

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 82 (1973)
Heft: 30

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: 20.07.2025

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

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

Des Sommers ganze Fülle

Es hat sich wieder einmal gepackt. Wäre es Frühling, so würde man sagen: die Putzfrau die Hausfrauen. Aber es ist das Reiseleider, und so muss es hoher Sommer sein, denn trotz einigen Bemühungen ist es den Fachärzten noch nicht gelungen, den Virus zu andern Zeiten zu so grosser Aktivität anzuregen. Er wütet nun schon seit über drei Wochen, seit der letzten August. Der Versuch, ihm mit gestaffelt angesetzten Ferienrentnern grössere Bevölkerungsgruppen zu entziehen, hatte bisher nur einen beschränkten Erfolg und zudem Nebenwirkungen. Es treten bei Nichtbetroffenen Angstsymptome auf. Angst, sie könnten zu kurz kommen, Angst, dass die Ferienzeit für sie zu spät kommt, Angst, das richtige Feriengefühl könnte sich nicht mehr einstellen. Man muss einfach jetzt in die Ferien. Es ist ein Zwang, sich in den grossen Strom zu stürzen. Man weiss, welche Mühsal, welche Preise, welchen Ärger man auf sich nehmen muss. Man kann aber die Zeit nicht mit der Deimierung des Erholungswertes und muss trotzdem, selbst wenn man nicht müsste.

Das Deutsche Reisebüro (DER) befragte auf der Autobahn 826 Ferienhändler. 22 Prozent waren nicht an den Schulferien-termin gebunden und führen gleichwohl in den überfüllten Süden. Heute verteilen sich die 90 Tage: doch 72 Prozent der Buchungen wurden bei Touropa vom Ferienbeginn am 11. Juni bis Ende Juli registriert. Nur 23 Prozent der Urlauber, die in den Wochen sich noch mit dem August und September 5 Prozent mit den ersten zwölf Septembertagen zufrieden geben. (Diese Fakten sind der „Fremdenverkehrswirtschaft International“ entnommen. Die Zeitungen wählten vom „Sommerferien-Wahnsinn“ der Italiener die Rede. Rund 15 000 000 verlassene fast gleichzeitig in die Städte, um sich am Meer oder in den Bergen zu erholen. Das auch bei uns gegenwärtig alles erlaubt, bestätigt jeden Morgen das halbera Tram.

Zu welch unglaublichen Belastungen diese Zusammenballung des Urlaubehauptarbes auf fünf bis sechs Wochen führt, ist nachgerade jedem Fremdenverkehrs-tätigen bekannt. Es wird gemahnt und gewarnt, erworben und geboten, doch ein spürbarer Erfolg ist kaum zu ver-zeichnen. Selbst Berufsgruppen, denen es vor wenigen Jahren nicht eingefallen wäre, in der Hochsaison in Urlaub zu ge-hen, schwimmen heute mit dem grossen Strom.

Die Ferienorte stellen sich auf Spitzennachfrage ein – und sind während Wochen dann nicht ausgelastet. Das Verhältnis von euphorischen, wimmelnden Hochsaisonrummelplätzen zu gähnenden, bedrückenden Nachsaisonstätten wird immer ungünstiger. Das hat schwerwiegende ökologische, soziologische und finanzielle Folgen.

Muss das wirklich so sein? Soll in absoluter Zeit der Tourismus an dieser einfachen nicht zu verbreiternden Spitze aufgespießt werden? Der Wunsch nach einer Verlängerung der Saison darf kein frommer Wunsch bleiben. Er muss als eine für den Tourismus lebenswichtige Aufgabe angesehen werden, denn wenn der Grossteil der jedes Jahr steigenden Touristenzahl immer noch zwischen Ende Juni und Mitte August in die Ferien reisen will, kommt es zu Zusammenbrüchen und unverfügbaren Gutesituationen. Die Aufgabe zu lösen ist jedoch nicht allein Sache der Fremdenverkehrs-

Der Banner Monate Juli und August muss gebrochen werden. Mai, Juni und September sind ebenso gute Ferienmonate. Für sehr viele Urlaubstätigkeiten eignen sie sich sogar noch besser, und für viele Erholungssuchende bringen sie ebenfalls tolle Erfahrungen mit sich. Das Wetter spricht nicht dagegen. Man friert im Juli und August fast ebenso oft, wie man im Mai, Juni und September warm hat. Aber diese Monate sind nicht attraktiv genug, sie haben noch kein Ferienklima. Die meisten Menschen wollen fernern gehen sie zusammen die Hälfte des Platzes der übrigen beiden ein. Sport- und Hobbylerher stehen vielfach dann noch nicht oder nicht mehr zur Verfügung. Konzerte finden nur im Juli nachts- sowie alle andern Feld-, Wald- und Wiesenfeste gruppieren sich um die gleichen Daten. Das grosse Kursbuch ist vom 3. Juni bis 29. September gültig, doch bei weilen gültigen Verbindungen. Die Sommerferien sind am 1. Juli bis 26. August. Spätestens ab erstem Septemberberochende dreht sich das Ferienkarsulln nur noch ächzend, nachdem es erst anfangs Juli richtig in Fahrt gekommen ist. Völlig ausgepumpt sind die meisten Menschen am 26. August, zweimonatigen Stress hervor, und haben wieder Zeit zu beklagen, dass es so

Mit zaghaften Versuchen, die nach dem ersten Misserfolg schon aufgegeben werden, ist es nicht getan. Die Verlängerung der Sommersaison ist ein finanziell und ideenmässig aufwendiges Projekt mit einer längerfristigen, aber sicheren Erfolgserwartung. Heute geht in der Hochsaison sehr viel Geld zum Teufel, das er sich nicht holen könnte, würde mehr in die Saisonverlängerung investiert. Was kosten z.B. Entlastungsziele



Sommer 1973. Wie wird es 1980 aussehen, wenn es nicht gelingt, die Saisonspitze wesentlich zu verbreitern?

Ueberstunden, Aushilfspersonal, Reklamationen usw.? Und wieviel könnte gewonnen werden, wenn alles gleichmäßig über fast vier Monate ausgelastet wäre, statt dass alles während weniger Wochen aus allen Nähten platzt?

Denken wir bei der Gestaltung des nächsten Sommerprogramms, inklusive Pauschalarrangements und Festkalender, daran, dass es nicht sein muss, dass alles im Juli und August in die Ferien muss, aber auf die Dauer unbedingt sein muss, dass die kurze Hochsaison in eine lange hohe Saison umfunktioniert wird. Dies ist der Weg, der von der Quantität zur Qualität führt.

Der Titel wurde übrigens dem Buche eines Irländers gestohlen; es eignet sich so wunderbar, nach einem Juli-Bürotag auf dem noch sonnenwarmen Balkon gelesen zu werden. MK

«New York Times», «Boston Globe», «Washington Post», «Detroit News» et «Los Angeles Times». Tirage total de plus de 18 millions d'exemplaires. Simultanément, les «Best-Value Vacation Ideas» ont été présentées par 14 compagnies d'aviation et Eurailpass. Un excellent travail réalisé dans les meilleurs délais, un bon témoignage aussi de la souplesse qui caractérise l'activité de la Commission européenne de tourisme, tant en Europe que sur le marché américain.

Une bourse pour le tourisme des jeunes

Indépendamment de cette initiative, la Commission européenne de tourisme poursuit son activité axée sur la promotion du tourisme hors-saison avec le thème des «*Lively Months*». Elle prépare d'ores et déjà une bourse pour le tourisme des jeunes qui devrait se tenir à fin 1973 ou au début de 1974. Soucieuse de propager les congrès et les «*incentive tours*», elle s'est penchée sur les résultats du *Convention/Incentive Travel* Mark, qui s'est déroulé à New York en novembre dernier, cela dans l'espoir d'augmenter les chances de succès de la prochaine «*edition*» de cette manifestation, dont la date n'est pas encore précisée.

350 000 dollars au budget

Pour renforcer son action, la Commission européenne de tourisme a décidé de porter son budget de 300 000 à 350 000 dollars en 1974, ce qui permettra de prendre en série d'initiatives nouvelles dont les modalités doivent encore être mises au point. A l'occasion de la réunion de Zagreb — parfaitement organisée avec le concours des hôtes yougoslaves —, il a été constaté une fois de plus que la commission est un des «moteurs» du tourisme européen. Par son activité pratique d'abord, mais aussi par le fait qu'elle constitue un forum pour tous les offices nationaux de tourisme de notre continent. A ce titre, elle a

Une certaine idée des vacances en

Des insertions sur double page ont permis à la CET de commenter le titre «Straight talk on the cost of visiting Europe this year». Elles ont paru dans des quotidiens aussi importants que

Action diversifiée de la CET

Notons par conséquent que le Comité de recherche de la CET présidé par M. L. J. Lickorish, directeur général de la British Tourist Authority – est des plus actifs: amélioration des statistiques, étude de motivation aux USA, étude-pilote sur les congrès et «incentive tours» figurent à son programme. Ce travail en parité avec les autres organismes touristiques du tourisme, complète fort utilement l'action de la CET qui se poursuit sous l'impulsion de MM. Sven Ackers, président (Danemark), et T. J. O'Driscoll, directeur exécutif. Comme par le passé, l'ONST appuie vigoureusement les initiatives de la Commission, tant au sein du groupe de Zurich que par son agence de New York. J.-P. Enzen

Les Suisses dépenseront 3,8 milliards pour leurs vacances

(ATS) Selon toute vraisemblance, la population suisse dépensera en 1973 quelque 3,8 milliards de francs, soit 27 % de plus qu'en 1971, pour s'accorder des vacances ou des voyages d'agrément d'une durée de cinq jours au moins. Les voyages à l'étranger en représentent tout juste les deux tiers. Tels sont notamment les renseignements sur les projets de voyages des Suisses que vient de publier l'Institut pour les problèmes touristiques de l'Ecole des hautes études économiques et sociales de St-Gall dans une analyse intitulée «Marché touristique de la Suisse 1972».

Sous la direction du professeur Schimdhauer, une enquête menée auprès de 6000 personnes a permis de déterminer comment elles ont conçu et réalisé leurs voyages en 1972 et ce qu'elles comptent entreprendre pour jouir de leurs vacances cette année. En comparant les résultats de l'enquête avec ceux de l'étude du marché faite il y a deux ans de manière analogue, le groupe d'études a pu tirer des conclusions intéressantes sur l'évolution des tendances et des structures de consommation. Le questionnaire correspond de très près aux enquêtes, nommées «Holiday Surveys», entreprises dans d'autres pays ainsi qu'aux normes recommandées par l'OCDE.

Aus dem Inhalt

USA: Propagande européenne commune	1
Neues von der Hotelfachschule	2
Die Rolle der Chaine des Rôtisseurs	3
Hotelkreditgesetz in Revision	4
USA: L'évolution de la clientèle américaine en Suisse	5
Wird die Käseplatte kleiner?	9
USA: Le marché des USA vu par Swissair	10
Aktuell: Aprikosen	13

Der heutigen HOTEL-REVUE liegt ein Prospekt der AMERICAN EXPRESS bei, den wir unseren Lesern zur Beachtung empfehlen.

Fakten aus dem Jahresbericht 1972 der SFG

In diesen Tagen erschien der Jahresbericht 1972 der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG). Der umfangreiche Bericht gibt Aufschluss über die differenzierten und vielgestaltigen Tätigkeitsgebiete dieser Kommission, der als Trägerverbände der Schweizer Hotelier-Verein und der Schweizer Wirtverband und als ordentliche Mitgliederverbände die Vereinigung Schweizerischer Bahnhofwirte und die Union Helvetia angeschlossen sind. Nachfolgend sei aus der Tätigkeit der SFG und der Kantonalen Fachkommission für das Gastgewerbe (KFG) im vergangenen Jahre das Wesentlichste festgehalten.

Kochlehre:

Ausarbeitung des neuen Normallehrplans für die Berufsklassen der Köche und Besprechung des Entwurfes mit dem BGA

Erstellung der Unterlagen für die Detailorganisation der Einführungskurse und Ausarbeitung der Menupläne. Durchführung eines Probelaufes des Stägigen Einführungskurses I mit 15 Teilnehmern unter der Leitung der KFG Zürich. Durchführung eines Schulversuches mit

Fernkursen zur Repetition des Unterrichtsstoffes bei 100 Saisonlehrlingen.

Köchinnelehre:

Einleitung der Revisionsarbeiten für ein neues Ausbildungs- und Prüfungsreglement. Bildung einer Spezialkommission mit 9 Mitgliedern, in der alle an der Ausbildung von Köchinnelehrlöchern interessierten Kreise vertreten sind.

Servicelehren:

Durchführung eines Instruktionkurses für Fachexperten an Lehrabschlussprüfungen mit 15 Teilnehmern unter der Leitung des BIGA.

Meisterprüfung:

Überprüfung der Gesamtkonzeption der höheren Fachprüfung für Küchenchefs. Bildung einer Spezialkommission. Erstmalige Durchführung eines Vorbereitungskurses für Küchenchefs aus Saisonbetrieben mit 18 Teilnehmern in Brunn.

Fortbildung der Fachlehrer:

Durchführung eines 1½-tägigen Fortbil-

dungswendens für deutschsprachige Fachlehrer mit 32 Teilnehmern.

Allgemeines:

Einführung eines Arbeitszeitkontrollheftes im empfehlenden Sinne für alle Lehr- und Lehrlinge. Erlass von Richtlinien über den Begriff des «eigenen Rezeptbuches».

Kantonale Fachkommissionen:

Durchführung der Jahreskonferenz mit 30 Vertretern. Gründung der KFG Bern. Abschluss des Aufbaues der KFG. Die meisten der 19 Kommissionen (Deutschschweiz – 13, Westschweiz – 5, Tessin – 1) entfalteten eine beachtliche

Tätigkeit. Es fanden in allen Kantonen Lehrmeisterkurse, Werbeausstellungen, Berufsorientierungen und andere Veranstaltungen statt. Weitere Arbeitsbereiche der KFG waren: Vermittlung von Lehrstellen und Schnuppervorlesungen, Kontakte mit Berufsberatern, Gewerkschaften und den Kantonalen Ämtern für Berufsbildung. Die SFG betreut ferner verschiedene ständige Unter- und Spezialkommissionen, welche die Geschäftsstelle in starkem Masse beanspruchen. Der Jahresbericht kann von Interessenten gratis bei der Geschäftsstelle der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich, Tel. (01) 367 22, bezogen werden. rfw/e

Neubau Hotelfachschule – was tut sich?

Am 26. Juni 1973 tagte in Bern die Kleine Baukommission zum ersten Mal seit der diesjährigen Delegiertenversammlung. Mit Genugtuung und mit grossem Dank an alle, die sich in den vergangenen Jahren für den Neubau der Hotelfachschule eingesetzt haben, nahm sie von den getroffenen zustimmenden Entscheidungen Kenntnis. Die Baukommission wird nach wie vor alles unternehmen, um ihre Aufgaben nach bestem Wissen und Gewissen zu erfüllen, unter Wahrung der Interessen der Mitglieder des SHV und der kommenden Generationen. Mit dem Verkauf der Liegenschaft Cour sind wir nach wie vor stark beschäftigt. Die Umzonung unserer Liegenschaft geht nur zögernd voran. Unter dem Motto «Wär nid lugg laht, ginnit», wird von allen Seiten auf die zuständigen Instanzen Druck ausgeübt. Positiv verhält sich ein neuer Kaufinteressent, der bereit wäre, wesentlich mehr zu bezahlen, als wir bei unseren Berechnungen angesetzt haben, vorausgesetzt, dass die von der Stadt vorgeschlagene Zonenplanänderung vom Gemeinderat genehmigt wird. Die Baukommission hält sich nach wie vor an das abgegebene Versprechen, dass mit dem Bau der neuen Schule nicht begonnen wird, bevor die Liegenschaft Cour verkauft ist. Die Zusammenarbeit zwischen den Architekten und den Ingenieuren verläuft zur vollen Zufriedenheit. Bis Mitte August wird ein Vordevis für die Gesamtanlage vorliegen und die Verhandlungen zum Ausbruch gebracht werden. Schlussendlich möchten wir bekanntgeben, dass in Zukunft in der Hotel-Revue regelmässig über die Tätigkeit der Kleinen Baukommission und das Fortschreiten der Arbeiten für den Neubau der Hotelfachschule orientiert werden soll. PDS

der Detailberatung des Projektes befasst, damit dieses anfangs September dem Zentralvorstand zur Genehmigung vorgelegt werden kann. Ab 15. September soll dann die eigentliche Baueingabe erfolgen. Was die finanziellen Fragen anbetrifft, hat sich ein Mitglied der Kleinen Baukommission der Angelegenheit angenommen, Mittel für die Eigenfinanzierung der Studenten-Unterkünfte sicherzustellen. Mehrere Banken haben sich grundsätzlich bereit erklärt, uns behilflich zu sein. – Die Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière entschied auf Vorschlag des «Stamm» Basel anlässlich ihrer diesjährigen Jahresversammlung in Freiburg, die Schirmherrschaft über eine Sammlung zugunsten der neuen Schule zu übernehmen. Die Ehemaligen von Basel gingen mit gutem Beispiel voran und beschlossen die Einlage eines Betrages von 1000 Fr. – Die Familienausgleichskasse der Association cantonale vaudoise des hôteliers folgte dem Beispiel seiner SHV-Schwester und sicherte uns eine Beteiligung von rund 180 000 Fr. – Mit der Vereinigung der Bahnhof-Zuffertiers ist in der Angelegenheit finanzielle Beteiligung Fühlung aufgenommen und unsere Bereitschaft zu Verhandlungen zum Ausdruck gebracht worden. Schlussendlich möchten wir bekanntgeben, dass in Zukunft in der Hotel-Revue regelmässig über die Tätigkeit der Kleinen Baukommission und das Fortschreiten der Arbeiten für den Neubau der Hotelfachschule orientiert werden soll. PDS

La procédure de consultation pour la revision de la loi est en cours

Vers un élargissement du crédit à l'hôtellerie

Le Département fédéral de l'économie publique a engagé la procédure de consultation au sujet de la revision de la loi fédérale sur l'encouragement du crédit à l'hôtellerie et aux stations de villégiature. Le but de la modification proposée est d'alléger les restrictions de crédit afin d'encourager le tourisme dans les régions de montagne.

La revision de cette loi fédérale, qui date du 1er juillet 1966, intervient dans le cadre de la conception d'ensemble pour le développement économique des régions de montagne et doit compléter la loi fédérale sur l'aide aux investissements dans ces régions. Rappelons que cette dernière loi sera soumise au Conseil des Etats au cours de la prochaine session d'automne. ● Le projet soumis à consultation prévoit comme importante modification l'élargissement du champ d'application territorial de la loi sur le crédit à l'hôtellerie, de façon à ce que les mesures prévues par la loi puissent être appliquées tant dans les régions touristiques que dans les régions à développer, conformément au programme approuvé en vertu de la loi fédérale sur l'aide en matière d'investissements dans les régions de montagne. ● D'autre part, les facilités d'ordre financier devraient être non seulement accordées pour des réparations ou des réaménagements d'hôtels, mais également pour des constructions d'hôtels entièrement nouvelles. ● La loi sur le crédit à l'hôtellerie doit également permettre de faciliter la rénovation ou la construction d'équipements collectifs interentreprises, alors que la réglementation actuellement en vigueur ne prévoit cette possibilité que pour les logements du personnel et pour les locaux de travail. ● Enfin, les facilités accordées pour la reprise d'hôtels – réservées jusqu'ici à la génération montante lors d'achats ou de successions – doivent être rendues accessibles à des tiers également.

Société suisse de crédit hôtelier: pouvoirs étendus
La Confédération a le droit d'encourager l'octroi de crédits destinés à la rénovation d'hôtels et à la modernisation des stations de villégiature, afin de soutenir

l'activité de la Société suisse de crédit hôtelier. Créée par la Confédération, cette société a été fondée lorsque la Société fiduciaire suisse de l'hôtellerie et la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière se sont réunies en une société coopérative de droit public. Sur les 13 millions de francs que compte le capital social de cette société, 6 millions ont été octroyés par la Confédération; celle-ci a en outre versé 4,4 millions de francs au fonds de réserve, qui s'élève à 5 millions. La société peut en outre faire usage d'un montant de 47 millions de francs que la Confédération lui a remis sous forme de prêt. En outre, l'Etat a donné une garantie maximale de 100 millions de francs, les trois quarts de cette somme étant destinés à assurer la couverture que la société avait reprise lors de sa fondation et des cautionnements qu'elle a consentis durant les dix années qui ont suivi l'entrée en vigueur de la loi.

La loi de 1966 prévoyait que la société était tenue de rembourser 20 millions de francs à la Confédération dans un délai de 10 ans à partir de l'entrée en vigueur de la loi fédérale. Comme la revision proposée de la loi doit permettre à la société d'augmenter ses activités, à savoir la rénovation d'hôtels, la construction de nouveaux hôtels, l'aménagement de stations de villégiature et, plus généralement, le développement des régions de montagne, un tel remboursement devient impossible. Le projet soumis à consultation prévoit non seulement la suppression de ce remboursement, mais autorise le Conseil fédéral à mettre à la disposition de la société, si nécessaire, un montant supplémentaire de 5 millions de francs au maximum par an. Ce prêt supplémentaire est cependant limité à 25 millions. En outre, la Confédération renonce aux intérêts sur les prêts et son cautionnement n'est plus limité dans le temps.

La Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants en 1972

Le rapport annuel 1972 de la Commission professionnelle pour les hôtels et les restaurants (CPS), dont la présidence est assumée par M. F. Frei, de Lucerne, et la vice-présidence par M. P. Götzinger, de Bâle, donne de nombreux renseignements sur les activités très variées de cet organisme.

La CPS possède des membres responsables, la Société suisse des hôteliers et l'Association suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, et des membres ordinaires, notamment l'Association suisse des buffetiers et l'Union Helvétique.

Formation professionnelle

A ce chapitre, citons la préparation du

nouveau plan normalisé d'enseignement pour les apprentis cuisiniers et l'essai d'un cours d'introduction de 5 jours qui a réuni 15 participants et qui s'est déroulé à Zurich; le début de la revision du règlement de formation et d'examen pour les apprentis cuisiniers, ainsi que la création d'une commission spéciale; la mise sur pied d'un cours d'instruction pour

experts professionnels aux examens de fin d'apprentissage de service, qui a rassemblé 15 participants, sous la direction de l'OFIAMT. L'année 1972 a vu également la refonte de la conception générale des examens professionnels supérieurs de chefs de cuisine et l'organisation, pour la première fois, d'un cours préparatoire pour les chefs de cuisine employés dans des établissements saisonniers (18 participants à Brunnen). Un week-end a été consacré au perfectionnement pour les maîtres professionnels de langue allemande. D'autre part, on a procédé à l'introduction d'un carnet de contrôle de la durée du travail, à titre de recommandation pour tous les apprentis et apprenties.

L'activité des commissions

La plupart des 19 commissions (13 en Suisse alémanique, 5 en Suisse romande et 1 au Tessin) ont déployé une activité remarquable. C'est ainsi qu'elles ont organisé 4 cours de patrons d'apprentissage, 9 cours de perfectionnement pour apprentis et employés, 5 expositions de propagande, 13 manifestations d'orientation professionnelle, 5 revisions des contrats d'apprentissage, 5 cours d'instruction pour experts aux examens, 2 cours préparatoires aux examens professionnels supérieurs de chefs de cuisine et 4 examens de fin d'apprentissage et examens intermédiaires. Les CPC se sont consacrées en outre à la fourniture de places d'apprentis et d'apprentissages à l'essai, à des contacts avec les conseillers en orientation professionnelle, les écoles de cuisine et métiers, ainsi que les offices cantonaux de formation professionnelle.

Dans les commissions permanentes

La Commission de surveillance pour les cours professionnels intercantonaux de cuisiniers a organisé des cours de 7 semaines qui ont réuni 356 apprentis-cuisiniers d'établissements saisonniers. Un cours professionnel de 8 semaines s'est déroulé à Weggis avec 62 apprentis cuisiniers. La commission correspondante pour les cours d'apprentis sommeliers et d'apprentis sommeliers s'est occupée des cours de 10 semaines organisés par le Service de formation professionnelle de la SSH dans les hôtels-écoles de Gion, d'Interlaken et de La Lenk (25 apprentis). Enfin, la Commission pour l'exécution des examens professionnels supérieurs de chefs de cuisine a mis sur pied un examen de printemps et un examen d'automne qui ont réuni au total 47 participants.



Personelles

Fraülein Anny Reich feierte am 10. Juli im Waldhaus Sils-Maria ihren achtzigsten Geburtstag und gleichzeitig das 49. Jahr ihrer Tätigkeit in der Familie Kienberger. Gebürtig aus Rebstein SG wuchs Anny Reich in ihrer Heimat und in Frankreich auf und absolvierte das Lehrerseminar in Menzingen. 1924 kam sie als Kinderfräulein in die Familie Kienberger. Später arbeitete sie sich im Hotel in das Rechnungswesen ein, eine Aufgabe, für welche sie prädestiniert schien. Hin und wieder zog es Anny Reich zurück zu ihrem angestammten Beruf. Das Erziehungsdepartement des Kantons St. Gallen hatte sich ihre Telefonnummer notiert und bot sie regelmässig auf, um im Militärdienst abwesende Lehrer zu ersetzen. Auch im Waldhaus nahm sich Fräulein Reich der Ausbildung der nächsten Generation der Familie und der fremdsprachlichen Förderung von Personal und Gästen an. Heute hat Anny Reich eine etwas gemächlichere Gangart eingeschaltet. Sie erscheint jedoch immer noch regelmässig im Büro, kontrolliert Rechnungen, schreibt Rapporte und unterhält sich mit den Stammgästen des Hauses über die «gute alte Zeit».

Professor Dr. Claude Kaspar ist auf den 1. Oktober dieses Jahres vom Hochschulrat der Hochschule St. Gallen für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften vom Extraordinarius zum Ordinarius für Fremdenverkehrs- und Verkehrslehre befördert worden. Wir gratulieren.

Peter W. Bruederlin, vormals Mitarbeiter des IRS, ist zum Regionalvertreter der American Airlines für die Schweiz und Österreich ernannt worden. American Airlines ist die erste amerikanische Binnennfluggesellschaft, die den Schweizer Markt direkt zu bearbeiten beginnt. Die Niederlassung befindet sich in Zürich.



Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für Herausgabe:
Mario D. Togni

Deutsche Redaktion:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnemente:
Paul Steiner (Verkauf),
Dora Artoni (Verwaltung)

Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern.
Tel. 031/25 72 22

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Unternehmensschulung für das Gastgewerbe

«In ist, wer sich weiterbildet» oder «Weiterbildung verschafft mehr Ansehen» und ähnliche Slogans lesen und hören Sie täglich. Ist denn Weiterbildung bloss ein poppiger Trend? Bestimmt nicht, sondern für den zukunftsorientierten Inhaber und leitenden Angestellten eines gastgewerblichen Betriebes eine Existenznotwendigkeit.

Über 2000 Inhaber und leitende Angestellte kleinerer und mittlerer Betriebe haben bis heute in 88 Kursen des Schweizerischen Instituts für Unternehmensschulung im Gastgewerbe SIU das umfassende Lehrprogramm, das soeben den neuesten Erkenntnissen sowie den aktuellen Bedürfnissen der Praxis neu angepasst wurde, absolviert. Die Referenten, die sowohl über ein fundiertes theoretisches Wissen, als auch über die nötigen praktischen Erfahrungen verfügen, unterrichten nach den verschiedensten Lehrmethoden, wie Fallstudien, Gruppenarbeiten, Diskussionen usw. Zudem wird der Unterricht durch Betriebsbesichtigungen ergänzt. Der gesamte Lehrstoff wird den Teilnehmern zusammengefasst in Form von Skripten abgegeben.

Am Schluss des 350 Lektionen umfassenden Unternehmensschulungskurses erhält jede Teilnehmerin bzw. jeder Teilnehmer einen Kursausweis, sofern mindestens 75 Prozent aller Lektionen besucht wurden.

Neu: Fakultative Prüfungen

Wer beabsichtigt, den Unternehmensschulungskurs für das Gastgewerbe mit einem Abschlusszeugnis zu vollenden, hat die Möglichkeit, sich im Verlaufe des ersten Semesters zur Prüfung anzumelden. Das auf Grund der Prüfungsergebnisse verliehene Abschlusszeugnis wird vom Schweizerischen Institut für Unternehmensschulung im Gastgewerbe ausgestellt und vom Schweizer Wirtverband sowie vom Schweizer Hotelier-Verein anerkannt. Das Prüfungsreglement wird nach Erscheinen aller Kursinteressenten direkt zugestellt.

Kursorganisation

Kursumfang:

350 Lektionen zu 45 Minuten

Kursbeginn:

Mitte September

Abwicklung:

drei Semester, verteilt auf 1½ Jahre

1. Semester: Mitte September bis anfangs Dezember

2. Semester: Mitte Januar bis Ende Mai

3. Semester: Mitte September bis Ende Januar

Hier können sich je nach Kursort zeitliche Verschiebungen ergeben, da auf die regionalen Saisonzeiten Rücksicht genommen wird.

Lektionenverteilung:

Die Lektionen werden auf 1/3 bis 1 Tag pro Woche (in der Regel Mittwoch) verteilt.

Blockkurse:

Pro Semester kommt in der Regel ein sogenannter Blockkurs von 3 bis 4 Tagen zur Durchführung.

Kursorte:

Basel, Bern, Chur, Lausanne, Luzern, Lugano, St. Gallen und Zürich.

Stoffgebiete:

1. Grundlagen der Unternehmensführung (16 Lektionen) (Gesamtführung)
2. Das Personalwesen (74 Lektionen)
3. Unternehmensführung im Beschaffungsbereich (42 Lektionen)
4. Unternehmensführung im Produktionsbereich (18 Lektionen)
5. Unternehmensführung im Marketingbereich (30 Lektionen)
6. Unternehmensführung im Verwaltungsbereich (28 Lektionen)
7. Das Rechnungswesen (76 Lektionen)
8. Volkswirtschaftliche Fragen (34 Lektionen)
9. Rechtsfragen (32 Lektionen)

Kursgelder

Fr.

Mitglieder oder Angehörige von Mitgliedern der dem Institut angeschlossenen kantonalen Gewerbeverbände, schweizerischen Berufsverbände und Selbsthilfeorganisationen
Andere Teilnehmer mit Domizil in der Schweiz
Im Ausland domizilierte Kursteilnehmer

1700.–
2500.–
2700.–

Talon:

SIU, Postfach 2721, 3001 Bern

Ich interessiere mich für die Teilnahme an einem Unternehmensschulungskurs für das Gastgewerbe und ersuche Sie um unverbindliche und kostenlose Zustellung näherer Informationen. Für mich käme der folgende Kursort in Frage: (Zutreffendes unterstreichen)

Basel Chur Lugano St. Gallen

Bern Lausanne Luzern Zürich

Meine Adresse:
(Blockschrift)

Postleitzahl / Ort:

Les vacances actives et la mer à la montagne

Villars a ouvert un centre sportif et balnéaire

La vogue des bains de mer, le succès des vacances «fit» et la mode de la thalasso-thérapie: comment une station suisse de montagne pourrait-elle lutter contre ces trois importants facteurs d'attraction touristique? D'aucune façon bien sûr, à moins d'inventer la formule magique de la mer à la montagne. C'est cette gageure qu'a tenue Villars, la grande station des Alpes vaudoises qui vient d'ouvrir un centre sportif et balnéaire, dont le clou est une piscine d'eau de mer.

L'inauguration officielle s'est déroulée vendredi, en présence de nombreuses personnalités, et ce magnifique équipement, au cœur de Villars, fut présenté par M. P. de Meyer, président de l'Office du tourisme, et M. André Willi, son très actif directeur.

Un étape dans un programme d'équipement

Le Centre sportif et balnéaire de Villars comprend 3 piscines de plein air chauffées, dont une d'eau de mer, 1 salle de culture physique «fitness-club», 2 saunas, 1 solarium en salle, 1 salle de massages, 3 courts de tennis, 1 snack-bar et 12 000 m² de verdure.

Il ne s'agit néanmoins que d'une étape intermédiaire dans le cadre d'un vaste programme d'équipement sportif, qui comprend encore la construction d'une piscine couverte (à côté de la patinoire) et du golf des Alpes vaudoises (18 trous), aménagements auxquels il faut ajouter l'érection d'un centre de congrès qui dominerait le nouveau centre sportif. La réalisation de ces divers projets placera Villars parmi les stations suisses les mieux et les plus complètement équipées.

De l'eau, de l'air et des vacances actives

La piscine d'eau douce a été restaurée; on a doté son vaste bassin, de 50 m de long sur 8 à 15 de large, de toutes les installations techniques nécessaires à une saine exploitation et d'un système de chauffage à gaz qui assure une température constante de 25 degrés. D'autre part, 26 buses d'arrivée d'eau sous pression permettent le massage sous l'eau.

Un «fitness-club» a été installé dans une salle de 216 m² comprenant une trentaine d'appareils de mise en condition physique individuelle. Il est complété par 2 saunas finlandais et par un étonnant solarium d'intérieur qui assure un bronzage sans surprise. Selon ses initiateurs, la densité des rayons d'un soleil de ce genre (Sun-Tan de BBC), est comparable au soleil d'une belle journée en montagne ou à la mer. Grâce à 6 programmes différents, ce soleil en cartes perforées va encore permettre à Villars d'offrir des vacances ensoleillées les jours de pluie. Signalement que les rayons infrarouges soulagent de nombreux maux, dont le rhumatisme, tout en apportant à l'organisme de la vitamine D!

La piscine d'eau de mer

Il n'y aurait rien d'exceptionnel à ce que la station des Alpes vaudoises possède une piscine d'eau de mer; Villars est assis sur une montagne de sel et aurait pu rester une station balnéaire... si la mer ne s'était pas retirée de cette charmante région «alpine» il y a quelques millions d'années, laissant précipitamment comme tout héritage beaucoup de sel et un peu de nostalgie. C'est en 1448 que fut d'ailleurs démontée la première source salée au Fondement sous Arveyres, tout près de Villars. Les gens de Villars, sous l'impulsion

courageuse et résolue de M. André Willi, la cheville ouvrière de l'entreprise, se sont servis du système «D» (lui aussi) pour fabriquer une eau qu'il ne serait pas étonnant de qualifier de «miraculeuse». Elle est en effet le résultat d'une mixture assez étonnante provenant de l'eau de Villars, des sables de Bex et des précieux conseils de l'Institut océanographique de Monaco. Bien que biologiquement morte – en raison des impératifs de la loi en matière d'hygiène des piscines –, elle n'en conserve pas moins toutes ses qualités thérapeutiques et para-thérapeutiques. Pour l'instant en tout cas, car une équipe de scientifiques, amis de Villars, est à la recherche d'un procédé de purification de l'eau qui lui laisserait toutes ses qualités biologiques.

La piscine d'eau de mer de Villars (la deuxième des Alpes suisses, après celle de Breiten) est de forme octogonale (290 m², 1,50 m de profondeur). Elle possède une installation de nage à contre-courant et de massage sous l'eau, ainsi qu'une fontaine d'aérosols d'eau marine. Une attaction de première valeur à disposition de tous les hôtes de la station!

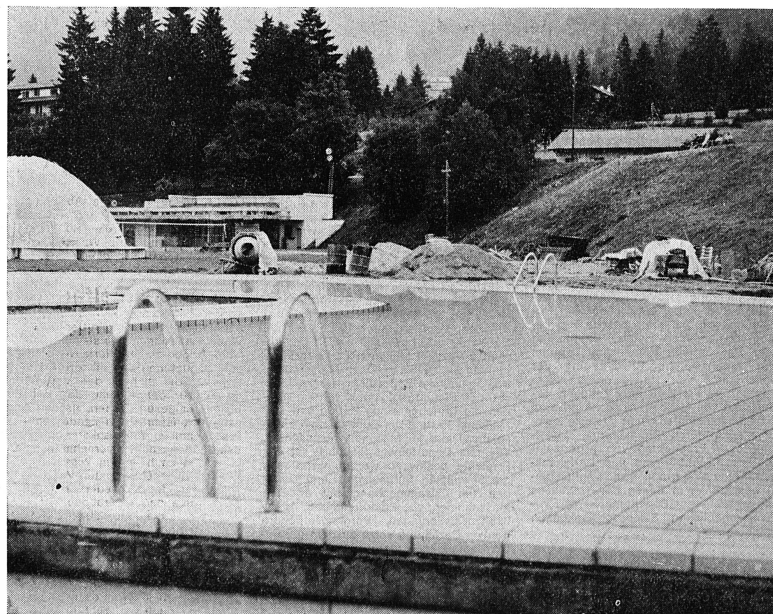
Financement et collaboration

Le coût du Centre sportif et balnéaire s'est élevé à 1,9 million de francs. Il est évident qu'une telle réalisation n'aurait pas été possible sans l'apport consenti par la Commune, l'Association pour le développement et l'équipement de Villars, l'Office du tourisme de la station, les souscriptions privées auprès des amis de Villars et par le Fonds d'équipement cantonal. Les promoteurs se défendent d'ailleurs d'en faire une installation à but lucratif, ce qui démontre bien leur largeur de vues et leur pleine conscience de l'interdépendance des équipements touristiques. Cette constatation est trop rare pour ne pas être soulignée! Il s'agit en fait pour eux d'offrir à la station et à tous ses hôtes un fleuron de plus à l'éventail des possibilités de vacances et de détente. Les prix d'entrée et surtout les combinaisons de vacances de ce com-

La Bulgarie touristique au Comptoir Suisse

Avec le Portugal et la Tunisie, la Bulgarie sera elle aussi hôte d'honneur du 54e Comptoir Suisse où du 8 au 23 septembre, elle présentera, au pavillon de la Grande-Avenue et au secteur de plein air, une exposition officielle organisée à Sofia par sa Chambre de Commerce et patronnée, pour la circonstance, par son Ambassade en notre pays.

Cette exposition se subdivisera en cinq grands secteurs principaux: aux terrasses de plein air, la construction mécanique et l'industrie lourde, spécialisée en chimie et en métallurgie; au pavillon, l'industrie légère et les produits de consommation courante, l'artisanat, l'industrie alimentaire et le tourisme. L'industrie légère et l'artisanat seront très largement représentés par une riche collection de prêt-à-porter, par la pelletterie, un assortiment varié de textiles modernes et folkloriques, par la broderie, les tapis, la verrerie, la céramique, la



Une vue de la piscine d'eau douce, l'un des éléments du nouveau Centre sportif et balnéaire de Villars. (Photo René Hug)

plexe sont calculés dans ce but promotionnel: un exemple de plus au crédit de la politique générale de la station. Cet ensemble a été mené à bien en 8 mois, sur 12 000 m² de terrain faisant l'objet d'un droit de superficie consenti par les propriétaires du Villars-Palace (occupé par le Club Méditerranée) et sur les 22 000 m² affectés par la commune à la zone sportive.

Villars a non seulement réalisé un équipement très attractif et original; il donne un cinquantenaire d'aspirant de collaboration, de dynamisme commercial et de promotion touristique moderne. Et les hôteliers de la station sont fiers d'être étrangers.

hôtellerie, s'ouvre à la curiosité et à la faveur internationales. Malgré le bon accueil que les produits bulgares de consommation courante rencontrent sur le marché suisse, l'exportation des produits industriels en notre pays est encore très faible comparativement aux possibilités réelles offertes par les constructeurs des usines de Bulgarie. C'est dans le but d'établir des relations bilatérales mieux équilibrées que cette très brillante participation a été organisée par le Gouvernement bulgare avec l'agrément de l'Autorité fédérale. D'ores et déjà, elle promet d'être l'un des pôles d'attraction du 54e Comptoir Suisse.

Genève a accueilli le Festival de musique des jeunes

Du 17 au 23 juillet, Genève a accueilli 1200 musiciens et choristes, venus des Etats-Unis, afin de participer au 1er Festival de musique des jeunes. Il s'agit de huit musiques et de quatre chorales, soit un total de douze phalanges accourues non seulement de Californie mais aussi de l'Arizona, du Missouri et de l'Alaska. Ces ensembles sont constitués de jeunes gens et de jeunes filles, qui sont élèves de collèges; ils ont en grande partie financé eux-mêmes leur voyage à Genève.

C'est Swissair qui a organisé leur déplacement et l'Office du tourisme de Genève qui s'est chargé de leur accueil. Chaque formation a accompli un petit tour

d'Europe, avant que toutes se retrouvent à Genève. Ils ont été logés au Palais des Expositions, où des dortoirs avaient été aménagés, et c'est au restaurant du Palais des Expositions qu'ils ont pris leurs repas. Ils se sont produits dans la grande cour d'honneur du Palais des Nations, puis lors d'un défilé en ville et enfin, lors d'un grand concert donné à la patinoire des Vernets.

La visite de ces douzes musiques et chœurs de collèges américains fait suite, en quelque sorte, à la participation d'une fanfare américaine de jeunes aux Fêtes de Genève de l'an passé. Cet ensemble a conservé un tel souvenir de son séjour dans la ville du bout du Léman, qu'il a incité d'autres jeunes à faire le «saut» de l'Atlantique pour venir à Genève. Malgré la faiblesse du dollar...

Un train «test» pour les émigrés italiens

(ATS) Le service pour les travailleurs de la compagnie italienne du tourisme, Savi-Cit de Berne – a mis en service, pour faciliter la rentrée d'été des travailleurs italiens en Suisse, un nouveau train qui, par sa vitesse et son confort, peut être considéré comme un «TEE» populaire. Ses wagons sont en effet exclusivement de 2e classe et aucun supplément de prix n'est imposé. Le premier des 10 nouveaux trains – qui sont dénommés «Jolly» – a déjà quitté la Suisse il y a 15 jours. Le train part à deux compositions de Zurich et Bienne par les lignes du Gothard et du Loetschberg-Simplon. Aux portes de Milan, les deux compositions sont regroupées en une seule. Celle-ci, en évitant les nœuds de Milan et de Rome, continue sa course vers le sud de l'Italie et jusqu'à Catane, en Sicile, avec un seul arrêt à Naples.

Un wagon-cuisine

Le «Jolly», doté aussi de wagons-couettes, présente de surcroît une innovation suivie avec intérêt par les CFF et expérimentée actuellement en France. Il s'agit d'un wagon-cuisine qui peut réchauffer jusqu'à 1000 repas préparés à l'avance. Les voyageurs, comme dans les avions, sont servis à leur place. Le tout est offert à des prix avantageux, grâce aussi aux facilités accordées à la Savi-Cit par les administrations des chemins de fer suisses et italiens, contentes de voir se développer le système des «départs différenciés», où l'on évite les départs durant les moments de pointe de la semaine, pour favoriser ceux du dimanche.

HENKELL TROCKEN

der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt



Das Interview

Heute mit Aloys von Tschanner, Bern, Präsident der Chaîne des Rôtisseurs in der Schweiz

Zeit nehmen und geniessen

Herr von Tschanner, ist die Confédération de la Chaîne des Rôtisseurs eine gigantische Organisation, auch in der Schweiz?

Die Confédération de la Chaîne des Rôtisseurs ist tatsächlich die bedeutendste internationale gastronomische Vereinigung: 27 000 Mitglieder in der ganzen Welt, in 64 Ländern offiziell vertreten durch eine nationale Organisation. Das Exekutiv-Organ der Confédération ist ein aus 9 Mitgliedern bestehender Verwaltungsrat mit Sitz in Paris, dem ein sogenannter Conseil Magistral zur Seite steht, in dem jedes Land vertreten ist. Die Mitglieder des Conseil Magistral sind verpflichtet, sich zweimal im Jahr in Paris zu treffen. Die schweizerische Organisation der Chaîne (Baillie National Suisse) setzt sich wie folgt zusammen:

- das Büro als leitendes Organ mit acht Mitgliedern,
- 16 regionale Organisationen (Baillages régionaux),
- ca. 200 Maitres Rôtisseurs unc, Maitres de Tables (ausschliesslich professionelle Gastronomen),
- Offiziere (officiers), Ritter (chevaliers) und sogenannte Junker (ecuyers): ca. 700 Mitglieder,
- 150 Damen.

Das Sekretariat befindet sich in Fribourg.

Welche Rolle spielt die Chaîne des Rôtisseurs im Reigen der anderen in der Schweiz etablierten Feinschmecker-Organisationen?

Wir möchten ziemlich exklusiv sein. Das



betrifft besonders die aktiven Gastronomen, die durch eine Spezialkommission nach festgelegten Richtlinien und aufgrund bestimmter Prüfungen aufgenommen werden müssen. Die Confédération wünscht sich als Fachrepräsentanten nur Mitglieder, die bekannt sind, über ein gewisses Prestige verfügen und in ihren Regionen allen fachlichen, moralischen und finanziellen Anforderungen genügen. In 80 Prozent der Fälle schlägt die Confédération einem Fachmann vor, Mitglied zu werden. Dies, weil wir sicher sein wollen, dass die Mitglieder unserer Organisation nur Ehre bereiten.

Kann man über die wirtschaftliche Bedeutung der Chaîne des Rôtisseurs etwas aussagen?

Die Confédération bekümmert sich in keiner Weise um wirtschaftliche Probleme. Unsere Mitglieder betrachten die Zugehörigkeit zur Confédération als eine Ehre und auch als eine ausgezeichnete Werbe-

möglichkeit. Schliesslich haben wir nur 200 Mitgliederbetriebe in der Schweiz und in Liechtenstein.

Die Mitgliedschaft in solchen Vereinigungen wird häufig aus Prestigegründen angestrebt. Ist es tatsächlich ein besonderes Verdienst, Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs zu sein? Sind Sie der Ansicht, dass diese Art «Privatclubs» einen Aufschwung erleben oder in unserer immer sachlicher werdenden Zeit an Bedeutung verlieren?

Sicherlich vermittelt die Mitgliedschaft in unserer Confédération auch Prestige. Aus diesem Grund wählen wir unsere Mitglieder auch sorgfältig aus. Der Erfolg unserer Organisation beweist, dass diese Art «Privatclub» einem Bedürfnis breiter Bevölkerungsschichten entspricht. Die grosse Mehrheit unserer Mitglieder sind – wenn man von den aktiven Gastronomen absieht – führende Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Medizin und Kultur.

Die hohe Kunst des Kochens wird immer noch von der traditionsreichen französischen Cuisine massgebend beeinflusst. Wenn Ihre Vereinigung diese Kunst pflegt, so zur Erhaltung dieser schönen alten Tradition, oder zur Anpassung an heutige Ernährungsgewohnheiten?

Unser kulinarisches Ziel Nummer eins besteht in der Erhaltung der typischen regionalen Kochkunst, gleichgültig, ob sie von französischer oder anderer Tradition geprägt ist. Wir pflegen die Gastronomie im allgemeinen und die Spezialitäten am Spiess und vom Grill im besonderen. Alle unsere Mitglieder müssen sich anlässlich ihrer «Intronisation» auf diese Ziele verpflichten.

Die modernen Ernährungsmethoden ziehen uns nicht so sehr an. Wir möchten uns noch die Zeit nehmen, die Freude am Essen zu geniessen und uns nicht lediglich «ernähren». Ein Rôtisseur ist ein Mensch, der sitzt und trinkt, um seinen

Hunger und seinen Durst zu stillen – und dabei nicht übertreibt.

Sie verteidigen also eher die Kultur des guten Essens und guten Trinkens, ohne eine zeitgemässe Synthese des Schönen und des Zweckmässigen anzustreben. Wie nehmen Sie überhaupt Einfluss auf Ihre Mitglieder?

Unsere Vereinigung umfasst viele Journalisten und Schriftsteller, die sich für unser Gedankengut einsetzen. Wir setzen Preise aus, so z. B. den Preis «de l'Ordre Mondial des Gourmets propagandistes», der 1972 an Clément Morraye für sein Buch «Les propos de la table et les poèmes bachiques» verliehen wurde. Unsere dreimal im Jahr erscheinende Zeitung stellt die Verbindung innerhalb unseres Mitgliederkreises her und veröffentlicht Rezepte unserer Fachmitglieder. Die regionalen Organisationen der Confédération organisieren Bankette, bei denen Spiess-Spezialitäten zur Ehre gelangen.

In unserer Freizeitgesellschaft dürfte «Essen und Trinken» zu einer der wichtigsten Freizeitbeschäftigungen gehören. Glauben Sie, dass kommende Generationen anderen Freizeitbetätigungen den Vorrang einräumen könnten (Fitness, Weiterbildung, Kunst- und Kulturkonsum)?

Wir staunen immer wieder, dass unsere Jugend – ungefähr vom zwanzigsten Lebensjahr an – die gute Küche und den gepflegten Service schätzt. Es ist ja unbestritten, dass das Kochen eine Kunst ist, die ebenso kultiviert werden muss wie die Musik und die Literatur. Die Gastronomie ist eine lebendige Kunst, die unser Dasein bereichert. Der beste Botschafter eines Landes ist die Kochkunst. Die Gastronomie hat ihre Heiligen und eine hohe Kultur. Ich persönlich bin überzeugt, dass die kommenden Generationen der Kultur des Essens und Trinkens noch grössere Bedeutung einräumen, als wir das heute tun.

Hotelkreditgesetz in Revision

Endlich

Ein langgehegter Wunsch scheint sich seiner Erfüllung zu nähern: Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat einen Vorentwurf zur Revision des «Bundesgesetzes über die Förderung des Hotel- und Kurortkreditgesetzes» in die Vernehmlassung geschickt. Der Entwurf enthält als wohl wichtigste Neuerung den Vorschlag, künftig auch Hotelneubauten fördern zu können, sofern sie in entwicklungswichtigen Bergregionen liegen, welche ein gemäss dem Investitionshilfegesetz genehmigtes Entwicklungskonzept vorlegen.

Was heute gilt

In seinem begleitenden Exposé schildert das Departement vorerst die Entstehung und die Grundzüge des bestehenden Hotelkreditgesetzes aus dem Jahre 1966, wonach der Bund durch die Unterstützung der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) die Hotel- und Kurortserneuerung fördert. Bekanntlich geschieht dies durch Vergütung oder Gewährung von Darlehen zwecks Erneuerung bestehender Hotels, Erneuerung oder Neubau von Personalunterkünften und Arbeitsstätten, Erleichterung der Übernahme von Hotels durch Nachwuchskräfte bei Kauf oder Erbgang, Erneuerung von Heilbädern sowie privaten Erziehungsinstituten und Pensionaten, aber auch durch Projektierung, Schaffung oder Erneuerung von Kurortseinrichtungen, Vergütung und Darlehensgewährung sind grundsätzlich auf Gebiete beschränkt, in denen der Tourismus von wesentlicher Bedeutung ist und zu dem erheblichen Saisonschwankungen unterliegt.

Bisherige Leistungen

Um die SGH in die Lage zu versetzen, ihren Auftrag erfüllen zu können, leistete

der Bund einen Beitrag von 6 Millionen Fr. an das total 13 Millionen Fr. umfassende Anteilskapital der Gesellschaft und an den Reservefonds von 5 Millionen Fr. einen Beitrag von rund 4,4 Millionen. Im weiteren überliess der Bund der SGH ein seinerzeit der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft gewährtes Darlehen von 47 Millionen Fr. und leistete schliesslich eine Bundesgarantie von 100 Millionen Fr. für die Bürgschaften. Vom 1. Januar 1967 bis Ende Dezember 1972 bewilligte die SGH insgesamt für 49,002 Millionen Fr. Bürgschaften und für 37,484 Millionen Fr. Darlehen. Das eigentliche Spitzenjahr war 1969, als mit der Einführung von Kreditrestriktionen die Darlehen einen Betrag von 10,2 Millionen Fr. und die Bürgschaften einen solchen von 11 Millionen ausmachten. Wie das Departement ausführt, sei das Erreichte positiv zu werten, wenn man die bewilligten Bürgschaften und Darlehen (im Zusammenhang mit anderen Massnahmen, wie Pfandfreigaben, Amortisationsleistungen, Vorgangsentscheidungen) in Beziehung setze zu dem gesamten Kapitalbedarf, der dadurch ausgelöst beziehungsweise zusammen mit anderen Fremd- und Eigenmitteln sichergestellt werden konnte. (Siehe Tabelle)

Höchstbeträge von 5 Millionen im Jahr bei einer Gesamtmitte von 25 Millionen zu gewähren. Darüber hinaus schlägt der Entwurf vor, die SGH von der Verzinsungspflicht für die Bundesdarlehen zu entbinden, damit vermehrt aus Eigenmitteln Darlehen bewilligt werden können. Schliesslich soll die zeitliche Limitierung der Bundesgarantie für Bürgschaftsverluste (10 Jahre) fallen gelassen werden, da der Pfand von 100 Millionen Fr. ohnehin nicht erreicht werden dürfte. Weitere Bestimmungen, die geändert werden sollen, betreffen den Rechtsschutz. In Anwendung des Gesetzes getroffene Verfügungen sind mit Beschwerden an das EVD weiterziehbar. Bei Streitigkeiten aus vor der Gesellschaft eingegangenen Bürgschafts-, Darlehens- und Pfandbestellungsverträgen entscheidet das Bundesgericht als einzige Instanz.

Keine Euphorie!

Guter Geflohenheit folgend, wollen wir nicht in ein «schwebendes Verfahren» eingreifen und hoffen, dass die Vernehmlassungsverfahren stehenden Erlass vorzulegen und allzu kritisch würdigen. Immerhin seien uns im Sinne einer ersten summarischen Beurteilung einige Worte erlaubt.

Der Entwurf des Departements ist an sich zu begrüssen - eine in den letzten Jahren immer schmerzlicher fühlbare Lücke könnte durch Annahme des Gesetzes geschlossen werden, nämlich die Förderung von Neubauten. Dass diese nur im «qualifizierten Berggebiet» stattfinden kann, wird wohl den einen zu wenig, anderen aber zu weit gehen. Zu begrüssen ist sicher die Bedingung des genehmigten Entwicklungskonzeptes, um einer unkoordinierten Bauerei zu steuern, wie sie durch einen Subventionserlass «nach dem Glesskannenprinzip» hätte gefördert werden können. Sicher wird es auch nicht an Stimmen fehlen, die dem Entwurf vorwerfen, quantitatives Wachstum statt der Qualitätsverbesserung zu ermutigen. Freilich ist ein Hauch des Widerspruchs nicht von der Hand zu weisen: Der gleiche Bundesrat, welcher dem Gesetzgebungsamt die dringende benötigten Arbeitskräfte nur dem Tropfenzähler zubilligt, stellt auf der anderen Seite beträchtliche Mittel zur Erweiterung und Verbesserung des Angebotes zur Verfügung! «Neue Hotels ohne Personal», ist man versucht zu bemerken. Dazu kann gesagt werden, dass der Erlass - sollte er in der vorliegenden Form sämtliche Hürden schädlich passieren - nach wie vor in erster Linie zur Verbesserung des Bestehenden bestimmt ist. Wer euphorisch neue, subventionierte Hotelstädte im Gebirge emporwachsen sieht, hat sicher (und Gottseidank) auf die falsche Karte gesetzt. Wärten wir ab. GFK

Durch die SGH total gesicherter Kapitalbedarf

Jahr	Von der SGH bewilligte Bürgschaften und Darlehen	für Hotel-erneuerungen	für Kurorts-erneuerungen	Zusammen
1967	9 580	35 486	2 050	38 916
1968	10 868	46 310	4 072	55 002
1969	21 183	79 127	17 096	107 289
1970	12 143	59 125	6 667	70 692
1971	15 688	82 264	11 198	102 490
1972	17 024	64 368	13 730	95 048
Total in 6 Jahren	86 486	366 660	55 413	470 437

Fast 80 Millionen pro Jahr

Im Durchschnitt der bisherigen 6 Jahre hat somit die Bewilligung von jährlich rund 14,4 Millionen Fr. Bürgschaften und Darlehen der SGH (zusammen mit anderen Vorkrediten) an Fremdenverkehrsgebieten Kapitalbedürfnisse touristischer Natur von jährlich etwa 78,4 Millionen Fr. zu befriedigen, wovon im Mittel pro Jahr etwa 61,1 Millionen Fr. der Hotelerneuerung, rund 9,2 Millionen Fr. dem Erwerb von Hotels und rund 8,1 Millionen Fr. der Kurortserneuerung dienten. An diesen Finanzbedarf von durchschnittlich 78,4 Millionen Fr. pro Jahr konnten rund 56 Prozent durch Banken und andere Geldgeber auf dem normalen Kreditwege beschafft und weitere 10 Prozent von gleicher Seite dank Bürgschaften der SGH beibracht werden. Die Direktkreditlinie der SGH stellen 8 Prozent bei, 26 Prozent entfielen auf eigene und Betriebsmittel, was bei dem in sechs Jahren ausgemessenen Investitionsvolumen von rund 470,4 Millionen Franken eine Eigenleistung von rund 122,4 Millionen Fr. ausmachte.

Daueraufgabe

Im Zusammenhang mit dem Entwicklungskonzept für das Berggebiet musste man sich überlegen, ob eine Revision des Hotelkreditgesetzes als flankierende Massnahme zu dem vor einem Monat präsentierten Bundesgesetz über die Investitionshilfe für Berggebiete notwendig ist. Im Hinblick auf die bedeutende Rolle, die der Fremdenverkehr für die wirtschaftliche Entwicklung vieler Bergregionen spielt, wird das Hotelkreditgesetz in den Dienst der Berggebietsförderung gestellt. Im weiteren war auf die mit dem bestehenden Gesetz in den vergangenen Jahren gemachten Erfahrungen sowie auf die Entwicklung des Tourismus Rücksicht zu nehmen. Diese zeichne sich - so steht im Exposé zu lesen - vor allem durch einen zunehmenden Konkurrenzdruck des Auslandes und daher einen ständig zunehmenden Investitionsbedarf der Hotellerie aus. Die Erleichterung der Finanzierung von Hotelneubauten sei zu einer Daueraufgabe geworden.

Neubauten nicht überall

Wie einleitend angedeutet, geht mit dem Einbezug von Neubauten in die Förderungsmöglichkeiten ein lange verwehntes Anliegen der interessierten Kreise in Erfüllung. Die Erfassung von Hotelneubauten ist jedoch nach dem vorliegenden Entwurf nicht für den gesamten Anwendungsbereich des Gesetzes vorgesehen, sondern wird auf förderungswürdige Bergregionen beschränkt, welche zudem ein in die Richtlinien des Investitionshilfegesetzes entsprechendes und genehmigtes Entwicklungskonzept vorlegen müssen. Für nicht in eine touristische Planung einbezogene, isolierte Objekte wird also kein Geld fliessen. Im übrigen Fremdenverkehrsgebiet wird nach Ansicht des Departements die private Initiative, «durch Tragung des Risikos die Entwicklung in die richtigen Bahnen lenken». Was immer man unter «richtigen

Bahnen» verstehen will - die Beschränkung der Neubauten auf das Berggebiet wird sicher noch zu reden geben.

Kooperation fördern

Wenn bisher sogenannte «überbetriebliche Gemeinschaftseinrichtungen», welche einen wirksamen Rationalisierungseffekt haben, vereinzelt in den Genuss der Unterstützung kamen, so enthält der Entwurf nun die ausdrückliche Erwähnung dieser förderungswürdigen Projekte, «um allfällige Zweifel über die Zulässigkeit dieser Art der Förderung auszu-schliessen». Um die Übernahme von Hotels über die bisher privilegierten Nachwuchskräfte bei Kauf und Erbgang hinaus ganz allgemein zu erleichtern, spricht der Entwurf einfach von der «Erleichterung der Übernahme durch Dritte». Es sollen somit auch Handänderungen durch Personen- oder Kapitalgesellschaften unterstützt werden können.

Erweiterte Geltung

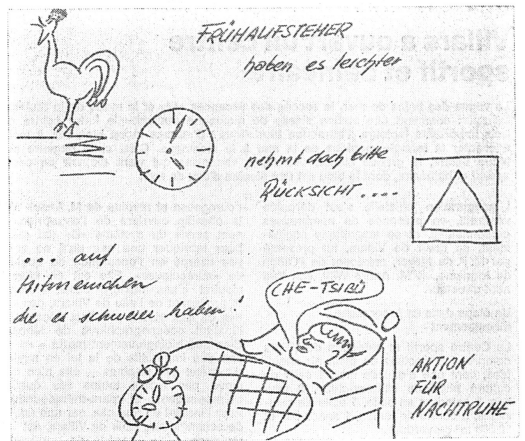
Der neue Artikel 5 des Gesetzes regelt den örtlichen Geltungsbereich. Dieser musste wegen der Ausdehnung der Förderungsmassnahmen auf das Entwicklungsbereich, welches nur teilweise mit dem in der bisherigen Verordnung umschriebenen Fremdenverkehrsgebiet übereinstimmt, ausgedehnt werden. Das neue Hotelkreditgesetz soll also grundsätzlich sowohl im Fremdenverkehrsgebiet als auch in entwicklungswürdigem Berggebiet zur Anwendung kommen, wobei Badekurorte ausnahmslos in den Genuss der Massnahmen kommen. Neubauten dürfen - wie erwähnt - nur bei Vorliegen eines genehmigten regionalen Entwicklungskonzeptes unterstützt werden.

Zinsverbilligung

Auch auf dem Gebiete der Konditionen sind Erleichterungen vorgesehen. Während die geltende Ordnung von marktkonformen Zinssätzen ausgeht, soll die SGH nun Gelegenheit erhalten, für Objekte im Entwicklungsbereich «temporär und selektiv» während höchstens 5 Jahren auf den von ihr verbürgten Darlehen einen Teil der Zinskosten zu übernehmen sowie auf den von ihr gewährten Darlehen niedrigere Zinssätze in Anwendung zu bringen. Betrieben, die während einiger Jahre mit Amortisationsschwierigkeiten zu kämpfen haben, soll entgegenkommen werden: Die höchstzulässige Amortisationsfrist wird generell auf 20 Jahre fixiert.

Injektion

Ein wichtiges Kapitel stellt sodann der Massnahmenkomplex dar, mit welchem die finanzielle Basis der Hotelkreditgesellschaft verbessert werden soll. Einmal will der Bund auf die Rückzahlung von 20 Millionen im Rahmen des Darlehens von 47 Millionen verzichten, da diese Darlehen «nicht eingehalten werden können», zum zweiten soll er ermächtigt werden, der SGH über die 47 Millionen Fr. hinaus weitere Darlehen bis zum



Aktion Ruhe

Welcher Hotelier musste nicht schon Reklamationen entgegennehmen betreffend Lärm, den andere Gäste verursachen? Leider sind ja nicht alle miteinander zu gleicher Zeit in Hochstimmung, sie schlüpfen zu verschiedenen Zeiten in die Federn, und sie lassen ihr Badewasser nicht punkt 9 Uhr einlaufen. Die einen huschen geräuschlos umher und die anderen machen einem Elefanten Konkurrenz.

Wie sagt man es in diesem Fall seinem Kinde? Es heisst zwar «in Gästereklama-

tionen liegen gute Möglichkeiten», doch ist auch hier das Vorbeugen besser als das Heilen. Oft denken Gäste ganz einfach nicht daran, dass sie sich nicht allein im Hause befinden und dass der Lärm, den sie verursachen, einem andern Gast den Aufenthalt vergällt. Ein mit Humor garniertes «Denk dran» kann daher schon eine gute Wirkung haben. Im Hotel Europe in Interlaken wurde z. B. ein kleiner Hotelkneipe entworfen und auf dem Umdrucker mit Menükarten hergestellt. Mit ein paar lustigen Skizzen und Sprüchen wird dem Lärmproblem zuleibe gerückt - mit Erfolg sagt Hotelier Roland Kuchner.



Schweden den Schweden?

Zu den in letzter Zeit aufgetauchten Gerüchten, Schweden werde sich in Zukunft nicht mehr um ausländische Touristen bemühen, äusserte sich S. Lehmann in FREMDENVERKEHRSWIRTSCHAFT INTERNATIONAL.

Noch sitzt vielen der schwedische Schrecksschuss in den Gliedern, wonach unser nördliches Nachbarland künftig den Kurs um 160 Grad zugunsten des ausländischen Fremdenverkehrs umschwenken will. Die Nachricht über die Schliessung des Schwedischen Fremdenverkehrsbüros in Frankfurt sowie die Einstellung von Büros in anderen Ländern gab zu schlimmsten Vermutungen Anlass. Veranstalter mit Schweden-Prerogativen reagierten heftig. Jahrelange Aufbauarbeit schien ihnen unnütz verfallen, wenn diese Politik wirklich zur Realität werden sollte. Doch wird sie es wirklich? Stimmt die angebliche Devisen «Schweden den Schweden», Ausländer unerwünscht? - Margarete Tschiler-Wallis, bisher noch Leiterin des Verkehrsbüros in Frankfurt, spricht von einer un diplomatischen Äusserung eines Nicht-Diplomaten. Das dürfe man zwar denken, aber nicht sagen. Dass man in Schweden aber so denkt, daran lässt sie keinen Zweifel - wie auch daran nicht, dass im linken Schweden gesellschaftspolitische Gründe die Motive für diese neue Haltung sind. Nun, so heisst, wie die Suppe angerichtet ist, wird sie dann schliesslich doch nicht gegessen werden. Zwar fehlen noch offizielle Stellungnahmen aus Schweden. Die Absicht, den schwedischen Fremdenverkehr umzustrukturieren, besteht - Analysen, die sich mit der Arbeit der Hauptverwaltung und den Auslandsbüros befassen, liegen vor. Im Herbst werden

Michel komm nach Hause

Laut GASTGEWERBE ist der deutsche Urlauber in den Ferien im Ausland beliebt, Mängel und Unzulänglichkeiten hinnehmen, die er in seinem eigenen Lande nicht dulden würde. In diesem Punkte sollte daher die Werbung für Ferien zu Hause einsetzen.

An dieser Stelle eröffnet sich ein Betätigungsfeld für Fremdenverkehrsverbände sowie gastronomische Berufsorganisationen. Das Angebot, das die deutsche Gastronomie in Fremdenverkehrsgebieten vorzuweisen hat, braucht den Vergleich mit unseren europäischen Nachbarländern nicht zu scheuen. Dies gilt für die reinen Unterbringungsmöglichkeiten ebenso wie für die Zusatzleistungen, etwa Hallenbäder, häusliche Schwimmbäder, Tennisräume, Solarien und dergleichen.

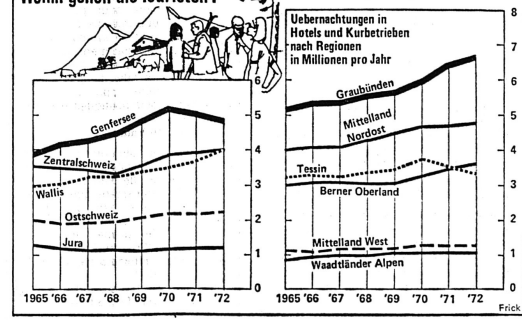
In der Werbung für unsere eigenen Fremdenverkehrsgebiete muss deutlich werden, dass wir durchaus in der Lage sind, aus den im Urlaub unvermeidlichen Regentagen etwas zu machen. Regentage im Urlaub sind immer ein Problem, ganz gleich, wo man sich befindet. In der Werbung muss auch Schluss gemacht werden mit dem vielfach entstandenen Eindruck, als gebe es im Ausland unter südlicher Sonne keinen Regen. Der Regierung dieses Landes muss klargemacht werden, dass man nicht einerseits Fremdenverkehrsförderung betreiben kann und andererseits durch weitere «Aufwerthungsduschen» diese Fremdenverkehrsgebiete in erhebliche Schwierigkeiten bringt.

Luxus?

Den täglichen Wechsel der Bett- und Tischwäsche im Hotel nimmt ein Beitrag im Winterthurer LANDBOTEN aus Korn. Im Zeichen des Arbeitskräftemangels stelle dies einen unnötigen Luxus dar:

Auf diesem Gebiete liessen sich Einsparungen erzielen, ohne dass der Gast in seinem Wohlbefinden eingeschränkt würde. Die Wette wäre zu wagen, dass von den also verwöhnten Kurgästen keine fünf Prozent zu Hause den täglichen Wechsel der Bett- und Tischwäsche geniessen, und dass sie sich auch mit einem bescheidenen Rhythmus abfinden. Eilige unter ihnen vermehren sich zudem noch der Zeit vor dreissig Jahren zu erinnern, da sie sich glücklich schätzten, wenn das Stroh im Kantonnement einmal im Monat ausgewechselt wurde. Man musste sich in jüngerer Zeit auf verschiedenen Gebieten Einbussen gefallen lassen, die das Leben weit mehr belasteten als ein bescheidener Wäscheverbrauch in den Ferien (Milchmann, Postzustellung, Brot ins Haus); da wäre es nur an der Zeit, wenn solch übertriebener Luxus in der Hotellerie abgebaut würde. Es kommt dazu, dass es volkswirtschaftlich ein Unsinn ist, Wäsche täglich durch die Maschine zu treiben. Sie wird durch den Waschprozess strapaziert und dürfte schon nach einem halben Jahr ausgedient haben. So geht Substanz unnötig zu Grunde. Die Kosten aber werden auf den Gast abgewälzt, der solchen Luxus gar nicht begehrt, und für die Ausführung der Arbeit sind Arbeitskräfte erforderlich, die wir dann wiederum aus dem Ausland heranziehen müssen.

Wohin gehen die Touristen?



Selon une excellente enquête du Bureau fédéral de statistique

L'évolution de la clientèle américaine en Suisse

L'affluence nord-américaine en Suisse a notablement augmenté au cours des dix dernières années. D'environ 1,7 million en 1963, le total des nuitées d'hôtes nord-américains se chiffrait à près de 3,1 millions en 1972. Les neuf dixièmes de celles-ci ont été enregistrées l'année dernière dans l'hôtellerie, où la clientèle nord-américaine a fait inscrire exactement 12% ou un huitième du total des nuitées d'étrangers.

On a noté une proportion bien supérieure à Lucerne, où elle atteignait 55% en 1972; elle était en outre de 26% à Zermatt, de 22% à Zurich, de 18% à Genève et Berne, tandis qu'elle oscillait entre 17 et 15% à Interlaken, Montreux, St. Moritz et Grindelwald.

Dépenses: plus de 100 millions de dollars

Même si, abstraction faite des variations de prix, les dépenses moyennes des Nord-Américains tendent à diminuer, ceux-ci appartiennent toujours au groupe d'hôtes dont la consommation touristique dépasse la moyenne; en d'autres termes, leur importance économique est plus grande que ne l'indique le nombre des nuitées. Le Département du commerce des Etats-Unis a estimé pour 1971 à 99 millions de dollars les dépenses des touristes américains en Suisse.

Par rapport au franc suisse, le cours du dollar américain n'a pas beaucoup varié depuis la fin de la guerre jusqu'en avril 1971. La réévaluation du franc en mai 1971 a réduit le cours du dollar d'environ fr. 4.30 à fr. 4.09. Après les nouvelles parités fixées en décembre 1971, le cours du dollar a baissé jusqu'à fr. 3.80, puis progressivement jusqu'à fr. 3.77 pendant l'année 1972. Au début de mars 1973 - à la suite de la libéralisation des cours par la Banque nationale suisse et de la dévaluation officielle du dollar, le

12 février - le taux de conversion oscillait entre fr. 3.10 et fr. 3.20. Au regard du franc suisse, le dollar a donc perdu près de 25% de sa valeur en l'espace d'à peine deux ans. Il n'est pas possible de déterminer exactement si la crise du dollar a déjà influé ces deux dernières années sur l'apport touristique des Etats-Unis à la Suisse. L'analyse suivante de l'évolution de la demande touristique des Etats-Unis devrait néanmoins procurer quelques renseignements utiles.

3,07 millions de nuitées

On ne peut évaluer qu'approximativement le total des nuitées de la clientèle américaine en Suisse, parce que les données sur les touristes qui ne descendent pas dans les hôtels ou les établissements de cure restent fragmentaires. En 1972, les Nord-Américains ont vraisemblablement fait inscrire en Suisse quelque 3,07 millions de nuitées, c'est-à-dire un peu plus de 9% de l'ensemble des nuitées d'étrangers. Les nuitées des touristes américains ont été enregistrées à raison de neuf dixièmes dans l'hôtellerie et les établissements de cure; près de 165 000 ont été dans les chalets ou des appartements de vacances, 140 000 environ dans les auberges de jeunesse et les camps touristiques et quelque 50 000 dans les places de camping et de caravaning.

Nuitées des Nord-Américains et de l'ensemble de la clientèle étrangère dans l'hôtellerie, en milliers, depuis 1963

Année	Hôtes des Etats-Unis	Augmentation % par rapport à l'année précédente	Clientèle étrangère	Augmentation % par rapport à l'année précédente	Part des Etats-Unis au total des nuitées d'étrangers (%)
1963	1446	-1,8	17 308	-1,7	8,4
1964	1574	8,9	18 203	5,2	8,6
1965	1584	0,7	17 886	-1,7	8,9
1966	1691	6,7	18 380	2,8	9,2
1967	1835	8,5	18 500	0,7	9,9
1968	1804	-1,7	18 561	0,3	9,7
1969	2263	25,4	19 314	4,1	11,7
1970	2678	18,4	20 963	8,5	12,8
1971	2704	1,0	21 364	1,9	12,7
1972	2726	0,8	21 723	1,7	12,5

Ce tableau montre l'évolution de la demande américaine et celle de l'ensemble de la clientèle étrangère au cours des dix dernières années. Pendant cette période, le total général des nuitées d'hôtes étrangers s'est accru de 25%, tandis que l'augmentation est de 88% pour les touristes nord-américains. De la sorte, la contribution nord-américaine au total de l'apport étranger a passé d'un dixième à un huitième. La clientèle nord-américaine a augmenté tout particulièrement en 1966/67 et 1969/70. L'expansion a été suivie chaque fois d'une stagnation qui est toutefois restée jusqu'ici passagère. En 1971 et 1972, le tourisme en provenance des Etats-Unis

s'est développé dans une proportion un peu plus faible que l'ensemble de la clientèle étrangère.

Les stations et villes qui ont la cote

Le tableau ci-dessous renseigne sur les centres de villégiature préférés des Américains. On est frappé de la faveur spéciale dont jouissent quelques rares stations. Ainsi la clientèle américaine est descendue à raison de 46% dans les hôtels de Lucerne, Zurich et Genève, de 28% dans dix autres stations. Pour l'ensemble des hôtels étrangers, les proportions correspondantes s'établissent à 22 et 25% en 1972.

Pourcentage du total suisse des nuitées d'hôtes nord-américains enregistré dans l'hôtellerie de quelques villes et stations, depuis 1960

Stations	1960	1965	1970	1971	1972
Villes					
Lucerne	18,4	18,4	17,3	16,4	17,6
Zurich	18,0	18,3	17,8	15,0	15,2
Genève	13,7	14,8	14,0	13,2	13,3
Total inter-médiaire	50,1	51,5	46,1	44,6	46,1
Zermatt	3,4	2,7	4,2	4,3	4,9
Interlaken	4,9	3,9	3,1	3,2	3,4
St. Moritz	2,3	3,0	3,6	3,4	3,4
Montreux	2,2	2,2	3,3	3,4	3,3
Lugano	3,6	3,3	3,3	3,2	2,8
Lausanne	5,8	3,2	3,4	3,2	2,6
Berne	2,2	2,6	2,3	2,4	2,2
Grindelwald	1,0	1,0	1,4	1,6	1,6
Davos	1,0	1,1	1,4	1,9	1,6
Total	75,4	77,1	74,4	73,6	73,9

Le touriste américain se démocratise-t-il?

Le classement des nuitées d'après les prix forfaitaires minimaux pondérés ne donne qu'un aperçu très sommaire des catégories d'hôtels fréquentées par les Nord-Américains. La récapitulation ci-dessous indique néanmoins clairement que la proportion des touristes américains est très faible dans les hôtels à prix modérés mais d'autant plus forte dans les établissements des catégories supérieures.

Comparaison entre le pourcentage des nuitées d'hôtes américains et celui du total des nuitées d'étrangers enregistrées dans les catégories de prix inférieure et supérieure:

Indices	Catégorie de prix inférieure	Supérieure
1968	8	217
1969	20	215
1970	29	193
1971	36	187
1972	40	178

Ces indices donnent la mesure dans laquelle, par rapport à l'ensemble de la

clientèle étrangère, les touristes américains sont moins représentés dans la catégorie de prix inférieure et plus largement dans la supérieure. En 1972, par exemple, 18,5% des nuitées d'étrangers ont été inscrites dans la catégorie supérieure, alors que pour les hôtes américains cette proportion s'élevait à 33,5%. Entre ces deux chiffres, il y a un rapport de 100 à 178.

Les données ci-dessus montrent aussi que, toujours par rapport à la moyenne générale des étrangers, la proportion de la clientèle nord-américaine tend à augmenter dans les établissements de la catégorie inférieure et à diminuer dans ceux de la classe supérieure. Ce phénomène corrobore certainement jusqu'à un certain point les résultats des études américaines, selon lesquels les dépenses unitaires des hôtes américains diminuent. Les deux séries de chiffres reflètent sans doute les modifications que subit actuellement la composition de la clientèle nord-américaine. La dévaluation du dollar pourrait en premier lieu accélérer ce mouvement.

(Ces renseignements ont été fournis par «La Vie économique»; titres et intertitres sont de la Rédaction.)



Le Tessin au carrefour des chemins du succès. Ici, une vue de Locarno.

Le tourisme tessinois sur une nouvelle voie

Le tourisme tessinois se trouve au carrefour de son histoire: il s'agit pour ses responsables de prendre la bonne direction pour atteindre le but essentiel qui consiste à donner à cette industrie, primordiale pour le Tessin, une dimension à sa mesure. Tels sont, en résumé, les avis qui ressortent de la première assemblée générale de l'«Ente ticinese per il turismo», qui s'est tenue à Bellinzona, sous la présidence de M. Arturo Lafranchi, conseiller d'Etat.

M. Marco Solari, directeur du nouvel organisme, et M. Gastone Luvini, président de l'ONST, assistaient également à ces assises, consacrées principalement à la situation du tourisme tessinois et à son avenir.

Régression et inflation

La régression des nuitées en 1972 a été largement évoquée. Il est symptomatique de relever que ces régressions ont touché plus particulièrement les stations touristiques des lacs et certaines régions de l'arrière-pays, telles que le Malcantone et le Mendrisiotto, qui est pourtant aujourd'hui doté d'une autoroute. Les vallées de Blenio, Leventine, Maggia, Gambarogno, notamment, ont au contraire augmenté leurs nuitées dans de considérables proportions.

Les causes? Au «tri» perturbateur, formé par la pollution, des eaux, le bruit et le trafic, il faut ajouter la situation monétaire internationale. Or, si les autorités et les responsables du tourisme peuvent s'attaquer aux problèmes des nuisances, ils restent impuissants devant l'inflation galopante!

La lutte contre la pollution

Ediles et «Ente» touristiques régionaux, auxquels est venu s'ajouter l'«Ente» cantonal, ont pris des mesures adéquates pour limiter les dégâts. Ces derniers mois, d'un bout à l'autre du Tessin, les diverses localités ont voté quelque 150 millions de crédits pour lutter contre la pollution des eaux. On pense qu'en

1975/76 les stations d'épuration principales seront en service, apportant une amélioration et permettant à nouveau les baignades dans les endroits où elles sont autorisées: rives du Ceresio et du Verbano, petits lacs, etc. Le Lido d'Ascona est à nouveau ouvert.

L'image d'un Tessin moderne

Dans son rapport directoirel, M. Solari déclara notamment: «Nous cherchons à créer une image touristique nouvelle du Tessin. La propagande doit être vraie, car il est inutile de convaincre le touriste de retrouver dans nos stations les images d'un temps révolu: des filles en «zoccoli», des filets de pêcheurs et des «gerles» sur le dos des paysannes. La propagande doit montrer que le Tessin possède des centres modernes, équipés pour recevoir une clientèle exigeante, des environs et un arrière-pays offrant, en plus du repos, 100 possibilités de pratiquer tous les sports d'été et d'hiver, des manifestations culturelles et typiquement tessinoises.»

A l'aube de son existence, l'«Ente ticinese del turismo» a du pain sur la planche; les 15 «Pro Loco» aussi! Mais c'est avec un dynamisme redoublé que chacun met la main à la pâte. Dans le but, ainsi que le précise M. Solari, «de braver leur objectif sur un tourisme sur mesure et non sur un tourisme de masse». C'est-à-dire faire place à la qualité plutôt qu'à la quantité.

En direct du Tessin

Campings tessinois: complet!

Tandis que les hôtels attendent la clientèle, les campings des rives du Verbano affichent «complet». Ils avaient accusé un léger fléchissement en 1972, mais celui-ci était dû au mauvais temps et, dans certaines régions, à des interdictions de se baigner. Les vastes terrains de camping, qui s'étendent dans un triangle allant de Mappo-Tenore à l'embouchure de la Verzasca et de Gordola aux rives nord du lac Majeur, sont au complet chaque été. «Dans les périodes de pointe, on compte 10 à 13 000 personnes par jour dans les campings de Tenore», nous dit M. Pio Tognetti, président de l'Association des campings tessinois. Deux campings-caravans, ceux de Rivabella et de Miralago, restent ouverts toute l'année, ce qui permet aux amateurs de plein air de faire de leur rouloute un pied-à-terre et d'aller skier sur les hauteurs de Cardada. La moyenne du séjour, dans les campings tessinois, atteint une quinzaine de jours. Locarno ne compte qu'un seul terrain de camping, toujours occupé à 100%. La question se pose aujourd'hui de savoir s'il ne faut pas envisager l'implantation des campings dans les vallées, les installations existantes (balnéaires) n'étant pas extensibles à souhait.

Bissone a ouvert son centre balnéaire

Longtemps, le village de Bissone, sis à l'extrémité sud de la digue de Melide, a vécu sur son passé. Un brillant passé d'ailleurs: Bissone n'est-il pas le berceau d'une glorieuse lignée d'artistes, qui, dans toute l'Europe, notamment à Rome, laissent leurs noms sur de nombreux édifices? Le village tessinois abrite encore les maisons natales des Borromini, Tencalla, Gaggini, Maderni, Fontana de Melide, et de combien d'autres, maisons qui sont alignées face au Ceresio, en bordure de la «piazza», avec ses barques, ses filets de pêcheur et ses «lessivi» au vent... qui, de tout temps, ont fait le bonheur des photographes.

Bissone présente donc un attrait touristique certain. Il est vrai que les pêcheurs professionnels se font plutôt rares. On sait que Bissone, qui possède un port au lieu d'une gare, voit pourtant passer, derrière ses maisons, les puissants express de la ligne du Gothard et, tout près, les nombreuses voitures qui circulent sur l'autostrade N 2 Chiasso-Airolo. Les dynamiques édiles de Bissone désirent retenir ces milliers de touristes qu'ils «voient passer». C'est ainsi qu'ils ont doté leur localité, qui compte 650 habitants, d'un centre balnéaire digne d'une grande cité. Celui-ci comporte trois piscines en bordure du lac, dont une d'une superficie de 33 000 m². Bissone ne manque pas d'atouts et de charme pour aller de l'avant sur la voie du tourisme moderne! Y. Go.



L'hiver à Montreux

En pleine saison d'été, il peut paraître paradoxal de parler de la dernière saison d'hiver! Ce sont les résultats de la statistique des nuitées hôtelières qui nous y incitent et l'on sait qu'il n'est pas possible de les obtenir avant un certain délai. Le semestre d'hiver, pour le Bureau fédéral de statistiques, court du mois de novembre à celui d'avril.

Ces six mois, dans les hôtels montreuviens, n'ont pas apporté beaucoup de modifications sur le plan des nuitées. On peut parler de stabilisation en dépit d'une légère régression; en effet, de novembre à fin avril, 191 717 nuitées ont été enregistrées contre 195 338 en 1972 (-4821). Cette perte de 2,5% sur les nuitées s'oppose à un gain sur les arrivées: 46 523 contre 46 061 (+ 462); ce qui confirme l'impression selon laquelle les touristes viennent toujours plus nombreux mais abrègent leurs séjours, sans doute en raison des difficultés monétaires.

Cette explication est certainement valable pour les touristes américains, en baisse sensible au cours de ce semestre d'hiver. De 24 325 nuitées en 1972, on se retrouve avec 16 577 ce dernier hiver, soit une perte de 6551 nuitées, plus de 25%! Il est vrai qu'au cours de ces derniers hivers, Montreux avait pu héberger plusieurs groupes de jeunes skieurs qui ne sont pas revenus voir quelques mois; et il est certain aussi que la chute du dollar a déjà été ressentie à Montreux comme dans toutes les stations et régions qui bénéficient habituellement d'une forte clientèle américaine.

En revanche, Montreux se réjouit d'une forte progression de nuitées allemandes; ce qui est intéressant pour la région du Léman qui avait de la peine à bénéficier jusqu'ici du trafic touristique d'Outre-Rhin. Pour le semestre d'hiver montreuviens, le gain se monte à 6258 nuitées sur un total de 29 450. Ce qui place les Allemands au premier rang de la clientèle étrangère de Montreux devant les Français (21 538 nuitées), les Anglais (19 288), les Américains (16 577) et les Italiens (7413).

Le total des nuitées étrangères a été légèrement supérieur à celui atteint au cours du semestre d'hiver précédent: 114 914 contre 113 666. La perte enregistrée est due en conséquence à la diminution des nuitées helvétiques: 76 803 nuitées contre 82 872. On compte beaucoup à Montreux sur la présence de la Maison des Congrès pour faire revenir cette clientèle suisse qui se place néanmoins en tête par le nombre des nuitées et représente le 40% du total général. Jd

Echos du Valais

Une nouvelle piscine à Zermatt

Zermatt vient d'inaugurer une nouvelle piscine couverte, la plus importante de la station, due à l'esprit d'initiative et au dynamisme de la famille Karl Franzen. Elle comprend tous les aménagements d'une installation très moderne et son bassin, de 25 m sur 12,50 m, est spécialement conçu pour la compétition. L'ouverture de cette piscine constitue en fait le couronnement d'une série de travaux consacrés à l'agrandissement de l'hôtel Châtaignier et à la construction de l'hôtel garni, ainsi qu'à la création d'un centre de fitness. Le nouveau complexe hôtelier de Zermatt apparaît comme un nouvel atout de la grande station hautevalaisanne... qui en possède déjà beaucoup!

Les chevaux-taxis grippés

Dans ce même Zermatt, un événement moins agréable à signaler: l'apparition d'une mauvaise grippe qui a atteint la plupart des célèbres chevaux affectés à l'exploitation des taxis si originaux de la station. Toutes les mesures ont été prises, naturellement pour pallier la progression de cette maladie qui a paralysé pratiquement tout ce sympathique service qui groupe normalement une cinquantaine de bêtes, appartenant à 5 ou 6 entreprises. Il a fallu, l'espace de quelques jours, faire appel aux tracteurs électriques, moins poétiques bien sûr...

Les abricots du Valais

La récolte des abricots a commencé cette semaine en Valais. Elle est estimée à cinq millions de kilos. Résultat fort moyen si l'on considère que le Valais a produit au cours des dix dernières années dix millions de kilos d'abricots par an, avec des pointes dépassant les 13 millions en 1969, 1967 et 1966. La récolte de 1973 n'atteindra pas la moitié de celle de l'an passé. Rappelons que prix fixé pour la vente à la ménagère est de 2,30 francs le kilo net.

Tunnel Réalp-Oberwald: premier coup de pioche

Les travaux du tunnel ferroviaire de base de la Furka viennent de débuter; l'ouvrage aura une longueur de 15,4 km et reliera Réalp (Uri) à Oberwald (Haut-Valais). Pour l'instant, on commence la construction des installations de chantier à la sortie sud du village de Réalp. Coût des travaux: 100 millions de francs. Ouverture présumée: vers 1980.

Anzère: une station dont les hôtes sont les enfants

L'Office du tourisme d'Anzère a élaboré un programme estival d'animation entièrement consacré à nos jeunes hôtes. S'inscrivant dans le cadre de toute bonne politique de promotion à long terme, le fait est cependant suffisamment rare pour être signalé.

Chaque lundi, Anzère reçoit ses nouveaux hôtes, afin de les informer de ce qu'ils doivent savoir pour passer un séjour agréable. Certes, la montagne est proche et, avec elle, mille possibilités de promenades pédestres et d'ascensions. Mais les enfants et les adolescents demandent plus que des paysages, fusent-ils sublimes! C'est la raison pour laquelle Anzère a créé un Club des Jeunes, où diverses activités culturelles et divertissantes sont organisées: musique, cinéma, expression artistique, bricolage, etc. A l'enseigne du paradis des enfants, le programme annonce, entre autres, une exploration de village, des promenades et des jeux en forêt, de la natation et à disposition pour les tout-petits, l'école d'alpinisme; des excursions, une course au trésor, de la lecture de cartes, des débats-carrefours, un pique-nique et même, sur demande, des cours scolaires. En outre, les repas sont surveillés; un service de baby-sitting est également à disposition pour les ténoristes; l'animation étant réservée aux enfants de 4 à 18 ans, divisés en 3 classes d'âge.

Le but de l'opération? Offrir détente et tranquillité aux parents bien sûr, mais aussi satisfaire les mille et un goûts des jeunes vacanciers. Un exemple, parmi quelques autres, à suivre pour que la Suisse touristique reste jeune!

... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit

Restaurant
Motel Holiday
Thun



Innenausbau und
Möblierung
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**

Der guten Küche Anfang.

Bosch Gewerbe-Kühlautomat «Spezial».

Der Ruf einer guten Küche hängt nicht zuletzt davon ab, ob Frisches wirklich frisch gehalten werden kann. Es gibt Kühlanlagen, die alle Voraussetzungen dazu haben. Aber für viele Betriebe sind sie zu gross und zu aufwendig.

Hier bietet der Bosch Kühlautomat «Spezial» eine

wirtschaftliche Lösung: Seine Grösse (330 und 460 Liter) genügt durchschnittlichen Bedürfnissen. Und wenn die Platzansprüche steigen, passt sich Bosch mit dem Baukastensystem jederzeit an. Die Ausrüstung der Kühlautomaten jedoch wird von Anfang an überdurchschnittlichen Anforderungen gerecht.

Die automatische Umluftkühlung macht in jedem Winkel jederzeit gleich kühl. So bleiben auch empfindliche Speisen wie z.B. Fleisch sicher frisch. Automatische Schnellabtattung (Heissgas) und Tauwasser-Verdunstung sind für Bosch selbstverständlich.



Die Inneneinrichtung lässt sich Ihren Bedürfnissen anpassen.

Coupon

Ich interessiere mich für Bosch Gewerbe-Kühlautomaten. Bitte senden Sie mir den ausführlichen Prospekt über Ihre Modelle für Getränke in Flaschen und Dosen, liegende Weinflaschen, verpackte Lebensmittel, Medikamente, Speisen, Frischfleisch, Backwaren, Sahnertorten.

Firma _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Bitte senden an:
ROBERT BOSCH AG, Abt. Gewerbekühlung
Postfach, 8105 Regensdorf

BOSCH

1913  1973

BaMIX
der internationalen
Barfachschole
KALTENBACH
für Damen u. Herren
Kursbeginn:
6. Aug.
und
3. Sept. 1973
Tages- und Abendkurse
auch für Ausländer.
Neuzeitliche fach-
männische 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!

Einer druckt Tischsets wie kein zweiter:



Bruhlin AG Druckerei
Telefon 055 48 33 66
Telex 75426
Postfach, 8808 Pfäffikon
Verlangen Sie Muster und Offerte.

rollgliss

Rettungs- und Abseilgerät

für Industriebetriebe,
Baufirmen, Rettungsdienste,
Mal- und Installationsfirmen etc.
oder als Rettungsgerät für
Seilbahnen, techn. Hilfs-
organisationen, Polizei etc.



- besonders zuverlässig
- vielseitig verwendbar
- sofort einsatzbereit
- leichte Handhabung
- wenig Kraftaufwand

Seguma ag
9500 Wil/SG 073-22 55 23

WELCHE ERLEICHTERUNG!
Ein ganzes Jahr garantiert keine Küchenschaben.
Offerte und Referenzen erhalten Sie kostenlos.
Hans Wyss AG, Hygiene-Service,
Alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil,
Telefon (01) 720 85 86.
OFA 67973005

Schlüssel-Anhänger



elegant, solid, lack-
schonend, unverwundlich,
voluminös, mit Zimmer-
Nr. und Hotel-Inschrift.
Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Tel. (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

**Mehrumsatz
im Gastgewerbe
dank
Mercurkaffee**

**Votre
chiffre d'affaires
s'accroît
grâce au
café Mercure**

Wieder Ausweispflicht der Hotelgäste in Deutschland?

Im Deutschen Bundesministerium des Innern ist ein Referentenentwurf zum Bundesmeldegesetz vorbereitet worden, der eine bundeseinheitliche Hotelmeldepflicht und die Auflage für den Hotelinhaber, die Identität seiner Gäste zu prüfen, vorsieht.

Aufgrund der sicherheitspolitischen Situation, gerade des vergangenen Jahres hinsichtlich der Aktivitäten der Baader-Meinhof-Bande und der Terroraktionen des «Schwarzen Septembers» glaubt man, in Deutschland entsprechende gesetzliche Vorkehrungen – wie jetzt im Bundesmeldegesetz – treffen zu müssen.

Reaktionen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes

Die Fachgruppe Hotels des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes hatte hinsichtlich des Gesetzesentwurfes bereits im vergangenen Jahr beim Bundesinnenministerium interveniert, als in der letzten Legislaturperiode das Gesetz schon in erster Lesung beraten wurde. Nachdem der Gesetzesentwurf nunmehr um eine verschärfte Identitätsprüfung für die Leiter von Beherbergungsstätten ergänzt wurde, hat sich der Hotel- und Gaststättenverband erneut an das Bundesministerium des Innern und die Bundestagsfraktionen gewandt und auf seine erheblichen Bedenken gegenüber dem Gesetzentwurf hingewiesen.

Vorgelegene Bedenken

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband weist darauf hin, dass die Prüfung der Identität des Gastes den Unternehmern des Beherbergungsgewerbes

zugemutet werde, Kontroll- und Sicherheitsfunktionen des Staates zu übernehmen. Die Rolle von Hilfsdiensten könnten die Hoteliers nicht gegenüber ihren Gästen ausüben.

Mögliche Haftungsfolgen für fahrlässige oder grobfahrlässige Ausübung dieser Identitätsprüfung seien nicht zu übersehen.

Die heutige Personalsituation im Hotel- und Gastgewerbe, die die Beschäftigung von zum Teil ungelerten Ausländern bedingt, überfordert die Beherbergungsbetriebe, wenn die Identitätsprüfung verlangt werde.

Es dürfte nicht übersehen werden, dass in den Fällen, in denen sich ein Gast nicht ausweisen kann, die Polizei nachts Identitätskontrollen in den Beherbergungsbetrieben durchführen müsse.

Aus den Erfahrungsberichten seiner Landesverbände wisse der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband aber, dass die Polizei mit der Auswertung der Eintragungen gemäss der geforderten Identitätsprüfung überfordert ist.

Schliesslich dürfe nicht übersehen werden, dass die Ausweispflicht in den Hotels seit Jahren entfallen sei und es demzufolge äusserst schwierig sein dürfte, Gäste ohne zureichenden Grund wieder daran zu gewöhnen.

F. W.

Mehr Rechte bei Pauschalreisen

Wie Bundesjustizminister Jahn in Bonn mitteilte, wird in seinem Ministerium an einer gesetzlichen Regelung des Reiseveranstaltervertrages gearbeitet, diese soll die Verpflichtungen des Reiseveranstalters festlegen und den Schutz der Reisenden verbessern.

Als Kernpunkte einer gesetzlichen Regelung stellte er heraus:

- Festlegung des Verantwortungsbereichs des Reiseveranstalters, wobei davon ausgegangen werden soll, dass der Reiseveranstalter für die planmässige Durchführung der Reise einstehen muss. Hierbei kommt es nach Ansicht der Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher (AGV) insbesondere darauf an, welche Rechte dem Urlauber in dem Fall zustehen sollen, dass er die Reiseleistungen nicht oder nicht vertragsgemäss erhält.
- Haftung des Reiseveranstalters auf Schadenersatz «in vertretbarem Umfang».
- Verbesserung des Rechtszustandes im Falle des Rücktritts des Reisenden (pauschalierte Stornogebühren).
- Regelung der Entschädigung für nicht in Anspruch genommene Leistungen.

- Beschränkung der Gestaltungsrechte des Reiseveranstalters (Absage und Änderung der Reise) «auf ein für beide Teile vertretbares Mass».

Die als Kernpunkte einer gesetzlichen Regelung herausgestellten Bereiche umfassen weitgehend die Gebiete, für die die Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher (AGV) seit langem mehr Rechte für die Urlauber fordert, da die gegenwärtig verwendeten Reisebedingungen, die weitgehend einseitig auf die Interessen der Reiseveranstalter ausgerichtet sind, die Belange der Urlauber nicht ausreichend berücksichtigen. Die AGV begrüsst daher die Pläne der Bundesregierung, die Rechte der Reisenden zu verbessern. Die AGV hofft, dass in Anbetracht der hohen und ständig steigenden Zahl der Pauschalreisenden alles daran gesetzt wird, deren rechtliche Situation baldigst grundlegend zu verbessern.

E. S.

Polen hat die Touristen entdeckt

Polen will innerhalb der nächsten Zeit etwa 50 neue Hotels bauen und damit Anschluss an den internationalen Tourismus gewinnen. Gäste für die neuen Häuser sollen vor allem aus dem Westen kommen und Devisen ins Land bringen.

Das Interesse an Reisen nach Polen übersteigt zur Zeit bei weitem die Hotelkapazität. Private Einzelreisende aus der Bundesrepublik können nur mit einem Visum rechnen, wenn sie eine Hotelreservierung nachweisen. Aber es ist praktisch unmöglich, sie während der Reisezeit zu erhalten. Auch ausländische Geschäftsreisende wissen in Warschau meistens oft nicht, wo sie übernachten sollen. Die Hotelbuchungen in Polen sind völlig unzureichend. Trotzdem ist ein gewaltiger Anstieg der Reisenden aus der Bundesrepublik – sei es geschäftlich, zum Verwandtenbesuch oder als Touristen – in diesem Jahr zu erwarten. Auf polnischer Seite rechnet man, dass etwa 200 000 Visa erteilt werden. Das sind mehr als doppelt soviel wie im Vorjahr.

Das Tor für Touristen, die sich im Land

erst eine private Unterkunft suchen wollten, wird in Polen vorerst nicht geöffnet. Das hat, so wird versichert, keine politischen Gründe. Man befürchtet eine Negativwerbung, weil die privaten Wohnbedingungen in der Regel bescheiden sind. Dazu spitzten sich, wie das berichtet, die Versorgungsschwierigkeiten in der Urlaubszeit stets zu. Fleisch ist auch sonst vielfach Mangelware. Die Märkte quellen über von dem, was das Land gerade bietet. Aber Tomaten kosten immer noch um die 65 Zloty (nach Touristenkurs etwa sechs Mark) das Kilo. Erst im August werden sie billig. Eine Flasche Bier war in den letzten Hitzetagen in Geschäften in Warschau nicht aufzutreiben, auch nicht westliches Dosenbier in Devisenläden. In den Hotels, in denen die ausländischen Reisegruppen untergebracht sind, spürt man von diesen Alltagsorgen, die ein Einzeltourist hätte, nicht viel. Wegen des wachsenden Reiseverkehrs wurden die Verkehrsverbindungen beträchtlich ausgebaut. Erstmals verkehrt diesen Sommer einmal in der Woche eine Autofahrt zwischen Travemünde und Danzig.

E. S.

Stopp der Ueberkapazität

Der Verwaltungsrat der International Hotel Association (IHA) hat sich auf seiner Frühjahrssitzung, die kürzlich an Bord eines Schiffes zwischen Genua und Amsterdam stattfand, unter anderem ausführlich mit der Frage der in einer Reihe von Ländern entstandenen Ueberkapazitäten im Bereich der Spitzenhotellerie beschäftigt.

Nach eingehenden Beratungen beschloss der Verwaltungsrat auf Vorschlag seiner Arbeitsgruppe «Hotelentwicklung» folgende Resolution:

- Der Verwaltungsrat der International Hotel Association warnt alle Regierungen vor dem Bau neuer Hotels an Orten, wo das Hotelgewerbe die notwendige Kapazität bereits erreicht oder sogar überschritten hat, und er betont die Notwendigkeit ertragsorientierter Neuinvestitionen.
- Der Verwaltungsrat der IHA weist darauf hin, dass der Personalmangel ein Faktor ist, der nicht aus den Augen verloren werden darf, und dass vermieden werden muss, das vorhandene Personal in neue Hotels ohne Gewinnmöglichkeiten zu verstreuen.
- Der Verwaltungsrat der IHA verlangt von den Mitgliedern der International Hotel Association, jeglichen Wettbewerb auf einem Preisniveau zu vermeiden, das einer gesunden Unternehmenspolitik unzutreffend wäre, keine Preise zu verlangen, die sich von den offiziell angekündigten unterscheiden und danach zu streben, eine bestmögliche Qualität der gebotenen Leistungen zu erreichen.
- Die Regel, dass alle Gäste einen gleichen Preis für gleiche Leistungen bezahlen, sollte auf jeden Fall beachtet werden.

Der Verwaltungsrat der IHA empfiehlt den nationalen Verbänden, bei ihren jeweiligen Regierungen Schritte zu unternehmen, um, wenn notwendig, das Gleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage wiederherzustellen und auch selbst mit den angemessenen Mitteln in dieser Richtung tätig zu werden.

UFTAA aktiviert ihre Public Relations

Im Rahmen seines weltweiten Expansionsprogrammes hat der UFTAA, Weltreisereiseverband, zum erstenmal ein Fachunternehmen für Öffentlichkeitsarbeit damit beauftragt, die Fremdenindustrie, den Fremdenverkehr und die Presse sowie seine eigenen Mitglieder über seinen weiten Tätigkeitsbereich laufend und ausführlich zu unterrichten.

Für diese Aufgabe wurde die Londoner Firma Scope Communications Limited auserwählt. Ihr Gründer und Geschäftsführer, Peter Easton, der mit dem Tourismus und Transportwesen seit 20 Jahren eng verbunden ist, wird die Koordinierung des Presse- und Public Relations Programms des Verbandes persönlich übernehmen.

Der UFTAA besteht gegenwärtig aus 62 nationalen Reisebüroverbänden und -organisationen auf allen Kontinenten und umfasst über 18 000 Reisebüros sowie ungefähr 1000 einzeln registrierte Agenturen und Unternehmen einschliesslich bedeutender internationaler Hotelgruppen und Fluggesellschaften. Über 70 Prozent aller Flugbuchungen in der Welt gehen über Reisebüros, die unter der Schirmherrschaft des UFTAA arbeiten.

Zu den Hauptaufgaben des Verbandes gehören Verhandlungen mit Regierungen und anderen Stellen, die mit internationalem Tourismus zu tun haben; er vertritt die Interessen der Reisebüros in der ganzen Welt und bemüht sich um eine ständige Verbesserung des Qualitätsstandards im Fremdenverkehrsgewerbe im Interesse der Reisenden. Der UFTAA übt bei den Vereinten Nationen eine beratende Funktion aus und wird von der IATA, der IHA und ähnlichen Organisationen als offizieller Sprecher der Reisebüros anerkannt.

4 Prozent mehr Winter

Nach Mitteilung des Statistischen Bundesamtes sind im Winterhalbjahr 1972/73 (Oktober bis März) in den Beherbergungsbetrieben und Privatquartieren der rd. 2800 Berichtsgemeinden der Bundesrepublik 81,3 Millionen Uebernachtungen gezählt worden, davon 56,2 Millionen von Inlandgästen und 5,2 Millionen von Auslandsgästen. Gegenüber dem Winterhalbjahr 1971/72 haben die Inländer- und Ausländerübernachtungen jeweils um etwa 4 Prozent zugenommen. Die Nacht-Gemeinschaften sind die Uebernachtungen in den Erholungsorten (+12 Prozent) und in den Luftkurorten (+8 Prozent) am stärksten gestiegen, es folgen die Heilbäder (+4 Prozent) und die sonstigen Berichtsgemeinden (+2 Prozent). In den Grossstädten konnte das Vorjahresergebnis nicht ganz erreicht werden.

In 100 Gemeinden mit guten Wintersportmöglichkeiten sind im Zeitabschnitt von Dezember 1972 bis März 1973 rund 7,9 Millionen Uebernachtungen gezählt worden, davon 220 000 von Ausländern. Gegenüber der vergleichbaren Vorjahreszeit sind die Uebernachtungen insgesamt um 5 Prozent, die von Auslandsgästen allein um 12 Prozent gestiegen.

E. S.

In Kürze

Einheitliche Preise in der CSSR

Die Gäste in den Restaurants der Tschechoslowakei zahlen seit 1. Juli einheitliche Preise. Bisher galten, zum Beispiel für ein Wiener Schnitzel 22 und für ein Glas Bier etwa zehn verschiedene Preise. Trotz des Einheitspreises bleibt eine gewisse Abstufung nach der Preisklasse des Betriebes erhalten.

Allgemeine Deutsche Zimmerreservierung

2522 Uebernachtungswünsche hat die Allgemeine Deutsche Zimmerreservierung (ADZ) im Juni 1973 erfüllt. Diese neue Serviceeinrichtung im deutschen Fremdenverkehr, die ihren ersten «Probelauf» im Winter 1972/73 begonnen hat, umfasst zurzeit rund 100 Beherbergungsbetriebe in viel besuchten Städten der Bundesrepublik Deutschland sowie in 50 winternbergischen Urlaubsorten und wird über kurz oder lang alle wichtigen Zielorte des deutschen Fremdenverkehrs einbeziehen; 517 Vermittlungswünsche kamen über die deutschen und 265 über ausländische Reisebüros. 1740 entstannten direkten Anfragen bei ADZ ohne Inanspruchnahme eines Reisebüros.

Tigges-Fahrten 40 Jahre in die Schweiz

Im Frühsommer 1933 unternahm die Dr. Tigges-Fahrten ihre erste grosse Frankreich-Rundreise und nahmen wenig später auch die Schweiz in ihr Programm auf. Heute bieten die Dr. Tigges-Fahrten das umfangreichste Schweizerprogramm aller deutschen Reiseveranstalter an.

E. S.

Londoner im Auslandsurlaub führend

Den grössten Anteil an Reisen ins Ausland stellen in Grossbritannien die Bewohner der Hauptstadt London und des Südostens des Landes, das ergab eine Erhebung, die von der «British Tourist Authority» – der englischen obersten Behörde für Fremdenverkehr – im Jahre 1971 durchgeführt, jedoch erst jetzt veröffentlicht worden ist. 24 Prozent aller englischen Auslandsurlauber stammten aus dem Südosten mit nur 19 Prozent Anteil an der Gesamtbevölkerung, 22 Prozent aus London, wo 13 Prozent des britischen Volkes wohnen. Den grössten Anteil haben jeweils die Einklassens zwischen 16 und 24 bzw. 45 und 54 Jahren.



Erstes Tourotel in Oesterreich

Mit der Aufrichtefeier des Tourotels in Linz wird diese neue Hotelkette, eine Tochtergesellschaft der Wienerwaldgruppe, in Europa dieses Jahr über drei Hotels, 1974 jedoch bereits über vier Hotels verfügen, da das zweite Tourotel in Oesterreich, nämlich in Wien, anlässlich der internationalen Gartenausstellung (WIG) 1974/75 fertiggestellt werden soll. Darüber hinaus bestehen weitere Hotelpläne in der Bundesrepublik, in Oesterreich wie in der Schweiz. Diese starke Expansion der Wienerwaldgruppe auf dem Hotelsektor wird nicht nur mit weiteren günstigen Erwartungen des internationalen Fremdenverkehrs angesehen, sondern sicherlich auch mit dem Bestreben der Konzernleitung, das Anlagevermögen des Wienerwald-Konzerns zu stärken. Das Hotel in Linz, im Oktober 1971 begonnen, soll im November dieses Jahres fertiggestellt werden. Es besitzt 360 Betten, Hallenbad, Sauna, Garagen, eigenes Personalhaus sowie Restaurations- bzw. Barplätze für über 500 Personen. Die gesamte bebaute Fläche beträgt 1433 m², der umbaute Raum 38 562 m², die Gesamtkosten betragen etwa 90 Millionen Schilling. Der Standort an der Unteren Donaulände in Linz, unmittelbar neben dem in Kürze fertiggestellten Bruckner-

haus, wird von den örtlichen Stellen als ausgesprochen günstig beurteilt.

Die Industriestadt liebt mit der Fremdenverkehrsindustrie

Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass noch weitere Hotelausbauten in Linz geplant sind. Während Linz als Zentrum der österreichischen Industrie (VÖEST, Stickstoffwerke u.a.) angesehen wird, weniger jedoch als Fremdenverkehrsstadt, dürfte es künftig auch im internationalen Fremdenverkehr eine grössere Rolle als bisher spielen, denn neben dem Eso-Motor-Hotel, das vor einigen Jahren in Linz eröffnet wurde, soll bereits in den nächsten Monaten mit dem Bau eines weiteren Grosshotels begonnen werden, für das sich u. a. die Holiday-Inn-Gruppe interessiert. Auf der anderen Seite haben jedoch bekannte, traditionelle örtliche Hotelbetriebe, wie zum Beispiel das Linzer Parkhotel, seit längerer Zeit zugesperrt bzw. wurden zweckentfremdet. Wie weil jedoch die positiven Erwartungen der Bauherren, Grosshotels in Linz zu errichten, nun zutreffen, wird erst die Zukunft beweisen, da zum Beispiel bisher die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der In- und Ausländer in Linz weit unter dem österreichischen Durchschnitt lag.

G/Kf

Ungebrochene Reiselust der Amerikaner

Amerikanische Fluglinien und Reiseagenturen berichten, dass ihr Geschäft so gut ist wie um dieselbe Zeit im Vorjahr, – oder besser. Es ist dies eine überraschende Feststellung, denn nach der letzten Dollarabwertung war allgemein die Meinung vorherrschend, Reisen der Amerikaner ins Ausland, insbesondere nach europäischen Ländern, würden zurückgehen.

Eine Übersicht von «Business Week» zeigt, dass in Wirklichkeit von einer Einschränkung der Europafahrten hier nichts zu merken ist. Fluglinien zum Beispiel berichten von einem 11 Prozentigen Zuwachs ihres Transatlantikverkehrs, verglichen mit der gleichen Zeit des Vorjahres. Eine italienische Fluglinie berichtet sogar von einer 33,8prozentigen Zunahme ihrer amerikanischen Passagiere. «American Express» stellt fest, dass ihre Gesellschaftsreisende mehr Reisende nach Europa zu befördern hatte und hat als in der entsprechenden Zeit des vergangenen Jahres.

Die Agenturen für Gruppenreisen erwarten sogar eine Erhöhung ihres Geschäftes im Zusammenhang mit der Dollarentwertung. Sie rechnen, dass ein Einzelsender für die Grundlagen seiner Reise heute um 10 bis 25 Prozent mehr zu bezahlen hat als im Vorjahr. Die Gebühren der Gesellschaftsreisen haben sich demgegenüber nur um 2 bis 3, oder höchstens um 5 Prozent erhöht. Auch fühlen sich Einzelsender vielfach unsicher, ob nicht wieder Schwierigkeiten mit der Bezahlung in Europa zu befürchten sind, wie das im Vorjahr zur Zeit der bevorstehenden Dollarabwertung der Fall war.

Keine Reaktion

Nach wie vor ziehen es viele Amerikaner vor, allein zu reisen. Die für sie vor allem in Betracht kommenden Hotels in Europa haben, soweit hier bekannt ist, bisher keine Verminderung ihrer amerikanischen Buchungen gegenüber dem Vorjahr zu verzeichnen. «Business Week» erwähnt in diesem Zusammenhang zwei führende deutsche Hotels, das «Vier Jahreszeiten» in Hamburg und das «Frankfurter International» in Frankfurt. Beide haben bisher keine Verminderung in ihren amerikanischen

Buchungen gesehen. Ebenso berichten die grossen Pariser Hotels, dass nicht weniger Buchungen von Amerikanern zu verzeichnen sind und dass das Amerikaner-Geschäft «vermutlich besser» sein wird als im Vorjahr. In Rom führte ein Sprecher für das «Cavalieri Hilton» im Hinblick auf die kommenden Monate und zu den erwartenden Besuch von Amerikanern aus: «Wir werden ein geradezu fabelhaftes Jahr haben.» In England ist die Dollarwirkung nicht so stark wirksam geworden wie im übrigen Europa. Die von Amerikanern bevorzugten Londoner Hotels sehen keinen Rückgang der Zimmer-Reservierungen von Amerikanern.

W. Sch.

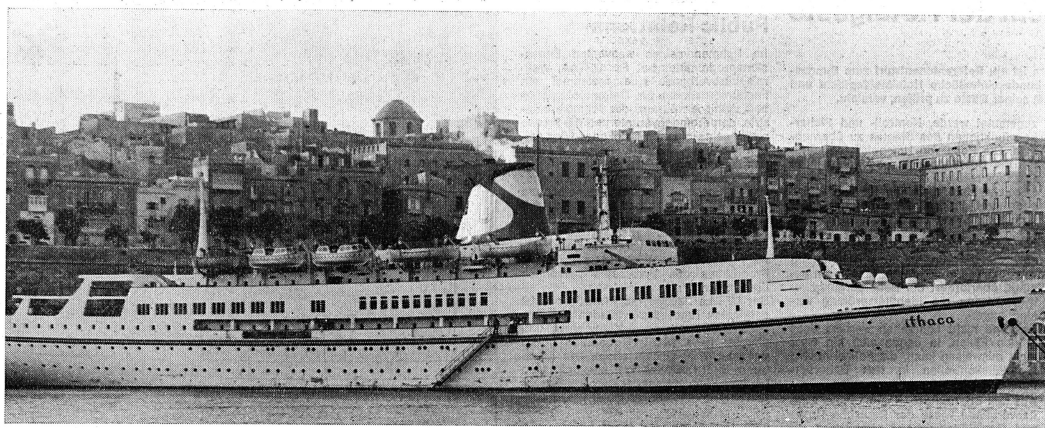
Internationaler Weinbauwettbewerb

Im Rahmen der dritten Europäischen Getränke-Ausstellung in Mailand: vom 14. bis 21. Oktober 1973.

Weinbauwettbewerbe haben in verschiedenen Ländern West- und Osteuropas, namentlich aber in Italien stattgefunden. 1973 kommt endlich auch dieses Mittelmeerland, ein grosser Weinhersteller, der an alten Weinbautraditionen reich ist, an die Reihe.

In Mailand wird nämlich der erste internationale Weinbauwettbewerb für Landwirtschaft und Forstwesen befristet Weinbauwettbewerb stattfinden, und zwar im Rahmen der Veranstaltungen für die dritte Europäische Getränke-Ausstellung, die vom 14. bis 21. Oktober 1973 auf dem Mailänder Messegelände abgehalten wird.

Die Hersteller von Qualitätsweinen aller Länder können daran teilnehmen.



Le navire de croisières «Ithaca», de 12 000 tonnes, affrète par Thomson Holidays.

Croisières et hôtellerie flottante

Les croisières sont des vacances à bord d'hôtels flottants. Leur gestion n'est pas essentiellement différente de celle d'hôtels de la terre ferme, avec quelques différences qui ne sont pas sans intérêt pour ceux-ci. Comme eux, ils sont de plusieurs classes et susceptibles de toutes sortes de vicissitudes.

Plus encore que les hôtels, les croisières sont aléatoires pour leurs organisateurs. Après tout, en principe, un hôtel répond à un besoin, car les voyageurs doivent trouver le gîte et le couvert; les croisières, par contre, quelque plaisantes qu'elles soient, sont toujours un luxe, d'autant plus dispendieux qu'un palace de haute mer coûte beaucoup plus à faire fonctionner qu'un hôtel de luxe de même catégorie.

Le sort de certains paquebots

Preuve en est le lamentable sort du splendide paquebot «Canberra», qui, quand il fut construit en 1960 au prix de 16 millions de livres sterling, était l'espoir suprême et l'orgueil de la compagnie Peninsular & Oriental (P & O). Avec ses 45 000 tonnes, c'était de loin le plus grand de ses bâtiments, et rien n'avait été épargné pour en faire le plus moderne et le plus luxueux. Son premier rôle fut de transporter des passagers en Australie, mais le nombre sans cesse plus réduit de ceux-ci, en raison de la concurrence de l'avion, obligea la compagnie à chercher à l'utiliser pour des croisières de luxe au départ de New York; ce fut en pure perte: la première saison sera la dernière, s'étant soldée par une perte de 500 000 livres. Trop grand pour les croisières, il devra vraisemblablement être vendu au prix de la ferraille — comme l'ont déjà été quatre autres bâtiments de la malheureuse P & O qui, fondée en 1834, n'a jamais été en si mauvais point.

Prenez un autre exemple — celui de la compagnie américaine Moore-McCormack qui, en 1958, fit construire un autre beau navire de 23 000 tonnes pour les croisières aux Antilles et en Amérique du Sud. Ici, ce fut le coût exorbitant de l'équipage qui causa de telles pertes à la compagnie qu'elle dut le mettre au rancart. C'est alors que la Holland America Line, après de longues négociations, parvint à l'acquérir. Elle en reconstruisit le pont promenade, le rénova, le rebaptisa «Veendam», et, surtout, elle eut la brillante idée de recruter du personnel en Indonésie. Là, les salaires sont moins de la moitié de ceux qu'exigent le personnel américain; néanmoins, ces négociés avec les syndicats indonésiens équivalent à ceux que reçoivent les fonctionnaires de l'Etat, et sont considérés parfaitement satisfaisants.

Une meilleure expérience

Grâce à ce personnel relativement bon marché, la Holland America a toutes les chances de rendre profitables les croisières du «Veendam» et de ses autres navires. Il est vrai que, pour le former, elle a dû créer une école à Bandung (Java), mais les résultats sont probants: ainsi que j'ai pu m'en rendre compte lors de la première croisière du «Veendam» qui eut lieu en juin 1973 en Scandinavie, le personnel entrant en contact avec les passagers est bien stylé, naturellement courtois et fait son service avec le sourire. Il est aussi suffisamment nombreux pour être «aux petits soins» pour eux: pour les 350 passagers qu'il y avait à bord — sur un maximum de 520 pour un navire qui pourrait aisément en loger plus de 600 — l'équipage est de 350 personnes, dont seuls les cadres et officiers sont de race blanche.

Bien que n'ayant pas le chiffre désiré de passagers, la croisière du Veendam doit être profitable pour la compagnie, car les prix étaient relativement élevés: de £ 229 à £ 811, suivant les cabines, pour un voyage de onze jours. Ses futures croisières le seront vraisemblablement encore davantage, car les pays qu'elle attirent les clients plus que ceux aux pays nordiques.

Croisières à «bon marché»

Toutefois, on peut également faire de bonnes affaires en attirant une clientèle moins riche mais plus nombreuse. Ce n'est pas facile: il faut réduire les frais généraux à un point tel que des

«pépins» sont presque inévitables, ainsi que nombre d'organismes britanniques tels que Clarkson ont eu fait la fâcheuse expérience. L'Organisation Thomson semble appelée à mieux réussir avec ses croisières méditerranéennes, qui se font à bord d'un transatlantique de 12 500 tonnes reconstruit en navire de croisières et baptisé Ithaca. Le contraste avec celles de la Holland America est instructif: ce bâtiment, guère plus de la moitié moins grand que le Veendam, transporte 700 passagers et un équipage de 160 hommes. Au lieu des sept repas en partie somptueux quotidiens servis à bord du navire hollandais, on n'en offre que

trois, assez ordinaires, encore que très suffisants. Mais les prix sont en conséquence: pour une croisière de quinze jours, ils vont de £ 79 à £ 172, suivant la cabine et la saison, y compris le voyage en avion à réaction d'Angleterre à Brindisi, alors que pour des croisières similaires de 17 jours, la Holland America a une échelle de prix variant de £ 417 à £ 1254. Evidemment, on est plus à l'étroit sur l'Ithaca, mais ce navire n'est guère moins rapide (19 nœuds au lieu de 21); son conditionnement d'air fonctionne aussi efficacement, et, après tout, les lieux et paysages visités ne sont pas moins attrayants.

Les croisières d'aujourd'hui semblent donc s'acheminer vers une division, d'ailleurs assez normale, entre celles de luxe pour les riches et celles qu'on pourrait qualifier d'utilitaires pour une clientèle jouissant de moindres moyens. Les deux conceptions sont valables.

René Elvin

Le désordre monétaire européen fausse la comparaison des prix

Lorsque l'IATA donne l'exemple

Le fameux flottement de certaines monnaies européennes ou atlantiques, que les fluctuations correspondantes soient contrôlées ou restent complètement libres, ainsi que la dévaluation de fait des autres, commencent à poser de sérieux problèmes aux grandes compagnies aériennes. L'IATA a donc décidé, sinon d'y mettre un terme, du moins d'en écarter, dans la mesure du possible, les inconvénients tarifaires en créant une nouvelle «monnaie internationale».

Un journal parisien, l'Agence quotidienne, écrit, à ce propos, ce qui suit: «Il faut savoir que les 82 pays représentés au sein de l'IATA (soit 325 millions de passagers transportés sur leurs lignes régulières entraînent annuellement des opérations de compensation de près de sept milliards de dollars au sein de la caisse spécialisée de l'IATA.

Or, pour certaines lignes (Europe-Etats-Unis par exemple), les opérations de compensation se font sur la base du dollar et dans le sans Europe-Japon en livres sterling. Compte tenu de la faiblesse persistante de la monnaie américaine, et des modifications de cours qu'elle subit, il devient de plus en plus difficile de régler au mieux les dites opérations. D'où l'idée d'une unité de référence unique sur laquelle se penchent actuellement les membres de l'IATA.»

«L'IATA fait remarquer à ce propos que le prix des voyages aériens n'a cessé de diminuer ces dernières années. Par contre les tarifs des hôtels et des restaurants ont grimpé à une cadence rapide. Pour illustrer ce fait prenons par exemple Londres et New York et attribuons leur l'indice 100 en 1959. En 1971 les prix d'hôtels avaient atteint l'indice 260 à Londres et 240 à New York. Quant aux prix pratiqués par les restaurants en 1971 ils étaient parvenus à l'indice 290 à Londres et 230 à New York. Entre-temps le prix des consommations avaient atteint l'indice 160 au Royaume-Uni et 140 aux USA. A l'opposé de ces tendances inflationnistes le tarif excursion le meilleur marché entre New York et Londres coûte environ 60 % de moins qu'en 1958. De ces deux tendances contraires — la baisse des tarifs aériens et la hausse des prix d'hôtels et de restaurants — il résulte que l'ensemble des voyageurs a pu économiser, au cours de ces quatre dernières années (1968 à 1971) environ 210 millions de dollars sur les billets d'avions, mais a dû déboursier environ 1.600 millions de dollars supplémentaires pour les frais d'hôtels, de restaurants et autres prestations au sol.»

Le Sablotel en multipropriété

Nouvel hôtel «3 étoiles NN», situé sur la plage de Cap d'Agde, site exceptionnel sur la Côte languedocienne, le Sablotel comprendra 130 chambres dont 93 en multipropriété. Il assurera ainsi le fonctionnement des chambres d'hôtel et la rentabilité des chambres souscrites en multipropriété. Une exemple de plus pour confirmer la nécessité d'appliquer de nouvelles méthodes hôtelières... en s'adaptant au marché.

Cette convention signée entre les multipropriétaires et le Sablotel prévoit que celui-ci prend à sa charge pendant 30 années renouvelables, sans aucun autre versement que celui de la souscription, le service journalier de la chambre et des parties communes et ses frais annexes (eau, électricité, etc.), tant pour le mobilier que pour la literie et la décoration.

Cette convention garantit l'utilisation du droit de séjour dans les conditions d'utilisation prévues par les règlements pour un tel établissement.

Le succès de la formule

La souscription a lieu une fois, pour un prix fixe et pour une période déterminée. Selon la période d'occupation, les prix

varient de 2500 frs à 8000 frs la semaine. La multipropriété se substitue à la résidence secondaire de façon fort satisfaisante pour les personnes qui trouvent l'investissement et les frais d'entretien trop lourds pour une période d'utilisation pratique souvent restreinte.

Au Sablotel, le multipropriétaire dispose pour la période déterminée, à vie et sans frais supplémentaires, d'une chambre double pour 4 personnes avec salle de bains et WC séparés. Pendant son séjour, il bénéficie des services d'entretien de l'hôtel (linge de toilette, préparation des lits), ainsi que des services de restauration à domicile (petits déjeuners).

Les infrastructures d'accueil (salons, bars, courts de tennis, piscine, etc.) sont également à sa disposition.

Par ailleurs, si le multipropriétaire ne désire pas occuper sa chambre, le service de location de l'hôtel se chargera de la louer, lui assurant un revenu de 9 à 10 %, suivant le cas, et transformant ainsi un mode de séjour en placement rentable.

Enfin, si le multipropriétaire désire changer de cadre de vacances, la multipropriété lui permet d'échanger la période retenue au Sablotel, pour la même période, dans un hôtel de montagne, par exemple.

Le marché hôtelier du travail au Canada

(AIEG) L'hôtellerie canadienne est probablement l'une des plus évoluées au monde, car elle utilise la technologie américaine, tout en gardant une certaine qualité européenne. Néanmoins, la situation du marché du travail peut être comparée à celle de pays techniquement moins développés; le recrutement devient de plus en plus difficile dans les secteurs «service et cuisine», où les employés gagnent environ entre 600 et 900 dollars US par mois. En revanche, les employés de l'administration (ici très importante) ont des revenus moindres, soit souvent la moitié d'un sommelier. Cependant, il faut reconnaître que l'avancement dans l'administration hôtelière canadienne est assez rapide, si l'on peut prouver ses capacités (diplômes, certificats et autres papiers, n'étant même pas demandés à l'engagement). L'avenir laisse présager une aggravation de la situation, au profit principalement du personnel de cuisine, et une stagnation dans l'administration, malgré l'ouverture prochaine de nombreux grands hôtels.

Un exemple à suivre!

Bonne progression du tourisme autrichien

Dans son tour d'horizon de l'économie autrichienne pendant l'année 1972, l'Institut autrichien de recherches économiques constate notamment une consolidation de la position de l'Autriche dans le tourisme international.

Pendant l'année touristique 1971/72 (du 1er novembre au 31 octobre), l'expansion du tourisme international s'est poursuivie. Comparativement à ses concurrents traditionnels — l'Italie, la Suisse et la Yougoslavie —, l'Autriche fait bonne figure. Alors qu'en Suisse, les nuitées dues aux étrangers stagnaient au niveau de l'année précédente et qu'en Italie, elles n'augmentaient que de 3,5 %, on enregistre en Autriche 6 % de plus de nuitées dues aux touristes étrangers.

Les recettes en devises ont évolué encore plus favorablement que les chiffres des nuitées: elles augmentèrent de 23 % en Autriche, atteignant le total record de 38,25 milliards de schillings. Vu que le niveau des prix du secteur touristique avait augmenté de 8,5 % en Autriche pendant l'année touristique écoulée on peut en déduire, compte tenu de l'augmentation du nombre de nuitées (plus 6 %), un accroissement net de 7 % des dépenses des touristes étrangers.

Des idées et des hommes

Les Bahamas: un nouveau pays touristique indépendant

Née le 10 juillet, à Nassau, la République des Bahamas, au sud-est de la côte de Floride, a pris congé du sein maternel britannique. On serait tenté de préciser que c'est pour mieux partir en vacances. L'économie de ce nouveau pays repose en effet, comme on le sait, essentiellement sur le tourisme. Il avait accueilli 1,5 million de touristes... seulement en 1972, mais ceux-ci ont laissé, dans ce paradis terrestre, quelque 265 millions de dollars!

L'Autriche, pays de congrès

L'Autriche dispose, dans 21 localités, de 430 salles de congrès pouvant offrir une capacité d'environ 51 000 places. Les organisations touristiques de ce pays multiplient actuellement leurs efforts pour se faire, elles aussi, une petite place au soleil du tourisme de congrès.

Ramada en Europe

Le premier hôtel européen de la chaîne américaine Ramada Inn s'est ouvert à Bruxelles, une ville qui n'arrête plus de servir de cadre à de telles «premières» (après Lend Hotels et Sheraton notamment). Le nouvel établissement, sis à la Chaussée de Charleroi, abrite 200 chambres, de nombreux restaurants et des salles de conférences.

Record hôtelier en Scandinavie

Avec le «Scandinavia», qui vient d'être inauguré, Copenhague possède désormais le plus grand hôtel de l'Europe du nord: 534 chambres, 1033 lits. La capitale du Danemark apparaît d'ailleurs de plus en plus comme l'une des principales villes touristiques d'Europe.

Un hôtel de cases

A Nianing, au Sénégal, Baladar-Neckermann a ouvert un hôtel de 380 lits, l'Al-diana. Il offre la particularité, on ne peut plus dépayssante, d'être disposé en cases africaines, sur une plage de sable qui s'étend à perte de vue. Doté d'un confort ultra-moderne, il est naturellement équipé de restaurants, bars et autres locaux climatisés. Le Sénégal a enregistré quelque 60 000 arrivées en 1972.

Une oasis de vacances en Australie

Grâce à la vitesse des transports aériens, le rêve, même s'il se trouve à des dizaines de milliers de kilomètres de l'Europe, peut devenir facilement réalité. C'est la raison pour laquelle un promoteur de Melbourne envisage de créer, sur la Gold Coast, une station tout à fait nouvelle. Celle-ci comprendra un hôtel de classe internationale, un palais des congrès, un centre commercial, un aéroport et une gare routière, des restaurants et autres lieux d'attractions.

Le Centre des congrès de Hongkong

Le Centre international des congrès de Hongkong sera terminé à la fin de 1974. Il fera partie du Centre mondial des affaires — et le choix de Hongkong s'imposait —, un immeuble de 40 étages dont les locaux d'accueil, équipés selon des techniques de pointe, seront à même de recevoir jusqu'à 3000 congressistes.

Le Brésil s'équipe

Chaque jour nous apporte la confirmation que la concurrence touristique, sur le plan international s'intensifie; que serons-nous demain, en Suisse mais aussi en Europe, lorsque l'on sait que le Brésil, notamment, va construire entre 30 et 50 grands hôtels, fruit d'une collaboration tripartite entre Hilton, Sissal et Embratur, l'Office national brésilien du tourisme? (Sources: Répertoire des voyages et div.)

Un conseil pour le développement touristique à Jérusalem

Un conseil pour le développement du tourisme a été créé à Jérusalem. Il comprend des représentants de la Fédération israélienne des hôteliers, de l'Union des agents de voyages et de tourisme, des sociétés de transport de touristes, de l'Union des guides, de l'Association des aubergers, etc. Au cours de la première réunion, M. Kol, ministre du tourisme, a défini les fonctions du Conseil qui se réunira une fois tous les trois mois pour discuter des problèmes de politique touristique. Il a également annoncé que 80 investisseurs étrangers sont déjà intéressés par l'hôtellerie et les services touristiques. A cet effet, des plans et des projets importants ont été établis pour développer le tourisme jusqu'en 1985.

Enregistrement électronique

Pour la première fois dans les annales de l'hôtellerie en Israël, un hôtel est équipé d'un ordinateur pour l'enregistrement des réservations; il s'agit du Diplomat à Jérusalem. Son emploi augmentera l'efficacité des services de l'hôtel et sera très utile aux agences de voyages.

Dans un second stade, l'ordinateur sera adapté également à divers services hôteliers tels que salle à manger, bar, cuisine, centrale téléphonique, etc. J.A.

Die neuen Bundesmassnahmen auf dem Markt der in- und ausländischen Käse

Wird die Käseplatte kleiner?

Welch-, Schmelz- und Halbhartkäse aus dem Ausland werden, wie aus dem Bundeshaus kürzlich berichtet worden ist, teuer werden. Im Sinne einer Sofortmassnahme werden gewisse Zoll erhöhungen und Mindestpreisbestimmungen erlassen. Ziel der Massnahme ist, den Druck der ausländischen Käsequalitäten auf den schweizerischen Inlandmarkt zu vermindern, wobei der Bundesrat, um mit der offiziellen Antileistungspolitik nicht in Konflikt zu kommen, beabsichtigt, mit den finanziellen Mehrerträgen aus den Käseimporten die Inlandkäse zu verbilligen.

Kein Leistungssystem

Die bürgerlichen Begehren sind mit diesem bundesrätlichen Entscheid wohl nur teilweise erfüllt, strebte man im Prinzip doch eine Neuordnung an, wonach die schweizerischen Käseimporteure entsprechend ihren Importierungen auch Inlandkäse zur Vermarktung hätten übernehmen müssen. Indirekt wäre ein solches Leistungssystem wohl aber auf eine Importkontingentierung hinausgelaufen mit der Gefahr, dass die Schweiz vor allem mit der Europäischen Gemeinschaft in eine Konfliktsituation geraten wäre. Auch die getroffene Lösung könnte noch zu Auseinandersetzungen führen, doch weist die EG-Käsepolitik Massnahmen auf, die sich mit den schweizerischen durchaus vergleichen lassen. Mit der nun beschlossenen Sofortmassnahme wird es allerdings nicht sein Bewenden haben. Der Bundesrat beabsichtigt, für die Zukunft ein System beweglicher Preisschläge einzuführen, doch bedarf es hierfür eines Bundesbeschlusses, der erst noch dem Parlament vorzulegen wäre. Immerhin ist schon heute erkennbar, dass sich im Käsektor neue dirigistische Massnahmen durchsetzen.

Zu enges Sortiment

Rückwirkungen auf die «Käserrechnung» der Verbraucher – der privaten wie der kollektiven – sind unvermeidlich. Wohl werden die inländischen Käse verbilligt, der schweizerische Exportkäse wird es ohnehin seit langem! Doch muss, nachdem die ausländischen Käseimporteure in den letzten Jahren auf dem schweizerischen Markt zu recht beachtlichen Erfolgen gelangt sind, wohl auch die Frage gestellt werden, ob die schweizerische Käseproduktion heute noch «richtig» liegt. Dass sich die Konsumbedürfnisse in den letzten zwanzig Jahren stark verändert haben, ist Fachleuten nicht entgangen. Sowohl die privaten wie die kollektiven Haushaltungen legen Wert auf eine breitere Auswahl und begnügen sich nicht mehr mit relativ wenigen Qualitäten. In bäuerlichen Kreisen wird nun allerdings immer wieder erklärt, dass die ausländischen Käse vor allem dank der Preiswürdigkeit sich hätten durchsetzen können. Der Preis mag eine Rolle spielen, aber zweifellos nicht die allein entscheidende, da ausländische Spezialitäten zum Teil zu Preisen verkauft werden können, die als ausgesprochen hoch bezeichnet werden müssen. Der gehobene Lebensstandard zeitigt auch hier seine Konsequenzen, so dass es einerseits umseitigen und sehr vereinfachten Betrachtungsweise entspricht, den Importkäse kurzweilig mit dem Argument der Billigkeit «anzugehen». Gefährlich für die schweizerische Produktion ist der Hin-

weis darauf, dass das Ausland den Export von Käse zum Teil künstlich verbilligt, um Überschüsse loszuwerden. Die schweizerischen Käseexporte sind bekanntlich ebenfalls «subventionsintensiv», wie die jährlichen Rechnungen der Käseunion AG jeweils eindrücklich darstellen.

Es geht in der Zukunft sichtlich darum, die veränderten Konsumentenbedürfnisse vermehrt auf die Produktion zu übertragen, so etwa, indem auch neue Qualitäten und Spezialitäten auf den Markt gebracht werden müssen. Die Schwierigkeiten, die sich derartigen Umpositionierungen in den Weg stellen, sind allerdings nicht gering und sollen auch nicht verkannt. Man hat heute aber den Eindruck, dass sich die schweizerische Milchwirtschaft allzu lange auf ihre traditionelle Produktion ausgerichtet hat, während im Ausland zum Teil neue Wege der Produktion, aber auch des Marketing, beschritten worden sind. Gesamthaft mag die neue Mischung, welche die Auslandskäse vermehrt belastet, die Schweizer Käse aber entsprechend verbilligt, zwar aufgehen. Das wiederum aber ist nur die Preisseite, wobei derjenige, der den Auslandskäse zum Markt vorzuziehen einräumt, schlechter fährt.

Trügerische Sicherheit

Entscheidend für die langfristige Marktentwicklung – und damit auch für den Grad der Subventionsanfälligkeit – bleiben indessen Qualität und Produkt. Dass sich der Markt und seine Konsumenten gewandelt haben, darf nun einfach nicht mehr weiter übersehen oder bagatelisiert werden, und völlig falsch wäre die Annahme, dass man die künftigen Absatzprobleme über den Preis erfolgreich regeln kann. Man wird daher in weiten Kreisen von den neuen bundesrätlichen Massnahmen mit gemischten Gefühlen Kenntnis nehmen, liegt ihnen doch die Gefahr zugrunde, dass man sich in der einheimischen Produktion erneut in der Sicherheit wiegt, mit der bisherigen Strategie auch in Zukunft bestehen zu können.

Le produit national suisse en 1972

(PAM) Le produit national brut d'un pays représente la valeur globale des biens et des services produits par l'économie nationale en l'espace d'une année. Il est en quelque sorte le thermomètre général de la santé économique d'un Etat, et son calcul revêt dès lors une grande importance.

En Suisse, ce sont le Bureau fédéral de statistique et le Groupe des prévisions économiques de l'administration fédérale qui sont chargés de ce travail. Les dernières estimations pour 1972 ont récemment paru dans «La Vie économique».

Une croissance de 4,7 %

Il apparaît que la croissance économique s'est accélérée de 1971 à 1972. Le produit national brut aux prix du marché, a en effet passé de 100,7 à 115,2 milliards de francs, soit une augmentation nominale de 14,4% contre 13,4% l'année précédente. Quant au taux de croissance réel, après avoir atteint 4,6% en 1970 et 3,9% en 1971, il est évalué à 4,7% en 1972.

L'année dernière, la conjoncture a reçu sa principale impulsion de l'industrie du bâtiment, la construction de logements prenant la première place, avec un taux de croissance nominal de près de 30%. Par rapport à 1971, ce taux est d'à peine 20% en ce qui concerne les travaux publics et d'environ 12% pour les immeubles industriels et commerciaux. Dans ce dernier groupe, l'expansion intéressait surtout le secteur commercial (maisons de commerce, banques et assurances), tandis que, tout comme l'année précédente, elle est restée restreinte dans l'industrie proprement dite.

Consommation accrue de services

D'autre part, la consommation privée a continué à se développer par suite de l'amélioration rapide des revenus des masses. L'accroissement de la consommation de services, qui se manifeste depuis des années, est accompagné cette fois-ci d'une élévation sensible du chiffre d'affaires du commerce de détail. En valeur nominale du moins, les ventes ont augmenté de plus de 10% dans le secteur alimentaire et de presque autant dans l'habillement et les textiles.

Depuis le début de 1972, on a noté, en outre, une nette tendance à la reprise des exportations, qui avaient considérablement diminué pendant un certain temps en 1971.

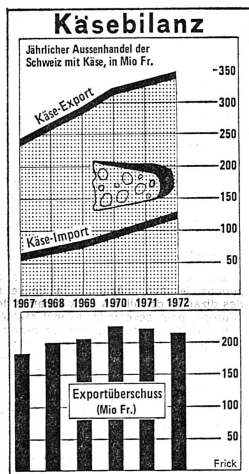
La progression se poursuit

Dans une économie complexe et développée comme la nôtre, l'évolution pré-

sible du produit national dans la proche avenir est un élément qu'il importe également de déterminer. A cet égard, le Groupe des prévisions économiques estime que, étant donné les forces d'expansion qui caractérisent la situation économique actuelle, l'intensité des facteurs économiques à effet prolongé, les besoins considérables d'infrastructure et la répartition croissante du travail sur le plan international, l'essor conjoncturel se poursuivra dans des limites aussi bien en 1973 qu'en 1974. Les mesures urgentes visant à combattre la surchauffe économique, entrées en vigueur au début de 1973, et les restrictions plus sévères concernant les travailleurs étrangers devraient toutefois provoquer un certain ralentissement de la croissance économique générale au cours de 2^e semestre de 1973, mais surtout en 1974. Dans l'ensemble, l'extension restera néanmoins fort appréciable, puisque l'on évalue le taux d'augmentation du produit national brut réel à 3,8% pour 1973 et à 3% pour 1974.

Les Suisses aussi riches que les Américains

(ATS) D'après le produit national brut par tête d'habitant, les Suisses, au cours des trois dernières années, ont non seulement dépassé le Canada et la Suède et sauté de la 4^e à la 2^e place, mais ils sont devenus presque aussi riches que les Américains. Le quotidien allemand «Frankfurter Allgemeine Zeitung» a publié une statistique où l'on peut constater qu'en 1960 le produit national brut de la Suisse atteignait les 62% du niveau des Etats-Unis et en 1970 les 63,1%. La Suisse occupait alors la 4^e rang; mais, pendant les trois dernières années, caractérisées par de nombreuses crises monétaires, notre pays a fait un bond en avant: son PIB, avec 97,8%, n'est pas loin d'égaliser celui des Américains, ce qui vaut à la Suisse d'être à la 2^e place.



Schwache Exportleistung

Seit Jahren wächst die Einfuhr von Käse doppelt so rasch (im durchschnittlich 14 Prozent im Jahr) wie die Ausfuhr mit 7 Prozent jährlich. Letztes Jahr aber ging der Auslandsverkauf noch langsamer hinauf, während der Import ausländischer Käse überdurchschnittlich zunahm: Nur um zwei bis drei Prozent mehr Käse als im Jahr zuvor konnten 1972 ins Ausland verkauft werden. Die Einfuhr stieg dagegen gewichtsmässig um 9 Prozent, wertmässig sogar um 17 Prozent. Nur dank höheren Exportpreisen haben die internationalen Käseinnahmen der Schweiz in den letzten zwei Jahren nicht abgenommen, denn die verkaufte Menge lag unter dem Stand von 1970. Dagegen bevorzugte die Preissteigerung die ausländischen Sorten immer mehr: 1968 ass jeder im Durchschnitt 2,3 Kilo, 1972 schon 3,3 Kilo. Die schweizerische Milch- und Käseerzeugung gerät durch diese Tendenzen in eine Zange: Steigende Käseüberschüsse durch schwache Exportleistung und durch Bevorzugung der ausländischen Sorten. Der Bundesrat will nun Massnahmen zur Eindämmung der Importe ergreifen – eine nicht unbestrittene Massnahme.



Thermo-Gruppe: 12 Prozent Umsatzzuwachs

Für das Geschäftsjahr 1972, das ausnahmsweise nur 11 Monate umfasst (Anpassung an das Kalenderjahr), verzeichnet die Thermo-Gruppe (Thermo AG, Schwanden; Elcalor AG, Aarau; Sursee Werke AG, Sursee; Volta Bregenz GmbH, Bregenz; Thermo GmbH, Hergensweiler/Deutschland) einen Umsatzzuwachs von 10,05 Millionen Fr. oder gut 12 Prozent. Der konsolidierte Umsatz wird mit 110,75 Millionen ausgewiesen, der konsolidierte Reingewinn mit 2,69 Millionen. Die Generalversammlung der Thermo AG, Schwanden, beschloss die Ausschüttung einer Dividende von 5 Prozent (Vorjahr 4 Prozent).

Für die Entwicklung neuer Produkte und die Verbesserung der Produktionsanlagen wurden in den meisten Unternehmen erheblichen Investitionen getätigt. Die infolge der allgemeinen Teuerung stark erhöhten Produktions-, Montage- und Servicekosten mussten nur teilweise auf die Preise geschlagen werden, der andere Teil liess sich durch Rationalisierungsmassnahmen auffangen. Der Auftragsbestand war am Ende des Berichtsjahrs gut und höher als zu dessen Beginn.

Der Unternehmensbereich Haushalt konnte einen höheren Ertrag ausweisen, der sowohl auf eine Umsatzsteigerung als auch auf die Erfolge von Rationalisierungsmassnahmen zurückzuführen ist. Stark angezogen hat der Verkauf ganzer Haushaltsküchen. Der Bereich Grossküchen blickt auf ein ausgesprochen gutes Jahr zurück. Die Produktionskapazität auf diesem Sektor erlaubte allerdings noch keine volle Ausschöpfung der Marktmöglichkeiten.

Eingefrorene Bahntarife

An seiner Sitzung vom 26. Juni hat der Bundesrat beschlossen, dass den Bahnen des öffentlichen Verkehrs dieses

Jahr keine Tarifierhöhungen zugestanden werden sollen.

Wie dieser Tage bekannt wurde, ist der Beschluss der Landesregierung in Berücksichtigung der «kritischen konjunkturellen Lage» gefasst worden, da die höheren Interessen der Teuerungsbekämpfung Priorität haben.

Wie das Eidgenössische Amt für Verkehr in einem Rundschreiben an die interessierten Kreise ausführt, gilt der Preisstopp «nur» für Bahnen des allgemeinen Verkehrs (SBB, Autobahnlinien der PTT, konzessionierte Automobilbahnen mit Bundesdefizitdeckung oder Abgeltungsschuldung für die gegenständlichen Leistungen sowie die konzessionierten Transportunternehmen des allgemeinen Verkehrs). Dagegen fallen nicht unter den Beschluss die öffentlichen Verkehrsmittel, welche vorwiegend dem Ortsverkehr oder dem touristischen Verkehr dienen. Städtische Verkehrsbetriebe und ausgesprochene Touristenbahnen können somit ihre Preise anpassen. Immerhin sind differenzierte Lösungen denkbar, indem etwa nur gewisse Streckenteile einer Bahn, welche vor allem touristischen Zwecken dienen, frei bleiben. Die meisten Schifffahrtsunternehmen bleiben ebenfalls in ihrer Tarifgestaltung autonom.

Problem verschoben

Die von Bundespräsident Bonvin vorgeschlagene Erhöhung der SBB-Personen-tarife von 12 bis 13 Prozent auf den 1. Oktober dieses Jahres wird somit nicht stattfinden. Nach Ansicht des Bundesrates hätte eine kurz vor der Volksabstimmung über die Fortführung der dringlichen Teuerungsbekämpfungsmassnahmen im Dezember bewilligte Tarifierhöhung nicht ganz ins Bild gepasst. Auch mit diesem Vorwärtsschritt ist das Problem nicht gelöst, sondern lediglich auf eine andere, weniger transparente Ebene verschoben: Die durch den Preisstopp zu erwartenden erhöhten Defizite werden bekanntlich von der Bundeskasse gedeckt, deren Loch vom Steuerzahler – ob er nun Bahnkunde sei oder nicht – gestopft werden muss. Aber man teilt wenigstens das Gefühl, es passe nicht, wenn auch nicht viel geschieht.

GFK

Pas de seconde grande piste à Cointrin

Au cours de l'an passé, le trafic commercial à l'aéroport de Genève-Cointrin a représenté un mouvement de 65 527 appareils et de 3 338 118 passagers. On attendait une stabilisation du nombre des avions, mais à un accroissement de 8% de celui des voyageurs. Des mesures doivent donc être prises afin de satisfaire au développement de ce trafic.

Aussi, l'éventualité de la construction d'une seconde grande piste de 4000 mètres avait été retenue, traversant les communes de Collex-Bossy et de Versoix, pour atteindre la frontière vaudoise! Une construction de ce genre, outre les sommes considérables qu'elle aurait exigées, présenterait le grave inconvénient de couper en deux les communes précitées et de faire disparaître 80 hectares de forêts et d'importantes surfaces agricoles. Il y a eu levée de boucliers, notamment de la part des autorités des communes concernées et le Conseil d'Etat lui interpellé. Ce dernier vient de faire savoir que l'on sera en mesure de satisfaire aux exigences du trafic accru de Cointrin, à court et à moyen terme, sans qu'une extension territoriale de l'aéroport soit nécessaire.

Il est désormais possible de renoncer à demander au Grand Conseil un crédit relatif à une étude générale sur l'importance de l'aéroport et les conséquences de son développement, en précisant que la piste en question ne revêt pas une nécessité qui ait été démontrée.

Cette réponse est rassurante à deux points de vue. D'une part, parce que le gouvernement est fermement décidé à ce que l'aéroport soit à même de continuer à remplir les tâches pour lesquelles il a été conçu et réalisé et, d'autre part, parce que la protection de l'environnement constitue également l'une des préoccupations.

de la flotte pour courtes distances en prévision de l'acquisition ultérieure d'avions gros-porteurs pour l'Europe. Le choix de Swissair, en ce qui concerne ces derniers, n'est pas sans avoir été influencé par l'achat des DC-9-50. Elle choisira le type d'appareil qui répondra le mieux à ses besoins. Des études approfondies sont actuellement en cours.

120 passagers, 2 tonnes de fret

Le DC-9-50 est le plus récent modèle de la série des DC-9 construits par McDonnell Douglas aux Etats-Unis. C'est un bi-moteur pour courtes distances. Environ 760 appareils de ce type ont été commandés jusqu'à présent. Swissair exploite 21 DC-9-32 et un avion cargo DC-9-33F depuis plusieurs années déjà. Comparé au DC-9-32, le DC-9-50 aura un fuselage plus long de 4 mètres et des réacteurs JT8D-17 de Pratt & Whitney un peu plus puissants. L'utilisation de matériaux absorbants pour la construction des réacteurs et des nacelles de ceux-ci permettra de réduire encore dans une mesure telle que les DC-9-50 répondront aux normes très sévères exigées par les Autorités américaines pour les nouveaux avions. De plus, les réacteurs du DC-9-50 ne dégagent aucune fumée. Dans la version choisie par Swissair, la cabine offrira de la place à 120 passagers dans une seule classe et 110 en classe économique. Dans cette dernière, les sièges seront répartis par rangées de trois d'un côté du couloir et deux de l'autre. Même avec sa cabine pleine, le DC-9-50 pourra encore emporter 2 tonnes de fret.

La SATA va acquérir un «Airbus»

La Société anonyme de transports aériens (SATA), basée à Genève-Cointrin et spécialisée dans les vols charters, se propose d'acquérir un avion gros-porteur, afin de compléter sa flotte, qui se compose actuellement de quatre «Super-Caravelles» et d'un «Convair 640».

C'est sur un «Airbus A-300 B-4», de construction européenne, que va très certainement se porter le choix de la compagnie indépendante genevoise. Il s'agit d'un appareil de 345 places, qui pourrait être livré dès 1975 à la SATA. En attendant la remise de cet appareil, la compagnie louerait un «Airbus» de moindre capacité. En outre, pour son service d'avions-taxi, la SATA a acquis un biracteur d'affaires du type «Mystère 20». Ainsi donc, cette compagnie aérienne genevoise, dont l'expansion a été considérable au cours de ces dernières années, nourrit-elle de grandes et légitimes ambitions.

Die grössten Transport- und Dienstleistungsunternehmen der Schweiz im Jahre 1972

Rang	Gesellschaft und Hauptsitz	Branche	Konzernumsatz		Umsatz-zunahme	Rein-gewinn	Eigene Mittel	Ange-stellte
1972	71		1972	1971	1971/72	1972	1972	1972
			Mio Fr.	Mio Fr.	%	Mio Fr.	Mio Fr.	Anzahl
1.	1. PTT, Bern	Post, Fernmeldedienste	3368	2980	13,0	-61,7	163	49 823
2.	2. SBB, Bern	Bahnverkehr	2225	1964	13,3	-17,7	886	41 750
3.	3. Swissair, Zürich	Luftverkehr	1493	1402	6,5	41,0	510	13 707
4.	4. Panalpina Welttransport AG, Basel	Spezialtransport	970	786	23,4	2,4	11	4 155
5.	5. Reisebüro Kuoni AG, Zürich	Reisebüro	405	312	29,8	-	-	1 600
6.	6. Publicitas SA, Lausanne	Werbung	-	-	-	4,8	26	1 800
7.	7. Hotelplan, Internationale Reiseorganisation, Zürich	Reisebüro	226	197	14,7	0,2	3	814
8.	8. Mövenpick-Unternehmungen, Zürich	Gastgewerbe, Hotellerie	149	110	35,5	2,0	25	3 000
9.	9. Orell Füssli Werbe AG, Zürich	Werbung	135	122	10,7	0,4	5	624
10.	10. Schweizer Annoncen AG	Werbung	64	58	10,3	0,2	5	497

Le marché des Etats-Unis

Comme promis, nous publions ci-après de larges extraits du magistral exposé qu'a prononcé M. Werner SEILER, directeur de marketing de Swissair à New York, à l'occasion des assemblées de l'OTV. Le titre, les intertitres et les mises en évidence sont de la Rédaction.

Lorsque nous devrions nous concentrer sur les perspectives à long terme, nous semblons parfois accorder trop d'importance à l'avenir immédiat. Lorsque nous devrions étudier l'évolution de la situation pour nous préparer à surmonter d'éventuelles difficultés, il semble parfois que nous cherchions à nous rassurer nous-mêmes en faisant remarquer que les affaires vont bien. Je suis un «vendeur» de voyages suisses donc conditionné par une logique méthodique qui m'oblige à examiner notre avenir immédiat dans le secteur des voyages, avec une certaine appréhension.

Par exemple, je crains que le taux d'inflation excessif de la Suisse ne représente une menace sérieuse. Les prix sont beaucoup trop élevés, et même si nous constatons que les voyageurs sont prêts à tolérer cet état de choses, cela ne signifie pas qu'ils continueront à l'accepter.

Le cas des Américains est probablement le meilleur exemple que l'on pourrait trouver pour illustrer le problème. Leur dollar a subi deux dévaluations successives – ce qui a automatiquement eu pour effet d'augmenter le prix de tout ce qu'ils achètent en Suisse. Et l'inflation observée en Suisse ne peut que contribuer à les détourner du marché suisse. Il s'agit là d'un obstacle extrêmement sérieux. Rien ne garantit que les Américains, qui savent utiliser avec discernement leur budget voyage, se soumettront sans broncher à cette nouvelle attaque lancée contre leur capital-vacances.

Une première question de prix

Nous avons le droit d'être impressionnés par le regain de popularité dont notre pays jouit auprès des Européens. Ceci indique que l'amélioration du niveau de vie de l'Europe encourage à chercher à se divertir ailleurs que dans son propre pays.

● Mais cette tendance indique également autre chose: si l'Européen voyage davantage, et s'il peut se permettre d'acheter aux prix pratiqués en Suisse, il peut également se permettre d'aller beaucoup plus loin qu'en Suisse, en particulier s'il peut trouver un lieu enchanté où les prix ne sont pas aussi élevés. En fait, nous savons déjà que l'Européen s'éloigne de plus en plus de son pays d'origine. Par exemple, le trafic Swissair vers les Etats-Unis en provenance de la Suisse seule avait, pendant le premier trimestre de cette année, augmenté de 52 % par rapport à la période correspondante, l'an dernier.

● D'autres termes, le nombre d'Européens qui quittent l'Europe atteint un niveau record. Ce se produirait-il si les Américains, en même temps, décidaient de ne pas payer les prix pratiqués en Suisse? Si cela arrivait, où irions-nous chercher nos clients?

Collaborer pour un succès permanent

Je ne pense pas que le problème soit impossible à résoudre. Au contraire, j'estime que nous pouvons façonner notre avenir, par exemple au cours des cinq prochaines années, de manière à éviter ce genre de problèmes avant même qu'ils ne se présentent.

● Nous sommes tous des partenaires dans le domaine du tourisme et des voyages, et nous devons reconnaître que nous sommes solidairement responsables de la politique à adopter, en toute connaissance de cause, à un moment où notre prospérité est menacée.

Nous sommes Suisses, c'est-à-dire intelligents, prudents et logiques. Si nous choisissons de travailler ensemble, en particulier à un moment où les résultats que nous obtenons sont loin d'être médiocres, nous pouvons assurer notre prospérité à titre permanent. Il serait impardonnable si nous attendions que ces vagues avertissements soient devenus de graves réalités.

Je considère que l'hôtelier suisse est le meilleur du monde. Ce n'est par conséquent pas par hasard que les Européens viennent chez nous en nombre toujours croissant.

Ils savent qu'en Suisse, le mot «service» veut dire quelque chose. Et les Américains, qui reviennent une année après l'autre, le savent aussi.

Mais il n'est pas impossible – quelque supérieurs que puissent être nos hôtels, ou quelque irrésistible que puisse être l'attrait exercé par notre pays – que le facteur coût, à lui seul, commencera un jour ou l'autre à décourager même nos clients les plus fidèles. Cela serait désastreux, et nous ne pouvons pas tolérer que cela se produise.

Swissair: 2,5 millions de dollars pour la publicité aux USA

Le chiffre record atteint en 1972 – 10,8 millions de dollar de bénéfices sur des

recettes d'exploitation de 396 millions de dollar – n'a pu être obtenu qu'au prix d'efforts inépuisables déployés 24 heures sur 24 pour augmenter les ventes.

Rien qu'aux Etats-Unis, cette année, nous dépensons 2,5 millions de dollars dans le cadre d'une campagne publicitaire lancée dans les grands médias américains pour faire mieux connaître la Suisse et nos autres destinations.

Nos avions sont extraordinaires, mais nos concurrents exploitent les mêmes types d'appareils. C'est pourquoi nous mettons l'accent sur le caractère unique de la Suisse et des hôtels suisses. Et finalement, nos prix sont les mêmes que ceux de n'importe quelle compagnie d'aviation membre de l'IATA desservant la Suisse. Vos prix sont entièrement fonction de vos décisions, car vous pouvez les ajuster comme bon vous semble.

Une compagnie s'identifie à son pays

Nous assurons la promotion des centres de villégiature suisses et des hôtels suisses non seulement parce que nous sommes Suisses, mais aussi parce que notre pays et ses hôtels exercent sur les touristes et les voyageurs un attrait tel qu'il existe peu d'autres endroits du monde qui puissent leur être comparés.

● Nous pensons que l'image que nous présentons de la Suisse correspond en tous points à la réalité. C'est pour cette raison que, lorsque nous étions à la recherche d'un thème publicitaire pour assurer efficacement notre promotion, nous avons opté pour la formule suivante: Swissair. Une compagnie aérienne ressemble à de nombreux égards au pays qu'elle représente.

Visiteurs étrangers en Suisse	1972
Allemands	29,1 %
Britanniques	12,4 %
Américains	12,5 %
Français	9,7 %

Je regrette de devoir l'avouer, mais j'estime que les 12,5 % représentant le nombre de visiteurs américains en Suisse par rapport au volume total des visiteurs étrangers n'ont rien d'impressionnant.

Il le serait, si le chiffre enregistré l'an dernier avait par exemple été de 10,5 %, car ce n'est pas le cas. Et il ne fait aucun doute qu'il serait impressionnant si nous pouvions dire, avec une certitude absolue, que nous atteindrions 13,5 % l'an prochain.

Où iront les Allemands demain?

Les 29,1 % attribués aux Allemands nécessitent immédiatement une explication. Les Allemands jouissent actuellement de ce que les Américains appellent un revenu entièrement dépensable. Leur niveau de vie est actuellement si élevé qu'ils n'arriveront pas à le dépenser complètement, ce qui fait qu'ils peuvent se permettre de voyager dans le monde entier.

Par exemple, la dynamique société Steingerber de Francfort vient d'étendre la portée de ses activités à la zone des Antilles: elle a en effet l'intention d'y ouvrir un complexe hôtelier sur l'île de St. Lucie (Antilles) en décembre et elle projette d'en créer un autre à Panama, également sous les Tropiques. Et deux autres entreprises allemandes ont poursuivi des négociations avec le Gouvernement d'Antigua (Antilles), en vue de créer un complexe hôtelier sur une très grande échelle de secteurs adjacents aux complexes touristiques actuels, de sorte que dans 5 à 10 années, la capacité hôtelière de l'île, qui est actuellement de 1200 chambres, aura augmenté de 1000 %.

Dans chacun des cas, l'objectif des Allemands, en association avec Neckermann, est de remplir les hôtels avec les Allemands, à concurrence d'au moins 50 % de leur capacité. On s'attend à ce que les 50 % restants soient occupés par des touristes américains.

Il semble par conséquent que nous pouvons nous attendre à ce qu'un nombre très élevé, et peut-être même critiqué, d'Allemands ne choisissent, avec la nouvelle vague de prospérité que connaît leur pays, des destinations autres que les lieux de villégiature traditionnels.

Si j'étais le directeur d'un bureau de tourisme suisse ou un hôtelier suisse, cette situation ne m'angoisserait pas de m'inquiéter, ou du moins de me préoccuper un peu.

Il faut rendre la Suisse plus attrayante

Je n'essaie pas tout simplement de dire que ces entreprises européennes auront peut-être une influence quelconque, à savoir, sur les statistiques dont vous avez actuellement tout lieu de vous réjouir.

Ce que je dis, en insistant sur ce point vigoureusement, c'est qu'elles auront sans aucun doute les effets que nous craignons si nous ne pouvons pas rendre les charmes de la Suisse encore

plus attrayants pour les Européens et les Américains.

Il serait bon que je rappelle que les Européens voyageant à l'intérieur de l'Europe ont commencé il y a un certain temps à fréquenter les hôtels de style américain, par exemple les Hiltons que l'on rencontre partout et les Holidays Inns, dont le nombre va croissant. Ils cherchent à trouver du neuf sur un continent qui est le leur et qu'ils connaissent déjà bien. On pouvait prévoir qu'ils continueraient à chercher le genre de nouveautés que représente un hôtel de style américain, mais cette fois, de manière beaucoup plus authentique, en se rendant en Amérique.

● En fait, les Européens se rendent déjà en Amérique en nombre si important que nous devons considérer l'Amérique sous un nouvel angle – c'est-à-dire en tant que concurrent sérieux de la Suisse dans un domaine de tout premier plan: le ski, qui représente l'attrait principal auquel notre pays doit sa popularité depuis des générations.

La plupart d'entre vous savent que des vacances de ski dans les Montagnes Rocheuses américaines, tous frais compris, sont offertes aux Européens pour le prix de 1800 francs par personne, ce qui leur donne droit à une semaine de ski sur une neige d'une qualité exceptionnelle et leur permet, s'ils le désirent, de se rendre, contre paiement d'un léger supplément, dans des villes aussi fascinantes que Las Vegas, Los Angeles ou San Francisco.

● C'est le genre de nouveautés qui peut exercer un attrait irrésistible sur des Européens touristes à la recherche de formules inédites.

Les hôtels américains en Europe

L'existence, et le succès, des hôtels américains peuvent être attribués à un facteur primordial. Le problème consiste à exploiter des entreprises rentables et à utiliser un personnel et des méthodes exceptionnellement efficaces pour intéresser le public et assurer la promotion de ce que l'on a à offrir.

Les hôtels américains existent en Europe parce que les hommes d'affaires américains ont su reconnaître une vérité très simple: ils peuvent attirer la clientèle.

Et pas seulement la clientèle américaine, mais aussi n'importe quel voyageur qui se laisse séduire par les campagnes de promotion.

Les hôtels américains n'existent pas en Europe pour la simple raison que les voyageurs américains exigent un hôtel qui ressemble exactement à leur propre maison.

● Au contraire, les voyageurs américains qui ont une longue expérience des

directe et évidente que vous ne le faites vous-mêmes. Ils répètent dix fois, cent fois les campagnes de promotion que vous entreprenez, et leurs efforts dans ce domaine se répartissent sur toute l'année.

● Les campagnes de publicité et de promotion des ventes de Swissair visent à convaincre les visiteurs américains que les Suisses désirent les accueillir chez eux. Nous aurions encore beaucoup plus de chance de convaincre ces visiteurs si nous pouvions bénéficier de votre participation et de vos conseils.

Ceci ne signifie pas que notre coopération a été stérile; cela veut tout simplement dire que nous devons intensifier nos efforts. Nous devons par exemple nous engager à appuyer plus vigoureusement que jamais les efforts de l'Office national suisse du tourisme.

Nous devons explorer toutes les possibilités de réduire les budgets de promotion qui renforceront la capacité concurrentielle de la Suisse sur les marchés européens et américains.

- Aux Etats-Unis seulement, le Canada dépense environ 10 millions de dollars.
- Le Mexique dépense plus de 5 millions de dollars sur les médias américains.
- Les Bahamas investissent annuellement plus de 4 millions de dollars dans les domaines de la publicité et des relations extérieures.
- Nos voisins européens, bien que leurs budgets de promotion ne soient comparativement pas très élevés, semblent être capables de consacrer des sommes très importantes – l'Irlande par exemple dépense 1,2 million de dollar – et d'investir ces fonds de manière très efficace.

La meilleure clientèle du monde

Je suis ravi de constater que les touristes européens continuent de s'intéresser à la Suisse. Je voudrais que nous puissions intensifier nos efforts pour attirer les Européens et pour les garder chez nous.

Mais je ne suis pas satisfait de constater que nous ne semblons pas capables de nous adjudger plus de 12,5 % du marché touristique le plus important du monde.

Je crois que les Américains resteront parmi les visiteurs qui viennent en Suisse, le marché le plus important pendant les dix ou vingt prochaines années. En fait, il est impensable que les Américains puissent un jour être dépassés par d'autres et cesser d'être les plus grands «consommateurs» de voyages (d'agrément ou d'affaires) du monde.

● Il serait désastreux et impardonnable pour nous de supposer que nous pouvons compter à coup sûr sur la clientèle des Américains en Suisse. En premier lieu, leur nombre n'est pas tellement impressionnant. Leur perte aurait des conséquences incalculables.

En d'autres termes, je ne pense pas que nous puissions remplacer le voyageur américain. C'est pourquoi nous devons nous assurer que nous n'aurons jamais à le faire.

● Il faut que la Suisse soit identifiée immédiatement, sans retard, comme étant le lieu de villégiature le plus attrayant d'Europe, sinon du monde. C'est maintenant qu'il faut de nouveau mettre l'accent, en exerçant une poussée irrésistible, sur la qualité des biens et des services qui peuvent être fournis à l'Américain pour son dollar dévalué, à l'Anglais pour sa livre dévaluée, au Français pour son franc couronné et à l'Allemand pour son DM si recherché.

une manière typiquement suisse d'assurer le visiteur qu'il en aura pour son argent et même plus et de réserver à l'Européen et à l'Américain un accueil qui leur laissera un souvenir inoubliable. Il serait utile de faire observer que des critiques de plus en plus nombreuses sont formulées en Amérique au sujet des prix élevés pratiqués en Suisse et – ce qui est extrêmement surprenant – de l'attitude indifférente, ou même du manque de politesse qu'afficheraient certains membres du personnel hôtelier...

Il y a certaines tâches que nous pouvons entreprendre ensemble maintenant pour créer et imposer une image de la Suisse et des hôtels suisses qui soit à la fois fidèle et attrayante.

● Notre coopération dans le domaine des voyages peut se concentrer sur nos caractéristiques exclusives, ainsi que sur nos problèmes d'une manière si créative qu'il devrait nous être possible de susciter, chez tous les voyageurs en puissance, un renouveau d'intérêt pour la Suisse radicalement différent.

Swissair aide les offices du tourisme

L'Office du tourisme du canton de Vaud, a reconnu la nécessité d'entreprendre une campagne de promotion spéciale dans les publications touristiques américaines mais, alors qu'il était désireux de faire quelque chose, il craignait de ne pas en avoir les moyens. Avec l'aide de Swissair – parce que nous avons une longue expérience de ce genre de questions – il a pu acheter de nombreux emplacements réservés à la publicité à un coût de loin inférieur à ce qu'il avait pensé.

Ce n'est qu'un début, une façon d'aborder ensemble, sur une petite échelle, le problème de la publicité dans les grands médias de l'industrie touristique.

Ce n'est que l'un des résultats que l'on peut espérer obtenir en travaillant ensemble.

Propositions pour les cinq prochaines années

● Dès maintenant, mettons nos ressources en commun pour déterminer la nature des tendances de l'industrie touristique au cours des cinq prochaines années.

● Dès maintenant, déterminons les améliorations qui peuvent être apportées à notre infrastructure dans le domaine du tourisme et des voyages – les hôtels, les transports intérieurs, les services de renseignements, les distractions, le logement dans les centres de villégiature, etc. – de manière à porter notre capacité concurrentielle à un niveau encore jamais atteint.

● A partir de maintenant examinons le plus objectivement possible les méthodes que nous employons pour résoudre les problèmes et l'échange d'information au sein de l'industrie suisse du tourisme. Essayons de créer un sentiment d'unité au sein de l'industrie afin d'augmenter son efficacité, de lui donner un sens plus aigu de ses responsabilités et d'améliorer son rendement.

● Dès maintenant, redécouvrons notre merveilleux pays pour essayer d'y trouver des aspects particulièrement fascinants qui y ont peut-être toujours existé mais qui, d'une manière ou d'une autre, ont été négligés tellement nous nous y étions habitués.

Créons de nouvelles caractéristiques qui feront que la Suisse aux yeux du touriste, semblera avoir fait peut-être et être devenue plus attrayante et plus irrésistible.

● Dès maintenant, utilisons nos talents en matière de finances et de gestion – ces qualités que nous sommes censés posséder plus que toute autre nation au monde – pour élaborer une garantie de qualité, de valeur et de prix qui assurera nos visiteurs éventuels que la Suisse est le pays du monde le mieux placé pour leur en donner pour leur argent.

● Dès maintenant, précisons en quoi consistent les ressources que nous pouvons consacrer, au cours des cinq prochaines années, à une politique essentiellement commune de promotion de la Suisse en ne négligeant aucun des aspects qui peuvent la rendre attrayante.

Agir d'une façon concertée

Et canalisons ces nouvelles ressources par l'intermédiaire de l'ONST. Nous pouvons et voulons servir de lieu de rencontres se prêtant aux échanges d'idées et de données qui auront lieu à l'avenir. Cet échange peut s'engager d'une manière telle que nos conclusions pourront être traduites sous la forme de mesures permanentes, afin d'éviter de se perdre dans les méandres stériles de discussions et de palabres interminables.

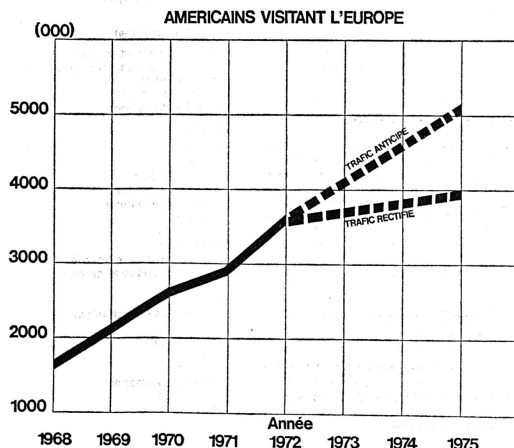
● Nous vous offrons une organisation établie en Amérique du Nord, avec 25 bureaux répartis dans tout le pays; un pouvoir d'achat dont la base est constituée par nos dépenses de promotion, soit 2,5 millions de dollars; une publicité dans les médias spécialisés dans les questions relatives aux consommateurs et au commerce.

Bien que notre réseau nord-américain soit déjà bien rodé, nous avons évidemment besoin de votre participation pour qu'il puisse continuer de fonctionner sans heurts. Faites-nous connaître vos objectifs.

Nous devons mettre de l'ordre dans nos idées bien avant le début des saisons que nous essayons de promouvoir. En août, nous devrions être prêts à promouvoir la saison d'hiver, et en février, nous devrions avoir mis au point une stratégie commune pour la saison d'été.

Nous obtenons d'excellents résultats par nos propres moyens. Voyons si, ensemble, nous pouvons faire quelque chose que personne d'autre ne peut faire aussi bien.

Werner Seiler



séjours à l'étranger ne veulent pas passer leurs vacances en Europe dans un hôtel américain.

Nous désirons une clientèle américaine? Faisons-le savoir!

Ce qu'ils recherchent, c'est un hôtel qui soit désireux de les accueillir. Et on peut considérer qu'un hôtel est désireux d'accueillir un voyageur américain en quête de logement – ou tout autre type de voyageurs – s'il l'indique clairement.

S'il communique avec le voyageur par l'intermédiaire des médias auxquels le voyageur s'adresse de plus en plus pour obtenir les renseignements dont il a besoin.

Et les hôtels américains établis en Europe font savoir au voyageur qu'ils s'intéressent à lui dix fois, cent fois plutôt qu'une, et de manière beaucoup plus

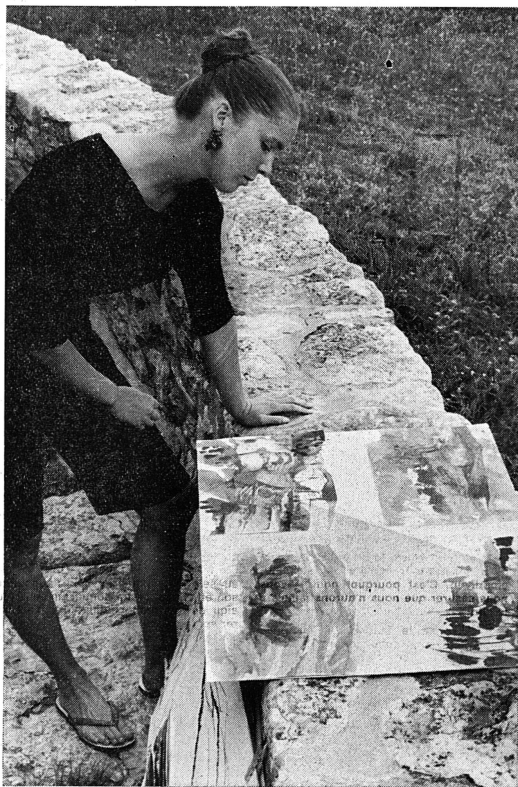
Un appel à l'esprit créatif des Suisses

Le caractère catastrophique de la situation créée par le taux d'inflation de 30 à 35 % enregistré par la Suisse devrait être atténué par une structure prix-valeur qui constituerait un chef-d'œuvre de l'esprit créatif et une réalisation unique en son genre.

● On devrait mettre l'accent sur les différences qui caractérisent les méthodes hôtelières suisses en choisissant une formule qui prouve sans l'ombre d'un doute que l'on n'est pas seulement désireux d'accueillir les Américains et les Européens, mais aussi qu'on les attend. Il est évident que vous ne pouvez rien faire, en agissant isolément, pour ramener la situation au point où elle se trouvait avant l'inflation. De toutes façons, vos clients doivent accepter le fait que les prix sont plus élevés que vous ne l'auriez voulu. Mais il existe certainement

Vacances-Hobbys

La propagande touristique suisse à l'étranger repose désormais sur un nouveau thème, celui de la Suisse, pays des vacances à la carte et des hobbys. L'Office national suisse du tourisme l'a choisi en fonction des résultats d'une enquête sur le marché touristique, menée en 1972 par l'Institut de tourisme de l'Ecole des hautes études économiques et sociales de St-Gall.



La peinture. (Photo ONST)

Que l'on parle de hobbys, de dadas et d'autres viclons d'ingres, il s'agit toujours de motivations auxquelles on a maintenant raison de répondre par de nouveaux arrangements de vacances. Qui plus est, de vacances à intérêt spécifique. Jamais plus qu'aujourd'hui, tourisme et loisirs n'auront été si intimement liés: il est en effet très intéressant de constater que, pour la première fois, l'on donne une nouvelle dimension, celle des vacances, à ce qui n'était jusqu'ici qu'une occupation de fin de journée ou de fin de semaine.

Tourisme individuel et vacances sur mesure

Ainsi que le déclarait M. Kämpfen, directeur de l'ONST, «pour toucher le client individuel, il faut aussi, par l'information et la propagande, répondre aux questions les plus variées. Vacances sur mesure et information sur mesure forment un tout.»

Le thème des vacances-hobbys doit permettre, dans la grande diversité de l'offre touristique, de mettre en valeur le nombre croissant de stations et de formuler le message de notre pays, tout en répondant aux vœux de la clientèle individuelle. La Suisse-hobby remplace toute notre offre sous un même thème, dans une présentation nationale qui permet l'indispensable vue d'ensemble, alors que la variété de l'offre et surtout sa promotion disséminée portaient atteinte à la transparence du marché et au renforcement de notre présence touristique à l'étranger, plus particulièrement outre-mer.

Désormais, pour peu qu'on améliore la formule dans le souci constant d'offrir des prestations de qualité, saines et originales, chaque station, quels que soient son importance et son rayonnement, aura sa chance. En raison de leur disparité et des inégalités d'ordre géographique, climatique et purement sentimental, il apparaît en effet évident que certaines régions de notre pays ne sont pas encore compétitives; en revanche, beaucoup

plus que les sommets, les panoramas, les lacs et les haut-lieux du tourisme helvétique, les hobbys, eux, le sont, quel que soit le cadre où ils s'exercent.

160 offices du tourisme en lice et des montagnes de loisirs

Quelque 160 offices du tourisme ont déjà marqué leur intérêt pour ce programme. Une simple énumération de leurs propositions et des possibilités existantes donne une idée de la diversité qui caractérise les hobbys dans notre tourisme et de l'excellent atout que joue la Suisse dans cette offre de vacances à la carte:



Le folklore. (Photo ASL)



La marche ou la course à pied. (Photo ONST)



La promenade à bicyclette. (Photo ONST)

Arts, culture, artisanat

- Dessin (en salle et en plein air)
- Peinture (rustique, sur céramique et sur porcelaine)
- Sculpture sur bois
- Sculpture de racines
- Poterie
- Modelage
- Tissage
- Reliure
- Travaux sur cuir
- Travaux sur métaux
- Travaux de bijouterie
- Mosaïque
- Photographie
- Archéologie
- Théâtre et mimique pour les enfants
- Cours de musique et de danse

Sports

- Cours et écoles d'alpinisme
- Vol à voile
- Parachutisme
- Voile
- Canoïsme
- Plongée sous-marine
- Ski nautique
- Natation
- Tennis
- Golf
- Pêche
- Equitation
- Gymnastique
- Curling/Patinage d'été
- Programme-santé
- Cours de respiration et de rythmique
- Ski d'été

Randonnées à thèmes

- Randonnées pédestres guidées
- Randonnées pour les amateurs de botanique
- Randonnées pour les amateurs de géologie
- Randonnées pour les amateurs d'ornithologie
- Randonnées combinées avec repas dans des restaurants typiques
- Observation du gibier

Viesites et cours de vacances

La Suisse regorge d'attrait culturels qui peuvent motiver entièrement ou partiellement une excursion ou un séjour: lieux d'art, musées, châteaux, églises, demeures historiques.

Citons, à ce propos, le rôle éminent que certaines vieilles cités suisses se remettent à jouer en matière d'animation et de maintien des traditions. Dans la vieille ville de Fribourg, par exemple, plusieurs ateliers d'art (feronnerie, verrerie, peinture, etc.) ont revu le jour; le public y est accueilli avec plaisir. Souhaitons que la formule des stages culturels pour les jeunes - beaucoup mieux organisée et plus connue en France - se développe également en Suisse.

Il est aussi évident que nos écoles si réputées contribuent à donner aux vacances un intérêt non négligeable; elles ont en effet organisé, avant la lettre, des cours de vacances, en particulier des cours et stages linguistiques. L'université s'avère ainsi, pour une fois, accessible aux touristes sans baccalauréat; et les écoles-clubs sont ouvertes, même pour quelques semaines, à tous les visiteurs. C'est peut-être ce que l'on va prochainement appeler les vacances buissonnières.

Des marottes inattendues

De plus en plus nombreux sont les gens qui éprouvent le besoin d'entreprendre toutes sortes de choses pendant leur temps de loisir et de vacances. Il y en a qui remplacent le train-train quotidien par le train à vapeur, les activités professionnelles par des travaux de cuisine et la trombone à coulis par le cor des Alpes. Désormais, ces marottes inattendues peuvent être satisfaites en Suisse.

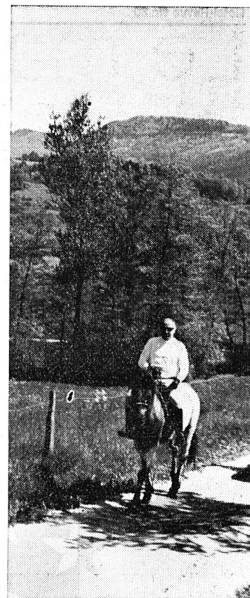
C'est ainsi que, dans le Haut-Toggenbourg les hôtes en villégiature ont l'occasion de pêcher dans les torrents et ruisseaux; l'autorisation de pêcher est délivrée pour toute la durée du séjour, à condition que les poissons soient livrés vivants à l'hôtel!

Quand nos Alpes de neige se métamorphosent en pentes gazonnées, il y a deux possibilités d'utilisation: soit y mettre paître des vaches, soit y laisser s'ébattre ces nouveaux sportifs de l'été que sont les skieurs sur gazon. C'est la seconde solution qu'ont choisie Gstaad, Davos, Savognin et le Weissenstein, où cette nouvelle façon de dévaler les montagnes est en vogue.

Le cyclisme paisible à l'écart de la grande circulation retrouve une faveur grandissante, notamment dans des sites d'intérêt touristique. Les gares CFF n'ont jamais joué autant de vélo et des parcours balisés, exclusivement réservés aux amateurs de deux-roues, s'ouvrent ici ou là, notamment à Birr (AG), alors qu'un cyclo-centre a été inauguré récemment par le TCS à Yens, sur la route Aubonne-Cossonay. A noter que cette formule fait actuellement fureur aux Etats-Unis!

Citons aussi l'exemple de la station de Wildhaas qui offre aux jeunes de 11 à 13 ans la possibilité d'exercer leurs dons naturels pour le dessin, la peinture, la musique et la rythmique. Dans ce même endroit, se déroule un cours d'entraînement à la créativité, ouvert à tous, qui a pour but de promouvoir l'activité créatrice à l'aide de moyens audiovisuels et de matériaux divers.

Les agences de l'ONST ont établi des programmes spécifiques, correspondant aux hobbys de leurs clientèles respectives: en Grande-Bretagne, pour les amis du rail et des locomotives à vapeur; en France, pour les amateurs de minéralogie, les philatélistes, les photographes et



La randonnée à cheval. (Photo ONST)

les passionnés des chemins de fer miniature; en Autriche, pour ceux qui s'intéressent au marquage des chemins pédestres.

Un grand tourisme d'animation

Le choix des hobbys en Suisse est désormais impressionnant; ce mouvement devrait d'ailleurs encore s'amplifier au cours des prochaines années, tout en s'inscrivant parfaitement dans les grands thèmes qui caractérisent depuis plus d'une décennie l'ensemble de la propagande touristique nationale à l'étranger: le retour à la nature et les vacances actives. Tous ces hobbys peuvent se pratiquer en plein air! Nous pensons néanmoins que les offices de tourisme locaux et régionaux, ainsi que l'ensemble de l'hôtellerie, peuvent contribuer efficacement à l'essor et à l'amélioration de cette vaste campagne, en concentrant leurs actions de promotion sur la clientèle suisse. Tant il est vrai que, dans ce pays où la pratique des loisirs est souvent subordonnée à l'adhésion à une société, le problème de l'emploi du temps libre en toute liberté reste entier.

A notre avis, la Suisse vient de contribuer très judicieusement - le succès de cette campagne devrait être probant à ce sujet - à l'édification d'une société où les loisirs doivent être, sinon organisés, du moins facilités à tous les niveaux et surtout en tout temps. Les sociologues modernes (les vrais!), parmi d'autres, estiment en effet que le problème des loisirs (et par là même celui du travail et du tourisme) ne sera pas résolu tant que l'on n'aura pas réussi, techniquement, matériellement et pratiquement, à favoriser les loisirs de la fin de journée, de la fin de semaine, de la fin d'une année de travail et de la fin d'une vie de travail. Il est intéressant de signaler que les loisirs apparaissent toujours, dans le temps, comme une récompense et une détente après une période de tâches et de préoccupations; tout ce que l'on peut raconter d'autre sur cette trop célèbre «civilisation des loisirs» - galvaudée à merci - ressemble à du mauvais folklore. Dans cette optique et sans pêcher par fausse modestie, on peut affirmer que la Suisse, en se lançant dans le grand tourisme d'animation (découvert il y a plus de 15 ans par un grand club de vacances) a vu juste et a porté sa pierre à l'édification de cette société équilibrée et détendue.

José Seydoux
(en collaboration avec l'ONST)

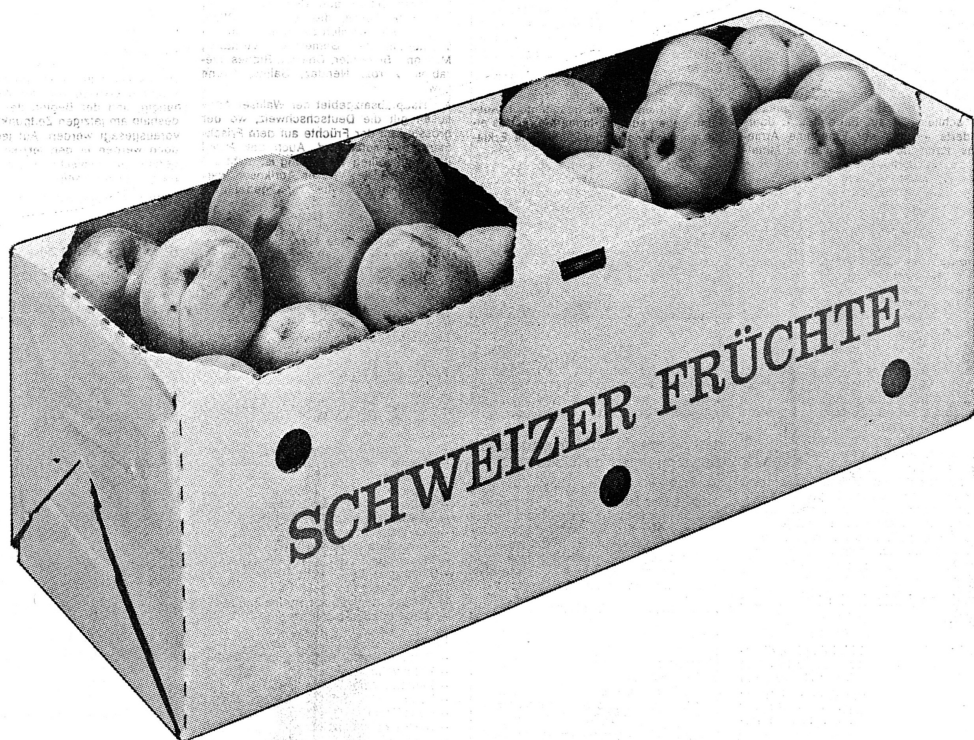


Le parachutisme. (Photo RBD)



La plongée sous-marine. (Photo ASL)

Die Aprikosen sind da!



Ihre Gäste warten darauf!

Verlangen Sie die kleine Rezeptsammlung an
vorzüglichen Aprikosendesserts bei der
OPAV, Bahnhofstrasse 5, 1950 Sitten

hotellerie und land wirtschaft

Aprikosen

«Prunus Armeniaca»

«Prunus Armeniaca» benannte seinerzeit ein schwedischer Botaniker die Aprikose, und es leuchtet ein: mit «Armenia» war nichts anderes gemeint, als das vermutete Herkunftsland, nämlich Armenien. Wie so manches in der Geschichte, war auch dieser Punkt bis in die neuere Zeit umstritten. Nebst Armenien vermutete man die Wiege dieser Frucht auch in Transkaukasien; ja man sprach in diesem Zusammenhang sogar vom Ufergebiet des Nigers. Die Forschungen jüngerer Datums haben jedoch mit ziemlicher Eindeutigkeit erwiesen, dass die ersten Aprikosenkulturen vor ungefähr 4000 Jahren in Asien, und zwar in China, gestanden haben mögen. Der Aprikosenbaum war hier vor allem in Berggebieten heimisch, deren Bevölkerung die Aprikose – die damals natürlich einen anderen Namen trug – besonders ihres hohen Zuckergehaltes wegen schätzten. Man soll daraus sogar eine Art Mehl gewonnen haben, welches dank dieser Eigenschaft zum Süssen der Speisen verwendet wurde. Ausserdem wurde aus dem Fruchtkern ein beliebtes Öl hergestellt. In Europa hat der Aprikosenbaum erst zu Beginn der christlichen Zeitrechnung seinen Einzug gehalten. Man erwähnt ihn zuerst in Italien, später in Griechenland und schliesslich am Ende des 1. Jahrhunderts – nach der Einnahme Armeniens durch die Römer – auch in Mitteleuropa, Nordafrika und schlussendlich in Amerika. Ueber die Anfänge der Aprikosenkulturen in der Schweiz ist sozusagen nichts bekannt. Es ist jedoch Tatsache, dass der Aprikosenanbau in der Schweiz eine nahezu unbedeutende Rolle spielt und einzig im Wallis heimisch geworden ist. Der nachfolgende Abschnitt sei deshalb vor allem der Entwicklung der Aprikosenpflanzungen im Wallis gewidmet.

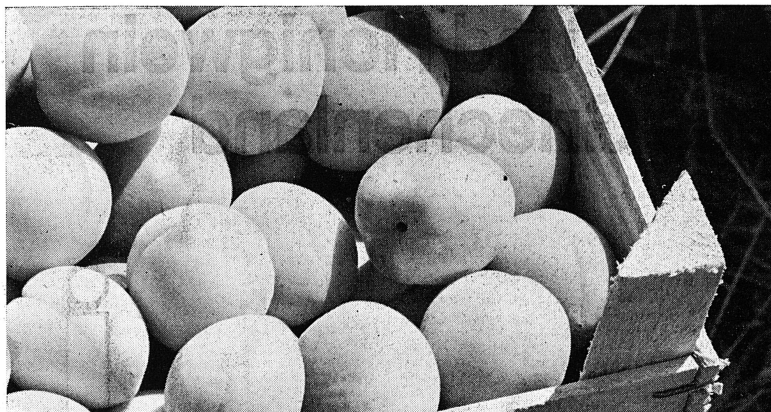
Saxon – die «Aprikosenmetropole»

Wer im Wallis nach Aprikosenkulturen Ausschau hält, der wird diese fast ausschliesslich auf dem linken Rhodener

antreffen. Dabei wird ihm ein schmuckes Dorf im Unterwallis auffallen, das nicht nur durch seinen eher trutzig aussehenden Turm das Augenmerk auf sich zieht, sondern das auch durch seine ausgeglichenen Obstkulturen das Interesse des Besuchers auf sich zu lenken vermag. Es ist Saxon, eingebettet in einem Wald von Fruchtbaumen: riesige Birnen- und Apfelplantagen in der Talschale und am Berghang – bis auf ungefähr 850 m ü. M. – die Aprikosenpflanzungen, die ihm den nicht unverdienten Namen «Aprikosenmetropole» einbringen. Die Tatsache, dass rund zwei Drittel der Aprikosenproduktion des Wallis aus dem Gebiet der Gemeinde Saxon stammt, wird eindeutig bewiesen, dass diese eher hochtrabend klingende Bezeichnung keineswegs aus der Luft gegriffen ist. Wie auch in den anderen Produktionsgebieten des Wallis, wird in Saxon beinahe ausschliesslich die Sorte «Luizet» angepflanzt. Sie hat den Vorteil, nicht nur im Talgrund sondern – wie bereits erwähnt – selbst in beträchtlichen Höhenlagen zu gedeihen. Die voll ausgereifte Frucht ist gleichmässig goldgelb gefärbt und weisst dem Liebhaber durch ihre lustigen roten Bäckchen zu gefallen.

Wer wohl den ersten Aprikosenbaum in Saxon angepflanzt haben mag? Leider wird hier niemand mit Bestimmtheit Auskunft geben können. Immerhin gab es eine mehr oder weniger glaubhafte Erklärung:

Der Leser wisse: Saxon besass schon vor mehr als 100 Jahren sein eigenes Spielkasino (das später allerdings geschlossen werden musste) sowie gutausgestattete Badeanlagen. Unter den anwesenden Gästen befanden sich auch gelehrte Leute, die schliesslich – das grünen Teppichs müde – sich auch mit Bodenexperimenten die Zeit vertrieben. Das Resultat war ebenso überraschend wie erfreulich: Der Boden erwies sich als äusserst fruchtbar, und nebst Spargeln und Pfirsichen gediehen auch die Aprikosen auf beste. Ein Franzose namens Sablier konnte schliesslich die erste zwischen Saxon und Charrat gelegene Aprikosenplantage sein eigen nennen. Das Gehöft «La Sablière» besteht heute noch.



Wer glaubt, dass Saxon nun dank dieser gelungenen Pflanzungen aller Sorge enttoben wäre, irrt sich: Frost und Unbill der Witterung gefährden jedes Jahr aufs Neue die Ernte, und hat man dieses gefährliche Kap überstanden, so drohen noch die immer wiederkehrenden Absatzschwierigkeiten, die vor allem durch die Riesenmengen importierter Früchte hervorgerufen werden. Eine im abschliessenden Teil aufgeführte Statistik wird diese Tatsache eindeutig beweisen. Ein Vorteil ist der Walliser Aprikose jedoch nicht abzusprechen: fachgemäss und zur rechten Zeit gepflückte Früchte sind in ihrem Aussehen und Geschmack vorzüglich und können sich gegenüber der Importware in jeder Beziehung behaupten. Und das ist immerhin ein Trumpf!

Die Walliser Produktion

Die Statistik der letzten 10 Jahre lehrt, dass im Wallis durchschnittlich jährlich um die 8000 t Aprikosen geerntet wurden. Im Jahre 1962 waren es zwar nur knapp 3000 t, jedoch revanchierte sich gleich das folgende Jahr mit einer Rekordernte von 12 000 t. Auch die Jahre 1968, 1969 und 1971 verzeichneten einen Ertrag von über 10 000 t. Wie bereits erwähnt, stammen rund zwei Drittel der Walliser Aprikosenproduktion aus dem Gebiet der Gemeinde Saxon, die restlichen Pflanzungen befinden sich zur Hauptsache auf Territorien der Gemeinden Vernayaz, Martigny, Boverney, Charrat, Riddes, Isérables, Aproz, Nendaz, Salins, Grône usw.

Als Hauptabsatzgebiet der Walliser Aprikosen gilt die Deutschschweiz, wo der grösste Teil der Früchte auf dem Frischmarkt abgesetzt wird. Auch der Anteil der industriellen Verwertung ist nicht unbedeutend. Die Walliser Aprikosen werden in folgender Aufteilung angeboten:

Klasse I

Aussehmässige und geschmacklich erstklassige Früchte von genau kontrollierter Grösse und Reifestand, Verwendung: Frischmarkt.

Klasse II

Ebenfalls voll ausgereifte, vorzügliche Früchte, jedoch im allgemeinen kleiner als Klasse I, Verwendung: Frischmarkt, vorzüglich für Kompotte und andere Desserts.

Klasse III

Aussehmässige leicht geschädigte Früchte, unregelmässige Grösse, unter-

schiedlicher Reifestand, Verwendung: für Konfitüren und Küchegebrauch, industrielle Verarbeitung, Verkauf in «Plateaux».

Aprikosen der Klasse I und II gelangen vor allem in Körbchen von 1 und 2½ kg in den Verkauf.

Die Einfuhr ausländischer Aprikosen spielt in der Schweiz eine wichtige Rolle und wird für die Walliser Produktion nicht selten zur Quelle von unliebsamen Absatzschwierigkeiten. Riesenmengen ausländischer Früchte überschwemmen den Schweizer Markt schon geraume Zeit vor dem Eintreffen der einheimischen Produktion, die schlussendlich auf ein übersättigtes Publikum stösst und so nur mit Mühe an den Mann gebracht werden kann. Die nachfolgende Uebersicht gibt Auskunft über das Verhältnis zwischen der Einfuhr und der einheimischen Produktion:

Jahr	Einfuhr t	Walliser Produktion t
1968	13 054	10 313
1969	8276	10 480
1970	13 853	6891
1971	8409	10 352
1972	9909	9420

Die importierten Aprikosen stammen vor allem aus Spanien, Italien, Frankreich, Griechenland und verschiedenen Oststaaten.

Und dieses Jahr?

Fachleute sagen für das Jahr 1973 eine mittlere Ernte von guter Qualität voraus. Der Reifevorgang der Aprikosen ist einleuchtenderweise von der Witterung abhängig, und der Beginn der Ernte kann deshalb am jetzigen Zeitpunkt noch nicht vorausgesagt werden. Auf jeden Fall jedoch werden in den letzten Juliwochen bereits einheimische Früchte auf dem Markt zu finden sein.

Warten wir also auf die Walliser Aprikosen!

Wie wär's,

wenn Sie jenen Hotelier in Agadir nachahmen, der seinen Gästen in der Hotelhalle einen grossen Korb mit Landesfrüchten zur freien Bedienung bereitstellt?

wenn Sie einen verregneten Abend mit einem etwas langweiligen Fernsehprogramm durch einen Korb voller Aprikosen rettet?

wenn kaum berührte, fast baumfrische Aprikosen die Gäste zu den abgegriffenen Büchern im Lesezimmer lockten?

wenn Sie die kleinen Gäste für ihr geduldes am Tischsitzen mit einer zusätzlichen Aprikose belohnen?

wenn die unbestellte goldigrote Aprikose auf dem Frühstückstafel dem Gast bestellte. Sie freuen sich über seinen Aufenthalt in Ihrem Hause und Sie wünschen ihm einen schönen Tag?

Der relativ geringe Aufwand würde sich bestimmt lohnen, denn wie kleine Geschenke die Freundschaft erhalten, so halten kleine Aufmerksamkeiten den Gast – und sie bringen ihn wieder.

Apriköstliches

Flammierte Aprikosen

Zutaten: 1 kg Aprikosen, 1½ dl Wasser, 4-5 Essl. Zucker, 8-10 St. Würfelzucker, Orangen- oder Zitronensaft, 40-50 g Butter, 1 Gl. Likör, ½ dl Fruchtsaft, 1 Essl. Himbeersirup.

Aprikosen halbieren, mit Wasser und Zucker kochen, abtropfen lassen. Würfelzucker mit Orangensaft beträufeln, in der Pfanne bräunen, Butter hinzufügen. Die Aprikosenhälften dazu anbraten lassen, mit Likör übergliessen und anzünden, kurz durchziehen lassen und anrichten. Der Fond mit dem Fruchtsaft aufkochen, mit Himbeersirup vermischen und über die Aprikosen geben.

Walliser Spiegeleier

Zutaten: ½ l Milch, 1 Prise Salz, ½ Vanillestengel, 4 Essl. Zucker, 75 g feiner Griss, 30 g Maizena, 500 g Aprikosen, 200 g Zucker, Milch, Salz, Zucker und der Länge nach aufgeschnittene Vanille-Stengel aufkochen. Griss und Maizena vermischen und in die Milch geben. 5 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Den Drei-

in Spiegeleierplättchen geben, mit Aprikosensaft bedecken. Die erkalten, leicht gekochten Aprikosen auf den Brei legen, Saft darübergiessen.

Aprikosen-Parfait

Zutaten: 400 g Aprikosen, 50 g Zucker, 3-4 Essl. Wasser, 2 Eigelb, 50 g Puderzucker, 2 dl Rahm.

Die halbierten Aprikosen mit Zucker und wenig Wasser weichkochen, durch ein Sieb drücken und abkühlen lassen. Eigelb und Puderzucker schaumig rühren, die Aprikosenmasse mit dem steifgeschlagenen Rahm untermischen. In die Eisschublade füllen und ins Tiefkühlfach stellen. Nach 1½ - 2½ Stunden ist das Parfait fest, aber nicht hart.

Aprikosenglace

Zutaten: 300 g Aprikosen, 1 dl Wasser, 150 g Puderzucker, 2 dl Rahm.

Die mit Wasser weichgekochten Aprikosen werden nach dem Erkalten durch ein Haarsieb passiert und mit dem Puderzucker gerührt, bis dieser ganz aufgelöst ist. Dann den steifgeschlagenen Rahm unterziehen, die Masse in eine beliebige Form füllen, ins Tiefkühlfach des Kühlschranks stellen und fest werden lassen, was zirka 3-4 Stunden dauert.

Aprikosen-Schaumcreme

Zutaten: 500 g Aprikosen, 1 dl Wasser, 4 Essl. Zucker, 3 Eier, 1-2 Essl. Likör (Aprikotine oder Kirsch).

Aprikosen halbieren, schnetzeln, mit Wasser und 1 Esslöffel Zucker weichkochen, durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Eier und Zucker schaumig schlagen, die Aprikosenmasse zugeben und im Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dick und schaumig rühren. Den Likör sorgfältig zugeben und sofort auftragen.

Was man von den Aprikosen wissen muss

Der Name Aprikose soll vom holländischen Wort «aprikos» herkommen. Der Aprikosenbaum liebt die Sonne – auch den Wind und einen lockeren Boden. Im Wallis findet er alle diese Voraussetzungen.

Aprikosen enthalten verschiedene wertvolle Substanzen: Vitamin C, Säuren, Fruchtzucker, Calcium und eine Fülle an sogenanntem Karotin.

Frische Früchte sollte man immer zuerst waschen, bevor sie roh gegessen werden. Liebhaber schätzen Aprikosen vor allem als eisgekühlten Kompott. Es ist tatsächlich anzunehmen, dass sich das typische Aprikosenaroma in der vorgekochten Frucht besonders gut entfaltet.

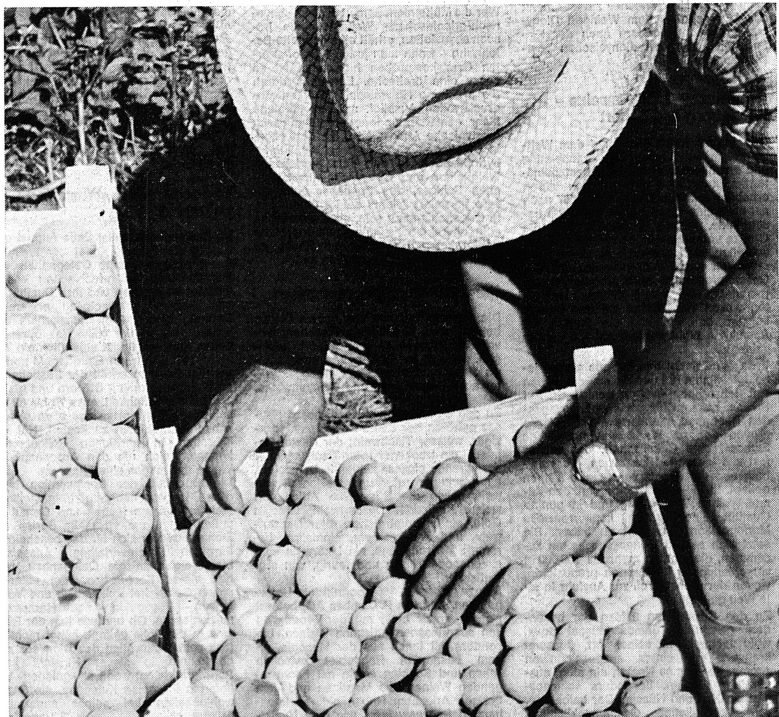
Zur Zubereitung von Aprikosenkompott eignen sich auch die Qualitäten II und III. Etwas zu wenig ausgereifte Früchte werden mit Vorteil für Kompott oder Konfitüre verwendet.

Eingekaufte Aprikosen sind kühl zu lagern und so bald als möglich zu geniessen (die Früchte sind empfindlich und sollten nicht geschüttelt werden). Ein Grundsatz: frische Früchte sind so wenig als möglich von Hand zu berühren.

Der Aprikosenstein enthält einen Samen Kern, der nach Mandeln riecht. Dieser Kern enthält Spuren von Amygdalin, aus welchem sich die giftige Blausäure abspaltet. Kinder haben oft ihren Spass daran, die Steine aufzuschlagen und die Kerne aufzessen. Grössere Mengen davon könnten gesundheitliche Störungen zur Folge haben!

Aprikosenbäume werden 25 bis 40 Jahre alt. Sie tragen die ersten Früchte nach vier Jahren und warten nach acht Jahren mit vollem Ertrag auf.

Im Wallis werden Aprikosen auch schon zu alkoholfreiem Fruchtsaft verarbeitet. Diese industrielle Verwertung wird weiter entwickelt, so dass in absehbarer Zeit der Schweizer Markt während des ganzen Jahres bedient werden kann.



Harz- und Honigwein aus Griechenland

Schon zu Homers Zeiten wussten die Griechen den Wein zu schätzen; einem «guten Tropfen» gebührte ihre ganze Anerkennung, war es doch der Weingeist, der ihre Zungen schärfte und ihr Temperament entzündete. Wein zu genießen war sowohl eine Sache der Kenner, Feinschmecker und der besseren Gesellschaft als auch eine Angelegenheit der breitesten Schichten des Volkes. Natürlich gab es schon damals auserlesene und köstliche Weine aus edlen Trauben, wie beispielsweise den vorzüglichen Malvasier, ein feuriger Süsswein, den man «Wein der Könige» nannte, die gewiss den Herrschern und der gehobenen Gesellschaft vornehmlich zugute kamen, weil sie rar und demnach auch teuer waren. Doch der herkömmliche Wein, den die Griechen zu ihren täg-

allgemeinen – von wenigen Ausnahmen abgesehen – trinken die Griechen nur dann Wein, wenn sie ihre Mahlzeiten halten, ohne ihn könnten sie sich ihre Mahlzeiten wohl kaum vorstellen. Dies bezieht sich allerdings auf die üblichen Tischweine. Das Kredenzen von sogenannten Trinkweinen aus gesellschaftlichem Anlass oder zu irgendeiner feierlichen Begebenheit, wie wir es kennen und pflegen, ohne Mahlzeiten dazu einzunehmen, kennen die Griechen so gut wie gar nicht. Für sie gehört zum Wein auch die Mahlzeit, genauso wie zur Mahlzeit kein Wein fehlen darf. Allerdings offeriert man dem Gast anlässlich eines Hausbesuches einen sogenannten Likörwein, einen süßen, leicht nach Rosinen mündenden schweren

nauso gut munden, wie mancher ungeharzte Spitzenwein. Trinkt man noch dazu einen erstklassigen zur passenden Mahlzeit, so gewinnt man die Überzeugung, dass Rezina eine vorzügliche Geschmacklichkeit keineswegs vermissen lässt.

Die Zubereitung von geharzten Weinen

Die Vorstellungen vieler Nichtkenner über die Zubereitung von Rezina sind meist genau so irrig wie ihre Behauptungen über seinen Geschmack. Das Wort Rezina – besser «retsina» oder «retsinaio» – bedeutet in der neugriechischen Sprache Harz, zugleich aber auch «Harzwein», womit im erweiterten Sinne «Landwein» gemeint ist, der, als Rezina bezeichnet, zum volkstümlichen Begriff wurde. Viele geben sich deshalb der irrigen Meinung hin, dass Rezina aus Baumharz gewonnen wird und deshalb so schauellig munde. Hingegen wird er aus verschiedenen Trauben hergestellt, wie alle andern Weine auch. Allerdings werden die Fässer und Bottiche, in denen die Trauben die Gärung durchmachen, vorher mit Harz ausgestrichen, weshalb der Wein den Harzgeschmack annimmt. Eigentlich handelt es sich um eine sogenannte Harz-Fermentation oder Harz-Gärung, damit sich der Wein besser hält und so schmeckt, wie ihn die Griechen schätzen.

Gewöhnlich stammt das Harz von der Aleppo-Kiefer, auch als Seekiefer bekannt. Aus ihren angeschnittenen, tief verletzten Stämmen strömt während der sommerlichen Glutzeit das goldgelbe Harz in die an ihnen befestigten Behälter. Kurz vor der Weinlese sammeln die

Dieser trockene, geharte Wein stammt hauptsächlich aus Attika und gilt als «ordinaire» hoher Qualität – von Dichtern vergangener und heutiger Tage gepriesen. Seine Bernsteinfarbe und seinen charakteristischen Geschmack verdankt er einer kleinen Harzzugabe (zirka 1 Prozent) zum Most.

Winzer die mit Harz gefüllten Behälter ein und stellen den Ferment für die Gärung der Trauben bereit. Im Altertum waren die Seekiefern dem Poseidon heilig. Schliesslich war es nicht nur ihr Harz, welches als Geschenk des Meeresgottes dem Weingott Dionysos zugesandt, sondern auch der Kieferzapfen, der den dionysischen Thyrsosstab krönte.

Griechische Qualitätsweine – Herstellung und Export

Griechische Weine treten auf dem Weltmarkt immer häufiger in Erscheinung und erschliessen sich neue Absatzgebiete. Ihr Export stieg in den letzten Jahren erheblich an. Während er sich 1967 noch auf etwa eine halbe Million Hektoliter beschränkte, konnte er bereits 1970 die Grenze von einer Million Hektoliter überschreiten, sich demnach in einem Zeitraum von etwa 3 Jahren verdoppeln. Die Gesamtproduktion belief sich im vergangenen Jahr auf etwa 5 Millionen Hektoliter, wovon vier Fünftel auf den Inlandkonsum entfielen und ein Fünftel zur Ausfuhr in nicht weniger als 100 Länder gelangte.

Etwa ein Zehntel des Exports stellt jene berühmten Samos-Weine, die schon seit Jahrzehnten Weltfurore gelessen. Auf Samos, bekannt für seinen hervorragenden Rebenaubau, etablierte sich 1934 die «Union des coopératives Vinicoles de Samos», eine Gesellschaft, der seither fast die gesamte Produktion, Verarbeitung und der Absatz von Samos-Weinen obliegt. Ihr ist es zuzuschreiben, den Samos-Weinen Weltgeltung und in punkto Qualität eine nahezu konkurrenzlose Marktposition verschafft zu haben. Sie setzt sich aus 28 Genossenschaften zusammen, die jährlich mehr als 100.000 hl verschiedenster Weinsorten produzieren, wovon der grösste Teil zur Ausfuhr in alle Welt gelangt.

Zu den Süssweinen zählen der besonders geschätzte Samos Muscat doux, wohl einmalig in seiner Art, äusserst kraftvoll, mit einem ausgezeichneten Aroma; der Samos Nectar, ein alter, ausgereifter Tropfen, besonders schmackhaft zu Obst und Nüssen. Der halbsüsse, von vorzüglicher Geschmacklichkeit,



auch als Tischwein geeignete Samos midoux, ist als Dessertwein besonders geschätzt. Zu den idealen, genussreichen Qualitätsweinen mit einem lieblichen Aroma, der ganz vorzüglich zu Geflügel und Kleinwild munde, gehört der Samos sec rose. Als Spitzenqualität der Tischweine, eine der besten Samosserzeugnisse überhaupt, wäre der Samos sec blanc zu empfehlen, der ausgezeichnet zu Fisch, aber auch zu verschiedenen Fleischgerichten schmeckt.

Das «bayerisch-griechische» Weingut Achaia Claus

Griechenlands grösstes Weingut und produktivste Kellerei stellt die Firma Achaia Claus, etwa 8 km ausserhalb von Patras. Die Entstehung dieses ältesten Unternehmens der Weinbranche ist ebenso interessant wie seine Entwicklung. Gustav Claus, ein bayerischer Winzer, folgte nämlich dem Ruf des ersten griechischen Königs – Prinz Friedrich Ludwig Otto von Bayern – nach der Befreiung von der Türkenherrschaft, welcher 1832, mit Zustimmung der Nationalversammlung als Otto I. zum «König von Hellas» gewählt, die Herrschaft übernahm. Die Winzerfamilie Gustav Claus gründete demnach 1861 das erste «griechische» Weingut überhaupt, und zwar ganz nach bayerischem Vorbild. Durch den Anbau von verschiedenen Rebkulturen, wie Riesling, Muskat und Silvaner, sowie durch die Einrichtung von Kellereien und den Handel mit auserlesenen Weinen, konnte das junge Unternehmen recht bald aufblühen und zur namhaften Kellerei heranwachsen. Im Jahre 1920 ging die Firma in die Hände von Vlass Antonopoulos über, dessen drei Söhne heute für die Achaia Claus Weinbau AG verantwortlich zeichnen.

Wer die Mühe nicht scheut, diesem «bayerisch-griechischen» Weingut einen Besuch abzustatten, erhält eine doppelte Belohnung – wenn man jedoch die offerierten Gratiskostproben hinzuzählt, ist es sogar eine dreifache. Einerseits durch die prächtige Höhenlage, die einen eindrucksvollen Ausblick auf das tieflaue Meer gestattet, und andererseits durch die typische Atmosphäre, die dort oben, in der Umgebung von Rebbergen, von labyrinthischen, in den Fels getriebenen Weinkellern und von einem mittelalterlichen Schloss, den Besucher ganz gewiss fasziniert. Nichts deutet darauf hin, in Griechenland zu sein, alles erinnert an eine charakteristische mitteleuropäische Schlosskellerei, wie sie am Rhein, an Rhone oder Mosel anzutreffen ist.

Namhafte Qualitätserzeugnisse

Die Jahresproduktion von Achaia Claus beträgt etwa 10 Millionen Flaschen, wovon 30 Prozent in den Export gelangen, der sich auf 25 Länder erstreckt. Etwa 35 verschiedene Erzeugnisse, darunter auch Weinbrände und Schaumweine, zeichnen sich durch die Herstellung. Zu den Spitzenzeugnissen dieses Hauses gehören der Santa Helena, ein spritziger, weisser Tischwein; der Castel Demetris, ein trockener roter Tischwein; der zur «grande classe» zählende Demetris, ein trockener roter und weisser Tischwein sowie die Süssweine Attika, ein weisser, würziger Dessertwein, Grecian Gold, ein bouquetreicher, roter Dessertwein, und der kostbare, einmalige, berühmte Mavrodaphne, ein Likörwein «par excellence», rassist und feurig, von aromatischer Fülle.

Das zweitälteste, 1869 gegründete Unternehmen, Andreas P. Cambas AG, befasst sich in erster Linie mit der Produktion von auserlesenen attischen Weinen, besonders mit jenen aus der Mesögia, einem bekannten Rebgebiet zwischen Athen und Souion sowie mit hervorragenden Weinen aus Makedonien und dem übrigen Arkadien. Neben einigen ungeharzten Spitzenweinen, wie dem Hymet-

von jeher war der betrunkenen Weingott Dionysos ein bevorzugtes Motiv der griechischen Kunst. Dieses Mosaik, aus dem «Haar der betrunkenen Dionysos», schildert den Weingott nach einer Orgie. Betrunken, auf wackeligen Beinen, stützt er sich auf einen kleinen Satyr. Das lange lockige Haar, mit einem Rebentelrand umgeben, bedeckt seine Schultern. In der rechten Hand hält er eine Trinkschale, aus der Wein tropft, den ein kleiner Panther mit geöffnetem Maul aufleckt. (4 Jh. n. Chr.)

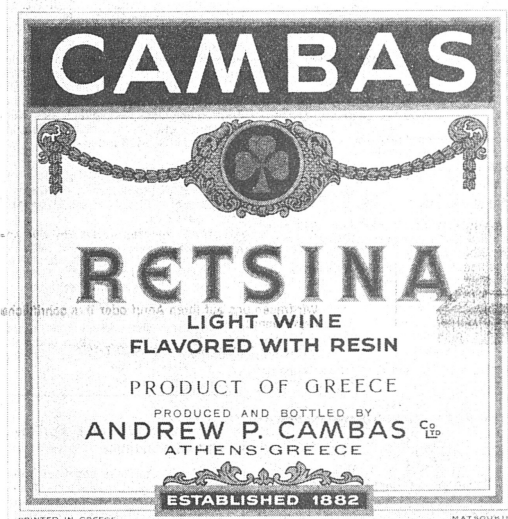
tus, einem weissen, leicht bekömmlichen trockenen Tischwein, dem Cambas Pendeli, einem trockenen roten Tischwein, liegt das Schwergewicht der Produktion – einschliesslich Weinbrand und Likör – auf dem Gebiet einer Vielzahl von Rezina-Weinen, die aber, meist für den Inlandbedarf bestimmt, in Tavernen vom Fass zum Ausschank und in Weinhandlungen in Korbfässchen zum Verkauf gelangen.

Ausser diesen bekannten Markenweinen führender Häuser produziert eine Anzahl von weiteren Gross- und Kleinbetriebs Kellereien und Winzergenossenschaften auf dem Festland wie auf den Inseln eine beträchtliche Zahl von ausgezeichneten Weinen. Offiziell werden die hergestellten Weine mit 100 verschiedenen Sorten angegeben, jedoch dürfte die Zahl weit höher liegen, wenn man sämtliche Lokaleweine, insbesondere die der Inseln, hinzuzählt. Erwähnenswert wegen ihrer guten Qualität erscheinen die Produkte der Firma Patriaki, wie ihre Tischweine «Kokinelli», ein leichter roter, «Eliki», rot und weiss, «Santa Marina», rot und weiss, «Santa Laura», rot und weiss sowie rosé, und die Süssweine «Rion doux» (Muscatel), «Santa Laura», halbsüss, weiss. Auch die kreischen Weine der Winzergenossenschaft Archanes, bekannt unter dem Kennzeichen «Archanes Rosaki», oder jene Erzeugnisse unter dem Markenzeichen «Pikermi», sowie die ausgezeichneten Rezina-Weine der Firma Markopoulo, die aus einer Auswahl der vorzüglichsten «roditis» und «savvatiano»-Trauben hergestellt werden, seien zu erwähnen.

Das sogenannte «Winzerfest» zu Daphni

Im Spätsommer, meist Ende August oder Anfang September, findet der Weinliebhaber ausgezeichnete Gelegenheit, sich mit den meisten griechischen Weinen vertraut zu machen und ihre Qualität sowie ihren Geschmack zu prüfen. In Daphni, etwa 12 km ausserhalb von Athen, ganz in der Nähe des byzantinischen Klosters, findet alljährlich ein Winzerfest statt. Für ein Eintrittsgeld von etwa fünf Franken erhält der Besucher eine Weinkaraffe mit 2 Gläsern und gleichzeitig die Möglichkeit, etwa 70 bis 80 verschiedene Weinsorten aus allen griechischen Rebgebieten zu kosten. Hübsche Mädchen in herrlichen Volkstrachten kümmern sich um den Ausschank der Weine aus aufgestellten Fässern.

Die Quantität der Konsumation bleibt dem Mutigen natürlich freigestellt; je mehr er seinem Magen und Gemüt zusetzen kann, um so mehr Sorten und Mengen darf er sich für das bescheidene Eintrittsgeld einverleiben. Ausserdem bietet sich ihm die Gelegenheit, nach den vielen Kostproben, den «dionysischen Weinen» bei Volksmusik und Volkstänzen – Bouzoukia – nach Herzenslust zu geniessen. Ob und wie ihm der Rückweg in die Polis gelingt, hängt nicht zuletzt vom Wohlwollen des Dionysos ab – er kann in dieser Hinsicht kaum Schwierigkeiten; wenn er «geladen» war, mehr er seine Kampune, die Satyrin, wohlverhalten bei seinem angetrunkenen Ariadne ab ... H.-F. Vogenbeck



lichen Mahlzeiten tranken, war längst ein Konsumartikel.

Dionysos – Griechischer Gott des Weines

Was den Griechen der Antike der Geist des Weines in Wirklichkeit bedeutete, offenbart sich in ihrem tiefgründigen Empfinden, welches sie für ihn aufzubringen vermochten. Ihrer bewundernswerten ethischen Auffassung gemäss galt der Wein mehr als ein «Geschenk der Götter», weshalb sie einen Gott des Weines in ihrer Mitte wählten, dem sie als Inbegriff des köstlichen Trunkes und spirituellen Rausches ihre Verehrung entgegenbrachten. Sie beschränkten sich nicht allein auf den Mythos, sondern widmeten sich mehr noch dem rituellen, teils sogar mystischen Kult. Dionysos, wie sie ihn nannten, triumphtierte auch in der antiken Kunst sozusagen als Lieblingsfigur. In der Keramikmalerei stand er ganz im Mittelpunkt köstlicher und nicht minder amüsanten Interpretationen. Kein anderer Kunstzweig entwickelte so viel überschäumende Phantasie und köstliche Originalität für den Gott des Weines wie gerade dieser. Unzählige Vasenbilder, manchmal zu Fortsetzungen und Abbildungen aneinandergereiht, stellten ihn als unverwundlichen Trunkenbold und Urheber von wüsten Orgien, ebenso aber als verdorbener Liebhaber und Anführer von Gruppen vor. In Athen, unterhalb der Akropolis, erbauten die Athener im 6. Jahrhundert vor Christi ein dem Dionysos geweihtes Theater, eines der ältesten Amphitheater Griechenlands. In ihm begannen die Athener ihre dionysischen Festspiele und zelebrierten den Dionysos-Kult.

Kein Genussmittel im gewöhnlichen Sinne

Selbst heute – vielleicht mehr denn je – wissen die Griechen den Wein noch zu schätzen. Für sie ist er ein volkstümliches Getränk – ein Liter mittelmässiger Rezina kostet etwa Fr. 1,20, kein Genussmittel im gewöhnlichen Sinne, dafür aber ein zusätzliches Nahrungsmittel, denn im

Wein. Dies steht aber mit einer alten Site der Gastfreundschaft in Zusammenhang, die ausnahmslos bei arm und reich zum guten Ton gehört.

Von den Griechen geschätzt, bei den Fremden unbeliebt

Der populärste, von den Griechen am meisten geschätzte und getrunkene Wein, vor allem aber seines günstigsten Preises wegen bevorzugt, ist der Rezina – griechisch «retsina» – ein geharter Wein, meist von den Fremden seines eigenartigen Geschmacks wegen verabschuet oder gar als ungeniessbar zurückgewiesen. Dies lässt sich immer wieder feststellen, wenn beispielsweise ein Grieche seinem ausländischen Gast Rezina vorsetzt, oder wenn Fremde in Tavernen oder Restaurants nach ihm verlangen. Ihre Reaktion führt meist zu grotesken Szenen, welche bei vielen Griechen oft auf Verständnisslosigkeit stösst und nicht selten eine wahre Belustigung auslöst. Nichtkenner urteilen meistens über den Geschmack von Rezina in geradezu origineller Weise. Entweder schmeckt er nach Terpentin oder nach Petroleum, wie sie behaupten. Viele finden ihn sogar schauellig und wundern sich, wie man ihn überhaupt Wein nennen und trinken sollte geschweige denn noch dafür begeistern kann. Gewiss, Rezina ist ein spezieller griechischer Wein, an den man sich nur schwerlich gewöhnen kann. Nichtkenner sei zunächst empfohlen, niemals dann Rezina zu trinken, wenn ihre Kehle trocken ist oder wenn sie Durst verspüren. Sie sollten ihn auch auf keinen Fall hinunterstürzen, aber auf jeden Fall «beissen» und vor allen Dingen etwas dazu essen.

Übrigens gibt es viele Sorten von Rezina, schlichte und gute Qualitäten, leicht und stark geharte. Als empfehlenswert gelten jene weissen und roten attischen Rezina-Weine aus der Mesögia. Leicht geharter Rezina in Flaschen abgefüllt gibt es in grosser Zahl, allerdings schmeckt der Ausschank vom Fass am besten. Wer sich einmal an ihn gewöhnt und ihn liebgewonnen hat, wird feststellen: ein «guter Tropfen» Rezina kann ge-

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



cherche pour tout de suite ou entrée à convenir
cuisinier

(commis ou jeune chef de partie)

dans petite brigade (3 cuisiniers).

Travail varié et intéressant. Place à l'année, bien rétribuée. Possibilités d'avancement. Logement possible à l'hôtel ou en ville, au choix.

Faire offre ou se présenter à la direction, téléphone (032) 2 32 55.

5043

Gesucht tüchtiger

Chef-Entremetier

und

Chef-Tournant

Telephonistin

Hotel Stoller

Badener Strasse 357, 8040 Zürich
Telefon (01) 52 65 00

5130



Night – Live...

... auf nicht herkömmliche Art:

Betriebsassistent im Spätdienst

wenn andere Leute schlafen, wird er erst richtig aktiv:

- er beaufsichtigt das Buffetpersonal,
- hat ein Auge auf die Küchenhilfen,
- legt selber Hand an, wenn der wachhabende Koch am «Schwimmen» ist,
- spielt überall dort «Feuerwehr», wo es in der Hitze des Gefechtes Funken gibt.

Mit einem festen Charakter und Geschick im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern wird sich die Aufgabe leicht lösen lassen.

Haben Sie Interesse an diesem interessanten, abwechslungsreichen Job?

Rufen Sie uns an!

Ihr neuer Arbeitsplatz

Kongresshaus Zürich

Tel. (01) 36 66 88, Hr. Hofmann verlangen.

5257



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



cherche pour son exploitation jeune et dynamique

commis de cuisine

(brigade de 5 cuisiniers)

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

Offres avec références à la direction.

5248

Umstände halber per sofort oder nach Uebereinkunft

Direktions-Ehepaar

für kleineres Erstklasshotel in Zürich gesucht.

Eilofferten mit Gehaltsansprüchen bitte unter Chiffre 5243 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

melpopole

CH-3800 Interlaken
Bern Oberland



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 (Lochstreifen Schreibautomat Supertypen) 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.

5251

Hotel Belvédère
3818 Grindelwald

sucht für die Zeit vom 18. Dezember 1973 bis 10. Oktober 1974:

Saucier/Chefstellvertreter

(evtl. Jahresstelle)

Hotelsekretärin

(evtl. Jahresstelle)

Alleinbarmaid od. Barman

(auf Wunsch nur Winter)

Offerten mit allen Unterlagen an Familie Hauser.

5150

Ihre Stelle beim



In modernes Restaurant in Biel mit angegliedertem Wohnheim suchen wir zur Entlastung der Betriebsleitung eine

Assistentin

Gute Kenntnisse im Gastgewerbe (Hausbeamtin oder Ausbildung im Gastgewerbe) erforderlich, ebenso Freude und Begabung im Umgang mit Menschen jeden Alters.

Gute Kenntnisse der französischen Sprache sind Bedingung; Eintritt September 1973 oder nach Über-einkunft.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Arbeits- und Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre schriftliche Bewerbung:

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST

Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon (01) 32 84 24, intern 51

P 44-855

Gesucht auf kommendes Frühjahr (Februar 1974) für

Hotel Schiff, Murten

jüngeres, initiatives und selbstständiges

Direktionsehepaar

Hotel geöffnet März bis Oktober, jedoch Jahresstelle.

Bewerber, die sich über entsprechende Erfahrung ausweisen können, wenden sich mit den üblichen Unterlagen an
F. Lehmann, Rytstrasse 48, 3280 Murten.

5136

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

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

In unserem gut organisierten Team fehlt ein

Koch

Buffettochter

für Restaurant
sowie

Serviertochter

für Restaurant und Speisesaal.

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima.

Bitte rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei. Der Eintritt kann jederzeit erfolgen.
J. Maurer-Haller
Telefon (056) 41 14 79
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

5378

Restaurant-Rôtisserie «La Grappe d'Or» 1003 Lausanne

téléphone (021) 23 07 60

recherche pour le 1er août 1973 ou date d'entrée à convenir, en place à l'année

1 chef de partie

qualifié

ayant du goût pour son travail et l'habitude de la restauration de luxe avec grande carte. Salaire à convenir, logement si désiré.

Faire offre à M. Wilhelm, propr.

5375

Neues Strandhotel und Restaurant Seeblick 3705 Faulensee am Thunersee

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstöchter

sowie in allen Sparten versierten

Küchenchef

Offerten erbeten an
Otto Habegger, Telefon (033) 54 23 21.

5371

Für ein schönes, neues Hotel garni im Zentrum von Zürich (70 Zimmer) wird eine

Directrice

gesucht.

Bewerberinnen, die Erfahrung haben in Sales-Management, in der Hotelbetriebs- und Personalführung, wollen sich melden bei bzw. Dienstleistungen mit allen Unterlagen einsenden an:
L. Scheuble & Co., 8001 Zürich, Schmidgasse 8,
Telefon (01) 47 49 10.

5373

Pour succéder au titulaire qui prend sa retraite

l'Hôtel Eden à Genève

135, rue de Lausanne (Sécheron), cherche pour l'automne 1973:

un directeur

unique responsable de la gestion, place stable et bien rémunérée.

Faire offres à Monsieur Pierre LACOUR, Expert-comptable, 76, rue de Lausanne, 1202 Genève.

5374

HOTEL PREMIER ORDRE A GENÈVE
cherche:

un portier de nuit expérimenté

Suisse ou permis valable.

Faire offre avec curriculum vitae et photographie sous chiffre 5365 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel & Restaurant Opening on Sept. 15th 1973
on Grand Cayman is looking for:

2 Chefs de rang

5 years experience, English essential

2 Chefs

with knowledge of international cuisine - in charge of kitchen.

We pay excellent salary, tax free plus round trip paid after two years.

If you like to live in the Sun around clear Waters of the Caribbean write to:

Mr. Clemens Guettler
P. O. Box 232, Grand Cayman, Cayman Islands, B. W. I.

5310

adelboden Verkehrsbüro Adelboden

Wir suchen per 1. Oktober 1973 oder nach Uebereinkunft eine

Sekretärin

(Schweizerin)

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

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

5335

Haben Sie Freude am Tourismus?

Möchten Sie gerne Ihre Fremdsprachenkenntnisse täglich anwenden und sich bei Ihrer Arbeit im «internationalen Rahmen» bewegen?

Wir sind eine rasch expandierende internationale Hotelgruppe mit zurzeit 23 Erstklasshotels (EUROTELS) in insgesamt 8 Ländern Europas.

Im Zuge einer Erweiterung des Direktionssekretariates unserer Zentrale in Thun suchen wir eine weitere

Sekretärin

der Geschäftsleitung.

Wir verlangen:

- gute Kenntnisse (Wort und Schrift) der französischen und spanischen (oder italienischen) Sprache,
- Steno Deutsch und Französisch.

Wir bieten:

- den Anforderungen entsprechendes Salär,
- Fünftageswoche, gleitende Arbeitszeit.

Falls Sie diese Möglichkeit zur Mitarbeit in einem jungen und unkomplizierten Arbeitsteam interessiert, dann bitte schreiben oder telefonieren Sie uns. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

ORGANISATION EUROTEL AG SCHWEIZ

Steffisburgstrasse 1
3600 Thun
Telefon (033) 3 42 34



P 05-2055



Hotel allerersten Ranges sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle tüchtigen, sprachgewandten

Chef de réception

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

R. F. Müller, Dir.

5346

Hôtel Alpha

à Crans-Montana

cherche pour la saison d'hiver

garçon de salle
commis de salle
femme de chambre
lingère
secrétaire
(éventuel stagiaire)

Faire offre à la direction avec copie de certificats.

5308



Gesucht auf 1. September 1973 oder nach Uebereinkunft

1. Barmaid
sowie
Barserviertochter oder
Kellner
Restaurationstochter oder
Kellner
sowie
Commis de cuisine

5285

Posthotel Arosa

sucht für lange Wintersaison

Büropraktikantin
Restaurationstöchter
(-kellner)
Buffettöchter (-burschen)
Chef de partie
Commis de cuisine
Barmaid oder Barman
für Tagesbar
Bartochter (-kellner)
für Nachtbar
Saalkellner
Zimmermädchen
Telefonist-Conducteur
Chasseur
Lingeriemädchen
Officepersonal

Offerten erbeten an:
Hermann J. Hobi, Telefon (081) 31 13 61

5312

Restaurant Du Pont Zürich

Wir suchen zum Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Restaurant Du Pont
Bahnhofquai 7, 8001 Zürich

5302

Renommiertes Erstklasshotel im Bündnerland (Zweijahresbetrieb) sucht in Jahresstelle

Direktionssekretärin

Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Wenn Sie sich für einen vielseitigen und selbständigen Aufgabenkreis interessieren, erwarten wir gerne Ihre Unterlagen.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5316 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellenangebote Offres d'emploi



Atlantis Hotel Zürich

Dörltschweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00



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

Wir suchen.

mit Eintritt nach Uebereinkunft

Réceptionist Kassiererin NCR

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

5343



sucht per 15. August 1973 oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Buffetochter

P. Halter, Limmatquai 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 47 95 90

5327



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges mit 136 Zimmern sucht für sofort:

Empfang: Empfangssekretär oder -sekretärin
Küche: Chef saucier
Chef garde-manger
Commis de cuisine

und auf den Herbst:

Loge: Logentournant
Küche: Commis de cuisine
Service: Demi-chef de rang
Commis de rang
Lehrling: Kellner oder Serviceangestellte

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an F. Lüscher, Direktor, Tel. (01) 725 29 61.

5249



sucht für lange Wintersaison (Mitte November 1973 bis Anfang April 1974):

Küche: Chef pâtissier
Chef de partie
Commis de cuisine
Economat: Economatgouvernante
Buffet: Buffeldame
Hallenbad: Bademeister/Masseur
Lingerie: Glätterin

Ihre Unterlagen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen richten Sie bitte an die Direktion, Telefon (082) 3 44 33.

5351

Vielseitige Weiterbildung mit Gelegenheit zur Allround-Praxis

finden Sie als

Direktions-Ehepaar

für unser bekanntes, modernes Hotel, direkt am Zürichsee gelegen, mit Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Gartenterrasse.

Wollen Sie als junger, begeisterungsfähiger Fachmann mit guter gastgewerblicher Grundausbildung – zum Beispiel Absolvent einer Hotelfachschule – mit dabei sein?

Denn dieser Betrieb soll durch eine besonders gute Führung zum Leitbild für unsere Gruppe werden! Sind Sie bereit, mit uns dieses Ziel anzustreben und mit einer zentralen Verwaltung eng zusammenzuarbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Eintritt auf Herbst 1973.

Sibra Management AG

Abteilung für Immobilien und Restaurants
8820 Wädenswil

OFA 67786015



Hotel Schweizerhof
7500 St. Moritz

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

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.

5291

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Für unser rustikales, aber elegantes Snack-Restaurant suchen wir:

1 Chef-Hostess

Zusammen mit Ihrem Mitarbeiterstab sind Sie für einen guten Service verantwortlich.

Wir erwarten:

Fundierte Fachkenntnisse, sprachgewandt, einsatzfreudig, vorbildliche Umgangsformen.

Wir bieten:

Geregelte Arbeits- und Ruhezeit, neuzeitliches Entlohnungssystem, vorbildliche Unterkunft.

Eintritt:

Sofort oder nach Vereinbarung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Personalchef jederzeit gerne zur Verfügung. Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.

5283



Hotel Zürich

Overseas Inns S.A.

One of the biggest franchise holders in Europe of HOLIDAY INNS in Luxembourg, Frankfurt, Brugge, Viernheim is looking for a young dynamic

Sales Manager

Very interesting financial conditions and excellent promotion possibilities.

Please send your application with curriculum vitae and photo to the attention of Mr. K. H. Hilkhuyzen, General Manager Holiday Inn Hotel Division P. O. Box 200, Luxembourg

714

Gesucht (zirka 15. Dezember 1973 bis 20. April 1974):

Sekretärin / Aide-patron
Saucier
Commis de cuisine
Portier
Zimmermädchen
Restaurantkellner und
Serviertochter
1. Saalkellner
Saalkellner oder Tochter
Commis de bar

Offerten bitte an

**Hotel Jungfrau &
Jungfrau Lodge**
3825 Mürren

5359



Erstklasshotel Nähe Flughafen
Kloten in Zürich/Wallisellen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Serviertochter
Kellner
Kellnerlehrlinge
Köche
für diverse Parties
Commis de cuisine
Kochlehrling
Nachtportier
mit Fremdsprachenkenntnissen
Etagenportier

Telefonische Auskunft erteilt gerne (01) 93 19 11,
Sekretärin Frl. Haas verlangen,
oder Direktor C. F. Sigrist, Telefon (043) 31 26 30.

5357

Super Centre Portes Rouges



(ouverture prévue fin novembre 1973)
engage pour la cafeteria-restaurant

un couple de gérant

avec patente de restaurateur,
Monsieur cuisinier et Madame caissière;

un cuisinier

un pâtissier-boulangier

**deux dames
de buffet-caissière**

**deux serveuses
deux employés(ées)
secondaires**

Congé regulier.
Prestations sociales d'une grande entreprise.

Faire offres à M. Strautmann,
Cité universitaire, Téléphone (038) 24 68 05.

ASSA 87-199



Grand Hotel Vereina

7250 *Klosters*

sucht für die kommende Wintersaison:

- Réception: **Réceptionssekretär
Journalführer(in) NCR 42**
- Loge: **Telefonist(in)
Kondukteur/Chauffeur
Chasseurs**
- Etage: **Zimmermädchen
Etagenportier
Anfangsportier
Anfangszimmermädchen**
- Saal: **Chefs de rang /
Chefs d'étage
Demi-chefs de rang
Commis de rang**
- Küche: **Chefs de partie
Commis de partie
Küchenburschen /
Küchenmädchen
Officeburschen /
Officemädchen**
- Dancing: **Barman
Dancingkellner**
- Pub-Grill: **Barman
Kellner
Grillköche**
- Lingerie: **Lingeriehilfen, Wäscherin**
- Hallenbad: **Masseur
Bademeister**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die
Direktion.

5328

Grand Hotel Belvédère
7270 Davos

sucht für die kommende Wintersaison:

- Büro: **1. Kassier /
2. Chef de réception
Journalführer NCR
Kontrollleur**
- Loge: **Telefonistin
Logentourant
Chasseure**
- Etage: **Etagengouvernante
Etagenportier
Zimmermädchen**
- Saal: **Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang**
- Grill-room: **Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang**
- Dancing: **Barkellner
Barpraktikantin**
- Küche: **Commis de cuisine**
- Kaffeeküche: **Kaffeeköchinnen**
- Lingerie: **Glätterin
Stopferin**
- Hallenbad /
Sauna: **Masseur
Masseur
Bademeister**
- Keller: **Kellerbursche**
- Diverses: **Gouvernante / Tournante**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu rich-
ten an:
**Toni Morosan jr., Grand Hotel Belvédère,
7270 Davos Platz.**

5333

DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH

sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft:

- Restaurant-
und
Etagenservice: **Maitre d'hôtel de rang
Etagen-Maitre
Chef de rang
Chef d'étage
Commis de rang**
- Administration: **Restaurant-Auditor**
- Loge: **Chauffeur-Conducteur**
- Gärtnerei und
Dekorations-
abteilung: **Gärtner
Floristin**
- Technische
Abteilung: **Elektriker**
- Kiosk: **Verkäuferin**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, Pensionskasse und
neuzzeitliche Freizeitgestaltung. Kost und Logis im Hause möglich.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion erbeten.

5289

Gesucht in GROSS-KURORT des Kantons WALLIS
auf den 1. Oktober 1974

tüchtiges Direktions-Ehepaar

zur Leitung eines bedeutenden, total renovierten

Hotelunternehmens

Längeres Engagement erwünscht. Direktionswohnung vorhanden.

Nicht allzu junge Bewerber wollen sich mit Zusendung der Zeugnisse, des
Lebenslaufes und der Lichtbilder unter Angabe von Referenzen unter Chiffre
5362 melden bei Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sind Sie
unternehmungsfreudig?
Lieben Sie
Vertrauen, Selbständigkeit?
Dann sind Sie
unser Mann!

Wir suchen zum Herbstanfang:

**Chef de rang
Chef de partie
Réceptionist**

Holiday Inn

LUXEMBOURG
Postfach 200
L-Luxembourg
Telefon 43 50 51

717



GASTHOF ZUR HERBERGE TEUFENTHAL

Für die selbständige Führung unserer modernst eingerichteten HOSTELLERIE
im zentral gelegenen Mittelland (10 Minuten zur Autobahn, 30 Minuten von
Zürich und Luzern, 40 Minuten von Basel und Bern) suchen wir ein dynami-
sches, ideenreiches

Geranten-Ehepaar

mit Koch- und Hotelfachausbildung. (Idealtalter 35)

Es handelt sich um einen gastronomischen Mittelpunkt mit rationellstem Be-
triebsablauf und sehr anspruchsvoller Kundschaft. Das Haus umfasst Grill-
room, Restaurant français, Aperitiv-Bar, Bankett-Saal, Dorfrestaurant, 11 Bet-
ten und grossen Parkplatz.Fachlich bestausgewiesene und charakterlich einwandfreie Bewerber richten
ihre Offerte mit Referenzen und beruflichem Werdegang an die Direktion der

INJECTA AG 5723 Teufenthal
oder Telefon (064) 46 10 77, Intern 233.

5338

Das Restaurant
Le Bistrot in Basel
sucht
zur Ergänzung
seines Teams
auf Herbst 1973:Chef de partie
Commis de cuisineWir bieten jungen, dynamischen Mitarbeitern
eine interessante und vielseitige Aufgabe in
einer der bestestgerüsteten Küchen
von Basel.

Serviertochter

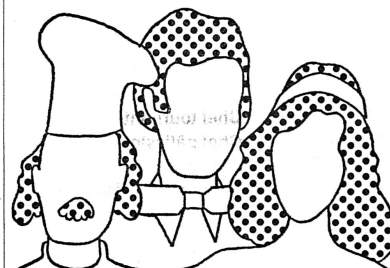
Kellner

Barcommis

Küchenbursche

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, eine
geregelt Arbeitszeit in Schichtbetrieb und den
Sonntag (weil unser Restaurant dann
geschlossen ist) als freien Tag.Ueber alles Weitere gibt Ihnen unser
zukünftiger Direktor, Herr Hans Fries, gerne
nähere Auskunft: Tel. 061/25 30 44.Schriftliche Offerten sind zu richten an:
Le Bistrot SA, Blumenrain 12, 4051 Basel.

5368

Eurotel
St. Moritz

Auf nach St. Moritz!

Wer seine Wintersaison jetzt plant, findet bei uns noch
folgende Stellen:

- Hauptküche: **Chef entremetier
Chef garde-manger
Chef tournant
Commis de partie
Commis de cuisine**
- Grillküche: **Chef de grill
Commis de grill**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf
ihren Anruf. Verlangen Sie unseren Küchenchef, Herrn
J. Woelke, er gibt Ihnen gerne Auskunft.
Hotel Eurotel St. Moritz, 7512 Champfèr
Telefon (082) 2 11 75

5380

HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN
BASEL

Wir suchen

Stagiaire de réception
und
Anfangssekretär

Eintrittsdatum: 1. September 1973.

Schriftliche Offerten sind zu richten an die
Direktion des Hotels Drei Könige, 4001 Basel.

5367

PARK

Hotel

SAVOY

Hotel

7050 Arosa, Schweiz

200 Betten, Haus erster Klasse, Hallenschwimmbad, Massageabteilung, Sauna, Kegelbahnen, Spezialitätengrill

170 Betten, Erstklasshotel, Holzkohlengrill «Die Schmitte», Kegelbahnen, Eis- und Curlingbahn

suchen für lange Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Büro/Réception: **Logentournant**
(deutschsprachig)
Chasseur
(deutschsprachig)
Sekretärin
(NCR 42)
Büropraktikant(in)
Hoteletournante
Chauffeur

Etage: **Zimmermädchen**
(deutschsprachig)
Anfangszimmermädchen
Portiertournant

Kindergarten: **Kindermädchen**

Bar: **2. Barman**
Commis de bar

Service: **2. Oberkellner**
Chef de vin
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Kegelbahnkellner

Cuisine: **Chef saucier**
Chef rôtisseur
Chef entremetier
Chef tournant
Chef pâtissier
Chef de garde
Commis de cuisine
Kaffeekoch / Kaffeeköchin

Schwimmbad: **Masseuse**

Lingerie: **Glätterin**

Letztjährige Mitarbeiter möchten sich bitte sofort melden.

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Lichtbild, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen sind bitte an das Personalbüro des Hotels Park zu richten.

Büro/Réception: **Chef de réception**

1. Sekretärin
(sprachkundig)
Night Auditor
(NCR 42)
Büropraktikant(in)
Logentournant
Conducteur
Chasseur
Nachtconcièrge

Etage: **Etagengouvernante**
Aidegouvernante

Eisbahn: **Eismeister**

Bar: **1. Barman / 1. Barmaid**
Commis de bar

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

Schmitte: **Restaurationstöchter**

Cuisine: **Chef de cuisine**
Chef saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier
Chef de grill
Tournant
Commis de cuisine

Economat/Office: **Gouvernante**

5344

Letztjährige Mitarbeiter möchten sich bitte sofort melden.

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Lichtbild, Lebenslauf und Gehaltswünschen sind bitte an das Personalbüro des Hotels Savoy zu richten.



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus 1. Ranges mit 136 Zimmern
sucht auf Herbst

Küchenchef

der einer Brigade von 14 Köchen vorsteht, die Vorbereitungsküche, Patisserie, Restaurant- und Rôtisseriesküche überwacht und ein erstklassiger Koch ist.

Gerne nehmen wir Ihre Offerte mit Zeugnissabschriften und Foto entgegen.
F. Lüscher, Direktor, Tel. (01) 725 29 61.

5225

Gesucht in Jahresstelle in Haus 1. Ranges mit bester internationaler Kundschaft selbständige, zuverlässige und sprachgewandte

Réceptionssekretärin

Stellenantritt 1. August oder nach Uebereinkunft.
Auf Wunsch Zimmer im Angestelltenhaus.

Offerten sind erbeten an die Direktion

HOTEL OPERA

Dufourstrasse 5, 8008 Zürich, Tel. (01) 47 32 93.

5244

Für die kommende Skisaison suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Administration:	Direktionssekretärin
	Empfangssekretärin
Housekeeping:	Gouvernante
Wäscherei:	Div. Lingeriepersonal
Barbetriebe:	Barpersonal
Loge:	Nachtportier

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an das Zentralbüro, Hotel du Midi, 7270 Davos Platz.

5317

La maison du Valais à Rome

cherche

couple pour direction

un des conjoints de nationalité italienne et sachant cuisiner de préférence.

Faire offres à Mr J. C. Bonvin, Hôtel du Golf,
3963 Crans-sur-Sierre.

ASSA 89-51102



**Grand Hotel
National
6000 Luzern**

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Generalgouvernante

in Jahresstelle.

Wir erwarten gute Ausbildung (Hausbeamtin), Sprachkenntnisse, nettes, gepflegtes und sicheres Auftreten und ein gewisses Talent zur Personalführung.

Wir bieten eingearbeitetes Team, gutes Arbeitsklima, Unterkunft im Hause, zeitgemässe Entlohnung und pflegen einen kooperativen Führungsstil.

Auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Referenzangaben freuen wir uns.

Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
zuhanden Herrn Erich Glattfelder, Direktor

5129

Hôtel de l'Ancre, Genf

sucht für sofort oder mit Eintritt nach Vereinbarung

Buffetdame

für Stadrestaurant, eventuell

Tochter

für Buffet, Stadrestaurant oder Selbstbedienung.
Wird auch angelernt.
Gute Gelegenheit, sich sprachlich weiterzubilden.

Offerten sind erbeten an die Direktion
Hôtel de l'Ancre, 1211 Genf 2
Telefon (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40

5313

CLINIQUE BEAULIEU, GENÈVE

cherche de suite ou à convenir:

gouvernante de lingèrie

avec formation pratique d'un établissement hospitalier ou hôtelier.

Préférence sera donnée à personne ayant le sens de l'organisation et esprit d'initiative.

Emploi stable. Possibilité de logement. Place à l'année.

Offre avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la direction:
22, avenue Beau-Séjour, 1206 Genève,
téléphone (022) 46 24 33.

5282

Bernier Oberland

Wir suchen

Küchenchef

eventuell selbständigen

Alleinkoch

in gut eingerichteten, mittleren Betrieb. Moderne Wohnung, Einfamilienhaus steht zur Verfügung. Es kommt auch Aushilfe in Frage.

Anfragen an:
Familie W. Zimmermann-Rohner

Bahnhofbuffet BLS
3714 Frutigen

Telefon (033) 71 16 61

5318

ENGLAND

General Manager

(Director Designate)

Magnum Hotels Limited

Magnum House, West Halkin Street,
London SW1X 8JP

We are looking for a General Manager to take charge of our hotel operation in England.

There are two hotels in London and four in the Provinces. The hotels range in size from 111 to 430 bedrooms and have each at least three different eating areas and large banqueting accommodation, and are all of first class standard. They are located in London, Newcastle, Manchester, Leicester and Birmingham.

We require a man of proven ability who has successfully run a group of hotels. The position carries a salary in accordance with the responsibilities and will lead to a seat on the Board.

Please send full details of previous experience and recent photo to R. Simmonds, Personnel Director, at the above address.

5292

HOTEL
Beau Rivage
1200 GENÈVE

cherche:

contrôleur de bons

Faire offre avec copies de certificats et photo à l'hôtel Beau-Rivage, 1201 Genève.

5297

Gesucht sprachkundige

Sekretärin

für Réception, Telefon und Korrespondenz.

Hotel Jura, 4002 Basel

Telefon (061) 23 18 00

5294

Kursaal & Casino Arosa AG, 7050 Arosa GR, Schweiz
Telefon: (081) 31 12 61, Telegramme: Casino Arosa

Kursaal Casino Arosa

Salle de jeu, Casino Dancing, Stübli-Restaurant, Cinéma, Cava-Bar, Espresso-Bar

Wir suchen für lange Wintersaison:

Büro: Praktikantinnen
Dancing: Dancing-Kellner
Cava-Bar: Dancing-Kellner
Stübli-Restaurant: Restaurations-Kellner
Espresso-Bar: Bar-Kellner
Garderobe: Garderobiers, Chasseur
Küche: Commis de cuisine
Allgemein: Buffetbursche/Tournant
Bouleur

Wir bieten in unserem lebhaften Betrieb einen angemessenen Lohn, geregelte Arbeitszeit und ein freundliches Arbeitsklima.

Logis in unserem neuen Personalhaus (jedes Zimmer mit Privatbad, WC, Koch-nische).

Letztjährige Mitarbeiter, die an einer erneuten Einstellung interessiert sind, möchten sich bitte sofort melden.

Offerten sind zu richten an
P. De Lorenz-Bretscher, Direktor.

5118

7050 Arosa
Hotel Bellevue

sucht für Wintersaison 1973/74 mit Eintritt auf Ende November:

Etagenportier
Office-/Economatgouvernante
Logentournant
(Fahrausweis Bedingung)
Commis de bar

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an
Freddy Hold, Hotel Bellevue, 7050 Arosa

5361

Tschuggen Hotel
Arosa

Für die WINTERSAISON 1973/74 sind in unserem neuen Wintersporthotel noch folgende Stellen zu besetzen:

Administration: Direktionsassistent
Korrespondentin/Sekretärin
(Jahresstelle)
Warenkontrollleur/Einkaufschef
Büropraktikant
Réception: 2. Chef de réception
Loge: Chasseur
Etages: Hausdame/Etagengouvernante
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Küche: Chef pâtissier
Commis de partie
Chef restaurateur
Economat/Office: Gouvernanten
Hilfsgouvernanten
Kaffeeköchin
Lingerie: Wäscherin/Wäscher
Hilfswäscher
Restaurant: Demi-chef de rang
Commis de rang
Dancing-Bar: Commis du dancing
Stübli: Leiterin-Hostesse
Service-Hostesse
T-Club
Diskothek: Leiterin-Barmaid
Service-Hostesse
Diverse: Krankenschwester
Kindergärtnerin
Bademeister/Therapieleiter

Gerne erwarten wir Offerten mit Foto und Informationen über Ihre bisherige Tätigkeit sowie Gehaltsvorstellungen bei freier Kost und Unterkunft. Für telefonische Auskünfte stehen wir selbstverständlich gerne zur Verfügung.
TSCHUGGEN HOTEL, 7050 AROSA, Telefon (081) 31 14 31.

5229



Für unser Erstklass-Wintersporthotel suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche: Saucier
Entremetier
Gardemanger
Tournant
Pâtissier
Service: Chef/Demi-chef
Commis de rang
Barman evtl. Barmaid
Economat/Office: Gouvernante
Loge: Nachtportier/
Logentournant

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Unterlagen an:

Bernard Branger, zurzeit Hotel Hof Ragaz,
7310 Bad Ragaz.

5269



Zimmermann Hotels
Hotel National-Bellevue
Zermatt
Hotel Schweizerhof

Wir suchen für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter (Eintritt zirka 15. Dezember 1973):

Réception: Kassierin
(sprachen- und NCR- oder Anker-kundig von Vorteil)
Praktikantin für Réception
Praktikantin für Kontrolle und Administration
Loge: Telefonist / Tournant
Nachtportier
Etage: Gouvernante
Gouvernante / Tournante
Saal: Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Bar: Barmaid / Barman
Hilfsbarmaid / Hilfsbarman
Buffetdame oder Buffetbursche

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Telefon (028) 7 71 61.

5320

Hôtel Bon Accueil
Montreux

cherche pour date d'entrée à convenir

secrétaire de réception
stagiaire de réception
assistante d'hôtel

Faire offre à la direction
80, Grand-Rue, 1820 Montreux,
téléphone (021) 62 05 51.

5190



NOORDWIJK
AAN ZEE
HOLLAND

Wir suchen für direkt in Jahresstellung:
Chef de réception

Kenntnisse der holländischen Sprache erforderlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
die Direktion, Koningin Astridboulevard 5
NOORDWIJK, Holland

712

IHRE KARRIERE BEI UNS BESTIMMEN SIE SELBST!

Die CRESTA HOTELS – die 5 Betriebe mit dem neuen Konzept für Mitarbeiter und Gäste – suchen für lange Wintersaison, eventuell in Jahresstelle:

Für unsere 4 Hotelrestaurants und für neue Passantenbetriebe suchen wir:

Chef de service
2. Oberkellner
Chef de rang
Saalkellner
Commis
Barmaid
 (auch Anfängerin)

Unsere neuangebaute Küche mit allen technischen Anlagen bietet Gelegenheit, fachliche Qualität zu beweisen und weitere Erfahrungen zu sammeln für:

Chef de partie
Saucier
Entremetier
Hors d'œuvrier
Pâtissier
Commis de cuisine

Büro:

1. Sekretärin
2. Sekretärin

Etage:
Zimmermädchen

Lingerie:
1. Lingère/Lingeriemädchen

Alle Hotels in zentraler Lage mit 400 Betten, 2 Swimming-pools, Sauna, Solarium, Bars, Panorama-Café-Restaurant, Bierstübl und Spezialitätenrestaurant. Offerten an:



CRESTA HOTELS DAVOS



5141

Palace Hotel Murren

sucht für Wintersaison:

Büro: **Sekretärin**
 Loge: **Concierge**
Telefonist oder
Telefonistin / Sekretärin
 Service: **Wine-Butler**
Chefs de rang
Commis de rang
 Etage: **Etagegouvernante**
 Küche: **Chef saucier**
Chef pâtissier

Offerten mit Foto und Zeugnissen an:
 Fritz Ritter, Dir., Palace Hotel, 3825 Murren.

5331

Atlantis Hotel Zürich

Dölschweg 234
 8055 Zürich
 Tel. 01 35 00 00



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

Wir suchen:
 für sofort oder nach Uebereinkunft

Etagegouvernante
Officegouvernante
Chef steward

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

5342

SAVOY

7050 Arosa

Wir suchen auf kommende Wintersaison tüchtigen, fachkundigen und selbstständigen

Küchenchef
 in mittlere Brigade.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an die Direktion.

5345

10 Minuten vom Flughafen Kloten und noch näher an der Stadt Zürich liegt Regensdorf. Mitten in Regensdorf entsteht ein modernes Einkaufszentrum. Mitten in diesem Einkaufszentrum entsteht das 2. Holiday Inn und Mövenpick der Schweiz.

Dort warten 153 luxuriöse Zimmer, 5 Restaurants, 6 Kegelbahnen, ein Hallenbad mit Liegewiese, ein Kiosk und eine Bou-

tique und grosse Bankett- und Konferenzräume darauf, Gäste aus aller Welt zu verwöhnen.

Und wir warten darauf, dass Sie uns dabei helfen. Wenn Sie es tun, haben Sie den Vorteil, in der grössten Hotel-Kette der Welt und im bedeutendsten Restaurant-Unternehmen der Schweiz arbeiten zu dürfen. Was auf jeden Fall eine gute Referenz ist. Und was Ihnen die Möglichkeit bietet, sich intern weiterzu-

bilden. Und später vielleicht irgendwo anders auf der Welt für uns arbeiten zu dürfen.

Wir haben jene Stellen auf dem Coupon gestrichen, die bereits glücklich besetzt sind. Die andern werden es auch bald sein, wenn Sie sich melden. Schriftlich oder per Telefon **01 71 39 88.**

Bei Christine Baumann

Von den 198 Glücklichen, die wir mit diesem Coupon gesucht haben, sind erst 162 glücklich.

Den andern geben wir hier noch einmal eine Chance.

In einer modernen Küche geht es fast von selbst
Sonja am Gebel ist sonst niemand
Im Oktober geht für Sie der Vorhang auf

Kreuzen Sie an, worüber Sie mehr wissen möchten.

Wir suchen:

☐ Kassiererinnen	☐ Bühnenmeister
☐ Assistenten/-innen	☐ Registrator/-innen
☐ Commis de cuisine	☐ Registrator/-innen
☐ Chefs de partie	☐ Registrator/-innen
☐ Saucier	☐ Registrator/-innen
☐ Entremetier	☐ Registrator/-innen
☐ Service-Hostessen	☐ Registrator/-innen
☐ Portiers-Conducteurs	☐ Registrator/-innen
☐ Frontoffice-Hostessen	☐ Registrator/-innen
☐ Telefonistinnen	☐ Registrator/-innen
☐ Verkäuferinnen	☐ Registrator/-innen
☐ Service-Hostessen	☐ Registrator/-innen
☐ Service-Hostessen	☐ Registrator/-innen

Sind Sie mit von der Partie?
Ordnung ist aller Laster Ende
Der Restaurant-Shop fühlt sich einsam ohne Sie
Sie bedienen Gäste aus aller Welt

Tobei sein, wenn die Leute kommen und gehen
Do you speak English?
Geben Sie dem Summton einen freundlichen Ton
In der Boutique wird es Ihnen nie langweilig sein

Name _____
 Adresse _____
 Telefon _____

Holiday Inn®
and MOËVENPICK

Einsenden an: Christine Baumann, Personalchef, Holiday Inn and Mövenpick
 Zürich/Regensdorf, Postfach, 8105 Regensdorf

P 44-61

Gesucht in grösseren Hotelbetrieben in einem bekannten Winterkurort im Wallis

Chef de réception

(Herr oder Dame).

Eine(n) erfahrene(n) und verantwortungsvolle(n) Mitarbeiter(in) mit den nötigen Sprach- und NCR-Kenntnissen findet bei uns eine ausserordentliche Aufgabe mit ebensolcher Entlohnung.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Ihren Lohnforderungen unter Chiffre 5319 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Ofenpasshöhe
7530 Ofenpasshöhe

Gesucht

Alleinkoch

ab 1. August bis Mitte Oktober 1973.

Offerten bitte unter Telefon (082) 8 51 82.

5341

Hôtel Farinet, 1936 Verbier

cherche pour la saison d'hiver 1973/74 les collaborateurs suivants:

administration	stagiaire comme aide direction, contrôle, etc.
réception	stagiaire de bureau portier de nuit avec permis de conduire A
bar/dancing «Le Marshal's Club»	barmaid très qualifiée, âgée au minimum de 25 ans et 5 ans d'expérience dans important bar-dancing de 1er ordre 2ème barmaid chefs de rang travaillant seuls
restaurant	chefs de rang pour la restauration à la carte travaillant seuls commis de rang
cuisine	commis saucier commis entremetier commis tournants casserolier/garçon de cuisine
étage et lingerie	lingère expérimentée femme de chambre tournantes lingerie / étage / chambres du personnel
office	garçons d'office garçon de maison office / cuisine / cave, etc.

Veillez adresser vos offres complètes avec copies de certificats, références, photo et prétentions de salaire à la direction ou téléphonez au numéro (026) 7 26 26.

5307

Grand Hôtel

Piscine couverte et chauffée
alt. 1200 m, 1451 Les Rasses s/Ste-Croix,
cherche pour longue saison d'hiver:

demi-chef de rang
commis de rang
serveuse bar

commis de cuisine
apprenti de cuisine
casserolier
garçon de maison
filles d'office

secrétaire de réception
secrétaire débutante

lingère
portier d'étage
femme de chambre
filles de maison

Faire offres avec certificats et photos à la direction.

5363

Warum nicht einmal am Zürichsee arbeiten?

In unmittelbarer Stadtnähe (10 Minuten ab Bellevue mit besten Verkehrsverbindungen).

Wir suchen ab 1. August 1973 oder nach Uebereinkunft

Restaurationstöchter oder Kellner
Chef de rang

Für unsere moderne und vielseitige Küche:

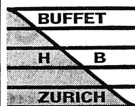
Chef de partie
Commis de cuisine

Schreiben oder telefonieren Sie an:

Hotel Restaurant
Erlbachhof
ERLENBACH/ZH

8703 Zürich/Erlenbach, Telefon (01) 90 55 22
(Herrn Hodel verlangen).

5376



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Chef de service

Für diesen Posten ist die Fähigkeit, einen grösseren Personalstab führen zu können, Voraussetzung.

Anfangs-Chef de service

Jüngeres, strebsames Kellner mit gründlichen Berufskennntnissen bieten wir Gelegenheit, sich in die Tätigkeit eines Chefs de service einzuarbeiten.

Wir bieten interessanten und vielseitigen Wirkungskreis bei zeitgemässer Entlohnung, geregelter Arbeits- und Freizeit, Pensionskasse. Auf Wunsch Zimmer im Personalhaus.

Offerten mit Unterlagen (Zeugniskopien) sind erbeten an
Rudolf Candrian, Bahnhof-Buffet Zürich-HB,
Postfach, 8023 Zürich, Tel. (01) 23 37 93

5280

If you are

ambitious

and can claim to be a

qualified Organizer

you are the man we are looking for.
Offered positions:

F+B Manager F.O. Manager

(French, German and English required)
Please contact us or send your application to:



Holiday Inn

LUXEMBOURG
P. O. BOX 200
L-LUXEMBOURG
(TEL. 43 50 51)

710

Sie ist attraktiv die moderne Gastronomie

Telefonieren Sie uns,
wir geben Ihnen gerne
Auskunft.

Restaurant Set Most-
rose,
verlangen Sie Herrn
Mettler,
Tel. (041) 22 17 54.

- Sie arbeiten in gepflegter, heimeliger und lebendiger Atmosphäre...
- Die Schichtarbeiten sind angenehm und neuzeitlich geregelt. (Man hat wieder Zeit für seine Hobbies.)
- Tüchtige Mitarbeiter haben reelle Aufstiegchancen
- und das bei sehr guten Verdienstmöglichkeiten
- Für unser Restaurant Set Mostrose in Luzern, direkt an der Reuss vis-à-vis der malerischen Kappelerbrücke gelegen, suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de service/Aide du patron
Küchenchef
Commis de cuisine
Kellner oder Serviertöchter
Hilfspersonal

Wer sich für andere Betriebe der Set-Setos AG in St. Gallen, Rorschach, Vaduz oder Bern interessiert, verlange bitte Herrn Boss, Telefon (071) 41 55 66

OFA 63.784.002



Hôtel Portman

INTERCONTINENTAL LONDRES

cherche

chefs de partie

commis de cuisine

(septembre-octobre 1973)

Bons salaires, nourris, cours d'anglais, ambiance agréable, possibilité de promotion et transfert ainsi que tous les avantages d'une entreprise hôtelière moderne.

Faire offres avec références, photo et copies de certificats au bureau du personnel,
SQUARE 22, ANGLETERRE-LONDRES W 1
PORTMAN

P 18-1869



BAUER AG

Geldschrank-, Tresor- und Stahlmöbelbau
35 bis 40 Personen warten täglich auf das Mittagessen.

Interessiert Sie die Stelle als

Leiterin des Personalrestaurants?

Kommen Sie eventuell aus dem Gastgewerbe und möchten sich «selbständig» machen? Denn um eine wirklich selbständige und interessante Aufgabe handelt es sich. Wir möchten die Betreuung unseres Personalrestaurants einer initiativen, zuverlässigen und ausgeglichenen Persönlichkeit anvertrauen. Sie sind in dieser Vertrauensstellung weitgehend Ihre eigene Chefin.

Wir sind gut eingerichtet und arbeiten mit dem modernen Regethermic-System, das eine rationelle und trotzdem gute Verpflegung ermöglicht.

Schauen Sie sich den freundlichen Arbeitsplatz unverbindlich an. Frau Hess wird Sie gerne über alles Weitere informieren.

BAUER AG, Flughafenstrasse 40, 8153 Rümlang
Telefon (01) 817 70 61

phughlicsmechA smtensong bnu ssasmeqhet P 44-528

Berghotel Crap Sogn Gion

2228 m ü. M.

Möchten auch Sie mitten in einem herrlichen Skigebiet arbeiten?

Modernste Gipfelüberbauung mit Hallenbad, Sauna und Kegelbahn!

Wir suchen für kommende Wintersaison Anfang Dezember bis Mitte April noch das folgende Personal:

Küche:	Chef de partie Commis de cuisine
Service:	Serviertöchter Saaltöchter Anfangsbarmaid
Etage:	Zimmermädchen
Buffet:	Buffettöchter Kassierinnen Officeburschen
Hallenbad Sauna:	Bademeister

Wir bieten gute Entlohnung, Kost und Logis im Hause, Wintersportabonnement der Bergbahnen Crap Sogn Gion.

Offerten sind zu richten:
A. Cathomen, Berghotel Crap Sogn Gion, 7131 Laax
Telefon (081) 39 21 93

5296

Gasthof zum Rössli 4710 Balsthal

sucht auf 15. September in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Restaurationstochter oder Kellner
Jungkoch
Küchenbursche und Hilfszimmermädchen
(auch Ehepaar)

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns
D. Lorenz-Wirth, Postfach, 4418 Reigoldswil
Telefon (061) 96 18 88

5299



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Kasse:	Maincourantier(ère) NCR/ Caissier(ère)
Telefon- zentrale:	Telefonistin
Küche:	Chef der Personalküche Commis pâtissier
Economat:	Hilfsgouvernante
Lingerie:	Lingeriemädchen
Gärtnerei:	Gärtnerin/Floristin
Handwerker:	Tapezierer/Polsterer Betriebselektriker

Für Ausländer nur geeignet, wenn im Besitz von
Permis «B» oder «C».

Sehr gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitge-
mässe 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)

5281

Seehotel Vitznauerhof 6354 Vitznau Vierwaldstättersee

sucht per sofort bis Mitte Oktober 1973:

Saalkellner

Saaltöchter, evtl. Praktikantin

Zeitgemässe und angenehme Arbeitsbedingungen.

Offerten an G. Keller, Telefon (041) 83 13 15.

5321

Hotel-Restaurant Rotonde 2500 Biel-Bienne

sucht nach Uebereinkunft:

**Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertöchter
Kellner**

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, angenehmes
Arbeitsklima, Jahresstellen.

Offerten sind erbeten an die Direktion.
Telefon (032) 2 54 12.

5325

Hotel Hirschen 3818 Grindelwald

sucht in Jahresstelle tüchtigen, selbständigen

Küchenchef

Offerten an Familie Bleuer, Telefon (036) 53 27 77.

5323

Hôtel Terminus, Neuchâtel

engagé pour le 1er septembre 1973 ou date à
convenir

portier de nuit barmaid

Adresser offres avec prétentions de salaires et co-
pies de certificats à la direction.
Téléphone 25 20 21

5334

Chef de cuisine

A leading fully airconditioned 66 roomed Beach Hotel in Sri Lanka (Ceylon)
requires a Chef de cuisine.

Previous experience:

Applicant should have had working experience in a recognised hotel at least
as Chef de partie.

Remuneration:

Salary negotiable depending on qualifications and experience. The salary is
not liable for Sri Lanka income tax.

Please send your applications to:

Mr. Prasanna Jayawardene

Browns Beach Hotel

175, Lewis Place
Negombo
Sri Lanka / Ceylon
Interviews will be arranged in Switzerland.

5314



Wir brauchen Verstärkung!
Daher suchen wir
per 1. September oder nach Uebereinkunft
einen versierten

Chef de partie

Bitte setzen Sie sich mit uns
in Verbindung!

RESTAURANT BRUDERHOLZ

Bruderholzallee 42. 4059 Basel. Tel. 061 / 34 24 60

711

Für unser

Schlosshotel in Pontresina

bei St. Moritz
– Luxushotel von Weltruf –

suchen wir für die Wintersaison 1973/74 ab Mitte Dezember bis nach Ostern in
bestdotierte Positionen mit Fixumgehältern:

Service:

**Oberkellner
Etagenchef
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Demi-chefs de bar
Commis de bar
Barmaid**

Réception:

Empfangssekretärinnen
sprachkundig
Conducteur
Logentourant
Busfahrer
A- und B-Prüfung
Chasseure
Telefonistinnen
sprachkundig

Night-Club:

Geschäftsführer
tüchtigen, dynamischen
Türsteher
mit italienischen Sprachkenntnissen

Etage:

Etagenstütze
Zimmermädchen
Etagenportier

Küche:

Restaurateur
Entremetier
Rôtisseur
Koch-Commis

Ausserdem:

Kaffeeköchinnen
Masseur/Bademeister
kaufmännische Angestellte
für Kontrollbüro

Kost und Wohnung im Hotel.

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbeten an Schlosshotel,
7504 Pontresina/Schweiz.

5193



Wir suchen in Jahresstelle mit Ein-
tritt per sofort oder nach Ueber-
einkunft freundliche

Serviertöchter

gewandt im Speiseservice.

Hoher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima und
eigenes Personalhaus gegenüber dem Hotel.

Schreiben oder telefonieren Sie an:
Familie Karl Weber, Telefon (085) 5 54 22.

5259



Hotel Monte Verità, Ascona

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft für lange
Sommersaison

**Patissier
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Servicepraktikantin
Garçon de cuisine**

Offerten mit Unterlagen an:
Herrn Direktor A. Cottl.

4436

Restaurant Gutschick Winterthur

Wir suchen einen jungen, initiativen

Koch-Commis

in gepflegte Bankett- und A-la-carte-Küche.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte
Arbeitszeit und sehr gute Entlohnung.
Eintritt 15. August oder nach Uebereinkunft.

Offerten an
G. Albars, Scheideggstr. 10, 8400 Winterthur,
Telefon (052) 29 46 65.

M+S 297



EINE STELLE MIT ZUKUNFT.
EINE STELLE FÜR IHRE ZUKUNFT.

Auf Oktober oder nach Uebereinkunft suchen wir in
Jahresstelle einen

Betriebsassistenten

Ihr Wirkungskreis:

Réception, Service, Administration.

Als junger Kadermitarbeiter erhalten Sie einen um-
fassenden Einblick in die Führung eines neuzeit-
lichen Betriebes.

Sprachkenntnisse sowie praktische Erfahrung im
Hotelfach sind erwünscht.

Gerne senden wir Ihnen ein Bewerbungsformular
mit Stellenbeschreibung.

Telefon (01) 47 00 47, Rud. Wismer, Hotel Sonnen-
berg, 8032 Zürich.

5236



Hotel Bellavista



Erstklasshaus, 160 Betten, sucht für die Wintersaison

Küchenchef

evtl. mit Brigade.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Unterlagen an Hotel Bellavista, 7050 Arosa.

5271



BÜRGERGEMEINDE LUZERN

Pflegezentrum Eichhof
Luzern

Im modernen Pflegezentrum sind folgende Jahresstellen neu zu besetzen:

Diätköchin

- Betreuung der Diätküche,
- Überwachung der Betriebshygiene im Bereich Mahlzeitenproduktion,
- Prüfung der Menupläne auf die ernährungsphysiologischen Aspekte.

Kaffeköchin

Leiterin

für die Cafeteria mit Kiosk

Wir bieten:

- neuzeitliche Arbeitsräume und -anlagen,
- geregelte Freizeit,
- fortschrittliche Sozialleistungen,
- Zimmer im neuen Personalhaus möglich.

Rückfragen und Bewerbungen sind zu richten an:
Bürgeramt der Stadt Luzern, Chef der Ökonomen,
Steinhofstrasse 13, 6005 Luzern, Tel. (041) 41 30 35.

P 25-632

Freibad und Hallenbad
Zuchwil

Wir suchen auf April 1974 Initiativen und erfahrenen

Pächter

zur selbständigen Führung des attraktiven Restaurants im Sportzentrum Zuchwil.

Unsere Anlage umfasst: Freibad, Hallenbad mit Sauna und Restaurant.

Das Restaurant mit Gartenterrasse und Snack-Bar im Hallenbad weist zirka 120 Plätze auf und ist mit Selbstbedienungsbuffet und gut eingerichteter Küche ausgestattet.

Wir erwarten:

- gründliche Ausbildung,
- angenehme Umgangsform,
- Erfahrung im Restaurationsfach oder in der Führung eines ähnlichen Betriebes.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Foto, Referenzen usw. ist bis 8. September 1973 an Theo Grütter, Hallenrain 9, Zuchwil, wo auch weitere Informationen eingeholt werden können, zu richten. Telefon (065) 533 65 privat oder (065) 411 51 Geschäft.

Kommission Freibad Hallenbad Zuchwil

5279



Wir suchen einen verkaufsfreudigen

Geschäftsführer/
Assistenten

der im Mövenpick im Grendel in Luzern als Serviceleiter die Verantwortung dieses interessanten Betriebes mittragen möchte.

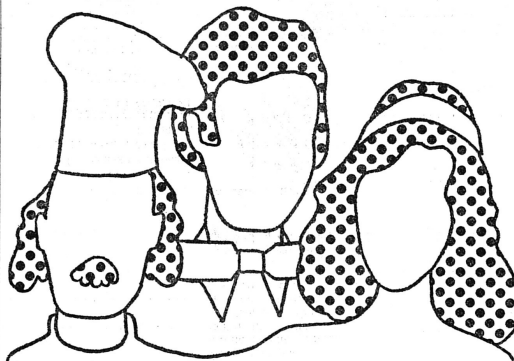
Wir stellen uns einen jungen Bewerber vor, welcher nebst einer guten fachlichen Ausbildung Freude hat am Kontakt mit Menschen.

Diese Aufgabe soll die Vorbereitung sein für eine spätere selbständige Geschäftsführung. Der Eintrittstermin kann vereinbart werden.

Anfragen richten Sie bitte an:
Werner von Känel
Mövenpick am Grendel
Grendelstrasse 19, 6000 Luzern
Telefon (041) 22 66 22

5298

MÖVENPICK



Eurotel St. Moritz

Wer sucht der findet die Stelle für die kommende Wintersaison im

Loge: **Chasseur**
Nachportier
Telefonistinnen
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Etagenportier
Demi-chef de rang
Commis de rang
Chef de rang
tranchieren / flambieren
Commis de rang
Lingeriemädchen/Büglarin
Gouvernante
Buffetdamen
Buffetburschen
Haus-/Officeburschen
(Ausiliari di cucina e office)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Herrn Geissler, der Ihnen gerne Auskunft gibt. Telefon (082) 2 11 75.
Hotel Eurotel, 7512 Champfèr

5379



Holiday Inns

Unser System ist leichter, besser und darum auch schneller - in über 1500 Holiday Inns erprobt:

Wir suchen:

Küchenchef

für Brigade 14 Mann

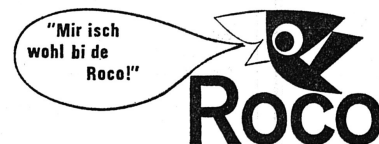
Sous-chef

Chefs de partie

Werden Sie Mitarbeiter in einer grossen Hotelgruppe, denn Sie kommen weiter. Ein sehr gutes Gehalt halten wir für selbstverständlich.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit dem Vermerk:
Hr. P. Bierwirth
an WR Marketing, 7, rue Jules Wilhelm,

713



ROCO CONSERVEN RORSCHACH, als wichtiger Lieferant des Grosskonsummentenbereiches (GK), sucht

GK-Verkaufschef

Wesentliche Anforderungen:

- Verkaufspraxis im GK-Sektor,
- Deutsch und Französisch,
- Führungsfähigkeiten.

Wir orientieren Sie gerne im Detail. Schreiben Sie bitte eine Kurzofferte oder telefonieren Sie uns:

ROCO CONSERVEN RORSCHACH

Telefon (071) 41 23 22
Stichwort: «GK-Verkaufschef».

P 33-14644



Wir suchen

Küchenchef

Eintritt September, spätestens 1. Oktober 1973.

Wir wünschen uns:

- aufgeschlossene Persönlichkeit, die am Aufbau eines Betriebes interessiert ist,
- in der Lage ist, eine kleine Brigade straff zu führen,
- sich mit neuen Küchenführungsmethoden identifizieren kann,
- sicher in Kalkulation und Rezeptur,
- einen gepflegten Restaurant- und A-la-carte-Service zu führen weiss,
- eine phantasievolle und abwechslungsreiche Küche führen kann,
- viel Bereitschaft für Teamarbeit.

Wir bieten:

- gute Entlohnung,
- Mitspracherecht in allen Belangen des Küchenbereiches, des Einkaufes und des Verkaufes.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den nötigen Unterlagen. Diskretion zugesichert.

Jakob Laager, Restaurant Du Pont, Bahnhofquai 7
8001 Zürich

5213

Der Stadtärztliche Dienst Zürich

sucht für das Krankenhaus Bombach, Limmattalstrasse 371, 8049 Zürich 10,

eine Köchin

oder

einen Koch

Stellenantritt nach Uebereinkunft.

Nähere Auskunft über die Stelle erteilt der
Stadtärztliche Dienst Zürich, Walchstr. 33,
8035 Zürich 6, Telefon (01) 28 94 60.

Mosse 99874081

Hotel-Restaurant an der Stadtgrenze von Zürich
sucht auf 15. Juli oder 1. August

Serviertochter

Sehr hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit können wir Ihnen zusichern.
Hätten Sie Lust in einem jungen Team unsere neue Mitarbeiterin zu werden?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

H. Hausheer-Teuscher

Restaurant Sonnentel
8600 Dübendorf

4921



sucht nach Uebereinkunft

Küchenchef

für Brigade von zirka 5 Mann.

Erwünscht sind Kenntnisse in internationaler Küche, wenn möglich italienischer Spezialitätenküche.

Führungspersönlichkeit, Kalkulator.
Kenntnisse im Einkauf (Mindestalter 28 Jahre).

Chef de partie

oder

Koch

Moderner Betrieb, sehr gute Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit.

Melden Sie sich bitte telefonisch oder schriftlich bei
Herrn E. Frapolli, Telefon (01) 88 28 76.

P 44-3140

Ihre Stelle beim

Vielseitige, lebhaftige Aufgaben erwarten Sie im gepflegten, modern eingerichteten Personalrestaurant der Ciba-Geigy, Horburg, Basel, als

Assistentin

Gute gastgewerbliche und kaufmännische Kenntnisse sind Voraussetzung (Hausbeamtin bevorzugt). Nach gründlicher Einarbeitung sollten Sie in der Lage sein, die Betriebsleitung zu vertreten.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Arbeits- und Sozialleistungen.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon (01) 32 84 24, intern 51

P 44-855

Hotel Belvédère 3818 Grindelwald

sucht für die Zeit vom 15. Dezember 1973 bis 10. Oktober 1974:

Entremetier
Commis de cuisine
2 Serviertöchter
für Saal (evtl. nur Winter)
1 Saaltochter
Wäscherehepaar
(Frau Lingerie und Office)

Offerten mit allen Unterlagen an Familie Hauser.

5149

Wir suchen tüchtige

Restaurationstochter

in gutes Speiserestaurant.

Geregelte Arbeitszeit, hoher Verdienst, Jahresstelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:
Emil Ulrich,

Restaurant Hirschen 6300 Zug

5126

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:

sommeliers/sommelières

très bon salaire
Cours de français gratuits

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

5252



sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Koch

Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an

P 25-1206

Restaurant
Set Mostrose
Rathausquai 11
6004 Luzern
Geschäftsführer:
W. Mettler
Tel. 041/22 17 54

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Köchin

Tournant

Wir bieten interessante Arbeit, zeitgemässen Lohn, neuzeitliche Arbeitsbedingungen und ein schönes Zimmer.

Telefonieren Sie uns unter Telefon (01) 22 06 31 und verlangen Sie Herrn Helmlin oder Herrn Schenk.

Spezialitätenrestaurant Stadt München, Luzern

Metzgerrainle 9

P 25-7655

Wir suchen auf 1. November oder nach Uebereinkunft

Ehepaar

zur Leitung einer Pension und Teeroom im Raume Stans, zirka 900 m über Meer, 20 Betten.

Das ganze Jahr geöffnet. Alle Zimmer mit Kalt- und Warmwasser plus Zentralheizung.

Wir bieten selbständigen Posten, Führung des Pensionsbetriebes und alkoholfreies Restaurant, guter Lohn und gewisse Beteiligung.

Anfragen sind erbeten unter Chiffre 4211 an Mosse-Annoncen AG, Postfach, 8023 Zürich.

Restaurant Oberneuhaus Schaffhausen

sucht für den Grillraum versierte

Serviertochter

Hoher Verdienst, Zimmer im Hause. Für Pferdeliebhaber ist Reitgelegenheit vorhanden.

Anfragen an:
A. Martin
Telefon (053) 7 10 51

OFA 64.859.007

Wir suchen für unser Hotel ganz

Nachtportier

Der vielseitige, aber leichte Posten erfordert etwas Sprachkenntnisse und guten Umgang mit unserer Kundschaft. Die Stelle würde sich eignen für alleinstehenden Pensionierten, evtl. auch für körperlich Behinderten, da keine schweren Arbeiten verlangt werden.

Melden Sie sich bitte bei

W. Wartmann

Hotel Wartmann
am Bahnhof
8401 Winterthur

Telefon (052) 22 60 21

178



Speiserestaurant
Grill-room
zum
grünen
Affen
Altreu/Selzach
an der Aare

Wir suchen

Buffetochter

(auch Anfängerin).

Es werden auch Jahresaufenthalter mit Ausweis B + C angestellt.

Familie R. Lehmann
Telefon (065) 6 80 73
(ausser Montag)

OFA 65.104.003

Für unsere Neueröffnung suchen wir eine(n)

Jungkoch

oder

Köchin

Buffetochter

Hoher Lohn, gergelte Arbeitszeit.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:

Fam. Fässler-Rütimann

Gasthaus Waldheim
5649 Hermetschwil/
Bremgarten

Telefon (067) 5 13 00

OFA 51.929.003

Modernes Erstklasshaus mit 140 Betten und eigenem Hallenbad in Sommer- und Wintersportplatz Graubünden sucht, mit Eintritt nach Uebereinkunft, in Saison- oder Jahresstelle

Réceptionssekretärin

Kenntnisse an Buchungsmaschine erwünscht aber nicht Bedingung.

Wir bieten:

Geregelte Arbeits- und Freizeit

Zeitgemässe Entlohnung

Freie Kost und Logis

Gratis Hallenbadbenutzung

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen unter Chiffre 5295 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

«Forellensee», Zwilsmimen

Auf September oder nach Uebereinkunft suchen wir für unser Spezialitäten-Restaurant

Küchenchef

sowie

1 Koch-Commis

in neue, modern eingerichtete Küche. Jahresstellen.

Auskunft durch

Fam. E. Glauser, Telefon (030) 2 18 82

5205

Hotel Butterfly

Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht auf den 1. September

Réceptionssekretär(in)

Sie finden bei uns einen selbständigen, vielseitigen Arbeitsbereich und geregelte Arbeitszeit.

Eintritt eventuell sofort möglich.

Offerten sind an die Direktion zu richten.
Telefon (01) 47 42 70

5284

Gesucht ab sofort für modernen Betrieb mit grossem Hallenbad

Saaltöchter und Kellner

Gute Entlohnung zugesichert.

Sich melden bei

Hotel Christiania Zermatt

Telefon (028) 7 77 79

5288

TORONTO (CANADA)

For fall 1973 we are looking for

Sous-chef Chefs de partie Commis de cuisine

Year round employment
Good salaries
Five day week
Swiss management

Please send your application to:

Boulangier Restaurants Ltd.
55, Bloor St. West
Toronto M4W 1 A 6

5293

Warum nicht einmal in Baden arbeiten?

In gediegene Bar in der Altstadt suchen wir per 1. August oder nach Uebereinkunft

Barmaid

(evtl. auch Anfängerin).

Wir bieten neuzeitliches, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit und einen entsprechenden Lohn.

Wenn Sie gerne mehr über diese Stelle erfahren möchten, rufen Sie uns bitte an

A. Kecht

Bodega-Bar

Cordulaplatz 6, CH-5400 Baden

Telefon (056) 22 62 17

P 02-615

Das könnte Sie interessieren

Gut besuchtes Stadt-Restaurant in Basel sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service

Wenn Sie Freude haben in einem lebhaften Betrieb zu arbeiten, rufen Sie uns doch einfach an. Unser Personalbüro steht Ihnen jederzeit gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Telefon (061) 25 31 02

P 44-61

Arosa

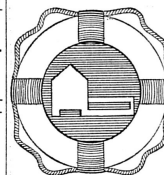
Mittelgrosses Erstklasshotel (80 Betten, Spezialitätenrestaurant) sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Aide du patron

mit gründlicher kaufmännischer Ausbildung und Hotelpraxis.

Schreiben Sie uns, wenn Sie sich für diese Aufgabe interessieren. Gerne geben wir Ihnen nähere Auskünfte.

Offerten unter Chiffre 5276 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



sucht auf September 1973 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Chef de cuisine

Ihre Aufgabe:

– Führung einer kleinen Brigade und aktive Mitarbeit.

Ihre Voraussetzungen:

– Organisationstalent,
– à-la-carte-stark,
– ruhige Persönlichkeit.

Unsere Leistungen:

– zeitgemässe Entlohnung,
– gute Sozialleistungen,
– geregelte Arbeitszeit,
– auf Wunsch Zimmer im Hause (wir sind bei Wohnungssuche behilflich).

Ferner suchen wir

Chef de partie

Entremetier

Commis de cuisine

Bitte rufen Sie uns an: Telefon (01) 74 83 03, H. Rudolph, oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

Restaurant Seehus Stäfa 8712 Stäfa/ZH

5209



Die Hotel- und Restaurationsbetriebe in ZÜRICH

suchen:

Küchenchef
Hotelsekretärin
Buffetochter
Kassiererin
für Bad-Restaurant
Restaurationskellner
Koch-Tournant
Zimmermädchen

Eintritt nach Uebereinkunft. Unterkunft in Privatwohnung. Gratis eintritt ins Thermalbad. Jahres- oder Saisonstelle. Hohe Löhne. Angenehmes Arbeitsklima.

Offerten bitte senden an:

Turmhotel

M. Jordan-Kunz

8437 Zurzach

Telefon (056) 49 24 40

5123

Hotel Waldheim 6366 Bürgenstock

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft, evtl. in Jahresstelle

Koch-Commis

auch Ausländer.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion oder Tel. (041) 64 13 06.

5273

Kongresshaus Zürich

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

Hausbeamtin

(Office-Küche)

Chef de partie

tüchtiger, initiativer

Mitarbeiter

Interessentinnen melden sich bitte mit Unterlagen über bisherige Tätigkeit im Personalbüro.

Tel. 01/36 66 88

4496

Wir suchen in unsere modern eingerichtete Sportwagen-Garage an der Freilagerstrasse in ZÜRICH eine tüchtige

Telefonistin/ Empfangsdame

Selbstständigkeit und Sinn für Kundendienst sind unbedingte Voraussetzungen. Wenn Sie zudem Freude haben an kleineren Sekretariatsaufgaben, so ist dies ein Vorteil.

Wir bieten eine interessante Dauerstelle in jungem Team, gute Entlohnung und Personalfürsorgestiftung.

Anfragen sind erbeten an:

MITO AG

Zentralbüro, Baarerstr. 78,
6300 Zug, Tel. (042) 21 23 27, intern 20

OFA 62504010

Auf anfangs August 1973

suchen wir im Herzen von Wuppertal für modern konzipiertes gastronomisches Zentrum mit verschiedenen Restaurants unter Schweizer Flagge

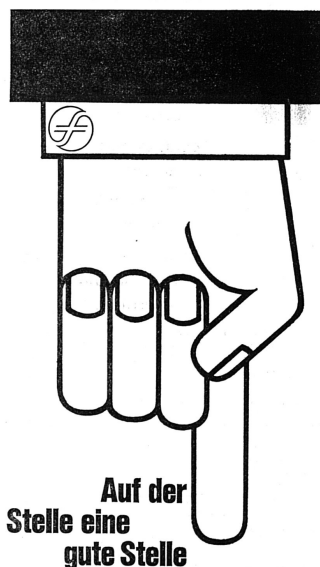
Servicemitarbeiter/innen

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns.

Schweiz:
Dufourstrasse 165, 8008 Zürich, Tel. (01) 55 49 68.
Deutschland:
Johannisstrasse 47, D-5 Köln 1, Tel. 0049/221/720092.

GASTROPIAN
Planen—Organisieren—Überwachen
8008 Zürich Dufourstrasse 165

P 44-13813



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

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

Serviertochter
(Schichtbetrieb)
Patissier
Commis de cuisine
Commis de rang
Barhelfer

Wir bieten Ihnen:
48-Stunden-Woche, im voraus vergütete 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.

5247

Flughafen-Restaurants Zürich

Holiday Inn

Brugge
Boeverlaan 2
8000 Brugge

Our new Holiday Inn is a big success. That is why we are looking forward to employ you as soon as possible or at your earliest convenience, for the following positions:

sales manager
asst. F. O. manager
night auditor
receptionists (male)
(Dutch language requested).

Please send full applications to
Mr. Zbinden, Innkeeper

5212

Agency



8039 Zürich
Tel. (01) 36 41 10
Stöcklistrasse 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 - Gallery Boys and Girls, Cabin-Stewards und Stewards - Bäcker.

Bitte schriftliche Offerten.

5056



sucht per sofort tüchtigen

Koch

Sehr guter Verdienst. Kost und Logis im Hause.

Tel. (055) 27 11 75 oder persönliche Vorstellung bei Familie Frei.

P 19-974

Gesucht nach WINTERTHUR in Spezialitätenrestaurant

Kellner
oder Restaurationstochter
Commis de cuisine
Kochlehrling
Hilfskoch
Haus- und Küchen-
bursche oder -mädchen

Eintritt 15. August oder nach Vereinbarung.

Offerten an die Direktion Hotel Kurhaus, 7299 Seewis, Tel. (081) 52 12 15.

5226

genève



hôtel du midi
genève

Place Chevelu Téléphone 022 / 31 78 00

5255

Für die Leitung der Hotel-, Restaurant- und Saalbetriebe
MITTENZA im Gemeindezentrum von Muttlenz (BL)

suchen wir einen in der Gastronomie, im Hotelfach, in der kaufmännischen und personellen Führung gut ausgewiesenen

Direktor

oder ein sich ergänzendes

Direktions-Ehepaar

Interessenten wenden sich zwecks näherer Absprache an:
Betriebskommission des

Hotel-Restaurant Mittenza

Paul Müller, Obmann

Auf der Schanz 14, 4132 Muttlenz

Telefon Geschäft (061) 23 10 00, intern 628, privat (061) 41 50 51

5215

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

☐ Mitglied ☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

☐ Mitglied ☐ Abonnent

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

Changement d'adresse (en lettres capitales, s.v.p.)

Ancienne adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____

☐ Membre ☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____

☐ Membre ☐ Abonné

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

EKKEHARD

Rorschacherstrasse 50,
9000 St. Gallen, Tel. (071) 22 47 14

Wir suchen per sofort

Chef de partie

Küchenburschen

per 1. September

Sekretärin-Réceptionistin

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbitten wir an die Direktion.

HOTEL RESTAURANT

5245

Gesucht in Jahresstelle auf 1. September 1973 in die Innerschweiz

Barmald-

Restaurationstochter

auch Anfängerin.

Telefon (041) 66 11 94

5195

GRETAG

Elektronik - Optik - Feintechnik
FÜR SPEIS UND TRANK

wird in unserem gepflegt geführten Personalrestaurant in unserem Unternehmen in Regensdorf stets gesorgt. Um unserem Leitspruch weiterhin gerecht bleiben zu können suchen wir eine selbständige, zuverlässige

Stellvertreterin der Kantinenleiterin

die in Abwesenheit der Chefin die Leitung der Kantine gewährleistet.

Würde es Ihnen nicht Spass machen in unserem Selbstbedienungs-Personal-Restaurant mitzuarbeiten? Wenn Sie den Umgang mit Menschen lieben, hektisches Treiben Ihnen nichts ausmacht und Ihnen nebst allem ändern das Hantieren mit Geld und Registrierkasse liegt, sind Sie genau die Dame, die wir suchen!

Bitte schreiben Sie oder rufen Sie uns einfach an. Gerne zeigen wir Ihnen unverbindlich den Arbeitsplatz.

GRETAG AKTIENGESellschaft
Althardstrasse 70, 8105 Regensdorf,
Tel. (01) 71 17 71, Intern 2075.

P 44-341

Pizzeria Moby Dick 8001 Zürich

Paradeplatz, Waagasse 5

Wir suchen per sofort oder nach Ueberreinkunft:

1 Chef de partie

oder

Commis

1 Hilfskoch

Hoher Lohn, Zimmer vorhanden.

Rufen Sie uns an
Telefon (01) 23 77 64
und verlangen Sie Herrn Schibli.

5183

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

3 Köche Chefs de partie Entremetier Saucier Garde-manger Serviertochter Buffetochter

Modern sind auch unsere Arbeitsplätze eingerichtet. Arbeits- und Freizeit sehr geregelt sowie gute Entlohnung und Unterkunft.
Der gute Teamgeist wird im «Löwen» gross geschrieben.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an:
Hotel «Löwen», 894 Sihlbrugg
Max-R. Meier
Telefon (01) 729 91 09

5184

Neuzeitlich konzipiertes Restaurant am schönen Thunersee sucht

Saucier-Entremetier

(als Chef-Stellvertreter).
Möglichkeit zu avancieren auf Frühjahr 1974.

Kochlehrstelle

ab sofort frei für aufgeweckten, intelligenten jungen Mann.
Besichtigen Sie unseren Betrieb ganz unverbindlich, Montag Ruhetag.

Offerten mit den üblichen Unterlagen oder Telefon an:

Restaurant «Bären»

Postfach, Frutigenstrasse 68c
Thun-Dürrenast
Telefon (033) 2 56 00

5189



sucht für Wintersaison 1973/74

Hotelsekretärin-Kassierin

(Sweda)

Hotelsekretärin-

Korrespondent

(Eintritt Anfang Oktober)

Alleingouvernante

(Stütze der Hausfrau)

1. Lingere

Buffetdame

Buffetochter (-burschen)

Offerten mit Unterlagen an:
HOTEL SEEHOF, 7050 Arosa.

5203

CHIKITO

sucht per sofort einen

Kellner

mit Berufserfahrung und guten Umgangsformen. Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und guten Verdienst.

Schriftliche Bewerbungen mit Foto und den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Direktion Dancing Chikito,
Neuengasse 28, 3011 Bern,
Tel. (031) 22 29 80.

P 05-9025

Wir übernehmen auf den 1. November 1973 ein mittleres Hotel-Restaurant am rechten Zürichseeufer (10 Autominuten von Zürich).

Auf dieses Datum suchen wir einen à-la-carte- und bankettkundigen sowie kalkulationssicheren

Küchenchef

in unsere anspruchsvolle Küche.

Gute Entlohnung ist einem Initiativen und ideenreichen Mann sicher, der auch gewillt ist Kochlehrlinge auszubilden.

Ebenfalls auf den 1. November 1973 oder nach Vereinbarung suchen wir

1 Jungkoch

2 Kellner (eventuell Serviertochter)

Wir freuen uns auf Ihren telefonischen Anruf.
Telefon (01) 89 25 66.

5202

Tea-room Confiserie Schiesser Basel

sucht eine

Serviertochter

in Tagesbetrieb.
Geregelte Freizeit.

Bewerbungen an:
Tea-room, Confiserie Schiesser
Marktplatz 19, 4051 Basel
Telefon (061) 25 60 77

Mosse 98.815.50



Hotel Silberhorn Grindelwald

sucht für Wintersaison 1973/74.

Cuisinier Commis de cuisine Zimmermädchen Sekretärin-Receptionistin Küchenburschen Kaffeeköchin

Offerten bitte an die Direktion.
Tel. (036) 53 28 22.



5230



Wir suchen einen Küchenchef, der weiss, was er will.

Sicher, wir gehen unsere eigenen Wege. Doch der Erfolg gibt uns recht. Als Küchenchef einer grossen Brigade können Sie jetzt in einem unserer grossen Betriebe am Erfolg «mitschuldigen» werden. Und das in einer Küche, die den modernsten Anforderungen gerecht wird.

Von unserem Kadernmitglied erwarten wir neben einer soliden Berufsausbildung ein gutes Organisationstalent, Führungseigenschaften und vor allem eine grosse Portion Einsatzfreude. Dafür bieten wir ein überdurchschnittliches Salär und selbstverständlich vorbildliche Sozialleistungen.

Wir sind gespannt auf Ihre Unterlagen und freuen uns auf die erste Unterredung.

Personalvermittlung Mövenpick
Badenerstrasse 120
8004 Zürich
Telefon (01) 23 44 46

P 44-61

MÖVENPICK
Ein Unternehmen.
100 Betriebe, 100 Wege in die Zukunft.

Hotel Restaurant Salmen in Schlieren Zürich

sucht mit Eintritt per 1. September 1973

Hotelsekretärin

sprachgewandt, korrespondenzsicher an selbstständiges Arbeiten gewöhnt.

Réceptionistin-Praktikantin

die auch in der Lage ist, bei der Betreuung der Gäste mitzuhelfen.

Kochlehrling

Wir bieten Gewähr für eine gründliche Ausbildung.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie an:
E. Togni
Farilfangstrasse 20, 8126 Zumikon
Telefon (01) 89 38 65

5356

Gesucht nach **GSTAAD** ein tüchtiger

Koch

in neuzeitlich eingerichtete Küche, eine sprachenkundige, freundliche

Serviertochter

eine sprachenkundige, freundliche

Tochter

für Buffet und Snack-Bar.

Den Bewerbern wird neben guter Verpflegung und schönem Zimmer guter Verdienst angeboten. Jahresstelle. Angenehmes Betriebsklima. Eintritt baldmöglichst. Für die Wintersaison sind diese Posten mehrfach zu besetzen.

Offerten sind erbeten an:

Sport-Hotel Rütti

Herr F. Vulliger, 3700 Gstaad
Telefon (030) 4 29 21

5358

Cherchons de suite ou date à convenir:

un chef de rang un demi-chef de rang une dame de buffet

Bon salaire, place stable.

Faire offres à:
Hostellerie Bellevue
Morgins SA, 1875 Morgins
Téléphone (025) 8 35 41

OFA 60990005

Hôtel à Genève cherche pour tout de suite

secrétaire de direction (suisse ou avec permis).

Tél. heures bureau (022) 32 11 84 ou
(022) 31 94 80.

OFA 5748005

Gesucht für sofort in Erstklasshotel

Direktorassistent

sprachenkundig.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Belair
8304 Wallisellen ZH
Telefon (01) 93 19 11

5377

OVERSEAS INNS SA Holiday Inns Division

has an immediate vacancy for a

Controller

who will be responsible of administration and the internal audit supervision of the division's subsidiaries.

Please send your application with curriculum vitae and photo to the attention of:
Mr. K. H. Hilkhuyzen
General Manager, Hotel Divisio
P. O. Box 200, Luxembourg

715

Hôtel de la Lande 1348 Le Brassus

cherche

cuisinier

ou commis de cuisine

Entrée immédiate ou à convenir.

Place stable à l'année.
Tél. (021) 85 55 63.

5235

«Forellensee», Zweisimmen

Auf Ende August wird in unserem bekannten Dancing-Betrieb die Jahresstelle als

Barmaid

frei. Hoher Verdienst. Nur seriöse Bewerberinnen wollen sich unter Angabe der bisherigen Tätigkeit wenden an:
Fam. E. Glauser, Telefon (030) 2 18 82

5394

HOTEL AMBASSADOR GENEVE

cherche

garçons de restaurant

expérimentés, connaissances de langues.

Prière d'envoyer curriculum vitae, copies de certificats et photo à la direction.

5340

GEPSI BAR RESTAURANT GOURMET

Empfangssekretär(in)

NCR 42

(Jahresstelle, Eintritt September)

Koch

(Aushilfsstelle September/Oktober)

Kindermädchen

(Eintritt 1. September oder nach Uebereinkunft)

Offerten schriftlich oder telefonisch an

B. Heller

Hotel Eiger

3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 21 21

5326

Fortschrittlich gesinnte mittelgrosse Hotelgesellschaft in Lugano sucht nach Uebereinkunft sprachenkundiges

Gerantenehepaar

Ganzjahresstelle. Auch Gewinnbeteiligung zu späterem Zeitpunkt möglich.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5329 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Swiss Centre Restaurants London

Für Schweizer wird es immer schwieriger, in London zu arbeiten!

Wir haben noch die Möglichkeit, für Sie eine Arbeitsbewilligung zu erhalten.

Nützen Sie die Gelegenheit und kommen Sie für ein Jahr zu uns. Englischkenntnisse sind nicht erforderlich.

Wir suchen:

Chef de partie Commis de cuisine Kellner Serviertochter

Wir haben:
- vier verschiedene Restaurants
- eine eigene Bäckerei, Confiserie und Konditorei
- Verkaufsläden
- 250 Mitarbeiter (Brigade mit 40 Mitarbeitern)
- Englischunterricht im Hause

Bewerben Sie sich bitte bei, oder rufen Sie uns an (wir sprechen auch Deutsch).

Swiss Centre
Restaurants

Personnel Office
10 Wardour Street
London W. 1
Tel. 01 734 1231



5322

Gesucht in neues Restaurant Tea-room freundliche

Serviertochter

Offerten an:

J. Barmettler

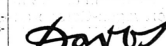
Hotel garni

Restaurant Arturo
7505 Celerina

Telefon (082) 3 66 85

5324

GESUCHT nach



in ruhiges Sport- und Familienhotel (ohne Restauration) für die lange Wintersaison 1973/74 mit evtl. Wiederengagement für die Sommersaison 1974.

1 Küchenchef

(entremetskundig)

2 Commis de cuisine

(evtl. Lehrentlassene)

1 Economat-/Office-

gouvernante

1 Economat-/Officegouvernanten-Hilfe

2 Küchenburschen /

Küchenmädchen

1 Oberkeller /

Obersaaltochter

(sprachenkundig)

3 Commis de salle

1 Barmaid / Hallentochter

(auch Anfängerin)

1 1. Sekretärin /

Réceptionistin

(NCR- und sprachenkundig)

1 Büro- und Betriebs-

praktikantin

(sprachenkundig)

1 Zimmermädchen

1 Hilfszimmermädchen

1 Tournant

für allgemeinen Betrieb

1 Wäscherin / Büglerin

(automatische Anlage)

1 Lingeriemädchen /

Personalzimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bekanntgabe der Lohnansprüche richten man bitte an

Bellavista Sporthotel,
7270 Davos Platz 2,
Telefon (083) 3 51 83

5364

Hotel Merian am Rhein Restaurant Café Spitz 4000 Basel

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter(innen)

Chef de partie

Pâtissier

Commis de cuisine

Serviertochter oder

Kellner

Serviceaushilfen

für Rheinterrasse

(mit Inkasso)

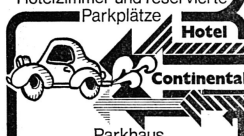
Buffetochter

Zimmermädchen

Wir erwarten gerne Ihren Anruf
Hotel Merian am Rhein
Restaurant Café Spitz
Greifengasse/Rheingasse 2
4058 Basel. Tel. (061) 25 94 66

5094

Mitten in St. Gallen Hotellzimmer und reservierte



DAMIT WIR WEITERHIN ZUFRIEDENES PERSONAL UND GUTGELAUNTE GÄSTE HABEN!

wollen wir unser HOTEL-CONTINENTAL-TEAM etwas vergrössern. Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

LINGERE
die mit modernsten Maschinen, bei guter Entlohnung unsere Wäscherei erledigt.

HAUSBURSCHEN

ZIMMERMÄDCHEN

per sofort oder nach Uebereinkunft.

Interessenten für einen guten Job in modernstem Hotelbetrieb melden sich bitte bei Hr. W. Hofmann.

OFA 63268012

HOTEL CONTINENTAL

Tufenstrasse 95, St. Gallen,
Tel. (071) 22 53 17, Telex 71350.

Stellenangebote Offres d'emploi

Hotel Euler
4002 Basel

Möchten Sie bei der Neu-Eröffnung unserer Küche dabei sein?

Zur Ergänzung der Brigade suchen wir noch in Jahresstellen:

Chef de partie
Chef de rang
Commis de rang
Commis pâtissier
Commis entremetier
Koch

(für unser Snack-Restaurant Metro)

ferner suchen wir:

Etagengouvernante
(Anfängerin wird angelernt)
Zimmermädchen

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

5224

Hôpital Cantonal
Universitaire de Lausanne

engagerait pour ses différentes cuisines

cuisiniers et cuisinières

au bénéfice de certificat Fédéral de capacité ou titre jugé équivalent.

Offres détaillées à adresser à la direction de l'hôpital Cantonal, 17, rue du Bugnon, 1011 Lausanne.

OFA 60.482.002

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle

Nachtportier

sprachenkundig.
Für Ausländer Ausweis B erforderlich.
Eintritt per sofort oder nach Ueber-einkunft.

Offerten sind zu richten an das Personalbüro, Hotel Schiller,
6002 Luzern, Tel. (041) 22 48 21.

5258

Holiday Inn

sucht für seine europäischen Projekte:

Sales-Manager

Réceptionists

Assistent-

Housekeeper

Gute Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten.

Anfragen unter Chiffre 716
an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tessin
Albergo Losone bei
Ascona

Hotel erster Klasse und Dancing Casa Rustica, Spezialitätenrestaurant sucht für Sommersaison, eventuell Jahresstelle

Chef de rang

Offerten an:
Familie Glaes-Somai, 6616 Losone, Tel. (093) 35 01 31.

5347

Stellengesuche Demandes d'emploi



Jeune homme

34 ans, cherche pour cause de divorce, gérance ou direction petit ou grand établissement, restauration, bar, hôtellerie, expérience de 10 ans de gestion en Suisse. Connaissances comptabilité, administration, organisation, développement d'une affaire, cuisinier de base, actuellement propriétaire et exploitant. Libre fin septembre, possédant personnel permis C prêt à la suite, de préférence station ou Genève, faire offre rapidement, peut envisager contrat à l'étranger.

Faire offre sous chiffre 5339 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dynamischer Hotel- und Restaurantfachmann, verheiratet, sucht Stelle als

Direktor oder Geschäftsführer

in Hotel-Restaurationsbetrieb.
Gute Ausbildung und fundierte Kenntnisse in allen Sparten des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes. Zurzeit Leitung eines Kongresszentrums.
Termin: Frühjahr 1974.

Angebote sind erbeten unter Chiffre 5265 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Berufsmaler sucht Stelle als

Handwerker

Sprachen: Deutsch, Französisch, Jahrgang 1920. Bin auch Fachmann für Championnizucht.

Hans Kammer, c/o Fam. A. Jegge,
Holenweg 30, 5262 Oeschgen.

5349

Schweizer Hotelfachmann, 27 Jahre alt, seit 2 Jahren Vizedirektor in einem neuen Schweizer Erstklasshotel mit 290 Betten und diversen Nebenbetrieben, sucht anspruchsvolle Stelle als

Direktor / Vizedirektor

Handelsschule, Kochlehre, Diplom Hotelfachschule Lausanne, Auslandspraxis in Hotels allerersten Ranges, Fähigkeitsausweis.
Termin Herbst 1973, Frühjahr 1974 oder auf Vereinbarung.

Offerten erbeten unter Chiffre 5372 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune couple hôtelier cherche pour automne 1973 ou date à convenir

direction ou gérance

Offre sous chiffre 5370 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

AIR-HOSTESS

vormals Hauswirtschaftslehrerin, sucht interessante Stelle in Winterkurort.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 5353 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Hoteliers mit fundierter Fachausbildung und Erfahrung in selbstständiger Betriebsführung sucht

Direktion oder Pacht

eines kleineren bis mittleren Hotels oder verantwortungsvolle Aufgabe in einem gastgewerblichen oder touristischen Unternehmen.

Angebote sind erbeten unter Chiffre 5155 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Ehepaar

(Schweizer) sucht Wintersaisonstelle ab 1. Oktober als Barmeld und Keller in Dancing oder Bar. Anfänger(in). Sprachen: Deutsch und Französisch.

Offerten unter Chiffre 28-300406 an Publicitas, 2001 Neuenburg.

Junge Schweizerin sucht nach Ueber-einkunft Stelle als

Gouvernante

Offerten bitte unter Chiffre 5336 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

FILLE DE RESTAURANT
qualifiée cherche place, Ville de Bern.
15 septembre 1973.
Anglais, allemand.
Faire offre: F. Vuadens 8, Platy 1752 Villars sur Glâne

Geübtes **ZIMMERMÄDCHEN** mit guten Sprachkenntnissen sucht Saisonstelle.

Offerten unter Chiffre 5348 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann, 33 Jahre, verheiratet, in allen Sparten des Gastgewerbes ausgebildet, sucht verantwortungsvolle Stelle als

Hotel-Direktor oder Aide du patron

Fähigkeitsausweis vorhanden.

Offerten unter Chiffre 5277 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer Hotelfachmann (Kochlehre) sucht neuen Wirkungskreis als

Hoteldirektor

(Mithilfe der Ehefrau möglich).
Eintritt nach Ueber-einkunft.

Offerten unter Chiffre 5337 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Selbstständige, bestausgewiesene

Hotellere

mit langjähriger Erfahrung und Liebe zum Beruf, sucht auf Winter 1973/74 verantwortungsvollen Posten.

Sich melden unter Chiffre 5290 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune couple hôtelier-restaurateur cherche pour fin de l'année 1973 ou date à convenir:

direction ou gérance ou fonctions cadres supérieurs

Suisse ou étranger, de préférence dans établissement de moyenne grandeur et de 1er rang. Ecole hôtelière suisse, cours SSH, certificat de capacité A. Expérience dans tous les départements de l'hôtellerie et dans la conduite du personnel, aimant le métier et l'exerçant par conviction. Excellentes références à disposition.

Veillez écrire sous chiffre 5286 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

COUPLE HOTELIER, propriétaire d'un hôtel saison d'été

cherche direction

pendant saison d'hiver, de préférence Valais, personnel à disposition.

Faire offre sous chiffre 5303 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtelier-restaurateur

Expérience - langues - grande patienter, cherche: direction - gérance libre - remplacements - évent. achat: glacier-tea-room / restaurant self service (montagne) / hôtel garni / café ou pinte / bar à café (certaine importance) en Suisse romande. Seulement affaires sérieuses et de rendement.

Adresser offres sous chiffre PK 307681 à Publicitas, 1002 Lausanne.

JUNGER ANGESTELLTER

sucht ab sofort Stelle als Aushilfskellner (vorerst Nebenbeschäftigung), vorwiegend abends und Wochenende, in Tea-room, Disco-Bar usw., im Raume Zürich-Ostschweiz.

Offerten unter Chiffre 5301 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, initiativer Mann sucht neuen Wirkungskreis im Gastgewerbe per 1. September oder nach Vereinbarung, als

Gerant/Kantinenleiter
oder gleichwertige Stelle.

Steckbrief:
Bäcker-Konditor
Kellner
Koch-Praktikum
Patent B

Sprachen:
Deutsch, Französisch, Englisch,
italienischkenntnisse.
Bevorzugte Gegend:
Zürich und Umgebung.

Offerten unter Chiffre OFA 3183 Za an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Junger Hotelier sucht neue, verantwortungsvolle Aufgabe als

Direktor

In Hotel oder Grossrestaurant. Beste Referenzen stehen zur Verfügung.

Offerten unter Chiffre 5332 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5350

Hotel
Bahnhof
8200
Schaffhausen
sucht per sofort

**Hotels-
sekretärin
oder
Büro-
praktikantin**

für die Sommersaison
oder Jahresstelle
(eventuell Aushilfe).
Offerten sind erbeten
an A. Graf,
Tel. (053) 5 40 01.

5166

Hôtel des Bergues, Genève

cherche

1 téléphoniste

Français/anglais.

Faire offre à la direction, Hôtel des Bergues, case postale 124, 1211 Genève 1.

5182



Personaldienste Bodenpersonal
Tel. (01) 812 12 12, intern 4071

Wegen der laufenden Zunahme der Bestellungen der Swissair und vieler anderer Fluggesellschaften benötigen wir für unsere

Flugküche in Kloten

noch einige weitere Köche. Gerne orientieren wir Sie unverbindlich über die interessanten Anstellungsbedingungen!

An die Swissair, Personaldienste Bodenpersonal/
PBI, 8058 Zürich: Senden Sie mir bitte die Broschüre
«Was bietet die Swissair ihrem Bodenpersonal» und
ein Anmeldeformular für Köche.

Name, Vorname:

Strasse, Nr.:

PLZ, Ort:

Hotel-Revue 29
P 44-1312

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten
wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Elfingerstrasse 1
3001 Bern
Tel. (031) 25 66 55

Haltet die Schweiz sauber
Maintenez propre la Suisse
Mantenete pulita la Svizzera

Guter Ruf verpflichtet

Deutsches Qualitäts-geflügel

Das sind Qualitätskriterien, auf die Sie sich verlassen können:
Natürliche Aufzucht.
Ständige Veterinärkontrolle.
Verarbeitung nach strengsten Lebensmittelgesetzen.

Landgold

für alle, die Wert auf Frischgeflügel legen.



Centrale Marketinggesellschaft
der deutschen
Agrarwirtschaft mbH.
D-53 Bonn-Bad Godesberg,
Koblenzer Straße 148

Landgold-Brathähnchen.
Landgold-Poularden (Poulets).
Landgold-Suppenhühner.
Frischgeflügel – bratfertig
und zum Grillen.

Importeur: Bischofberger AG,
8050 Zürich, Hagenholzstraße

Supply AG,
6430 Schwyz/SZ, Postplatz 1

Bitte wenden Sie sich
an den Importeur oder direkt an den
Bundesverband der Geflügelschlachtereien,
D-53 Bonn, Niebuhrstr. 53



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:
6. August, 27. August, 10. September

NEUE BAR-FACHSCHULE

M. Furer, Kursleiterin, Leonhardstrasse 5,
8006 Zürich, neben Hotel Leoneck, Tel. (01) 32 04 64/
Tel. (01) 34 92 55

111

Management im Gastgewerbe

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

Südafrika

vom 6. bis 22. November 1973.

Die schöne Fachstudienreise für das Hotel- und
Gaststättengewerbe Johannesburg-Pretoria-Kruger-
park-Swazi-Zululand-Durban-Gartenroute-Kapstadt
usw. Ein interessantes Programm mit der SWISSAIR
ab Stuttgart, München, Frankfurt und Zürich.

DM 3116.- Vollpension. Deutsche Reiseleitung.

Büro für Fachstudienreisen des Hotel- und Gaststättengewerbes «Die Reise», BRD, 7060 Schorndorf am Bahnhof.

5311

Zu kaufen gesucht gut erhaltenes
Hotelinventar

Wäsche

Geschirr

Maschinen etc.

Detaillierte Offerte unter Chiffre 13-26549
an Publicitas, 8021 Zürich.

ZIMMER OHNE DUSCHE?

WIR HABEN DIE LÖSUNG!

Der Gast wünscht Komfort.
Der Hotelier sucht die optimale Lösung.
Wir haben sie: Rekord-Hotelduschen
sind die Lösung der Vernunft.
Dafür garantiert Europas größter
Hersteller von Spezial-Hotel-Duschen.
Unsere Duschen wurden
speziell für Hotels konzipiert und
konstruiert. Sie sind preisgünstig in
der Anschaffung, absolut wasserdicht
(durch eine patentierte Schiebetür),
leicht zu pflegen, und –
der besondere Vorteil – sie lassen sich
in wenigen Stunden an die
hoteleigene Warmwasserversorgung
anschließen. Dafür sorgen unsere
besonders geschulten Werksmonteure.

(Auf Wunsch sind unsere Kabinen
auch mit Heißwassergeräten und mit
vollautomatischer Absaugpumpe
lieferbar.)

Überzeugen Sie sich selbst. Fordern Sie
umgehend nähere Informationen an.



Sanitär-Fertigmöbel AG

4010 Basel, Postfach 219



Hotelschule Lötscher

6356 Rigi Kaltbad

Wir führen vom 24. 9. 1973 bis 19. 9.
1975 einen weiteren

Diplomkurs

durch, in welchem wir Damen und
Herren zu Hotel-Betriebsassistenten
ausbilden.

1. Jahr Restauration:

Food und Beverage, Küche, Service.

2. Jahr Administration:

Betriebsführung, Personalwesen, Ré-
ception, Buchhaltung.

Die Ausbildung erfolgt während 6 Mo-
naten an der Schule, die übrige Zeit
in modernsten Hotelbetrieben.

Ausführliche Unterlagen erhalten Sie
vom Schulsekretariat,
Telefon (041) 83 15 53

116

Frische

Schweizer

FAVORIT Güggeli

vorzügliche Qualität

– natürlich gemästet

– preiswert

kalibriert von 600 bis 1500 g
comestibelfertig

Ganz frisch durch Direktverkauf ab Schlachtstelle.
50 Prozent WIR

AG für Geflügel- und Eierverwertung
3273 Kappelen bei Aarberg

Telefon (032) 82 24 77

ASSA 79-53353

**Sie als Hotelier suchen den richtigen
Teppich für die Zimmer, das Restaurant,
die Halle, die Bar etc.
Wir als Teppichspezialisten haben den
richtigen Teppich für die Zimmer,
das Restaurant, die Halle, die Bar etc.**

Schuster

Teppichspezialisten finden Sie in:

St. Gallen, Tel. 071-221501
Zürich, Tel. 01-237603
Basel, Tel. 061-231440

Winterthur, Tel. 052-227021
Bern, Tel. 031-461161
Lausanne, Tel. 021-233722

GUTSCHEIN

für eine kostenlose und unverbindliche Vorlage
des Gesamtprogramms

Name: _____

Anschrift: _____

hr 30