront spécialement service lorsqu'un client vous demande un assortiment de salade variée. Vous serez en mesure de lui servir en un clin d'œil les variétés suivantes: Salade russe, salade de céleris en julienne, salade de carottes en julienne, salade de poivrons rouges en julienne, salade de racines rouges.

Sauce à la crème Rosalp

à base de crème pure, bien assaisonnée, permet de préparer très rapidement des escalopes à la crème, des émincés et autres spécialités. Cette sauce de base peut être variée à l'infini par l'adjonction de divers ingrédients, tels que calvados, cognac, poivre vert ou fines herbes. Les boîtes d'un kilo très pratiques se conservent assez longtemps au réfrigérateur. Après l'avoir entamée, la boîte peut être refermée hermétiquement grâce au couvercle en plastique qui l'accompagne. Cette excellente sauce à la crème est fabriquée par l'Union Laitière et peut être obtenue auprès de la Howeg.

Boîte d'un litre, contenance 800 g.

Des escargots de Bourgogne

en boîtes qui sont vraiment délicieux et que vous pouvez servir à vos hôtes à la mode de Bourgogne, donc dans des coquilles que l'on peut acheter à part ou bien dans des petites cocottes, arrosés d'une sauce «maison» préparée de la manière suivante: Faire revenir au beurre quelques échalottes émincées, ajouter des bolets ou champignons de Paris émincés et les escargots bien égouttés. Assaisonner de fines herbes et parfumer au cognac, marc ou whisky. Additionner un peu de beurre au dernier moment et servir très chaud.

En boîtes de 500 g (48 pièces) et de 1 kg (96 pièces) chez la maison J. Ischy fils, fabrique de conserves, 1400 Yverdon.

La préparation d'une «bouillabaisse» fraîche occasionne normalement beaucoup de travail. Si on en a une de surgelée en réserve, elle sera prête à servir en un clin d'œil.

En ce qui concerne les «fruits de mer», pratiquement tous peuvent être surgelés, qu'il s'agisse de «calmars», de «seiches», de «moules», de «vongole» et de bien d'autres.

Dans la «viande», il n'y a rien qui n'existe pas. Mais, savez-vous que vous trouvez presque tous les «gibiers» surgelés crus ou cuits, même les moins courants, tels que le «renne», le «bouguetin» et le «sanglier».

En fait, la «pomme purée» ne fait pas partie des spécialités gastronomiques, elle a tout au moins l'avantage d'être connue des consommateurs, de même que les «marrons entiers pelés».

Même les «rouleaux de printemps chinois», surgelés bien entendu, trouvent place sur la table de n'importe quel ménage.

Et lorsque l'on est pressé, on achète un «strude» au séré surgelé pour le dessert. On se rend compte qu'il vaut effectivement la peine de bien étudier l'assortiment des produits surgelés et de se renseigner auprès des différents magasins pour savoir lequel d'entre eux vend les spécialités désirées.

Für Schwimmbäder

zu Schwimmbad-Zubehör AG
8702 Zollikon-Zürich, Seestr. 25
Tel. 01/65 41 60
Basel, Bern, Lausanne, Lugano, Martigny

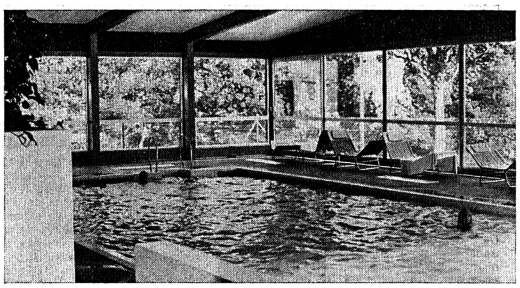
Das Symbol für gutes Schwimmbad-Zubehör

⅓ aller schweizerischen Hotelbäder wurden durch uns erstellt.

Bitte senden Sie uns Unterlagen über:

Name + Adresse:

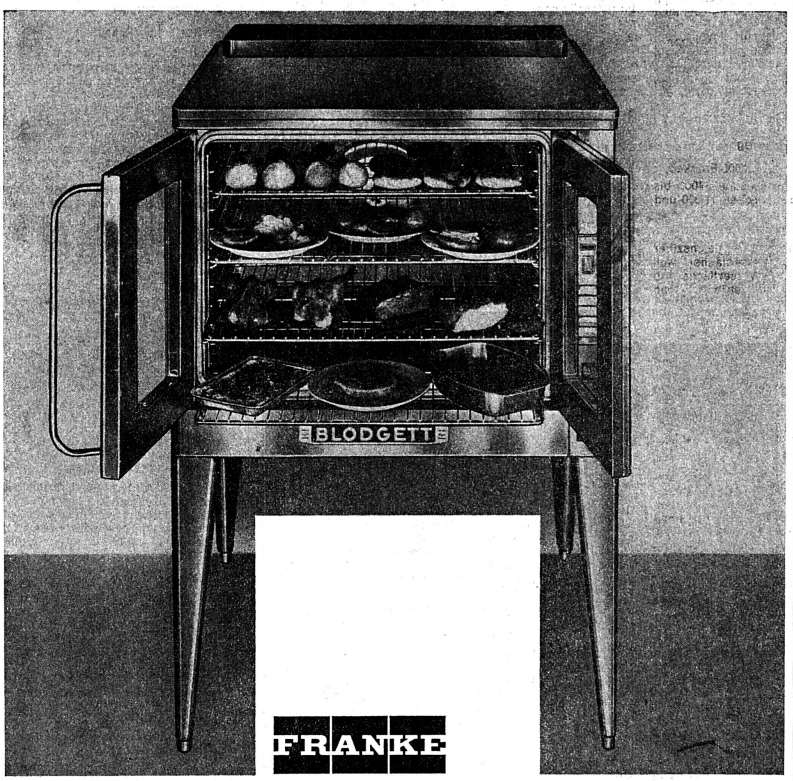
In nur 75 Sekunden wird dieses klimatisierte Hotel-Allwetterbad zum sonnigen Freibad



HALLMATIC-Teleskopschwimmbadhallen mit Druckknopfautomatik setzen neue Massstäbe für Hotel- und öffentliche Schwimmbadanlagen.

Wir beraten Sie gerne unverbindlich. Planung und Ausführung modernster Schwimmbadanlagen.

CENTRACO AG
8952 Schlieren, Postfach, Telefon (01) 98 50 30
1008 Prilly, Postfach, Telefon (021) 25 48 44
6900 Lugano, V. Somaini 3, Telefon (091) 2 61 45



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

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

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

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

Coupon Walter Franke AG
4663 Aarburg
Einsenden an: Telefon 062 41 21 21

Wir sind interessiert an:
☐ Ihrem Prospekt- und Dokumentationsmaterial
☐ einem Besuch Ihres Spezialisten gegen Voranmeldung
☐ einer Demonstration in Ihrem Betrieb

Name
Adresse
PLZ/Ort

Agrémentez votre jardin, votre piscine, votre intérieur par la présence d'un jet d'eau. Jets d'eau d'appartement, jets d'eau pour le jardin en mosaïque et pierre, bassins de pelouse en plastique, petites pompes, projecteurs à immerger, jets spéciaux, etc.

FONTAJET
MICHEL RAPIN
Route de Moudon
1522 LUCENS, téléphone (021) 95 88 28

Envoi de prospectus sur demande

667

Barmix-Spezialkurs

Unser zweiwöchiger Spezialkurs bietet die seriöse, praxisechte Fachausbildung. 80 Stunden konzentrierter Unterricht. Die Kursteilnehmer üben sich vor allem im Mixen bestbekannter Drinks mit erstklassigen Produkten. Sie erhalten echte Kostproben, erlernen gepflegten Getränke- und Weinservice sowie Barbetriebslehre, Getränke- und Weinkunde. Spezialkursausweis. Gratisplacierung. Verlangen Sie unverbindlich Kursunterlagen.
Kursleiter: Theo Blättler.

Nächste Kurse: 12. Juni, 2. Juli, 3. September 1973.

Chef de service — Weiterbildung

Die berufliche Weiterbildung ist der sicherste Garant für Erfolg. Wer erfolgreich führen will, muss seine Führungseigenschaften mobilisieren lernen. Unser einwöchiger Spezialkurs vermittelt serviceerfahrenen Damen und Herren spezifische Führungskenntnisse und -fähigkeiten. Spezialkursausweis. Verlangen Sie Kursunterlagen.
Kursleiter: Theo Blättler.

Nächste Kurse: 25. Juni, 24. September, 17. Dezember 1973.

107

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

21/73

Staubfreie Luft steigert das Wohlbefinden. NILFISK-Gewerbe-Sauger tragen daher zur Arbeitsfreude des Personals viel bei. Sie helfen zudem die Arbeit zu rationalisieren.

NILFISK-Hochleistungs-Apparate arbeiten nach dem Zyklonprinzip und erbringen daher eine hohe und konstante Saugleistung. Sie räumen mit **jedem Schmutz und Staub** rasch und zuverlässig auf.

Vorbildlicher Service ist ein weiterer wichtiger Pluspunkt für die Anschaffung eines NILFISK-Gerätes.

NILFISK-Gewerbe-Sauger sind problemlos, leistungsstark, robust, leise und handlich.

NILFISK

NILFISK AG, 8027 Zürich, Tel.: 01/36 26 66

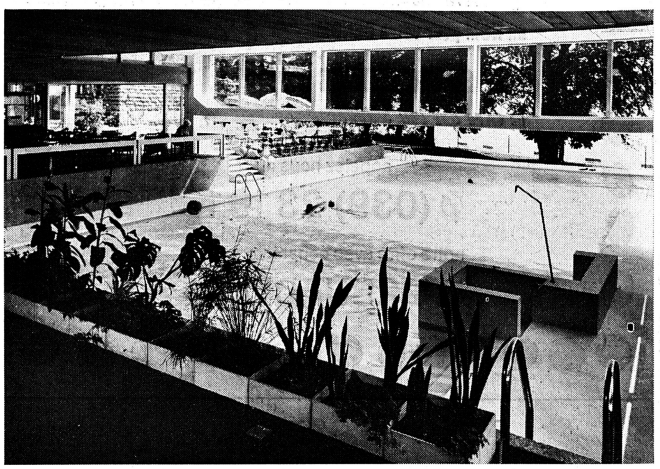
Verlangen Sie bitte Unterlagen oder den Besuch unserer Industrie-Berater.

Genaue Adresse:

Schwimmbäder

Bau und Betrieb aus der Sicht des Hoteliers

Von Antonio Trippi, Schweizer Hotelier-Verein, Bern



Fast ein Stück Vierwaldstättersee im Haus hat das Parkhotel Vitznau. Das attraktive Hallen-/Freibad verlockt sogar Luzerner zu regelmässigen Fahrten nach Vitznau.

Erstens, ein Schwimmbad allein ist noch keine Garantie für ein volles Hotel! Zweitens, ein Schwimmbad macht aus einem alten Hotel noch kein neues!

Dies gilt um so mehr, je mehr Hotels dazu übergehen, eine eigene Anlage dieser Art ihrem Betrieb einzugliedern. Bevor ein Hotelier also ein eigenes Schwimmbad plant, muss er eine ganze Reihe von Fragen abklären. In erster Linie muss er sich über sein eigenes Ziel und den genauen Zweck der Anlage im klaren sein.

Nur ein vorübergehender Modetrend?

Bei der Hotellerie steht immer der Gast im Vordergrund. So gilt es also vorerst abzuklären, ob bei der heutigen Kundschaft eines Betriebes ein reales Bedürfnis nach einem Schwimmbad überhaupt besteht. Ein «Ja» oder «Nein» auf diese erste fundamentale Frage ist aber noch keine genügende Entscheidgrundlage. Eine in Zukunft mögliche, also potentielle zusätzliche Gästeschicht könnte durch das erweiterte Angebot an Hotelleistungen angesprochen werden. Hier ergeben sich schon grössere Schwierigkeiten, den Umfang zusätzlicher Logiernächte einigermassen zuverlässig zu erfassen.

Zahlreiche Hoteliers haben sich bisher auf das «Gefühl» verlassen, bei vielen ist ein sichtbarer Erfolg eingetreten, bei einigen war dies aber nicht der Fall. Dieser Unsicherheitsfaktor wächst sozusagen im Quadrat der erstellten Neuanlagen, und man fragt sich heute schon, ob die Nachfrage nach Schwimmbädern nicht nur ein vorübergehender Modetrend sei. Es überwiegen aber die Stimmen, die meinen, dass der Gast im teureren Hotel diesen Komfort erwarten wird; es ist derjenige Gast, der zu Hause über einen eigenen grösseren oder kleineren Swimming-pool verfügt. Neuerdings werden ja bereits städtische Grossüberbauungen mit privaten Hallenbädern versehen.

Konsequenzen bedenken

Was kann der Hotelier vom Schwimmbad erwarten: eine verlängerte Saison, bessere Frequenzen, höhere Umsätze, längere Aufenthaltsdauer, Verjüngung der Gästeschicht, neue Gästeschichten, vermehrte Wetterunabhängigkeit? Anderseits aber auch: höhere Betriebskosten, zusätzliche finanzielle Lasten, neue Personalprobleme?

Der Beantwortung dieser Fragen muss der Hotelier grosse Beachtung schenken, denn sie gibt ihm die Grundlagen für die Planung – oder auch für den Beschluss der Nichtausführung – seiner Schwimmbadanlage. Zwei Faktoren treten nun in den Vordergrund: der räumliche Aspekt und der finanzielle.

Die Grösse der zur Verfügung stehenden Fläche und die finanziellen Grenzen ergeben den Rahmen für die zu bauende Anlage.

Ist dieser Rahmen zu eng, muss der Hotelier vorerst versuchen, ob das Problem nicht in überbetrieblicher Zusammenarbeit, zum Beispiel mit Nachbarbetrieben oder gar mit dem Gemeinwesen gelöst, bzw. besser gelöst werden könnte.

Sportbad oder Unterhaltungsbad

Die nächste Frage betrifft den Anlagetyp: muss es ein Hallenbad sein, wollen die Gäste sportschwimmen oder nur baden und planschen? Die Beantwortung dieser Frage ist nicht einfach, denn sie untersteht subjektiver Beeinflussung durch Lebensweise, Anschauung, Temperament, Gewohnheit und Herkunft. Die Ansichten der Fachleute stehen sich zudem diametral gegenüber: reines Sportbad, reines Unterhaltungsbad. Das Hotelschwimmbad steht je nach Art des Hotels, je nach Gästeschicht und -struktur irgendwo zwischendrin. Im Hotel darf aber die Funktion des Schwimmbades als «Social center» nicht unterschätzt werden, die Neben- und Zusatzanlagen sind wichtig und können recht aufwendig werden. Ein Schwimmbecken allein ist also noch kein Hotel-Schwimmbad.

Der gegebene Rahmen beeinflusst auch den Anlagetyp: offenes Freibad, Allwetterbad, wandelbares Bad, Hallenbad, ferner den Umfang der Annexanlagen wie Sauna, Fitness-Center, Massage, Therapie, Unterwasserstrahlmassage, Verpflegungsmöglichkeit, Liegewiese, Solarium usw.

Neuerdings machen Fitness-Centers viel von sich reden. Die sitzende Lebensweise des modernen Menschen steigert das Bedürfnis nach «aktiver Entspannung», nach Bewegung, nach «fit» werden. Die Sportartikelindustrie hat zahlreiche Geräte entwickelt, welche diesen Zwecken dienen und gerne benützt werden. Allerdings sollten diese Anlagen nicht lieblos in Folterkammern umfunktioniert werden, die von den Hotelgästen wenig oder nur ungern benützt werden. Bewegung in frischer und nicht in verbrauchter, duftgeschwängerter Luft ist unabdingbare Voraussetzung zum Erfolg. Der Faktor «Belustigung oder Plausch» darf im Hotel ebenfalls nicht unterschätzt werden. Eine diskrete Betreuung der Anlage mit Anweisungen für den Anfänger wird viel zum Erfolg einer Fitness-Anlage beitragen.

Die Investition pro m² Wasserfläche lag

- bei Freibädern zwischen 1000 und 2500 Franken,
- bei Hallen- und Kombibädern zwischen 4000 bis 7000 Franken, in Einzelfällen zwischen 11 000 und 14 000 Franken.

Für den Hotelier interessant ist eine Vergleichsziffer «Kosten pro Gästebett und m² Wasserfläche», weil dieser Koeffizient die Relation «Wasserfläche pro Gästebett» beinhaltet. Bei den Testbetrieben lagen diese Werte:

- bei Freibädern im Mittel: 15 Franken,
- bei Hallen- und Kombibädern im Mittel: 46 Franken.

(Durchschnittliche Abweichungen vom Mittel 20 bis 25 Prozent.)

Neben den Investitionskosten sind die Betriebskosten ein leider oft unterschätzter Faktor.

Es war bisher schwierig, zuverlässiges Zahlenmaterial zu erhalten, weil in der Hotellerie die Kostenstellenrechnung noch kaum Eingang gefunden hat, m. a. W. das Schwimmbad figuriert in der Buchhaltung nicht als separate Kosten- und Ertragsstelle. Zudem ist der durch das Schwimmbad gebotene zusätzliche Komfort im Leistungspreis des Hotels enthalten.
Erste Untersuchungen aus dem Jahre 1971, die statistisch allerdings noch auf etwas schwachen Füssen stehen, ergaben folgende Werte (nur Hallenbäder):

(Angaben in sFr.) Erstellungsjahre 1968–1970

	pro Betriebstag und pro Bett			pro Logiernacht		
Aufwände	von	bis	∅	von	**bis**	∅
allgemeiner Betriebsaufwand	0.79	1.66	1.10	1.01	1.99	1.45
Unterhaltsaufwand	0.32	0.58	0.42	0.41	0.69	0.55
Generalaufwand	1.11	2.24	1.52	1.42	2.68	2.00
(Kapital und Verwaltungsanteil)	2.06	4.41	3.62	2.63	5.82	4.83
Total	3.17	6.65	5.14	4.05	8.50	6.83
Erlöse						
(ohne Konsumation)	3.04	4.83	3.97	3.89	7.07	5.35

Hierzu ist folgendes zu bemerken: Die Kapitalkosten sind investitionsabhängig, daher in jedem einzelnen Fall separat zu ermitteln und auf die Oeffnungsdauer (Betriebstage) zu verteilen. Hernach ist der erhaltene Betrag mit der mutmasslichen Bettenbelegung zu verrechnen, um solcherart die Belastung pro Logiernacht zu erhalten. Dass der Hotelier erst nach sorgfältigem Abwägen dieser finanziellen Grundlagen den definitiven Investitionsentschluss fassen und zur Auftragserteilung schreiten kann, liegt auf der Hand.

Spezialisten beiziehen

Bei der Projektierung spielt der Hotelier eine eher passive Rolle und überlässt das Feld am besten den Spezialisten; seine Aufgabe ist es, Entscheide zu treffen nach dem Slogan: planen Sie nie allein, aber entscheiden Sie! Selbstverständlich wird sich der Hotelier nur an «schwimmbaderfahrene» Architekten wenden und im Einverständnis mit diesen weitere Fachleute beiziehen. Der Architekt ist der Treuhänder des Hoteliers und muss in allererster Linie sein volles Vertrauen geniessen.

Lange planen, rasch bauen

Hier hat der Hotelier im allgemeinen noch weniger zu suchen. Vor allem soll er sich davor hüten, bei einmal erteiltem Auftrag den Spezialisten «ins Handwerk zu pfuschen».
Bemerkungen und Beanstandungen sind an den bauausführenden Architekten zu richten. Auch hier gilt: lange und sorgfältig planen, dezidiert entscheiden und rasch bauen.

An die Zeit nach der Eröffnung denken

Während der Bauzeit muss der Hotelier den Betrieb planen, insbesondere die Inbetriebnahme des Bades, d. h. die Betriebseröffnung, die Werbung, die Personalanstellung und -schulung, die innerbetriebliche Information, dann die Einladungen zur und die Durchführung der Eröffnung.

Organisation: Zwanglos, feriengerecht

Die Organisation des Hotelschwimmbades weicht in manchen Punkten von derjenigen der öffentlichen Bäder ab. Es sind weniger Besucher, die meisten kennen sich –, wenigstens vom Sehen –, der Hotelier hat ein engeres Verhältnis zu seinen Gästen als eine Gemeinde zu den Besuchern einer öffentlichen Anlage. Die Führung der Gästewege, die Badeordnung, die Instruktion und Kontrolle müssen zwangloser, natürlicher und diskreter sein.
Der Hotelgast anerkennt die Notwendigkeit einer Badeordnung, diese soll aber hinweisenden und nicht verbietenden Charakter haben, das heisst mehr Information als Ordnung sein. Offensichtlich böswillige Uebertretungen müssen rasch und konsequent abgestellt werden. Den Kindern ist besondere Beachtung zu schenken, indem bereits bei der Planung an deren Eigenarten und Bedürfnisse zu denken ist.
Ueber den technischen Betrieb des Hotelschwimmbades und die Hygiene gibt die SIA Norm 713 auch dem Hotelier erschöpfend Auskunft, weshalb hier nicht näher darauf eingetreten sei.

1 m² Wasserfläche pro Gästebett

Der Standort des Hotelschwimmbades sollte so gewählt werden, dass es vom Gast bequem, witterungsgeschützt und ohne Durchschreiten «öffentlicher» Räume, wie Halle, Reception, Entree usw. erreicht werden kann.

Das Raumbedürfnis richtet sich primär nach der Beckengrösse, sekundär nach Art und Anzahl der Annexanlagen.

Hohe Investitionen, beträchtliche Betriebskosten

Sehr schwierig und problematisch sind Kostenschätzungen bei Hotelschwimmbädern. Zahlreiche und verschieden gewichtige Faktoren spielen dabei eine schwer abschätzbare Rolle. Die nachfolgenden Zahlen sind daher nur als grobe Richtwerte zu verstehen, welche auf den Untersuchungsergebnissen der Jahre 1968–1970 aus obenerwähnten Testbetrieben beruhen:

Ueber die Beckengrösse wurden vom Schweizer Hotelier-Verein an 100 Hotelhallenbädern und zirka 98 Hotelfreibädern Untersuchungen angestellt. Die effektive Wasserfläche pro Gästebett betrug

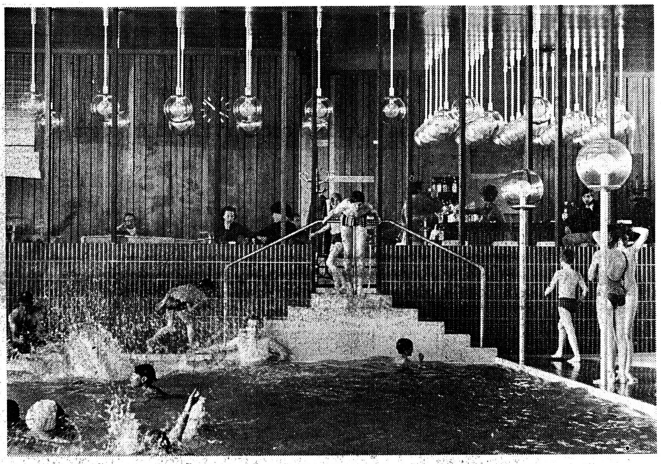
bei 98 **Freibädern** in 4 Fällen weniger als 0,5 m²

27	0,5 – 0,9 m²
19	1,0 – 1,4 m²
19	1,5 – 1,9 m²
9	2,0 – 2,4 m²
6	2,5 – 2,9 m²
6	3,0 – 3,4 m²
3	3,5 – 3,9 m²
4	4,0 – 5,0 m²
1	7,5 m²

bei 100 **Hallenbädern** in 16 Fällen weniger als 0,5 m²

35	0,5 – 0,9 m²
25	1,0 – 1,4 m²
18	1,5 – 1,9 m²
5	2,0 – 2,5 m²
1	3,1 m²

Die Minimalgrösse für Hotelbäder liegt bei 8x4 m.



Treffpunkt der Wasserratten von Zermatt: Das Hallenbad der Seiler-Hotels.

Gegen Schäden versichern

Für den Hotelier besonders wichtig sind Haftungs- und Versicherungsfragen. Wie jeder Eigentümer haftet der Hotelier im Rahmen der normalen Werkhaftung mit Bezug auf Anlagen und Installationen. Bezüglich der Aufsicht bestehen in der Schweiz kantonale Vorschriften. Der Hotelier ist verpflichtet, sich über deren Inhalt zu erkundigen. Nichtwissen schützt nicht vor rechtlichen Folgen! Es wird deshalb auch empfohlen, Haftpflicht-, Rechtschutz- und Sachschadenversicherungen abzuschliessen. Aber auch ohne zwingende Vorschrift sollte für grössere Bäder unbedingt, für kleinere und wenig tiefe empfehlenswerterweise eine sachkundige und ausgebildete Aufsichtsperson eingesetzt werden. In Abwesenheit dieser Person wird das Bad vorsorglicherweise geschlossen.

Es hat sich erwiesen, dass die grössten Frequenzen morgens und am späteren Nachmittag, in Winterkurorten hauptsächlich zwischen 16.30 und 18.00 Uhr auftreten. Während und nach den Mahlzeiten sollte das Bad geschlossen bleiben oder die Gäste sollten zum mindesten an die Gefahren des Badens nach dem Essen erinnert werden. Ferner sollen je nach Grösse und Art der Anlage die nötigen Rettungsgeräte und -vorkehren vorgesehen werden.

Der Schweizer Hotelier-Verein hat einen Leitfaden für Planung, Bau und Betrieb von Hotelschwimmbädern geschaffen. Die Haupttitel dieses Handbuches sind

- Vorabklärungen,
- Standort und Raumbedarf,
- Finanzielles,
- Bauprojekt,
- Bauausführung,
- Betriebseröffnung,
- Betrieb des Bades,
- im Anhang ein Literaturverzeichnis und ein Schlagwortverzeichnis.

Die erste Auflage, erschienen 1972, ist bereits vergriffen, eine zweite Auflage ist in Vorbereitung. Interessenten können sich melden bei der Materialzentrale, Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustr. 31, 3001 Bern (031/25 72 22).

Art des Bades	Definition		Benützbarkeit
Freibad – unbeheizt	Bassin	unbeheizt	Im Mittel 40 Badetage pro Jahr im Sommer
	Umkleideräume	unbeheizt	
– beheizt	Bassin	beheizt	An jedem schönen Tag
	Umkleideräume	unbeheizt	
– mit beheiztem Versorgungsgebäude	Bassin	beheizt	Als sportliches Bad während des ganzen Jahres
	Sanitär-, Umkleide- und Aufenthaltsräume	beheizt	
Allwetterbäder	mit Teleskop und Traglufthüllen für Hotel weniger geeignet		
Hallenbad	Alles beheizt		Komfort auch bei schlechtem Wetter
Hallenfreibad (Kombibad)	Hallenbad kombiniert mit beheiztem oder unbeheiztem Aussenbecken		Hallenbad ganzjährig; gute Anpassung an sommerliche Betriebsspitzen

«Das Lehrbuch der Küche»

von Eugen Pauli

Dieses bekannte und beliebte Fachbuch liegt nun in seiner 7. völlig neu überarbeiteten und bedeutend erweiterten Auflage vor. Format 21 x 24 cm, 400 Seiten, 32 Farbtafeln, 50 Farbbilder, über 500 Schwarzweiss-Zeichnungen. Preis Fr. 49.–, zuzüglich Verpackungs- und Versandspesen. Mitglieder der Union Helvetia erhalten 10% Rabatt.

Das neue Lehrbuch der Küche ist vor allem für die Ausbildung der Köche und die Vorbereitung auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs verfasst worden. Zum Lehrbuch der Küche ist gleichzeitig die Broschüre **«Unterrichts- und Prüfungsfragen»** neu verlegt worden. Preis der Broschüre Fr. 5.–, zuzüglich Verpackungs- und Versandspesen. Mitglieder der Union Helvetia erhalten 10% Rabatt.

Das Lehrbuch der Küche von Eugen Pauli zählt zu den bedeutendsten Werken der gastgewerblichen Fachliteratur. Es ist von der Deutschschweizerischen Lehrmittelkommission des Schweizerischen Verbandes für Gewerbeunterricht, vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) und von der Schweizerischen Kochfachlehrervereinigung empfohlen. Das Lehrbuch der Küche ist offizielles Lehrmittel an den Berufs- und Gewerbeschulen und an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern.

Das neue Lehrbuch der Küche von Eugen Pauli darf in keiner Küche fehlen. Richten Sie Ihre Bestellung direkt an den Verlag.

Fachbuchverlag Union Helvetia, Postfach 1115, 6002 Luzern
Telefon (041) 23 54 54

Luzern, 24. Mai 1973 675

de l'aurore du «PETIT DÉJEUNER»
au crépuscule d'une «BONNE TABLE»
un NOM pour votre RENOM

LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

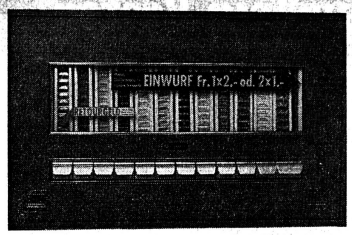
appelez nous au
✆ (039) 23 16 16
notre offre avec échantillons vous
PERSUADERA

Bon bücher

	1	50
Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.60
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
Weinbonbuch à 200 Bons	Fr. 3.40	2.80

* in 7 Farben ** in 4 Farben

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



Gisi

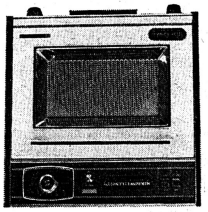
Zigaretten-automaten

Unsere Stapel-Geräte mit Einwurf von Fr. 1×2.– und 2×1.– (und Retourgeld) haben sich schon viele Jahre 1000fach bewährt und können jederzeit den heutigen und kommenden Preisen kostenlos angepasst werden. Automatenpackungen sind dadurch überflüssig.

Mit dem FUJI-Mikrowellen-Herd

hat die Zukunft in der Küche schon begonnen

In Sekundenschnelle können Sie jetzt ein komplettes Menü servieren



FUJI – einer der grössten Elektrokonzerne dieser Erde

- Ausführliches Angebot kostenlos
- Service in der ganzen Schweiz
- Personalersparnis in gewerblichen Küchen

... von morgens bis abends warme Küche ...

Ferner liefern wir:

- **Fussballspiele**
- **Rahmautomaten**
- **Gläserstapler**
- **Warenautomaten**

Gisi - Automatic AG
5610 WOHLEN AG Tel. 057 / 6 21 71

Bitte verlangen Sie eine unverbindliche Offerte oder Vorführung über:

Adresse: _____

☐ Zigarettenautomat ☐ Rahmautomat
☐ Mikrowellenherd ☐ Gläserstapler
☐ Fussballspiel ☐ Warenautomaten

Bitte Gewünschtes ankreuzen HR

OFA 51399003

Mitteilung an unsere Inserenten!

hotel revue

Da über Pfingsten von Samstag, den 9. Juni 1973, bis und mit Pfingstmontag, den 11. Juni 1973, die Dienste der PTT sowie der Druckerei der Hotel-Revue stark eingeschränkt werden, muss der

Inseratenschluss für die Nummer 24 vom 14. Juni auf Donnerstag, 7. Juni 1973, 11 Uhr

vorverlegt werden.

Wir bitten unsere verehrte Inseratenkundschaft, den vorverlegten Inseratenschluss bei der Auftragserteilung zu beachten; andernfalls wären wir infolge der über Pfingsten ausfallenden Arbeitstage nicht in der Lage, eine fristgemässe Erledigung der Aufträge zu gewährleisten.

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue

Communication à nos annonceurs!

hotel revue

Comme les services des PTT ainsi que ceux de l'imprimerie de l'Hôtel-Revue sont fortement réduits pendant le temps de Pentecôte, soit du samedi 9 juin au lundi de Pentecôte 11 juin,

le dernier délai pour les insertions du numéro 24 du 14 juin a dû être avancé au jeudi 7 juin, 11 h.

Nous prions notre clientèle de bien vouloir passer ses ordres à temps. Sinon, en raison des jours fériés de Pentecôte, nous ne serions pas en mesure de garantir l'exécution des ordres dans les délais.

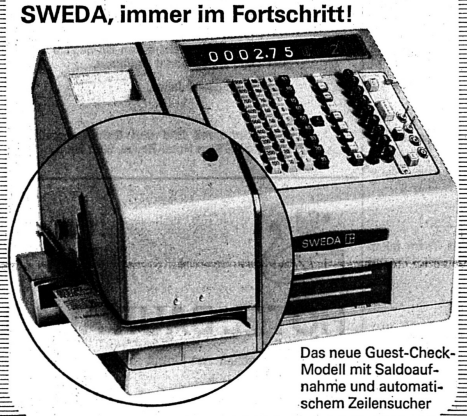
Administration des annonces de l'Hôtel-Revue

Litton

SWEDA hat ein neues Guest-Check-System unter 10000.–

SWEDA kann Ihnen ein wirklich preiswertes Multi-Guest-Check-System anbieten, das hohe Anforderungen erfüllt. Zusammen mit Fachleuten aus dem Gastgewerbe hat SWEDA diese Kasse speziell für Sie entwickelt. Schon in der Grundausstattung enthält die SWEDA-Guest-Check-Kasse: 7 Sparten- und 4 Servicezählwerke, Saldoaufnahme, automatische Bonsteuerung, Zeilensucher, Drucktisch und selbstverständlich das integrierte Abrechnungssystem.
Verlangen Sie die neue Broschüre ‹Der Schlüssel zum perfekten Guest-Check›, oder noch besser, eine unverbindliche Vorführung durch unseren Berater.

SWEDA, immer im Fortschritt!



Das neue Guest-Check-Modell mit Saldoaufnahme und automatischem Zeilensucher

Litton Business Systems
Seefeldstrasse 123, 8034 Zürich, Telefon 01-47 96 00

Filialen, Ausstellungsräume und Servicewerkstätten in:

Basel	061-22 28 80	Lugano	091-3 20 40
Bern	031-22 16 33	St. Gallen	071-22 71 88
Lausanne	021-23 14 33	Zürich	01-47 96 00

SWEDA

Wir entwerfen und führen nicht nur ganze Innenausbauten, Buffetanlagen und gastgewerbliche Möblierungen aus. Dank rationeller Arbeitsweise und erweiterter Kapazität fabrizieren und liefern wir

Restaurant-tische in 2-3 Wochen

Alle Grössen und Ausführungen, Beiztöne nach Ihrem Farbmuster, alle gangbaren Kunstharzbeläge, Echtschiefer- oder Kunstschiefereinlagen etc. Und weil Gschwend-Tische nicht wackeln dürfen, rüsten wir jeden Flachstahlbandsockel mit AUTO-LEVEL, dem neuartigen Gleiter mit vollautomatischer Nivellierung, aus.

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

der Schlüssel zur Gastlichkeit

(und bei Terminproblemen Ihr verlässlicher Partner)

Möbelfabrik Gschwend AG 3612 Steffisburg bei Thun
Telefon 033 37 43 43

Mehrumsatz im Gastgewerbe dank Merkurkaffee

Votre chiffre d'affaires s'accroît grace au café Mercure

US Truthahn ist mehr als „nur" ein Braten

Brust
Oberkeule
Unterkeule
Oberkeule ohne Knochen

★★★

US Truthahnteile für

Voressen · Salate · Toast
Geschnetzeltes · Gulasch
Schnitzel · Cordon bleu
Osso bucco · Saltimbocca
Riz Kasimir · Piccata
Fleischvögel · Pfeffer

Sie können mehr aus einem Truthahn machen als „nur" einen Braten. Vielseitig, interessant, kostengünstig und ohne großen Arbeitsaufwand lassen sich US Truthahnteile zubereiten.

Truthahnfleisch ist besonders bekömmlich: hat wenig Kalorien, aber viel Eiweiß und Nährstoffe; ist zart und schmeckt doch herzhaft. Ideal auch für Diät und Schonkost.

INSPECTED FOR WHOLESOMENESS U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE

Weitere Informationen und Rezepte für US Geflügel erhalten Sie kostenlos vom:
POULTRY AND EGG INSTITUTE OF AMERICA
D 6000 Frankfurt/Main, Schillerstr. 15,
Telefon: 0 04 96 11 / 28 79 15

Senden Sie mir kostenlos Rezeptvorschläge für US-Geflügel
Name: . . . . . .
in Firma: . . . . . .
Ort: ( ) . . . . . .
Straße: . . . . . PEIA St

★★★
USA
GEFLÜGEL

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Grand Hôtel des Bains

Etablissement thermal et centre médical

1891 Lavey-les-Bains

(Vaud)

tél. (025) 3 60 55

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

bureau: **1ère secrétaire de réception**
connaissance de la langue française indispensable

restaurant: **commis de rang**
commis de bar

cuisine: **chef de partie**
commis de cuisine

Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à:
R. Schrämmli, Directeur.

4731

Hotel-Restaurant Belvoir
8803 Rüschlikon/Zürich

Tel. (01) 724 18 08

Haben Sie Interesse?

In einigen Monaten übernehmen wir in Zürich ein nach allerneuesten Prinzipien eingerichtetes Zunfthaus mit Holzkohlengrill.

Wir suchen baldmöglichst (mit vorheriger Einarbeitung im Hotel Belvoir):

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertöchter und Kellner
Buffetdame oder Buffettochter

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Auf Wunsch Einzelzimmer im Hause.

4723

Traditionelles, mittelgrosses Erstklasshotel im Herzen von Zürich sucht auf Herbst 1973 jungen, tüchtigen

Aide du patron

der in der Lage sein sollte, absolut selbständig zu arbeiten und die Direktion wirklich zu entlasten. Zu den wichtigsten Aufgaben Ihres Tätigkeitsfeldes zählen

- Aufbau und Ueberwachung eines Kontrollsystems,
- Einkauf,
- Küchenkalkulation,
- Personaladministration, Erstellen von Dienstplänen und direkter Kontakt mit dem Personal.

Für Ihren aussergewöhnlichen Einsatz sind wir gerne bereit, Sie auch aussergewöhnlich zu entschädigen!

Mitbringen sollten Sie eine gut fundierte Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie, gute Sprachkenntnisse und vor allem viel Enthusiasmus!

Sie erreichen uns unter Chiffre 4721 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
(Diskretion selbstverständlich)

Waldhotel National Arosa
7050 Arosa

Sommer- und Wintersaison
160 Betten, Hallenbad, Sauna

sucht zum baldmöglichsten Eintritt bestens ausgewiesene

Direktionsassistentin

zur selbständigen Führung unserer hauswirtschaftlichen Abteilungen.

Wenn Sie die nötigen Fähigkeiten und den Willen besitzen, eine überdurchschnittliche Leistung zu erbringen, erwartet Sie bei uns eine selbständige Aufgabe mit überdurchschnittlicher Entlöhnung.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die

Direktion des Waldhotels National, 7050 Arosa, Postfach 123, Telefon (081) 31 13 51.

4451

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF
6440 Brunnen

Wir suchen für die Sommersaison 1973 noch folgende Mitarbeiter:

1 Aide-Buffet/Economat
1 Buffet-Tournante
2 Commis de rang
1 Tennistrainer

Bewerbungen bitte an: F. G. Eder, Direktor

4658

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht auf Sommersaison oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle tüchtigen, sprachgewandten

Chef de réception

Sollten Sie als verantwortungsbewusster Mitarbeiter in unserem Team mitarbeiten wollen und Schweizer oder Niederlasser sein, so bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbung einzusenden.

R. F. Müller, Direktor.

4305

---

le perlems

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

cherche pour son exploitation jeune et dynamique

un cuisinier capable

(brigade de 5 cuisiniers)

Entrée immédiate ou à convenir.
Studio à disposition.
Bonnes conditions de travail.

Offres avec références à la direction.

4349

Als Mitarbeiter in unseren Restaurants schätzen Sie sicher eine geregelte Arbeitszeit.

Für eines unserer modernen Selbstbedienungs-Restaurants im Raume Innerschweiz suchen wir einen

Koch-Gérant

Wir bieten Ihnen eine gutbezahlte Dauerstelle mit vorzüglichen Sozialleistungen.

Interessenten erreichen uns unter Chiffre L 25-50744 an Publicitas, 6002 Luzern.

Nach **Zermatt** gesucht

Restaurationstochter
Mädchen

für Zimmer und Lingerie

Ferienhaus Silvana
3920 Zermatt

Telefon (028) 7 70 12.

4740

Hotel Alpenrose
9658 Wildhaus

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Koch

Telefon (074) 5 21 21.

4739

Zur Führung unseres Bar-Etablissements mit zirka 100 Plätzen in der Nähe von Zürich suchen wir:

tüchtige Gerantin

mit Ausweis A, welche den Barbetrieb kennt und in der Lage ist, Personal zu führen.

Idealalter: 35–40 Jahre.

Kurzofferte mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 4678 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Grill-Room: **Demi-chef de rang**
Küche: **Commis de cuisine**
Lingerie: **Lingeriemädchen**
Handwerker: **Tapezierer/Polsterer**

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

4673

EFICO SA

Promotion de Centres Commerciaux

Nous cherchons des exploitants indépendants susceptibles d'exploiter les commerces suivants dans centres commerciaux périphériques

1 marché alimentaire
1 discount
1 dépôt de pain
1 salon de coiffure
1 restaurant
(unique en son genre)

Arcades à louer pour divers nouveaux commerces à Genève, Lausanne et Fribourg.

Nyon VD

1 marché alimentaire

comprenant: boucherie, légumes, produits laitiers, d'entretien, alcools etc..., excellente situation sans concurrence.

Pour tous renseignements complémentaires et rendez-vous, téléphonez-nous à Genève au no (022) 98 29 75.

18-4330

Stellenangebote Offres d'emploi

Wünschen Sie...

ein sehr gutes Einkommen
einen neuen, modernen Arbeitsplatz
geregelte Arbeits- und Freizeit
Mitarbeit in jungem, spritzigem Team
nettes, separates Studio im Hause

dann haben wir...

für Sie eine ausgezeichnete Stelle in unserer neuen, geschmackvollen Cafeteria-Diskothek in Baden/AG.

Wir suchen noch zur Eröffnung per Ende Juni 1973

Service-Personal
Buffet-Personal
Koch oder Köchin

Evtl. aushilfsweise oder halbtags.

Interessenten melden sich bitte unter
Tel. 056/26 03 23 (Hr. Erismann verlangen).

P 02-334

---

dancing Felsenbar chur

sucht tüchtige

Barmaid

Hoher Verdienst. Kurze Arbeitszeit. Jahresstelle.

Anmeldungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
Frau G. Claus, Aspermontstr. 15, 7000 Chur, oder Tel. 081/24 18 48
ab 17.00 bis 19.00 Uhr

P 13-1360

Hotel und Garni Christiania 3920 Zermatt

mit Hallenbad

sucht für lange Sommersaison 10. Juni bis anfangs Oktober

Restaurations- und Saaltochter

Restaurations- und Saalkellner

Sich bitte melden bei:
Tel. 028/7 77 79 oder 7 89 46 oder 7 71 63.

4709

Petit hôtel de montagne en Valais cherche

cuisinier

seul

Même débutant, bon gage, pour la saison d'été.

Faire offre sous chiffre 4705 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

4705

Hotel Diplomat ★★★★★

500 Zimmer

Jerusalem/Israel

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

1 Sous-chef
1 Chef pâtissier
1 Chef garde-manger
1 Chef du grill
2 Chefs de partie
1 Commis pâtissier
4 Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Marcel Freudenreich, Matthäusstrasse 8, 4057 Basel, Tel. 33 34 98

4703

HOTEL QUELLENHOF 7310 BAD RAGAZ

Nach langjähriger Tätigkeit wird unsere

Lingerie-Gouvernante

in den Ruhestand treten. Wir suchen daher in Jahresstelle, mit Eintritt nach Uebereinkunft, eine zuverlässige und tüchtige

Nachfolgerin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit ausführlichen Unterlagen an O. Sutter.

4714

Chesa Grischuna

sucht zu baldigem Eintritt oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Aide du patron

(evtl. Ehepaar, Schweizer bevorzugt, Idealalter 25–35 Jahre)

für unser bestbekanntes Erstklass-Kleinhotel (Jahresbetrieb), mit Spezialitätenrestaurant, Bar und Kegelbahnen, in Bünder Sommer- und Winterkurort.
Wir erwarten von Ihnen:

Dynamik, Arbeitsfreudigkeit, Einsatz, Initiative, guten Umgang mit Gästen und Personal (zirka 70 Angestellte), Fremdsprachenkenntnisse in Wort und Schrift.

Wir bieten Ihnen:
eine interessante und vielseitige Anstellung mit Aufstiegsmöglichkeiten, für tüchtigen Fachmann sehr gut bezahlte Jahresstelle, Personalfürsorgeversicherung.

Gleichzeitig suchen wir per sofort

Hotelsekretärin

Erfahrung in Maincourante und mehrsprachiger Korrespondenz erwünscht. Sehr gut bezahlte Stelle mit Kost und Logis.

Offerten mit Unterlagen und Referenzen an
Hans Guler, Chesa Grischuna, 7250 Klosters (Tel. 083/4 22 22).

4720

---

metropole CH-3800 Interlaken
Berner Oberland

100 Zimmer, 180 Betten
alle Zimmer mit Bad oder Dusche, Telefon, Radio, Weckuhr, Balkon
Hallenbad mit Bar, Sauna
Fitness-Geräte
Garten-Sonnenterrasse mit Boccia-Bahn und Schach
Restaurant «Le Charolais»
Metro Snack, Boulevard
Apero Bar
Raclette Taverne
Dancing-Bar «Black+White»
Top o'Met Café-Bar (18. Et.)
Konferenzräume
Filmvorführungsraum
Parking/Garage
Tel. 036 - 21 21 51
Telex 32992
SRS Reservations Service

Auf anfangs September suchen wir in Jahresstelle

Sekretärin-Korrespondentin

für die Erledigung der Bankett-, Kongress- und Werbekorrespondenz in enger Zusammenarbeit mit der Direktion.

Sind Sie interessiert an einer vielseitigen und verantwortungsvollen Aufgabe? Lieben Sie, an Aufbau und Entwicklung eines dynamischen Betriebes an vorderster Front teilnehmen zu können? Beherrschen Sie Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift und sind Sie zwischen 30- und 40jährig, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf, damit eine Besprechung vereinbart werden kann. Hotelerfahrung nicht unbedingt erforderlich.

Geräumiges, helles Büro mit modernster Einrichtung (Lochstreifenschreibautomat Supertyper) steht zu Ihrer Verfügung. Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeitszeit und den Leistungen entsprechende Besoldung.

Auskunft erteilt W. Obrist, Direktor, Tel. (036) 21 21 51.

4724

Montreux

Hotel Terminus et Buffet de la Gare

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für mittlere Brigade fachkundigen

Küchenchef

in Jahresstelle (oder Saisonstelle)
1 Chef de partie
1 Commis de cuisine
zur Ergänzung der Brigade
2 Serviertöchter
2 Buffetburschen oder -töchter
Guter Verdienst

Kurzofferten an W. Mathis oder telefonieren Sie (021) 61 25 63.

4743

Zur Führung eines alkoholfreien Snack-Restaurants (Selbstbedienung) suchen wir ein junges, dynamisches und initiatives

Geranten-Ehepaar

(Der Ehegatte sollte vorzugsweise die Funktion des Küchenchefs übernehmen.)

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit sowie zeitgemässe Entlöhnung.

Interessenten sind gebeten, ihre Bewerbung an die

SIBRA Management AG

Abteilung für Immobilien und Restaurants
Seestrasse 35, 8820 Wädenswil, Tel. (01) 75 09 11, intern 46, zu richten.

OFA 67786015

Hôtel Royal, 3963 Crans

cherche pour saison d'été

un secrétaire de réception

Faire offres à la direction.

4652

Hôtel de l'Ancre, Genève

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

gouvernante d'étages

pour une étroite collaboration avec la direction et assistance dans d'autres domaines de notre maison de 100 lits et deux restaurants.

Faire offres à la direction
Hôtel de l'Ancre, 1211 Genève 2

4649

Hotel-Verkaufsdirektor

Für Spitzen-Hotel in renommiertem Heilbad im deutschen Mittelgebirge

Das Hotel bietet ein komplettes Angebot in den Bereichen

- ärztliche Betreuung und Kur,
- Sport und Freizeit,
- Konferenzen und Tagungen.

Unser neuer Verkaufsdirektor sollte über weitreichende Verbindungen zu Fremdenverkehrs-Organisationen, Verbänden, Vereinigungen und Reiseveranstaltern verfügen.

Wir erwarten von Ihnen die Planung und Realisierung von Marketing-Massnahmen mit dem Ziel, die bisherigen Verkaufserfolge auszuweiten.

Zum Gehalt, das der gestellten Aufgabe entspricht, erhalten Sie eine Erfolgsbeteiligung.

Eintrittstermin: nach Vereinbarung.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Lichtbild an:

HOTOUR

Unternehmensberatung
für Hotellerie und Touristik GmbH
6 Frankfurt am Main
Hammanstrasse 10

624

Restaurant St-Honoré 2000 Neuchâtel

cherche pour de suite

sommelier ou sommelière

Faire offre à la direction, tél. (038) 25 95 95.

4708

Für unsere **neu zu eröffnende**

Steakhaus und Bar im «Räzia Center»

Ende Juni, suchen wir

Koch/Rôtisseur

Einige Jahre Praxis in sämtlichen Küchensparten inkl. Rôtisserie sind erforderlich.

Commis de grill

mit abgeschlossener Kochlehre sowie 2 bis 3 Jahre Praxis.

Ueber unsere vorteilhaften Anstellungs- sowie Arbeitsbedingungen und die neuzeitlichen Sozialleistungen möchten wir uns persönlich mit Ihnen unterhalten.

Schicken Sie uns eine Kurzofferte oder rufen Sie uns an.

Jelmoli Restaurationsbetriebe
Personaldirektion Tel. 01/29 30 11 int. 205, 8021 Zürich

P 44-655

HOTEL VIER JAHRESZEITEN HAMBURG
RESTAURANT HAERLIN

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir folgende Mitarbeiter:

Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
Service-Praktikanten
Serviererinnen

– Nur Tagesdienst; sonne- und feiertags frei –

Bei uns erwarten Sie:

- Tätigkeitsbereiche, wo das Arbeiten Spass macht
- Freundliche und aufgeschlossene Mitarbeiter
- Gutes Festgehalt
- Kantine (–.50 DM pro Mahlzeit)
- Auf Wunsch Unterkunft im Hause

Bitte rufen Sie uns einfach an (04 11) 3 49 46 16

Montag bis Freitag von 8 bis 17.30 Uhr und bitten Sie um Zusendung unseres Bewerbungsbogens. – Sie erhalten auch am Telefon sämtliche gewünschten Auskünfte.
Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

HOTEL VIER JAHRESZEITEN
2 Hamburg 36 – Neuer Jungfernstieg 9–14

671

Gesucht für Sommersaison 1973
(15. Juni bis 15. September):

Sekretärin/ Direktions-Assistentin
Koch/Alleinkoch
Serviertochter/Saaltochter

Hilfspersonal vorhanden.

Offerten für das

Hotel Bellevue-Braunwald

sind erbeten an

Hotel Glarnerhof, 8750 Glarus,
Telefon (058) 61 41 06.

4655

Für unsere neue Lachsräucherei und Fischverarbeitung in Birmenstorf (AG) suchen wir einen

Mitarbeiter

Für diese Tätigkeit sollten Sie schon einmal im Lebensmittelsektor gearbeitet haben (Metzger, Koch usw.). Sie werden von uns sorgfältig in Ihr neues Arbeitsgebiet eingeführt.

Wir bieten Ihnen geregelte Freizeit sowie gut ausgebaute Sozialleistungen.

Sollte Ihnen diese Stelle zusagen, so setzen Sie sich in Verbindung mit:
Herrn H. Spillmann, Mövenpick, Zentralverwaltung, Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil, Telefon (01) 91 01 01

P 44–61

MÖVENPICK

---

pizpaz
Restaurant • Bar • Pizzeria

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, Postfach 164, 3800 Interlaken oder Telefon (036) 22 66 55

4662

HOTEL SCHWANEN RAPPERSWIL

Erstes Haus in der Rosenstadt am Zürichsee sucht per sofort oder nach Vereinbarung zur Ergänzung seines jungen Mitarbeiter-Teams:

Kellner

für Restaurant français, Dauerstelle bei gutem Verdienst und angenehme Arbeitsbedingungen.

Serviertochter

je eine für Restaurant français und für Tea-room-Bar, ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten (eventuell als Saisonstelle).

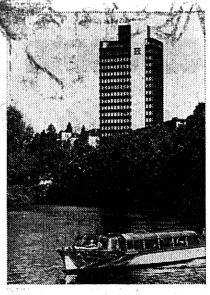
Koch

als Ersatz für einen nach Kanada auswandernden Mitarbeiter, interessante Aufgaben in kleiner, leistungsfähiger Brigade.

Interessenten mögen sich sofort melden bei Herrn Dir. Hans Rathgeb, Hotel Schwanen, 8640 Rapperswil, Telefon (055) 27 77 77.

4659

Hotel Zürich



P. Eggermann, Personalchef,
Neumühlequai 42,
8001 **Zürich,**
Tel. (01) 60 22 40.

Unser Hotel liegt im Herzen von Zürich, 5 Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt. Für sofortigen Eintritt oder nach Uebereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Personalbüro:	**Sekretärin**
Restaurant:	**Restaurant-gouvernante**
Snack-Restaurant:	**Serviertöchter**
Bankett:	**Steward**
Buffet:	**Buffettochter/ Buffetbursche**
Küche:	**Chefs de partie Commis de cuisine**
Etage:	**Zimmermädchen Hausburschen**
Lingerie:	**Lingeriemädchen Büglerinnen**
Kegelbahn:	**Putzhilfskraft** (stundenweise)

Falls Sie eine dieser Tätigkeiten suchen, geben wir Ihnen gerne nähere Auskunft. Telefonieren oder schreiben Sie uns.

4707

Hotel Zürich

Gesucht jüngerer, ehrlicher

Gerant

in Jahresstelle, zur Führung eines Hotel garni, 35 Betten, in Basel, Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Hotelfachschulausbildung erforderlich.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Referenzen sind zu richten unter Chiffre 4696 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Sommersaison 1973

Journalführer
Bonkontrolleur(euse)
Sekretärin
(Personaldirektion ganzjährig)
Nachttelefonist
Commis de bar
Hilfszimmermädchen
Etagenportier-Tournant
Buffetdame
Glätterinnen
Näherinnen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Palace Hotel, 7500 St. Moritz.

4726

Institut Matin Calme
1814 La Tour-de-Peilz près Vevey

cherche

cuisinier ou cuisinière

pouvant travailler seul.

Entrée au 1er juillet ou à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae, photo et prétentions de salaire à la direction de l'institut.

Mosse 9763601

Le grill-room de l'hôstellerie de Caux, 1824 Caux

cherche pour saison ou à l'année:

chef de rang
(flamber et trancher)
demi-chef de rang
fille de salle
commis de rang
aide-gouvernante

Entrée de suite.

Faire offres avec copies de certificats, photo, prétentions de salaire à la direction, 1824 Caux.

4717

Berghaus Gotschnagrat 7250 Klosters

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Köchin

Hoher Lohn und geregelte Arbeitszeit.

H. und E. Gehret-Bärtschi, Berghaus Gotschnagrat, 7250 Klosters, Tel. (083) 4 22 15 oder 4 20 94.

4716

Hotel-Restaurant Montillier
1009 Pully-Lausanne

Nous cherchons de suite ou à convenir

commis de cuisine ou cuisinier

Faire offre à Mr. Grandjean, tél. (021) 28 80 66.

4727

Ein Betrieb mit den besten Voraussetzungen für Ihre erfolgreiche Mitarbeit in leitender Position

Ein fortschrittlicher Betrieb, denn er wird von einem kompetenten Partner, der grössten schweizerischen Organisation für Gemeinschaftsverpflegung, geführt.

Ein Betrieb, den es auch in Ihrer näheren Umgebung gibt, denn unsere Auftraggeber sind Banken, Versicherungen, Industrieunternehmen, Verwaltungen und Schulen der ganzen deutschen Schweiz.

Ein Betrieb, in dem neue und eingearbeitete Mitarbeiter zum Team werden, um die anspruchsvolle Aufgabe zu lösen.

Ein Betrieb mit freundlicher Atmosphäre, in der sich unsere Mitarbeiter und unsere Gäste wohl fühlen, denn bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt.

Ein Betrieb mit einer klaren Arbeits- und Freizeit-Regelung, von dem Sie selbstverständlich auch zeitgemässe Sozialleistungen und ein der Entwicklung entsprechendes Gehalt (mit 13. Monatslohn) erwarten dürfen.

Ein Betrieb, der hohe Anforderungen an Ihr fachliches Können stellt, Ihnen aber auch Spielraum für persönliche Initiative lässt.

Das SV-Personalrestaurant. Wenn Sie die erforderliche hauswirtschaftliche Ausbildung oder gastgewerbliche Praxis haben, würden wir Ihnen gerne die Leitung eines kleineren oder grösseren Personalrestaurants anvertrauen. Lassen Sie sich bitte unverbindlich orientieren.

Schweizer Verband Volksdienst 170
Zentralverwaltung
Neumünsterallee 1,
8032 Zürich
Telefon 01 328424, intern 51

73.1.48.4

Wir suchen jungen Koch als

Küchenchefanwärter

Als Patron-Stellvertreter werden Sie einer kleinen Brigade vorstehen. Haben Sie auch Interesse an Einkauf und Kalkulation, so wenden Sie sich bitte an:

R. Romano,

Buffet CFF
2900 Porrentruy

Tel. (066) 66 21 35.

4524

Wir suchen per sofort oder per 1. Juni 1973 fachtüchtige Mitarbeiter (Schweizer oder Niederlasser) als:

Grillkoch
Partiekoch
Commis de cuisine

sowie

Serviceangestellte
(Fixlohn)
Restaurationstochter oder -kellner
Restaurationscommis

und

Hoteldiener/Portier

Hotel Metropol
9320 Arbon, Bodensee

Telefon (071) 46 35 35

4400

kurhotel bad ramsach

Tel. 062 69 23 23

Ein neuzeitlich eingerichtetes modernes Hotel eine prächtige Gegend und ein junges flottes Team welches noch mit einigen Mitarbeitern ergänzt werden soll

Wir suchen

BUFFETTOCHTER

BÜROPRAKTIKANTIN

Telefonieren Sie uns verlangen Sie Herrn oder Frau Kälin wir können Sie orientieren und mit Ihnen ein Rendez-vous vereinbaren

franceschini

589

Procurement Manager Europe

Hotel Industry

Our client requires a man who can assume full responsibility for purchasing equipment for a chain of several hundred hotels. This man will also establish and manage a permanent hotel supply exposition.

Position specifications are:

age: 30–45
minimum 5 years purchasing experience
minimum 1 year hotel experience
English-Dutche-French and German languages
Brussels based.

Please send C.V. with references and photo to

Personnel Continental –
Centre International Rogier
20th Floor, 1000 Brüssel (Belgium)

669

Ihre Karriere kann heute schon beginnen!

Wir sind ein in voller Expansion begriffenes gastgewerbliches Unternehmen.

Im Frühjahr 1974 eröffnen wir drei neue Gaststätten mit zwischen 120 und 300 Sitzplätzen, nämlich im Raume Zürich, St. Gallen und Baselland. Zur Führung dieser Restaurationsbetriebe suchen wir heute schon tüchtige, qualifizierte

Geranten-Ehepaare

Wir stellen uns initiative, aufgeschlossene Persönlichkeiten vor, versiert in allen Sparten des Gastgewerbes und fähig, einen solchen verantwortungsvollen Posten in jeder Hinsicht auszufüllen.

Eine dieser Stellung angemessene und dem persönlichen Einsatz entsprechende Salarierung ist selbstverständlich.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Handschriftprobe, Referenzangaben) sind zu richten an

Genossenschaft Radi
Gastgewerbliches Unternehmen
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern.

163

Für neue, modernst eingerichtete Hostellerie im zentral gelegenen, aargauischen Mittelland (10 Minuten zur Autobahn, 30 Minuten von Zürich und Luzern, 40 Minuten von Basel und Bern) suchen wir ein dynamisches, ideenreiches

Geranten-Ehepaar

mit Hotelfachausbildung (Idealalter 35).

Es handelt sich um einen gastronomischen Mittelpunkt mit rationellstem Betriebsablauf und sehr anspruchsvoller Kundschaft. Das Haus umfasst Grillroom, Restaurant français, Aperitiv-Bar, Bankett-Saal, Dorfrestaurant, 11 Betten und grossen Parkplatz.

Fachlich bestausgewiesene und charakterlich einwandfreie Bewerber richten ihre Offerte mit Referenzen und beruflichem Werdegang an Chiffre 4600, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Diskretion zugesichert!

Wir suchen per 1. August 1973 in Privatsanatorium am Bodensee

Chef-Portier

Es handelt sich um ein vielseitiges Tätigkeitsgebiet, das gute Umgangsformen, gute Auffassungsgabe, Fremdsprachenkenntnisse und Eignung für einfachere administrative Aufgaben voraussetzt.

Es kommen auch Ausländer mit guten Deutschkenntnissen in Frage.

Angenehme Arbeitsbedingungen.

Richten Sie bitte Ihre Offerte an die

Verwaltung Sanatorium Bellevue AG
8280 Kreuzlingen
Telefon (072) 8 42 31.

4594

Hotel Waldeck
7018 Flims Waldhaus

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

1 Restaurationstochter

1 Saaltochter

(wird angelernt)

sowie

1 Koch oder Commis de cuisine

Offerten erbeten an:

B. Glaus und I. Casty
Telefon (081) 39 12 63.

4586

L'hôtel-restaurant
«Au Vieux Pêcheur»
1844 Villeneuve-Montreux
Lac Léman

tél. (021) 60 17 53

cherche pour de suite ou à convenir pour compléter brigade moyenne:

2 cuisiniers

2 sommeliers

(2 services)

2 commis de restaurant

Bons salaires. Nourris et logés.

Faire offres à la direction.

4735

Hotel-Restaurant
Kettenbrücke
5000 Aarau

Gesucht tüchtiger, selbständiger

Küchenchef

könnte auch Chef de partie sein.

Interessante Arbeit: A la carte und Bankett.

Rufen Sie uns an, wir geben gerne Auskunft.
Familie Frey, Telefon (064) 22 16 30.

4734

Hotel-Restaurant
Chesa Grischuna
7250 Klosters

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

2 od. 3 Restaurationstöchter oder Kellner

Fachtüchtige, junge und freundliche Mitarbeiter sind uns immer willkommen.

Buffettochter

Erfahrung wäre von Vorteil, ist aber nicht Bedingung. Sie werden auch angelernt an modernster Buffetanlage.

Wir bieten:
Interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit.
Schichtbetrieb.
Beste Verdienstmöglichkeiten.
Unterkunft in unsern besteingerichteten Personalhäusern.

Auskunft erteilt Hans Guler, Telefon (083) 4 22 22.

4719

Hotel Engematthof
8002 Zürich

Wir suchen per 1. Juli 1973 einen sprachenkundigen

Réceptionist/Telefonist

Wir bieten: Interessante Tätigkeit, geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Betriebsklima und gute Verdienstmöglichkeit.

Nähere Einzelheiten vermittelt Ihnen sehr gerne unser Herr Straub. Telefonisch erreichen Sie uns unter (01) 36 25 04, Hotel Engematthof, Engimattstrasse 14, 8002 Zürich.

4519

SPORTHOTEL HAPPY RANCHO LAAX-FLIMS

LAAX
bei Flims

auch im Sommer attraktiv!

Hallen-/Freibad, Fitness-Center, Tennis, Reiten usw. Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige

Empfangssekretärin (NCR)

in Saison- oder Jahresstelle.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns doch einfach an: Ch. Müller, Happy Rancho Sporthotel, 7131 Laax.
Tel. (081) 39 22 56.

4477

Als Kaufmann mit fundierten Kenntnissen im Gastgewerbe – oder als Fachmann aus dem Gastgewerbe mit kaufmännischen Ambitionen...

finden Sie bei uns einen ausgesprochen interessanten Posten.

Wir sind ein in voller Expansion begriffenes gastgewerbliches Unternehmen. Der Erfolg unserer Idee bringt es mit sich, dass wir zur Verwaltung und Betreuung unserer Restaurants einen weiteren Mitarbeiter brauchen, der Vielseitigkeit ebenso wie eine Spezialausbildung mitbringt.

Ihr zukünftiges Arbeitsgebiet: Sie sollten speziell bei Neueröffnungen dem Geschäftsführer zur Seite stehen, indem Sie alle anfallenden administrativen Arbeiten, die Personalschulung und das Kontrollwesen übernehmen und so lange betreuen, bis der Betrieb selbständig geführt werden kann. Dies bedingt einen oftmals mehrwöchigen Aufenthalt in einer Schweizer Stadt. Nebenbei warten auf Sie interessante Aufgaben in der Zentralverwaltung.

Es handelt sich um eine sehr selbständige Tätigkeit, deren Umfang wir hier nur knapp skizzieren konnten.

Für diesen anspruchsvollen Posten suchen wir einen kontaktfreudigen Mann, nicht unter 30, mit tadellosen Umgangsformen und guten Menschenkenntnissen.

Wenn Sie sich durch diese Zeilen angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Handschriftprobe, Referenzangaben) an

Genossenschaft RADI
Zentralverwaltung, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

radi

112

Alphotel Gaflei
Fürstentum Liechtenstein

FL-9497 Vaduz-Triesenberg, Telefon (075) 2 20 91, Direktion: Karl Härzer

Reizt es Sie, eine Position auszufüllen (und nicht nur irgendeinen Job, der Sie nicht befriedigt)? Dann haben wir das richtige Angebot für Sie.

Man kennt uns als bestrenommiertes Haus mit internationalem Charakter im Rahmen einer Hotelgesellschaft. Mit umfassendem Service und interessanten Dienstleistungseinrichtungen. Und – wir liegen in einer der schönsten Landschaften; Sportmöglichkeiten gibt es im Sommer und Winter.

Möchten Sie mitwirken? Wir suchen:

Küchenchef
(Schweizer und internationale Küche)
Oberkellner/Obersaaltochter
Chef de rang / Demi-chefs
(auch weiblich)
Commis de rang
Partiechefs
Jungköche
Kaffeeköchin
Buffethilfe
Küchenhilfe
Hausmeister
(handwerkliche Kenntnisse)
Pferdepfleger
für Pony
Zimmermädchen

Auch betriebsfremde Personen werden von uns gerne eingearbeitet.

WIR BEZAHLEN GUT. DAS LAND SELBST BRINGT IHNEN STEUERVORTEILE.
BEWERBUNGEN BITTE UMGEHEND AN DIE DIREKTION DES HAUSES.

4690

Hotel Carmenna, Arosa

Gesucht per sofort in Jahres- oder Saisonstelle

Sekretärin
Küchenchef
Saucier/Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Buffetbursche
Officepersonal
Zimmermädchen
Portier
Lingeriemädchen
Barmaid
Serviertöchter
Restaurationskellner

Schriftliche Offerten an **Hotel la Perla, 6982 Agno.**

4764

Die Hotel- und Restaurationsbetriebe der

Thermalquelle AG in Zurzach

suchen:

Küchenchef

Folgende Voraussetzungen sollten Sie mitbringen:

- gründliche Berufsausbildung mit Erfahrung als Küchenchef,
- natürliche Autorität und die Fähigkeit, eine Brigade mit zwei verschiedenen Küchen zu führen,
- guter Kalkulator und Organisator sein und Freude am Mitkochen haben.

Eintritt nach Uebereinkunft. Jahresstelle. Wenn mit Familie, schöne Wohnung vorhanden. Die ideale Altersstufe befände sich zwischen 30 und 40 Jahren.

Wir reflektieren vor allem auf Bewerber, die sich namentlich für den guten Ruf hinsichtlich einer ausgezeichnet geführten Küche initiativ einsetzen.

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen, Zeugnisabschriften, Foto und Handschriftprobe senden Sie bitte an:
M. Jordan-Kunz, Turmhotel der Thermalquelle AG, 8437 Zurzach (AG).

4430

Hotel Schweizerhof
7500 St. Moritz

Erstklasshaus, 150 Betten – Restaurant ACLA, 90 Plätze (Eröffnung November 1973), sucht in Jahresstelle, mit Eintritt Herbst 1973, folgende bestqualifizierte Mitarbeiter:

Chef de cuisine

Chef de service/ Food and Beverage Manager

Wir erwarten:

junge, dynamische und aufgeschlossene Persönlichkeit, sichere Personalführung, Organisationstalent, Erfahrung auf dem modernen Verpflegungssektor.

Wir offerieren:

fortschrittliches Teamwork, Mitverantwortung und weitgehende Selbständigkeit, Leistungslohn.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung.

Direktion Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz.

4556

London

Nehmen Sie Ihre Zukunft in die Hand und bereichern Sie Ihre Kenntnisse mit einem kombinierten Berufs- und Sprachaufenthalt.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

Serviertöchter

Wir haben:

- vier verschiedene Restaurants,
- eine eigene Bäckerei, Confiserie und Konditorei,
- Verkaufsläden,
- ein eigenes Personalhaus,
- 250 Mitarbeiter,
- Englischunterricht im Hause.

Bewerben Sie sich bitte bei (oder rufen Sie uns an)

Swiss Fair Limited
Swiss Centre Restaurants
Personnel Office
10 Wardour Street, W. 1

London

4689

Möchten Sie einmal eine Sommer-Saison hindurch in Ferienkurort am südlichen Meer in einem Erstklass-Hotel unter schweizerischer Führung arbeiten?
Ich suche für

Strand-Snack-Betreuung sowie für Vermietung der Kabinen

Schweizer

mit Italienischkenntnissen, Deutsch, Französisch und wenn möglich Englisch sprechend.

Eilofferten sind zu richten an:

Herrn Hans Herzig, Direktor,
Gallia Palace
I-58040 Punta Ala, Provinz Grosseto, Italien

4668

Dancing Hungaria, 1820 Montreux

cherche

un sommelier

à l'année, très bon gain.

Tél. dès 22 heures (021) 62 40 74 (Mr. H. Aebi, dir.).

4738

Restaurant BAHNHOF Dietlikon
Tel. 01 / 93 07 88

Restaurant ZUM WILDEN MANN Kloten
Tel. 01 / 813 01 55

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in unsere lebhaften, gepflegten Betriebe noch folgende Mitarbeiter:

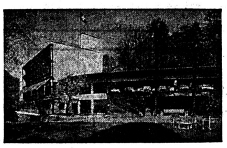
RESTAURATIONSTOCHTER
SERVIERTOCHTER
BUFFETTOCHTER
BARMAID
KOCH
KÜCHENHILFE

Wir bieten für tüchtige Bewerber verschiedene 1- bis 4-Zimmer-Wohnungen oder Zimmer, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wenn Sie Freude haben, in modern geführten, lebhaften Betrieben, bei überdurchschnittlichem Verdienst, unsere Gäste zu verwöhnen, so setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

H. Lusti, Tel. (01) 93 07 88, oder
R. Zanconato, Tel. (01) 813 01 55.

4718



Hotel Monte Verità, Ascona

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

Patissier
Demi-chef de rang
Commis de rang

Offerten mit Unterlagen an:
Herrn Direktor A. Cotti.

4436

Kongresshaus Zürich

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft eine tüchtige, an selbständiges Disponieren und Arbeiten gewohnte

Hausbeamtin

(Office-Küche)

sowie eine tüchtige

Buffetdame

Interessentinnen melden sich bitte mit Unterlagen über bisherige Tätigkeit im Personalbüro.
Tel. 01/36 66 88

4496

---

metropole CH-3800 Interlaken
Berner Oberland

100 Zimmer, 180 Betten
alle Zimmer mit Bad oder Dusche, Telefon, Radio, Weckuhr, Balkon
Hallenbad mit Bar, Sauna
Fitness-Geräte
Garten-Sonnenterrasse mit Boccia-Bahn und Schach
Restaurant «Le Charolais»
Metro Snack, Boulevard
Apero Bar
Raclette Taverne
Dancing-Bar «Black+White»
Top o'Met Café-Bar (18. Et.)
Konferenzräume
Filmvorführungsraum
Parking/Garage
Tel. 036 - 21 21 51
Telex 32992
SRS Reservations Service

Mit Eintritt nach Uebereinkunft suchen wir in Jahresstelle bestens ausgewiesenen

kaufm. Angestellten

(deutschsprachig)

als Stütze des Buchhalters und des Food & Beverage Managers.

In Ihren Bereich fallen buchhalterische Hilfsarbeiten, Statistiken aller Art, deutsche Bankett- und Kongresskorrespondenz und allgemeine Büroarbeiten. Hotelerfahrung erwünscht, aber nicht unbedingt erforderlich. Beste Gelegenheit, sich in die Administration eines modernen Hotels einzuarbeiten.

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

Schriftliche Offerten mit allen notwendigen Ausweisen sind zu richten an:
W. Obrist, Direktor, Hotel Metropole, 3800 Interlaken.

4725

Wir suchen per 1. August oder nach Uebereinkunft für einen interessanten Restaurant-/Barbetrieb jüngeren, initiativen

Geschäftsführer

(evtl. Ehepaar)

Integrität, Tatkraft und Flair zur Führung von Personal sind unbedingt erforderlich.

Wir bieten den Fähigkeiten entsprechende Honorierung.

Vollständige Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 3509 A an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4001 Basel.

MP MONTREUX PALACE

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de réception

ayant une formation professionnelle de l'hôtellerie internationale de grande classe;

secrétaire de réception

pour correspondence hôtelière, français, anglais, allemand.

tournant loge

Places à l'année – caisse de retraite.

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

Montreux-Palace
1820 Montreux
Tél. (021) 61 32 31, interne 3078

4702

Wir suchen für zwei interessante Restaurants in Zürich eine(n)

Sekretär(in)

zur Erledigung der Buchhaltung und der üblichen Administration, welche(r) auch in der Lage ist, dem Patron und dem Chef de service bei der Betreuung der Gäste (Empfang) mitzuhelfen.

Gute Entlöhnung und Wohnungsmöglichkeit werden zugesichert.

Offerten mit Fotos, Lohnansprüchen und Zeugnissen sind zu richten an:
Ernst Plüss, Architekt, Tièchestrasse 39, 8037 Zürich.

3986

HOTEL ALBULA
TIEFENCASTEL
Graubünden

Familie Schnöller
Telefon
081/71 11 21/22

Wir engagieren für die Sommersaison

Kellner

oder

Restaurations-tochter

Unterkunft im Haus oder privat. Geregelte Arbeitszeit. Anmeldungen sind schriftlich erbeten.

4217

---

zfv

Für unsere alkoholfreien Schul- und Betriebskantinen suchen wir wendige, jüngere

Assistentinnen der Leitung

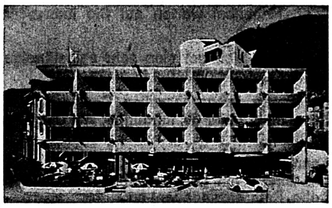
(Hausbeamtin, Gouvernante)

die einsatzfreudig sind und den Kontakt mit Menschen schätzen. Wir bieten gut geregelte, freundliche Arbeitsverhältnisse.

Bitte telefonieren Sie noch heute und verabreden Sie eine Besprechung mit Frau Senn von unserer Personalabteilung, Telefon 01/34 14 85.

Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften, Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich.

4704



Falls Sie guten Umgang mit Gästen mögen (wir beschäftigen keinen Concierge), pflichtbewusst und fröhlich sind: Finden Sie (Mindestalter 25 Jahre) eine nette Stelle mit Aufstiegsmöglichkeit als

Sekretärin/Aide-direction

Ausserdem suchen wir

Restaurationstochter oder Kellner

ab sofort oder nach Uebereinkunft im:

H Hotel Bernerhof Interlaken

(Erstklass-Hotel mit 65 Betten).

Kurzofferte erbeten an H. P. Anderegg

4691

Hotel-Restaurant-
Tea-room-Bar
Rotes Haus, 5200 Brugg

In unserem gutorganisierten Team fehlt eine

Serviertochter

für Restaurant und Speisesaal.

Sehr gute Verdienstmöglichkeit und angenehmes Arbeitsklima.

Rufen Sie uns an,
oder noch besser:
kommen Sie vorbei.
J. Maurer-Haller, Tel. 056/41 14 79

4706

Les Etablissements hospitaliers de Marsens

cherchent

un chef de cuisine

pour la cuisine centrale (env. 550–600 repas)

Nous demandons:
expérience dans la direction d'une grande cuisine
dynamisme, sens de l'autorité et de l'organisation
âge: 35 à 45 ans.

Nous offrons:
place stable
salaire intéressant
congés et vacances payés
caisse de prévoyance de l'Etat de Fribourg.

Entrée en fonction: 15 juillet ou à convenir.

Faire offre écrite avec curriculum vitae à l'Administration des Etablissements hospitaliers de 1633 Marsens (tél. 029/5 12 22)

4701

Hôtel Beau-Site
3963 Crans-sur-Sierre

cherche

cuisinier

seul

pour longue saison d'été.

Tél. 027/7 33 12 ou 7 33 13.

4697

Dringend

Käpten JO

sucht für seine Aarfähre in Biberstein bei Aarau

(Minizoo/Kinderspielplatz/grosser Parkplatz/Spezialitätenrestaurant)

Köche

zudem

1 Aushilfskoch

per sofort für zirka 4 Wochen.

Höchstbezahlter Lohn, geregelte Freizeit.

Sowie

1 Ausländer-Ehepaar

für diverse Arbeiten im Restaurant, Haus usw.

Höchstbezahlter Lohn, geregelte Freizeit.

Rufen Sie mich an, ich gebe Ihnen gerne Auskunft über alle weiteren Fragen zwecks Arbeit usw.

Jo Schupp, House Anchor, 8962 Bergdietikon,
Telefon (01) 88 47 13.

4564

HOTEL EXCELSIOR 1820 MONTREUX

sucht für die Sommersaison 1973 per 15. Juni oder nach Uebereinkunft:

Réception: **Sekretärin/Korrespondentin**
NCR 42, Englisch, Französisch, Deutsch

Saal: **Demi-chef de rang**
Commis de rang

Küche: **Chef entremetier**

Bitte alle nötigen Unterlagen an F. K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

4633

Restaurant Burghof in Zürich-Wipkingen

Auf 1. Oktober 1973 eröffnen wir das neue Speiserestaurant, welches ähnlich geführt werden soll, wie der «Schmiedhof» in Zürich-Wiedikon. Es besteht aus einem dem Namen entsprechend ausgebauten Restaurant mit zirka 70 Plätzen sowie einem grösseren und kleineren Säli mit zirka 40 Plätzen. Im Restaurant sollen preiswerte, gutbürgerliche Essen und in den Sälis etwas für Feinschmecker serviert werden. Zum Feldschlössli-Bier werden ausgewählte Weine preisgünstig angeboten. Der ganze Restaurationsbetrieb ist äusserst praktisch und modern eingerichtet, und es liegen sämtliche Räume inklusive Keller auf einer Etage. Parkplätze sind ebenfalls vorhanden.

Wir suchen ein tüchtiges

Gerantenpaar
er sollte Küchenchef und sie eine gediegene Wirtin sein,

oder

eine(n) Gerantin(en)

und

einen Küchenchef

sowie

Köche, Küchenpersonal, Buffetdamen

Serviertöchter und Kellner

Entsprechend gute Entlöhnung und Wohnungsmöglichkeiten werden zugesichert. Das gesamte Personal wird auf den 1. September 1973 eingestellt.

Offerten mit Fotos, Lohnansprüchen und Zeugnissen sind zu richten an:
Ernst Plüss, Architekt, Tièchestrasse 39, 8037 Zürich.

3985

Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de partie tournant

un secrétaire mécanographe
(NCR 42)

chef de grill

Faire offre complète au bureau du personnel.

2496

Hotel Hold, 7050 Arosa

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter
auch Anfängerin

Saaltochter

Buffettochter

Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon (081) 31 14 08.

4425

Hotel Tell & Post 6454 Flüelen

sucht nach Uebereinkunft

Koch oder Köchin

Restaurationstöchter od. Kellner

Offerten sind erbeten an
Jos. Walker, Tel. 044/2 16 16

4298

HOTEL MONOPOL
Im Zentrum von
In the centre of
St. Moritz

sucht für lange Sommersaison

Commis de rang

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

4455

Hotel Simmental 3770 Zweisimmen BO

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige

Praktikantin

für leichtere Büroarbeiten, Réception sowie Buffetablösungen. Französischkenntnisse erforderlich. Mittlerer Hotelbetrieb mit 60 Betten.

Zeitgemässer Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten erbeten an Familie F. Balsiger-Glauser, Telefon (030) 2 17 15.

4550

ZERMATT

Hotel-Restaurant-Bar-Dancing Pollux-Nordend

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Serviertochter

Kellner

Barmaid

Commis de cuisine

Garde-manger

Saucier

Offerten bitte an die Direktion.

Telefon (028) 7 64 63.

4515

Wir suchen für Saison- oder Jahresstellen Angestellte, die gerne selbständig im modernsten Betrieb des Kantons Zug arbeiten wollen.

Garde-manger
(Chef de partie)

Buffetbursche

Buffettochter
(auch Anfängerin)

Ausser schönen Arbeitsplätzen bieten wir gute Entlöhnung, Kost und Wohnung im Hause. Sehr geregelte Abeitszeiten.

Melden Sie sich für weitere Auskünfte bei
Max-R. Meier,

Hotel «Löwen» 8944 Sihlbrugg

Telefon (01) 729 91 09.

4334

Hotel-Restaurant Bad-Attisholz 4533 Riedholz/SO

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle

Chef de partie

Commis de cuisine

Kochlehrling

Restaurantkellner

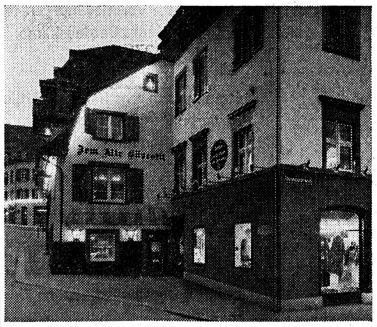
Service-Lehrling oder -Tochter

Service-Praktikant oder -Anfängerin

Freie Station, zeitgemässe Entlöhnung.

Anfragen an Direktor G. Dörfler oder Telefon (065) 2 20 26.

4206



Restaurant Zum Alte Bäsestil

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Barmaid

für die Zeit von 16 bis 24 Uhr

Barmaid

für die Zeit von 10 bis 18 Uhr

sowie einen

Buffet- und Kellerburschen

Bewerbungen bitte telefonisch zwischen 14 bis 15 Uhr (061) 25 91 69.

P 03-4134

Moderne Restaurationskette in der Ostschweiz bietet

Aufstiegsmöglichkeiten!

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

Geranten

ausbilden und bewähren möchten.

Offerten unter Chiffre 33–920204 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Wir suchen in unseren neu eingerichteten Betrieb per sofort oder nach Uebereinkunft eine tüchtige und freundliche

Serviertochter

Bei zeitgemässen Arbeitsbedingungen verdienen Sie gut.

Kost und Logis ist im Hause möglich.

Offerten sind erbeten an:

Restaurant, Café, Konditorei Schenkel,
8802 Kilchberg bei Zürich
Tel. (01) 91 40 01

67.812.003

Chavalit Hotel
Bangkok/Thailand

410 rooms, seeks experienced

Chef and Patissier

for its European Section. Only single will apply to:

General Manager,
Chavalit Hotel, P. O. Box 1077, Bangkok

4462

Hotel Alpina
8784 Braunwald

sucht per sofort für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Chef de partie
Commis de cuisine
1. Saaltochter
Saaltochter
Serviertochter
Kochlehrling
Buffetbursche
Buffettochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an:

Fam. R. Schweizer, Hotel Alpina, 8784 Braunwald,
Tel. (058) 84 32 84

4685

Pension Restaurant sucht

1 Zimmermädchen

und

1 Saaltochter

(eventuell Kellner)

Telefonieren Sie oder schreiben Sie an Restaurant Selva, Lugano.
Via Tesserete 36, Tel. (091) 2 65 78.

Assa 85-5012

Kader-Posten

Bedeutender Restaurationsbetrieb im Zentrum der Stadt Bern sucht nach Uebereinkunft tüchtigen, bestens ausgewiesenen

Chef de service

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit und sehr guten Verdienst.

Bewerber mit den entsprechenden Fähigkeiten richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre OFA 2537 B an Orell Füssli Werbe AG, 3001 Bern.

---

seiler

Seiler Hotels Zermatt AG

suchen für die Sommersaison
(ab sofort oder 12. 6. 1973)

Réceptionist/
Réceptionistin
Chef d'étage
Chef de rang
Demi-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Offerten richten Sie bitte an

W. Züst, Personalchef
Seiler Hotels Zermatt AG
3920 Zermatt, Tel. (028) 7 71 04

4667

Hôtel Eden
1820 Montreux

cherche

2e secrétaire de réception

(NCR 42)

1 aide femme de chambre

1 portier

Entrée 1er juillet ou à convenir.

Faire offre détaillée à la direction.

4762

Ihre Stelle beim SV

In lebhaften Verpflegungsbetrieb suchen wir per Mitte Juli oder nach Uebereinkunft zuverlässigen

Alleinkoch

Es handelt sich um eine befriedigende Aufgabe.

Wir bieten guten Lohn, geregelte Freizeit sowie Sozialleistungen.

Weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne Frl. Zahnd, Leiterin:

SBB-Kantine Personenbahnhof, Centralbahnstrasse 16a, 4051 Basel, Telefon (061) 22 37 38.

P 44-855

LAROMME HOTEL EILAT – CORAL BEACH
Erstkässiges — Modernes — Neues 300 Zimmer Hotel
Sucht zum Eintritt am 1.8.1973

SOUS CHEF

und

KONDITOR

Gut Qualifizierten Kräften bieten wir: —

Gute Verdienst möglichkeit, moderne freie Unterkunft, freie Verpflegung, geregelte Arbeitszeit, angenehmes Betriebsklima, junges team.

Wir bitten nur um ernsthafte schriftliche Bewerbungen, mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Lichtbild, an: —

LAROMME HOTELS INTERNATIONAL
für LAROMME HOTEL EILAT
126 Hayarkon Str., Tel Aviv, Israel

668

FIVE STAR
DE LUXE HOTEL

sucht auf sofort:

Chefs de rang

Chef de service

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

P.O.B. 6
Jerusalem/Israel.

4742

Restaurant
Kornhauskeller, Bern

sucht in Jahresstelle

Buffetdame oder
Buffettochter
Restaurationstochter
Restaurationskellner
Koch/Patissier

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller
3000 Bern 7, Telefon (031) 22 11 33.

4218

Bahnhofbuffet
3920 Zermatt

Wir suchen für die Sommersaison 1973 oder in Jahresstelle

1 Restaurationstochter oder Kellner

1 Entremetier

Beste Verdienstmöglichkeiten, Zimmer im Hause.

Offerte oder Telefon an M. Kuonen, Tel. 028/7 71 26.

4620

Restaurant Alpstubli
6375 Klewenalp

sucht für die Sommersaison oder in Jahresstelle

Serviertochter
Jungkoch oder Köchin
Küchenmädchen
Tochter
für Buffet und Kiosk

Telefon (041) 64 31 44

4621

Hôtel-restaurant Tête-de-Ran
2208 Les Hauts-Geneveys

Téléphone (038) 53 33 23
Jura neuchâtelois, 1425 m

Ouvert toute l'année

Places saisonnières ou à l'année
Date d'entrée à convenir

cherche :

fille de buffet

Cours de français gratuits.

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

2462

Grand établissement thermal de l'Est-Vaudois
avec hôtel, restaurant, dancing, night club, piscine, grand parc de 200 000 m², 160 lits cherche pour entrée à convenir

directeur

ou

couple de directeur

Place à l'année et bien rétribuée.

Faire offre sous chiffre 4542 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

GESUCHT:

NETTES WEIBLICHES WESEN,
DAS GLEICHZEITIG RESOLUT UND DAZU NOCH
"GSCHAFFIG" IST.

Zu Recht sagen Sie: Um sich hier zu melden, braucht es auch noch Humor .....
Das was wir suchen, könnte man am besten als

GESCHÄFTSFRAU

umschreiben. Sie wären bei uns Gouvernante, Kassierin, Buffetablösung, Bürohilfe und Betriebsleiterin für Ferienablösungen. Kurzum eine Geschäftsfrau, die sich in diesem weitgesteckten Tätigkeitsbereich im Element fühlt. Wie im eigenen Geschäft, nur mit dem Unterschied, dass Sie eine geregelte, moderne Freizeit haben bei guter Bezahlung.
Sticht Sie der "Gwunder"? Warum nicht einmal anrufen unter 01/27.17.70. Frl. Hahn wird sich freuen, Ihnen alle weitere Auskunft geben zu können.

BRAUSTUBE HÜRLIMANN
8001 Zürich
Bahnhofplatz 9

659

Berghotel Hahnenmoospass
3715 Adelboden

sucht für Sommersaison Juni–Oktober in guteingerichteten Betrieb

Küchenchef/Alleinkoch
oder Köchin
Serviertochter

Gute Entlöhnung. Zimmer mit fliessendem Wasser im Hause.

Familie W. Spori-Reichen, Telefon (033) 73 19 58.

4432

Wir suchen in Speiserestaurant nach Aarau per 1. Juli 1973:

Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationstöchter
oder Kellner
Buffettöchter
Hausbursche
Kindermädchen

Gut bezahlte Stellen und schönes Arbeiten in gut eingerichtetem Betrieb.

Offerten sind zu richten an Herrn Urs Minder, Hauptstrasse 42, 5262 Frick, Telefon (064) 61 12 72.

OFA 51653506

Wir suchen in lange Sommersaison- oder Jahresstelle tüchtigen

Küchenchef
Küchenchef-Alleinkoch
Anfangsserviertochter
oder Kellner
Buffettochter
Aide du patronne

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Kurhaus Rietbad
9650 Nesslau

Telefon (074) 4 12 22.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht!

4581

Wir suchen per 1. Juli 1973 oder 15. Juli 1973

Mitarbeiterin

für Telefon- und Auskunftsdienst
sowie einfache Büroarbeiten.

Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil.
Angenehme Arbeitsbedingungen.

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung an die

Verwaltung Sanatorium
Bellevue AG
8280 Kreuzlingen

Telefon (072) 8 42 31.

4593

Hotel Weisses Kreuz
3818 Grindelwald

sucht für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle

Saucier
Restaurationstochter
Buffettochter
Saaltochter oder Kellner
Tochter für Expressbuffet und Kiosk
Anfangssekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion.
Familie Konzett, Telefon (036) 53 24 92.

4630

ZUDE 7 STUBE

Restaurant/Bar
und
Hotel Volkshaus
Zeughausgasse 9
3000 BERN
Ein Prinzip im Küchensektor gastgewerblicher Betriebe setzt sich durch:
Produktion – Fertigung

Wir suchen einen jungen, tüchtigen und einsatzbereiten

Koch
als Chef de partie

in unsere Fertigungsabteilung. Wir legen Wert auf einen unkomplizierten und unkonventionellen Mitarbeiter und Mitdenker, der uns hilft unsere Gäste zu verwöhnen. Die modernsten Apparate, Maschinen und Einrichtungen helfen mit, Ihnen die Arbeit zu erleichtern.

Wollen Sie mehr erfahren, dann rufen Sie uns bitte an, oder schreiben Sie uns

Telefon (031) 22 29 76
(Herrn Panayides verlangen)

4639

Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide

Hallenschwimmbad – Tennis

sucht für Sommersaison mit Eintritt anfangs Juni:

Chef entremetier
Chef garde-manger
Commis de cuisine
Kochlehrling

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch an die Direktion erbeten.

4111

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona

sucht für Sommersaison

Entremetier
Hilfsportier

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona.

4712

Auf den 20. August suche ich für meine **Snack-Bar**

freundliche Tochter
mit Erfahrung am Buffet und im Service.

Anmeldung an Walter Zweifel,

Café-Confiserie-Snack-Bar

untere Bahnhofstrasse 24,
8640 Rapperswil SG, Tel. (055) 27 17 66.

4722

Für die Sommersaison gesucht

Zimmermädchen
Tochter
für Saal und Hallenservice
Hilfskoch
Portier

Offerten unter Chiffre 4728 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
Tel. (091) 51 65 71 und (041) 94 11 42.

LUGANERSEE
1. Haus am Platze
sucht

jungen Koch
in dynamische Kleinbrigade
Serviertochter
sprachgewandt, flink
junges Zimmermädchen

Offerten bitte an:

Hotel & Restaurant
CARINA,
6922 Morcote
Tel. (091) 69 11 31.

4711

Scheidegg Hotels
Kleine Scheidegg

Jahresstellung!

Wir suchen:

Küchenchef
Concierge und
Privatsekretär(in)

Während mehr als 20 Jahren waren diese Chefangestellten unsere treuen Mitarbeiter und verlassen uns nun aus gesundheitlichen und altersbedingten Gründen.

Da für die zu besetzenden Vertrauensposten nur bestqualifizierte Hotelfachleute in Frage kommen, setzen wir voraus, dass die international bekannten Scheidegg Hotels im Berner Oberland für Sie ein Begriff sind.

Eintritt: zirka Mitte November 1973.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, alle Details des Anstellungsverhältnisses (Aufgaben, Pflichten und unsere Gegenleistungen) mit uns persönlich zu besprechen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Fritz von Almen, Scheidegg Hotels,
3801 Kleine Scheidegg,
Tel. (036) 55 12 12.

4429

Hôtel des Platanes
2025 Chez-le-Bart

au bord du lac de Neuchâtel
téléphone .038) 55 29 29

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

1 chef de partie (saucier)
1 commis de cuisine
1 commis et
1 chef de rang

4553

Jefe de cocina
y
maître d'hôtel

para restaurante de primera categoria en puerto de Marbella.

Ofertas con curriculum vitae y pretenciones salarias:

El Artegio, La Montua
Marbella, Espana

4540

Wir suchen per zirka anfangs Juli

AUSHILFSKOCH (KÖCHIN)

für zirka 2 bis 3 Monate. Geboten wird sehr gute Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit.

PIC INN – Organisation gutgeführter Gaststätten
Café-Restaurant
Klosterhof
Rüti (055) 31 57 67

P 19-680

Gasthof Rössli
3144 Gasel bei Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, freundliche

Serviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Sehr guter Verdienst. Zimmer im Hause.

Familie Wenger-Käch,
Telefon (031) 84 02 11

OFA 54.752-005

Radackerhof

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

KELLNER
oder
SERVICE-ANGESTELLTE

Hoher Lohn, neuzeitliche Arbeitsbedingungen.

Hotel-Restaurant Radackerhof
LIESTAL
Telefon (061) 94 32 22, C. Seiler

4543

Wir suchen für unser bekanntes und gutbürgerliches Hotel einen initiativen, fähigen

Geschäftsführer

(ideal wäre ein Ehepaar).

Das 30-Betten-Hotel, welchem ein Restaurationsbetrieb mit 120 Sitzplätzen angegliedert ist, liegt an einem beliebten Ausflugsziel im Oberengadin.

Wer gerne selbst aktiv Hand anlegt, die entsprechenden Fähigkeiten besitzt, am liebsten selbständig arbeitet, der hat hier eine interessante und ausbaubare Aufgabe vor sich, welche auch dem Erfolg entsprechend honoriert wird.

Eintritt Wintersaison 1973/74 oder Sommersaison 1974.

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen unter Chiffre 664 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel und Kurhaus
7062 Bad Passugg bei Chur

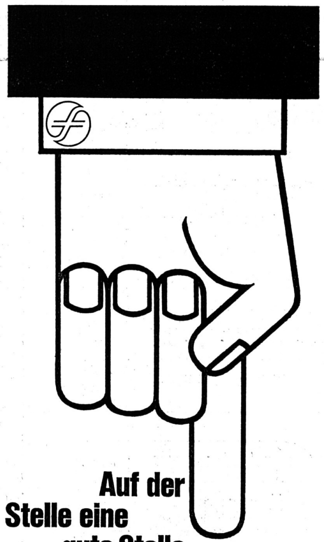
sucht für die Sommersaison 1973 mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft:

Sekretärin
evtl. Anfängerin
Chefs und Commis de rang
Saaltöchter
Serviertochter
für Schwemme
Chefs de partie
Commis de cuisine
Diätassistentin
Office-Gouvernante
Kaffeeköchinnen

Bei Zufriedenheit kann lange Wintersaison im Chantarella Hotel, St. Moritz, zugesichert werden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind an die Direktion Max Maurer erbeten.

4459



Auf der Stelle eine gute Stelle

FLUGHAFEN-RESTAURANT AG
8058 ZÜRICH-KLOTEN
Telefon (01) 813 77 66

In Jahresstellung per sofort sind bei uns folgende Posten zu besetzen:

Serviertochter
(Schichtbetrieb)
Chef de partie
(Garde-manger)
Patissier
Commis de cuisine
Buffet-Verkäuferin
Barhelfer

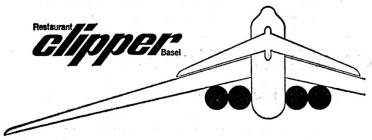
Wir bieten Ihnen:
48-Stunden-Woche, im voraus geregelte Frei- und Arbeitszeit, Zimmer in Arbeitsnähe, Personalrestaurant, Leistungslohn.

Wenn Sie gerne mehr über eine dieser Stellen erfahren möchten, schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an. Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

4611

Flughafen-Restaurants Zürich

Restaurant clipper Basel



Bei uns ist der Posten eines

Küchenchefs

neu zu besetzen (kleine Brigade, 2 oder 3 Köche).

Eintritt nach Uebereinkunft, spätestens 1. Juli 1973.

Melden Sie sich bitte bei:

W. Moser
Restaurant Clipper, Flughafenstrasse 61, 4056 Basel
Tel. (061) 43 12 40.

4569

Gesucht

Portier

für Etagen- und Hallenablösung

Fremdsprachenkenntnisse erwünscht.
Zimmer im Hause, geregelte Freizeit.

Hotel Central, 4000 Basel

Tel. (061) 25 44 48

4570

Walliserkanne Thun

sucht wegen Verheiratung ihrer langjährigen

Serviertochter

auf Mitte Juni oder Juli eine Nachfolgerin.

Hoher Verdienst. Wenn erwünscht Wohnung im Haus.

Offerten an:

Familie F. Fuster, Marktgasse 3, 3600 Thun
Tel. (033) 2 51 88

4558

Wollen Sie sparen?

Dann kommen Sie auf einen Berg wie die Rigi.

Wir suchen noch

Köche

und

Hilfsköche

in junge Brigade.

Bitte telefonieren Sie uns!

Hotel Rigi-Kulm
6411 Rigi-Kulm

Telefon (041) 83 13 12.

4440

Atlantis Hotel Zürich

Döltschiweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00

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

für lange Sommersaison oder Jahresstellen folgende Mitarbeiter mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Informationshostess
Sekretärin
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Portier/Chauffeur
Chief Steward
Officegouvernante
Buffettochter
Kioskverkäuferin

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

4438

Seehotel Romanshorn

Gesucht per sofort

Chef de service
(Schweizer)
mit Lehrabschluss und guten Kenntnissen.

Buffetdame oder
Buffet-Anlerntochter

Kellner oder
Serviertochter

Anmeldungen erbeten ab 11 Uhr Tel. (071) 63 42 94, Fam. Oberländer, Seehotel, 8590 Romanshorn.

4686

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, junger, tüchtiger

Alleinkoch oder Köchin

zu zwei ausgezeichneten Hilfskräften.

Sehr hoher Verdienst

Telefonieren oder schreiben Sie uns:

Tel. (01) 91 73 90

Restaurant Buchenegg
8143 Stallikon bei Zürich
(Bruno Eitschinger verlangen)

4683

Nach Davos gesucht

Zur Ergänzung unserer Kochbrigade suchen wir

1 Jungkoch

Gute Gelegenheit, sich weiter auszubilden. Eintritt sofort.

Wir erwarten Ihren Anruf oder Offerte.

Hotel Ochsen
Davos Platz

4682

Wir suchen eine tüchtige

Service-Angestellte

in unsern zentral gelegenen und netten Betrieb.
Zimmer, wenn gewünscht, im Hause.
Angenehme Arbeitszeit.

Zu jeder Auskunft ist gerne bereit:

Felix Hasler-Roth
Hotel Blaukreuzhaus
Petersgraben 23
4051 Basel
Tel. (061) 24 81 40

4679

Hotel-Restaurant
Weisses Kreuz
Am Höheweg
100 Betten

sucht per sofort

Saalkellner
oder
Saaltochter

Telefonieren oder schreiben Sie uns.

Tel. (036) 22 59 51, R. Bieri.

4677

Hotel Elite
3906 Saas Fee

sucht für die Sommersaison

Saaltochter

Telefon (028) 4 86 31

4674

La Société vaudoise des cafetiers restaurateurs et hôteliers

cherche pour son bureau de Lausanne une

secrétaire

habile sténo-dactylographe, de langue maternelle française, pour travaux divers de secrétariat, correspondance, procès-verbaux. Travail varié en petite équipe.

Offres avec références à M. Willy Herren, président de la SVCRH, avenue de la Gare 17, 1003 Lausanne.

4681

Grand Hôtel Vereina
7250 Klosters

sucht für die kommende Sommersaison (Anfang Juni bis Ende September)

Chefs de partie

Commis de cuisine

Etagenportier

Hilfspersonal für
Küche und Office.

Offerten erbeten an die Direktion,

Tel. (083) 4 11 61

4666

Park-Hotel Rovio TI
(Nähe Lugano)

sucht mit Eintritt für sofort

Kellner/Serviertochter

Commis de cuisine

Küchenbursche

Sekretärin

Chef de partie

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung, Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an:

Park-Hotel, 6849 Rovio,
Tel. (091) 68 73 72 oder 68 73 73.

4651

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft noch folgendes Personal:

Buffetbursche
Koch
Pizzaiolo

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, Postfach 164, 3800 Interlaken, oder Telefon (036) 22 66 55.

4761

Wir suchen für die Sommersaison

Alleinkoch

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an:
Peter Gutknecht,
Hotel Bellevue
6354 Vitznau
Tel. (041) 83 13 57.

4754

Hotel-Restaurant
Burgener-Skihütte
3906 Saas Fee

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

2 Serviertöchter
(Studentinnen werden angelernt)

Hoher Verdienst.

Sich bitte melden bei
Fam. A. Burgener, Tel. (028) 4 82 22.

4756

BÄREN

In Stadtnähe Berns
Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft jungen, dynamischen

KOCH

für soignierten Speiseservice.

Rufen Sie uns an, es lohnt sich.
Telefon (031) 51 10 47

4647

Bären Ostermundigen
M. & J. Metzger

---

novotel

Pour compléter notre jeune équipe **Novotel** nous cherchons encore les collaborateurs/trices suivants:

cuisinier
aide de cuisine
chef de service
serveur ou
serveuse pour le grill
femme de chambre
homme d'entretien
(éventuellement travail à mi-temps)

Salaires garantis et possibilités d'avancement.

Prière de s'adresser à Monsieur André Chevin, directeur, Novotel Lausanne-Ouest, 1030 Bussigny
et

réceptionnaire de jour/nuit
chef de rang
serveur ou serveuse

Prière de s'adresser à Monsieur Daniel Hougnon, directeur, Novotel Lausanne-Est, 2075 Thielle.

4545

Stadthof Hotel

Restaurant Brötli-Bar
Pizzeria

Wir suchen in mittlere Brigade versierten

Koch

W. Zimmermann-Jeuch
Barfüsserplatz, 4000 Basel
Tel. (061) 25 87 11

4534

Bahnhofbuffet SBB
9500 Wil/SG

Wir suchen zu baldigem Eintritt

Commis de cuisine/
Jungkoch

Beste Bezahlung bei geregelter Freizeit und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten oder Telefonanruf an:
F. Schlegel, Buffet SBB, 9500 Wil, Tel. (073) 22 65 66

4541

Für unsere vielseitige Spezialitätenküche suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft in kleine Brigade einen jüngeren, gut ausgewiesenen und initiativen

Küchenchef

Wir bieten Ihnen eine sehr gut bezahlte Jahresstelle mit modern eingerichtetem Arbeitsplatz. Wenn Sie gerne in einem jungen Team arbeiten und Wert auf ein angenehmes Arbeitsklima legen, so erwarten wir gerne Ihre Offerte oder telefonieren Sie uns.

Hotel Schwanen
9500 Wil

Georges Amstutz, Telefon (073) 22 01 55

4632

HOTEL BELLEVUE

Hotel Bellevue
7500 St. Moritz

Modernes Erstklasshaus sucht

Barmaid

(per sofort)

Commis de cuisine

(per sofort)

Obersaaltochter/Hostesse

(per Juli 1973)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

M. R. Pemsel, Telefon (082) 3 37 31.

4622

Grand Hôtel de l'Observatoire 1264 Saint-Cergue

cherche pour la saison d'été, date d'entrée début juin 1973

cuisinier
pâtissier
commis de cuisine
secrétaire de réception
(NCR 42)
barmaid
portier de nuit
lingères
(inst. modernes)
plongeurs/casseroliers
serveuse
pour notre Taverne

Toutes offres écrites, avec copies de certificats et prétentions de salaire sont à adresser à la direction
Grand Hôtel de l'Observatoire
1264 Saint-Cergue
Tél. (022) 60 12 01

4555

Hotel Edelweiss 7500 St. Moritz

sucht für Sommersaison

Koch
Saaltöchter
Zimmermädchen
Portier
Büropraktikanten(innen)
Lingeriemädchen
Küchenbursche

Offerten erbeten an:
L. Bermann,
Eschwiesenstr. 20, 8003 Zürich, Tel. (01) 35 93 56.

4750

Sunstar- und Parkhotel 7270 Davos Platz

Für lange Sommersaison, bis Ende September, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Saaltöchter
Kellner
Zimmermädchen
Etagentournanten

Offerten bitte an Sunstar- und Parkhotel,
7270 Davos Platz, Tel. (083) 3 67 41.

4753

Hotel Pilatus Hergiswil am Vierwaldstättersee

sucht per sofort

2. Sekretärin
Saaltochter
Restaurationstochter
Buffettochter
Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an:
Fam. Fuchs, Hotel Pilatus, 6052 Hergiswil,
Telefon (041) 95 15 55.

4757

Bekannter Sommer- und Winterkurort im Berner Oberland

sucht per 1. September 1973 sprachgewandte

Sekretärin

des Kurdirektors.

Zuschriften mit Unterlagen unter Chiffre 4746 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstelle:

Logenturnant
(sprachenkundig)
Zimmermädchen
Chef de rang
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Koch
(für Snack-Restaurant Metro).

Offerten erbeten an die Direktion
Telefon (061) 23 45 00

4644

HOTEL

AMBASSADOR

FALKENSTRASSE 6, 8008 ZÜRICH

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

1 Empfangssekretärin
für Ferienablösung (für zirka 4–6 Monate)
1 Réceptions-Praktikantin
1 Nachtportier-Tournant
Bedingung: gute Deutschkenntnisse
1 Buffettochter

Wir bieten: sehr hoher Lohn, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Zimmer im Personalhaus (Zimmer mit Telefon und Fernsehanschluss).

Offerten, schriftlich oder telefonisch, sind erbeten an die Direktion des Hotels Ambassador, Telefon (01) 47 76 00.

4565

Engadin

Wir suchen für lange Sommersaison oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Sekretärin
Aide patron
Saaltöchter oder Kellner
Koch

Ihre Offerte senden Sie bitte an

Hotel Bernina
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 62 21.

P 13-24861

Gutgehendes Hotel-Restaurant im Bündner Rheintal sucht nach Uebereinkunft

Aide du patron

Wir bieten gute Entlöhnung, geregelte Freizeit, selbständige Tätigkeit und angenehmes Arbeitsklima in gutgeführtem Betrieb.

Bewerberinnen im Alter von etwa 25 bis 35 Jahren richten ihre Kurzofferte mit Bild bitte unter Chiffre OFA 3439 Ch an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7000 Chur.

Continental Hotel
Lausanne

cherche

secrétaire de réception
date d'entrée immédiate

contrôleur des marchandises
date d'entrée 15 juillet.

Veuillez faire parvenir votre offre en mentionnant vos copies de certificats à la

direction Hôtel Continental,
2, place de la Gare,
1001 Lausanne, tél. (021) 20 15 51.

4465

Wir suchen für die Sommersaison

Ehepaar
Mann Küchenchef
oder
einen Küchenchef
(allein).

Saisonbeginn ab 15. Juli oder nach Uebereinkunft.

Schreiben Sie unter Chiffre P 36-25579 an Publicitas, 1951 Sitten.

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in gutes Spezialitätenrestaurant:

Koch
Commis de cuisine
Köchin

Neuzeitliche Arbeitsbedingungen in einem freundlichen Team, schönes Zimmer usw. wären Anlass für ein Gespräch, entweder mit dem Küchenchef, Herrn U. Schenk, oder Herrn R. Helmlin.

Restaurant Stadt München, Metzgerrainle 9,
an der Reuss, 6000 Luzern,
Tel. (041) 22 06 31.

25-7655

Für unser gutgehendes, gepflegtes Spezialitäten-Restaurant mit sehr guter Kundschaft suchen wir per sofort freundliche und gewandte

Serviertochter

mit Erfahrung im Speiseservice.

Ständig überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeit. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Bitte rufen Sie doch gleich an **(064) 71 15 43.**

Dienstag geschlossen.

Fam. R. Böhler-Egli

Spezialitäten-Restaurant
«Waldegg»
5737 Menziken

670

Altbekannter schöner Landgasthof in der Nähe von Basel sucht für seine gutbürgerliche Gaststube eine freundliche

Serviertochter

und einen im à-la-carte-Speiseservice gewandten

Kellner oder Serviertochter

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an:
Hotel Bären, Langenbruck AG,
4438 Langenbruck, Tel. (062) 60 14 14

03-4026

Kulmhotel
St. Moritz
Haus allerersten Ranges

Für die Sommersaison – zirka 20. Juni bis Anfang September – suchen wir noch folgende Mitarbeiter
(bei Zufriedenheit Winterengagement garantiert):

Empfangssekretär/
2. Kassier
Zimmermädchen
1. Nachtconcierge
(viersprachig)
Telefonist oder Telefonistin
Chefs de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
2. Kaffeeköchin
Näherin

Offerten mit Zeugniskopien an:
Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

4665

Gesucht für die Sommersaison in Spezialitäten-Restaurant in Stein am Rhein

Chef de service
(weiblich)
sowie
Hilfskoch oder Hilfsköchin

Sehr guter Lohn.

Offerten unter Chiffre 4663 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Gesellschaft sucht zur Leitung eines kleineren Apartmenthauses in Spanien

jüngeren Herrn oder Dame

um die 30 Jahre, mit Hotelfachschule. Spanisch, Deutsch und Englisch Bedingung.

Angebote mit Gehaltsansprüchen, Lebenslauf, Lichtbild und Zeugnisabschriften an:

HELMAC

3–5, rue du Conseil-Général, 1205 Genf.

661

Nach **Klosters** gesucht

Serviertochter

Anfängerin wird angelernt

Köchin-Lehrtochter

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an:

Fam. U. Alterpatt

Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf

Tel. (083) 4 11 12

4571

HOTEL WALHALLA

9001 St. Gallen

Renommiertes Hotel mit Feinschmecker-Restaurant sucht auf Mitte Juni 1973

Restaurationstochter
Restaurationskellner

die Freude an einem gepflegten Service haben.

Wir bieten gute Entlöhnung.

Offerten sind zu richten an:

E. und B. Leu-Waldis
Hotel Walhalla St. Gallen
Tel. 22 29 22.

4546

Buffet de la Gare La Chaux-de-Fonds

engage de suite

un commis de cuisine

Bon salaire, place à l'année.

Faire offres à la Direction,

téléphone (039) 23 12 21.

4592

Hotel Restaurant Kindli

Wir sind ein erstklassiges Kleinhotel mit internationaler Stammkundschaft im Herzen der Stadt Zürich. Unsere erste Mitarbeiterin verlässt uns nach langjähriger, erfolgreicher Tätigkeit. Ihre Stelle muss nun so rasch wie möglich besetzt werden und wir suchen eine

1. Sekretärin

Wenn Sie als sprachgewandte, kontaktfreudige und erfahrene Person Interesse an dieser abwechslungsreichen Stelle haben, so rufen Sie
Herrn J. Schmid, Pfalzgasse 1 / Rennweg, Zürich, Telefon (01) 27 59 17 an.
Wir freuen uns, Ihnen nähere Auskunft zu geben.

4585

DU NORD

Wir suchen:

Chef de partie
Buffetdame
Ehepaar für Office

Anfragen an:

Oskar Seiter, Restaurant Du Nord, Bahnhofplatz 2,
8023 Zürich 1
Tel. (01) 23 37 40

4688

Restaurant Passage
Bahnhofpassage Solothurn

sucht tüchtige

Buffettochter oder -burschen

Ganz- oder halbtags. Geregelte Freizeit. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Anfragen an **Restaurant Passage,** Zuchwilerstrasse 41, 4500 **Solothurn,** Tel. (065) 2 85 93, Herrn Hauri verlangen.

OFA 6512900B

Gesucht wird tüchtige, zuverlässige

Gerantin

in gutgehende Cafeteria auf dem Platze Zürich. Daselbst Buffetdame oder Buffettochter. Guter Lohn. Antritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4116 an Mosse Annoncen AG, Postfach, 8023 Zürich.

Interessiert Sie ein vielseitiger, verantwortungsvoller

Posten

der Ihnen die Möglichkeit bietet, Ihre beruflichen und persönlichen Fähigkeiten zu entfalten?

Wir suchen für die Leitung eines Gross-Restaurationsbetriebes im Zentrum von Luzern einen

Geranten

Voraussetzungen für die Uebernahme dieses interessanten Postens sind: Fähigkeit ein Team von über 25 Mitarbeitern souverän zu führen.

Wille und Freude, die Verantwortung für die weitere Entwicklung eines angesehenen, noch ausbaufähigen Betriebes zu übernehmen.

Wir bieten: angemessenes Gehalt und Erfolgsbeteiligung.

Möchten Sie noch mehr erfahren?

Schreiben oder telefonieren Sie uns:

Perfinanz AG
Töpferstrasse 5, 6004 Luzern,
Tel. (041) 23 67 65.

OFA 62707003

Bade-Hotel Bären
5401 Baden bei Zürich

sucht in sehr lange Saison- oder evtl. Jahresstelle

Saal-Serviceangestellte
Saalkellner
Saalpraktikantin oder -praktikant

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. K. Gugolz, Tel. (056) 22 51 78.

4502

Grindelwald
Hotel Gletschergarten

sucht ab sofort in Saison- oder Jahresstelle zuverlässigen

Alleinkoch

Anfragen an Frau H. Füllemann, Tel. (036) 53 17 21.

4484

Restaurant Schloss Wülflingen
8408 Winterthur

Wir suchen in ein junges Team einen einsatzfreudigen jüngeren

Koch

(evtl. angehender Chef de partie, Saucier).

Wir bieten ihm geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, hohen Lohn sowie Logis und Kost. Eintritt 15. Juni oder 1. Juli 1973.

Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an:
Schloss Wülflingen
Familie Zimmermann
8408 Winterthur
Tel. (052) 25 18 67.

4680

BELLAVISTA SPORTHOTEL
Davos

GESUCHT zu **sofortigem Eintritt** oder nach Uebereinkunft für die **Sommersaison**

1 Commis de cuisine
2 Saalkellner/Saaltöchter
evtl. Anfänger
1 Office-Allgemeinmädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und der Bekanntgabe der Lohnansprüche bei freier Kost und Logis richte man bitte an Herrn Hermann L. Moser, BELLAVISTA SPORTHOTEL, 7270 Davos Platz 2, Tel. (083) 3 51 83.

4730

L'Hôtel Suisse à Genève

cherche pour le 1er juillet ou à convenir

une gouvernante

pour assister le Directeur dans les divers aspects de l'exploitation d'un hôtel garni de moyenne importance.

Qualités souhaitées:
Dynamisme, don d'observation, autorité, esprit pratique et psychologie.

Faire offres à la Direction de l'Hôtel Suisse, 1201 Genève.

4661

Gesucht für sofort für die Sommersaison eine tüchtige, wenn möglich sprachenkundige

Barmaid

Alleinsekretär oder Sekretärin

Offerten bitte unter Chiffre 4656 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Rigi-Bahn
6411 Rigi-Staffel

sucht für Sommersaison oder in ganzjähriges Engagement

Restaurationstochter oder Kellner

Saaltochter oder Kellner
(auch Anfänger)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57

4654

Restaurant
Feldschlösschen
1211 Le Lignon/Genève

Um unsere Brigade zu erweitern, suchen wir auf Herbst 1973 noch einige

Jungköche

Je nach Erfahrung und Ausbildung werden Ihnen Aufstiegsmöglichkeiten geboten.

Offerten bitte an die Direktion
Tel. 022/45 09 20

4478

Berghaus Eggli
3780 Gstaad

sucht per sofort

Koch oder Hilfskoch

Buffettochter

auf 1. Juli,

1 Serviertochter

Offerten an:

Fam. Barmettler, Telefon (030) 4 30 69

4616

Hotel Münchnerhof, Basel

Wir suchen für unser Spezialitätenrestaurant

Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an:

A. Gloggner, Telefon (061) 32 93 33

4318

ANGLETERRE

Serveuses – dames de buffet
filles de cuisine
cuisiniers
filles au pair
etc.

qui désirent faire un stage en Angleterre sont priés de faires leurs offres à

European Staff Agency
Selsdon House 15, Selsdon Road
South Croydon Surrey, Angleterre
P 22-305932

Hotel-Kurhaus
Monte-Fiorito
Orselina, Tessin

Unser

Gerantenehepaar

verlässt uns nach 23jähriger Tätigkeit auf Ende Jahr.

Auf diesen Zeitpunkt sollte ein Nachfolger-Ehepaar unsern Betrieb weiterführen.

Unser Hotel-Kurhaus mit Restaurant besitzt 45 Betten und befindet sich an schönster Lage in Orselina, Tessin. Es beherbergt Feriengäste und Erholungssuchende, die Wert auf gepflegte Gastlichkeit und gute Küche legen.

Von Vorteil ist es, wenn unser Gerant gelernter Koch wäre und den Fähigkeitsausweis zur Führung eines solchen Hauses besitzt.

Sprachen: Deutsch, Italienisch und Französisch.

Neben guter Salarierung bieten wir freie Wohnung und Verpflegung sowie neuzeitliche Sozialleistungen und eine gut ausgebaute Altersversicherung.

Wir sind gerne bereit für weitere Auskünfte.

Interessenten wenden sich an

Genossenschaftskurbetriebe der KFW, Neuwiesenstrasse 20, 8401 Winterthur, Telefon (052) 23 20 31
(Herrn Hunziker verlangen)

4606

Gesucht für die Sommersaison nach Vereinbarung junge

Köchin oder Koch

in Hotel-Restaurant am Brienzersee. Gute Entlöhnung.

Offerten bitte an:

Hotel Restaurant
Bellevue, Fischgrill
3807 Iseltwald
Telefon (036) 45 11 10

4108

Hotel Bergheimat
3906 Saas Fee, Wallis

sucht auf zirka Mitte Juni

1 Serviertochter
1 Köchin oder Koch
1 Büropraktikantin

Telefon (028) 4 83 32

4634

DU LAC
WÄDENSWIL

Auf sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir noch nettes, freundliches

Servicepersonal

Wir können Ihnen zeitgemässe Entlöhnung, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause sowie angenehmes Arbeitsklima in jungem Team zusichern.

Richten Sie Ihre Offerte bitte an:

Hotel Du Lac, 8820 Wädenswil
M. und M. Auer-Muheim
Telefon (01) 75 00 31

4639

Gesucht in neuen, modernen Betrieb

Gouvernante
Anfängerin wird in den Betrieb eingearbeitet

Chef de Service
(Dame)

Offerten an

F. Amacher

Hotel-Restaurant Luna
3812 Wilderswil
bei Interlaken
Telefon (036) 22 84 14

4635

Gesucht in Hotel von 50 Betten für Sommersaison (April/Mai bis Anfang Oktober)

Restaurationstochter
Saalpraktikantin
Buffettochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an

Fam. Michel,

Hotel Seeburg
3852 Ringgenberg
bei Interlaken

1445

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Aide du patron
Réceptionist(in)/ Sekretärin
Nachtportier
Buffetbursche oder -mädchen
Küchenmädchen oder -bursche
(Ausländer nur mit Bewilligung B)

Hotel-Restaurant Buchzelg
Buchzelgstrasse 50
8053 Zürich
Tel. (01) 53 82 00

4676

TESSIN
Gesucht per sofort

Zimmermädchen

das auch gerne Aushilfe im Service macht.

Sich wenden an Christener,
Rist. San Giorgio,
6616 Losone,
Tel. (093) 35 15 25.

Assa 84-29831

Vorschriften

über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegengenommen.

Palace Hotel
3823 Wengen

sucht zu besten Bedingungen

Chef de service

Anmeldungen an die Direktion, Tel. (036) 55 26 12.

4759

Grand Hôtel du Parc, 1884 Villars
(hôtel de toute première cathégorie)
cherche pour les saisons d'été et d'hiver

cuisine: **commis**
chef de garde
apprenti

cafeterie et
économat: **aide-gouvernante**

loge: **chasseur**

Adressez vos offres au Chef du personnel, tél. (025) 3 24 34.

4760

Institut auf dem Rosenberg
9000 St. Gallen, Höhenweg 60
Telefon (071) 22 77 02

Internate für Jungen und Mädchen

Juni/Juli/August Feriensprachkurse

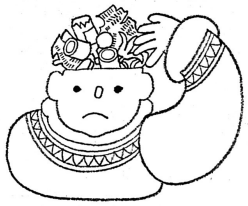
Sprachzentrum für Französisch, Englisch, Deutsch, Italienisch, Spanisch.

Sport. Ideale Höhenlage.

Schulbeginn im Herbst: 5. September

Auskunft durch die Direktion.

4548



Aktion saubere Schweiz
Pour la propreté en Suisse
Iniziativa Svizzera pulita

Druck-sachen

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

Ein Anruf, Telefon (031) 25 66 55, genügt.

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1, 3001 Bern

Zeugnishefte

Mit Register und Talon für die Personalakten

Heft zu 20 Blatt **Fr. 9.—**
Heft zu 50 Blatt **Fr. 16.—**
Heft zu 100 Blatt **Fr. 25.—**

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

HOTEL **alexander** GARNI

Zur Ergänzung seines Personalbestandes sucht das neueröffnete HOTEL ALEXANDER garni in Zürich noch folgende Mitarbeiter:

1 Zimmermädchen/ Tournant

1 Hausburschen/Portier

mit Jahres- oder Niederlassungsbewilligung.

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit sowie Unterkunftsmöglichkeit werden geboten.

Schreiben oder telefonieren Sie an Hotel Alexander, Postfach 250, 8025 Zürich, Tel. (01) 32 82 03.

4745

Hôtel Elite
2501 Bienne

Propr. R. A. Lendi, Dir. J. C. Bondolfi

cherche pour de suite ou entrée à convenir (pas plus tard que le 15 août),

jeune homme en qualité

d'adjoint d'administration

Place très intéressante pour un jeune homme désirant parfaire sa fonction dans cadre d'hôtel: rapport d'exercice, rendement, contrôle des stocks, organisation de banquets, comptabilité, etc.

Prière d'adresser les offres à la direction de l'Hôtel Elite, 2501 Bienne, tél. (032) 2 54 41.

4763

Wir suchen tüchtige

Restaurationstochter

in erstklassiges Speiserestaurant im Zentrum von **Zug.**

Wir bieten sehr hohen Verdienst, prima Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle.

Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten sind zu richten an Emil Ulrich,

Restaurant Hirschen
6300 Zug

Telefon (042) 21 29 30.

4096

Bahnhofbuffet
8180 Bülach

sucht

Serviertochter oder Kellner

sowie

Officetochter

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Meisser, Telefon (01) 96 14 40.

4138

HOTEL ST. GOTTHARD
ZÜRICH
CEM
Bahnhofstrasse 87, Tel. (01) 231790

4628

Gesucht
für Juni oder nach Uebereinkunft

1. Saaltochter

junger Koch

In modern eingerichtetes Familienhotel. Gute, den Leistungen entsprechende Bezahlung.

Hotel Schweizerhof,
3818 Grindelwald
Tel. (036) 53 22 02

4653

Machen Sie mit?

Für die Neu-Eröffnung des Hotels und Restaurants Kreuz in Lyss suche ich eine fröhliche, charmante

Serviertochter
einen
Kellner
für Speiseservice
eine fleissige
Buffettochter
einen tüchtigen, selbständigen
Koch
sowie einen zuverlässigen
Hausburschen
Eintritt: 1. August 1973.

Wenn Sie gerne in einem jungen Team mitarbeiten möchten, dann freue ich mich auf Ihren Anruf.
Tel. ab 18.00 032/84 52 08
Herr Werlen,
Kreuz, Lyss BE
Hotel und Restaurant

P 06-1343

Gesucht: gut ausgewiesener Chef de rang

als 2. Chef de service

Modernes Spezialitäten-Restaurant in Zürich mit ruhigem und gepflegtem Service hat eine Stelle frei für Sie. Haben Sie eine Kellner-Lehre absolviert oder eine gleichwertige Ausbildung? Vielleicht auch Ausland-Erfahrung?

Dann melden Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen oder telefonieren Sie uns.

Restaurant Silver Ranch
Letzigraben 245, 8047 Zürich
Telefon 01/54 01 22

673

Gesucht

Serviertochter oder Kellner
à-la-carte-kundig, sehr gute Verdienstmöglichkeit.

Kochlehrling

Offerten sind erbeten an
Hotel Roter Turm
4500 Solothurn
Tel. 065/2 96 21.

4710

Berghaus Bärtschi
Engstligenalp
3715 Adelboden/B.O.

sucht für kommende Sommersaison

Koch oder Köchin
Serviertochter

guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.
Eintritt Ende Juni.

Anfragen Tel. 033/73 13 73.

4694

Gesucht

Hallenportier
oder
Chasseur
sprachenkundig,

Offerten bitte an
Hotel Continental
6900 Lugano

4695

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle

Réceptionspraktikant(in)
(Englisch sprechend)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an das Personalbüro Hotel Schiller, 6002 Luzern
Tel. (041) 22 48 21

4692

Garten-Hotel
Villa Margherita
6935 Lugano-Bosco

Erstklassiger Betrieb sucht von Mai bis Oktober zu kleiner Brigade

Jungkoch

Commis de cuisine

(Chefablösung)

Gute Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit, gute Unterkunft, Aufenthaltsraum, Television.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an die Direktion, Telefon (091) 59 41 31.

4448

Grand Hotel Zermatterhof
CH-3920 Zermatt

sucht in Jahresstelle

sprachengewandte und versierte

Hotelsekretärin/ Kassiererin

NCR-42-Kenntnisse sind erwünscht.

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten sind an die Direktion erbeten.

4492

Hotel des Platanes
2025 Chez-le-Bart

au bord du lac de Neuchâtel
téléphone (038) 55 29 29.

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

1 chef de partie
(saucier)

1 commis de cuisine

4416

Hotel-Restaurant Arche
8910 Affoltern a. A./ZH

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in junges Team

1 Koch
1 Aushilfskoch
für 2 bis 3 Monate
1 Kellner
1 Serviertochter

Anfragen sind erbeten an:

Gebr. Schneider, Telefon (01) 99 54 33

4619

Agency **METRO**

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

sucht dringend für sofort und laufend Hotel-, Restaurant- und Privatpersonal nach

England, Jersey – Schweden – Oslo – Kanada – USA – Südafrika

Ueberseeschiffe

ab sofort und laufend viele Englisch sprechende Stewards – Dining-room und Bars (Tender). Head Walter.

Cooks – Pastry Cook – Butcher – Galley Boys und Girls, Cabin-Stewardessen und Stewards – Bäcker.

4577

---

basel

Gesucht in Jahresstelle. Eintritt nach Uebereinkunft
BARMAID
sprachenkundig, gut präsentierend, freundliche und aufgeschlossene Mitarbeiterin in Hotelbar. Persönliche Vorstellung nach tel. Vereinbarung erwünscht.

hotel **Excelsior** garni
Aeschengraben 13 Telefon 061/35 31 33

4598

Hotel Sternen
3812 Wilderswil
bei Interlaken

Gesucht per sofort

Alleinkoch

Offerten unter Tel. (036) 22 16 17.

4755

Hotel de l'Ancre, Genf

sucht für sofort oder mit Eintritt nach Vereinbarung

Buffetdame

für Stadtrestaurant

evtl. Tochter

für Buffet, Stadtrestaurant oder Selbstbedienung.

Wird auch angelernt – gute Gelegenheit, sich sprachlich weiterzubilden.

Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel de L'Ancre, 1211 Genf 2, Tel. (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

4752

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

sucht für Sommersaison (von Mitte Juni bis Mitte September 1973) folgendes Personal:

Büro:	**2. Chef de réception**
Cuisine:	**Kaffeeköchin**
	Chef de garde
Etage:	**2. Gouvernante**
	Hilfszimmermädchen
	Zimmermädchen
Loge:	**Telefonistin**
	Nachtchasseur
Divers:	**Gärtner(in)** in Jahresstelle

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

4749

Sporthotel Pischa
Davos Platz

(130 Betten, moderner Betrieb)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef entremétier oder Commis de cuisine

Saalkellner oder Saaltochter

Offerten sind erbeten an W. Altorfer, Sporthotel Pischa, 7270 Davos Platz.

4748

HOTEL EUROPE Davos

Wir suchen für unser Restaurant Palace-Stübli

1 Chef de partie
3 Commis de cuisine

Eintritt nach Uebereinkunft oder für Wintersaison 1973/74.

Telefonieren oder schreiben Sie uns.
A. Flühler, Dir., Telefon (083) 3 59 21.

4747

Stellengesuche Demandes d'emploi

Jeune diplômé Ecole hôtelière suisse

cherche poste nécessitant organisation et gestion, esprit de créativité et imagination.
26 ans, marié, 4 langues couramment, nationalité néerlandaise, expérience front office manager, 4* caraïbes.

Faire offre sous chiffre 4648 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Vielleicht können Sie mir

die Stelle

anbieten, wo ich meine Fähigkeiten voll unter Beweis stellen kann.
Ich bringe eine umfassende Ausbildung im Gastgewerbe mit. Auch wenn ich erst 23 Lenze jung bin, so darf ich von mir behaupten, dass ich etwas geleistet habe. Beste Referenzen stehen zur zu Ihrer Verfügung.
Unsere Zukunft – meine Frau und ich – sehen wir in der späteren Uebernahme (Pacht oder Kauf) eines renommierten Hauses.
Harte Leistung und Dienst am Kunden sind unsere Ziele.
Ihre Offerte erreicht uns unter Chiffre 4687 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune couple dynamique, suisse, cherche nouvelle

direction ou gérance

de préférence dans l'hôtellerie.

Tout autres propositions sérieuses seront prises en considération.

Faire offre sous chiffre 4698 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

4698

Schweizer Ehepaar des Hotelfachs

wünscht sich zu verändern. Bestqualifiziert, Fremdsprachen, Fähigkeitsausweis A des Kantons Bern vorhanden. In Frage käme interessante Direktion oder auch mittlere Geschäftsführung.
Wir interessieren uns auch sehr für ein Hotel garni zur Uebernahme in Pacht oder Kauf. Kanton Tessin oder Kanton Bern bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 4737 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hoteliersohn, 35 Jahre, Deutscher, seit 2 Jahren in der Schweiz (Ausweis B), seit 15 Jahren im Beruf tätig, u. a. auch als Gerant in Deutschland, in allen Sparten, Sprachen: Deutsch und etwas Englisch, sehr initiativ und selbständig, zurzeit als Chef de grill, möchte sich verändern und sucht (Kündigungszeit 2 Monate) Stelle als

2. oder Anfangs-Chef de service

Nur Kanton St. Gallen oder Liechtenstein (da Kantonswechsel erst nach 3jährigem Aufenthalt möglich). Daselbst für Stiefbruder, 33 Jahre, ebenfalls 2 Jahre in der Schweiz (Ausweis B)

Chef de buffet

Stelle im gleichen Haus gesucht.

Angebote an:
Frank Marschall, Bohl 1, Hotel Hecht, 9000 St. Gallen (Einschreiben).

4693

Barmann und Ehefrau

versierte Fachkräfte, 4sprachig, suchen Stelle in Wintersaison 1973/74. Dancing-Bar bevorzugt.
Offerten bitte unter Chiffre 4475 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4475

Junger Schweizer

Hotelfachschule Luzern, Managementschule, 4sprachig

zurzeit in leitender Stelle, sucht neuen

Wirkungskreis.

Offerten bitte unter Chiffre 4675 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 23 Jahre, fünfsprachig, mit Fähigkeitsausweis, sucht interessanten, abwechslungsreichen

Job im Gastgewerbe

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4751 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sous-chef mit Küchencheferfahrung, Schweizer, sucht Stelle als

Küchenchef

zu mittlerer oder grösserer Brigade in Jahresstellung.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4670 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suisse cherche place comme

portier d'étage

Libre de suite.

Des bonnes références.

Pauchard Georges
2616 Renan

4669

Junge, erfahrene Serviertochter, mit absolviertem Barmixkurs und mit Fähigkeitsausweis, sucht Stelle per 15. Juli, eventuell früher, als

Barmaid

in Zürich.

Beste Referenzen.

Offerten unter Chiffre 44-301500 an Publicitas, 8021 Zürich.

Zwei 19jährige Schottenstudenten suchen einen Job während den Ferien, Juni bis Ende August, als

Barman oder Hilfskellner

Offerten an:
Michale Deluca, «Ledera» Leonard Cres., Lockerbie, Dumfriesshire, Scotland.

4741

Jeune homme

nationalité tunisienne, 28 ans, permis B, ayant travaillé 10 ans dans l'hôtellerie, connaissant la réception et le bar, cherche place à l'année.
Région Yverdon–Neuchâtel. Parle couramment le français, l'allemand, l'italien ainsi qu'un peu d'anglais. Entrée 1. 7. 1973 ou à convenir.

Faire offre sous chiffre 4736 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Erfahrener

Oberkellner

sucht Stelle auch als Chef de service. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch.

Offerten bitte unter Chiffre 4758 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

JEUNE BELGE

sorti 1972 cours supérieurs de l'Institut International Glion, cherche place bureau hôtel suisse. Excellentes références. Connaissances français, anglais, allemand.

Ecrire D. L. Godin, 1, quai de Rome, 4.000 Liège (Belgique). Libre dès 15 juillet 1973.

4601

JEUNE HOMME

ayant terminé ses études classiques cherche place (aide bureau, contrôle, réception). Entrée à convenir.

Renseignements: Tel. (026) 2 20 85

4535

Ich bin 19 Jahre alt, fröhlich, kinderliebend und suche für die Monate Juli bis Mitte September 1973 eine Stelle als

Kindermädchen

im Tessin, mit Gelegenheit, meine Italienischkenntnisse zu erweitern.

Zuschriften bitte an: Sylvia Willi, Hôtel du Rhône, 10, rue du Scex, 1950 Sion, Tel. (027) 2 82 91.

4744

Wir sind ein

junges Ehepaar

das bereit ist, eine verantwortungsvolle, selbständige und finanziell interessante Stellung im Gastgewerbe zu übernehmen.

Gründliche Ausbildung und Praxis in allen Sparten der Hotellerie vorhanden.
Wer gibt uns die Chance?

Angebote unter Chiffre 4650 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

BOTTIN MONDAIN

Ausgabe 1973 Paris / Frankreich

Information-Direktwerbung

Das Namen- und Adressenverzeichnis der führenden Gesellschaftsschicht Frankreichs enthält über 40 000 wichtige Adressen.

Bezugspreis sFr. 100.–.

Ich bestelle gegen Rechnung

... Ex. Bottin Mondain, Ausgabe 1973, à sFr. 100.– pro Exemplar

Name

Adresse

Ort

Senden an: **Mosse-Annoncen AG, Bottin Mondain, Postfach, 8023 Zürich, Tel. (01) 47 34 00**

Mosse 97.666.01

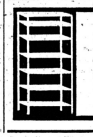
Wir vermitteln Personal aus England

Kellner,
Kellnerinnen
Köche
Zimmermädchen
Réceptionisten usw.

T. S. Agency

Suite 54, Empire House, Piccadilly, W. I. London, England

548



Selbstbaugestelle
Werkstatt – Hobby – Garage – Keller – Haushalt – Prospekt u. Preisliste verlangen
emag norm 8213 Neunkirch
Schaffhauserstrasse 72

Englischkurs für Hotel- und Restaurant-Angestellte

Spezielle Hotelkurse von Mitte Oktober bis Mitte Dezember oder von Januar bis Anfang April durchgeführt von «Interlingua Courses» in Bournemouth, England.

Ausgebildete Sprachlehrer. Der allgemeine Hotelunterricht wird ebenfalls von qualifizierten Lehrern durchgeführt oder von Mitgliedern des «Hotel and Catering Institute».

Für weitere Auskünfte schreiben Sie an folgende Adresse:

Interlingua Courses,
62 Holdenhurst Road,
Bournemouth, England

672

Management im Gastgewerbe

Juli- oder August-Kurseminar

I. Die Rolle des Vorgesetzten im modernen Betriebsablauf
II. Betriebliches Ausbildungswesen
III. Betriebsplanung und -organisation

Bitte Prospekt anfordern:
Hospra SA, CH-1854 Leysin, Telefon (025) 6 25 24.

4323

Bouillons — Suppen — Saucen
für höchste Ansprüche

LUCUL

LUCUL Nährmittelfabrik AG
8052 Zürich, Tel. 01/50 27 94

Eines von Ihren Problemen können wir lösen!
Nach einer RIPOLAC-Behandlung haben Sie garantiert ein Jahr keine Küchenschaben. (Viele Betriebe sind darnach jahrelang «käferfrei».)
Verlangen Sie eine kostenlose Offerte und Referenzen.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
Alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil,
Telefon (01)720 85 86.

OFA 67973005

Institut Monte Rosa

1842 Territet-Montreux, 3, rue de Chillon,
Telefon (021) 61 53 51

Internate für Jungen und Mädchen

Juni/Juli/August Feriensprachkurse

Sprachzentrum für Französisch, Englisch, Deutsch.
Sport. Ausgezeichnetes Klima.
Schulbeginn im Herbst: 5. September.

Auskunft durch die Direktion.

4547

Hotelschule Lötscher
Rigi Kaltbad

Im Herbst 1973 beginnen folgende Kurse:

Diplomkurs

24. September 1973 bis 19. September 1975

Hoteladministrationskurs

9. Oktober bis 13. Dezember 1973

Servicekurse

8. Oktober bis 8. November 1973
12. November bis 13. Dezember 1973

Küchenkurs

12. November bis 13. Dezember 1973.

Modernste Methodik. Unterkunft und Verpflegung im Kurshotel auf der Rigi.

Den ausführlichen Schulprospekt erhalten Sie beim Schulsekretariat, 6356 Rigi Kaltbad, Telefon (041) 83 15 53.

116

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
Tel. (031) 25 66 55

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu verkaufen bekannter

Hotel- und Restaurationsbetrieb

im Oberengadin

Hotel 35 Betten
Restaurant 120 Sitzplätze
Garten 120 Sitzplätze
Separates Clubhaus
Boden 10 000 m²
dominierende, unverbaubare Lage.
Verkaufspreis: 1,35 Mio Fr.

Offerten bitte unter Chiffre 660 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

in Vorort der Stadt Bern.

Moderner Betrieb mit 35 Betten, Restaurationsmöglichkeiten für 200 Personen, Bar, Gartenterrasse, Kegelbahnen, genügend Parkplätze.

Ausgewiesene gute Ertragsmöglichkeiten, beste Verkehrslage.

Preis	Fr. 2 665 000.–
Finanzierung zirka	Fr. 1 915 000.–
Eigenkapital ab	Fr. 750 000.–

Uebernahme sofort möglich.

Auskunft durch Chiffre M 900589, Publicitas, 3001 Bern.

Berner Oberland

Gesundheitshalber ab sofort zu verpachten

Berggasthaus

günstige Lage, gut eingerichtet, grosser Parkplatz

Offerten unter Chiffre 4699 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4699

Zu verpachten auf Jahresende, eventuell früher, neu renoviertes

Kleinhotel-Restaurant-Bar

Vorzügliche Lage im Zentrum eines Fremden- und Passantenverkehrsortes am obern Zürichsee, interessanter Umsatz, 20 Betten, 120 Sitzplätze, nötiges Kapital zirka Fr. 80 000.– bis Fr. 100 000.–.

Bestausgewiesene Bewerber (Ehepaar wird bevorzugt) erhalten nähere Auskunft unter Chiffre 4715 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
Diskretion wird zugesichert.

Der unentbehrliche Helfer für Hotels und Gaststätten

ein «Fehr»-Stand

- als Bedienungsstand im Freien (z. B. Gartenwirtschaft),
- zur übersichtlichen Präsentation (z. B. kaltes Buffet in einem Saal),
- lässt sich mit wenigen Handgriffen aufstellen,
- zusammenlegbar auf engstem Raum,
- lieferbar in verschiedenen Grössen auch mit waagrechtem Tisch,
- prompte Lieferung in der ganzen Schweiz.

Telefonieren Sie uns, wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

Joh. Fehr & Söhne AG
Metallbau, 8451 Buchberg SH
Telefon (01) 96 32 52

OFA 64.335.004

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu verkaufen umständehalber, grosses

Hotel-Restaurant

In einzig schöner landschaftlicher Gegend. Das Objekt eignet sich für tüchtige, kapitalkräftige Hotelier-Restaurateur-Familie, oder als Kur- oder Ferienheim für Krankenkassen, Industriebetriebe oder Gemeinden.

Schriftliche Anfragen erbeten unter Nr. 2625 an G. Frutig, Amthausgasse 20, 3011 Bern.

108

A vendre/échange
complexe touristique comprenant:
Motel-Restaurant/Camping-Piscine
(36 lits/80 places) 10 000 m²

Hypothèques garanties. Possibilités de vendre en 2 lots. Possibilité d'échange partielle avec immeuble, terrain ou villa (Suisse romande ou Tessin).
Excellente affaire pour 2 couples ou grande famille.

H. Nigg – Hostellerie 13 – 3958 St-Léonard VS, tél. (027) 9 67 67.

89-680-004

---

zu vermieten per sofort

in lugano

bar, 32 plätze und restaurant mit 54 plätzen, 2 wohnungen, günstiger mietzins.
inventar fr. 100 000.–

auskunft:
immobiliare orselina s.a.
tel.: 093/33 71 36.

Assa 84-30

Zu verkaufen im Kanton Bern an sehr guter Lage neuzeitlich eingerichtetes

Speiserestaurant und Mehrfamilienhaus

Schöne Existenz für fachlich und finanziell gut ausgewiesene Wirtsleute; oder als sichere Kapitalanlage. Verkaufspreis Fr. 1 375 000.–; bestehende Hypotheken Fr. 800 000.–, Rest Barzahlung.

Schriftliche Anfragen unter Nr. 2623 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3011 Bern.

108

Vorschriften

über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegengenommen.

Zu verkaufen eventuell zu vermieten

Hotel-Restaurant, Platz Interlaken, mit 45 Betten, zum Teil Bad, Dusche und WC. Jahresbetrieb.
Verkaufspreis Fr. 750 000.–.

Offerten unter Chiffre 4551 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Attraktive Hotelobjekte!

Wir sind mit dem Verkauf von sehr interessanten Betrieben in der ganzen Schweiz beauftragt.

Teilen Sie uns bitte Ihre Interessen vertraulich mit; wir freuen uns, Ihnen dienen zu können.

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

P 44-661

Schweizer Ferienorganisation sucht zu pachten, eventuell zu kaufen,

Hotel

in bekanntem Sommer-Ferienort und Wintersportplatz.
Auch ältere und renovationsbedürftige Liegenschaften kommen in Frage.

Detaillierte Offerten bitte an Chiffre OFA 2231 A, Orell Füssli Werbe AG., Postfach, 4001 Basel.

Spezialitätenrestaurant

zu verkaufen in der Nähe von Biel,

bekanntes

Hotel-Restaurant

Restaurant, kleiner Saal und Esssaal:
Total 195 Plätze (Maximalbestuhlung).

Nötiges Eigenkapital: mindestens Fr. 300 000.–.

Auskünfte unter Chiffre 80-55225 an Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

Hotel garni

in Lugano, 50 Betten, per sofort zu verkaufen. Erforderliches Kapital 80 000.– Franken.

Anfragen unter Chiffre 44-60939 an Publicitas, 8021 Zürich.

AUSSERGEWÖHNLICH!

Langfristig zu verpachten an leistungsstarke Organisation (Restaurant-, Hotel-Gruppe, Industrie, kulturelle Vereinigung usw.)

sehr attraktives, jahrhundertealtes

Schloss

in Barockstil (ehemaliges Besitztum einer berühmten Familie von europäischer Bedeutung), mit luxuriösem **Spezialitätenrestaurant, historischen Gesellschaftsräumen, Tavernen-Grill, Dancing-Bar.**
Modernste technische Einrichtungen. Grosser Parkplatz. Konkurrenzlose Lage im Mittelpunkt eines einmalig guten Einzugsgebietes.

Interessenten, welche willens sind, die Bedeutung des Hauses als kulturelles, gastronomisches und gesellschaftliches Zentrum zu erhalten und zu fördern, möchten sich bitte schriftlich melden an die Treuhandstelle des Schweiz. Hoteliervereins, 6000 Luzern. (Es können keine telefonischen Auskünfte gegeben werden.)

4732

Cause divorce:
A vendre

café-restaurant-brasserie

salles de 30–30 et 100 places et salle de banquets de 120 à 150 places, cuisine moderne, matériel complet, argenterie et nappages pour 250 personnes. Appartement et bureau. Dans ville industrielle Jura neuchâtelois. Cadre refait à neuf. Pour traiter fr. 200 000.– comptant.

Faire offre sous chiffres 4729 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Neuverpachtung der Gastwirtschaftsbetriebe im Gurnigel-/Gantrischgebiet

Die beiden Betriebe Hotel-Restaurant Gurnigelbad und Restaurant Berghaus Gurnigel einerseits sowie die Wirtschaft «untere Gantrischhütte» (Halbexistenz) anderseits werden hiermit zur Neuverpachtung ausgeschrieben. Es handelt sich bei beiden Pachtobjekten um gemischt zivile und militärische Betriebe.

Die Geschäftsübernahme hat auf den 1. Dezember 1973 zu erfolgen. Als Pächter kommen nur Schweizer Bürger in Frage, die einen guten Leumund und den Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastwirtschaftsbetriebes besitzen.

Die Pachtbedingungen und das Anmeldeformular können schriftlich beim
Oberkriegskommissariat, Sektion W, 3000 Bern 25
bis zum 16. Juni 1973 verlangt werden.

Oberkriegskommissariat

54.050.300

Zu verpachten

im Zentrum einer grösseren Kantonshauptstadt der Schweiz, ein sehr gutgehendes

Hotel

mit 30 Betten

mit Restaurant und Bar

60 Plätze,

Eignet sich gut als Familienbetrieb.

Langjährige Pacht, sehr guter Verdienst.

Notwendiges Uebernahmekapital zirka Fr. 200 000.–

Anfragen unter Chiffre OFA 486 B, Orell Füssli Werbe AG, Zeughausgasse 14, 3002 Bern.

Für sofort oder nach Uebereinkunft zu verpachten in der Zentralschweiz (Nähe Sempachersee), in aufstrebender Industriegemeinde

bestrenommiertes Hotel-Restaurant

(zirka 25 Betten), Spezialitätenrestaurant mit regem Passantenverkehr (Jahresbetrieb).

Der Betrieb umfasst

- Restaurant mit 40 Plätzen
- Speisesaal mit 80 Plätzen
- kleinen Bankett- oder Sitzungssaal für zirka 60–70 Personen
- grossen Bankettsaal für zirka 300 Personen
- Terrassenwirtschaft mit 24 Plätzen
- Personalzimmer und 4-Zimmer-Wohnung

Zur Betriebsführung sind zirka 10 feste Angestellte erforderlich. Das vom Wirteverein geschätzte Wareninventar muss käuflich übernommen werden.

Einem

branchenkundigen, tüchtigen Wirteehepaar

mit guten Fremdsprachenkenntnissen bietet sich eine ausgezeichnete Existenz.

Wir verlangen den Ausweis über eine erfolgreiche Ausbildung und Praxis.

Gutausgewiesene Interessenten erhalten weitere Auskunft durch Frau Wüst, Tel. (045) 21 10 48, Postfach 179, 6210 Sursee.

4684

Hotel-Restaurant Martinshof
4528 Zuchwil (Solothurn)

ist auf 1. April 1974 neu zu vermieten.

120 Plätze, grosse Gartenterrasse, Bar, Säli, 20 Hotelzimmer, Wirtewohnung, Angestelltenzimmer, 50 Autoparkplätze, Umsatz zirka Fr. 1 000 000.–.
Der in der Nähe des Hauptbahnhofes Solothurn gelegene Betrieb ist nach den modernsten Methoden RATIONELL und PERSONALARM eingerichtet und hat sich dank seinen aussergewöhnlich günstigen Voraussetzungen bestens bewährt. Er bietet einem fachkundigen EHEPAAR eine ausgezeichnete Existenzgrundlage.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
O. Karli, Grabachern, 2545 Selzach/SO,
Tel. (065) 6 85 34.

4733

A vendre cause de santé

hôtel-restaurant-café-bar

Station d'été et d'hiver
60 lits
Terrasse-jardin-parking privé, plus de 5000 m² de terrain.

Faire offre sous chiffre 4327 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Aus gesundheitlichen Gründen sofort zu verkaufen

Ausflugs- u. Spezialitätenrestaurant

im Berner Oberland

gut eingerichtet, grosser Parkplatz

Offerten unter Chiffre 4700 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht auf Herbst 1973 oder nach Uebereinkunft

Hotel garni oder Motel

zu pachten, mieten oder kaufen, eventuell käme auch Stelle als Gerant in Frage.

Offerten unter Chiffre 4672 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen am **Vierwaldstättersee/Gotthardstrasse** Liegenschaft mit

Hotel-Restaurant-Kiosk

Parkplätzen, Landwirtschaft, Wald.

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 4713 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Costa Brava

Speiserestaurant

1. Haus am Platze

aus Altersgründen zu verkaufen.

Anfragen unter Chiffre 4671 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

KATAG TREUHAND LUZERN

KATAG TREUHAND

Wir sind spezialisiert auf

Inventarschätzungen von Restaurant- und Hotelbetrieben in der ganzen Schweiz

bei Verkauf und Vermietung, Pächter- oder Gerantenwechsel.
Frühzeitige Anmeldung erwünscht.

KATAG TREUHAND, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern
Telefon (041) 22 61 41/44
Treuhandstelle der schweizerischen Brauereien

Mit bester Empfehlung

TABOR

TREUHAND- UND VERWALTUNGS AG
Generalunternehmung

Birmensdorferstrasse 379, 8055 Zürich
Telefon (01) 35 67 77/78

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes

20 Jahre Erfahrung

Treuhandstelle
Generalunternehmung
Entwürfe und Planung
Innenausbauten für:
Restaurant – Hotel – Tearoom – Bar – Kantine
Büro, Laden
sowie spez. Inneneinrichtungen

Wohnhäuser
Bürohäuser
Servicestationen
Immobilien
Vermietungen
Verwaltungen

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11 Uhr!

Sie als Hotelier brauchen Teppiche für viele verschiedene Räume.
Wir als Teppichspezialisten haben die richtige Kollektion.

Schuster Teppichspezialisten finden Sie in:

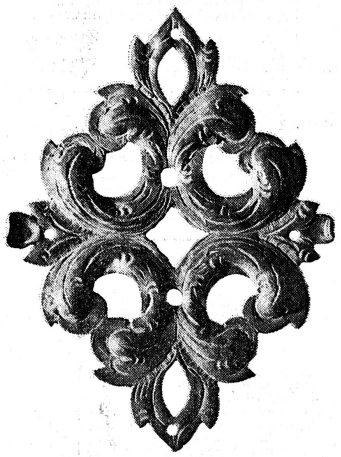
St. Gallen, Tel. 071-221501
Zürich, Tel. 01-237603
Basel, Tel. 061-231440
Winterthur, Tel. 052-227021
Bern, Tel. 031-461161
Lausanne, Tel. 021-233722

Gepflegte Gaststätten

führen die neuen Butter-Portionen von Floralp. In den praktischen Bechern, die sich so leicht und bequem öffnen lassen. Ohne die Butter mit den Händen zu berühren!

Gleicher Preis wie Würfel-Portion.

FLORALP BUTTER



KOPANTIQUA ST. GALLEN

SCHWEIZ — SUISSE — SWITZERLAND — SVIZZERA

21. — 24. Juni 1973
4. Internationale Fachmesse für Nachbildungen von Antiquitäten

Diese einzigartige Fachmesse präsentiert ein hervorragendes internationales Angebot an hochwertigen Nachbildungen von Antiquitäten. Sie finden an der 4. KOPANTIQUA unter anderem: Möbel aller Stilrichtungen, Glas, Porzellan, Keramik, Zinn- und Kupfergegenstände, alte Waffen, Uhren, Skulpturen in Holz und Stein, Drucke, Bilder und vieles mehr.

Sonderschau:
Die weltberühmte Ludwigsburger Porzellanmanufaktur zeigt erstmals in der Schweiz in dieser Vollständigkeit ihre königlichen Porzellankunstwerke.

Zutritt nur für Facheinkäufer.

Messeleitung:
INTEXPO ST.GALLEN, Tel. 071/24 85 89

Scotch-Brite-Reiniger
Art. Nr. 628-60321,
mit Schwamm, dem vorzüglichen Reiniger für Kochgeschirr, Kochherd, Spültrog und allen Reinigungsarbeiten in der Küche.
Grösse 15×9×4,5 cm.
Preis pro Stück bei Bezug von:

Stück	10	50	100	500
Fr.	1.80	1.70	1.60	1.55

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

1913 60 JAHRE 1973

BAR KURS

Perfekt im Fach durch Kaltenbach.

MIX der internationalen **Barfachschule KALTENBACH** für Damen u. Herren

Kursbeginn:
2. Juli
und
6. Aug. 1973

Tages- und Abendkurse auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung.
deutsch, französ., italien., engl.

Fr. 30.- Jubiläumsrabatt

Auskunft und Anmeldung:
Büro **KALTENBACH**, Weinbergstr. 37
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)
Tel. 01-47 47 91 Staatlich konzess. Agentur
Kostenlose Stellenvermittlung!

hammer

Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit, auch Portiermützen.
Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnehmen.
Alle Berufskleider für Köche und Kellner von

A. Hammer & Co., 3000 Bern
Berufskleiderfabrikation, Falkenplatz 7, Tel. (031) 23 78 18

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.
Langjährige Kursleiterin.
Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

SCHÜLER MIXEN selbst

Unsere BAR-Kurse beginnen:
25. Juni, 16. Juli, 6. August 1973.

NEUE BAR-FACHSCHULE
M. Fürer, Kursleiterin, Leonhardstrasse 5,
8006 Zürich, neben Hotel Leoneck, Tel. (01) 32 04 64/ Tel. (01) 34 92 55

DAS ECHTE GEBRAUT IN PILSEN
Pilsner Urquell PILSEN

Tuborg Bier KOPENHAGEN

LÖWENBRÄU MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093