

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **79 (1970)**

Heft 49

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Nutzungsbedingungen

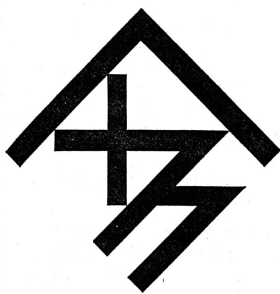
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>



hotel revue

Nr. 49 Bern, 10. Dez. 1970

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
79. Jahrgang – Erscheint jeden Donnerstag
3011 Bern, Monbijoustrasse 31. Tel. (031) 25 72 22

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
79e année – Paraît tous les Jours
Einzelnnummer 90 Cts. le numéro

«Das Ei

des Kolombus» ist die Wunderformel für die Lösung unüberwindlicher Probleme.

Der Personalmangel im Gastgewerbe ist solch ein unüberwindliches Problem – zu bekannt, als dass hier ein Klageglied gesungen werden müsste. Eine der Massnahmen zur Linderung dieses unerträglichen Zustandes liegt in der Rekrutierung und Ausbildung einheimischen Nachwuchses. (Für Nichtleser der HOTEL-REVUE: die Abteilung für Berufliche Ausbildung des Schweizer Hotelier-Vereins hat unter dem Slogan «Das Ei des Kolombus – jeder Schweizer Hotelier wirbt jedes Jahr eine junge Schweizerin oder einen jungen Schweizer für die Berufe des Gastgewerbes» einen Weg aufgezeigt, wie – rein zahlenmässig – das Nachwuchsproblem gelöst werden könnte.)

Am 4. Dezember – anlässlich einer Pressekonferenz – erhielt im Schulhotel SHV Wildstrubel in Lenk die 1000. Absolventin der Schulhotel-Kurse den eidgenössischen Fähigkeitsausweis. Anna Wyss, eine sympathische und aufgeschlossene 19 Jahre junge Dame repräsentierte vor Presse, Radio und Fernsehen alle übrigen seit 1964 in den Schulhotels ausgebildeten Lehrlinge und Lehrtöchter. Dieses intelligente und moderne Mädchen, das nach zweieinhalb Jahren praktischer Ausbildung in den Lehrbetrieben und theoretischer Unterweisung im Schulhotel die landläufige Vorstellung einer «Serviertochter» sprengt, wurde von M. Burri, dem Präsidenten der Schulhotels des SHV im Berner Oberland, zu Recht mit dem Titel «Ambassadrin des Gastgewerbes» ausgezeichnet.

Die Konzeption der Schulhotels als Ausbildungsstätten für die Grundausbildung hat sich nach 1000 bestandenen Lehrabschlussprüfungen sicherlich bewährt: in den inzwischen 5 Betrieben (Waldhotel National Arosa (ab 1971 als Ersatz für das Hotel «du Midi» Davos), Hotel Europe Interlaken, Hotel Regina Interlaken, Hotel Wildstrubel Lenk, Hotel «Des Alpes Vaudoises» Glion) können über 400 Lehrlinge gleichzeitig ausgebildet werden. In den von Bund und Kantonen als Berufsschulen anerkannten Schulhotels werden Lehrlinge folgender Berufsrichtungen ausgebildet: Köchler, Service-Anestellte, Hotelfach-Anestellte und -assistentinnen hauswirtschaftlicher Richtung.

In den Schulhotels wird in erster Linie das theoretische Rüstzeug des gewählten Berufes vermittelt. Praktische Übungen und Demonstrationen ergänzen die Theorie. Zur Hauptsache werden Schüler aufgenommen, welche die praktische Ausbildung in einem Saisonbetrieb erhalten. Die Kurse im Schulhotel verteilen sich auf die Lehrzeit und dauern durchschnittlich im Frühling 4 Wochen, im Spätherbst 6 Wochen. Die Schüler leben in einer freundlichen, wohl organisierten und verantwortungsbewusst geführten Hausgemeinschaft. Der Unterricht erfolgt nach modernen Methoden und mit neuzeitlichem Lehr- und Anschauungsmaterial. Die Ausbildung ist für alle Berufswege und für alle Lehrformen unentgeltlich. Die Lehrlinge und Lehrtöchter erhalten Unterkunft und Verpflegung kostenlos vom Lehrbetrieb bzw. vom Schulhotel. Dazu kommt ein angemessenes Taschengeld.

Der in einer schweizerischen Illustrierten kürzlich erhobene Vorwurf, dass Lehrlinge im Gastgewerbe als billige Arbeitskräfte missbraucht werden, trifft bestimmt nicht auf diese Lehrlinge und auch nicht auf die meisten anderen in der Hotellerie ausgebildeten Lehrlinge zu. Denn die Auswahl der Lehrbetriebe erfolgt nach strengen Anforderungen hinsichtlich Betreuung, Unterkunft und Verpflegung für die Jugendlichen. Die Lehrmeister werden periodisch in speziellen Kursen in ihrer verantwortungsvollen Aufgabe weitergebildet, das Kaderpersonal dieser Betriebe nach Möglichkeit in Kaderkursen mit den Grundsatzen der Menschenführung vertraut gemacht. Die härteste Prüfung haben die Schulheiler selbst über sich ergehen zu lassen: Anlage, Einrichtung, Installationen, Chefpersonal und – vor allem – das Hotelier-Ehepaar selbst müssen höchste Anforderungen erfüllen. Der SHV ist stolz, Hoteliers gefunden zu haben, die mit ihrem Vorbild und ihrem Einsatz Leitbilder für unseren Nachwuchs darstellen.

Anlässlich der Pressekonferenz in der Lenk lobte der Regierungspräsident der Berner Regierung, Dr. H. Tschumi, den Zentralpräsidenten E. Scherz, dass die Anwesenheit des kantonalen Volkswirtschaftsdirrektors einmal nicht dazu missbraucht werde, Klagelieder zu singen. Die Bemühungen, einheimisches Personal durch attraktive Bedingungen und seriöse Ausbildung für die Hotellerie zu interessieren, fanden den Beifall der Exekutive. Die optimistische Beurteilung der Zukunftschancen der Hotellerie und der in ihr Beschäftigten kennzeichnen den einzielen Weg, die Jugend für diesen Beruf zu begeistern. Klagen lösen nicht das Nachwuchsproblem, im Gegenteil sie schrecken die fähigsten jungen Leute ab.

Darum: jeder Schweizer Hotelier wirbt jedes Jahr eine junge Schweizerin oder einen jungen Schweizer für die Berufe des Gastgewerbes.



Marcel Burri, der Präsident der Schulhotels des Schweizer Hotelier-Vereins im Berner Oberland, überreicht Anna Wyss, Sursée, den eidgenössischen Fähigkeitsausweis. Anna Wyss war nun der Note 5,7 die beste von 64 Service-Lehrtöchtern und gleichzeitig die 1000. Absolventin der Schulhotelskurse. Siehe dazu nebenstehenden Artikel. (Foto Zwahlen, Lenk)

Une courageuse initiative de l'Union fribourgeoise du tourisme

La rationalisation à l'échelon régional

Dans le cadre de sa politique d'information, l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) vient d'organiser, à Fribourg, son premier séminaire à l'intention des représentants de l'industrie touristique fribourgeoise. Il s'agissait, en l'occurrence, d'un séminaire consacré à la rationalisation dans les petits et moyens établissements publics.

Suivi par plus de 60 personnes, il constitue indéniablement un exemple à suivre, tant par son rôle dans une politique de promotion du tourisme régional que par l'esprit dans lequel ses animateurs expriment leur volonté de résoudre les problèmes d'adaptation et d'évolution qui se posent avec acuité à l'hôtellerie et à la restauration. C'est aussi la première fois, à notre connaissance, qu'un office de tourisme, en collaboration avec les sections régionales de la Société suisse des hôteliers et de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, prend une initiative aussi courageuse dans le domaine de la formation professionnelle et continue. En raison de ses possibilités d'organisation, de rationalisation et – disons-le – de stimulation, un office de tourisme répond ainsi favorablement à une lacune certaine sur le plan régional.

La tradition n'est qu'un tremplin...

... encore faut-il s'assurer de retomber sur la bonne voie! C'est un des enseignements contenus dans l'exposé introductif présenté par M. Bernard Morand, directeur de l'UFT, et qui prenait place dans la partie théorique du séminaire. Il ressort également de cet exposé que l'hôtellerie doit rapidement résoudre ses problèmes, non seulement dans l'intérêt de sa propre existence future, mais aussi dans celui de l'industrie touristique toute entière dont l'équilibre est lié au développement harmonieux de tous les secteurs. La pénurie de main-d'œuvre, qui affaiblit la capacité de production de la branche hôtelière, modifie les structures des établissements publics, parce qu'elle freine ou même supprime la faculté du patron de diriger véritablement son entreprise et de se consacrer sur les tâches essentielles exigées par l'évolution de la demande: accueil, animation, organisation, commercialisation. Ces problèmes, on le sait, ne sont pas insolubles: la rationalisation, en tant que discipline de travail, est la meilleure thérapeutique que l'on puisse conseiller aujourd'hui à ceux qui veulent s'inspirer des techniques nouvelles, compte tenu de la dimension de leur établissement, et pas faire de la tradition le lit de repos de leur propre satisfaction, mais un tremplin qui doit les projeter dans l'avenir.

Du café au grand hôtel

L'exposé présenté par M. Jean-Fred Quartier, conseiller en hôtellerie et tourisme, prouva que la rationalisation et sa soeur aînée l'organisation du travail sont des mesures qui peuvent être introduites dans n'importe quel établissement, du café au grand hôtel. Contrairement à ce qu'en pensent les incrédules ou les passifs, cette rationalisation, notamment dans les très petits établissements est plus synonyme de simplifications que de lourds investissements. Cette même catégorie d'établissements dispose aussi de vastes possibilités de rationalisation et d'économie (de temps et de personnel) dans la coopération inter-établissements. C'est le cas pour la buanderie, mais aussi pour l'engagement du per-

sonnel, pour les travaux de secrétariat, pour les garde-manger, etc.

Le troisième exposé, prononcé par M. Daniel Aubort, directeur d'hôtel, permit aux participants de pénétrer un peu plus encore dans la réalité des difficultés de recrutement du personnel. Intitulé «Comment nous avons économisé du personnel cet été», cet exposé fut le témoignage d'un chef d'entreprise qui, placé devant un très grave manque de main-d'œuvre, déclencha une vague de rationalisation qui toucha tous les départements (et dont nos lecteurs connaissent les lignes essentielles). L'orateur devait déclarer, après avoir précisé que ses propres mesures de rationalisation n'étaient pas applicables partout, qu'il y avait des solutions valables pour ceux qui ont la volonté d'agir, des «trucs» qui, suivant la grandeur de l'établissement, facilitent la tâche ou économisent du personnel.

Groupe de travail et conclusions pratiques

La discussion générale qui suivit ces trois exposés fut très animée: il se fit un excellent travail au sein des groupes qui traitèrent, par la suite, les différents problèmes évoqués. Au terme de ce séminaire, nous ne craignons pas d'affirmer, compte tenu du terrain mouvant sur lequel nous nous avançons chaque fois que quel qu'un parie de rationalisation et de politique du personnel, entre autres, que ces problèmes sont approchés et traités par les hôteliers et restaurateurs fribourgeois avec une étonnante ouverture d'esprit et un réalisme très encourageant. Voici, en effet, à quelles conclusions positives ils sont parvenus à la suite de ce séminaire: établissement de cahiers de charges et de plans de travail pour le personnel, majoration pour le petit-déjeuner à l'étage, constitution d'équipes de travail pour plusieurs établissements, installation de secrétariats communs, étude d'implantation de maisons communes pour le personnel et de buanderies collectives (bientôt une réalité à Morat), introduction de machines automatiques (chauffeurs, distribution de boissons), développement d'un service sur assiette, évolution du service compris, réduction des cartes de mets et accent sur les spécialités culinaires, amélioration des relations humaines internes, multiplication des efforts en matière d'organisation du personnel, consultations plus fréquentes des associations faitières et appel en faveur de nouveaux séminaires professionnels.

Il nous a paru utile de souligner cet effort en matière d'information et de formation touristiques et hôtelières, ceci d'autant plus que l'attitude positive de tous les participants a débouché sur une réelle prise de conscience des problèmes, mais surtout des possibilités de les résoudre, à l'échelon régional. Parce qu'on a agi positivement, en songeant à l'avenir, il y eut une grande gagnante: l'hôtellerie. On ne peut malheureusement pas toujours, à l'issue de semblables réunions, en dire autant.

José Seydoux

A lire aujourd'hui:

Page

Notre interview:

Aujourd'hui: M. Roger Zeender, Chef du bureau commercial voyageurs et responsable de l'activité des services de voyages CFF, Lausanne 3

Tourismus – Stiefkind der Presse?

Tips für Fremdenverkehrsfachleute, wie das Verhältnis zur Presse verbessert werden kann 3

Ecole hôtelière

Le programme de la Commission de planification prévoit la construction d'une école moderne et d'un important complexe scolaire 4

«Industrielle Gastronomie»

Wichtige Informationen über neuzeitliche Speisenzubereitung im Gastgewerbe 5

Hotelfachschule Lausanne plant

Wie unsere Hotelfachschule wieder zur modernsten Fachschule Europas werden soll. 6

Les congrès en Suisse

Une présentation du rôle de la Communauté de travail des villes suisses de congrès au service de notre tourisme 8

Auflage dieser Nummer: 11 000 Exemplare

Tirage de ce numéro: 11 000 exemplaires

Vers une abolition du statut de saisonnier?

Les problèmes de l'émigration italienne en Suisse ont été discutés à Berne par une délégation de la Fédération des colonies libres italiennes (FCLI) et des Associations chrétiennes des travailleurs italiens (ACLI) avec le directeur du Bureau fédéral de l'industrie et du travail, l'ambassadeur Gruebel, chef de la délégation suisse aux négociations avec l'Italie pour la révision de l'accord bilatéral d'émigration.

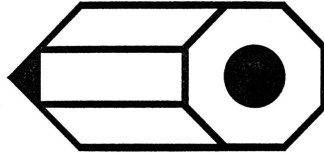
Un communiqué diffusé par la FCLI et les ACLI affirme que les deux organisations ont présenté les postulats fondamentaux de l'émigration italienne en Suisse: participation des représentants des organisations ouvrières et des associations des travailleurs italiens aux négociations italo-suisse, révision radicale de l'accord d'émigration de 1964 et abolition du statut de saisonniers.

Pour ce qui est du statut des saisonniers – poursuit le communiqué des deux organisations italiennes – la délégation suisse a reconnu qu'il s'agit d'un problème de fond et qu'on devra arriver à la parité de droits avec les émigrés occupés toute l'année.

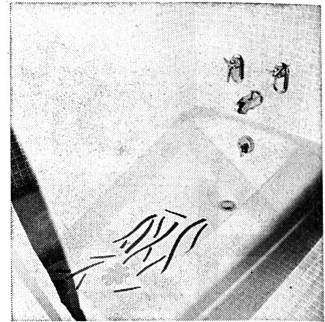
Néanmoins, cela nécessitera un travail de longue haleine en cause de l'obligation d'harmoniser cette revendication avec la politique de stabilisation de la main-d'œuvre étrangère poursuivie par le Conseil fédéral.

Les deux organisations italiennes ont insisté sur la nécessité de fixer au plus tôt des échéances précises, afin que la bonne volonté des autorités suisses soit nettement marquée. Ils ont, en outre, présenté d'autres revendications, en affirmant qu'une politique organique pour l'école, la formation professionnelle, les infrastructures, les logements, doit tenir compte d'un principe de démocratie d'importance fondamentale: l'immigration constitue une composante indispensable au développement social et économique de la Confédération, et donc doit être considérée partie intégrale de la population.

Notiz Bloc-notes



Praktische Tips



Die Grundflächen der Badewannen sind meistens ziemlich glatt. Um ein Ausrutschen zu verhindern, werden auch bei uns öfters raue Spezial-Klebstreifen auf den Wannenböden aufgesetzt. Dass dies nicht nur in geometrischer, sondern auch in verspielter Art möglich ist, zeigt unser Bild aus einem Holiday-Inn-Hotel.

L'IFCAM et les problèmes de personnel

Lors du dernier cours organisé à Lausanne, pour les chefs d'entreprises indépendants, l'IFCAM (Institut suisse pour la formation des chefs d'entreprises dans les arts et métiers) a accordé une place importante au problème du personnel. En faisant appel à M. Pierre Rieben, actuaire-conseil à Peseux, l'IFCAM a permis à un auditoire attentif de se familiariser avec le système suisse de prévoyance sociale. M. Rieben, membre de la commission fédérale pour la révision de l'AVS, s'est attaché à présenter les conséquences du développement du «deuxième pilier» pour les dirigeants des PME. Situé dans le cadre plus vaste de la politique du personnel, l'exposé a suscité un vif intérêt de la part de tous les participants; il a montré, une fois de plus, l'actualité d'un des multiples aspects de la gestion d'entreprise auquel l'IFCAM prête, depuis 1966, une attention constante.

Hotelfachschule Lausanne

Stagiaires für Sommer 1971

Wir rufen den Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins in Erinnerung, dass die Stellenausschreibungen für die Sommeraison 1971 Anfangs Dezember 1970 in der Schule veröffentlicht werden. Bekanntlich haben unsere Schulabsolventen den Auftrag, sich ihre Stelle für den Stage in Küche, Service, Administration sowie für den Sektor Hauswirtschaft selber zu suchen.

Betriebe, die an der Anstellung eines Stagiaires der Hotelfachschule Lausanne interessiert sind, verlangen bitte das spezielle Anschlagformular beim Schulsekretariat, Telefon 021/26 59 23. eg

Rédaction, annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 53 centimes, réclame 2 francs. Abonnements: douze mois 36 francs, six mois 23 fr., trois mois 13 fr. Pour l'étranger: abonnement direct: douze mois 48 fr., six mois 28 fr., trois mois 17 fr.

Abonnements à la poste: se renseigner auprès des offices de poste étrangers. Imprimerie: Fritz Pochon-Jent SA, Berne

Rédaction et administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Berne CCP 30-1674, Tél. (031) 25 72 22

Responsable de la rédaction et de l'édition: P. Kühler. Rédaction allemande: P. Kühler, Maria Küng.

Rédaction française: J. Seydoux. Direction technique et administration des annonces: P. Steiner

Probleme der Stadthotellerie

ERFA-Gruppe 8 SHV in Horgen

Das Seehotel Meierhof in Horgen war am 22. und 23. November 1970 Treffpunkt der ERFA-Gruppe 8 zu ihrer zweiten diesjährigen Veranstaltung. In dieser Gruppe, die unter Leitung von R. F. Gasteyer steht, sind ausschliesslich Stadthotels höherer Preisklassen vertreten.

Hauptgegenstand der Verhandlungen bildete die Situation auf dem Arbeitsmarkt, die sich in allen Mitgliederbetrieben sehr nachteilig auswirkt und auch kein günstiges Licht auf die künftige Geschäftsentwicklung wirft. Die heutige Situation wurde allgemein als unhaltbar geschildert, und es wurde die bestimmte Erwartung geäußert, dass die Interessen der Stadthotellerie kräftiger durch den SHV vertreten werden, als dies bisher der Fall war.

Immerhin darf hervorgehoben werden, dass die Postulate der ERFA-Gruppe 8 – Einsatzmöglichkeit von Saisonarbeitskräften auch in Stadthotels, Erweiterung des Einzugsgebietes für ausländische Arbeitskräfte, Beschleunigung und Vereinfachung des administrativen Verfahrens – bereits mehrfach und mit Nachdruck durch den SHV vorgetragen worden sind, wobei jedoch leider zurzeit keine Ausnahmebewilligungen erwartet werden können. Die offene geführte Aussprache im Kreise der ERFA-Gruppe 8 führte zur Kenntnis, dass in Zukunft eine vermehrte Zusammenarbeit der Betriebe untereinander erforderlich sei, wobei auch die Tätigkeit der Sektionen belebt und aufeinander abgestimmt werden müsse.

Das zweite Haupttraktandum, der Vergleich der Betriebsrechnungen des Jahres 1969, ergab für die 10 erfassten Betriebe, dass die Frequenzen und die Umsätze im Vergleich zum Vorjahr zum Teil recht ansehnlich angestiegen sind. Auf diese Weise konnten die Teuerungstendenzen im Personal- und Warenschutz mehrheitlich aufgefangen werden; denn in 8 Betrieben ist das prozentuale Betriebsergebnis als einer der Gradmesser der Wirtschaftlichkeit im Jahr 1969 höher ausgewiesen als im Jahr zuvor.

2 Betriebe erlitten eine leichtere Einbusse. Mit Spannung wird nun in der Betriebsvergleich für das Jahr 1970 erwartet, in dem die eingangs erwähnten Schwierigkeiten auf dem Personalsektor zweifellos ihre Spuren hinterlassen werden. Eine Umfrage über die Einführung der Fünftage- und Fünzigstundenwoche ergab, dass diese Massnahme bei einem Betrieb der ERFA-Gruppe 8 bereits voll, bei den übrigen teilweise (z. B. für das Küchenpersonal) vorgenommen worden ist. Die Erfahrungen zeigen, dass die Einführung sehr viel Vorarbeit braucht. Wenn ein Leistungsabbau vermieden werden soll, wird sich bei einem gut rationalisierten Betrieb ein Mehrbedarf an Personal geltend machen, da keine Rationalisierungsreserven mehr bestehen. Eine Verteuerung der Leistungen wird dabei nicht zu umgehen sein, es sei denn, dass das Leistungsangebot dem reduzierten Arbeitsvolumen angepasst wird. HR

Promotions à la SSH

Le comité central de la SSH a procédé à diverses promotions au sein du personnel du Centre SSH à Berne, promotions qui entreront en vigueur le 1er janvier 1971. C'est ainsi que M. Franz Dietrich a été nommé vice-directeur et suppléant du directeur, M. H. Bircher, M. Manfred Ruch remplira dorénavant les fonctions de chef du département de la formation professionnelle et de chef du personnel du Centre SSH. A partir de cette date également, M. Erich Berger aura la responsabilité de la section pour la formation des chefs d'entreprises.

Pour ceux de nos membres et de nos lecteurs – ils sont certainement rares – qui ne connaîtraient pas les nouveaux promus, rappelons brièvement leurs activités au service de la SSH.

Franz Dietrich

Né en 1928, Franz Dietrich est entré à la SSH le 1er août 1961 et il s'est spécialement occupé des

questions relatives à la formation et au perfectionnement professionnels. On lui doit le développement des cours pour directeurs et propriétaires d'hôtel en collaboration avec M. Robert Schnyder de Wartensee. De 1962 à 1967, il dirigea les cours de cadre. Dès 1963, il se chargea des campagnes de recrutement et de formation des jeunes Suisses désireux d'embrasser des carrières hôtelières et développa les hôtels-écoles. Il joua un rôle déterminant dans l'élaboration des concepts du séminaire SSH pour la formation de chefs d'entreprises et de la future Ecole hôtelière de Lausanne. Il s'est occupé également de divers autres problèmes et campagnes et, depuis une année, il est également responsable des services internes du Centre SSH.

Manfred Ruch

Né en 1940, Manfred Ruch est depuis juin 1964 au service de la SSH. Jusqu'à fin 1968, il fut préposé à la formation professionnelle de base et aux hôtels-écoles. Depuis cette date, il s'est consacré à la formation des cadres et dirige les cours destinés aux employés supérieurs. Ayant suivi les cours suisses sur les questions de personnel, il peut utiliser ses connaissances en tant que chef du personnel du Centre SSH.

Erich Berger

Né en 1935, Erich Berger participa au cours de gestion d'entreprise lors du premier Séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration et entra, le 20 octobre 1968, au Service de consultations économiques de la SSH. Il participa activement aux deux derniers séminaires et c'est avec enthousiasme et courage qu'il accepta de prendre depuis le 1er décembre, la direction de la formation des chefs d'entreprise.

Nous félicitons sincèrement les nouveaux promus et leur souhaitons plein succès dans leurs nouvelles fonctions.

Fachstelle Hotelbau

Die Fachstelle Hotelbau wurde am 21. April 1970 von folgenden Organisationen gemeinsam gegründet: Schweizerische Gesellschaft für HotelKredit, Schweizerischer Fremdenverkehrsverband, Schweizer Hotelier-Verein. Sie haben vereinbart, gemeinsam diese Stelle zu begründen und für sie das Patronat zu übernehmen.

Die Fachstelle bezweckt die Sammlung und Auswertung von Unterlagen, die zur Verbesserung und Verbilligung der Hotels- und Kurortseinrichtungen (Renovationen und Neubauten) dienen können. Die Fachstelle ist somit ein Forschungsprojekt auf dem Gebiet touristischer Einrichtungen und umfasst zahlreiche Studien die zur Optimierung der Hotellerie als Ganzes beitragen sollen. Es werden je nach Arbeitsgebiet Fachleute zur Mitarbeit beigezogen. Als Berater des Patronats sind vorgesehen: eines der Direktoren der drei Trägerorganisationen zusammensetzt, wurde Herr A. Trippi, Leiter des Technischen Beratungs- und Dokumentationsdienstes SHV bestimmt.

Zur hauptamtlichen Leitung der Fachstelle wurde Herr K. Michel berufen, der seine Tätigkeit am 1. Dezember 1970 aufgenommen hat.

† Erwino Schräml

In der Nacht vom Sonntag auf den Montag, 22./23. November, starb in Ascona Hotelier Erwino Schräml, der während etwa 22 Jahren die Direktion des Hotel Castello del Sole-Sonnenhof innehatte. Mit ihm scheidet ein Hotelier der guten alten traditionsverbundenen Schweizer Hotellerie aus unseren Reihen, der während rund 20 Jahren auch dem Komitee des Hoteliervereins Ascona und der «PRO ASCONA» angehört hatte. Als Sohn der altbekannten Hoteliersfamilie Schräml-Bucher war seine Laufbahn eigentlich von Geburt an vorgezeichnet. Seine Kindheit und Jugend verbrachte er im Hotel Euler in Basel und im Hotel Montana in Luzern. Nach verschiedenen Kursen an der Hotelfachschule holte er sich eine gründliche Ausbildung in allen Sparten des Hotelgewerbes im weltbekannten Villars-Palace-Hotel, wo er während einigen Saisons arbeitete. Jungvermählt übernahm er mit seiner Gattin die

Direktion des Hotel Bellavista auf dem Monte Genesio. Bereits im Jahre 1946 wurde er aus einer grossen Anzahl von Bewerbern für das Hotel Castello del Sole-Sonnenhof in Ascona verpflichtet. Hier nun war der junge Hotelier Erwino Schräml in seinem Element. Mit Eifer und Ehrgeiz und der soliden Unterstützung seiner Firma gelangte das Hotel Castello del Sole vom anfänglich noch etwas bescheidenen Rahmen durch verschiedene Um-, Vergrösserungs- und Renovationsbauten recht bald in die erste Garnitur der Asconer Hotellerie. Bei seinen Kollegen beliebt, geschätzt und geachtet, von seinem Personal verehrt und geliebt und einfach nur «Jeseré Pappeli» genannt, war es Erwino Schräml stets eine Herzensangelegenheit, mit jedermann gute Kontakte zu unterhalten, was sich auch darin ausdrückte, dass er immer auf langjähriges Personal zählen durfte. Kollegen und Personal werden dem Verstorbenen stets ein gutes Andenken bewahren.

Für den Lehrmeister

Pflichten

des Lehrlings und seines gesetzlichen Vertreters

Der Lehrling hat alles zu tun, um das Lehrziel zu erreichen. Er hat die Anordnungen des Lehrmeisters zu befolgen, die ihm übertragenen Arbeiten gewissenhaft auszuführen und das Geschäftsgeheimnis zu wahren. Lebt er in Hausgemeinschaft mit dem Lehrmeister, so hat er sich der Hausordnung zu fügen. Der Lehrling ist verpflichtet, den Unterricht an der Berufsschule nach Massgabe des für seinen Beruf geltenden Lehrplanes vom Beginn der Probezeit an regelmässig zu besuchen und die Anordnungen der Schule zu befolgen oder während der Dauer der Lehre die interkantonalen Fachkurse zu absolvieren. Der Lehrling hat sich gegen Ende der Lehrzeit oder bei erster Gelegenheit nach deren Abschluss der Lehrabschlussprüfung zu unterziehen. Ist er verhindert, so hat er die Prüfung nach Wegfall des Hindernisses abzugeben.

Der gesetzliche Vertreter des Lehrlings hat den Lehrmeister und die Berufsschule in der Erfüllung ihrer Aufgaben nach Kräften zu unterstützen und das gute Einvernehmen zwischen Lehrmeister und Lehrling zu fördern. Er hat sich von Zeit zu Zeit beim Lehrmeister über Verhalten und Leistungen des Lehrlings zu erkundigen.

Haben Sie Fragen über die Lehrlingsausbildung? Wenden Sie sich an die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigsstrasse 34, 8002 Zürich (Tel. 051/25 90 55).

Höhere Fachprüfung für Küchenchefs

Für die Teilnehmer der Vorbereitungskurse Basel, Chur und Zürich und eventuelle weitere Interessenten werden im Frühjahr 1971 höhere Fachprüfungen für Küchenchefs durchgeführt.

Prüfungsdaten: Mitte April bis Anfang Mai 1971. Prüfungsorte: Voraussichtlich Basel, Chur und Zürich.

Letzter Anmelde-termin: 28. Dezember 1970 (Datum des Poststempels).

Zulassungsbedingungen: Zur Prüfung wird zugelassen, wer in vollen bürgerlichen Ehren und Rechten steht, im Besitze des Fähigkeitszeugnisses als Koch ist und seit dem Abschluss der Berufslehre während mindestens sechs Jahren im Beruf tätig gewesen ist, wovon mindestens zwei Jahre auf die Tätigkeit in gehobener Stellung entfallen müssen.

Anmeldestelle: Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigsstrasse 34, 8002 Zürich, Tel. 051/25 90 55.

Interessenten erhalten das Reglement und das Anmeldeformular.

Communication à nos annonceurs!

Comme, pendant les fêtes de Noël et de fin d'année, les services des PTT, ainsi que ceux de l'Hôtel-Revue seront très réduits, nous sommes contraints d'avancer comme suit les délais d'insertion pour les deux derniers numéros de l'année 1970 qui paraîtront le 24 décembre et le 31 décembre 1970:

Dernier délai pour le numéro 51: jeudi 17 décembre, 18 heures

Dernier délai pour le numéro 52: mercredi 23 décembre, 18 heures

Le premier numéro de l'année 1971 paraîtra le jeudi 7 janvier

Dernier délai pour le numéro 1/71: mercredi 30 décembre, 11 heures

Nous prions nos annonceurs de bien vouloir tenir compte, en passant leurs commandes, de l'avancement de nos délais pour les annonces. Sinon, en raison des heures de travail qui tombent pendant les jours de fêtes, nous ne serions pas en mesure d'exécuter dans les délais les ordres d'insertion qui nous parviendraient.

Nous vous remercions de votre compréhension. Administration de l'Hôtel-Revue

Mitteilung an unsere Inserenten!

Da über Weihnachten und Jahresende die Dienste der PTT sowie die der Druckerei der Hotel-Revue eingeschränkt werden, sind wir gezwungen, die Inserententermine für die zwei letzten Nummern des Jahres 1970, welche am 24. Dezember 1970 sowie am 31. Dezember 1970 erscheinen, vorzuschieben.

Inseratenschluss für die Nummer 51 Donnerstag, 17. Dezember, 18 Uhr

Inseratenschluss für die Nummer 52 Mittwoch, 23. Dezember, 18 Uhr

Die erste Nummer des Jahres 1971 erscheint Donnerstag, 7. Januar 1971

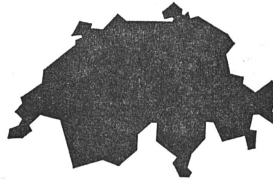
Inseratenschluss für die Nummer 1/71 Mittwoch, 30. Dezember, 11 Uhr

Wir bitten unsere verehrte Inseratendenschaft, den vorerlegten Inseratenschluss bei der Auftragserteilung zu beachten; andernfalls wären wir infolge der über die Festtage ausfallenden Arbeitsstunden nicht in der Lage, eine fristgemässe Erledigung der Aufträge zu gewährleisten.

Besten Dank für Ihr Verständnis. Inseratenverwaltung Hotel-Revue



Schweiz Suisse



Notre interview:

Aujourd'hui: M. Roger Zeender, chef du Bureau commercial voyageurs et responsable de l'activité des services de voyages CFF, à Lausanne

Chemin de fer et tourisme: toujours en bonne voie?

HOTEL-REVUE: Quelle place prend encore le chemin de fer dans le développement du tourisme moderne?

M. Zeender: Le chemin de fer a fortement contribué au développement du tourisme, en Suisse comme dans toute l'Europe, et, même si certains milieux pensent actuellement que ce moyen de transport a fait son temps dans ce domaine, les statistiques prou-



vent que le tourisme se base encore beaucoup sur le chemin de fer en tant qu'apport aux régions et aux centres d'intérêt touristique. L'optimisme est de rigueur pour l'avenir, car le chemin de fer vit une nouvelle jeunesse au rythme de la vie moderne: des lignes nouvelles se construisent, des formules différentes surgissent, alors que, parallèlement, l'accident est porté sur la sécurité, le confort et la vitesse. Une implantation clientèle de tourisme et d'affaires lui fait confiance; en Suisse seulement, les CFF transportent chaque jour plus de 600 000 voyageurs.

HOTEL-REVUE: Quelles sont ces nouvelles tendances?

M. Zeender: Le chemin de fer évolue: de nouvelles lignes, plus à l'étranger qu'en Suisse, se construisent; nous sommes ainsi en train d'installer une nouvelle ligne entre Zurich et Aarau, qui amènera une réduction des temps de parcours entre la Suisse allemande et la Suisse romande, une autre qui détournera Olten. Des études sont faites pour implanter des raccordements ferroviaires des aéroports de Kloten et de Cointrin à Zurich et Genève. Quant aux nouvelles formules, il s'agit par exemple du Turbo-train en France qui utilise un nouveau mode de traction; si la Suisse n'a pas expérimenté la formule, elle n'en continue pas moins à améliorer et à développer son matériel standard.

HOTEL-REVUE: Que représente pour vous l'arrivée de Jumbo-jets?

M. Zeender: Le chemin de fer, à l'échelle européenne, ne peut que souhaiter le développement des Jumbo-jets et des charters à trafic intercontinental. Cette clientèle deviendra également celle du chemin de fer à une certaine phase de son voyage; il n'y a pas de doute qu'avec l'accroissement de la capacité de ces avions une des solutions les plus favorables pour l'acheminement des passagers au départ des aéroports réside dans l'utilisation du chemin de fer. Il n'y a pas de véritable concurrence, mais des moyens de transport qui, compte tenu de leur rayon d'action, se complètent. Une politique des transports à l'échelle d'un continent équivaudrait à organiser les transports par la route pour les courtes distances, par le chemin de fer pour les distances moyennes et par la voie des airs pour les longues distances.

HOTEL-REVUE: Quels sont les trains spécifiquement touristiques?

M. Zeender: Au départ de Suisse, il y a des trains qui partent des grandes villes pour rejoindre les plages de l'Adriatique par exemple et d'autres qui transitent par notre pays pour se diriger vers le sud: c'est la formule des trains-charters. Certains trains aboutissent en Suisse, parmi lesquels il faut citer les trains auto-couchettes qui sont composés de wagons-couchettes et de wagons transportant les voitures. On peut encore ajouter les trains en trafic de sociétés, les trains d'excursions et de voyages et les trains de sports (l'Étoile des neiges en Suisse romande).

HOTEL-REVUE: Que représente pour les CFF le tourisme d'affaires?

M. Zeender: Ce tourisme, que la Suisse oublie trop facilement, est pourtant très important et intéressant pour une entreprise comme la nôtre. Nous lui vouons autant de soins qu'au tourisme de vacances. Notre politique touristique générale, qui considère le touriste au sens étroit du terme, oublie que l'homme d'affaires en voyage cherche, lui aussi, à se délasser et à utiliser au mieux ses brefs instants de loisirs. C'est un client très exigeant, et son pouvoir d'achat est très important. Les chemins de fer l'ont compris et ont modifié leur offre en conséquence: les TEE (trains d'affaires avant tout) et les trains «inter-city» en Europe et en Suisse en sont deux exemples.

HOTEL-REVUE: Quelles exigences présente cette clientèle d'affaires?

M. Zeender: L'horaire des trains précités est adapté aux voyages d'affaires (matin et soir surtout). Nous dépassons évidemment le cadre de la Suisse avec ce mouvement. Certains trains, à l'étranger, sont équipés d'un secrétariat (Mistral), mais ce service à la clientèle - qui sera sans doute étudié un jour en Suisse - se justifie sur de longues distances; il en est de même du téléphone dans le train.

HOTEL-REVUE: Qu'attendent les chemins de fer de l'hôtellerie et de la restauration?

M. Zeender: Sur le plan de l'organisation des voyages, les CFF disposent d'une organisation de services de voyages qui ont leur propre indépendance, mais qui constituent ensemble un seul partenaire: le service des voyages CFF. Ils travaillent d'une part les voyages pour des sociétés constituées et, d'autre part, ils organisent des voyages en propre par inscription. L'apport de ces services au tourisme suisse est estimé à une centaine de millions de francs par an (recettes de transport, hôtellerie, restauration, dépenses accessoires).

La grosse difficulté, à l'heure actuelle, pour ces services de voyages est de trouver des hôtels et des restaurants d'une capacité suffisante. Ils souhaitent également obtenir une meilleure compréhension de la part de l'hôtellerie lorsqu'il s'agit de répartir des clients dans différents établissements et une meilleure collaboration en matière d'information et de services, notamment en ce qui concerne la classe moyenne et le tourisme de masse.

Fremdenverkehr und Presse

Tourismus – Stiefkind der Presse?

Diese Fragestellung bewegte die Teilnehmer eines von Seminar für Fremdenverkehr veranstalteten Kurses in St. Gallen. Die Teilnehmer – zahlreiche Redaktoren und Fremdenverkehrsleute – versuchten in Referaten und Podiumsdiskussion voneinander zu lernen. Man kam sich näher, wenn auch die Methode (Verlesen vorbereiteter und bei Beginn ausgeteilter Referate und Diskussionsvoten) die freie Diskussion erheblich behinderte.

Einig waren sich die Fremdenverkehrsfachleute über die Tatsache, dass mit der Presse Berge versetzt werden können. Die Bemühungen zielen deshalb darauf, so viele Zeilen wie nur möglich in der Presse unterzubringen. Peter Kaspar, Kurdirektor von St. Moritz brachte indes das Verhältnis Presse – Fremdenverkehr auf den richtigen Nenner: «Wer im Tourismus überleben will, muss mit dem Zeitgeschehen leben. Er muss sich zu den Massenmedien bekennen. Sich zu den Massenmedien bekennen, verhilft zu einer kritischen Haltung und führt dazu, ihre Wirkung richtig zu erkennen und auszunutzen.» Aus diesem Bekenntnis geht hervor, dass sogenannte «Ozonnachrichten» (Hinweise auf die gute Berg- oder Waldluft) in Pressekreisen nicht mehr «ziehen» und dem Fremdenverkehr nichts nützen. Pressegerechtes Verhalten der Fremdenverkehrsfachleute (Kur- und Verkehrsredaktoren, Berufsverbände, Transportanstalten, Hoteliers und Wirte) erfordert heute auf zwei Voraussetzungen:

- Kennnis um die Bedürfnisse der Massenmedien und deren Konsumenten (Leser, Hörer, Zuschauer)
- Bereitschaft, ein Vertrauensverhältnis zu Redaktoren und Journalisten mit erheblichem Zeitaufwand aufzubauen.

Regeln für den Umgang mit der Presse

Die in den Referaten und Diskussionsvoten geäußerten Vorschläge möchten wir nachstehend stichwortartig zusammenfassen:

- Beziehungen zur Presse systematisch pflegen, auf Dauer pflegen und nicht dem Zufall überlassen
- die Bedürfnisse der einzelnen Zeitungen und Zeitschriften (und von Radio und Fernsehen) erforschen, bevor Informationen zugeleitet werden
- Der persönliche Kontakt mit Redaktoren ist die beste Methode, die Wünsche der Massenmedien kennen zu lernen.
- Der grösste Teil der Schweizer Zeitungen besteht aus Lokal- und Regionalzeitungen. Deren Bedürfnisse sind ganz anders gelagert, als die grosser überregionaler Zeitungen. Die Bereitschaft, «pflanzenfertige» Reportagen aufzunehmen, ist bei diesen Zeitungen besonders gross. Es empfiehlt sich, für Pressemeldungen verschiedene Verfasser bereitzustellen.
- Informationen müssen prägnant sein und frühzeitig (aktuell) allen interessierten Redaktionen gleichzeitig zugehen
- Pressebeziehungen dürfen nicht für versteckte Reklame missbraucht werden, wenn das Vertrauensverhältnis nicht zerstört werden soll
- die Redaktionen leiden unter einer Informationsflut. Deshalb nicht Quantität sondern Qualität produzieren
- nichtteilige Meldungen sammeln und in einer gemeinsamen Sendung an die Redaktionen schicken
- offene Information auch bei unangenehmen Ereignissen. Vorsicht bei Beantwortung längerer telefonischer Auskünfte; seitens nicht persönlich bekannter Journalisten
- jeweils das bestgeeignete Uebertragungsmittel neu festlegen: Interview, Kurzmeldung, Reportage, telephonischer Hinweis, Presseeinladung, Pressekonferenz
- Vor der Veranstaltung einer Pressekonferenz folgende Fragen abklären:
 - sind wir so wichtig, dass wir mit dem Erscheinen der (vielbeschäftigten) meinungsbildenden Redaktoren rechnen können?
 - ist bei der Pressekonferenz genügend Gelegenheit zu persönlicher Kontaktaufnahme möglich?
 - führt das direkte Gespräch mit den von uns für wichtig gehaltenen Redaktionen nicht besser und billiger zum Erfolg?
 - wie können wir ermüdende Vorträge durch audiovisuelle Mittel ergänzen, besser noch: überflüssig machen?
- Kritik muss man sich gefallen lassen, wenn sie berechtigt ist. Der persönliche Kontakt zu den Redaktionen ist das beste Mittel, um ungerechtfertigte Kritik nicht erscheinen zu lassen. Der Redaktor wird nämlich im allgemeinen vor Veröffentlichung rückfragen.
- Sofern ein Pressedienst besteht, sollte er über erstklassiges (und aktuelles) Photomaterial verfügen sowie über eine grössere Zahl von Standardartikeln zu verschiedenen Themen. Die Führung einer aktuellen Adresskartei der Redaktionen und der Redaktoren ist äusserst wichtig.

Der Leitfaden der Schweizer Presse 1970/71 enthält alle wichtigen Angaben über die in der Schweiz herausgegebenen Zeitungen und Zeitschriften (inklusive Namen der zuständigen Redaktoren. Herausgegeben im Verlag der Gesellschaft zur Förderung der Schweizer Presse, 21, Avenue de la Gare, 1002 Lausanne, Telefon 021/23 34 46.

Aufgabe der Presse

Die touristische Berichterstattung hat nach Ansicht von Dr. M. Schlappner, Redaktor der Neuen Zürcher Zeitung, nicht die Funktion, unsere touristischen Einrichtungen ungeprüft zu loben und die Angebote von Hotellerie und Gastgewerbe unkritisch anzupreisen. Zwar unterstütze man gerne die Anstrengungen, die im Gastgewerbe, von den Verbänden und Berufsorganisationen unternommen werden. Andererseits fühle man sich aber verpflichtet, im Sinne der Angebotsverbesserung und der Erhaltung unserer Aktivposten im Fremdenverkehr konstruktive Kritik zu äussern.

Von den Vertretern des Fremdenverkehrs wurde diese Ansicht als legitim und wünschenswert bewertet, jedoch der Wunsch ausgesprochen, Kritik nicht

ungeprüft und für die gesamte Fremdenverkehrswirtschaft verallgemeinernd zu veröffentlichen. Einen Heiterkeitserfolg erzielte Frau Dr. Charlotte Peter, Chefredaktorin der ELLE, als sie die unterschiedlichen Anliegen einer Frauenzeitschrift und der übrigen Tagespresse erklärte: Die Beziehungen der Frauenzeitschrift z. B. zur SABENA sind viel lebendiger und herzlicher wie die zur Bahn auf die Jungfrau.

Hotelreservations-System

Informationstagung und ...

Am elektronischen Hotelreservations-System ist selbstverständlich nicht nur die Hotellerie interessiert. Alle am Fremdenverkehr beteiligten Institutionen und Verbände schenken der Initiative des SHV von Anfang an grosse Beachtung. Am vergangenen Freitag fand in Bern eine Informationstagung statt, zu der sich über dreissig Vertreter von Bundesstellen, Grosstransportunternehmen, Automobilverbänden, des Reisebürogewerbes, gastgewerblicher Vereine des In- und Auslandes, usw. eingefunden haben. Dr. Bircher und E. Fringer legten den Anwesenden dar, weshalb der SHV überhaupt die Einführung des Reservationsystems geprüft und beschlossen hat, welche Lösung getroffen wurde und was wir davon erwarten, während H. D. Burkhalter die funktionellen und technischen Seiten des Projektes erklärte.

Die anschliessende Diskussion wurde rege benutzt. Der eine oder andere hat vielleicht ein wenig Mühe zu glauben, der elektronische Fortschritt könne ohne jegliches Straucheln getan werden. Im allgemeinen wurde dem SHV aber grosse Anerkennung für sein mutiges, marktgerechtes Vorgehen bezeugt, das dem gesamtschweizerischen Fremdenverkehr zum Vorteil gereichen wird.

Hotel Tschuggen in Arosa

Phoenix aus der Asche

Die Redaktion Hotel-Revue veröffentlichte bereits am 28. März 1970 (Hotel-Revue Nr. 12) eine ganzseitige Reportage über das neue Hotel Tschuggen. Die Reportage ist noch in beschränkter Auflage vorrätig und wird auf Anfrage abgegeben. (Die Redaktion)

Fast auf den Tag genau vier Jahre trennen zwei Ereignisse, die sicher in die Geschichte der Winterstation Arosa eingehen werden: Der spektakuläre Brand des eben renovierten Hotels Tschuggen am 25. November 1966 und die Taufe des neuen, strahlenden Grandhotels Tschuggen am 3. Dezember 1970.

Die Spezialität des Hauses: variable Vielfalt

Dass der Gast eines Luxus-Hotels auf Schritt und Tritt verwöhnt wird und das auch als selbstverständlich erachtet, ist nicht ausschlaggebend. A. Wismann, wendiger Hotelier der neuen Garnitur, ist mit der Konzeption eines «Grand-Hotels» de tout premier rang» entscheidend weiter gegangen. Er kennt den Gast von heute. Er kennt vor allem die Wünsche der modernen Menschen, die aufgeschlossen, sportlich und ungezungen das «neue Feriengefühl» erleben wollen. Und genau das kann der Gast in reichem Masse. Er kann sich zum Souper umziehen, braucht es aber nicht, da im Sous-sol ein rustikales Stübli mit wärschaften Schweizer Spezialitäten eingerichtet ist, wo man im legeren Sportoutfit auch einen Kegelschub absolvieren kann. Der junge Gast kann sich im Beateker austoben. Auf dem Dach erwarten den müden Skifan ein grosszügig gestaltetes Hallenbad, eine Sauna sowie moderne Therapieräume, Massageraum und Unterwasser-Strahlmassage. Ein Kindergarten nimmt sich der kleineren Gäste an, die von einer diplomierten Kindergärtnerin

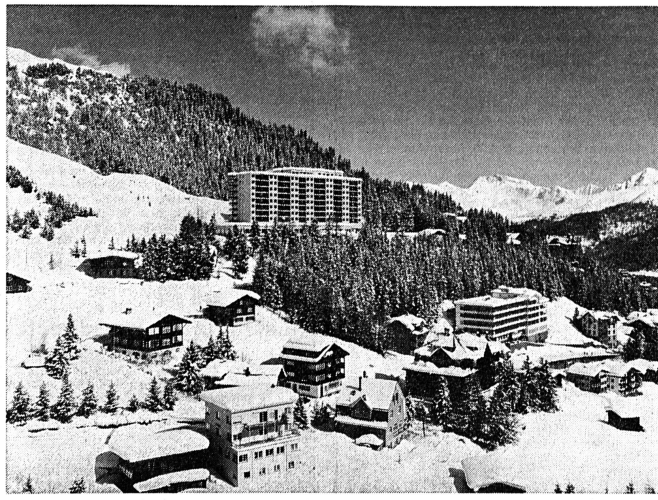
betretet werden, kurz, wer vieles bietet, bietet allen etwas.

Für den Gast nicht sichtbar – aber spürbar

Die 200 Gäste des Tschuggen werden von 180 Angestellten aus allen Sparten des Gewerbes umsorgt, vor und hinter den Kulissen. Im Tschuggen scheint das Personalproblem gelöst zu sein. Einer der Gründe dafür ist sicher der neue Personalrat mit seinen hellen und modern eingerichteten Zimmern, der von einem Hausmeister geführt wird. Ein separates Personalbus ist bereits in Planung und soll nächsten Winter dem Hotel gebaut werden. Die Zufriedenheit des Personals wird sich – auch das ist heute kein Geheimnis mehr – auch auf den Gast auswirken.

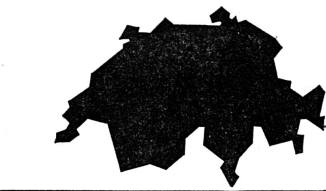
Ein Geburtstag à la Tschuggen

Zur Feier der Eröffnung luden das Ehepaar A. Wismann-von Känel die internationale Presse, Radio und Fernsehen, Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft und Hotellerie ein. Das Programm enthielt Höhepunkte, die auch dem abgebrühtesten Bankettjournalisten leichtes Erstaunen abragen. Zum Beispiel: ein Feuerwerk, ein Wasserballett, das Radiochester, Beromünster unter der Leitung von Hans Moeckel und als einmalige Nouveauté in diesem Rahmen, Anneliese Rothenberger, angesagt von Guido Baumann. Dass das kalte Buffet nicht aus diesem Rahmen fiel, spricht für die raffinierte Küche des Tschuggen. «Chapeau!» Wir gratulieren! P.S.



Das neue Tschuggen Hotel in Arosa hat seine Pforten geöffnet. Das Luxus-Wintersporthotel (208 Betten), in landschaftlich und wintersport-verkehrstechnisch bester Lage, setzt einen neuen Akzent im weltberühmten Arosa. (Foto Homberger, Arosa)

Schweiz Suisse



Etat des travaux de planification pour la nouvelle école hôtelière de Lausanne

Lors de la dernière assemblée extraordinaire des délégués de la SSH qui s'est tenue à Lausanne le 25 novembre.

M. M. Burri, président de la commission de planification de la nouvelle école hôtelière de Lausanne, précise que les deux commissions qui sont à l'œuvre se sont donné pour but de mettre à disposition une école qui forme des hôteliers complets sachant prendre leurs responsabilités et capables de résoudre les problèmes que pose un établissement hôtelier de 100 à 150 lits.

Il rappela le nouveau concept qui prévoit 4 semestres de cinq mois, les stages et, après quelques années de pratique, un cours de management. La commission du programme et des méthodes, présidée par M. Hilli, Zurich, a déterminé ce que l'étudiant doit effectivement savoir à la fin de ses études. D'autre part, la commission de construction, présidée par M. Flims, s'est penchée sur le programme et les plans des locaux. Ces travaux sont coordonnés par M. Peter Streuli. La nouvelle école hôtelière de la SSH devrait pouvoir être mise en exploitation à fin 1974.

Assurer la relève avec des Suisses

L'école a commencé le semestre d'hiver avec un effectif record de 355 étudiants, soit une centaine par cours. La nouvelle école devrait pouvoir abriter un effectif de 100 à 125 étudiants par cours, soit pour les 4 semestres de 400 à 500 étudiants, les cours étant divisés en groupe de travail de 15 à 20 personnes. Les cours de management compteront au début 60 participants et finalement 100 à 150 personnes. Si l'on tient compte des cours d'aides-directrices et de professeurs spécialisés, l'on aura un effectif total d'étudiants qui oscille entre 550 et 750 personnes. L'école formera ainsi de 120 à 150 hôteliers par an, ce qui permettra d'assurer la relève. Notre effort doit porter sur le recrutement des étudiants suisses qui doivent représenter au moins le 50 pour cent du total des étudiants pour que nous ayons droit aux subventions cantonale et fédérale. Quant aux étrangers, la demande est extrêmement forte et leurs effectifs sont complets jusqu'au semestre d'hiver 1973/74.

Le logement des étudiants

A l'heure actuelle déjà, le logement des étudiants pose des problèmes difficiles à résoudre et certains doivent loger à l'hôtel, car il n'y a que 180 chambres à disposition. En ce qui concerne la nouvelle école, on prévoit comme logements quelque 400 chambres à 1 lit. Ils seraient répartis si possible dans divers pavillons représentant autant de maisons d'étu-

dants. Ces logements pourraient être indépendants de l'école, créés et administrés par une société anonyme qu'il faudrait encore fonder.

Hôtel-pilote et restaurant public

Pour diverses raisons les commissions sont contre l'exploitation d'un hôtel dans le cadre du complexe scolaire, car cela compliquerait la tâche des dirigeants de l'école et ferait une concurrence indésirable aux hôtels de la région. Cependant l'on admet que, pour donner des exemples pratiques aux futurs hôteliers et aides-directrices en matière d'hébergement, l'on prévoit de construire un établissement d'hébergement ayant au maximum 25 à 30 lits de clients, combiné avec une réception appropriée. Cet établissement serait à la disposition des nombreux visiteurs.

A côté des restaurants internes, permettant de s'entraîner aux diverses formes de ventes, l'on envisage encore un restaurant public de 50 à 60 places servant de vitrine et permettant d'avoir une vue directe sur la qualité du service.

Vers un important complexe scolaire

L'on envisageait d'abord de réaliser ces projets sur les terrains dont dispose l'école hôtelière actuelle. Mais l'on doute que cet espace soit suffisant car, au cours des 15 prochaines années, le domaine actuel sera amputé d'environ 3000 m² pour la construction d'une route-express. Il faut encore prévoir une place de parking pour quelque 300 véhicules. Finalement, un tel complexe scolaire devrait avoir des réserves de terrains et de zones vertes.

M. E. Helfer, architecte, a été chargé de faire une expertise à ce propos. En attendant, la commission de construction envisage déjà sérieusement de construire la nouvelle école sur un autre terrain de la région. Ce transfert aurait énormément d'avantage de permettre l'exploitation continue de l'ancienne école jusqu'au dernier moment. Pour terminer, M. Burri demanda à l'assemblée de faire aux commissions toutes suggestions utiles ou critiques constructives, car il s'agit d'édifier une œuvre qui soit valable pour la génération future.

In diesem Sinne sind vor allem die Art. 3, 4, 5 und 14 von Bedeutung.

- Art. 3 ermöglicht dem Kanton eine aktive Bodenpolitik im Interesse des Fremdenverkehrs. Man denke an die Bereitstellung von Land für touristische Anlagen.
- Das Gesetz öffnet die Möglichkeit Kredite - vor allem die letzte Hypothek - zu verbürgen (Art. 4)
- Für Strukturverbesserungen und Rationalisierungen, zur Erleichterung von Geschäftsübernahmen und -gründungen steht ein Fonds zur Verfügung. (Art. 5)
- Die Verdoppelung des Fonds aus der Beherbergungsabgabe, bekannt unter dem Namen «Würsten-Million», findet in Artikel 14 seinen Niederschlag. Dieser sieht eine Änderung der Artikel 2 und 3 des Gesetzes über die Förderung des Fremdenverkehrs vor.

Es ist zu hoffen, dass die aus dem Stocker/Risch hervorgegangenen Vorschläge dank dem Wirtschaftsförderungsgesetz ihrer Verwirklichung einen Schritt näher kommen. Auf dem Gebiet der Infrastruktur werden der Ausbau der Zufahrtsstrassen, die Schaffung von Gewässerschutzanlagen und Parkplätzen, die Sicherstellung der Wasserversorgung und die vermehrte Förderung der Ausbildung des Nachwuchses als vordringlich zu bezeichnen sein. Die Schaffung sozialtouristischer Zentren und Feriendörfer ausserhalb der bestehenden Kurgebiete, d. h. der Jura und das Voralpengebiet könnten das touristische Angebot erweitern. Im nächsten Frühjahr wird das Gesetz in der 2. Lesung nochmals im Grossen Rat behandelt. Anschliessend dürfte es im Laufe des Herbstes 1971 dem brennenden Volk vorgelegt werden. Im Interesse der bernischen Wirtschaft ist auf eine Annahme zu hoffen.

Mövenpick et Holiday Inn

M. Ueli Prager, président de la direction des restaurants Mövenpick, nous a confirmé que Mövenpick avait conclu un contrat de licence avec Holiday Inns of America Inc. Par ce contrat, le nom de «Holiday Inn» est mis à la disposition de Mövenpick pour les projets d'hôtels en cours. En revanche, les restaurants Mövenpick conserveront exclusivement leur nom. Les contrats avec Holiday Inn ont déjà été signés, mais ils doivent cependant être encore ratifiés par les conseils d'administration.

Le financement des hôtels - il s'agit d'abord des projets de Regensdorf et du centre de congrès Thoracker à Berne - se fera exclusivement par Mövenpick. Cette dernière a en outre acquis, dans les Alpes suisses, La société «Mövenpick Hotel Projekt und Managementgesellschaft» a été fondée pour coordonner les intérêts des hôtels Mövenpick, alors que les projets d'hôtels seront individuellement financés et exploités par des sociétés d'exploitation locales. Cette nouvelle est quelque peu sensationnelle pour l'hôtellerie suisse. Elle deviendra encore plus intéressante si on se rendra compte que le contrat avec Holiday Inn n'a pas été conclu uniquement pour deux hôtels. Nous ne manquons pas de tenir nos lecteurs au courant.

Gastronomie... pas morte!

Mme et M. J. Cl. Bondolfi, directeurs de l'hôtel Elite à Bienne, avaient convié, jeudi dernier, quelques journalistes et amis à dîner pour l'inauguration de leur quinzième champenoise. Disons tout de suite que le maître de céans s'est assuré la collaboration du chef de relais gastronomique «Royal Champagne», de Champillon, localité située à 5 km d'Epervy, en plein cœur du vignoble champenois. Le champagne, digne de tous les éloges, provenait de la maison Mercier à Epervy. Le repas: Croustillant ardennois - petit pied farci rémois - filets de sole Marion Delorme - grand cru de veau au champagne - fromages - coupe Royal champagne - café - marc de champagne.

Ce fut un grand moment de la gastronomie, une jouissance pour la vue, l'odorat et le goût, sans oublier bien sûr les produits du vignoble local: Mercier brut 1962 - Private brut 1962 et Réserve de l'Empereur (blanc de blancs 1962) qui accompagnèrent si bien et de fort gouleyante façon les spécialités d'une région qui en est très riche. La présence à la table de M. Desvignes, grand gastronome devant l'Éternel et directeur du Relais Royal-Champagne, donna d'emblée à la conversation un tour anecdotique, bien fait pour séduire les journalistes présents. Quant à Mme et M. S. Matthey, directeur de l'office du tourisme de Bienne, ils se rejoignent de constater d'une région qui en est très riche. La présence à la table de M. Desvignes, grand gastronome devant l'Éternel et directeur du Relais Royal-Champagne, donna d'emblée à la conversation un tour anecdotique, bien fait pour séduire les journalistes présents. Quant à Mme et M. S. Matthey, directeur de l'office du tourisme de Bienne, ils se rejoignent de constater d'une région qui en est très riche.

Précisons encore, pour les amateurs, que la «grande quinzième gastronomique champenoise» se déroulera jusqu'au 13 décembre à l'hôtel Elite, à Bienne. A côté d'un menu fort bien fait pour permettre de goûter un éventail de recettes typiques, une carte très riche offre aux amateurs un nombre impressionnant d'anciennes spécialités au champagne. Il ne saurait en être autrement pour cette cuisine. - B. S. M. M.

Villars a un nouveau directeur

Comme cela a déjà été annoncé, M. Jean Louis Mettler a pris congé de la station de Villars le 31 octobre dernier. Après avoir rendu d'éminents services à la station, sur le plan de sa promotion et de sa propagande, M. Mettler s'apprête à poursuivre sa carrière dans un important organisme national de tourisme.

Pour lui succéder, le comité de l'Office du tourisme a fait appel à M. André Willi, officier de carrière apprécié, doué d'une personnalité affirmée et d'une grande puissance de travail. Nul doute que cet organisateur dynamique soit l'homme actuellement souhaité à la direction de l'important office du tourisme de la station des Alpes vaudoises.

Aus der Presse

Beruf der Zukunft

Nach verschiedenen Voraussagen werden wir in rund 20 Jahren nur noch 3 bis 4 Tage pro Woche arbeiten. Was machen wir dann mit so viel Freizeit? Nach der Zeitschrift HOTEL GASTHOF PRENZIO werden wir sie nur mit Hilfe von Beratern zu bewältigen verstehen.

Für die Zeit der Erholung wird sich die allgemeine Vorstellung ändern müssen. Nichtstun und Faulenzen sind vorbei, hier muss der Freizeitberater her, der die Zeit der Erholung mitgestaltet. Dies ist einer der wichtigsten Berufe der Zukunft und jener Ort wird Furor machen, der als erster eine Ausbildungsstätte für Freizeitgestalter gründet. Die Gegenwart ist nicht dazu da, als Warteum zu dienen, sondern als ein Entwicklungsforum für die Zukunft. Wie diese Zukunft aussehen wird, hängt allein von jenen Menschen ab, die sie zu gestalten willens sind.

Die Riesen, die ich rief...

Die Jumboera scheint nicht mit einer Haube, sondern einer Balise zu beginnen. Den stolzen Meldungen über die Inbetriebnahme der Giganten, folgen nun Nachrichten die sehr bedenklich lauten. DIE ATA schreibt:

Bei Americas Fluggesellschaften breitet sich Ratlosigkeit aus: Die Industrie, die sonst Jahr für Jahr mit beträchtlichen Zuwachsraten rechnen konnte, steht plötzlich vor einem Rückgang des Verkehrsaufkommens. Das wird sich um so schwieriger aus, je fast alle Gesellschaften im letzten Jahr auf eine Aufwärtsentwicklung ihrer Kapazitäten kräftig gesteuert haben. Zeit fliegen die Maschinen halber über den Kontinent und die Ozeane. Dankbar können die Geschäftsleitungen nur noch dafür sein, dass die Uberschallmaschinen vom Typ Concorde und Boeing 2707, die für Jahre noch geradezu herabgesehen wurden, aus technischen Reicht zulässt, sie zu fliegen lassen. Der Zwang, die bestellten Flugzeuge zu bezahlen und mit Passagieren zu füllen, wurde sicher für einige der Gesellschaften den Ruin bedeuten.

So hilft man sich vorerst mit der Methode des «Lay off», der vorübergehenden Entlassung von Angestellten, die das amerikanische Recht zulässt, Nach Angaben der Interamerikanischen Luftverbände ATA werden in diesem Jahr 7000 Mitarbeiter auf die Strasse gesetzt, darunter zahlreiche hochqualifizierte Piloten. Die Zahl von 7000 mag bei insgesamt 311 000 Beschäftigten gering erscheinen, doch die ATA weist darauf hin, dass eine nicht zu ermittelnde Zahl von Stellen nicht mehr neu besetzt wurde, was ein Aufleben wurde und dass auf lange Sicht geplante zusätzliche Neueinstellungen unterbleiben sind. Die ATA erwartet nicht, dass sich der Trend in nächster Zeit merklich ändert. Ein Sprecher der Organisation sagte, wenn das Aufkommen nicht erheblich stärker zunehme als zurzeit vorausgesehen ist, sei eine neue Welle von Entlassungen nach Weihnachten zu erwarten.

Das Geschäft mit den olympischen Ringen

Wenn man die grossen Spiele zugesprochen erhält, geht es auch darum sie zu finanzieren. Wie die HANDELS ZEITUNG berichtet, will München mit dem olympischen Emblem einige Millionen herholen.

Für Lizenzgebühren bis zu 20 Prozent wollen die Münchner Olympia-Veranstalter die Wirtschaft an der Werbewirkung des Olympia-Emblems beteiligen. Auch das Glücksrad an der Chlbi dreht sich nur, wenn man vorher ein Los für fünfzig Rappen gekauft hat. Nach einem ähnlichen Prinzip, bei dem die anderen Grossveranstaltungen gehen, die Veranstalter der XX. Olympischen Sommerspiele 1972 vor. Als er sich schicken sie sich an, die fünf olympischen Ringe und das eigens für München geschaffene Emblem, die Glücksspirale, systematisch für die Kostendeckung einzusetzen. Sie vergeben diese Zeichen weltweit in Lizenz an Wirtschaftsunternehmen aller Art. Und wenn das Ganze nicht nur der Werbung der Wirtschaft, sondern auch dem Sport dient - was soll man dann dagegen haben? Bemerkenswert ist immerhin die Offenheit und Fairness der Münchner Organisatoren und ihrer Auftraggeber, die den Firmen gleich von Anfang an vorrechnen, was die Signetverwendung kosten wird: Je nach Branche 1,5 (Lebensmittel) bis 20 Prozent (Medizin und Pharmazie) vom Werk-Abgabepreis, bei einer Minimal-Garantie-summe von 10 000 Mark. ... B. Kl.

Vom Wort zur Tat

Der Grosse Rat des Kantons Bern hiess am 11. November 1970 das Gesetz über die bernische Wirtschaftsförderung in erster Lesung gut. Mit der Frage, was der bernische Fremdenverkehr von diesem Gesetz erwarten kann, beschäftigt sich Ulrich Immler im nachfolgenden Artikel.

Entstehungsgeschichte

Vorweg ist festzuhalten, dass das bernische Wirtschaftsförderungsgesetz das Ergebnis der Schlussfolgerungen ist, welche die sich mit Wirtschaftsfragen befassenden Behörden aus der gegenwärtigen Wirtschaftslage gezogen haben. Ausschlaggebend war vor allem der Vergleich mit der gesamtschweizerischen Wirtschaftslage. Dass sich auch der bernische Grosse Rat mit der Wirtschaftslage beschäftigte, zeigt sich darin, dass seit 1965 mehrere parlamentarische Vorstösse diesen Problemerkis zum Inhalt hatten. Um den Stand und die Entwicklung einigermassen abschätzen zu können, beauftragte der Regierungsrat die Professoren Dr. P. Stocker und Dr. P. Risch mit der Ausarbeitung eines Berichtes, in welchem die wirtschaftliche Entwicklung des Kantons Bern untersucht werden sollte. Der im Frühsommer 1968 vorgelegte Bericht stellte die Grundlage für die nun in erster Lesung verabschiedete Gesetzesvorlage dar. Um eine aussagekräftige und zulässige Beurteilung zu erreichen stützte man sich auf die folgenden wichtigsten Kriterien: Entwicklung der Wohnbevölkerung, Zahl der Berufstätigen, Ergebnisse der Betriebszählung, Entwicklung der Zahl der Fabrikbetriebe und ihrer Belegschaften und die Ergebnisse der Wehrstatistik. Speziell touristische Beurteilungskriterien sind der Ausbaugrad der Infrastruktur und das touristische Angebot. Der Vergleich der so erhaltenen Masszahlen, sowie die daraus errechneten Zuwachsraten, hielten dem schweizerischen Vergleich nicht Stand. Die Gegenüberstellung zeigte, dass die Entwicklung im Kanton Bern fast durchwegs unter dem schweizerischen Durchschnitt liegt. Weiter stellte es sich heraus, dass innerhalb des Kantons Bern sehr grosse regionale Unterschiede in Bezug auf Wirtschaftslage und Entwicklungstendenzen bestehen.

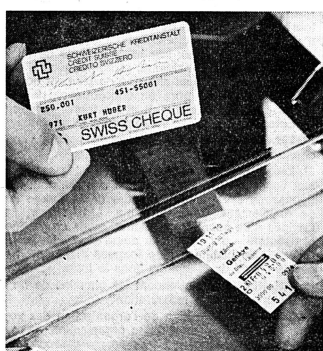
Inhalt des Gesetzes

Als Grundsatz und Ziel (Art. 1) gelten die Förderung der Wirtschaft auf dem Gebiet des Kantons durch den Staat Bern. Insbesondere sind die Voraussetzungen für ein gedeihliches und harmonisches Wachstum zu schaffen. Es wird ganz eindeutig umschrieben, dass alle Wirtschaftszweige und Regionen gefördert werden sollen. Es ist Aufgabe des Regierungsrates, periodisch das Programm (Art. 2) für die Förderung der Wirtschaft dem Rat vorzulegen. Das Programm muss die Ziele, die Beurteilung der wirtschaftlichen Lage und die vorgeschlagenen Massnahmen beinhalten. Ueber das Programm befindet dann der Grosse Rat. Dem Staat werden gesetzliche Instrumente in die Hand gegeben, um eine aktive Bodenpolitik zu betreiben (Art. 3). Zu diesem Zwecke steht ihm ein Fonds, der auf einen Betrag von 30 Mio festgesetzt ist, zur Verfügung. Durch Beschluss des Grossen Rates kann der Staat die Garantie für Bürgschaftsverluste (Art. 4) der Gesellschaft zur Förderung der bernischen Wirtschaft (Art. 7) übernehmen. Die Errichtung eines Fonds (Art. 5), der jährlich mit höchstens 2 Mio Franken gespiesen werden kann und eine Auktion bis zu einem Betrag von 10 Mio möglich ist, soll für besondere Fälle - Strukturhaltung, -verbesserung, Rationalisierung usw. - als zweckgebundenes Vermögen zur Verfügung stehen. Die durchführenden Organe sind die zuständigen Behörden und Amtsstellen (Art. 9), eine vom Regierungsrat zu wählende Kommission (Art. 10) und der Delegierte für Wirtschaftsförderung (Art. 11). Die Schlüsselposition fällt dem Delegierten zu, denn ihm obliegen die ständige Verfolgung der Anliegen der Wirtschaftsförderung, die Ausarbeitung des Programms und die Koordination der Massnahmen.

Welche Bedeutung hat das Gesetz für den Fremdenverkehr?

Bei dem vorliegenden Wirtschaftsförderungsgesetz handelt es sich um ein Rahmengesetz. Der Staat Bern hat als erster Kanton unseres Landes ein Gesetz dieser Art verabschiedet. Es wurde darauf geachtet, eine möglichst weite, flexible Fassung zu erreichen. Für den Fremdenverkehr hat das Gesetz insofern Gewicht, als dadurch eine weitere mögliche Finanzierungsquelle - neben dem durch die Beherbergungsabgabe gespiesenen Fremdenverkehrsfonds - zur Verfügung steht.

En train avec le Swiss chèque



(Photopress)

(ATS) A partir du 1^{er} décembre, les Chemins de fer fédéraux acceptent à tous leurs guichets les chèques qui leur seront présentés par les porteurs de la carte-chèque Swiss chèque. Les autres entreprises suisses de transports participant au trafic direct des voyageurs et des bagages (chemin de fer privés, entreprises de navigation et de transports automobiles) se sont jointes aux CFF. Afin que le service des guichets ne subisse aucun retard, une procédure légèrement simplifiée a été prévue. Ainsi le montant à payer doit être indiqué uniquement en chiffres, on renoncera à exprimer le montant en toutes lettres. Les chèques inférieurs à fr. 10 et supérieurs à fr. 300, ne seront pas acceptés.

ANALYSES - REVISION - CONSEILS

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

TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIARIA SSH

1820 Montreux: 18, rue de la Gare. (021) 61 45 45

3000 Bern: Länggassstrasse 36 (031) 23 56 64

6000 Luzern: Lidostrasse 5 (041) 23 57 44

Industrielle Gastronomie

Schlagwort oder Realität

Folgende Ausführungen sind einer Publikation entnommen, die von den Beratungsdiensten des Schweizer Hotelier-Vereins anlässlich der 7. Arbeitstagung SHV/FIV im September 1970 in Bern vorgelegt wurde. Die Beiträge sollen helfen, den Personal-mangel im Gastgewerbe durch Rationalisierung der Küchenproduktion zu lindern. Fortsetzung in der nächsten Ausgabe der HOTEL-REVUE.

4 Stufen der Rationalisierung

Im konventionellen Betrieb umfasst der Produktionsbereich folgende Arbeiten:

- Rüsten, vorbereiten;
- Kochen, zubereiten;
- Fertigen.

Im nachfolgenden Grundschemata sind diese Operationen auf der obersten Stufe eingetragen. Eine Operation im betriebswissenschaftlichen Sprachgebrauch bedeutet ein Arbeitsgang. Es ist jedoch unser Bestreben, die Arbeitsgänge im Gastgewerbe – soweit sie nicht die direkte Dienstleistung am Gast betreffen – zu reduzieren. Ein erster Schritt in diesem Sinne besteht demnach darin, die Rüst- und Vorbereitungsarbeiten wie das Ausbeinen grosser Fleischstücke, das Waschen und Schälen von Kartoffeln usw. nicht mehr im eigenen Betrieb vorzunehmen, sondern weitgehend auf die Industrie abzuwälzen, die diese Prozesse viel rationeller durchführt. Also produzieren auf Stufe I. Der nächste Schritt sollte u. E. im Gastgewerbe viel mehr in Betracht gezogen werden. Der Übergang von der I. zur II. Stufe. Das Marktangebot an «Ware bearbeitet zum Fertigkochen» ist riesengross. Einige Beispiele – sollen dies illustrieren: portioniertes Fleisch, filletierte Fische, geschnittene Gemüse und Salate, vorgekochte Beilagen gleich welcher Konservierungsart sind auf dem Markt erhältlich. Die individuelle Kochkunst ist in dieser Stufe noch in jeder Hinsicht gewährleistet. Die noch vorhandenen Fachkräfte können ihrer Ausbildung, ihrem Wissen, ihrer Erfahrung und ihrer Entlohnung gemäss viel rationeller eingesetzt werden.

Ein grosser Sprung vorwärts in die Zukunft, der heute noch in weiter Ferne zu sein scheint, liegt schon vor der Tür: die Verpflegung ohne eigene Produktionsküche; d. h. die Aufbereitung industriell hergestellter Gerichte. Eine individuelle Verfeinerung der Speisen ist hier jedoch nur noch beschränkt möglich. Der Vollständigkeit halber sei die IV. Stufe erwähnt, die den grossen Bereich an kalten Speisen umfasst und bereits in den Verkaufssektor hineingehört. Die Produkte werden konsumfertig eingekauft und als solche direkt dem Gast serviert, z. B. Joghurt, portionierte Konfitüre, Pâtisserie usw. Das Gastgewerbe erfüllt hier lediglich noch eine Handelsfunktion und verursacht dem Produktionsbereich überhaupt keine Arbeit mehr, was man beinahe als totale Rationalisierung bezeichnen darf.

Was ist Convenience Food?

C. Spörr, Zürich

Immer häufiger hört und liest man seit einiger Zeit das Wort «Convenience Food». Den Amerikanern ist dieser Ausdruck seit Jahren geläufig, und sie haben auch eine ganz bestimmte Vorstellung davon. In der Schweiz hingegen ist es zwar im Augenblick ein Modewort, und nur ein kleiner Kreis von Fachleuten und Spezialisten stellt sich das Gleiche darunter vor – aber bis zu den Verbrauchern ist die wirkliche Bedeutung noch nicht gedrungen.

Was versteht man unter «Convenience Food»?

Wie so viele neue Worte kommt auch der Begriff «Convenience» aus Amerika. Genau übersetzt bedeutet «Convenience» nichts anderes als Bequemlichkeit. In Verbindung mit dem Wort Food heisst dann die freie deutsche Übersetzung: bequeme Nahrungsmittel. Das Wörterbuch umschreibt «Convenience» auch als etwas, das zum menschlichen Komfort beiträgt und die Arbeit und die Sorgen des Verbrauchers reduziert, «Convenience Food» genannt werden können.

«Convenience»-Produkte sind überhaupt nichts Neues für uns – kennt man doch schon längst viele Vorbereitungs- und Aufbewahrungs-Techniken, wie z. B. Mahlen, Trocknen, Einsalzen usw. Während das Lebensmittelgeschäft vor 100 Jahren ungefähr 100 Artikel in seinem Sortiment führte, sind es heute mehr als 6000 – und noch immer werden diese zum grössten Teil nach den uns längst bekannten, allerdings in der Zwischenzeit wesentlich verbesserten Methoden hergestellt.

Dank der unermüdlichen Forschung und Entwicklung in allen Bereichen der Nahrungsmittelverarbeitung und der mit dieser Branche eng verbundenen Zulieferindustrien sind unter ständiger Berücksichtigung der Wünsche und Bedürfnisse der Konsumenten im Laufe der Zeit – insbesondere in den letzten 10 Jahren – eine Vielzahl neuer und verbesserter Nahrungsmittel mit zusätzlich erhöhtem Komfort entstanden – Nahrungsmittel, die einfacher sind punkto Einkauf, Transport und Lagerung, die aber insbesondere keine Mühe bereiten und dazu problemloser, sicherer und rascher zubereitet werden können. Zum besseren Verständnis unterteilen wir das «Convenience-Food»-Angebot von der Ware her gesehen in folgende Hauptgruppen:

- I Küchenfertige Rohware (Ware teilweise bearbeitet)
- II Halbfertige Produkte (Ware bearbeitet zum Fertigkochen)
- III Fix-fertige Produkte (Ware fertig zum Aufbereiten)
- IV Tischfertige Produkte (Ware konsumfertig)

Mit dieser Gruppierung wird der zunehmende Produkt-Komfort oder der «Convenience»-Anteil von der küchenfertigen Rohware bis zu den tischfertigen Produkten leichter erkennbar. «Convenience»-Produkte sollen und dürfen nicht den Eindruck von Bequemlichkeit im Sinne von Faulheit erwecken. Sie sind vielmehr der Ausdruck der vernünftigen Erkenntnis, dass es im Zeitalter der technischen Zivilisation nicht mehr sinnvoll ist, alles noch manuell und damit zeitraubend und aufwendig zu erledigen, was maschinell besser, günstiger und zeitsparender getan werden kann. Wollen wir also den Begriff «Convenience-Food» dahingehend verstehen, dass es sich um Lebensmittel handelt, die durch industrielle Vorleistung dem Verbraucher zur Erreichung einer erhöhten Wirtschaftlichkeit je nachdem, von der Warenbeschaffung über die Küchenproduktion bis zum Verkauf, Zeit- und Arbeitsvorteile bringen.

Konservierungsarten

Dr. A. Kümin, Zürich

Eine ausreichende und vernünftige Ernährung ist ohne Vorratshaltung in unseren Breitengraden nicht durchführbar. Im Laufe der Jahrhunderte sind deshalb Methoden entwickelt worden, leicht verderbliche Nahrungsmittel so zu bearbeiten oder zu behandeln, dass sie für eine mehr oder weniger lange Zeit haltbar sind. Zu den wichtigsten Verfahren, Lebensmittel haltbar zu machen gehören die folgenden:

- Sterilisieren (Hitze)
- Tiefkühlen (Kälte)
- Trocknen
- Säuern
- Chemische Beigabe
- Bestrahlen

Ein Verfahren ist um so geeigneter, je besser durch dieses der ursprüngliche Genuss und Nährwert der Lebensmittel erhalten und eine physikalische, chemische und mikrobielle Veränderung im Lebensmittel während der Lagerung verhindert werden kann. Es gibt jedoch Verfahren der Haltbarmachung, durch deren Anwendung man den Charakter der Lebensmittel absichtlich verändert, man stellt hier wie z. B. beim Räuchern oder beim Einsäuern neue ansprechende Produkte her.

Beim Pasteurisieren werden niedrigere Temperaturen angewandt und die Produkte werden kürzere Zeit erhitzt als beim Sterilisieren. Die Haltbarkeit pasteurisierter Produkte wird dadurch günstig beeinflusst. Auch sind bei pasteurisierten Produkten die Geschmacksveränderungen weniger offensichtlich.

Tiefkühlen (Kälte)

a) Kühlen

Zum Kühlen von Nahrungsmitteln werden Temperaturen zwischen 0° und + 8° C angewandt. Durch diese «Behandlung» kann die Haltbarkeit von leichtverderblichen Nahrungsmitteln nur kurzfristig verlängert werden. Die Kühlung hat eine sehr grosse Bedeutung im Gastgewerbe, ohne diese Vorratshaltung wäre ein vernünftiger Arbeitsablauf gar nicht möglich. Man muss sich aber bewusst sein, dass gekühlte Nahrungsmittel nach Überschreiten einer gewissen Lagerzeit, die von Produkt zu Produkt verschieden ist, verderben und ungeniessbar werden.

b) Tiefkühlen

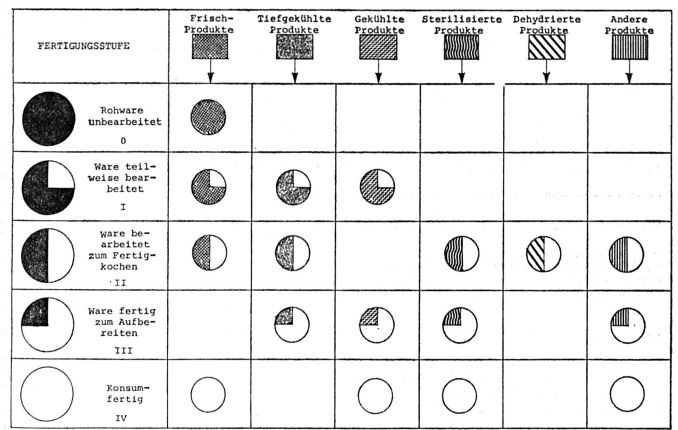
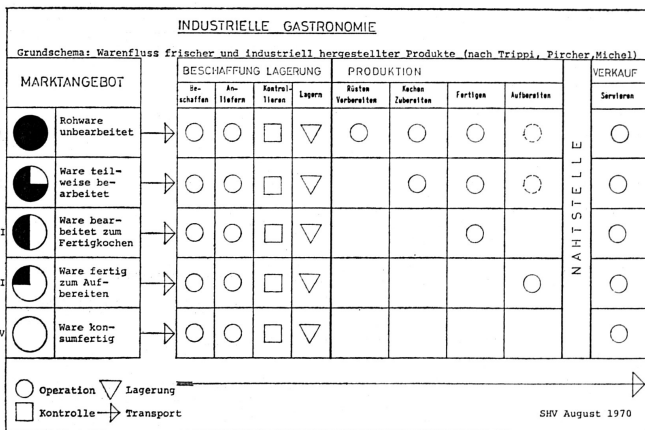
Unter Tiefkühlen verstehen wir das Haltbarmachen von frischen oder fertig zubereiteten Nahrungsmitteln für einen längeren Zeitausschnitt, in dem schockartig einwirkende Kälte das Leben in dem Produkt rasch bis auf den Kern auf -18° C erstarren lässt. Die grosse Bedeutung dieser Methode liegt darin, dass durch die Tiefkühlung leicht verderbliche Lebensmittel langfristig in ihrem ursprünglichen Zustand erhalten werden können. Tiefkühlung darf deshalb für sehr viele Lebensmittel als das optimale Verfahren betrachtet werden, um eine Haltbarkeitsverlängerung ohne schwerwiegende Veränderung zu erreichen. Als nachteilig kann der Umstand betrachtet werden, dass für Lagerung und Transport spezielle und oft kostspielige Einrichtungen und Installationen notwendig sind, damit die Produkte ohne Qualitätsverlust über längere Zeit haltbar gemacht und aufbewahrt werden können.

Trocknen

Die Mikroorganismen brauchen für ihre Ernährung eine bestimmte Mindestwassermenge. Durch Vermindern des Wassergehaltes der Lebensmittel ist es möglich, die Entwicklung der Mikroben und damit auch den durch sie verursachten Verderb zu vermeiden. Darin beruht das Haltbarmachen der Lebensmittel durch Trocknen. Der Wassergehalt kann durch Wasserentzug des Wassergehalts durch Zusatz von beispielsweise Kochsalz oder Zucker vermindert werden. Diese Verfahren werden schon seit Jahrtausenden durchgeführt. Bei den meisten Produkten muss neben der Beeinträchtigung des Genusswertes ein beachtlicher Verlust an Wirkstoffen in Kauf genommen werden, doch können durch diese Methode ganz neue ansprechende Produkte erzielt werden, wie z. B. das Trocknen in Verbindung mit Räuchern. Neuerdings ist auch die Gefrierdrying eingeführt, bei diesem Verfahren, das wegen der hohen Investitionskosten noch keine allzu grosse Verbreitung gefunden hat, wird das Gut in gefrorenem Zustand getrocknet. Infolge des schonenden Trocknungsprozesses sind gefriergetrocknete Produkte von sehr hoher Güte.

Säuern

Gemüse und auch andere Lebensmittel können durch Gärungsprozesse haltbar gemacht werden. Die erforderliche Säure kann durch spezielle Behandlung entstehen (natürliche Säuerung) oder sie kann zugegeben werden (künstliche Säuerung). Durch die natürliche und künstliche Säuerung haltbar gemachte Lebensmittel haben andere Eigenschaften als Frischwaren. Durch die Säuerung werden vor allem Geschmack und Geruch verändert. Eingesäuerte Produkte können aber von hoher Qualität und sehr bekömmlich sein.



FERTIGUNGSTUFEN	WARENGRUPPEN (Beispiele)				
	Fleisch etc.	Gemüse + Kartoffeln	Beilagen	Salate	etc.
0 Rohware unbearbeitet	Grosse Stücke mit Bein	Frischgemüse unbearbeitet	z.B. Mehl	frisch ungerüstet	
I teilweise bearbeitet	entbeint, pariert an Stück	Frischgemüse gerüstet geschält	Reis Teigwaren Maiskörner etc.	frisch gerüstet	
II bearbeitet zum Fertigkochen	portioniert filetiert	geschnitten	vorgekochte Beilagen	geschnitten	
III fertig zum Aufbereiten	Fertig zubereitet und konserviert	Fertig hergestellt und konserviert	Fertig hergestellt und konserviert	angemacht und konserviert	
IV Konsumfertig	Konsumfertig	Konsumfertig	Konsumfertig	Konsumfertig	

Für das Gastgewerbe bedeutsam ist ebenfalls die Tatsache, dass sozusagen alle Produkte, die durch irgend ein Verfahren haltbar gemacht worden sind, keine Abfälle mehr aufweisen, da diese bereits weggeschnitten und entfernt wurden.

Sterilisieren (Hitze)

Durch Erhitzen können die Mikroorganismen abgetötet oder so geschädigt werden, dass sie sich unter normalen Lagerbedingungen nicht mehr vermehren. Lebensmittel können also in dicht verschlossenen Gefässen haltbar gemacht werden, wenn man sie genügend lange einer grossen Temperatur aussetzt, auch die Enzyme verlieren dabei ihre Wirksamkeit. Derart behandelte Nahrungsmittel lassen sich unbeschränkt und ohne spezielle Lagereinrichtung lagern und sind jederzeit und rasch servierbereit. Durch das Sterilisieren muss bei verschiedenen Nahrungsmitteln eine mehr oder weniger starke Veränderung der qualitätsbestimmenden Merkmale in Kauf genommen werden, da Struktur, Geruch und Geschmack sich verändern. So sind die sterilisierten Produkte bereits zubereitet und gewürzt, so dass sie dem individuellen Geschmack nicht mehr so leicht angepasst werden können.

Chemische Beigabe

Die chemische Konservierung der Lebensmittel ist in vielen Fällen auch heute noch unersetzlich. Strenge gesetzliche Vorschriften regeln die Menge und Art der zur Verwendung zugelassenen Konservierungsstoffe.

Bestrahlen

Das Haltbarmachen von Lebensmitteln mittels Bestrahlung ist noch grösstenteils im Versuchsstadium. Bis jetzt sind erst vereinzelt Produkte auf diese Weise behandelt worden. Es hat sich nämlich herausgestellt, dass bei einer zu grossen Strahlendosis geschmackliche und sonstige nachteilige Veränderungen bei den Lebensmitteln hervortreten können.

Zusammenfassend

Kann festgehalten werden, dass es für das Gastgewerbe wichtig ist zu wissen, welchen Charakter ein Nahrungsmittel erhält, nachdem es durch Behandlung haltbar gemacht worden ist. Dies erlaubt dem Restaurateur, dass er dem Gast zu jeder Zeit das passende optimale Gericht vorsetzen kann.

Schweiz Suisse



Hotelfachschule Lausanne

An der a.o. Delegiertenversammlung in Zürich (1969) wurde das neue Konzept für die Hotelfachschule genehmigt und der Auftrag zur weitem Bearbeitung erteilt. Ueber die Ausführung dieses Auftrages orientierte Marcel Burri, Präsident der Kommission Hotelfachschule SHV, anlässlich der Delegiertenversammlung in Lausanne.

Er stellte einleitend fest, es werde keine Universität und keine amerikanische Schule für die Ausbildung von Grossbetriebs-Managern gegnigt. Das Ziel sei vielmehr die stufenweise Ausbildung zum ganzheitlichen Unternehmer.

Die Arbeitsgruppe für Programm und Methodik hat an insgesamt 5 Arbeitstagen und in enger Zusammenarbeit mit der Fachschule die Zielsetzungen für die einzelnen Stoffgebiete festgelegt. Gleichzeitig hat die Arbeitsgruppe für Baufragen an ebenfalls 5 Sitzungen das entsprechende Raumprogramm ausgearbeitet. Schliesslich hat die Gruppe für Public Relations die Werbung, speziell im Hinblick auf die Rekrutierung qualifizierter junger Schweizer vorbereitet. Alle diese Arbeiten werden seit anfangs September dieses Jahres durch den neuen Projektleiter, Peter Struli, koordiniert. Er in Zürich aufgestellte Vorgespräche konnte zeitlich und inhaltlich eingeleitet werden. Er delegierte die Arbeiten an eine Kommission vom Juni 1971 aufgrund der bisherigen Arbeiten, speziell des Raumprogrammes, der Grobkostenschätzung sowie des noch zu erstellenden Finanzplanes das Begehren für den Projektionskredit zu beantragen.

Die neue Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins sollte Ende 1974 betriebsbereit sein.

Voraussichtliche Grösse der Schule

Im laufenden Wintersemester sind die 3 Kurse des Hauptprogrammes mit je 80 bis 100 Studenten besetzt. In der neuen Schule möchten wir den Bestand pro Kurs auf 100 bis maximal 125 Studenten erhöhen. Durch die Erweiterung des Programms von 3 auf 4 Semester erreicht der Totalbestand im Programm B die Zahl von 400 bis 500 Studenten. Selbstverständlich werden diese Kurse in Arbeitsgruppen von 15 bis 20 Personen eingeteilt.

Für den neuanschaffenden Management-Kurs wird vorerst mit einem Bestand von 2 mal 30 - 60 Teilnehmern gerechnet. Im Endausbau dürfte der Bestand auf 100 bis 150 Personen ansteigen, das heisst von 2 bis auf 4 oder 5 Klassen gleichzeitig.

Programm B und A zusammen ergeben einen voraussichtlichen Anfangsbestand von 480 Teilnehmern. Das Programm für die Ausbildung der Aide-Dirigée wird beibehalten. Für die insgesamt 4 Kurse ist eine Erweiterung von 50 auf 80 Studentinnen vorgesehen.

Für die ebenfalls neuanschaffende Fachlehrerausbildung ist pro Kurs mit 30 bis 40 Teilnehmern zu rechnen.

Alles zusammen wird einen End-Schülerbestand von 550 bis 770 Teilnehmern haben. Dazu sind die Bestände für den Lehrkörper sowie für das Verwaltungs- und Hauspersonal zu rechnen. Die vorhin genannten Zahlen ergeben einen Ausstoss von jährlich 120 bis 150 ausgebildeten Hoteliers. Wenn wir annehmen, dass in 5 Prozent der 3000 SHV-Betriebe Mutationen eintreten, entspricht diese Zahl dem jährlichen Personalbedarf. Damit ist von der Nachfrage her die zahlenmässige Erweiterung der Schule gerechtfertigt.

Unterkunftsprobleme

Die Beschaffung von geeigneten Zimmern für Studenten im Raume Lausanne stösst immer mehr auf Schwierigkeiten.

Graubünden: Unterwegs zu neuen Zielen

Der Verkehrsverein für Graubünden gedenkt nicht auf Lorbeeren, das heisst auf Ueberwachungsrekorden auszurufen. In einer intensiven Arbeitssitzung befasst sich der Ausschuss mit Gegenwartsproblemen, Zukunftstragen und mit der Werbung für das Ferienland Graubünden.

In seiner von Nationalrat Dr. E. Tenchio präsidierten Sitzung befasste sich der Ausschuss des Verkehrsvereins für Graubünden mit allgemeinen Problemen des Fremdenverkehrs und mit Fragen der Fremdenverkehrswerbung. Zur Sprache kamen dabei insbesondere die derzeitigen Schwierigkeiten in der Hotellerie hinsichtlich der Personalbeschaffung. Diese zählt, infolge der restriktiven Fremdarbeiterregelung, der auch die Saisoniers unterstellt sind, nach wie vor zu den grossen Sorgen des Gastwirtschaftsgewerbes.

Fördern - aber mit Plan und Mass

Eine gewisse Besorgnis wurde im weiteren in bezug auf den derzeitigen Boom im Bau von Skifliten und Seilbahnen zum Ausdruck gebracht. Es sollte bei allen Förderungsbestrebungen auch noch an die Erhaltung von Ruheoasen gedacht werden und auch an den regionalen Zusammenschluss. Ein solcher hätte den Vorteil, dass gewisse Kurorts- und Verkehrsanlagen in zentraler Lage gebaut werden könnten, was gesamtregionale nicht nur den Anreisependern wäre, sondern auch den grössten Nutzeffekt garantieren würde. Eine sinnvolle und geplante Fremdenverkehrspolitik - übrigens auch in den bündnerischen Entwicklungstätern - ist im Rahmen einer gut durchdachten Planung anzustreben. Dies hat die Kantonsregierung erkannt und den Schweizerischen Fremdenverkehrsverband beauftragt, eine Untersuchung über die touristische Erschliessung des Kantons Graubünden durchzuführen.

Kloten muss näher rücken

Im Bewusstsein, dass im Tourismus der Blick immer in die Zukunft gerichtet sein muss, kam auch das Problem des anrückenden Jumbo-Jet-Zeitalters zur Sprache, bzw. die sich in diesem Zusammenhang aufdrängende Verbesserung des Zubringerdienstes ab Flughafen Kloten Richtung Graubünden. Obwohl die SBB diesen ausserst wichtigen Fragenkomplex bereits prüfen - es sollen Planungsarbeiten eingeleitet worden sein - darf die Bündnerische Fremdenverkehrsinterressenz die Sache nicht aus dem Auge lassen und wenn nötig sind bei den zuständigen Stellen Demarchen zu unternehmen. Uebrigens wurde in Verbindung mit dem bevorstehenden Beginn des Jumbo-Jet-Verkehrs auch die Frage der

Schwierigkeiten. Deshalb vertreten wir nach reiflicher Überlegung die Auffassung, dass für einen Teil der Studenten (z. B. 400) geeignete Unterkünfte in Form von Einzelzimmern vorzusehen sind. Diese Studentenquartiere brauchen nicht unbedingt auf dem Schulareal selber zu stehen.

Oeffentliches Hotel und öffentliches Restaurant

Aus verschiedenen Gründen sind die beteiligten Arbeitsgruppen gegen ein öffentliches Hotel im Rahmen des Schulkomplexes. Ein derartiges Haus würde die Schulleitung erheblich belasten und in der Region unerwünschte Konkurrenzverhältnisse hervorrufen. Damit auch der Sektor Hotel praxisnah in die Ausbildung der künftigen Hoteliers und Aide-Dirigée eingebaut werden kann, schlägt die Arbeitsgruppe für Baufragen die Errichtung eines Gästehauses mit maximum 25 bis 30 Betten vor, das in der Nähe der Rezeption. Neben einzelnen schülerinternen Restaurants, in denen die verschiedenen Verkaufsformen praktisch geübt werden können, wird ein öffentliches Restaurant mit zirka 50 bis 60 Plätzen geplant, um vor allem die zahlreichen Gäste und Besucher der Schule aufzunehmen. Dieses Restaurant hätte den Charakter eines «Schaufensters» und würde einen direkten Einblick in die Qualität des Schulbetriebes ermöglichen.

Zur Standortfrage

Die Erstellung des Raumprogramms gibt uns die Möglichkeit, uns ein Bild von der ungefähren Grösse der künftigen Schule zu machen. Der beratende Architekt D. Helfer wird bis Ende Dezember 1970 in Form einer eigenen Expertise abklären, ob und unter welchen Voraussetzungen das Projekt «Cité de Paques» am heutigen Standort der Schule an der Avenue de Cour verwirklicht werden könnte. Schon heute bestehen berechtigte Zweifel, ob dieses Vorhaben möglich ist. Wie die Behörden bestätigen, ist in den nächsten 10 bis 15 Jahren mit dem Bau der Grand-Strasse zu rechnen, die für einen Terrainverlust von rund 3000 Quadratmeter (auf total 17 400 Quadratmeter) zur Folge hätte, ganz abgesehen vom zusätzlichen Verkehrslärm. Besondere Sorgen wird auch die Beschaffung des nötigen Parkraumes verursachen. Schliesslich sollte ein Schulkomplex auch über gewisse Grünzonen und Terrain-Reserven verfügen.

An der Delegiertenversammlung in Locarno wurde ein Kredit für die Arrondierung des Terrains der Hotelfachschule bewilligt. Leider hat der Verkäufer damals entgegen seinen Zusicherungen, den Entschcheid der Delegierten nicht abgewartet und das Grundstück einem Dritten zugesprochen. Ohne der Expertise vorgreifen zu wollen, macht sich die An der Baufragenkommission ernsthaft auf eine Verlegung der neuen Hotelfachschule auf ein anderes Terrain im Rahmen der Region Lausanne gefasst. Diese Verlegung hätte den enormen Vorteil, dass der Schulbetrieb bis zum letzten Moment am alten Standort ungestört fortgesetzt werden könnte. Von den Bedürfnissen der schweizerischen Hotellerie und der Anforderungen an den Standort für den künftigen Hotelier gestellt sind, möchten wir eine Schule verwirklichen, die auch dem kritischen Urteil unserer Nachkommen standhalten wird.

Unterkunftsöglichkeiten in Hotels angeschnitten. Dabei handelt es sich vor allem um das Problem der Unterbringung von Charter-Gruppen für 8-14 Tage in der Hochsaison. In dieser Beziehung sollte eine engere Zusammenarbeit zwischen Hotellerie und dem Reisebürogewerbe angestrebt werden.

Flirt mit den Japanern

Zu den Werbemaassnahmen 1971 führte Direktor R. Sommer aus, dass verschiedene Werbemaassnahmen gestaltet werden, so z. B. der Winterprospekt und die Inseratsujets. Da die Schliessung neuer Märkte angestrebt werden muss (Japan, Südafrika, Australien, Kanada), wurden fürs erste Kontakte mit Japan in die Wege geleitet. Eine diesbezügliche Aktion sollte noch im Verlaufe des Winters möglich sein. Zur Förderung der Vor- und Nachsaison wird in Zusammenarbeit mit dem Bündner Hotelierverein und den Bündner Bergbahnen ein neues, preislich günstiges Pauschal-Ferienangebot - dieses soll an Stelle des früheren «Scarnuz Grischun» treten - ausgearbeitet. Schliesslich wird einer in der Propagandakommision gemachten Anregung entsprechend, die Konzentration der Sommerwerbung auf «Gesundheitsferien» geprüft.

Der gestriegelte und geputzte Löwe(n)

Im Februar 1958 empfahl der Gemeinderat Meilen seinen Einwohnern den Kauf des 1688 erstmal urkundlich erwähnten Gaschot «Löwen». Bereits im März gleichen Jahres wurde dieses Vorhaben mittels Urnenabstimmung verwirklicht. Der günstige Kaufpreis ermunterte die Behörden, schon 2 Jahre später, den Stimmbürgern ein grosszügiges Umbauprojekt vorzulegen, welches jedoch im Februar 1960 eindeutig abgelehnt wurde. Im April 1965 entschloss man sich dann zu einer Aussenrenovation, welcher bereits ein Jahr später als erste Etappe im Innen-ausbau die Renovation der Toiletten folgte! Einige Monate später entschloss man sich, die Heizungsanlage zu modernisieren. 1969 galt es wieder einmal mehr einen neuen Pächter zu suchen. Im Laufe der Gespräche mit den Bewerbern aufstard die alte



Idee neu: umbauen und renovieren! Rasch entschlossen wie der Gemeinderat Meilen nun einmal war, wurde zur Tat geschritten und so präsentiert sich der traditionsreiche «Löwen» heute im neuen Gewand. Die mit der jetzigen Renovation abgeschlossene vierte Baustappe hat dem «Löwen», neben einer sehr hübschen Wirtshaus, auch 6 neue, komfortable Hotel-Zimmer beschert. Im übrigen wurden auch die Hotelhalle, die Rezeption, die Garderobe und die Zimmer für das Personal aus beste neu umgestaltet und renoviert.

Im ersten Stock befinden sich die sehr geschickt renovierten Räume, die zum Speise-Restaurant des «Löwen» gehören. Im intimen «Löwen-Stübl» können 12 bis 18 Gäste empfangen werden. Im grossen, durch praktische Raumaufteilung, sehr attraktiv gestalteten Speise-Restaurant finden 28 bzw. 22, insgesamt etwa 50 Gäste Platz. Die alten, viel Wärme ausstrahlenden Holzgetäfel wurden so belassen, wie sie schon früher waren.

Im Löwen wird aber nicht nur gute, alte Tradition gepflegt, auch das Neue wird mit Liebe gehegt. Zahlreiche Originalgraphiken junger Schweizer Künstler schmücken die Räume, denn das Pächterpaar Walter und Marlyse Wolf ist nicht nur der Kochkunst zugetan. Im neuen Löwen werden also die Geniesser voll auf ihre Rechnung kommen.

F. Po.

Courrier de Genève

Noces de diamant dans l'hôtellerie

M. et Mme Otto Bucher, propriétaires de l'Hôtel d'Angleterre, à Genève, dont leur fils est aujourd'hui le directeur, viennent de fêter leurs noces de diamant. En effet, il y a 60 ans que, à Berlin, M. Otto Bucher épousait Mile Martha Remmer, de nationalité cubaine. Tous deux se rendirent alors à New-York, où naquirent leurs trois enfants, pour revenir se fixer à Genève en 1938, soit à la veille de la seconde guerre mondiale. Aux félicitations et aux vœux qu'ont déjà reçus M. et Mme Otto Bucher, pour le soixantenaire anniversaire de leur union conjugale, l'HOTEL-REVUE est heureux d'ajouter les siens.

Festival gastronomique à l'aéroport de Cointrin

M. André Canonica, directeur des restaurants de l'aéroport de Cointrin, n'est jamais à court d'idées, tant s'en faut même. Pendant une semaine, il vient d'accueillir, dans son établissement de luxe «En plein ciel», les frères Troisgros, de Roanne, dans la Loire, qui exploitent en cette ville un restaurant fameux entre tous. Ces grands-maîtres de la cuisine, dont le secret de leur art réside en «une grande cuisine toute simple», ont combié chaque soir une centaine de convives - c'était le chiffre maximum qu'ils s'étaient fixé - aidés aux fourneaux par la brigade habituelle des restaurants de l'aéroport de Cointrin. Ce Festival gastronomique a remporté le plus franc succès.

Un hôtel ravagé par le feu

Le 3 décembre, un violent incendie a éclaté dans la partie supérieure de l'Hôtel de Rive, situé en plein centre de la ville, à l'angle du boulevard Jacques-Daloz et de la rue Ami-Lullin, où il occupe un gros immeuble de cinq étages sur rez-de-chaussée de magasins. Le sinistre prit d'emblée une très grande extension et les flammes ne tardèrent pas à percer la toiture qui fut pratiquement détruite. Les chambres situées dans les étages supérieurs ont souffert de l'eau, malgré les précautions qui avaient été prises par les pompiers et leurs auxiliaires. On estime les dommages subis par l'immeuble et l'hôtel à un demi-million de francs.

1000 apprentis dans les hôtels-écoles SSH

Une petite manifestation et une conférence de presse ont été organisées vendredi dernier, à l'Hôtel-école Wildstrubel, à La Lenk, à l'occasion de la remise du millième diplôme fédéral à un apprentie sommelier. Depuis 1964, date de création du premier hôtel-école de la Société suisse des hôteliers, plus de 1000 apprentis ont été formés dans les cinq établissements spécialisés de la SSH. C'est ce qu'a relevé, à cette occasion, M. Ernst Scherz, président central, en remettant le diplôme à l'heureuse élue. 400 jeunes gens et jeunes filles environ sont actuellement en apprentissage dans les hôtels-écoles à Arosa, Interlaken, la Lenk et Glion.

Nouvelles vaudoises

Au seuil de la saison d'hiver

Les problèmes posés par la pénurie de main-d'œuvre semblent moins préoccuper cet hiver les hôteliers des Alpes vaudoises qui se souviennent longtemps en revanche des dures expériences de l'été dernier. Répondant à une enquête de «Jours de Montreux», M. André Givel, président des hôteliers des Diablerets et directeur du Grand Hôtel, estime qu'il aura peut-être des problèmes de qualité mais pas de quantité de main-d'œuvre.

Pour M. Pierre Cusinay, de Château-d'Oex, c'est le printemps qui sera dramatique. Il pense que l'on s'acheminera partout, à l'instar des grandes villes, vers le marché noir de la main-d'œuvre dans l'hôtellerie, avec des travailleurs non déclarés.

A Laysin, M. Adrien Ryhen craint lui aussi surtout l'été prochain. La saison dernière, on a dû fermer des hôtels prématurément, diminuer les prestations voire même refuser du monde alors que la place était là. Pour l'hiver, on trouve toujours du personnel, parfois au détriment de la qualification.

Bilan de la saison d'été à Château-d'Oex

L'Office du tourisme de Château-d'Oex que préside M. Duvoisin, vient de tenir son assemblée d'automne au cours de laquelle un premier bilan a été présenté. Le total des nuitées pour la période d'avril à fin septembre est tombé de 194 000 à 180 500, soit une diminution de 7,5 pour cent. Mais on demeure optimiste au Pays d'Enhaut, en espérant que le Conseil du tourisme et le Fonds d'équipement touristique instaurés par la nouvelle loi vaudoise redonneront de l'élan à cette industrie essentielle pour les Alpes vaudoises.

On est satisfait par ailleurs des contacts étroits entretenus avec les stations voisines et de la collaboration utile qui en découle en matière de propagande à l'étranger.

Malgré la construction de nombreux chalets, appartements et studios, on se plaint cependant de manque de lits et l'on souhaite voir se construire un hôtel dans un proche avenir. Des efforts doivent aussi être entrepris pour prolonger la saison d'été; ce pourrait être la tâche d'un directeur administratif beaucoup appelé de leurs vœux.

De grands projets

L'Association pour le développement économique de Villars (ADEV), organisme essentiellement fondé pour assurer l'équipement de la station, étudie actuellement trois projets de grande envergure: le centre sportif, la couverture de la patinoire, dont le toit légal a été emporté l'été dernier par un orage, et enfin le golf d'altitude.

Système de réservation de chambres d'hôtel

Séance d'information

Le système électronique de réservation de chambres d'hôtel intéresse toutes les institutions et associations touristiques et elles accordent la plus grande attention à l'initiative de la SSH. Une séance d'information a eu lieu à Berne vendredi dernier. Plus de 30 représentants d'offices fédéraux, d'entreprises de transport, de clubs d'automobilistes, d'agences de voyages et d'associations d'hôteliers suisses et étrangers y ont assisté. M. H. Bircher, président de la SSH, a exposé les raisons qui avaient incité la SSH à introduire un système de réservation, la solution retenue et les espoirs mis en elle, tandis que M. H. D. Burkhalter a donné des renseignements techniques.

Ces exposés furent suivis d'une discussion nourrie et l'on se montra reconnaissant à la SSH de cette réalisation courageuse qui tient compte des besoins du marché et profitera à l'ensemble du tourisme suisse.

Fondation de la Société

L'après-midi, les contrats entre l'IRC et la SSH furent signés et l'International Reservations Switzerland SA fut fondée. Les représentants de la SSH au conseil d'administration sont M. E. Fringer, président, Ch. Leppin et H. Nussbaum.

L'Association des entreprises de transports à câbles

(ATS) La Maison suisse des transports à Lucerne a servi de cadre à l'assemblée constitutive de la nouvelle «Association suisse des entreprises de transports à câbles» qui remplacera, sur le plan national, les deux associations existantes, soit l'Union des funiculaires et téléphériques suisses à Berne et l'Association suisse de téléskis et téléphériques à Aigle. Cette fusion se justifie du fait que les deux sociétés poursuivaient les mêmes buts.

Les statuts, les règlements et les tarifs de la nouvelle association ont été élaborés par une commission paritaire. L'association est la forme juridique choisie pour la nouvelle organisation, dont la gestion est assurée par un président, un vice-président, un comité de 13 membres. M. Hubert Bumann, directeur des téléphériques de Saas-Fee, et M. Werner Joehr, directeur du funiculaire du Gurten, ont été élus respectivement président et vice-président de la nouvelle société. L'Association, qui compte 300 membres, émettra un abonnement suisse pour les transports à câbles. Il s'agit de l'extension de l'abonnement de l'Association suisse des téléskis et téléphériques, valable sur toutes les installations de l'Association. Il est envisagé d'étendre cet abonnement de telle sorte que le voyageur puisse l'utiliser auprès de toutes les entreprises de la nouvelle association ayant un trafic touristique.

Swissair emploie 600 pilotes

(ATS) Un pilote de 23 ans, M. J.-J. Schneider, qui a récemment terminé sa formation à l'Ecole suisse d'aviation de transport (ESAT), est le 600e pilote de ligne professionnel employé par Swissair. Après un cours de transition sur Douglas DC-9, le nouveau pilote est entré au service de Swissair avec rang de co-pilote. Ainsi que M. F. Schwarzenbach, directeur de l'ESAT, l'a déclaré au cours d'une conférence de presse, l'école qu'il dirige a, depuis sa fondation en 1958, formé 300 pilotes de ligne. La moitié d'entre eux étaient des pilotes débutants qui n'avaient que quelques heures de vol à leur actif ou n'avaient même jamais volé. A l'occasion du premier vol de ce 600ème pilote entré au service de Swissair, la fanfare du 27ème régiment d'infanterie a exécuté quelques morceaux.

Ausland Dans le monde



En France

Les restaurants ne peuvent stabiliser leurs prix

Après une hausse très modeste du coût de la vie en France (plus 0,2 pour cent en août), l'activité économique en reprise a été marquée par une plus nette augmentation des prix, des tarifs et des prestations. La limite de 9,9 pour cent que M. Giscard d'Estaing s'était fixée comme un maximum annuel a été dépassée en neuf mois. Il est donc à craindre que le coefficient de 5 pour cent soit franchi en 1970, mettant ainsi un terme à l'optimisme des «Prophètes de la planification à la française».

L'inflation des prix est une conséquence inéluctable de l'inflation des coûts d'exploitation. Les hôteliers et restaurateurs de France en savent quelque chose. Une fois de plus, ils ont éprouvé la vieille vérité que leurs prix ne devraient obéir qu'à la loi de l'offre et de la demande et que leur marché ne devrait être régi que par la libre concurrence et la qualité des prestations...

Une nouvelle convention a été signée

C'est peut-être la véritable raison pour laquelle l'Union nationale des restaurateurs a cru devoir dénoncer un avenant aux conventions de prix que son Président, M. Julien François, avait signé auparavant. Cet avenant prévoyait un engagement ferme des restaurateurs liés par la convention, en vertu duquel ils ne devaient pas augmenter les prix des menus et des cartes jusqu'au 1er février 1971. Il va sans dire que M. François n'avait accepté cet avenant que pour éviter une recrudescence du dirigisme rigoureux des prix. Car les restaurateurs n'adhèrent pas à la convention dite «nationale» (à l'exception des restaurants d'hôtels de tourisme aux tarifs homologués) doivent subir le système de blocage inconditionnel de leurs prix et un contrôle sévère de la part des Préfets de départements.

C'est ainsi que le Préfet de Paris a procédé, au cours du 28ème trimestre 1970, à 1088 contrôles, dressé 120 procès-verbaux, constaté 155 infractions (hausses illicites, factures irrégulières, défauts dans les prix et tarifs, etc.) et lancé 128 «avertissements» et 49 «inculpations»... On comprend que certains syndicats régionaux considèrent le maintien de ce régime comme exagéré!

Le mécontentement des restaurateurs s'est traduit par la décision d'une partie d'entre eux (Ile de France) de se retirer de l'Union nationale, tout en maintenant leur adhésion à la FNHR. Le conseil d'administration a d'ailleurs renouvelé sa confiance absolue en son président, M. François, en approuvant à l'unanimité le dénonciement du fameux avenant.

Liberté Liberté!

Le système du contrôle des prix ne donne pas seulement lieu à d'innombrables tracasseries administratives qui ne cessent de créer un malaise parmi les restaurateurs, il est aussi très onéreux et ne pourra jamais être productif. Même en Espagne où les prix sont contrôlés et des contraventions dressées pour toute infraction grave, les restaurateurs ont plus de liberté qu'en France, sans parler d'autres pays touristiques, comme la République fédérale ou la Suisse, où un tel régime, même s'il prévoit de nombreuses exceptions en faveur d'établissements de luxe ou saisonniers, serait impensable!

Malheureusement, onze mois après la dévaluation du Franc et au terme d'une saison généralement bonne pour les hôteliers (mais moins bonne pour les restaurateurs), on ne peut parler d'un assouplissement de la coercition.

Le dirigisme au détriment de la qualité

On n'ignore pourtant pas que ce dirigisme centralisé des prix et des tarifs a forcément amené une lente, mais sensible diminution de la qualité (et parfois même de la quantité) des prestations hôtelières, notamment dans le secteur de la restauration qui subit la hausse du prix des denrées alimentaires. C'est une conséquence inéluctable de toute intervention légale ou administrative dans le domaine névralgique du mécanisme des prix. Les autorités admettent tacitement, en écartant soigneusement de leur système conventionnel certaines industries de luxe, telles que la haute couture, la parfumerie, et même des industries de biens de consommation, comme l'automobile où elles ont concédé, cette année, une hausse des prix de 5 à 7 pour cent!

Or, en face d'une hausse des prix de revient dans l'hôtellerie et la restauration — estimée à plus de 6 pour cent en 1969 — la Direction des prix n'a admis qu'une augmentation de 4 pour cent du prix des chambres à partir de 1971 seulement et le «statu quo» pour les prix des menus de la plupart des restaurants.

Ce système de blocage menace de bouleverser tous les calculs d'exploitation et freine l'autofinancement des entreprises.

En attendant l'issue des pourparlers

Voici «grosso modo» le point de vue des restaurateurs français qui jettent un regard au-delà des frontières et ne croient pas à l'efficacité de ce dirigisme des prix. Il faut maintenant attendre l'issue des pourparlers que l'Union nationale a repris avec la «Direction des prix» du Ministère de l'économie et des finances.

Sur la base de nos renseignements obtenus tant auprès du Secrétariat d'Etat au tourisme que de l'Union nationale des restaurateurs, nous reviendrons, dans un prochain numéro, sur ce problème du blocage rigoureux des prix à la consommation dans d'autres pays.

Walter Bling

(Rééd.) Mis en minorité au cours du Congrès de la Fédération française de l'industrie hôtelière (Grenoble), M. Julien François, président national des restaurateurs, a remis sa démission. De nouvelles élections du Bureau de l'Union Nationale des Restaurateurs auront lieu en janvier.

Mehr D-Mark für Ferien

Oesterreich um etwa 12 Prozent mehr Deviseneinnahmen als Oesterreich.

... aber zum Verweilen

Sicher spielt bei diesen Betrachtungen auch die Aufenthaltsdauer eine gewisse Rolle. Denn im allgemeinen gesehen werden bei einer kurzen Aufenthaltsdauer mehr Ausgaben getätigt, als bei einem längeren Aufenthalt. Oesterreich weist in diesem Zusammenhang eine durchschnittliche Aufenthaltsdauer der ausländischen Touristen von 6,5 Tagen gegenüber Belgien mit 2,0, der BRD mit 2,1, den Niederlanden mit 2,5, der Schweiz mit 3,1 und Italien mit 5,5 auf.

Trotzdem aber bleibt das Missverhältnis zwischen Nächtigungszahlen und Tagesausgaben in Oesterreich bestehen. Letztlich hängt jedoch betrachtet man dieses Problem von der wirtschaftlichen Seite, die Entwicklung einer Fremdenverkehrschaft

nicht nur von der Zahl der ausländischen Gäste ab, sondern wesentlich von den Ausgaben, die ausländische Touristen während ihres Urlaubes tätigen. Wenn man abschliessend dazu noch vergleicht, dass die durchschnittlichen Ausgaben des deutschen Urlaubsgastes im Jahr 1969 mit über 20 Dollar täglich beziffert werden, so lässt allein diese Zahl schon erkennen, dass Oesterreich in den vergangenen Jahren in der Hauptsache nur den billigen deutschen Gast aufgenommen hat. Für die österreichische Fremdenwirtschaft erscheint es daher dringend notwendig, sich mit diesem Problemkreis ernstlich zu beschäftigen, noch dazu, da man in den nächsten Jahren mit einer weiteren Expansion des internationalen Tourismus und einer Verdoppelung der Ausgaben in Westeuropa rechnet.

Dr. G./Wa

Neues

Ferierdorf auf Elba ...

Auf der Insel Elba ist südlich von Porto Azzurro an der sogenannten Mönkenküste ein neues Ferierdorf entstanden. Zu dem 450 ha grossen Gebiet gehören 11 Kilometer Küste mit verschiedenen Buchten und Badestränden sowie ein weitläufiger Waldpark mit Kastanien, Pinien und Steineichen. In diesem Park wurde sogar ein künstlicher See angelegt. Zentrum des «Villaggio Turistico» ist ein Hotel mit 200 Zimmern; dazu kommen verschiedene Villen und Bungalows, ein Supermarkt, ein Kino, ein Golfplatz (18 Löcher), verschiedene Sportanlagen und ein Kinderspielplatz.

und in Santa Margherita di Paula

Einige Kilometer südlich von Cagliari, in der Nähe des Fischerstädtchens Santa Margherita di Paula, konnte vor einigen Monaten das Touristendorf «Forte Village» eröffnet werden. Auf einem Gelände von rund 250 000 Quadratmetern, an einem der schönsten Abschnitte der Costa cagliaritano, entstanden ein modernes und geschmackvoll eingerichtetes Hotel sowie eine grosse Anzahl von Bungalows mit insgesamt etwa 1500 Betten. Dazu kommen Restaurants, Bars, Tanzfläche, Empfangsräume, Schwimmbassin, Tennisplätze sowie ein Golfplatz. Es wurden aber nur ungefähr 10 Prozent des zur Verfügung stehenden Geländes verbaut; übrig blieb ein herrlicher Strand, Pinienwald und weitläufige Alleen.

Hotel in Mailand ...

An der Via Galvani ist vor kurzem das Grosshotel «Sonesta» eröffnet worden. Damit wird die Gegend um den Mailänder Zentral-Bahnhof, in der schon viele Hotels der verschiedensten Kategorien stehen, um ein sehr modernes und mit allem-erdenklichen Komfort ausgerüstetes Haus ergänzt. Das Hotel «Sonesta», ein achtstöckiger Bau, gehört zur absoluten Luxusklasse; es verfügt über 650 Betten in Einer- und Doppelzimmern sowie in grossen Appartements für bis zu sechs Personen. Alle Zimmer sind natürlich mit Bad, Telefon und Fernsehapparat ausgestattet, zudem mit einer Klimaanlage, die vom Gast nach seinen individuellen Wünschen eingestellt werden kann. Im ersten Stock des Hauses befindet sich die elegante Trattoria «Da Pepi» (350 Gedecke), in der italienische und ausländische Spezialitäten serviert werden. Bar und Gesellschaftsräume im obersten Stock bieten einen herrlichen Ausblick auf die Mailänder Innenstadt.

Mehr D-Mark für Ferien

Nach Berechnungen des Deutschen Institutes für Wirtschaftsforschung DIW, werden sich 1970 die Ausgaben aller Westdeutschen für Urlaubs- und Erholungsreisen auf 11 Milliarden DM summieren. Das sind 1,5 Milliarden DM mehr als im Vorjahr für diesen Zweck ausgegeben wurde und entspricht einem Anteil von 3 Prozent des Verbraucherbudgets der privaten Haushalte.

Nach Unterlagen von DIW hat der Anteil der Auslandsreisen — nicht zuletzt auf Grund der DM-Aufwertung — eindeutig zugenommen und wird auch weiter steigen. Unternehmen 1969 insgesamt 26 Millionen Bundesbürger eine Urlaubs- bzw. Erholungsreise, so werden es schätzungsweise 1974 rund 31 Millionen sein. Bei einer Steigerung der Ausgaben für Urlaub und Erholung von 9,5 Milliarden DM auf 15 bis 16 Milliarden DM wird der Anteil der Auslandsreisen von 40 Prozent auf 45 Prozent ansteigen.

Die Mittelmeerländer und Oesterreich werden nach DIW bevorzugte Reiseeländer bleiben. Von allen ausgeführten Urlaubs- und Erholungsreisen 1969 entfielen nach Berechnungen des Statistischen Bundesamtes in Wiesbaden 60 Prozent auf das Inland. Mit einem Anteil von 25 Prozent war Bayern beliebtestes Reiseziel vor Baden-Württemberg, Schleswig-Holstein, Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen.

Die von 10,4 Millionen westdeutscher Auslands-touristen bevorzugten Zielländer waren mit 31 Prozent Oesterreich und mit 23 Prozent Italien. Mit Abstand folgten Spanien, die Schweiz, Jugoslawien und die Niederlande.

Alle 48 Stunden ein neues Hotel

Alle 48 Stunden ist in Griechenland im dritten Quartal 1970 ein neues Hotel eröffnet worden. Insgesamt konnten von Juli bis September in allen Teilen des Landes 45 neue Hotels mit 5403 Betten in Betrieb genommen werden, davon u. a. sechs in Attika, fünf auf dem Dodekanes, vier in Thessaloniki, zwei auf Chalkidiki, zwei in der Argolis und zahlreiche weitere in den übrigen Provinzen und auf den griechischen Inseln. In der gleichen Zeit hat die Griechische Zentrale für Fremdenverkehr die Pläne für den Bau von 42 weiteren Hotels mit insgesamt 9834 Betten genehmigt.

E. S.

Italhotel verhandelt mit Steigenberger

Die Verhandlungen zwischen der Italhotel und der Steigenberger Hotelgesellschaft führte bereits zu einer Zusammenarbeit im Zimmerreservierungsservice. Gästezimmer für Steigenberger Hotels können nun in jedem der 36 Italhotels bestellt werden, während Steigenberger Hotels Zimmerverbestellungen für Italhotels entgegennehmen.

Die Zusammenarbeit soll aber über die zentrale Zimmerbestellung hinausgehen; wie weit man zu gehen wünscht, wird noch geheimgehalten, aber von einem Austausch von Hotelangeboten der beiden Gesellschaften zum Zwecke der Fremdsprachenerlernung ist bereits die Rede.

Für verstärkte Kooperation

Anlässlich ihrer diesjährigen Herbsttagung, die kürzlich in Wiesbaden stattfand, bekannte sich die Deutsche Sektion IHA erneut eindeutig zur zwischenbetrieblichen Kooperation. Nach am 1. Oktober 1970 erfolgten Eröffnung des zentralen Reservierungsbüros International Hotels Germany und der Schaffung des IHA-Markenzeichens, gelten die besonderen Anstrengungen der Deutschen Sektion nunmehr vor allem einem erheblichen Ausbau der Gemeinschaftsverbundung.

Die Deutsche Sektion billigte deshalb in Wiesbaden eine Vermehrung ihres Werbeteams und damit zusammenhängend eine erhebliche Anhebung der bisherigen Beitragssätze.

Die Wiesbadener Tagung brachte daneben vor allem Höhepunkte in der Öffentlichkeit: Professor Kaspar von der Wirtschaftshochschule St. Gallen referierte über das hochaktuelle Thema «Die Hotellerie im Kraftfeld der Konzentrationstendenzen im Fremdenverkehr». Rag. Dir. R. Burchard vom Bundeswirtschaftsministerium befasste sich mit den Möglichkeiten der Anpassung des Hotelgewerbes an die Entwicklung von Wirtschaft und Fremdenverkehr, während IHA-Vorstandsmitglied Dr. R. Stolze das Thema «Dienstleistung und Rationalisierung» abhandelte.

Auf der Wiesbadener Tagung nahmen mehr als 150 Personen aus allen Teilen Deutschlands teil.

Un accord Air France-Loew's Hotels

La compagnie Air France vient de parapher, avec le groupe américain «Loew's Hotels», un accord qui marque son intervention directe dans l'industrie hôtelière. Au centre de l'opération, un hôtel actuellement en construction au boulevard Gouvion-St-Cyr, à Paris; 1027 chambres, 4 restaurants d'une capacité totale de 500 places, des salles de congrès pour 1200 personnes, 20 boutiques, et un parking pour quelque 500 voitures. Cet hôtel, fruit de la collaboration franco-américaine, pourra accueillir 150 000 clients par an, servir près d'un demi-million de repas; il emploiera environ 800 employés.

Le capital de la société d'exploitation sera réparti ainsi: Air France 60 pour cent, Loew's Hotels 20 pour cent, Banque de Paris, cent et Casse des Dépôts 10 pour cent. Cette participation d'Air France à l'industrie hôtelière s'explique par le fait qu'elle aura besoin en 1975, vu le développement présumé du tourisme et du transport aérien en particulier, de 8500 chambres.

A propos de l'Alpotel

A la suite de la publication, dans notre numéro 47 du 26 novembre 1970, d'un article sur l'Alpotel de Grenoble, on nous prie de préciser que, si l'Alpotel est exploité par la Société Hôtelière et Touristique du P.L.M., il appartient à M. Henri Ducret, son promoteur, qui possède également à Grenoble, le Park Hotel dont il est directeur général.

Les restaurants londoniens

La nouvelle édition du Guide gastronomique d'Egon Ronay pour 1971, qui vient de paraître, déclare que, grâce à l'amélioration constante de la cuisine des restaurants londoniens, ceux auxquels il décerne trois étoiles peuvent être considérés comme supérieurs à ceux de la même classe à Paris et que Londres est aujourd'hui le centre mondial de la gastronomie.

Quel que soit le crédit qu'il faille accorder à ce jugement d'un expert d'origine autrichienne, mais devenu très anglophile, il n'est pas partagé par tout le monde, du moins en ce qui concerne les restaurants plus modestes. C'est ainsi que M. Leslie Lewis, inspecteur supérieur de la santé publique de la Cité de Westminster, au centre de Londres, vient de dénoncer comme «dégoutants» certains restaurants du West End. Il vient de présenter un rapport où il propose un système d'enregistrement et d'inspection des restaurants et hôtels, afin d'exercer sur eux un contrôle plus efficace que jusqu'ici.

R.E.

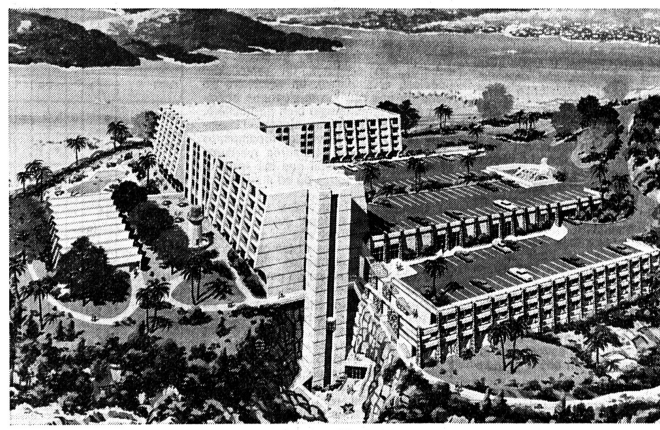
Viele Gäste zu tiefen Preisen, oder weniger Gäste zu hohen Preisen?

In den letzten Wochen wurde in Oesterreich lebhaft ein Problem diskutiert, nämlich, soll die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft sich künftig weiterhin in erster Linie auf den Massentourismus konzentrieren, oder soll sie mehr als bisher den guten zahlungskräftigen Gast anwerben. Die Meinungen in dieser Frage gehen ziemlich auseinander, und zwar nicht nur innerhalb der österreichischen Hotellerie selbst, sondern auch innerhalb offizieller Stellen.

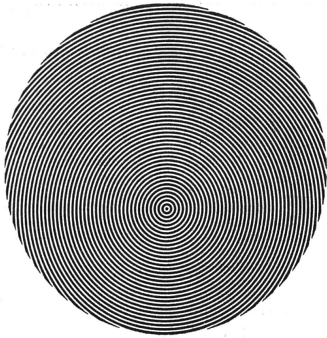
Ballung der Investitionen

Die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft konnte sich in den letzten Jahren stark verbessern. Bedeutende Investitionen, allerdings zum grössten Teil mit Fremdmitteln, wurden durchgeführt. Die Verschuldung der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft, die in den letzten Jahren sprunghaft gestiegen ist, überschritt heuer bereits die 7-Milliarden-Schilling-Grenze. Von 1960 bis 1968 ist z. B. die Verschuldung des Fremdenverkehrs auf das 6,97fache gestiegen gegenüber dem Gewerbe mit 2,72, der Industrie mit 2,29 und dem Handel mit 2,26. Man schätzt allein, dass in den letzten Jahren im Durchschnitt mehr als 2 Md \$ in die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft investiert wurden. Der grösste Anteil dieser Investitionen, vor allem was Neuerichtungen betrifft, entfällt jedoch auf Westösterreich, das heisst auf Tirol, Salzburg und Vorarlberg, während im Osten (Niederösterreich, Teile der Steiermark, Teile von Oberösterreich und das Burgenland) nur relativ geringe Investitionen vorgenommen wurden. Ja, selbst in Wien wurden in den letzten Jahren so gut wie keine Hotel-Neubauten durchgeführt.

Oesterreich verlockt nicht zum Geldausgeben, in diesen Teilen Oesterreichs, also vorwiegend in den oben genannten Gebieten, wird nun infolge des Fehlens fremdenverkehrsmässiger Einrichtungen nach wie vor der Massentourismus propagiert und die diesbezügliche Werbung auf den sogenannten «billigen Gast» ausgerichtet. Auf der anderen Seite jedoch kennt die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft heute bereits Gebiete, wie Seefeld, Zürs, Kitzbühel, Lech/Arber, usw., in denen schon auf Grund des vorhandenen Angebotes fast nur der gute zahlende Gast angesprochen wird. Für die Entwicklung des Fremdenverkehrs sind nicht nur die Nächtigungen, sondern auch die Ausgaben der ausländischen Gäste von wesentlicher Bedeutung. Nach internationalen Untersuchungen gab 1969 der ausländische Gast in Oesterreich während seines Urlaubes nur \$ 333,- pro Tag aus, während er z. B. in Italien etwa 60 Prozent mehr täglich ausgegeben hat. Oder mit anderen Worten umgerechnet auf die Einwohnerzahl erzielte z. B. die Schweiz im Jahr 1969 mit etwa 30 Prozent weniger Ausländermächtigungen als



Un des nombreux projets d'Holiday Inn! L'eau qui sert de décor au futur hôtel (300 chambres, piscine, salles de congrès, théâtre, discothèque), ne coulera toutefois jamais sous les ponts de Berne. Car ce projet sera réalisé dans les Iles Vierges.



Villes de congrès

La Communauté de travail des villes suisses de congrès au service de notre tourisme

De par son rôle en faveur des relations humaines, sa dimension économique et l'importance de son développement, le congrès est devenu un mouvement actif au sein de notre société moderne et le complément de plus en plus indispensable du pur tourisme de vacances. L'ampleur de cet essor, en conjugaison avec la concurrence acharnée qu'il déclenche un peu partout dans le monde, plus dans sa phase initiale d'équipement que dans l'utilisation des techniques de vente, agit

élaboré et rempli qu'en regroupant toutes les forces et tous les moyens d'action. Le «Convention Bureau» est domicilié au lieu de travail du président; depuis 1967, sa charge est assumée par M. J.-L. Panchnaud, «Convention Manager», au «Lausanne Tourist Office». Dès 1971, elle sera remplie par M. Hegner, directeur de l'office du tourisme de Berne, qui assurera la présidence de la Communauté pour une période de trois ans. Et si cet article, par ses consonnances américai-

aux membres de la Communauté. Chacun a l'obligation de renseigner ses partenaires sur les congrès se déroulant dans sa localité, ceci en vertu d'un principe qui veut que le congrès soit tournant et pas concurrent. Ainsi, en Suisse et dans toute l'Europe, le Président national centralise les fiches-renseignements et en distribue toutes les informations aux membres. Ces fiches contiennent de nombreuses données très pratiques et non moins pré-



l'instant) «Switzerland Convention Centers» et qui contient des données valables pour 1971-1972 sur l'équipement des 17 villes de congrès. Il s'agit moins d'une brochure touristique classique que d'un véritable support publicitaire destiné aux organisateurs de congrès. C'est aussi un instrument de travail pour le prospecteur suisse à l'étranger; cette réalisation, qui mérite d'être connue dans tous les milieux touristiques et hôteliers, devrait faire école et inspirer, sur le plan de sa précision, de son homogénéité et de son caractère pratique, ceux qui ont pour mission de vendre notre tourisme.

Les vendeurs d'images

Les villes suisses de congrès ne sont pas réunies en club, mais en une communauté de travail. Et ce travail ne consiste pas à attendre langoureusement la clientèle, mais bien plutôt à aller la solliciter hors de nos frontières. Pas en chercheur solitaire, mais en groupe de vendeurs. Et vendre la Suisse, ses centres de congrès, son hôtellerie et ses paysages, s'est savoir faire abstraction de ses problèmes et vendre la fidèle image du tourisme «made in Switzerland».

José Seydoux

▲ Un autre aspect plus souriant d'une «Swiss exhibition»...

▲ ... et celui d'une autre grande région de congrès, Hawaii, «The Convention Center of the Pacific». La concurrence est vive, mais l'enjeu est grand!

▲ Un stand présentant la Suisse-centre de congrès, lors d'une grande réunion internationale.

▲ Des tableaux figurant dans le catalogue des 17 villes suisses de congrès.

en stimulant chez les responsables des villes et stations touristiques. Toutefois, bien que chacune d'entre elles détienne sa chance dans la mesure de ses possibilités d'offre, il n'a jamais été aujourd'hui plus évident que l'on ne fait pas de congrès à la petite semaine. Les règles essentielles tiennent en deux mots-clés: la collaboration et l'organisation.

17 villes suisses dans un mouchoir de poche

C'est dans cet esprit que des villes suisses se sont réunies et ont fondé, en 1964, sous l'égide de M. Raymond Jaussi, directeur de l'office du tourisme de Montreux, la Communauté de travail des villes suisses de congrès. Aujourd'hui, dans un pays ne représentant apparemment qu'un mouchoir de poche sur l'échiquier mondial, 17 villes font partie de cette «Association of Swiss convention centers» que préside actuellement M. Jean-Louis Panchnaud, chef du Service des congrès de l'Association des intérêts de Lausanne. La Communauté est également membre de la Fédération européenne des villes de congrès que nous avons présentée tout récemment à nos lecteurs, à l'occasion de son assemblée générale qui s'est déroulée à Montreux. Ces 17 villes ou stations sont les suivantes: Arosa, Bâle, Berne, Bienne, Bürgenstock, Davos, Engelberg, Flims, Genève, Interlaken, Lausanne, Lucerne, Lugano, Montreux, St-Gall, St-Moritz et Zürich.

Quels sont les buts de la Communauté?

La Communauté des villes suisses de congrès a pour buts de présenter un front commun à la Fédération européenne et d'établir, à l'étranger, une offre compacte, pratique et attrayante, à l'enseigne de «La Suisse, centre de congrès» (Switzerland Convention Center). Mais ses objectifs visent également à rationaliser les installations techniques nécessaires aux congressistes modernes, à perfectionner son équipement de salles toutes dimensions, soit par des transformations, soit par de nouvelles constructions, et à offrir des services de congrès aux organisateurs, agences de voyages y compris. On comprendra aisément qu'un tel programme ne peut être

nécessaire, chaque un tantient les puristes, qu'ils soient indulgents: le congrès du XXe siècle est importé du Nouveau-Monde et les neveux de l'oncle Sam ne prennent guère la langue de Voltaire...

L'équipement technique exigé

Les critères de base sur lesquels se fonde l'adhésion d'une ville ou d'une station touristique à la Communauté sont strictement définis: il s'agit de disposer d'une salle de congrès de 500 places assises en formation «théâtre» et de 1000 lits d'hôtels (SSH), avec ou sans bain, et de disposer naturellement d'installations de traduction simultanée (en priorité ou en location). Toutes les villes européennes de congrès, membres de la Fédération, répondent aux mêmes critères et appliquent les mêmes normes. Cet équipement technique minimum doit pouvoir également se prêter à l'organisation de petits et moyens congrès, de séances de commission, de séminaires et comprendre, de ce fait, plusieurs salles annexes polyvalentes. Il exige aussi un personnel spécialisé, une organisation administrative et d'assistance (service des congrès). Tout l'équipement touristique «environnement contribue évidemment à rendre le séjour du congressiste agréable et entre intégralement dans l'établissement de l'offre. Quant à l'hôtellerie, il semble inutile de préciser qu'elle retrouve, dans le secteur du congrès, un rôle enviable de pilier, un monopole de clientèle, aura toujours le devoir d'adapter ses méthodes aux désirs et aux besoins des organisateurs de congrès sans faire la fine bouche devant ce supplément de clientèle dont elle a grandement besoin!

Le Service de renseignements de la Communauté

La Suisse a créé, à l'image de ce qui se fait sur le plan européen, un Service de renseignements sur les congrès réservé

ciens concernant un congrès; entre autres indications techniques, nous trouvons en effet le nom et l'adresse de la personne qui décide de l'organisation du congrès en question, un renseignement qui est de première valeur dans le procédé de prospection directe. La périodicité du congrès et la demande très précise qu'il représente font qu'il constitue un élément plus facile à contrôler et à organiser, notamment dans une optique «marketing», que l'hébergement touristique de vacances. Mais l'on constate que le succès de l'organisation du tourisme de congrès en Suisse repose avant tout sur la discipline de l'offre et sur l'information de ses responsables.

L'image de la Suisse à travers ses centres de congrès

Par les canaux de la propagande sous diverses formes, les villes suisses de congrès cherchent à atteindre les organisations à même de se laisser un jour séduire par l'image de la Suisse et d'y tenir une assemblée générale, un congrès, un colloque, un symposium (médical, scientifique), un séminaire de vente ou une réunion quelconque obéissant à une terminologie bien particulière, à laquelle il faut encore ajouter «l'incentive» (c'est-à-dire le voyage-récompense pour représentants et cadres méritants et leurs familles), ainsi que les «pre- et post-convention tours» où se marient travail et détente. La Communauté des villes suisses de congrès, l'Office national suisse du tourisme et Swissair ont mis au point, suivant les circonstances et les besoins du marché, une présentation de masse, sous forme de stand ou de pavillon commun où l'on «vend» la Suisse-centre de congrès. De telles expositions ont eu lieu, par exemple, à La Haye en 1968 et à Washington en 1970; une autre est prévue l'année prochaine à Londres. Leur but est d'atteindre les représentants d'associations de tous ordres qui organisent des réunions internationales. Ainsi, la Suisse est présente dans le concert des grands centres de congrès du monde entier. D'autre part, la Communauté dispose, depuis quelques semaines, d'un véritable catalogue qui a pour titre anglais (pour

SWISS CONVENTION CENTERS	LOCATION		TRAFFIC CONNECTIONS		HOTEL ACCOMMODATION				OTHER FACILITIES										
	Town	Region	Internal Airports	Rail	1,001-2,000 beds	2,001-4,000 beds	4,001-6,000 beds	6,001 + more beds	University	Regular Theaters	Beach	Sailing	Indoor swimming pool	Open air swimming pool	Zoo	Artistic (Spring/Summer)	Artistic (Autumn/Winter)	Golfing - Canoes	Golf
AROSA	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
BASEL	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
BERNE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
BIEL-BIENNE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
BURGENSTOCK	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
DAVOS	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ENGELBERG	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
FLIMS	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GENEVA	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
INTERLAKEN	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
LAUSANNE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
LUCERNE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
LUGANO	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
MONTREUX	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ST. GALL	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ST. MORITZ	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ZÜRICH	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

IN ADDITION YOU WILL BE ABLE TO ENJOY THE
 --- tennis - bowling - mini-golf - horse-riding - waterskiing (lake side) - rowing - fishing -
 sauna - etc.
 --- and the cultural as well as the night life.



agiter et servir frais

ananas

au même prix que les autres jus de notre gamme: grape fruit, tomato cocktail, orange, framboise, pêche, poire, abricot. En vente chez votre fournisseur d'eaux minérales.

The little School of English
Colonnade House High Street
Worthing, Sussex, England

Spezialkurse für Hotelangestellte

intensives Studium der englischen Sprache. Kursbeginn: 11. Januar 1971/13. April 1971/15. September 1971. Dauer: 12 Wochen. Unterkunft mit Vollpension in englischen Familien. Sport und Studienfahrten. Schule direkt am Meer.

Anmeldeformular und Auskünfte:

Fräulein G. Fawer, 16 F, route de Jussy, 1226 Moillesulaz, oder durch die Direktion.

P 18-62981

Blumen-Grossversand



Für das Hotel- und Gastgewerbe in der ganzen Schweiz

Blumen Schmid Bern

Bubenbergplatz 8
Telefon (031) 22 60 42

717

LUCUL

BOUILLONS-SUPPEN-SAUCEN FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

LUCUL Nahrungsmittelfabrik A.G. 8052 Zürich

Neue Telefon-Nr.: 051 / 50 27 94

... denn sie bilden das Fundament Ihrer Mahlzeiten. Die ausgewogene Qualität macht sie zu verheissungs-

auf HACO Suppen können Sie bauen...

vollen Vorboten Ihrer vortrefflichen Küche. Darum bauen Sie mit Vorteil auf HACO-Suppen.



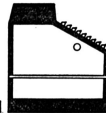
Haco ag gümligen

Telefon (031) 52 00 61

Profitieren Sie jetzt vom Haco-Suppen-Superbonus!

ADS

Guest-Check-Kassen im Tschuggen Hotel AROSA



RECEPTION **Anker-Hotelbuchungsmaschine**



Rôtisserie



Stereo-Club



Cocktail-Bar



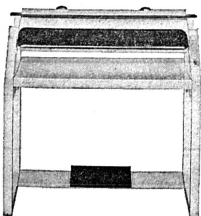
Dachgarten



Stübli

BERATUNG UND SERVICE

Anker Data System AG · 8021 Zürich · Tel. 051/238600



SONDERANGEBOT BOSCH-BÜGLER BM 85 S

~~1155.-~~
889.-

Standmodell mit einer Arbeitsfläche von 85 cm.

Besonders geeignet für das Bügeln von Tisch- und Bettwäsche in Hotels, Pensionen, Gaststätten, Wohnheimen usw.

GRATIS-Vorführung für jede durch uns gelieferte Maschine.

SERVICE in der ganzen Schweiz.

Auskunft durch

Diesel & Elektro Zürich AG, Bosch-Service

Hohlstrasse 188, 8036 Zürich, Tel. (051) 44 94 44, Hr. Kägi verlangen.

P 44-625

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr. In Ausnahmefällen bis Montag, 11 Uhr, bei Verlust des Mitgliederrabattes.

Cuoca
capace, referenziata cercasi per data da convenire in clinica privata nel Ticino (ca. 40 letti). Posto duraturo. Ottimo trattamento.
Offerte con pretese alla direzione della
Clinica Viarnetto,
6963 Pregassona-Lugano
10258

Bestbekanntes Speiserestaurant Nähe Zürich und Baden sucht tüchtige
Serviertochter
zur Bedienung unserer verwöhnten Gäste. Hoher Verdienst. Grosszügige Arbeitsbedingungen.
Offerten an Ed. Meier
Rest. Rössli, Würenlos
Tel. (056) 74 13 60
10257

Davos
Wir suchen in ruhiges Sport- und Familienhotel in Saison- oder Jahresstelle, auf Anfang Dezember
Hotelpraktikantin
Offerten sind erbeten an:
K. Rüttimann-Häsler, Hotel Sporthof, 7260 Davos Dorf
10308

Nouvelle chaîne de Pub recherche à l'année
jeune gérante ou gérant
avec grand patent, pour établissement en Suisse romande
une jeune barmaid
très bon salaire.
Faire offres détaillées avec photo sous chiffre 10042 à l'Hotel-Revue, 3011 Berne.
10308

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft versierte
Barmaid
(in Jahresstelle) für originelle Bar im Zentrum von Basel.
Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre 10325 an Hotel-Revue, 3011 Bern.
10325

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft versierte
Barmaid
(in Jahresstelle) für originelle Bar im Zentrum von Basel.
Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre 10325 an Hotel-Revue, 3011 Bern.
10325

Hotel Silvhof, 3000 Bern
sucht eine freundliche und aktive
Gouvernante
Elementäre Spanischkenntnisse sind notwendig.
Bitte senden Sie Ihre schriftliche Offerte an die Directrice Hotel Silvhof, 3000 Bern.
10323

Wir suchen:
tüchtige Barmaid-Bufferochter
für Snack-Bar in gutes Speiserestaurant. Jahresstelle, guter Verdienst. Eintritt nach Uebereinkunft.
Offerten sind zu richten an:
Emil Ulrich, Restaurant Hirschen
6300 Zug, Tel. (042) 21 29 30
10306

Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide
Hallenschwimmbad
sucht für lange Wintersaison mit Eintritt Mitte Dezember
Commis rôtisseur
Officegouvernante
Zimmermädchen
Barlehrtochter oder -Commis
Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.
10327

Gesucht per sofort in Erstklasshotel
Koch und Aushilfskoch
für Freitagablösung.
Kellner oder Chef de rang
Offerten an:
Direktion Hotel Coronado,
Schaffhauserstr. 137, 8057 Zürich
10324

Bad-Hotel Bären, 5400 Baden
sucht in Jahresstellen, für baldigen Eintritt oder nach Uebereinkunft jüngere
Serviertochter
oder
Saalkellner
evtl. Anfänger (werden angeleitet), jüngere
Sekretär
für Malncourante, Kasse, Empfang. Beides sind interessante Posten. Gute Entlohnung bei fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.
Anfragen mit den gewohnten Unterlagen an:
Fam. K. Gugolz
10120

Wir bieten:
Abwechslungsreiche Jahresstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie einige bemerkenswerte Sozialleistungen.
Rufen Sie uns unverbindlich an, unser Leiter der Restaurationsbetriebe, Herr Walter Feuz, gibt Ihnen über weitere Details gerne Auskunft.
Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren
Tel. (068) 3 54 84
OFA 54816004

Hotel Aarebrücke, Fischerstube/Riegelstube
5233 Stilli bei Brugg
In unser bekanntes Spezialitätenrestaurant suchen wir mit Eintritt zirka Mitte Januar 1971:
tüchtige, freundliche
Restaurationstochter
Ueberdurchschnittlicher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.
Auf gleiches Datum suchen wir:
Haus- und Küchenbursche
Zimmer-/Lingeriemädchen
(Ehepaar angenehm)
Jahresstellen mit guten Verdienstmöglichkeiten.
Nähere Auskunft erteilt
P. Näf-Beutner, Tel. (056) 3 01 90.
10099

Schilthorn
Buchhalter(in)
Chef de service
(Schweizer)
Buffetdame
(als Stütze des Patrons)
Wir bieten:
Abwechslungsreiche Jahresstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie einige bemerkenswerte Sozialleistungen.
Rufen Sie uns unverbindlich an, unser Leiter der Restaurationsbetriebe, Herr Walter Feuz, gibt Ihnen über weitere Details gerne Auskunft.
Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren
Tel. (068) 3 54 84
OFA 54816004

Gesucht in Jahresstellen nach Luzern
mit Eintritt auf Jahresende oder Januar 1971
Barmaid
kurze Arbeitszeit und guter Verdienst
Koch - Kellner - Tournant
3 Tage Kellner, 3 Tage Koch (mit absolvierter Kochlehre)
Bufferochter oder -bursche
Wird angeleitet
Kellnerpraktikant - Chasseur
Täglich etwas Mithilfe bei Warenausgabe im Keller und Buffetablösung gegen Barzahlung
Office- und Hausbursche
Offerten an die Direktion der Hirschenbetriebe und Cabaret Cadou, Luzern Tel. nur von 11.30 bis 14 Uhr: (041) 23 90 32
10220

Restaurant Stammbaum Hegnau bei Zürich
sucht in Jahresstelle
Restaurationstochter
Commis de cuisine
Koch-Lehrling
Bufferochter
(und Lingerie)
Schichtbetrieb, angenehmes Arbeitsklima in lebhaftem Betrieb, gute Aufstiegsmöglichkeiten. Offerten an: Fred Tschanz, Restaurant Stammbaum, 8603 Hegnau an der Hauptstrasse Zürich-Uster, Telefon (051) 66 41 06, Fr. Walsler verlangen.
10044

Die Verpflegung in den Swissair-Personalkantinen wird als überdurchschnittlich gut bezeichnet. Ein Grund mehr, warum 12 000 Menschen gerne für uns arbeiten.
Für eine dieser Personalkantinen - Swissair Basel - suchen wir zur Verstärkung
einen Jungkoch für die Zeit vom 1. 2. bis 15. 7. 1971
Er sollte tüchtig sein und Freude daran haben, in unserem modern eingerichteten Betrieb zu arbeiten.
Falls Sie diese sicher aussergewöhnliche Tätigkeit interessieren würde, Sie ausserdem Schweizer Bürger oder aus der Kontrollpflicht entlassener Ausländer sind, Auskünfte und/oder Anmeldeunterlagen bei
SWISSAIR
Verpflegungsbetriebe
4030 Basel
Tel. (061) 44 22 00
intern 2420
2. 12. 1970
P. 44-1312-2

SWISSAIR
Die Verpflegung in den Swissair-Personalkantinen wird als überdurchschnittlich gut bezeichnet. Ein Grund mehr, warum 12 000 Menschen gerne für uns arbeiten.
Für eine dieser Personalkantinen - Swissair Basel - suchen wir zur Verstärkung
einen Jungkoch für die Zeit vom 1. 2. bis 15. 7. 1971
Er sollte tüchtig sein und Freude daran haben, in unserem modern eingerichteten Betrieb zu arbeiten.
Falls Sie diese sicher aussergewöhnliche Tätigkeit interessieren würde, Sie ausserdem Schweizer Bürger oder aus der Kontrollpflicht entlassener Ausländer sind, Auskünfte und/oder Anmeldeunterlagen bei
SWISSAIR
Verpflegungsbetriebe
4030 Basel
Tel. (061) 44 22 00
intern 2420
2. 12. 1970
P. 44-1312-2

Anmeldeformular für Stellensuchende
(Gebührenfreie Vermittlung)
Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut lesbar 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	Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth		
				Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genera di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners
				Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers
				Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Dessea puesto de Post desired	Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment
Anfragen mit den gewohnten Unterlagen an: Fam. K. Gugolz		Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance			

Ein gutes Sprungbrett für eine Direktion

die wichtige und vielseitige Stelle des

Personalchefs und Warenkontrolleurs

im weltbekannten KULM HOTEL, ST. MORITZ ist auf Frühling 1971 neu zu besetzen.

Jahresstelle, sehr interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet. Kleincomputer für Waren- und Lohnbuchhaltung ist vorhanden.

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an F. W. Herrling, Direktor.

Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

10314

Restaurant **clipper** Basel



Flughafenstrasse 61, Tel. (061) 43 12 40

Wir suchen auf 1. Februar 1971 gutausgewiesenen

Küchenchef

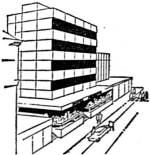
nicht unter 25 Jahren, in kleine Brigade;

ebendasselbst für sofort

einen Koch oder Köchin

Zeitgemässe Entlohnung und Arbeitsbedingungen.

10330



Hotel Merkur Rôtisserie «Le Mazot»

3800 Interlaken am Bahnhofplatz

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir auf 15. Dezember 1970 oder nach Uebereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

Chef de partie

Commis de cuisine

(Gelegenheit, am Holzkohlengrill zu arbeiten)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, Tel. (036) 2 16 31.

10344

GRANDHOTEL
BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

- das führende Erstklasshotel
- für erfolgreiche Tagungen
- für anspruchsvolle Bankette
- für glückliche Ferien
- Säle für 300 Personen
170 Betten

Infolge anderer Verpflichtungen unseres mehrjährigen Mitarbeiters sehen wir uns veranlasst, den äusserst interessanten Posten des

Küchenchefs

neu zu besetzen.

Es kommen nur seriöse, dynamische Fachleute mit modernen Prinzipien und Organisationstalent in Frage.

Ihre handgeschriebenen Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion.

Saison: zirka Ende März bis zirka Ende Oktober 1971.

Tel. (036) 2 22 21

Joe L. Gehrre, Dir.

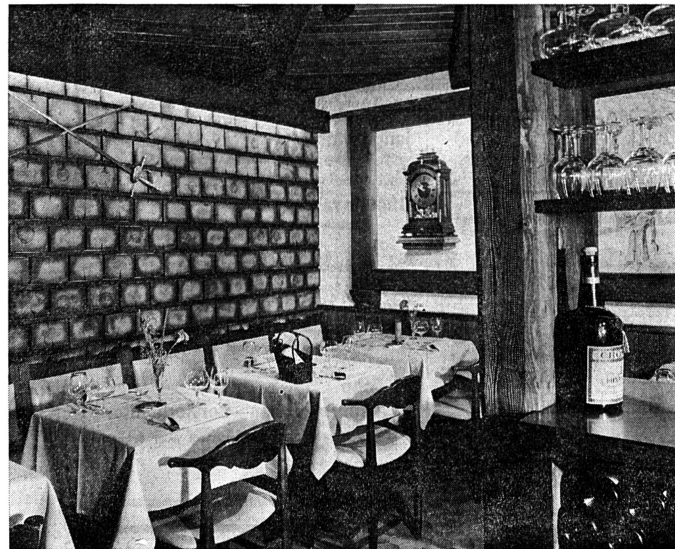
10333

Goldrichtig für kalte Tage:

**Knorr
Büurre-Topf**

die währschaften Suppen nach ländlicher Art

- Waadtländer mit Huhn
- Ticinese
- Bündner Gerstensuppe
- Ganze Erbsen



Napoleon-Stüßli Hotel-Rest. Bären, Langenbruck BL
Planung, Ausführung und Möblierung erfolgte durch

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**

das führende Generalunternehmen für rationelle Um- und Neubauten gastgewerblicher Betriebe sowie Buffetanlagen. Langjährige Erfahrung - Beste Referenzen. 3612 Steffisburg, Tel. (033) 37 43 43. Auskünfte auch durch unsere Möbelverkaufsgeschäfte in: Bern, Aarau, Zürich.

Hotel Continental, 4000 Basel
sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Etagenportier
Nachtportier

10312

Gesucht auf den 15. Dezember oder nach Uebereinkunft in schönes Berghotel im Oberengadin Nähe St. Moritz

1 Koch
1 Commis de cuisine

Hohe Löhne. Geregelte Arbeitszeit. Angenehmes Arbeitsklima.

Anfragen sind zu richten an

P. R. Brassier-Kündig,

Hotel Muottas Kulm, Muottas Muragl
7503 Samedan/Engadin
Tel. (082) 3 39 43 oder 6 73 23.

P 13-2244

Restaurant Talvo
sucht für kommende Wintersaison

1 Entremetier
1 Demi-chef de rang
(sprachkundig)

1 Commis de rang

Restaurant Talvo, Fam. E. Winterberg,
7512 Champfèr bei St. Moritz, Tel. (082) 3 44 55.

P 13-3619

Wir suchen für die Saison 1971, zirka 1. oder 15. März bis Ende Oktober,

Köchin

keine Restauration, gepflegte, abwechslungsreiche Küche. Zirka 40 Gäste.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:

Fam. Salvisberg

Christliche Pension Mon Désir,
6644 Orselina bei Locarno

10339

Wir suchen auf Mitte Januar sprachkundige

Serviertochter

fach- und sprachkundige

Kellner

Ehepaar für Küche

Offerten sind zu richten an:

Werner Jenny, Hotel Rössli,
6300 Zug, Tel. (043) 21 03 94.

10338

Hotel Blauherd, 3920 Zermatt
sucht für die Wintersaison

Küchenmädchen oder -bursche

Tel. (028) 7 72 91

10336

Für unsere gepflegte Spezialitätenküche suchen wir nach Uebereinkunft ausgewiesenen, qualifizierten

Küchenchef

Offerten sind erbeten an:

J. Schnarwiler,

Gasthof zum Roten Löwen,
6024 Hildisrieden, Tel. (041) 99 18 88

10335

Restaurant des Violettes et
Restaurant de la Plaine Morte,
3962 Montana-Crans

Nous cherchons, entrée dès que possible:

2 jeunes commis de cuisine

Possibilité de faire du ski.

Faire offre avec copies de certificats.

10334

L'Hôtel-Restaurant Corbetta
1622 Les Paccots s/Châtel-St-Denis

ouvert toute l'année, station hiver et été, demande

1 sommelière

R. Zamoling, téléphone (021) 56 71 20

10346

Jeune fille désirant apprendre le français trouverait place en qualité de

deuxième secrétaire

Possibilité de s'initier à tous les travaux de bureau. Place à l'année. Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre à

R. Baumann, Restaurant
LE GAMBRINUS, 1700 Fribourg

10351

BELLEVUE PALACE HOTEL BERN

Vielleicht sind Sie bisher in der Küche, Service oder in der Hauswirtschaft tätig gewesen und haben umfassende Berufskennntnisse erworben...

...doch möchten Sie Ihr Wissen noch erweitern und Einblick in die Administration, Wareneinkauf, Warenkontrolle und Bonkontrolle und später an der Reception haben...

Jungen, aufgeweckten und zielstrebigem Nachwuchskräften geben wir diese Möglichkeit, sich als

Büropraktikant
oder

Büropraktikantin

weiterzubilden. Richten Sie bitte eine kurze Bewerbung an unseren Personalchef oder rufen Sie ihn gleich an. Er wird Ihnen gerne nähere Auskunft erteilen.

BELLEVUE PALACE HOTEL BERN
Tel. (031) 22 45 81

10350

Für unsere bekannten Restaurationsbetriebe im Zentrum von Zürich suchen wir ein:

tüchtiges, dynamisches

Geratenehepaar

Fähigkeitsausweis nicht Bedingung.

Offerten sind zu richten an:

Postfach 940, 8022 Zürich.

10357

Hôtel Balzac, 1201 Genève

Nous cherchons pour de suite

une réceptionniste

Faire offre à la direction ou tél. (022) 31 01 60.

10355

Nous cherchons pour tout de suite ou à convenir

chef de cuisine

Place à l'année, congé régulier.

Hôtel Pavillon Buffet de la Gare
1800 Vevey, W. Ming
tél. (021) 51 11 62

10354

Gesucht für Touristenhotel an der Karibischen See (Schweizer Chef): 1 lediger

junger Koch

(Englisch nicht erforderlich). Jahresstelle.

Gesucht für sofort 1 lediger, junger

Chef de rang

(Englisch erforderlich). Jahresstelle.

Blitzofferten an:

Peter Schmid, Executive Chef Po Box 71
Grand Cayman, Britsch West Indies

10380

2 Köche

1 Zimmermädchen - Serviertochter

für gutgehendes Hotel-Restaurant unter Schweizerleitung. Visa wird besorgt.

Offerten sind zu richten an:

Peter Buser, Cuisine, Hotel Schweizerhof, 3001 Bern.

10359

Wir suchen für unser gastronomisch bekanntes Restaurant

Küchenchef

zu mittlerer Brigade in Jahresstelle. Initiativem Fachmann, welcher Freude hat, eine soignierte A-lacarte-Küche sportiv und abwechslungsreich zu führen, bieten wir gutbezahlte, stabile Existenz.

Tüchtiger, seriöser Saucier könnte sich auch als Chef einarbeiten.



Kurzofferten an:

Restaurant Aklın
am Zyturm, Zug

Ernst Aklın, Tel. (042) 21 22 22
abends 21 18 66

10343

Hotel Touring, 3000 Bern
Tel. (031) 45 86 66

Gesucht in Jahresstelle, mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft,

Empfangssekretär(in)

Portier

(sprachkundig)

Nachtportier

Buffetbursche oder Buffetmädchen

Küchenbursche

Küchenhilfe

Heidi und Otto Frick.

10332

Restaurant Caravelle, Bern

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Buffetbursche

Buffettochter

Commis de cuisine

Oficebursche und -mädchen

Tüchtigen Mitarbeitern bieten wir angenehme Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie sehr guten Verdienst.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei der Direktion des

Restaurant Caravelle, 3000 Bern, Bubenbergplatz 12, U. + B. Pfeiffer-Bohnenlust, Tel. (031) 22 45 80

P 05-9021

Wir suchen zuverlässigen

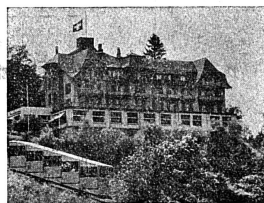
Chef de service

für Dancing-Bar.

Initiativer Bewerber, hohe Verdienstmöglichkeit, kurze Arbeitszeit.

Hotel Linde, 5400 Baden,
Tel. (056) 2 53 85.

OFA 52606001



Hotel Gurten-Kulm, 3084 Bern

Wir suchen in Jahresstelle noch einige qualifizierte Mitarbeiter. Eintritt nach Uebereinkunft.

Chef de partie

Commis de cuisine

Restaurationskellner

(Chef de rang)

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit und eine Ihren Fähigkeiten entsprechende und den heutigen Lebenskosten angepasste Salarierung. (Kellner mit Tronc-Garantie)

Senden Sie uns Ihre Offerte unter Beilage der üblichen Bewerbungsunterlagen. Oder telefonieren Sie uns, damit wir mit Ihnen eine persönliche Kontaktnahme vereinbaren können.

Direktion Hotel-Restaurant GURTEN-KULM,
Tel. (031) 53 21 41, 3084 Wabern-Bern.

10326

Gesucht nach



per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch/Köchin

Jungköche

Koch-Pâtissier oder Pâtissier

Buffetköcher/Serviertöchter

nur Tagesbetrieb, überdurchschnittlicher Verdienst.

Fam. Fopp, Restaurant Ischalp, 7270 Davos Platz,
Tel. (083) 3 64 01.

OFA 56503001

La chaîne des

Hôtels Intercontinental

recherche

demi-chefs de cuisine

commis de cuisine

Faire offre au Bureau du personnel, Hôtel Intercontinental, 1200 Genève.

10311

Wir suchen für sofort in Saison- oder Jahresstelle

Serviertöchter oder Kellner

Buffetköcher

Commis de cuisine

Hotelpraktikantin

Koch

Offerten bitte an

Hotel-Kurhaus Rietbad
Tel. (074) 4 12 22

10225

Gesucht für sofort

Küchenchef

(Saison- oder Jahresstelle)

Offerten sind erbeten an:

Hotel Waldrand
3823 Wengen
Telefon (036) 3 55 22

10235

Gesucht für die kommende Wintersaison

Küche: Pâtissier

Restaurant: Chasseur
für Restaurant

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lebenslauf sind erbeten an die

Direktion des Hotel Brüggli
7050 Arosa

9838

Hôtel Farinet, 1936 Verbier

tél. (028) 7 26 26

Nous cherchons pour la saison d'hiver

réception: **portier de nuit**

restaurant: **chefs de rang**
filles de buffet

dancing: **barmaid ou barman**
chefs de rang
femme de vestiaire

bar d'hôtel: **barman**

cuisine: **commis de cuisine**
commis pâtissier
stagiaires
garçons de cuisine

étage: **tournante**
aide-femme de
chambre
chauffeur-livreur

confiserie: **vendeuse**

Faire offre à la direction.

7681

NIGHT CLUB
clara
Basels
modernster Night-Club
mit internationalem
Variété-Programm

Wir suchen
für sofort oder nach
Uebereinkunft charmante

BARMAID
für Night Club Bar

Bewerberinnen sind gebeten,
telefonisch mit der
Direktion in Verbindung
zu treten.

Tel. (061) 25 43 45

738

Stellenangebote Offres d'emploi



CANADA

Keltic Lodge, Cape Breton Highlands National Park, Ingonish Beach & The Pines Hotel, Digby, Nova-Scotia. (Hotels owned and operated by the Department of Trade & Industry of the Province of Nova-Scotia.)

Applications are invited for the following jobs:

- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Bouchers et pâtisseries d'hôtel**

Summer season 1971. For more informations apply in hand writing with photo, curriculum vitae and stating if visa procedure has been started to:

Alex Clavel, chef de cuisine
7, Elwin Crescent, Dartmouth, Nova-Scotia, Canada

10349

Le poste de

Gérant(e)

d'un café-snack à

Genève

est prochainement à repouvoir.

- Intéressante affaire pour une personne dynamique ayant les connaissances professionnelles approfondies et qui est capable de diriger du personnel. Le certificat de capacité est exigé.
- Travail indépendant et dans une ambiance jeune et agréable, traitement intéressant.
- Entrée: à convenir.
- Veuillez faire parvenir vos offres avec un curriculum vitae et de références (discrétion assuré) sous chiffre D 901572 à Publicitas S.A., Berne.

Gesucht:

Betriebs-Sekretärin

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

HOTEL-RESTAURANT SALMEN SCHLIEREN

Inhaber: M. + A. Pfenninger, Tel. (051) 98 60 71

10319

Hotel Quellenhof, 7310 Bad Ragaz

sucht ab zirka 20. April bis Ende Oktober 1971

- Chef saucier**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Commis de rang**

Offerten bitte an O. Sutter.

10347

Gesucht zur selbständigen Führung eines Ausflugs-Restaurants in der Nähe von Zürich bestausgewiesenes

Gerantenehepaar

Gewünscht wird:

- gelernter Koch,
- Erfahrung im Restaurant-Betrieb
- gute Kenntnisse in der Personalführung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und der Gehaltsforderung sind zu richten unter Chiffre 10348 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Valbella-Lenzerheide

Wir suchen für sofort eine

Serviertochter

(Wintersaison)

Hotel Kristall, Tel. (081) 34 16 77

10303

Gesucht in neuzeitlich eingerichtetes Hotel per sofort oder nach Uebereinkunft

Chefköchin

H. Strebel, Hotel Eichholtern,
6403 Küssnacht am Rigi,
Tel. (041) 81 11 32

10304

Hotel-Restaurant Schönegg, 3715 Adelboden

sucht mit Eintritt auf 20. Dezember oder nach Uebereinkunft

Jungkoch

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an Fam. H. Thüli-Zimmermann,
Tel. (033) 73 16 61.

10300

Gesucht für Wintersaison oder Jahresstelle nach

Grindelwald

Restaurationstochter

Koch

Hotel Jungfrau, Tel. (036) 3 27 71

10301

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung:

Commis de cuisine Buffetbursche Officebursche

Gut bezahlte Jahresstellen mit geregelter Arbeitszeit.

Kurze Offerte oder telefonischer Anruf sind erbeten an die Direktion
MOTEL VERT-BOIS
1075 Chalet-à-Gobet s. Lausanne,
Tel. (021) 91 61 21.

10297

Hotel Florida

Erstklasshotel
120 Betten

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

Mitarbeiter an der Réception

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und angenehmes Betriebsklima.

Wir freuen uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf.
Tel. (051) 32 68 30

10263



für unseren dynamischen, attraktiven Küchenbetrieb in ein jüngeres Team

Chef de partie Commis de cuisine

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer der am modernsten konzipierten Küchen in Basel, einen sehr guten Verdienst und nicht zuletzt gute Aufstiegsmöglichkeiten im Rahmen der drei Betriebe unserer Organisation.



Charles + Dr. René Sidler,
Blumenrain 12, 4000 Basel, Tel. (061) 25 30 44

10262

AIRPORT RESTAURANTS BASEL - MULHOUSE

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft gut ausgewiesene

Restaurationskellner

(für Grill-room)

Restaurationstochter

(für Zuschauerrestaurant)

Snack-Barkellner

Wir bieten Ihnen gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit und Gratistransport Stadt-Flughafen hin und zurück.

Wenn Sie an einer Jahres- oder Saisonstelle interessiert sind, telefonieren Sie uns bitte und verlangen Sie ein Bewerbungsformular.

AIRPORT RESTAURANTS BASEL-MULHOUSE, 4030 Basel-Flughafen
Tel. (061) 44 31 66 (intern 2893 Herr Scherrer)

10310

Wir suchen auf Frühjahr 1971 oder nach Uebereinkunft jüngeres, initiatives

Geranten-Ehepaar

(Er: bevorzugt Koch)
(Sie: Buffet oder Service)

zur selbständigen Führung einer erstklassigen Café-Snack-Bar im Zentrum von Basel.

Fähigkeitsausweis Bedingung.

Interessante Tätigkeit für gutausgewiesene Fachleute. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen (Wohnung zur Verfügung).

Handgeschriebene Offerten mit Zeugnissen sind erbeten unter Chiffre 10321 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Restaurant-Konzertlokal

sucht für sofort oder nach Vereinbarung einen tüchtigen und gutausgewiesenen

Alleinkoch



Wir bieten angenehme Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie sehr guten Lohn.

Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch.

Restaurant-Konzertlokal SET, Speichergasse 37

3000 Bern, Telefon (031) 22 12 87

Direktion: W. + A. Lisak-Dick

SET - SETOS AG, ST. GALLEN / BERN

P 05-10107

Wir suchen für die Wintersaison in bekanntes Hotel-Restaurant

Buffettochter

Ueberdurchschnittlich guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima, schöne Unterkunft.

Möglichkeit zum Skifahren.

Offerten sind zu richten an:

Posthotel, 7076 Parpan/GR

Telefon (081) 35 11 91

9993

Gesucht für lange Wintersaison oder in Jahresstelle für Erstklasshotel in Graubünden

Chef de réception Chef de service

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre 10356 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel-Restaurant Schönegg
3715 Adelboden

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft oder Anfang Januar

Telefonistin/Réceptionistin

Guter Verdienst, freie Kost und Logis im Hause, ge-regelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an: Fam. H. Thüler-Zimmer-mann, Tel. (033) 73 16 61.

10148

Gasthof zum Roten Löwen
6024 Hildisrieden

Für unsere Spezialitätenküche suchen wir tüchtigen

Commis de cuisine

Wer sich für die interessante und gutbezahlte Stelle interessiert wende sich an:

J. Schnarwiler, Tel. (041) 99 18 88.

10241

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht für die Sommersaison 1971 (Anfang April bis Ende Oktober)

Büro und Loge:

**2. Chef de réception/
Kassier**
(sprachkundiger Korrespondent)
Journalführer
Sekretär/Kontrollleur

Küche:

Gardemanger
Entremetier
Commis de cuisine
Casserolier
Küchenmädchen und -burschen

Saal:

Restaurant-Oberkellner
(gut ausgewiesen)
Chefs und Demi-Chefs de rang
(Englisch)
Commis de rang

Etage:

Etagengouvernante
(gut ausgewiesen)
Hilfsgouvernante
Etagenportiers
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen

Lingerie:

Lingeriegouvernante
Stopferin
Büglerin
Lingeriemädchen

Office:

Officegouvernante
Officetournante
2. Kaffeeköchin
Officemädchen

Ehemalige Angestellte möchten sich bitte umgehend wieder melden.

Offerten sind an die Direktion zu richten.
Tel. (041) 22 75 01.

10226

Cherchons

cuisinier ou cuisinière

pour le 15 décembre.

Hôtel Silvana, 1854 Leysin

10240



Casino Bern

sucht in Jahresstelle für seine Restaurationsbetriebe

Chef de service

Schriftliche Offerten mit Foto sind zu richten an:

Jacques Baumann,
Restaurant Casino Bern
Tel. (031) 22 20 27

10228

Gesucht

Koch oder Köchin

In Speiserestaurant (Stadt Zürich)

selbständiger Posten
guter Lohn
Auf Wunsch 1-Zimmer-Appartement im Hause
Eintritt nach Vereinbarung

Offerten sind erbeten an:

Restaurant Schwarzer Bären
Altstetterstrasse 223
8048 Zürich, Tel. (051) 62 55 34

9941



Hotelsekretärin oder Praktikantin

für Empfang, Telefon, allgemeine Büroarbeiten, NCR. Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch, evtl. Französisch.

Interessante und abwechslungsreiche Stelle in Mittelbetrieb mit 60 Betten. Einzelzimmer im Hause.

Offerten oder telefonische Anmeldung an:
Walther A. Hegalin, City-Hotel Ochsen, 6300 Zug, Tel. (042) 21 32 32.

10315

Das Grand Hotel Summer Palace (Rhodos)

sucht einen

Hoteldirektor

Er soll Fachmann für Gastronomie, Touristik und Management sein. Wir wollen ihm das führende Luxushotel der Insel Rhodos anvertrauen; 600 Betten, anspruchsvolle und internationale Gäste. Erfahrung ist Voraussetzung.

Bewerbungen mit Foto und üblichen Unterlagen an das Büro des Grand Hotel Summer Palace, 8033 München-Planegg, Münchener Str. 21 B / Deutschland.

10290

Erstklasshotel in bekanntem Winterkurtort sucht für sofort

Küchenchef

Offerten bitte unter Chiffre 10265 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Nach Arosa

für Wintersaison 1970/71

Hotelsekretärin oder Praktikantin

für allgemeine Büroarbeiten und Réception gesucht.

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Foto erbeten unter Chiffre 10313 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft in Erstklassbetrieb im Zentrum der Stadt Zürich

Empfangssekretärin

Wir stellen uns vor, dass Sie jung, aufgeschlossen und freundlich sind.

Wir bieten Ihnen Jahresstelle, sehr interessante Arbeit; geregelte Arbeits- und Freizeit; sehr guten Lohn.

Rufen Sie uns doch einmal an!
Telefon (051) 34 01 20

10264

Gesucht junger

Koch

Gutbezahlte Jahresstelle.

Hotel Merkur, 4000 Basel

Tel. (061) 23 37 40, wann möglich Schweiz

9915

Gesucht für die Wintersaison nach Davos

Köche

Offerten sind erbeten an:

Hotel Bünda, 7260 Davos Dorf
Tel. (083) 3 72 08

10284

Gesucht für 1. April 1971 oder früher tüchtiges

Gerantenehepaar

(Koch und Serviertochter)

zur selbständigen Führung eines grossen alkoholfreien Restaurants in Basel. Gute Honorierung mit Gewinnbeteiligung, spätere Uebernahme möglich. Nur fachtüchtige, gutausgewiesene Interessenten richten ihre Offerten bitte unter Chiffre 10282 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel-Restaurant Ottenleuebad

Schwarzenburgerland BE

sucht für lange Saison, evtl. Jahresstelle

jungen Koch

Bäcker-Kochpraktikanten

Offerten an Tel. (031) 93 51 32.

10322



sucht für die kommende Winter- und Sommersaison

Commis de cuisine

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an Hans Schär, Hotel Schweizerhof, 7504 Pontresina GR.

10317

Gesucht auf 1. Februar 1971 in Speiserestaurant der Stadt Schaffhausen

Koch und Buffetedame

Es handelt sich um gut bezahlte Dauerstellen; sehr angenehmes Arbeitsklima.

Bitte sich melden bei:

Max Armestoy,
Restaurant Steinadler,
8200 Schaffhausen, Tel. (053) 5 24 69

10316

Hotel Central, 4000 Basel

sucht

Nachportier

mit Fremdsprachkenntnissen sowie

Portier

Stagiaire oder Büropraktikant

(für Kontrolle und Empfang)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Zimmer im Hause.

Bewerbungen sind zu richten an
A. Hartmann, Hotel Central, Falkenstr. 3,
4000 Basel, Tel. (061) 23 44 48.

10331

ENGLAND
KESWICK HOTEL - KESWICK - CUMBERLAND
sucht für Saison, 7. April bis 10. Oktober 1971,

Entremetier
Garde-manger
Patissier

Commis pâtissier
Commis de cuisine
3 Chefs de rang
4 Commis de rang
2 Saaltöchter

Guter Verdienst sowie geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an: H. D. WEIL, DIREKTOR, KESWICK HOTEL, KESWICK, CUMBERLAND, ENGLAND.

10329

Sind Sie der überdurchschnittlich begabte Fachmann mit Freude an einer gutgeführten, feinen Küche.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft einen versierten, sauberen und an exaktes Arbeiten gewöhnten

Allainkoch

der eigene Ideen hat, mir bei der Kalkulation behilflich sein kann und mich bei meiner Abwesenheit vertritt. Wir bieten Ihnen Kost und Logis im Hause.
In der Freizeit haben Sie Gelegenheit, unsere Pferde zu reiten. Jahresstelle sowie überdurchschnittliches Salär sind selbstverständlich.

Ihr Anruf oder Ihre schriftliche Offerte erreicht uns unter

Vreni und Ernst Keller
Hotel Linde, 8472 Seuzach
Tel. (052) 23 30 27

MS-5241



Ich suche auf März 1971 tüchtigen, aufgeschlossenen

Mitarbeiter

als Personalchef und zur Mithilfe in der Administration. Anstellung je nach Erfahrung als Direktionsassistent (mit Aufstiegsmöglichkeiten) oder Vize-direktor, in Jahresstelle.

Offerten mit vollständigen Bewerbungsunterlagen und Angaben der Gehaltsansprüche sind zu richten an: R. F. Müller, Dir.

10245

Gesucht für längere Sommersaison, Ende März bis Ende Oktober

1. Sekretär(in)

Etagengouvernante

Economatgouvernante

Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen erbeten an:

Hotel Beauvillage au Lac
6902 Lugano-Paradiso

10270

MÖVENPICK

sucht für sein Restaurant Cendrier Centre in Genéve einen

Chef hors d'œuvre - Traiteur

welcher sich über eine abgeschlossene Kochlehre und 3 bis 4 Jahre Commis Erfahrung auf verschiedenen Posten ausweisen kann, und seinen Chef bei der Führung einer Brigade von 40 bis 50 Mitarbeitern unterstützen möchte.

Wir bieten Ihnen beste Unterkunftsbedingungen im Stadtzentrum.
Der Eintritt kann sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. - Wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über Ihre Zukunftspläne.

M. Portmann, Direktor Mövenpick Cendrier Centre, 17, rue du Cendrier, 1201 Genéve, Tel. (022) 31 64 00.

P 44-61



Infolge Arbeitszeitverkürzung suchen wir noch einen jüngeren

Chef de service

mit gepflegten Umgangsformen und Sinn für gute Zusammenarbeit. Dynamische, Initiative Persönlichkeit. Wir werden uns bemühen, Sie sorgfältig in Ihren Aufgabenbereich einzuführen. Geeigneter Bewerber findet Jahresstelle bei überdurchschnittlich guter Entlohnung.

Offerten erbeten an:

W. Plüss, Restaurant Silver Ranch, Letzigraben 245, 8047 Zürich, Tel. (051) 54 01 22

P-44-3130

Gesucht für sofort nach Zermatt

**Koch
Commis de cuisine
Küchenbursche**

Offerten mit Zeugnissen bitte an:

Hotel Excelsior, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 70 46

10283

Serviertochter

Für unser originelles Spezialitätenrestaurant «L'ESCAR-GOT» suchen wir noch eine tüchtige und freundliche

die mithelfen möchte, in unserem stimmungsvollen französischen Bistro-Restaurant eine anspruchsvolle Gästeschaft zu verwöhnen.

Selbstverständlich bieten wir

- ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten
- Jahresstelle
- angenehme Arbeitszeit
- geregelte Freizeit

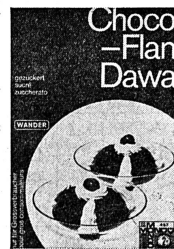
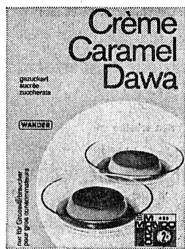
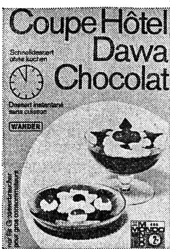
Wir erwarten gern Ihre Offerte, Ihren Besuch oder Ihren Anruf an:

Bahnhofbuffet Basel SBB
Inh. E. Wartmann
Centralbahnstrasse 10, 4000 Basel
Tel. (061) 22 53 33, Herrn Burgard
verlangen

10279

**Dawa Dessert—
Spezialitäten für
höchste
Ansprüche!**

WANDER



Das preisgünstige Schnelldessert zur raschen Zubereitung von Coupes, Crêmen und anderen Spezialitäten. Kein Kochen - nur mit kalter, trinkfertiger Milch anrühren.

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

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

Die herrliche, tischfertige Dosencreme - sofort servierbereit.

Caramelzucker Dawa:
Gebrauchsfertig - hergestellt aus reinem, natürlich gebranntem Zucker - zum Auscaramelisieren der Förmchen, sowie zum Aromatisieren von Crêmen, Glacen etc.

Aromen:
Vanille, Chocolat, Banane

Aromen:
Chocolat, Vanille, Ananas, Orange und Rum.

Muster, Prospekte und weitere Auskünfte erhalten Sie jederzeit gerne durch **Dr. A. Wander AG, Bern**

Sämtliche Artikel exklusiv lieferbar durch Ihren Grossisten oder Ihre Einkaufsgesellschaft

70.17

ZÜRICH EXCURSIONS AG

sucht für 1971 zur Erweiterung und Ergänzung des jetzigen Bestandes

jüngere Reiseleiter

(Damen und Herren)

die hauptamtlich oder ausstufweise unsere Carfahrten (Halbtags- oder Tagesexkursionen) begleiten.

Erfordernisse: Gute Allgemeinbildung, gute Konversationskenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch, eventuell auch Spanisch oder Italienisch.

Nettes Auftreten und Freude am Kontakt mit internationaler Kundschaft. Während des Winters und der Vorsaison werden die Reiseleiter in speziellen Kursabenden auf ihre Tätigkeit vorbereitet.

Wenn Sie an der abwechslungsreichen Tätigkeit des (r) Reiseleiters(in) Freude hätten, bitten wir um Ihren Anruf an Tel. (051) 36 71 07

Zürich Excursions AG (Zürcher Carfahrten)
Bodmerstrasse 5, 8002 Zürich-Engel

10295

**HOTEL
COMMODORE
LUGANO**
Riva Caccia 6 Tel. 54 39 21

Hotel Commodore, 6900 Lugano

cherche pour tout de suite ou date à convenir

gouvernante de lingerie

Veillez faire parvenir votre offre avec curriculum vitae et prétention de salaire à la direction de l'hôtel.

10305

Hotel Carmenna, Arosa

sucht für lange Wintersaison tüchtige, sprachenkundige

Barmaid

in Tagesbar und

Zimmermädchen

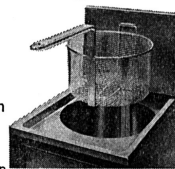
Offerten an M. Wetter, Hotel Carmenna, Lugano.

10260

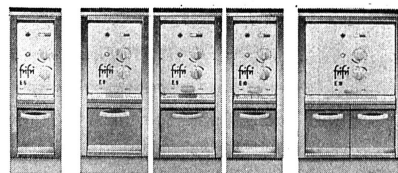
**Es ist kein Kunststück,
eine bessere Friteuse
zu machen.**

**Das kann jeder. Nur:
Wir haben es getan.**

Am ausgereiften Detail erkennt man die funktionstüchtige Friteuse. Das ist z. B. der FRIFRI-Korbaufhänger. Durchaus keine weltbewegende technische Leistung. Aber eine gute Idee. Bei der FRIFRI wird nämlich der Fritierkorb - wenn er aus der Ölwanne gehoben wird - nicht mehr auf den Ölbehälter gelegt, sondern am aufgestellten Deckel der Friteuse eingehängt. So bleiben die Pommes Frites knuspriger als wenn sie unmittelbar über dem heissen Öldunst weiterschmoren und pappig werden.



Meisterstücke sind am klugen Detail zu erkennen. Deshalb geben wir keine Ruhe, bis bei uns alles meisterhaft vollendet ist. Und das sieht man der FRIFRI halt an. Obwohl es wahrhaftig kein Kunststück ist, eine bessere Friteuse zu machen. Das Kunststück besteht nur darin, diese bessere Friteuse zum gleichen Preis herzustellen.



Inhalt: 8-11 Fr. 1150.-
Inhalt: 8-10 Fr. 1450.-
Inhalt: 10-12 Fr. 1050.-
Inhalt: 10-12 Fr. 1550.-
Inhalt: 10-24 Fr. 2290.-

**1 Jahr
Garantie.**

Die FRIFRI-Friteusen der Serie E können zu ganzen Batterien zusammengestellt werden.

frifri

Die Perfektionisten von Frifri.

FRIFRI-Küchengeräte ARO SA, CH 2520 La Neuveville, Tel. 038 51 20 91/92

Wir suchen für den Borddienst und für unsere Schiffstationen:

Schiff-Motoristen
Schiff-Kassiere
Hostess-Kassiererinnen

Sprachkenntnisse - Jahresstelle und Saisonstelle -
Guter Verdienst.

Offerten an

Società Navigazione
del Lago di Lugano,
Casella postale 56,
6901 Cassarate

ASSA 8500097

Nous cherchons

un secrétaire de réception
et un

conciierge-tournant

Veuillez faire offres à la direction de

L'Hôtel Terminus, 1000 Lausanne
Tel. (021) 22 92 75

10224

Hotel Monopol und Metropole
6000 Luzern

Haus ersten Ranges, 180 Betten
sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Receptionssekretärin
für Empfang und Korrespondenz, NCR-Buchungs-
maschine

Telefonistin, evtl. Anfängerin
mit guten Sprachkenntnissen

Restaurationstochter - Kellner
für gepflegten à-la-carte-Service in unserem Restau-
rant français «Arbalète»

Commis de cuisine
Kochlehrling
Service-Lehrtochter

Wir bieten gute Bedingungen, geregelte Freizeit und
angenehmes Arbeitsklima. Auf Wunsch Kost und
Logis in unserem Personalhaus.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.
Telefon (041) 22 08 01, Dir. Hs. Unternährer-Zihlmann.

10223

Restaurant Caravelle, Bern

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine
Küchenbursche

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte
Arbeits- und Freizeit sowie sehr guten Verdienst.

Interessenten melden sich bitte telefonisch oder
schriftlich bei der

Direktion des Restaurant Caravelle,
U. + B. Pfeifer-Bohnenblust, Bubenbergplatz 12,
3000 Bern, Telefon (031) 22 45 00

P-05-9021

Neuzeitlicher Betrieb

Restaurant Feldschlösschen,
Le Lignon, Genf

sucht in sehr gut bezahlte Jahresstelle

Commis de cuisine
Kochlehrlinge
Küchenbursche

Buffetochter/-bursche
(auch Ehepaar)

Officebursche/-mädchen

Serviertöchter/Kellner

Linger

(selbstständig)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an die Direktion oder Tel. (022) 45 09 20.

10238

Gesucht nach

Jersey/England

in Italienisches Spezialitätenrestaurant

2 Köche

Jahresstelle, gute Möglichkeit um Englisch zu lernen.

Offerten unter Chiffre W 03-987354 an Publicitas AG,
4001 Basel.

P 03-4011

Dancing-Club, Happy Night Basel

sucht

Barmaid

Dancing-Club, Happy Night Basel
Telefon (061) 24 48 88 ab 19 Uhr

Gesucht in modernen Ganzjahresbetrieb im Zentrum
der Ostschweiz für Snack-Bar:

Chef de brigade
Kellner oder Serviertochter
Koch

Offerten erbeten an

Derby Hotel Wil
am Bahnhofplatz, 9500 Wil
Telefon (073) 22 28 28

10221

Valbella, 7077 Lenzerheide

Wir suchen für die Wintersaison für sofort

1 Serviertochter

Hotel Kristall, Tel. (081) 34 16 77

10163

Hôtel Château d'Ouchy
1000 Lausanne

cherche

1 gouvernante générale

entrée de suite ou date à convenir, place à l'année.

Faire offre avec copies des certificats et photo
passeport, tél. (021) 26 74 51.

10161

Gesucht für sofort in Jahresstellen

nette Sekretärin
oder evtl. Büropraktikantin

sowie

eine Serviertochter
evtl. Anfängerin

Offerten sind zu richten an

Hotel St. Gotthard, 4000 Basel
Familie A. Geyer, Tel. (061) 22 52 50

10153

Gesucht auf zirka 15. Februar in bekannten Land-
gasthof

Koch oder Köchin

modern eingerichtete Küche, Zimmer im Hause.

Offerten sind zu richten an:

Fam. Joss, Gasthof Krone
3235 Zäziwil, Tel. (031) 91 05 36

10152

Wir suchen

Sekretärin

(auch Anfängerin)

Hotel Florhof, 8001 Zürich
Tel. (051) 47 44 70

10113

HOTEL DE L'ANCRE, GENEVE
sucht für sein modernes Haus im Zentrum der Stadt

Buffetochter/-bursche
Tochter

Selbstbedienungsrestaurant

Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Portier
Hausbursche

Jahresstellen bei gutem Verdienst. Gelegenheit, die
französische Sprache zu erlernen.

Offerten sind erbeten an:

HOTEL DE L'ANCRE, GENEVE
34, rue de Lausanne Tel. (022) 32 18 31

10232

Hotel Schöneegg, 3823 Wengen

sucht für lange Wintersaison

1 Commis de cuisine
1 Saalpraktikantin
oder **Saalkellner**

Offerten mit Unterlagen an:
E. Hofmann, Tel. (036) 3 47 25

9557

Hotel St. Gotthard, Bahnhofstr. 87
8001 Zürich

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Küche: Chef de partie
(40 Mann) **Commis de cuisine**

Restaurant
La Bouillabaisse:

Chef oder Demi-chef
de rang
Commis de rang

Anfragen oder Offerten sind zu richten an:
André Chevin, Personalchef
Tel. (051) 23 17 90

10192

Tessin

Gesucht auf 15. Januar 1971 für Hotel-Kurhaus in
Locarno

zwei zuverlässige Töchter

für Zimmer und Saal.

Beste Entlohnung, soziale Leistungen. Jahresstelle.
Familiäre Behandlung. Gute Gelegenheit, Italienisch
zu erlernen.

Auch Anfängerinnen.

Offerten mit Photo und Referenzen unter Chiffre
AS 16887 Lo, ASSA, 6601 Locarno.

Garçon de cuisine

bon salaire, cherché par

Restaurant Bavaria

49, rue du Rhône, 1211 Genève, tél. (022) 24 09 68

P 18-346801

Gesucht in neueröffnete, moderne Küche jungen,
dynamischen

Küchenchef

Commis vorhanden, sowie

Buffetpersonale

A. Gasser
Spälerestaurant Niederholz
Auss. Baselstrasse 260
4125 Riehen, Tel. (061) 49 25 60

P 03-105155

HOTEL
Beau Rivage
1200 GENÈVE

cherche

téléphoniste

formation PTT, allemand, anglais, français

femme de chambre

chef garde-manger

commis de rang

commis de cuisine

commis pâtissier

chasseur de nuit

garçon d'office/cuisine

apprentis de cuisine et restaurant

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

10208

Hotel-Restaurant Engadinerhof,
7504 Pontresina

sucht auf den 15. Dezember für lange Wintersaison
1970/71 und Sommer 1971

1 Chef tournant

1 Chef entremetier

1 Restaurationstochter

1 Chasseur

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsan-
sprüchen an Familie Heinrich, Hotel Engadinerhof,
7504 Pontresina.

10097

Wir suchen auf April/Mai 1971 nach BASEL für unse-
ren neuen

Snack-Grill

Gerant-Küchenchef
oder **Ehepaar**

mit viel Initiative, Verkaufstalent und Freude am Be-
ruf.

Wir bieten: gute Verdienstmöglichkeiten und freund-
liche Arbeitsatmosphäre.

Schicken Sie uns Ihre Offerten mit Bild, Lebenslauf
und Referenzen unter Chiffre B 03-987333 an Publi-
citas AG, 4001 Bern.

Hotel-Restaurant Colorado
3962 Montana-Crans

cherchons pour le 15 décembre 1970, à l'année ou
pour la saison

1 apprenti de cuisine

2 jeunes filles

en qualité d'aide fille de salle et femme de chambre.

10115

Hotel Continental-Garni
3000 Bern

sucht auf 15. Februar 1971 sprachkundige

Sekretärin/Réceptionistin

(NCR 42), evtl. Anfängerin.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten
an:

Ed. Bäsiger, Hotel Continental, 3000 Bern,
Telefon (031) 22 28 26.

10201



Für unser gepflegtes Kleinhotel (Nähe Kloten/ZH) mit
modernster Küche suchen wir in kleinere Brigaden
tüchtigen, selbständigen

Chef de partie
evtl. **Chef-Stellvertreter**

Commis de cuisine

Sehr angemessene Entlohnung.

Hotel zum goldenen Kopf
8180 Bülach, Tel. (051) 96 89 31

P 41-691

Gepflegtes Ferienhotel im Skigebiet vom oberen
Baselbiet sucht

Saaltochter

Anfängerin wird angelehrt.

Sonniges Einzelzimmer mit Zentralheizung, Wasch-
raum und Dusche.

Familie Müller, Hotel Erica
4438 Langenbruck, Tel. (062) 60 11 17

10208

Gesucht nach Basel in erstklassige Night-Club-Bar
für sofort oder nach Uebereinkunft

charmante Barmaid

Guter Verdienst.

Bildofferten sind zu richten unter Chiffre 10187 an
Hotel-Revue, 3011 Bern.



Unsere jetzige Gouvernante verlässt uns auf Früh-
jahr 1971, um in einer Grosskantine der Basler Che-
mischen Industrie einen leitenden Posten zu über-
nehmen.

Wir suchen deshalb ab den 1. März 1971 oder nach
Uebereinkunft eine tüchtige, versierte

Gouvernante

Sie wird die Gelegenheit haben, sich in unserem
sehr modernen und vorbildlich zweckmässig einge-
richteten Restaurationsbetrieb auf ihrem verantwor-
tungsvollen Posten bestens einzuarbeiten.

Zu ihrem Aufgabenbereich gehört die Kontrolle der
Econamatwären und die Überwachung und Anleitung
unseres Haus- und Küchenhilfspersonals.

Unsere Gouvernante sollte Autorität besitzen, ihre
Untergebenen aber auch verstehen. (Und damit mei-
nen wir nicht nur, dass sie vielleicht etwas Span-
nisch oder Italienisch kann.)

Gerne sind wir bereit, die den Anforderungen an-
gemessene, gute Entlohnung zu leisten. Auch bieten
wir eine geregelte Arbeitszeit.

10204

Bewerbungen erbiten wir an:
Restaurant Le Bistrot, Dir. Georg Schmid,
Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel,
Telefon 061/23 00 75



Hotel Restaurant Zentrum Töss Winterthur

Für unseren vielseitigen und modernen Betrieb (neu eröffnet 14. November) suchen wir mit Eintritt ab sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter

Commis de cuisine
Buffettochter
Sekretärin/Praktikantin

Richten Sie Ihre Eilofferte bitte an G. Meier, Dir., Hotel Zentrum Töss, Zürcherstrasse 106, 8406 Winterthur, oder rufen Sie uns an. Telefon (052) 22 53 21

P 41-595

Hôtel Alpina und Savoy
3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour la saison d'hiver

cuisine: **1 pâtissier**
1 gouvernante économe

loge: **chasseur**

Faire offres avec copies des certificats à la direction.

10159



Spitzgarten
AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEPHON 62 24 00

Gesucht nach Uebereinkunft

Sekretär(in)/Réceptionist(in)

eventuell Anfänger(in)

in vielseitigen mittleren Hotelbetrieb der Stadt Zürich. Es bietet sich ein interessanter Wirkungskreis bei angenehmem Arbeitsklima, geregelter Freizeit und zeitgemäßem Salär.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

10085

Hôtel de l'Ancre, 1211 Genève 2

34, rue de Lausanne, téléphone (022) 32 18 31

engage pour date à convenir ou entrée immédiate

secrétaire de réception

et administration, formation hôtelière.

stagiaire et secrétaire

débutante (débutante bureau et hôtel)

Faire offre avec photo et prétentions de salaire.

10244

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt

Office-/Küchenguvernant

Chef de partie

Chef tournant

Commis de cuisine

Restaurationskellner
(feste Entlohnung)

Restaurationstochter
(feste Entlohnung)

Ihre Offerten mit den nötigen Unterlagen richten Sie bitte an das Personalbüro.

2063

Gesucht für längere Sommersaison, Ende März bis Ende Oktober

1. Sekretär(in)
2. Sekretärin

Chasseur

Demi-chef de rang
Commis de rang

Etagegouvernante
Etagenportier
Zimmermädchen

Economatgouvernante

Saucier
Garde-manger
Entremetier
Tournant de cuisine
Pâtissier
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Officeburschen
Officemädchen

Glätterin
Flickerin
Lingerie-Mädchen

Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen erbeten an:

Hotel Beurivage au Lac
6902 Lugano-Paradiso

10269

Gesucht für Frühling 1971

Kochlehrling

in einen sehr lebhaften Betrieb des Berner Oberlandes.

Bevorzugt Jüngling aus Bauernfamilie.

Offerten erbeten an:

Hotel Olden, 3780 Gstaad
Tel. (030) 4 34 44

10267

Hotel
acker montana

Wildhaus (Obertoggenburg)

sucht für sofort:

Küchenchef

Entremetier

Commis de cuisine

Buffettochter

Offerten an:

Frau M. Hilty-Weber, Hotel Acker-Montana
9501 Wildhaus-Lisighaus

10266

Per sofort oder später wird initiativ

Küchenchef

gesucht zu mittlerer Brigade.

Ihre Aufgabe ist es, eine vornehme Speisebar mit allen nur möglichen Leckerbissen zu verwöhnen und ein gehobenes Restaurant mit Fachwissen und Liebe zu pflegen.

Für diese Leistungen belohnen wir Sie mit einem maximalen Salär und bei Eignung mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Geranten in einem unserer Betriebe.

Schreiben Sie (mit Zeugnisabschriften) oder telefonieren Sie (051/47 49 10) an

L. Scheuble & Co. Restaurationsbetriebe, Schmidgasse 8,
8001 Zürich

10294

Erstklassrestaurant mit gepflegtem Bankettbetrieb im Zentrum von Zürich sucht

Küchenchef

Wir erwarten von Ihnen:

- dass Sie ein guter Organisator und Kalkulator sind
- dass Sie einer mittleren Brigade ein beispielhafter Vorgesetzter sind
- dass Sie wirkliche Freude an einer gepflegten Küche haben

Wir bieten Ihnen:

- gutbezahlte Jahresstelle
- grosse Kompetenzen, die Sie als gewissenhafter Fachmann zu schätzen wissen
- angenehmes Arbeitsklima

Interessenten senden Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Chiffre 10273, Hotel-Revue, 3011 Bern.

THE WILD BOAR HOTEL
WINDERMERE/ENGLAND

WIR SUCHEN FÜR LANGE SOMMERSAISON 1971:

RECEPTIONIST(IN)

CHASSEURS

CHEF DE CUISINE
CHEFS DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
COMMIS PATISSIER

CHEF DE SERVICE
(ENGLISCH SPRECHEND)
2. CHEF DE SERVICE
(ENGLISCH SPRECHEND)
CHEFS DE RANG
COMMIS DE RANG

COMMIS DE BAR
(VOLONTÄR)

KAFFEEKÖCHIN
(GOVERNANTE GENERALE)

HAUSDAME
(GOVERNANTE)
ZIMMERMÄDCHEN

Ausgezeichnete Möglichkeit, die englische Sprache zu erlernen unter angenehmen Arbeitsbedingungen. Hotel steht unter DEUTSCHSCHWEIZER Leitung.

Offerten sind zu richten an:

RUDOLPH SCHAEFER, THE WILD BOAR HOTEL
NR. WINDERMERE, WESTMORELAND, ENGLAND

10023

Bureau recherche du personnel hôtelier
de la station de VILLARS (1300 m)

cherche pour entrée tout de suite ou à convenir:

2 chefs de partie / 2 commis de cuisine
2 aides cuisiniers

Suisses ou étrangers, permis de travail assuré.

Faire offre au secrétariat, téléphone (025) 3 13 13.

OFA 60235527

South Africa – First Class Buschhotel

70 km von Johannesburg und 50 km von Pretoria entfernt
sucht auf den **1. März 1971** oder nach Uebereinkunft jungen,
ledigen und begeisterungsfähigen

Küchenchef

oder

Chef de partie

bestausgewiesen

sowie einen

Absolventen der Hotelfachschule

als Tournant für Réception und Restaurant.

Hin- und Rückreise bezahlt, wenn Sie ein volles Jahr bleiben. Bedingung: Englisch in Wort und Schrift. An Freitagen können u. a. gratis benützt werden: Auto (in 40 Minuten sind Sie in der Stadt), Reitpferde, Swimmingpool und Tennisplatz. Ganzjahrestemperatur 25 bis 35°, sehr selten Regen. Das Hotel hat eine phantastische Atmosphäre, Strohdächer auf den Bungalows und liegt inmitten üppiger Vegetation. Eigener Flugplatz. Wenn Sie sich für so einen Arbeitsort begeistern können und den schwarzen Mitarbeitern in allem ein Vorbild sein wollen und wirklich bereit sind überdurchschnittliches zu leisten, so schreiben Sie bitte dem Besitzer des Hotels mit den üblichen Unterlagen:

Anton Aegerter, (Sekretariat SANTA BARBARA Hotel)

Hotel Drei Könige am Rhein, 4000 Basel

10231

Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de partie tournant
commis pâtissier
secrétaire de réception/
mécanographe

Faire offre complète au bureau du personnel.

9400

Für Ihre Zukunft liegen im

Luxushotel mit Jahresbetrieb

mehr Möglichkeiten!

Wir suchen zu baldigem Eintritt:

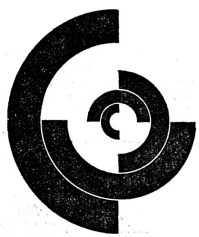
Personalbüro:	Sekretärin
Warenkontrolle/Einkauf:	II. Warenkontrolleur
Loge:	Telefonistin Chasseur
Etage:	Hilfsgouvernante Personalzimmermädchen Hausmädchen Hausburschen
Restaurant:	Chef de rang Commis de rang Apprenti sommelier
Grill-room:	Barmaid Commis de bar Commis de rang
Club «Baur au Lac»:	Chef de rang
Cuisine:	Chef tournant Commis de cuisine Küchenburschen
Economat:	Hilfsgouvernante
Cafétérie:	I. Kaffee Köchin/Kaffeekoch
Office:	Officeburschen Officemädchen
Keller:	Kellerburschen
Lingerie:	Lingeriemädchen
Handwerks-Team:	Tapezierer

Gute Bedingungen, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.

Schreiben Sie uns, oder telefonieren Sie unserem Personalchef, Tel. (051) 23 16 50

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, 8001 Zürich

10147



Qualitätskontakte zum
Gastgewerbe

pflügen – also nicht direkt verkaufen! – ist Kernstück der hier zu erfüllenden Aufgabe. Für ein bekanntes Schweizer Unternehmen der Ausstattungsbranche mit dominierendem Marktanteil suchen wir eine Persönlichkeit als

Berater

Dieser wirkt als Bindeglied zwischen Geschäfts- und Verkaufsleitung einerseits, Grossabnehmern und Fachhandel andererseits. Derart schafft er als Repräsentant des Hauses unmittelbar Good-will, betreibt aber auch lebendiges Marketing, indem er laufend von aussen nach innen vermittelt, was sich bewährt, was verbesserungswürdig und ausbaufähig ist und welches ganz allgemein die Markttrends sind. Damit verbunden sind PR-Funktionen.

Ob Kaufmann, Hotelfachmann oder ähnlich ausgebildet – Hauptsache ist, dass er auf gehobener Kontaktebene Vertrauen erweckt, Spürsinn und viel guten Geschmack besitzt, aber auch realistisch, beharrlich und diszipliniert ist.

Durch diese ungewöhnliche «Botschafter»-Aufgabe angesprochene Herren sind freundlich zu einem Erstkontakt eingeladen. Wir erteilen unverbindlich Auskunft und vertraulichen, betriebsneutralen Rat. Erreichbar sind wir **telefonisch** zwischen 10 und 20 Uhr (u. U. auch samstags/sonntags), **schriftlich** am Hauptsitz unter Vermerk der Kennziffer 4812/2, **persönlich** nach Voranmeldung.

FRANCO G. MAUERHOFER – UNTERNEHMENSBERATUNG
Abteilung für Kaderauswahl

Hauptsitz **Bern/Schweiz**, Thunstrasse 8, Tel. 031/43 13 13 (von 14 bis 18 Uhr auch 031/43 13 14). – **Zürich**: Dr. E. Lobsiger, Tel. 051/46 66 29 oder 051/57 88 61 (ab 18 Uhr). – **Genf**: L. P. Faivre, Tel. 022/26 15 92 oder 022/34 40 40.

Unser Institut begründete den telefonischen Bewerbungsdienst für fortschrittliche Unternehmen des In- und Auslandes und bürgt für jede gewünschte Diskretion nach allen Seiten.

OFA 54721503

Nous cherchons

directeur

pour un

**grand café-restaurant
au centre de Lausanne**

Nous demandons:

- bonnes connaissances professionnelles
- possession du certificat de capacité
- quelques années d'expérience dans la branche
- esprit dynamique
- capable de diriger du personnel
- beaucoup d'initiative

Il s'agit d'un poste de tout premier ordre et nous invitons les personnels intéressés, remplissent les conditions demandées, à adresser leur offre manuscrite sous chiffre L 901588 à Publicitas SA, 3001 Berne.

**Hôtel Lausanne Palace
1002 Lausanne**

cherche pour le 1er janvier 1971 ou date à convenir:

chef du contrôle

ayant de l'expérience.

Faire offres avec curriculum vitae, photo, copies de certificats et prétentions de salaire à la direction de l'hôtel.

10268

**gezielt
inserieren
ist
besser!**

Inserieren heisst informieren!
Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hoteller-Vereins. Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon 031 257222

Kornhauskeller Grande Cave Berne

sucht in Jahresstelle

Buffetdame oder Buffettochter

Koch-Pâtissier

Koch-Tournant

Commis de cuisine

Restaurationstochter oder Kellner

Fähiger, selbständiger Person bieten wir interessanten Posten bei geregelter Arbeitszeit und sehr gutem Verdienst.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

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

9269

Hotel Engadinerhof, 7550 Bad Scuol

Wir suchen für die Wintersaison einen gut qualifizierten

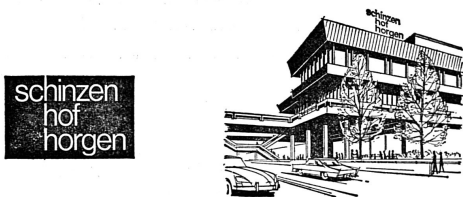
Chef entremetier

Geregelte Arbeitszeit und überdurchschnittliche Entlohnung sind zugesichert.

Offerten bitte an die Direktion oder telefonisch.

Tel. (084) 9 14 41.

10182



Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen

Commis pâtissier

den wir weiter ausbilden und zum Chef befördern können.

Chef garde-manger

Restaurationskellner (oder -tochter)

Kindermädchen

Offerten sind erbeten an die Direktion

Kongress Zentrum Schinzenhof, 8810 Horgen, Tel. (051) 82 27 05

10217

Für Ihre Zukunft liegen im Luxushotel mit Jahresbetrieb mehr Möglichkeiten!

Unsere neue

2. Etagengouvernante

wird mit ihrem sicheren Auftreten und dem freundlichen Wesen zum Wohlbehagen unserer Gäste beitragen.

Sie wird bei uns am richtigen Platze sein, die bisherigen Kenntnisse und Erfahrungen zu erweitern und zu vervollkommen.

Wir offerieren gute Bedingungen, Kost und Logis im Hause (gutes modernes Zimmer mit Fernsehanschluss).

Schreiben Sie uns oder telefonieren Sie unserem Personalchef (051) 23 31 32.

Hotel Baur au Lac
Talstrasse 1, 8001 Zürich

10212



sucht zu badigem Eintritt einen

Chef de service/Oberkellner

sowie eine

Hostesse/Chef de service

Bewerbungen von fachtüchtigen Mitarbeitern erwarten wir mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

9672

Gesucht in Jahresstelle jüngerer, freundlicher und selbständiger

Portier-Concierge

für Empfang und Nachtdienst, in mittleres Passantenhotel. Kenntnisse der französischen Sprache erforderlich. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Anfänger würde angelernt.

Offerten sind erbeten an Th. Kessi

Hotel Schlüssel, Biel
Telefon (032) 2 31 83

10280

Für Wintersaison (ab 16. Dezember) suchen wir:

Barserviertochter oder 2. Barmaid oder Barpraktikantin

Guter Verdienst

Bildofferten an:

Hotel Alpenrose, 3715 Adelboden

10278

Wir suchen ab Anfang Dezember

1 selbständigen Koch

für unser Hotel-Restaurant

Offerten an

Hotel Favini, Magadino
vis-à-vis Locarno

10276

Erstklassiges Spezialitätenrestaurant, Platz Zürich, sucht für sofort oder nach Uebereinkunft sehr tüchtigen

Chef-Saucier und Pâtissier

Sehr hoher Lohn.

Offerten unter Telefon 34 92 26.

10275

Restaurant Terminus, Bahnhofplatz
3800 Interlaken

Gesucht in Jahresstelle freundliche, selbständige

Restaurationstochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an Familie F. Kaufmann-Egler,
Telefon (036) 2 29 43

10274

Hôtel du Rhône, 1211 Genève

cherche:

un comptable qualifié

pour tenue de la comptabilité générale et établissement des boucllements mensuels et des bilans annuels: connaissances des langues non indispensables; entrée en service dès que possible.

Faire offre, avec curriculum vitae, copies de certificats et références à la direction.

10272



6922 Morcelle CH
☎ 091 8 17 31
Dir. G. Loponte

sucht in Jahresstelle. Eintritt ab sofort oder nach Uebereinkunft

Kassasekretärin

mit Erfahrung NCR- und sprachenkundig.

Commis de cuisine

Offertenunterlagen an: Die Direktion

10271

Gesucht in bestbekanntes Speiserestaurant nach BASEL:

Serviertochter

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

W. Fries

Restaurant «Börse»
4000 Basel, Marktgasse 4
Tel. (061) 25 87 33

10261



Wir befördern (und verpflegen) von Jahr zu Jahr mehr Fluggäste. Unsere «Flugküche» am Flughafen Kloten benötigt darum noch einige

KÖCHE BÄCKER PATISSIERS

zum Eintritt zwischen 1. Februar und 1. Juni 1971!

Ausserdem haben wir

SAISONSTELLEN FÜR KÖCHE

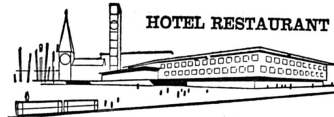
zu besetzen. (1. April bis 31. Oktober 1971!)

Bitte, melden Sie sich, wenn Sie Freude hätten an diesen Arbeitsstellen mit modernster Einrichtung und wenn Sie mit dabei sein wollen, Wohlbehagen für unsere Passagiere zu schaffen.

Wir senden Ihnen gerne Bewerbungsunterlagen und geben telefonisch auf Fragen Auskunft.

SWISSAIR PERSONALDIENST/PBB 8058 ZÜRICH TEL. (051) 83 56 11, intern 4071

P 44-1312



Spirgarten
AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEPHON 62 24 00

Gesucht nach Uebereinkunft

Chef de service

verfügen Sie über gute Umgangsformen mit den Gästen und dem Personal, sind Sie bankettgewandt und haben Sie Freude an einem gepflegten Service? Wir bieten: Vielseitigen und interessanten Wirkungskreis, gutes Arbeitsklima und entsprechendes Gehalt. Anfragen sind zu richten an die Direktion W. Greiner, Tel. (051) 62 24 00.

9867

Schloss Laufen am Rheinfall



sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Direktionsassistent

Wir verlangen:
Kenntnisse in der Restauration
Organisations-talent
Gute administrative Grundlagen
Freude am Beruf

Wir bieten:

Verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe
Junges, dynamisches Betriebsklima
Gutbezahlte Jahresstelle
Moderne Wohnung in unserem neuen Personalhaus

Gleichzeitig suchen wir:

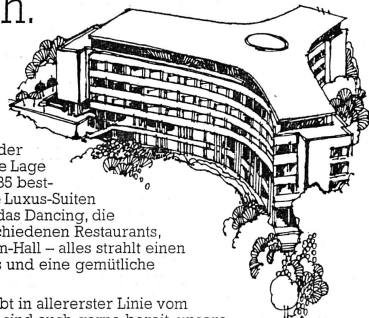
deutschsprachige Sekretärin oder Sekretär
für Korrespondenz, Telefon und allgemeine Büroarbeiten.

Offerten sind zu richten an: BUREAU C. DE MERCURIO, 20, avenue de la Gare, 1003 LAUSANNE.

10010

Seit November ist in Zürich das Atlantis Hotel eröffnet. Viele haben mitgeholfen, es zu einem Erstklass-Hotel zu machen.

Aber erst, wenn wir auch Sie bei uns haben, sind wir es wirklich.



Das Atlantis Hotel liegt in einem grossen, offenen Park auf einer sonnigen Terrasse am Waldesrande und doch nur Minuten von der City entfernt. Nicht nur seine Lage ist erstklassig – auch die 235 best-eingerichteten Zimmer, die Luxus-Suiten im Penthouse, die Bar und das Dancing, die Konferenzräume, die verschiedenen Restaurants, das Hallenbad und die Gym-Hall – alles strahlt einen ungezwungenen Luxus aus und eine gemütliche Wohnlichkeit.

Doch ein Erstklass-Hotel lebt in allererster Linie vom erstklassigen Personal. Wir sind auch gerne bereit, unsere Mitarbeiter erstklassig zu behandeln. Das werden Sie zum Beispiel merken, wenn wir einmal ins Gespräch kommen miteinander.

Wir suchen
Telefonistin
Commis de Rang
Serviertöchter
für die Döltschistube
Hallenportier
Zimmermädchen
Elektromechaniker
Mechaniker

Unser junges, dynamisches Team freut sich darauf, Sie von allem Anfang an mit dabei zu haben. Damit wir zusammen die Erwartungen erfüllen können, die man vom neuen Atlantis Hotel hegt. Wir werden Sie sorgfältig in Ihre Aufgaben einführen und stellen uns deshalb vor, dass Sie bald zu uns stossen.

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

Atlantis Hotel, Döltschweg 234, 8055 Zürich, Telefon 051 35 00 00

Atlantis Hotel  Zürich

Le Buffet de la Gare CFF de Lausanne

demande, pour entrée immédiate ou date à convenir:

1 chef de service
1 contrôleur des marchandises

Adresser offres au Bureau du personnel du Buffet de la Gare CFF, 1003 Lausanne.

10342

Gesucht in Jahresstelle

Chef de partie

Hotel-Restaurant Oberland
3803 Beatenberg, Tel. (036) 3 02 31

10189

Wir suchen

Saaltöchter

(auch Anfängerin)

Hotel Florhof, 8001 Zürich
Tel. (051) 47 44 70

10114

Gesucht in gutgehendes Café in Biel/Bienne

Gerantin oder Gerant

Fähigkeitsausweis ist Bedingung sowie Erfahrung in der selbständigen Führung eines Cafés. Sprachen: Deutsch und Französisch. Einwandfreier Leumund und freundliches, sicheres Auftreten gegenüber Gästen und Personal wird verlangt.

Wohnungsmöglichkeiten vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Photo, kurzem Lebenslauf und Zeugnissen an Chiffre OFA 2044 A, Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 4001 Basel.

Service-Ausbildung

Neuzeitlich – praxisnah – zielstrebig – individuell

GRATIS



Theo Blättlers Spezialfachschule für das Hotel- u. Gastgewerbe

OFA 62175014

6000 Luzern, Murbacherstrasse 16, Tel. (041) 44 69 55

SERVIERKURS: Dauer 4 Wochen. Gratis? Nein, aber das Kursgeld von Fr. 390.– reduziert sich ganz erheblich. Ein Teil der praktischen Servicearbeit wird in Hotels und Restaurants verlegt und die Kursteilnehmer erhalten das ihnen zustehende Bedienungsgeld. Die seriöse Fachausbildung zur Erlangung guter Servicestellen. Gratisplatzierung, Kursausweis.
Nächste Kurse: Beginn am 4. Januar und 22. März 1970.

FLAMBIER- UND TRANCHIER-SPEZIALKURS, 1 Woche, Kursgeld Fr. 370.– Beginn am 1. Februar und 1. März 1970. Kursausweis.

BAR-MIX-KURS, 2 Wochen, Fr. 330.– mit 40 Stunden Mix-Praxis. Beginn am 8. Februar und am 8. März 1970. Kursausweis

Kursleiter: Theo Blättler, 23 Jahre Praxis in führenden Hotels und Restaurants. 20 Jahre Erfahrung als Spezialkursleiter an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern. Verlangen Sie unverbindlich die gewünschten Kursprospekte.



Schilthorn

Die Schilthornbahn, ein junges, dynamisches Unternehmen, sucht für das Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren

eine(n) Buchhalter(in)
eine Serviertöchter
eine Buffetdame
(als Stütze des Patrons)

Wir bieten:

Abwechslungsreiche Jahresstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie einige bemerkenswerte Sozialleistungen.

Rufen Sie uns unverbindlich an, unser Leiter der Restaurationsbetriebe, Herr Walter Feuz, gibt Ihnen über weitere Details gerne Auskunft.

Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren,
Tel. (036) 3 54 84

OFA 54816004



National-Bellevue Schweizerhof,
3920 Zermatt

suchen für lange Wintersaison ab Mitte Dezember bis Mitte April

Bar: **Hilfsbarmaid**
Saal: **Commis de rang**
Etage: **Hilfsgouvernante**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an R. Bolliger, Tel. (029) 7 71 61.

9731

Restaurant le «Bil-Boquet»
2, place Bel-Air/Terreaux 2,
1000 Lausanne

grand complexe, avec:
Grill, Pub, American Bar, Snack, situé en plein centre de Lausanne, entièrement rénové, cherche pour sa réouverture le personnel suivant:

Bureau: **1 secrétaire**
1 contrôleur
1 chef d'économat

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

service: **chef de service**
barman (aid)
aide barman (aid)
chef de rang
sommelier(ère)
commis de rang –
aide de bar
garçon de buffet

office: **nettoyeur de nuit**
garçon de maison
garçon de cuisine
garçon d'office

Faire offres complètes à la direction.

10131

Wir suchen für unser Restaurant einen

Chef de service

evtl. auch Dame

Er oder Sie sollte die folgenden guten Eigenschaften haben:

- zirka 28-40 Jahre alt
- gute Serviceausbildung und Sprachkenntnisse
- Fähigkeit von Personalführung
- für den Begriff «Dienst am Kunden» Verständnis haben

Unsere Arbeitsbedingungen sind fortschrittlich und die Arbeit abwechslungsreich, streng und interessant.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 10164 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht für gutgehendes Erstklasshotel mit 110 Betten im Zentrum der Stadt Zürich, einen erfahrenen, intelligenten, sprachkundigen

Receptionisten

Wir bieten: Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Erlauben Sie sich zu richten an: Postfach 940, 8022 Zürich.

10237

Berghotel Hahnenmoospass
3715 Adelboden

sucht für lange Wintersaison

Köchin oder Commis
neben Chef

Serviertöchter

Tochter

für Selbstbedienung und Haus

Nette, tüchtige Arbeitskräfte finden gut entlohnte, modern eingerichtete Arbeitsplätze in familiärem Team.

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

9889

Hotel-Restaurant Schönegg
3715 Adelboden

sucht für seine Lohner-Bar

Barserviertöchter/Kellner

(Anfänger werden angelernt)

mit Eintritt auf den 20. Dezember oder nach Uebereinkunft. Hoher Verdienst, freie Kost und Logis im Hause. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an:

Fam. H. Thüler-Zimmermann, Tel. (033) 73 16 61

10149

NIGHT-CLUB

clara

Basels
modernster Night-Club
mit internationalem
Variété-Programm

Für sofort stellen wir

Köche

für unsere modern eingerichtete Brasserie ein.

Clara, R. Werdenberg
Clarastrasse 2, 4000 Basel
Telephon (061) 25 43 45

737

Stellengesuche Demandes d'emploi



Maitre d'hôtel

français, 38 ans, sérieuses références, cherche place à l'année, libre rapidement, prends commandes en anglais, allemand, Espagnol.

Ecrire sous chiffre R 46-7060 à Publicitas SA, 1002 Lausanne.

Junger

Tennislehrer

sucht Saisonstelle.
Mai bis Oktober 1971.
Tel. (064) 24 23 42,
ab 18 Uhr.

10285

Pianistin

sucht Anstellung. Singt
Deutsch, Französisch,
Ungarisch.
Tel. (021) 26 02 08.
P 22-315311

Sekretärin

ab 1. April 1971, im Tessin
(Jahresstelle), Nähe
Lugano bevorzugt.

Offerten unter Chiffre
10289 an Hotel-Revue,
3011 Bern.

Junger

Küchenchef

mit den besten Referenzen,
sucht verantwortungsvolle
Dauerstelle in Zürich oder
Umgebung. Eintritt nach
Übereinkunft. Ihre wertige
Offerte wird erbeten unter
Chiffre 10337 an Hotel-
Revue, 3011 Bern.

Schweizer Hotelliers-
tochter mit Handels-
schule, Auslandsaufent-
halten, fünf Sprachen,
Fähigkeitsausweis, sucht
für die Wintersaison
einen vielseitigen
Wirkungskreis als

Sekretärin – Aide directrice

Offerten erbeten an
Beatrice Burkhardt,
Casa Dentervall,
7018 Flims.

10381

KAUFM. ANGESTELLTE

sucht Saisonstelle in
Wintersportort (Franzö-
sisch sprechendes Gebiet
erwünscht).

Bevorzugt Réception oder
Reisebüro, Sprachen:
Deutsch, Englisch, Fran-
zösisch, Italienisch.
Tel. (056) 6 25 06.
P 02-28590

Ehemalige

Hotelsekretärin

(jetzt als Air-Hostess
tätig), sucht Aushilfs-
stelle vom 14. bis 27. Jan-
uar in Winterkurort.
Vorzugsweise Bündner-
land.

Offerten sind erbeten
unter Chiffre 10358 an
Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht Stelle als

Anfangs- sekretärin

Abgeschlossene Matura,
Finnländerin. Sprachen:
Deutsch, Englisch,
Französisch. Eintritt:
15. Januar bis 1. Februar
1971. Stadt Bern bevor-
zugt.

Offerten sind erbeten
unter Chiffre 10363 an
Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizerin, 19 Jahre alt,
gelernte
Hotelfachangestellte SHV
sucht auf Frühjahr 1971
vielseitige Stelle, bevor-
zugt wird Tessin und
Winterkurort.

Sprachen: Deutsch,
Italienisch, Französisch
und einige Spanisch-
kenntnisse.

Offerten unter Chiffre
10292 an Hotel-Revue,
3011 Bern.

Junger Schweizer

Kellner

mit Englandsaufenthalt,
sucht Stelle ab sofort.

Konrad Amrhain,
Brunnenstr. 29,
4912 Aarwangen,
Tel. (063) 2 48 57.

10328

SERVEUSE

parlant français, cherche
place pour la saison
d'hiver 1970/71.
Canton: Vaud – Valais –
les Grisons.

Mlle G. Chauveau,
8, Castelvert,
Veyrier, 1255 Genève.
P 18-347916

Mit guten Service-/Bar-Kenntnissen gewappnet, suche
ich eine Stelle als

Barmann

In Wintersaison. Ich bin 21 Jahre jung, spreche
Deutsch, Französisch und Italienisch.

Offerten an
R. Piccand, Hotel Johannerhof, 6000 Luzern

OFK 62716502

Hotelfachmann, Schweizer, Fähigkeitsausweis Typ I,
vorgeübten Alters, noch sehr rüstig und arbeits-
freudig, sucht passende Stelle als

Aide patron 2. Oberkellner Chef de service Aushilfe

Saisonstelle – Stadt – Auch Ferienablösung usw.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten unter Chiffre 10174 an Hotel-Revue,
3011 Bern.

Schweizerin mit umfassenden, gründlichen Hotel-
kenntnissen wünscht Posten als

Geschäftsleiterin

in Berghotel, oder

Pächterin

(Ausweis A), 2-Saison- oder Jahresbetrieb.

Sollten Sie Wert legen auf eine gepflegte und ser-
riöse Geschäftsführung, schreiben Sie bitte unter
Chiffre 10197, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Deutscher, 30 Jahre, verheiratet, seit 9 Jahren in
Brasilien, sucht Stelle ab Mai 1971 als

Oberkellner oder Barman

und
Brasilianer, 25 Jahre, ledig, als

Chef de rang

Beide sprechen Deutsch, Englisch, Französisch,
Portugiesisch.

Offerten sind zu richten an:

Hans Nesper, Rna Barata Ribeiro,
90 Apt. 707, Copacabana
Rio de Janeiro, Brasil.

10251

Suisse, âgé 28 ans,
cherche place en qualité de sous-directeur
en Suisse ou à l'étranger. Langues: français, alle-
mand, anglais, italien.

Faire offre sous chiffre I 312053-24 D, à Publicitas
S.A., 3001 Bern.

Absolvent der Hotelfachschule Lausanne (Diplom A)
sucht für sofort

Stelle

in Hotel-Administration.

Offerten unter Chiffre 13-30224 an Publicitas AG,
7002 Chur.

Koch

für orientalisches/chinesische Küche, aus Trin-
idad (Englisch, Dänisch, Spanisch sprechend)
sucht passende, interessante Stelle in der
Schweiz.

Offerten in Englisch an

Lloyd Halliday, Cornista Benitez Inglot 16,
Apartamento 26, Las Palmas,
Islas Canarias/Espania

P 03-2168

Fraülein, flotte Erscheinung, Hotellier-Restaurateurs-
tochter, Französisch und Englisch sprechend, mit
Vorkenntnissen in Deutsch, sucht Stelle als

Serviertochter

Ausschliesslich Bar-Dancing in Winterort.

Offerten an

Mlle Claudine Savoy,
Hostellerie du Château, 1180 Rolle,
Tel. (021) 76 16 61.

P 22-2028

Studentin sucht
gutbezahlte

Stelle vom 25. Dezember 1970 bis 10. Januar 1971

Offerten unter Chiffre
H 03-35588 an
Publicitas AG, 4001 Basel.

Réceptionist

(auch Kellner)

Sekretärin

(auch Serviertochter)

beide sprachgewandt und sprachenkundig, suchen Stelle in Service
oder Réceptionsbüro für sofort oder nach Übereinkunft. Winterkurort
bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 10287 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Flinke, fachtüchtige

Serviertochter

sucht Stelle in erstklassigem Betrieb für die Saison
1970/71. Wallis bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10296 an Hotel-
Revue, 3011 Bern.

Junge Sekretärin

mit KV-Diplom, Auslandsaufenthalte in England, Ame-
rika und Frankreich, sucht Stelle als Hotelsekretärin
für Wintersaison 1970/71.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 10293 an Hotel-Revue,
3011 Bern.

Tüchtige 1. Hotelsekretärin, 33jährig, mit Fähigkeits-
ausweis A, sucht für sofort oder nach Übereinkunft
Stelle als

GERANTIN

in Hotel garni oder Tea-room. Sprachen: Französisch,
Englisch, Italienisch.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10291 an Hotel-
Revue, 3011 Bern.

Sekretärin

gesetzten Alters sucht Dauerstelle, auch Mithilfe im
Betrieb. Gute Sprachkenntnisse. Englisch flüssend in
Wort und Schrift. Schöne Unterkunft wird hohem
Salär vorgezogen.

Angebote unter Chiffre 10288 an Hotel-Revue, 3011
Bern.

BARPIANIST

maximaler, fleissiger, – mit über 1000 alten und neuen
Plätzen, Auswendigrepertoire für Unterhaltungs-
und Tanzmusik, – wenn Aufnahmegerät vorhanden, mit
Violin-, Gitarre- und Banjoeinlagen (quasi Einmann-
orchester) nimmt Saisonengagement an. (Alter 68
Jahre.) Tagesgage Fr. 60.– plus freie Fremdenkost und
Doppelzimmer für ihn und seine Frau.

Gepl. Offerte an Postfach 870, 8050 Zürich.

Mosse C 9901157

Junger Ehepaar sucht Stelle in Wintersaison. Er als
CHEF DE RANG oder 2. Barman.

Sie als

SERVIERTOCHTER

evtl. in Dancing. Eintrittsdatum 27. 12. 1970. Im
gleichen Betrieb stellen wir nicht als Bedingung.

Offerten unter Chiffre O 25-36148 an Publicitas AG,
6002 Luzern.

Barmaid

sucht Stelle in Night-Club/Dancing. Bevorzugt grö-
ssere Stadt. Referenzen vorhanden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10353 an Hotel-
Revue, 3011 Bern.

Schweizer (30) sucht auf Frühjahr 1971 Stelle als

Anfangschef de Service

in mittleren Gasthof oder Dancing.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10341 an Hotel-
Revue, 3011 Bern.

Junger Schweizer Ehepaar sucht auf Januar 1971
Stelle als

Er: Küchenchef/Alleinkoch

Sie: Buffetdame (servicekundig)

Ehefrau spricht nur Französisch, kann nur halbtags
oder im Service arbeiten, wegen Kind. Bevorzugt
werden Kantinen. Dasselbst wird gewünscht/bevor-
zugt 3-Zimmer-Wohnung.

Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an:
Familie O. Boshard, Hofmurstasse 3, 8180 Bülach.

10340

Student mit gastr. Fachkenntnissen und mehrmou-
tiger Praxis (Zeugnis vorhanden) sucht Stelle als

Kellner

vom 24. Dezember 1970 bis 7. Januar 1971 in Pas-
santenrestaurant mit max. Verdienstmöglichkeit. Ski-
gebiet bevorzugt. Vorausgehende Dezemberson-
tage zum Einarbeiten reserviert.
Telefon (044) 2 20 38.

10345

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publi-
cation d'annonces à des places déter-
minées ne peuvent être acceptées que
comme des vœux, mais en aucun
cas comme conditions de l'ordre d'in-
sertion.

Stellenangebote Offres d'emploi



Wir suchen – per sofort oder nach Übereinkunft – für unser Selbst-
bedienungsrestaurant im Coop-Center in Murten

einen Pâtissier einen Koch

Wir bieten: selbständiges und interessantes Arbeitsgebiet

sehr gute Entlohnung

fortschrittliche Arbeitsbedingungen (geregelt Arbeitszeit
usw.) sowie interessante Sozialleistungen (Pensionskasse).

Die Offerten werden vertraulich behandelt und sind zu richten an die
Geschäftsleitung der

Coop Seeland, 3250 Lyss

10175

Hotel-Restaurant National, 3000 Bern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft eine(n) gut präsentierende(n)

Chef de service-Aide du patron

evtl. käme auch Serviertochter oder Kellner in Frage, welche(r) sich zum
Chef de service ausbilden möchte.

Anfragen sind zu richten an:

Hotel-Restaurant National, Hirschengraben 24, 3000 Bern,
Tel. (031) 25 19 88.

10188

Angleterre

Restaurant Edelweiss, Selsdon Road, Croydon/Londres

cherche immédiatement ou à convenir

cuisiniers

commis de cuisine

serveuses

dames de buffet

Bonne occasion d'apprendre l'anglais.

Faire offres avec photo et copies de certificats.
(Nous nous occupons d'obtenir permis de travail.)

P 22-35344

Gesucht tüchtiger

Kellner

Hotel Ochsen,
5612 Villmergen,
Aargau
Tel. (057) 6 17 38.

10299

Gesucht

junge, nette, ehrliche

Serviertochter

Arbeiterrestaurant Burg,
2500 Biel, Untergässli 1,
Tel. (052) 2 38 95.

ASSA 80006314

Hotel-Restaurant
de l'Ancre,
1000 Lausanne

sucht per sofort

BÜRO- PRAKTIKANT(IN)

KELLNER, SERVIER- TOCHTER

SAALTOCHTER

die gerne die französische
Sprache erlernen
möchten. Gut bezahlte
Jahresstellen.

Offerten an:
L. Düringer,
Tel. (021) 25 37 20.

P 22-6302

Gesucht für lange
Wintersaison:

2 Saalführer
1 Zimmermädchen
1 Mädchen für Wäsche
(Lingerie)
1 Hilfskochen oder Hilfskoch

Sich melden an:
Hotel Edelweiss-
Schweizerhof,
3715 Adelboden B.O.
Tel. (033) 73 22 41

10362

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



VERBIER/VALAIS

Station au développement extraordinaire 26 remontées mécaniques.

Développement continu et rapide

à vendre

magnifique terrain de 6000 m²

Pré, forêt, à 200 m du centre. Situation incomparable, vue imprenable.

Convient pour création d'un complexe hôtelier moderne.

Ecrire sous chiffres P 12-42 V à Publicitas, 1800 Vevey.

Zu verpachten auf 1. April 1971 das bestrenommierte

Hotel-Restaurant «Zur Waag»

im Zentrum der Industriegemeinde **Menziken**, Aargau, direkt an der Hauptstrasse Aarau-Luzern.

Grosszügige, sehr schöne Räumlichkeiten:

- Parterre: Küche, Restaurant mit 60 Plätzen, Speisesäle mit 20 Plätzen, Schützenstube mit 36 Plätzen, schöne Gartenterrasse für 20 Personen.
1. Stock: Saal für 100 Personen (unterteilbar).
1. und 2. Stock: 9 Fremdenzimmer mit 14 Betten, Zimmer für Personal.

Grosser Parkplatz und schöner Umschwung.
Sehr günstige Zins- und Uebernahmebedingungen.
Beste Existenz für tüchtiges, initiatives Ehepaar.

Ausgewiesene Interessenten wollen sich wenden an Adolf Siegenthaler, Hotel zur Waag, 5737 Menziken, Tel. (064) 71 48 08.

10277

Mit bester Empfehlung

TABOR

TREUHAND- UND VERWALTUNGS AG.

Birmensdorferstrasse 379 8055 Zürich
Telefon 051 / 35 67 77/78

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes
20 Jahre Erfahrung

Treuhandstelle
Generalunternehmung
Entwürfe und Planung
Innenausbauten für:
Restaurant - Hotel - Tea-Room - Bar - Kantine
Büro, Laden
sowie spez. Inneneinrichtungen
Finanzierungen
Gutachten / Exp.
Wohnhäuser
Bürohäuser
Servicestationen
Immobilien
Vermietungen
Verwaltungen

Positano

Sehr günstig zu verkaufen bekanntes, antik eingerichtete Erstklasshotel mit 30 Betten. Ganzes Jahr geöffnet. Auslastung 70 Prozent. Jedes Zimmer mit Bad, Garten-Loggia und Blick aufs Meer.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10281 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wer interessiert sich für

Motelbau

geeignetes Bauland an Ueberlandstrasse, Nähe grossem Sportplatz in Graubünden (Davos) zu verkaufen. Es kann beliebig grosses Stück übernommen werden. Preis Fr. 55.- pro Quadratmeter, lawinensicher und erschlossen.

Anfragen unter Chiffre OFA 2268 Ch an Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 7002 Chur.

Bedeutende

Rôtisserie

In der Umgebung von Biel zu übergeben.

Erstklassiges Geschäft, bekannt für gute Küche und grossen Weinkeller, gut erhaltenes Gebäude, gepflegte Räume, grosser Parkplatz vorhanden.

Zahlungskräftige Interessenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre 55043 an Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

A remettre dans chef-lieu de Suisse romande

café-restaurant de grande renommée

Il s'agit d'un établissement très important pour lequel de grands moyens financiers sont nécessaires.

Pour tous renseignements, écrire à:
Case 44, 1000 Lausanne 3.

P 22-2242

Umstüdehalber zu verpachten oder zu verkaufen

Mittelgross-Hotel

(60 Betten) in Industriestadt am Schweizer Ufer des Bodensees. Der Grossteil der Zimmer hat Bad und Dusche und WC und wurde kürzlich renoviert. See-sicht, Speisesaal, Restaurant, Seeterrasse. Das Haus ist seit 25 Jahren im gleichen Besitz und bietet für fachkundiges Ehepaar eine sehr gute Existenz. - Personalstock vorhanden und für 1971 vertraglich verpflichtet.

Offerten unter Chiffre 10071 an die Hotel-Revue, 3011 Bern.

In Neubau Zentrum Westberlin/Tempelhof

zu vermieten

zirka 300 m² Gewerbefläche und zirka 200 m² Terrassenfläche, zum Park gelegen.

Unmittelbar Nähe Rathaus und Post, 2 km vom Flughafen Tempelhof entfernt.

Eignet sich für Spezialitäten-Verkaufsgeschäft und Restaurant. Ausbauwünsche können noch berücksichtigt werden.

Seriöse Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 10177 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Arosa

Heim mit zirka 25 Betten, Ess- und Schulkalitäten, momentan Kinderheim, komplett eingerichtet mit reichhaltigem Inventar, an schönster Lage, zu verkaufen. Für diverse Ferien-, Schul- und Pflegezwecke geeignet und sofort betriebsbereit. Erweiterungsmöglichkeiten vorhanden.

Auskunft erteilt die Baufragte:
Sachwer-Beratungsstelle, Forchstrasse 33, 8032 Zürich
Telefon (051) 47 52 60

OFA 67501003

Aus Altersgründen zu verkaufen, 20 km von Mailand,

Herrschaftshaus

100 Zimmer, Parkplätze, erschlossen. Turm aus dem 17. Jahrhundert. 3000 m² Land. Preis 400 000 Fr.

Offerten unter Chiffre 44-26261 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

Hôtel à louer

La fraction de commune du Brassus offre à louer pour date à convenir l'hôtel de la Lande: 36 lits, grande salle pour bals et banquets (250 couverts), Salle de spectacle neuve attenante au bâtiment. Vaste parc à voitures.

Pour tous renseignements s'adresser au président:
Henri-Daniel Audemars
1348 Le Brassus.

P 22-35589

Vorschriften

über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegengenommen.

Altershalber zu verkaufen in Asten Colorado

Motel
mit 25 000 m² Land,

Restaurant
an bester Lage im Dorf.

Anfragen sind zu richten an
Postfach 1799, Asten 81611 Colorado USA

10185

Ältestes Treuhandbüro für Kauf, Verkauf, Miete, Pacht
VON
Hotels, Restaurants, Tea Rooms, Cafés
HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG
Seidengasse 20 Zürich Tel. 23 63 64

Zu verkaufen mitten in Ferien- und Sportort des Berner Oberlandes

HOTEL-RESTAURANT

mit 30-35 Betten, Warm- und Kaltwasser in jedem Zimmer. Oelzentralheizung, heimelige, diverse Wirtschafts-räumlichkeiten, Autoparkplätze usw. Ansehnlicher Umsatz. Preis mit Inventar und Mobiliar Fr. 570 000.-, Anzahlung Fr. 180 000.- oder zu besprechen.

Auf schriftliche Anfragen erteilen wir gerne weitere Auskunft unter Nr. 2557 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

115

Zu verkaufen

Hôtel-Palace

Berner Oberland, erste Klasse, 220 Betten, Stilmöbel, Park ungefähr 13 000 m².

Grosse Nebengebäude, Grosser Gewinn. Vorteilhafte Preis- und Zahlungsbedingungen an Käufer, der sich schnell entscheiden kann.
Zum Verhandeln ungefähr 1 500 000 Franken.

Schreiben unter Chiffre M 348901-18 an Publicitas, 1211 Genf 3.

Neues, besteingerichtetes

Speiserestaurant

an Hauptstrasse gelegen, Vorort der Stadt Zürich, auf Frühjahr 1971 zu vermieten.

Das Projekt umfasst Restaurant, Speisesaal, kleine Gartenterrasse, zwei Kegelbahnen, grosse Parkplätze. Kapitalbedarf für Kleininventar zirka Fr. 40 000.-.

Für fachlich ausgewiesenes Ehepaar bietet dieses Geschäft eine sichere, ausbaufähige Existenz.

Offerten im Auftrage des Vermieters sind zu richten an die

Löwenbräu Zürich AG Postfach, 8023 Zürich

10259

Stadt Luzern

Wir vermieten in einem Neubau in der City an zentraler Lage ein

Spezialitätenrestaurant

mit 60 Plätzen. Eröffnung Herbst 1971. Ausbauwünsche können noch berücksichtigt werden. Beteiligung möglich, langjähriger Mietvertrag erwünscht.

Dieser Betrieb bietet für Initiativen, dynamischen Bewerber vorzügliche Existenz mit überdurchschnittlichem Umsatz.

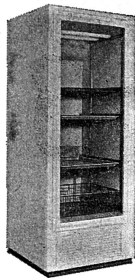
Interessenten melden sich unter Chiffre 10296 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junges, bestausgewiesenes Direktionehepaar sucht auf Herbst 1971 oder nach Uebereinkunft

Direktion, Gérance oder Pacht

eines Hotels, Motels oder Restaurants.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10298 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



GASTRO-NORM-KÜHLSCHRÄNKE

Der preisgünstige Schrank in Schweizer Qualität

Kühlanlagen für das Gastgewerbe

- Kühl- und Tiefkühlräume
- Flaschen-Kühlräume
- Glaceanlagen – Konservatoren
- Vitrinen
- Zerlegbare Kühlzellen
- Würfel-Eismaschinen

FRIGOPOL-KÜHLANLAGEN AG

8903 Birmensdorf Telefon (051) 95 42 34



Auch Frischware ist sofort lieferbar ab Depot Zürich.

Bitte verlangen Sie unsere Preislisten.

Generalvertreter für die Schweiz:

Hugo Dubno, 8023 Zürich
Volkmarsstrasse 4, Tel. (051) 28 25 73

Raclette-Käse

per kg Fr. 7.-

Emmentaler vollfett per kg Fr. 7.-

Tilsiter vollfett per kg Fr. 6.50

Rahmschachtel-Käse per Stück Fr. 1.50

Käse Egger, Linsebühlstrasse 30
9000 St. Gallen, Tel. (071) 22 42 68

P 33-622

Bei Renovationen – Um- und Neubauten übernehmen wir:

Tapeziererarbeiten

inkl. Lieferung, Decken tapezieren oder weisseln.

Grosse Auswahl an Tapeten wie Salubra und PVC.

Verlangen Sie unverbindliche Offerte

Schumacher Tapeten, Brückenstr. 3
4632 Trimbach, Tel. (062) 22 24 21

723

10309

Ausbildung für Hotelbüro und Réception

Unser nächster

Sekretariats- und Réceptionskurs

findet vom 12. Januar bis 18. März 1971 statt.

Gute Französisch- und Englischkenntnisse erforderlich. Internat und Externat.

Verlangen Sie unsern ausführlichen Schulprospekt.

Hotelschule Lötscher, 6353 Weggis
Tel. (041) 83 13 03 / 83 15 53

135

Zu verkaufen

3 Feld-Gasherde

6 Kochstellen, davon 2 Fortkochplatten.
Unterbau: Abstellfläche, Wärmeschrank, elektr. beheizt.
Wandherd, Bedienung einseitig.
Abdeckung: Chromnickelstahl.
Verkleidung emailliert.

2 Feld-Elektroherde

(wenig gebraucht)
4 elektrische Platten.
Unterbau: Wärmeschrank,
Brat- und Backofen.
Abdeckung Chromnickelstahl.
Verkleidung emailliert.
Wandherd, Bedienung einseitig.

Friteuse Fri-Fri Room

2x6 – 8 Liter, fahrbar.
Verkleidung emailliert.
Gasrechaud mit 8 Kochstellen für Stadtgas,
emailliert.

Jürg Wyss, Grossküchenplanung
Arvenweg 4, 3604 Thun
Tel. (033) 36 41 64

ASSA 79001561

Tanzorchester

THE OLD STARS

Terzett

Das vielseitige, dynamische Ensemble empfiehlt sich für Wekengengagements, während Vor-, Dezember 1970, Zwischen-, Januar 1971 und Nachsalon, März/April 1971.

Anfragen an:

HAZY HAENGGI,
Gartenstrasse 22,
4600 Olten,
Tel. P. (062) 21 16 89,
Tel. G. (051) 34 80 00.
ASSA 46340 Z

Mehrumsatz im Gastgewerbe dank Merkurkaffee

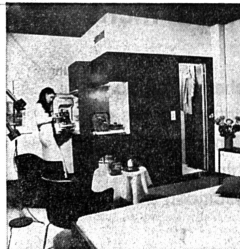
Votre chiffre d'affaires s'accroit grace au café Mercure



Jedes Bier ein schönes Bier!

Bier bringt – wenn gepflegt serviert – das ganze Jahr Betrieb und Verdienst.

Das zerlegbare Badezimmer



Ein langersehnter Wunsch geht mit dieser **ebo-OLYMPIA-BAD-, DUSCHEN-, KÜCHENKOMBINATION** in Erfüllung, zu günstigem Preis, auf kleinstem Raum. In erstaunlich kurzer Zeit können Sie Badezimmer einbauen. Insbesondere eignet sich die **ebo-OLYMPIA** für die Sanierung bestehender Hotels, Altiliegenschaften, Motels und Ferienhäuser sowie Neubauten. Bitte verlangen Sie unsere Sachbearbeiter und besuchen Sie uns in unserer permanenten Ausstellung an der Lagerstrasse 11 in Zürich, gegenüber der Sihpost.



ebo AG KUNSTSTOFF-PRESSWERK
Lagerstrasse 11, 8004 Zürich
Telephon (051) 23 96 88 / 23 83 53

183

Les annonces
de l'Hôtel-Revue sont lues
dans toute la Suisse!



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614922

Was meinen wir, störungsfrei

wenn wir

sagen?

Hier ein Beispiel:

Eine Kaffeemaschine produziert in der Stunde vielleicht 200 Tassen herrlichen Kaffee; nicht zu hell, nicht zu dunkel, nicht zu heiss, nicht zu kalt, nicht zu langsam – auf keinen Fall zu schnell (guter Kaffee darf nicht wie Hahnenwasser aus der Maschine sprudeln!) Fällt die Maschine aus, kann der Betrieb nicht geschlossen werden.

Nach kurzer Zeit häuft sich ein Berg von Bestellungen an.

Sie wissen, wie Gäste und Personal auf solche Pannen reagieren und können sich das Drama ausmalen, wenn solche Störungen öfters auftreten.

Die Gäste werden ungeduldig, das Personal ist nervös, und Sie riskieren, gute Kunden zu verlieren.

Ein Unterbruch darf einfach nicht vorkommen.

Wenn eine neue Maschine anzuschaffen ist, so wird nicht der Lieferant das Rennen gewinnen, der die «sensationellste» Kaffeemaschine baut, sondern derjenige, der bewiesen hat, dass seine Maschinen so konstruiert sind, dass sie auf hundert Betriebsstunden auch hundert Stunden einwandfrei laufen.

LA CIMBALI Kaffeemaschinen kommen diesem Wert am nächsten. Das wissen die Schweizer Restaurateure schon lange. Und nicht nur sie. Auf der ganzen Welt sind LA CIMBALI Kaffeemaschinen eingesetzt und verarbeiten tonnenweise Kaffee. **Störungsfrei!**

Das hat LA CIMBALI sowohl in der Schweiz wie in den übrigen 45 Ländern, in denen sie vertreten ist, bewiesen.

LA CIMBALI

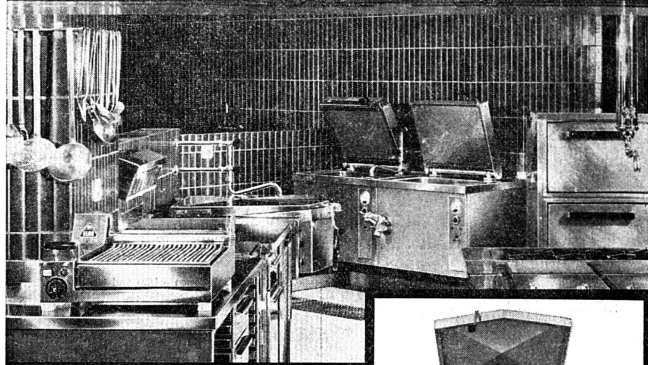
weltbekannt durch Betriebsicherheit!

Generalimporteur für die deutsche Schweiz

Vassalli & Moresi, Schaffhauserstr. 432, 8050 Zürich
Tel. (051) 48 64 65

und zahlreiche Servicestellen in der ganzen Schweiz

ELRO in der Gastronomie bringt grössere Leistung mehr Erfolg mehr Ertrag



ELRO Kippbratpfanne (mit Exklusiv-Vorteilen)

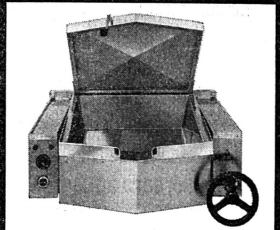
- Stufenlose Dosierung der Heizintensität
- Absolut gleichmässige Wärmeverteilung
- Minimaler Öl- und Fettbedarf
- Die porzefreie ELROLIT Bratfläche bleibt immer blank
- Kein An- oder Einbrennen der Speisen

Lieferbar in 6 Grössen. Prospekt mit Detailinformation vom Werk.

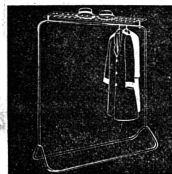


ROBERT MAUCH

ELRO-WERKE AG



5620 Bremgarten Tel. 057 530 30



SUCO-Garderobeständer in günstigen Preislagen, ab Fr. 74,- für Hotels, Restaurants sowie in Privathäuser.

Mit und ohne Hutablagen, rasch zerleg- und aufstellbar.

Prospekte, Probestellungen durch **Schreiber-Suco-Werk**, 9006 St. Gallen, Friedgasse 4, Tel. (071) 24 52 66

ASSA 88000388



Kofferbock

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

Preis per Stück Fr. 31,-
ab 10 Stück, per Stück Fr. 30.50
Telefon (041) 22 55 85

Abaggen-Pfister AG Luzern

Champagne



Taittinger Reims

Blanc de Blancs

Comtes de Champagne

Agents généraux pour la Suisse
Suisse romande:

PLANTEURS REUNIS S.A., LAUSANNE

Deutsche Schweiz und Tessin:

A. FISCHER ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL

Welche Vorteile bietet Ihnen TREVIRA-Bettwäsche von Pfeiffer

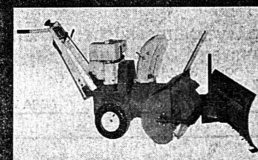
- weicher, angenehmer Griff;
- am zweiten und dritten Tag noch wie frisch eingebettet, da kaum knitternd;
- normal mit übriger Kochwäsche zu waschen;
- dank geringem Gewicht zirka 33% Einsparung an Waschmitteln und Strom;
- mindestens **doppelte Haltbarkeit** dank TREVIRA.

Bitte Prospekt und Muster verlangen

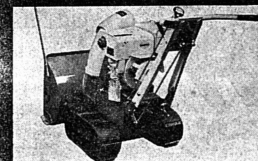


Wäschefabrik, 8753 Mollis
Tel. (058) 4 41 64

INTRAVEND - Gilson Schneefräsen unerreicht in Qualität, Leistung und Preis (ab Fr. 1390,-)



PS: 5, 7, 9, 10, 12, 14, 16
Arbeitsbreiten: 67, 90 und mehr cm
Zubehöre: Verladekamin, Raupenantrieb;
Ansteckpflüge: 1,10 m, 1,40 m, 1,80 m



INTRAVEND AG

Büchlerstrasse 28, 8048 Zürich
Tel. (051) 54 54 45 - 47 Telex 54 289
Wir suchen noch einige Gebietsvertreter