

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 65 (1956)
Heft: 29

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserat: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. *Postabonnemente:* Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Birkhäuser A.G., Elisabethenstrasse 15. - *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 15. - *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 348690.

Nr. 29 Basel, den 19 Juli 1956

Erscheint jeden Donnerstag

65. Jahrgang 65^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 19 juillet 1956

N° 29

Von der Bedeutung des Fremdenverkehrs und seinen Problemen in internationaler Sicht

Von Willem Boreel, den Haag,
Generaldirektor der Niederländischen Fremdenverkehrszentrale

Auf dem 5. Deutschen Fremdenverkehrstag in Hannover hielt der Leiter der niederländischen Fremdenverkehrszentrale eines der Hauptreferate. In seinen vielbeachteten Ausführungen kam das Vorstandsmitglied der International Union of Official Travel Organisations (IUOTO) auf die grosse und stetig wachsende Bedeutung des internationalen Tourismus zu sprechen und erörterte einige Probleme, die sich aus der neueren Entwicklung des Fremdenverkehrs ergeben. Auch in unserem Leserkreis dürften die interessanten Betrachtungen aufmerksame Beachtung finden. (Die Red.)

Fremdenverkehr kein luxuriöser Zeitvertreib

Der Fremdenverkehr hat einen gewaltigen Aufschwung genommen. Tatsächlich verhält es sich so: Was um die Jahrhundertwende als luxuriöser und exklusiver Zeitvertreib galt, dem kein zeller Wert beigemessen werden konnte, ist zu einer nahezu allgemein üblichen und sogar unentbehrlichen Art der Erholung für alle diejenigen geworden, die in den sozialen Arbeitsprozess einbezogen sind. In dieser gehetzten und nervösen Zeit, die vor allem in geistiger Beziehung so hohe Anforderungen an uns stellt, wurde uns die Erholung zu einem unentbehrlichen Bedürfnis, und die beste Erholung ist und bleibt ein zeitweiliger Wechsel der Umgebung und der Gewohnheiten und das Einatmen einer andern Luft. Das Recht auf Erholung und ihre Bedeutung in bezug auf produktive Arbeit werden in vielen Ländern auch gebührend anerkannt. Ein Beweis dafür ist die ständig zunehmende Zahl von Arbeitnehmern, denen es möglich gemacht wird, sich einen obligatorischen, bezahlten Urlaub, einen Urlaub mit Ferienzuschlag usw. zu gönnen.

Die schnelle Entwicklung des Fremdenverkehrs nach dem ersten und in noch stärkerem Masse nach dem zweiten Weltkrieg kann eigentlich nur als phantastisch bezeichnet werden. Der Touristenverkehr ist zu einem Faktor von hervorragender wirtschaftlicher und sozialer Bedeutung geworden, der die ganze Bevölkerung erfasst. Nach einem Bericht der «International Union of Official Travel Organisations» (IUOTO) wird die Zahl der Touristen, die von ihren Heimatländern aus das Ausland besuchen, auf 50 Millionen und deren gesamte Ausgaben für Reise und Aufenthalt auf einen Gegenwert von mehr als fünf Milliarden Dollar geschätzt. Es ist erfreulich, festzustellen, dass unser guter, alter Erdteil den Löwenanteil von diesen 50 Millionen Touristen für sich in Anspruch nimmt, nämlich 30 Millionen. In fünfzehn der bekanntesten europäischen Touristenländer werden zusammen jährlich Touristendevisen im Betrag von beinahe anderthalb Milliarden Dollar eingeführt. Sieben bis acht Prozent der berufstätigen Bevölkerung Europas verdienen ihr Brot durch den Fremdenverkehr.

Fremdenverkehrsförderung auch eine staatliche Aufgabe

Diese Zahlen sprechen eine deutliche Sprache. Kein Staat, keine Regierung wird sich heute der Anerkennung der Bedeutung des Fremdenverkehrs entziehen können, was nicht heissen soll, dass die staatlichen Behörden allein die Durchführung der Fremdenverkehrsarbeit in die Hand nehmen sollten. Im Gegenteil, viele nationale Organisationen, die der Förderung des Frem-

denverkehrs dienen, haben sehr deutlich bewiesen, dass die private Initiative auf diesem Gebiet besonders nützliche Arbeit zu leisten imstande ist. Aber der Staat muss diese Arbeit privater Kreise als eine ernsthafte und wertvolle Aufgabe zu würdigen wissen, er muss sie kraft seiner Autorität stimulieren und finanziell ausreichend unterstützen.

Der Fremdenverkehr nimmt jedoch nicht nur in nationaler, sondern auch in internationaler Hinsicht auf hoher Ebene alle Aufmerksamkeit in Anspruch. So soll jetzt, nachdem für die Probleme des Tourismus früher die Wirtschaftskommission für Europa zuständig war, eine besondere Touristikkommission ins Leben gerufen werden.

Der gewaltige Aufschwung, den der Fremdenverkehr genommen hat, brachte neben zahlreichen grossen Vorteilen auch viele Probleme mit sich. In erster Linie sei hier genannt

Der Mangel an Unterkunftsmöglichkeiten

der in den Monaten des gesteigerten Verkehrs in beinahe allen europäischen Touristenzentren mehr oder weniger stark in Erscheinung tritt. Dieser Mangel ist an verschiedenen Orten jetzt bereits brennend und wird es wohl in Zukunft zweifellos in noch höherem Masse werden, denn der Fremdenverkehr, besondere Umstände natürlich vorbehalten, dürfte noch lange nicht seinen grössten Umfang erreicht haben. Nahezu alle Faktoren, auf deren Einfluss die schnelle Entwicklung des Fremdenverkehrs zurückgeführt werden kann, haben auch jetzt ihre Geltung und werden sie normalerweise vorerst noch behalten. Man denke nur an die Kapazität des Verkehrs über den Atlantischen Ozean, die sich - wenn alle Erwartungen und Pläne der Luft- und Schifffahrtsgesellschaften realisiert werden sollten - in einigen Jahren verdoppeln wird.

Es ist ferner nicht ausgeschlossen, dass der Besuch aus einer Anzahl von Ländern in Ost-europa in Zukunft in erheblichem Masse zunehmen wird.

Wollen wir profitieren von der Zunahme des Touristenstromes, so müssen wir dafür sorgen, dass wir ihn auffangen können. Es sollte dann in den Orten, in denen dies zu verantworten ist, für die Schaffung neuer Unterkunftsmöglichkeiten gesorgt werden, wobei man den Ansprüchen des heutigen Touristen wird Rechnung tragen müssen. Der heutige Tourist geht nämlich nicht nur auf Reisen, um sich zu amüsieren, sondern vor allem, um Erholung zu finden. Er sucht nicht Glanz und Pracht, sondern Anregung und einen keineswegs übertriebenen Komfort. Aber nicht nur die Unterkünfte, die neu gebaut werden, sollten diesen veränderten Anforderungen des Touristen von heute entsprechen. Auch die schon bestehenden Unterkünfte müssten sich darauf einstellen. Dies dürfte nicht immer möglich sein, stellt aber auch keine Schwierigkeit dar, denn es werden sich immer Touristen finden, die an Luxushotels interessiert sind. Der Prozentsatz der Touristen, die diese Art Unterkünfte bevorzugen, wird sich allerdings relativ verringern, doch da die Gesamtzahl der Touristen in der Welt einen so gewaltigen Umfang anzunehmen beginnt, wird es auch immer Luxus-

Reisende geben. Meiner Meinung nach erscheint deshalb die Existenz der verschiedenen Typen der vorhandenen Unterkünfte, auch die der Luxushotels, sofern sie in richtiger Weise geführt werden, nicht gefährdet.

Die Hotelrentabilität muss gewährleistet werden

Das Problem des Mangels an Unterkunftsmöglichkeiten ist übrigens nicht allein durch den Bau von neuen Hotels zu lösen. Ein Hotel muss rentabel sein. Sonst würde es überhaupt keinen Sinn haben, neue Hotels zu bauen. Es kann aber nicht rentabel sein, wenn es nur in den wenigen Wochen der Hochsaison gut besetzt ist. Mit allen vorhandenen Mitteln müssen wir uns bemühen, den durchschnittlichen jährlichen Frequenzgrad zu erreichen, durch den ein Hotel als Geschäftsobjekt noch verlockend sein kann. Dies stellt eine der grössten Sorgen der nationalen Touristenvereinigungen dar.

Ein Ziel, das anzustreben sich alle Mühe geben müssen, ist die Ausbreitung des Touristenstroms in bezug auf Zeit und Raum. Die Schulen müssen sich entschliessen, ihre Ferien über eine längere Periode auszudehnen. Ferner müssten ermässigte Preise für Unterkunft und Transport in der Vor- und Nachsaison geboten werden. Auch interessante Ereignisse, die in der Vor- und Nachsaison stattfinden oder in diese Zeitschnitte verlegt werden, könnten zu einer Saisonnivellierung beitragen.

Die Einführung von Touristentarifen für den Übersee- und Luftverkehr bedeutet bereits einen Fortschritt in der Richtung einer Senkung der Transporttarife, denn infolge der «Pool»-Bildung, an der viele Gesellschaften beteiligt sind, liegen diese noch zu hoch.

L'hôtellerie et les agences de voyage

La place prise par les agences de voyage dans le tourisme d'aujourd'hui est considérable et les hôteliers ont chaque jour d'avantage l'occasion de s'en apercevoir. Les agences sérieuses et qui disposent d'une solide expérience constituent un précieux trait-d'union entre la clientèle et les hôteliers. Sans les agences, de nombreux hôtels hésiteraient à faire des voyages à l'étranger, et les hôteliers, pour attirer chez eux par leurs propres moyens une clientèle semblable, devraient chercher des correspondants ou faire des voyages de prospection dans d'autres pays. Ces «expéditions» seraient beaucoup plus compliquées et coûteuses que celles faites actuellement par les hôteliers eux-mêmes ou par les offices de tourisme. L'on peut en effet se contenter de s'adresser aux agences de voyage avec lesquelles on travaille et l'on n'a pas besoin de «visiter» une clientèle extraordinairement dispersée et qu'il serait difficile de sélectionner.

Un article de M. André Siegfried dans l'Echo touristique

Les articles du grand économiste que M. André Siegfried, de l'Académie française, sont toujours du plus vif intérêt et il fut l'un des premiers à situer le tourisme et à lui accorder la place qu'il mérite dans l'économie nationale. C'est pourquoi nous pensons intéresser nos lecteurs en reproduisant l'article suivant paru dans la Revue du tourisme français, l'Echo touristique:

Les agences de voyage

«Le tourisme est devenu un aspect si essentiel de la vie moderne qu'il reflète dans son outillage

Und dann

die Aufhebung des Passzwanges!

Die deutsche Bundesregierung zeigt sich in dieser Beziehung sehr fortschrittlich, und zwar schlägt sie vor, keine Pässe mehr von den Reisenden zu verlangen, die die Grenze zwischen Deutschland und einigen andern Ländern überschreiten; einfache Personalausweise sollen genügen. Eine völlige Abschaffung der Kontrolle von Legitimationen - so wie das vor dem ersten Weltkrieg der Fall war - würde natürlich einen idealen Zustand bedeuten. Leider werden sich immer Länder finden, die nicht nur einen einfachen Personalausweis, sondern sogar einen Pass verlangen, wenn man das betreffende Land betreten oder verlassen will. Und wenn sich nicht alle Länder einmütig entschliessen, eine Grenzkontrolle dieser Dokumente abzuschaffen, dann werden viele Bürger in allen Ländern doch weiter beim Grenzübertritt im Besitz der einen oder andern Art von Personalausweis sein müssen. Es scheint fast so, als sei der Personalausweis für die Behörden von viel grösserer Bedeutung als die Person selbst. Im Grunde bedeutet man ohne dieses Papier nichts, ja existiert nicht einmal. Sollte es deshalb nicht die vornehmste Pflicht der Behörden sein, unsere Existenz grundsätzlich kostenlos zu bescheinigen?

In welcher Form man diese Bescheinigungen ausgeben will, als Personalausweis oder als Pass, ist gleichgültig. In jedem Fall müssen wir danach streben, um endlich und überall den Grenzübergang mit jeder Art von Personalausweisen und natürlich ohne Sichtvermerk zu ermöglichen. Und sollte man die Passkontrolle beim Grenzübergang zwischen bestimmten Ländern ganz abschaffen wollen, desto besser.

et son organisation toutes les transformations de la production elle-même. Le voyage est entré dans nos mœurs et nul ne conçoit plus d'existence possible sans ces déplacements saisonniers qui ponctuent l'année de jalons impatientement attendus. Il fut un temps où la production industrielle était artisanale. Elle est devenue mécanique avec la machine à vapeur au XVIII^e siècle. Puis les procédés de la grande fabrication sont devenus si complexes qu'à la période strictement mécanique succède aujourd'hui une période d'organisation collective, que j'ai proposé d'appeler l'âge administratif de l'industrie. A l'âge de l'artisan avait succédé celui de l'ouvrier, ou plus exactement de l'ingénieur. Nous sommes maintenant à l'âge de l'administrateur.

L'histoire du tourisme fournit l'exemple d'une semblable évolution. Il y a eu, jusque vers le milieu du XIX^e siècle, un tourisme artisanal, individuel, fantaisiste, non organisé. Puis, quand les transports ferroviaires se sont développés, le tourisme s'est mécanisé, et très vite ensuite il a fallu qu'il s'organise: c'est une nécessité du siècle des masses dans lequel nous vivons.

Dans mon enfance j'ai connu le tourisme artisanal. Quand je voyageais avec mes parents, c'est au moment même du départ qu'ils prenaient leurs billets au guichet de la gare; puis on enlevait d'assaut, à l'abordage, les places de coins dans les compartiments; souvent on arrivait aux hôtels sans avoir rien retenu. Les choses se passaient tant bien que mal, car il y avait encore de la place un peu partout.

Mais très vite ces conditions, véritablement erratiques et fantaisistes, n'ont plus suffi. En se compliquant les voyages ont demandé une pré-

paration. Lorsque après 1914 sont intervenues les réglementations monétaires et les exigences déchainées de visas, puis, lorsque après le Front populaire, les congés payés ont suscité le déplacement massif des vacances sociales, il n'a plus été question de partir impromptu sans avoir pris ses précautions. Le voyage a tendu à ressembler de plus en plus à une négociation diplomatique dès l'instant qu'il fallait traverser une frontière; et, à l'intérieur même des pays, l'affluence universelle rendait indispensable un concours minimum d'experts.

C'est ainsi que se sont développées, en vertu d'une nécessité logique, les agences de voyage: elles appartiennent pleinement à cet âge administratif dont nous parlions plus haut. Je rencontre ici le nom fameux de Cook, qui en fut l'extraordinaire initiateur. Thomas Cook, qui était un apôtre de la tempérance, avait eu l'idée, en 1841, alors qu'il était encore simplement un petit ébéniste de Leicester, de réaliser le premier train d'excursion collective, de Leicester à Loughborough, pour y transporter un groupe de militants à un meeting de tempérance. C'était le premier personnellement conduit tour, d'où devait sortir la puissante agence Thomas Cook and Son.

Tous les traits essentiels de l'agence de voyage sont dès ce début reconnaissables. Cook n'est pas un hôtelier, ce n'est pas non plus un transporteur, c'est un organisateur de voyages, un intermédiaire entre les compagnies de chemins de fer ou de navigation, les hôteliers et les restaurateurs. Il a compris aussi, et même dans un temps où les complications administratives du voyage étaient réduites au minimum, que le touriste, naturellement paresseux, demande qu'on se charge de tout à sa place.

Les conditions fondamentales de l'agence de voyage n'ont pas changé depuis lors, sous cette réserve qu'elles se sont de plus en plus compliquées. Après Cook and Son, Duchemin, devenu Havas-exprinter, et Cook lui-même, devenu Wagons-Lits Cook, sans parler des innombrables agences de voyage que l'impérieuse nécessité a suscitées, relèvent toujours de la même inspiration. Il s'agit d'une fonction, à la fois économique et sociale qui est devenue indispensable. Le touriste, dans la plupart des cas, ne saurait guère se tirer d'affaires seul: il a besoin de guide, car il y a désormais toute une technique du déplacement qui requiert la spécialisation de l'expert. D'autre part l'agence de voyage soulage l'hôtelier, et de même les compagnies de transports de toute une série de formalités qu'elle est mieux à même de remplir. Le client du reste ne se contente plus d'un concours lui permettant de retenir ses billets et ses chambres d'hôtel: il demande de plus en plus à l'agence de lui combiner son voyage, individuel ou collectif, dans des conditions telles que les divertissements eux-mêmes y soient prévus et assurés. De ce point de vue l'agent de voyage doit être considéré non seulement comme un intermédiaire mais comme un véritable transformateur.

Je suis quant à moi plein de considération pour la compétence, l'intelligence, l'expérience de ces agents, hautement qualifiés et spécialisés, que sont les collaborateurs des meilleures agences de voyage. Ils doivent connaître non seulement la carte du monde dans tous ses détails, mais l'extraordinaire écheveau des horaires maritimes, ferroviaires ou aériens, puis encore la forêt, parfois impénétrable, des règlements administratifs, douaniers, monétaires de cinquante pays. Si nous voyons là une organisation collective poussée au maximum, ne méconnaissons pas cependant qu'il y subsiste, et combien heureusement, des traces d'artisanat, dans un contact personnel avec des interlocuteurs qui, derrière leur comptoir, s'intéressent à nos déplacements et en facilitent la réalisation avec une inlassable et précieuse obligeance.

Collaborons avec les agences de voyages

On ne pouvait mieux mettre en évidence l'utilité des agences de voyage dans le tourisme moderne qui est de plus en plus collectif ou, lorsqu'il est individuel, qui se veut pour le moins « guidé et conseillé ».

C'est pourquoi nous recommandons à nos membres de travailler dans la mesure du possible avec les agences de voyage reconnues et sérieuses et de leurs accorder la commission à laquelle elles ont droit en vertu de conventions nationales et internationales, commission qui est de 10% sur les prix ordinaires et de 8% sur les prix forfaitaires. Par contre, nous mettons en garde dans notre rubrique « Avis » contre les prétentions abusives de certaines entreprises parasitaires qui, sans avoir l'expérience des agences de voyage connues, ni leur organisation et surtout leur honorabilité et leur solvabilité, veulent

traiter des affaires à crédit, exigent des réductions supplémentaires pour les clients qu'elles envoient et qui, finalement, demandent des com-

Allocution présidentielle du Dr Franz Seiler

à l'assemblée des délégués de la SSH du 12 juin à Lugano

II*)

Notre politique sociale

Entre la rentabilité de l'hôtellerie et l'amélioration de la sécurité sociale du personnel d'hôtel, il y a une étroite relation de cause à effet. L'on peut appliquer ici, mieux que nulle part ailleurs, la règle qui veut que, sans une situation économique saine, aucune politique sociale durable ne soit concevable. Souvenons-nous donc, en popularisant le tourisme, du revers de la médaille et sauvegardons le tourisme social d'une trop grande unilatéralité. Les travaux du congrès international de tourisme social de Berne qui a si brillamment réussi ont révélé que c'est en résolvant théoriquement et pratiquement le problème dans sa totalité, que des progrès durables pourraient être réalisés dans l'intérêt de tous les participants.

Ceci m'amène à parler plus en détail de l'attitude sociale de l'hôtellerie.

L'on peut dire en toute conscience, que la SSH s'est efforcée au cours de ces dernières années, de pratiquer et de promouvoir autant que possible, et dans les limites supportables pour les établissements saisonniers, une politique sociale progressiste, même en comparaison des prestations sociales de branches économiques qui, à l'encontre d'une grande partie de l'hôtellerie, ont tiré largement profit de la haute conjoncture.

J'aimerais signaler spécialement ici

notre propre Caisse d'allocations familiales,

fondée en 1946 et qui s'est développée depuis d'une manière réjouissante. Les établissements hôteliers affiliés à cette caisse de la SSH ont versé jusqu'à présent plus de 4,2 millions de francs d'allocations familiales aux employés d'hôtel ayant charge d'enfants. Ces allocations ont été payées par les cotisations des membres de la caisse, qui, en l'espace de neuf ans, ont contribué pour une somme de 6 millions de francs. Notre caisse d'allocations familiales a notablement aidé à retenir de nombreux employés dans les professions hôtelières. Cette œuvre sociale s'est aujourd'hui si bien implantée, que, selon toute prévision humaine, elle continuera à remplir sa tâche dans l'intérêt et pour le bien de notre profession tout entière.

Il est résulté de grands avantages de la réunion, sous une seule administration, de notre caisse de compensation AVS-Hotels et de notre caisse d'allocations familiales. L'organisation rationnelle du travail nous a valu, entre autres, l'année dernière un résultat financier permettant de ristourner aux membres de la caisse une somme d'environ fr. 150.000.-, représentant une partie de leurs contributions aux frais d'administration de nos deux caisses. Nous sommes, cette année aussi, en mesure de payer une telle ristourne et nous espérons que les membres de la Société et de nos caisses continueront à bénéficier de cet avantage.

L'étendue de la part que prend l'hôtellerie à la grande œuvre sociale suisse de l'assurance-vieillesse et survivants est démontrée par les 38,7 millions de francs de contributions versées par nos membres à la Caisse Hotels de 1948 à 1955,

ce qui équivaut pour cette période à un volume de revenus et de salaires de près d'un milliard de francs. En 1955, les cotisations AVS versées à notre caisse Hotels ont dépassé 6 millions de francs. Elles représentent pour les 1951 entreprises affiliées à notre caisse une somme annuelle de salaires et de revenus d'environ 151 millions de francs. Jusqu'à présent, l'Hotels a payé 3,8 millions de francs de rentes à 1133 assurés.

Mesures de prévoyance en faveur du personnel – prestations et charges

Le comité central se rend compte que, dans le domaine des prestations sociales, il y a encore diverses œuvres importantes à accomplir, si nous voulons rester dans le sillon de l'évolution moderne et assurer aux employés les sécurités nécessaires pour résoudre le problème du recrutement et de la formation du personnel. Toutefois, il y a, même pour les charges sociales, une limite qui ne doit pas être dépassée si l'on veut que les revendications formulées à l'égard des exploitations, soient tolérables. Nous estimons

qu'il doit être possible de trouver dans le cadre de la profession des solutions acceptables en matière d'assurance-maladie et d'assurance-vieillesse,

sans devoir encourir le reproche d'avoir perdu le sens de ce qui est économiquement supportable pour nos exploitations. Des rapports seront présentés à ce sujet à notre assemblée des délégués de cette année et une partie des délibérations sera

*) Voir Hotel-Revue, No 28

consacrée à la discussion de ces problèmes. Nous tenons à connaître l'avis de nos membres et à avoir leurs propositions avant de nous hasarder plus avant dans la voie des réformes sociales.

Ce qui a déjà été réalisé depuis la guerre nous fait espérer que, du côté des employés et dans leur intérêt bien compris, on fera preuve de modération. L'esprit de collaboration qui s'est manifesté jusqu'à présent de part et d'autre dans le vaste domaine des contrats collectifs de travail me semble démontrer qu'il sera possible, à l'avenir aussi, de trouver un dénominateur commun aux intérêts des deux parties, dans le cadre de la situation financière et de la capacité de production de notre industrie hôtelière.

A ce propos, qu'il me soit permis finalement de rappeler qu'en 1951 nous sommes parvenus à faire assumer par notre caisse d'allocations familiales les obligations de tous les établissements-membres de notre Société à l'égard de

l'assurance-chômage des employés.

La Société suisse des hôteliers paie une cotisation collective forfaitaire à la caisse paritaire d'assurance-chômage pour les employés d'hôtel et de restaurant. Une preuve de plus que nous avons été bien inspirés de créer, pour faciliter la solution des problèmes sociaux, une institution puissante.

Lutte contre le renchérissement

Dans un autre domaine particulièrement important, à savoir celui de la lutte contre le renchérissement des prix de revient, nous ne sommes pas non plus restés inactifs. En octobre 1947, nous avons – pour ne citer que ce point – signé un judicieux contrat de collaboration avec la Howeg, co-opérative d'achat pour les hôtels et restaurants. Ce faisant, nous avons freiné la tendance au renchérissement qui gravait terriblement les achats et les importations de marchandises de l'industrie hôtelière. Nous avons pu développer les achats en commun, sans qu'aient à en souffrir – comme on le craignait ci ou là – nos relations avec les fournisseurs attirés de l'hôtellerie qui sont capables de nous ravitailler en marchandises de qualité à des prix abordables. Certes, il a été possible – en accentuant l'influence régulatrice qu'exerce la coopérative d'achat pour les hôtels et restaurants – d'abaisser dans une certaine mesure les marges commerciales qui déterminent nos prix de revient. Ce ne sont pas seulement les 818 membres de la SSH (représentant 60.000 lits) affiliés à la Howeg – avant la conclusion du contrat de collaboration ils étaient à peine 100 – mais l'ensemble des membres de la SSH et l'industrie hôtelière tout entière qui bénéficient de sensibles facilités ou allègements. Dans leur ensemble, les sommes ainsi économisées représentent un multiple des cotisations que les membres de la SSH paient pour avoir à leur disposition une organisation professionnelle, non seulement viable, mais surtout forte.

Les mesures que nous avons prises nous-mêmes dans le domaine des achats nous avaient été souvent recommandées par les autorités avant la guerre déjà, elles peuvent sans doute être encore développées. La collaboration de chacun de nous pourrait beaucoup contribuer à améliorer ces résultats.

Mais ce que nous ne pouvons pas obtenir par nos propres moyens, c'est la réalisation pratique d'un postulat doublement justifié que nous formulons depuis plusieurs années. Nous ne devons finalement plus être considérés en matière d'achat comme de simples consommateurs, mais comme les revendeurs de marchandises manufacturées et nous devons être traités comme tels.

Pour cela, les milieux agricoles qui bénéficient d'une large protection de l'Etat, ainsi que le commerce d'importation, devraient nous aider à concrétiser les constatations du rapport de la conférence de Lucerne sur les charges exagérément lourdes qui pèsent sur l'hôtellerie, alors que notre industrie doit conserver sa capacité de concurrence sur le plan international. La protection économique accordée par l'Etat à certaines branches empêche d'améliorer la rentabilité de nos entreprises. Nous espérons que les milieux qui ont leur mot à dire et dont l'influence peut être décisive adopteront à notre égard une attitude aussi compréhensive que celle que nous avons eue pour eux lors de la votation de la loi sur l'agriculture. Nous avions, à cette occasion, laissé à l'arrière plan nos propres intérêts en raison des liens traditionnels qui nous unissent à la paysannerie et en particulier à la population de montagne.

Autres initiatives – allons toujours de l'avant!

Il y aurait encore beaucoup à dire sur les initiatives prises par la Société suisse des hôteliers dans

Mitgliederbewegung Mouvement des membres

Neuaufnahmen – Admissions	Betten – Lits
M. Hermann Werlen, Hôtel Victoria, Aigle	40
M. Georges Suter, Hôtel du Cheval Blanc, Bévillard	
Silvahof AG., Hôtel Silvahof, Bern	21
Hr. Joos Andrist-Bienz, Pass-Hotel Flüela-Hospiz	50
Hr. Benno Bürgisser, Hotel Löwen, Glattbrugg-Zürich	20
M. Charles Martel, dir., Hôtel des Trois Rois, Le Locle	29
Hr. Carl Daniotti, Dir., Hotel Bristol, Lugano	33
Hr. Karl Etzensperger, Hotel Alpina, Luzern	P.M.
M. Raymond Studer, Restaurant Beau-Rivage, Neuchâtel	30
Bellevue San Bernardino AG., Hotel Bellevue, San Bernardino	
Mme S. Pfister, Hôtel Mirabeau, St-Cergue	40
M. Gaston Gaillard, Hôtel des Alpes, St-Maurice	25
HH. Stucker & Zesiger, Hotel Lischana, Scuol	21
Hr. Christof Theus, Hotel Hohenfels, Scuol	40
Hr. Beny Schaub, Hotel Rätia, Sent	40
M. André Papon, Hotel Victoria, Sierre	20
Hr. Alfred Furrer, Gasthaus Alpenrösli, Unterbach	20
M. Willy Perret-Gentil, Hotel Bella-Vista, Villars s/O.	22
Hr. Othmar A. Bammert, Hotel du Lac, Weggis, Zürich	15
AG. Grand Hotel Victoria, Wengen	P.M. 120

l'intérêt de ses membres, et pour le bien de toute la profession. Contentons-nous d'énumérer les suivantes: Mesures pour développer la formation des apprentis en étendant aux exploitations saisonnières la possibilité d'engager les jeunes gens se destinant aux carrières hôtelières, réorganisation de notre service de contrôle en réunissant les contrôles de l'AVS, des taxes de service et des prix, création et extension de notre propre office comptable et fiduciaire, qui en est encore à ses débuts. Signalons aussi l'action en faveur des écoles de ski et des guides de montagne, qui, il y a quelques années, a fait une propagande efficace pour l'ensemble du tourisme suisse, ainsi que notre action pour stimuler le tourisme de sports d'hiver en accordant une prime aux séjours d'un mois 14 jours. Je mentionnerais encore l'introduction de tarifs obligatoires pour les cantonnements militaires dans les hôtels, l'établissement de directives pour la perception des suppléments sur les taxes téléphoniques, nos grandes enquêtes sur les besoins de rénovation de l'hôtellerie et sur l'origine de notre personnel, sans oublier notre coopération, à certains points de vue déterminante, à la fondation et au développement de l'Association internationale de l'hôtellerie, qui a maintenant des ramifications dans le monde entier. Citons encore le lancement et l'exécution d'une importante enquête comptable, au sein de l'OECE, sur la rentabilité et les investissements de l'hôtellerie européenne, l'organisation de collectes fructueuses en faveur du village Pestalozzi et d'autres institutions de bienfaisance.

Signalons enfin une de nos initiatives les plus importantes,

la conférence de Lucerne.

Nous avons œuvré dans les divers comités de travail de cette conférence, qui a résumé ses conclusions dans un vaste rapport final. Ce document est d'importance, car il pourrait servir de base à la politique touristique future, à condition de ne pas être simplement conservé comme une relique dans les archives de Palais fédéral. Il doit au contraire demeurer un vivant rappel de la nécessité de tenir compte des constatations qu'il contient et de réaliser ses propositions.

Pour terminer, notre tour d'horizon sur ce que la SSH a mis en œuvre, dans l'espace de 10 ans, pour renforcer la position de l'hôtellerie à l'intérieur et à l'extérieur, je voudrais attirer l'attention sur

le travail de pionnier que nous n'avons cessé de faire dans le domaine de la libéralisation du trafic touristique international.

Nous avons cherché à atteindre ce but, d'entente avec nos collaborateurs de la délégation suisse du comité de tourisme de l'organisation européenne de coopération économique (OECE). Cette lutte ardue pour libérer le tourisme international des entraves du contrôle des changes et de la bureaucratie demeurera l'un de nos plus beaux souvenirs de cette période d'activité. Malgré les énormes progrès réalisés et les succès enregistrés, notre objectif final qui est la liberté totale des échanges monétaires et touristiques n'a pas encore été atteint. Mais tout fait prévoir que nous approchons lentement de ce but, à savoir de la véritable et entière convertibilité



des monnaies qui est la condition de la liberté du trafic touristique.

Abondance de petits travaux - teamwork

Je n'ai pas pu de loin, dans cette évocation de 10 années d'activité, mentionner toutes nos initiatives, ni tout ce qui a été entrepris ou réalisé. Ce qui n'a surtout pas trouvé de place dans cet exposé, c'est la *multitude des petits travaux* effectués par mes collègues du comité central, par les membres des différentes commissions et surtout par l'ensemble de nos collaborateurs et du personnel de la Société ou de ses institutions. Les œuvres les plus grandes et les plus difficiles ne sont souvent, sur cette terre, que la somme de tout petits travaux dont certains même échappent à notre attention. Ce que nous pouvions présenter n'est pas l'œuvre de quelques-uns ou même d'un seul, mais l'*œuvre commune* de tous ceux qui collaborent au sein de notre Société et qui travaillent pour notre organisation. Je ne voudrais pas oublier dans ce domaine le travail fondamental accompli par les sections régionales et locales, ni passer sous silence l'influence favorable de la conjoncture générale sur le résultat de nos efforts. Ceux-ci ont toujours tendu à développer dans un esprit progressiste l'œuvre que nos prédécesseurs ont construite sur des bases solides.

Mesdames et Messieurs,

Il semble de bon ton depuis quelque temps, dans certains milieux de rejeter en bloc la responsabilité de tout ce qui donne lieu à critique dans le pays sur les associations économiques et professionnelles et de les prendre comme bouc émissaire de tous les maux du monde.

Il est évident que les associations ne sont pas infaillibles et qu'elles ne sont pas immunisées, ni en général, ni en particulier, contre la gamme des egoïsmes qui sont enracinés dans la nature humaine. Il faut aussi avouer que les associations qui disposent d'une puissante politique courent parfois le risque d'être abusées de cette puissance et de nuire à d'autres groupements économiques. Mais cela ne doit pas empêcher de reconnaître, comme il se doit, l'œuvre positive et constructive des associations dans le cadre de notre économie nationale.

De nombreuses tâches d'une importance essentielle pour la vie économique de la nation ne peuvent s'accomplir sans la coopération active des associations,

à moins que l'on ne prétende qu'il vaut mieux faire reposer sur l'Etat la responsabilité totale de notre économie ou laisser libre cours à une concurrence individualiste effrénée? Le peuple suisse ne veut ni l'un ni l'autre. Dans notre pays les associations ont un rôle à jouer; il consiste surtout à tenir le juste milieu entre ces deux extrêmes et à réaliser dans nos propres rangs une synthèse entre un individualisme sans borne et un collectivisme niveleur. Cette synthèse est celle de la *solidarité*.

L'association

ne doit pas être un but en soi-même

Le regard que nous venons de jeter sur quelques aspects particulièrement frappants de l'activité de notre Société depuis la fin des hostilités permettra de se faire une idée de la mesure dans laquelle la Société suisse des hôteliers a pu, par un travail constructif et solidaire, servir non seulement l'ensemble de la profession, mais l'économie nationale. Nous considérons l'association et ses activités, non comme un but en soi, mais comme un moyen d'accomplir notre tâche qui est d'assister nos membres par nos conseils et nos actes, tout en renforçant la capacité de notre industrie dans l'intérêt général du pays.

Gardons le sens des valeurs morales!

Aujourd'hui comme hier et comme demain, l'hôtellerie est appelée à faire *aimer notre pays* et à renforcer le prestige de la Suisse dans le monde. C'est pourquoi nous plaçons à un niveau plus élevé que les intérêts matériels que nous sommes contraints de défendre, les *valeurs morales* que nous devons cultiver: sens de l'hospitalité, enthousiasme pour la grandeur et la beauté de notre profession, amour de la patrie et des hommes, philosophie de la vie, en un mot la vraie culture du cœur!

Nous voulons tous promettre solennellement de lutter infatigablement pour ses valeurs au poste que le destin nous a assigné, afin qu'elles ne soient pas dans le tourbillon d'une époque défilant la technique et adorant les records de vitesse.

Ayons à cœur ce qui rend la vie aimable et digne d'être vécue. La personne humaine demeure au centre de l'activité professionnelle de l'hôtelier et de l'hôtière. Conservons donc soigneusement et hospitalièrement le respect de l'homme, afin que le labeur quotidien que nous accomplissons consciencieusement ait un sens, une âme et soit béni.

lich aufzufüllen. Eine gewisse Prophylaxe mag hier auch deshalb am Platze sein, damit wir der von der Köchenschaft geforderten Arbeitszeitverkürzung nicht ungewappnet gegenüberzutreten können. Im übrigen bildet die Abwanderung bei den Köchen ein bis anhin genügend gross dimensioniertes Ventil - man braucht dabei nicht einmal an Olympiaden zu denken!

Und nun gilt es, die Lehrstellen bereitzuhalten

Die Suche nach Lehrlingen ist Sache des Einzelnen und nicht des Verbandes. Der Lehrling soll nicht nur nach dem Zeugnis, sondern ebenso sehr nach seinen menschlichen Eigenschaften ausgewählt werden, so dass er zum Lehrchef und zum Patron passt. Unnötige persönliche Spannungen werden dadurch vermieden. Vor Lehrvertragsabschluss sollten wir nicht nur den Lehrling, sondern auch seine Eltern kennenlernen. Einzig gegenseitiges Vertrauen und Einklang in den wesentlichen Erziehungsprinzipien rechtfertigt das Wagnis der Lehre.

Zu Punkt zwei:

Vorbereitung der Lehrchefs auf ihre Aufgabe.

Durch die Bereithaltung von Lehrstellen ergibt sich eine Situation, die nicht nur für den Lehrling mannigfache Probleme schafft, sondern ebenso sehr für diejenigen, die für seine Ausbildung verantwortlich sind. Wohl ist durch Paragraphen festgelegt, wer einen Lehrling ausbilden darf. Paragraphen sind aber starr und einseitig. Wer einen Lehrling ausbildet, hat sich auf seine Aufgabe vorzubereiten, sowohl in fachlicher als auch in menschlicher Beziehung. *Es wäre unbillig, von jedem Mitarbeiter, der nach Gesetz zur Lehrlingshaltung ermächtigt ist, gleich auch zu erwarten, dass er tatsächlich dazu befähigt sei.* Durch die Fachkommission sind *Lehrmeisterkurse* zu veranstalten, zu deren Besuch jeder, der zum erstenmal Lehrchef wird, verpflichtet werden sollte. Der Appell richtet sich nicht allein an die Arbeitgeber. Die Union Helvetica ist ebenfalls aufgerufen, ihre Mitglieder in vorstehendem Sinne zu orientieren und zu verpflichten. Hier eröffnet sich für die UH ein neues, von uns sehr anzuerkennendes Betätigungsfeld, nicht nur diejenigen Leute zu präparieren, die dem Verband möglichst viele neue Mitglieder zuführen, sondern auch jene, die durch unermühten Einsatz den Nachwuchs aufnehmen, ausbilden, fördern und erziehen. *Ein Lehrvertrag ist nicht allein ein Dienstvertrag, sondern ebenso sehr ein Erziehungsvertrag.* Die höhere Fachprüfung im Kochberuf sollte vermehrt in den Dienst der Nachwuchsförderung gestellt werden, indem sie nicht nur über fachliche Leistung Auskunft gibt, sondern auch über die menschlichen Fähigkeiten als Erzieher der Jugend. Ich empfehle den Mitgliedern des Schweizer Hoteliervereins dringend, ihren geeigneten Mitarbeitern die höhere Fachprüfung zu ermöglichen und ihnen dabei finanziell beizustehen.

Aufgabe des Lehrmeisters

Er ist nach dem Gesetz dem Lehrling gegenüber verantwortlich. Im Grossbetrieb überträgt der Lehrmeister die Ausbildung des Lehrlings dem Lehrchef. Delegieren heisst aber in keinem Fall die ganze Verantwortung nach unten abschieben. Zum persönlichen Aufgabenbereich des Patrons gehört es, darüber zu wachen, wie der Lehrling seine entscheidenden Lebensjahre in dem Lehrbetrieb verbringt. Die Tür zum Patron muss für den Lehrling jederzeit offenstehen, damit er weiss, wo er sein Herz ausschütten kann. Wir tun gut daran, uns ein möglichst genaues Bild des Jugendlichen zwischen 16 und 18 Jahren zu machen. Der grosse Irrtum, dem insbesondere moderne Erzieher erliegen, besteht darin, zu glauben, die heutige Jugend sei sehr selbständig, sie wüsche und brauche deshalb keine oder wenig Kontrolle und Betreuung, sondern verlange vielmehr völlige Freiheit in ihrer Entwicklung. Die Wahrheit ist anders. Infolge der raschlebigen Zeit mit den mannigfaltigsten Entwicklungen, die ein ständiges An- und Aufpassen erfordert, «schwimmt» die Jugend und braucht deshalb einen besonderen Halt. Die Jugendlichen bilden eine unprofilierter Masse, sie müssen sich erst zu Persönlichkeiten entwickeln. Die Jugend braucht das Vorbild, Kontrolle, Anleitung und Betreuung, die sich auch auf die Freizeit erstrecken müssen.

Ein *vorbildlicher Lehrmeister* ist kein weichlicher, älterer Papa, der den Lehrling in Watte einhüllt. Im Gegenteil, die Lehre ist bildlich gesprochen eine männliche Angelegenheit, die vom Vorgesetzten und vom Untergebenen Zucht und Disziplin erfordert. *Als oberster Grundsatz muss für den Patron gelten, dass nicht er das Mass aller Dinge ist.* Wird diesem Grundsatz nachgelebt, so bleibt die Verbindung von oben nach unten in Ordnung, was für das Lehrverhältnis ausschlaggebend ist. Das Verantwortungsbewusstsein des Lehrmeisters erfüllt sich aber nicht nur im eigenen Betrieb, sondern wirkt sich auch für den ganzen Berufsstand zum Vorteil aus.

Leider führt nicht jedes gute Lehrverhältnis unsern Gewerbe einen neuen Lehrling zu. Sicher wird aber durch jedes schlechte Lehrverhältnis grosser Schaden angerichtet. Besonders Eltern, die Kinder im lehrpflichtigen Alter haben, sind sehr hellhörig in bezug auf tatsächliche oder vermeintliche Mißstände eines Berufes, den sie für ihren Sohn oder ihre Tochter zu erwählen in Betracht ziehen.

Menschliche Betreuung des Lehrlings

Auf einen Punkt müssen wir noch hinweisen. Die *Kommerzialisierungs- und Rationalisierungstendenz* macht auch vor unserm Gewerbe nicht Halt. Wir treffen es daher immer wieder an, dass besonders in Hotelneubauten keine oder zu wenig Personalzimmer erstellt werden, weil der Nutzungsraum einbringender verwendet werden kann. Das hat zur Folge, dass die Lehrlinge ausser Hauses und deshalb ausser Kontrolle logiert werden müssen. Dadurch entziehen wir unsern jüngsten Nachwuchs das dringend nötige «Zuhause» und verstossen gegen das höchste, im Schweizer Gastgewerbe verankerte Prinzip, den bei uns einkindernden Menschen das Gefühl des «Zuhauseins» zu vermitteln. Ein Hinweis auf mangelhafte Unterkunft in alten Häusern bleibt uns in diesem Zusammenhang nicht erspart, und deshalb gilt auch einer Anzahl von ihnen die

vorerrwähnte Kritik. *Betreuung wird mehr denn je von Eltern und von Berufsberatern für die Jugendlichen gefordert.* Es ist bitter, von dem Präsidenten der deutsch-schweizerischen Lehrlingsämter-Konferenz vernehmen zu müssen, wie viele Lehrverhältnisse nicht zustande gekommen sind, weil uns Mangel an Betreuung der Lehrlinge vorgeworfen wird. Damit möchte ich das Kapitel über die Verantwortlichkeiten des Patrons schliessen, nicht ohne den Neulingen unter ihnen zu empfehlen, sich angelegentlich auf ihre Aufgabe vorzubereiten. Es kann dies unter anderem durch den Besuch der Lehrmeisterkurse geschehen. Es ist auch zu prüfen, ob nicht eine Art Ferien-Studienkurs im Sinne von Oesch zur Behandlung des Themas «Nachwuchs» veranlassen werden könnte.

Sie werden es mir nicht verübeln, wenn ich auch an die denke, welche aus irgendeinem Grund keine Lehrlinge halten können. Da die Nachwuchsförderung den gesamten Berufsstand angeht, sollten diejenigen Betriebe, die keine Lehrlinge ausbilden, einen bescheidenen Geldbeitrag leisten. Wie das Geld auszugeben ist, habe ich früher erwähnt.

Die Lehre ist attraktiv zu gestalten

Die Lehre als ganzes attraktiv zu gestalten, ist wiederum Sache des Verbandes. Es ist danach zu forschen, was die Jugendlichen am Gastgewerbe lockt. Die heutigen Modeberufe, die Verlockungen und Vorteile anderer Berufe sind zu berücksichtigen. Eine gerechte, dem Lehrverhältnis angepasste Entlohnung ist selbstverständlich, dazu gehören auch anständige Kost und Logis. Wenn die SFG in letzter Zeit manche *kostspielige Verbesserung* in den Lehrverhältnissen angestrebt und vorgeschlagen hat, so deshalb, weil sie weiss, welche kleineren oder grösseren Fragen das Zustandekommen eines Lehrverhältnisses beeinflussen. Unter diesem Gesichtspunkt haben die Verbandsspitzen einigen Neuerungen im Lehrvertrag des Koches zugestimmt. Wir empfehlen Ihnen dringend, sich den neuen Verhältnissen anzupassen. Trotz vieler Verbesserungen muss ich Ihnen leider sagen, dass unser Gewerbe in sozialer Beziehung noch lange nicht die Spitze hält, sondern erst daran ist, vom Hintergrund ins Mittelfeld vorzurücken. Im sozialen Sektor werden wir noch nicht so bald zur Ruhe kommen können. Die Entwicklung geht weiter. Bei der Wahl eines Berufes wird sogleich auch die Frage nach den Beschäftigungsmöglichkeiten im Alter und nach der Fürsorge bei beginnender Arterienverkalkung gestellt. Diese Frage muss vom Verband gebührend beantwortet werden. Wir tun gut, ihr nicht mehr länger auszuweichen.

Bei aller Attraktivgestaltung der Lehrverhältnisse dürfen wir die finanziellen Versprechungen nicht in den Vordergrund rücken. Es besteht ansonst die Gefahr, dass wir junge Leute in die Lehre bekommen, die den Beruf nur von lukrativen Gesichtspunkten aus wählen. Was wir brauchen, sind junge Menschen, die aus Freude, Eignung und Zuneigung unsere gastgewerblichen Berufe erlernen wollen. Diesen Leuten bietet die Hotellerie auch heute genügend materielles Auskommen.

Auch die Angelernten wollen erzieherisch betreut sein

Unsere Betrachtung wäre unvollständig, würden wir unter Nachwuchs nur die Jugendlichen verstehen, die eine Lehre absolvieren. Im Gastgewerbe sind wohl mehr Leute beschäftigt, die unter die Kategorie «angelernt» fallen, als unter die Kategorie «gelernt». Wenden wir uns deshalb - nachdem wir die Lehrberufe besprochen haben - den «Angelernten» zu, und versuchen wir die Frage zu beantworten, aus welchen Kreisen wir sie rekrutieren, wie wir sie fördern und wie wir sie unsern Berufsstände erhalten können. Unter angelernt fallen z. B.: Chasseur, Zimmermädchen, Portier, Gouvernante, Buffedame, Concierge sowie ein Teil der Büroangestellten. In dieser wie in jener Berufskategorie kommt es auf sachliche Berufsfähigkeit und auf das persönliche Verhalten an.

Lehrlinge sowie Anlernte haben sich in ihrem Beruf einzuarbeiten und sind in gleichem Masse zu erziehen und zu fördern. Für den guten Gang der Betriebe sind auch die angelernten Kräfte unentbehrlich.

Nachwuchsförderung im Gastgewerbe

Von O. Winzeler, Zürich

An der geschlossenen Delegiertenversammlung vom 13. Juni in Lugano referierte der Vertreter des SHV in der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Herr O. Winzeler, Zürich, über die heute im Brennpunkt des Interesses stehenden Fragen der Nachwuchsförderung. Wir bringen seine Ausführungen unseren Lesern mit geringfügigen Kürzungen zur Kenntnis. Die Red.

Die wichtigste und dringendste Aufgabe des Gastgewerbes ist die Lösung des Nachwuchsproblems. Da in weiten Kreisen unseres Gewerbes die bauliche Erneuerung unserer Hotels als die Hauptsorge gilt, wird es wohl mit Unbehagen vermerkt werden, wenn ich mir erlaube, das Nachwuchsproblem als Hauptproblem zu bezeichnen.

Aber bauliche Erneuerung wird im Gastgewerbe immer nötig sein und kann auch jederzeit ausgeführt werden; Bausteine und Zement, tote Materie, ist in beliebigen Mengen erhältlich. Dem *Gastgewerbe mangelt jedoch heute das lebende Element, das tüchtige einheimische Personal.* Im Mittelpunkt des Gewerbes steht der Mensch, einerseits der Gast und andererseits der Gastgeber. Mangelscheinungen auf der einen oder andern Seite führen unser Gewerbe unabwendbar dem Ruin entgegen. Wie weit sind wir davon entfernt? Wollen wir in der Personalbeschaffung gänzlich vom Ausland abhängig werden, oder gelingt es uns in letzter Minute, den nötigen inländischen Nachwuchs und somit auch den Grundstock des Personals zu sichern? Unverzüglich müssen wir uns Werk gehen! *Es soll uns in erster Linie beschäftigen, was zur Erhaltung unserer Existenz unbedingt notwendig ist: der Nachwuchs.* - Wie und wann wir ihn beschaffen ist darum unsere Hauptsorge.

Unser Gewerbe befindet sich in einem Notstand, weil ihm zu wenig geschnittenes einheimisches Personal zur Verfügung steht. Daraus lässt sich folgern, dass es uns in den verflochtenen Jahren offenbar nicht gelang, dem Gastgewerbe den nötigen Nachwuchs zu sichern und zu erhalten.

Nachwuchsmangel heute bedeutet Personalmangel morgen. Die Dringlichkeit der Lösung des Nachwuchsproblems wird noch durch einen weiten Faktor bestimmt. In den aller nächsten Jahren wird die Zahl der Schulentlassenen enorm ansteigen, und hernach wieder absinken. Wir haben deshalb in einem begrenzten Zeitraum den erhöhten Bedarf an Nachwuchs für unser Gewerbe zu rekrutieren, stehen aber gleichzeitig in Konkurrenz mit den grossen Industrien, die ihrerseits die Elite der Jugend für sich gewinnen möchten.

Auf welche Weise beschafft sich das Gastgewerbe seinen beruflichen Nachwuchs?

Dazu bedarf es ausserordentlicher Massnahmen. Als ausserordentlich sind die *Lehren in Saisonbetrieben* zu bezeichnen, die im Berner Oberland zuerst in Gang gebracht worden sind. Dafür sei den Bernern ein besonderes Kompliment erteilt! Die von den Verbänden gegründeten Berufsförderungsfonds, die Beträge von Zehntausenden von Franken erreichen, sollen nicht weiter «kassenschrankiert», sondern nutzbringend aus-

gegeben werden. Geld soll nicht erst in der Not, sondern für Massnahmen zu deren Verhinderung ausgegeben werden. Grundsätzlich können wir die zur Förderung des Berufsnachwuchses zu treffenden Vorkehrungen in zwei Gruppen teilen:

1. Was hat der Berufsverband zu tun? 2. Was hat das einzelne Mitglied zu tun? Zu den Verbandsaufgaben gehören (ich begnüge mich vorläufig mit einigen stichwortartigen Angaben): Film-, Zeitungs-, Radio-, Fernseh- und Schulfunk-Reportagen, Wettbewerbe, Aufklärung der Jugend und der Eltern, Sozialpolitik im Einklang mit andern Berufen, Überwachung und Förderung der Disziplin in den eigenen Reihen, Lernen aus begangenen Fehlern und Festlegung von Fernzielen. Ernennung eines Attachés beim Zentralvorstand während der kritischen Jahre zur Bearbeitung von Nachwuchs- und Personalfragen.

Und nun zu dem, was das einzelne Mitglied zu tun hat:

1. Lehrstellen bereithalten.
2. Die Lehrchefs für ihre Aufgabe vorbereiten.
3. Den Patron für seine Aufgabe als Lehrmeister vorbereiten.

Um Lehrstellen bereithalten zu können, ist eine kurze

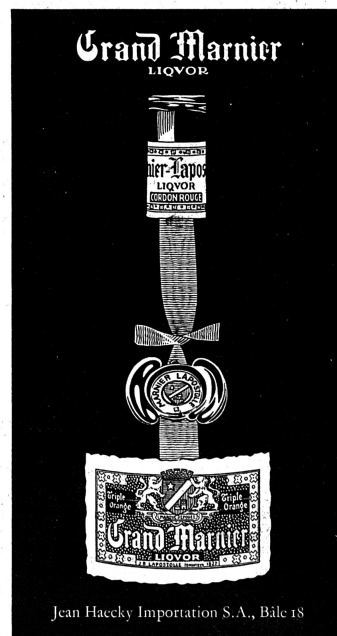
Orientierung über die vier Lehrberufe

im Gastgewerbe nötig. Wir kennen die Lehren des Koches, der Köchin, des Kellners und der Servier-tochter.

Der *Kochlehre* sollte physisch und psychisch robust sein. Bei der *Kochlehre* sind die technischen Grundbegriffe des Kochens zu fördern, um diesbezügliche Mängel nach der nur 1½ Jahre dauernden Lehrzeit auszuscheiden. - Es ist möglich, dass der *Kellnerberuf* der Eigenart des Deutschschweizers nicht besonders entspricht. Durch geschickte Aufklärung, an der sich auch der Verband beteiligen soll, sind manche Widerstände gegen diesen Beruf zu beheben. Vor allem darf auf die *ausserordentlichen Aufsteigsmöglichkeiten* beim Kellner hingewiesen werden. Bei der stets beschränkten Anzahl dieser Berufsleute hat jeder einzelne, sofern er tüchtig ist, innert kürzester Frist die Möglichkeit, in die höchsten Berufschichten aufzusteigen. Unser Ziel sollte sein, die höchsten Stellen den Schweizern zu reservieren und so viele Leute zu werben, dass diese Stellen auch tatsächlich besetzt werden können.

Die *Serviertochterlehre* hat sich leider nicht eingebürgert. Ich leite aus diesem Versagen keine direkte Schuld für unser Gewerbe ab. Wenn auch die *Serviertochterlehre* offiziell bestehen bleibt und weiterhin sehr erwünscht ist, müssen wir uns damit abfinden, dass insbesondere der *Wirtverein* neuerdings *Serviertochter* in kurzfristigen Kursen ausbildet.

Von *Arbeitnehmerkreisen* werden gelegentlich Bedenken gegen die starke Vermehrung von *Kochlehrlingen* geäussert. Im heutigen Zeitpunkt dürfen wir diesen Bedenken nicht zuviel Gehör schenken. Es geht in den nächsten Jahren darum, unsere Bestände reich-



Wir müssen danach trachten, uns eine «Elite» Gelehrter und Angelernter im Gastgewerbe heranzubilden. Es stellt sich daher das Problem, wie wir den angelernten Kräften ein solides Wissen und eine gefestigte Haltung vermitteln können. Es wäre wünschenswert, eine Anlehre oder einen Einarbeitungsvertrag zu schaffen, der einen gewissen Berufsinhalt umfassen würde. Dazu käme ein ergänzender Fortbildungsschulunterricht, der von der tatsächlichen Arbeits- und Lebensstellung des betreffenden Berufes ausginge. — Der gastgewerbliche Betrieb ist eine vielseitige Arbeitsgemeinschaft und verlangt von jedem Mitarbeiter Selbstdisziplin, Betriebsdisziplin, Leistung und Haltung. Die Fachkommission sollte beauftragt werden, zu studieren, wie der Angelerntennachwuchs herangebildet werden kann. Damit wäre ein weiterer Schritt getan in der Stabilisierung einer vielfach flottanten und für Erwerbswechsel anfälligen Berufsgruppe. Je mehr wir Ordnung und Disziplin schaffen, desto mehr wächst das Vertrauen in unser Gewerbe.

Nachwuchsförderung das Gebot der Stunde

Nach Abschluss der Lehr- oder Anlernzeit ist die Aufgabe des Vorgesetzten noch keineswegs erfüllt. Die Jungen brauchen nach wie vor Förderung und guten Rat. Es ist merkwürdig, wie wenig in der Zeit der technischen Fortschritte für die Menschenenerziehung und -schulung getan wird. Würden wir nur einen Teil des Geldes, das wir für Neuinvestitionen verwenden, für die Fortbildung unserer Mitarbeiter und die Heranbildung eines tüchtigen Kadres ausgeben, so wäre manches besser bestellt. In keinem Beruf sind der Automatisierung so enge Grenzen gesetzt, wie in der Hotellerie. Im Gastgewerbe und dessen Führung steht immer noch der Mensch im Mittelpunkt. Dieser Leitsatz bildet die einzige Chance, mit der wir im internationalen Konkurrenzkampf oben aufschwimmen können. Im technischen und baulichen Wettstreit werden wir uns eher mit einem «Andante» begnügen müssen. Bemühen wir uns daher in erster Linie um unseren Nachwuchs und um die Förderung unserer jüngsten Mitarbeiter. Ein Blick in die Zukunft wird uns dabei besonders von Nutzen sein, wenn wir bedenken, dass in absehbarer Zeit auch unser Gewerbe von einer Arbeitszeitverkürzung — was Vernachlässigung der Arbeitskräfte zur Folge haben wird — nicht verschont bleiben wird.

Deshalb ist die Lösung des Nachwuchsproblems unsere wichtigste und dringendste Aufgabe. Wir werden das Problem meistern, wenn jeder von uns seine ihm zugewiesene Aufgabe erkennt und erfüllt und die ihm auferlegten Opfer zu bringen bereit ist. Wir sind in unsern Bemühungen auf den guten Willen und die volle Unterstützung unserer für die Erziehung des Nachwuchses in Frage kommenden Mitarbeiter angewiesen und rechnen mit deren ganzem Einsatz. An eine aufgeschlossene Jugend richten wir den Appell, in unsere Reihen einzutreten, und wir versprechen, sie in einem der schönsten Berufe aufzunehmen, sie zu erziehen, zu schulen und zu fördern zum Wohle unseres gesamten schweizerischen Gastgewerbes.

Le tourisme et l'hôtellerie, industries fondamentales de l'économie grisonne

L'on a vu récemment dans le rapport de l'Union valaisanne du tourisme le rôle primordial joué dans l'économie valaisanne par l'hôtellerie et le tourisme. Dans les Grisons et dans d'autres cantons ou régions — nous pensons spécialement au Tessin, au canton de Vaud et à l'Oberland bernois — la situation est semblable. L'agriculture y occupe naturellement une position exceptionnelle, à la montagne surtout, mais l'appoint de l'hôtellerie et du tourisme sont indispensables. C'est grâce à eux que les populations des hautes vallées ou des contrées excentriques connaissent une certaine aisance. On ne le répètera jamais assez, puisque-il y a toujours des voix pour s'opposer à ce que l'on fait en faveur du tourisme ou des personnes qui refusent de participer à l'effort commun.

C'est pourquoi nous croyons qu'il n'est, pas trop tard de publier ici le texte d'une allocution prononcée par M. E. Tenchio, conseiller national grison, à l'occasion d'une conférence de presse sur les Grisons. (Réd.)

Les étrangers qui visitent les Grisons tout au long de l'année admirent ce pays aux 150 vallées, ses beautés naturelles, ses forêts, ses lacs, ses montagnes et ses glaciers. Ils viennent chez nous pour se reposer et pour faire du sport, mais très peu d'entre eux sont conscients de contribuer ainsi à assurer ou à rendre moins dure l'existence de nombreux habitants de la montagne.

Pour les cantons pauvres en industrie, le tourisme représente, à côté de l'agriculture, la principale, souvent même la seule source de revenus. Le tourisme procure aux populations montagnardes des possibilités de travail et de gain, stimule le commerce, l'artisanat et le trafic et constitue également, pour le paysan de la montagne, un débouché non négligeable pour ses produits agricoles. L'importance vitale de l'hôtellerie dans le canton des Grisons est mise en évidence par le fait que le 18% en chiffre rond de tous les hôtels de Suisse — villes y comprises — se trouvent dans ce canton. Les Grisons peuvent mettre au total 33 845 lits à la disposition des touristes. Les fluctuations de notre économie sont intimement liées à celles de l'hôtellerie. On peut prétendre sans exagération aucune que nombre de nos vallées alpêtres seraient directement menacées si l'hôtellerie allait à s'étioler ou ne pouvait maintenir sa position.

Le tourisme offre à de nombreux habitants une occupation et un gain. Si, comme l'a constaté l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, la fraction de la population montagnarde occupée dans l'hôtellerie de montagne et saisonnière a diminué au cours de ces dernières années, on peut néanmoins admettre que 6000 indigènes environ sont employés dans l'industrie hôtelière du canton des Grisons. Durant la saison d'été, 120 guides trouvent encore une occupation accessoire rémunératrice. L'occasion est en outre offerte aux artisans tels que maçons, charpentiers, peintres, menuisiers de travailler durant la saison d'hiver comme

professeurs de ski. Cela leur évite d'être au chômage qui sévit durant la saison morte. Actuellement, 500 personnes venant en grande partie des professions susmentionnées sont titulaires d'un brevet cantonal de professeur de ski.

Si l'on compte encore toutes les autres personnes travaillant dans des entreprises dépendantes du tourisme telles que chemins de fer, skilifts, etc., on s'aperçoit clairement de l'importance que revêt le tourisme dans le canton des Grisons.

Le tourisme favorise également, et dans une large mesure, le commerce. Les temps sont définitivement révolus où celui-ci fleurissait dans nombre de nos villages situés en bordure des grandes voies de communication internationales et des cols alpêtres. On dit avec raison que l'histoire de l'Etat libre de la Rhétie n'est autre que celle des cols. La ligne du Gothard interrompait brusquement le trafic en transit à travers les Grisons. Dans notre pays de montagne dont la population s'adonne principalement à l'agriculture le commerce est assez restreint. Ce dernier se trouve ainsi étroitement dépendant de l'hôtellerie et, sans le tourisme, un grand nombre de nos maisons de commerce seraient menacées dans leur existence.

Le canton des Grisons, vu sa situation périphérique, ne compte que peu de grandes industries qui se trouvent groupées pour la plupart dans la vallée du Rhin. La dispersion et les gros frais de transport qui en résultent rendent difficile, voire même impossible, la création d'industries dans les vallées montagnardes de notre canton. Ce sont surtout l'industrie du bâtiment et le petit artisanat qui dépendent des commandes de l'hôtellerie. Cette industrie clé des Grisons ne peut entreprendre les rénovations qui s'imposent que si un mouvement touristique suffisamment intense le lui permet. Comme vous le voyez, cette branche de l'économie de notre canton pauvre en industries est également liée pour le meilleur et pour le pire au sort du tourisme.

Vous connaissez la situation financière des chemins de fer rhétiques. La presse en a suffisamment parlé dans le cadre de l'action d'assainissement des chemins de fer privés entreprise par la Confédération de sorte qu'il est inutile d'y revenir. On peut néanmoins souligner le fait que la vie des chemins de fer rhétiques dépend du tourisme. Une grande partie de nos 150 vallées alpêtres serait fermée à tout trafic sans les chemins de fer rhétiques. L'importance du tourisme est ici tout spécialement évidente.

Pour terminer, il y a lieu de souligner encore que les revenus du canton et des communes touristiques sont souvent fonction dans une mesure déterminante de l'hôtellerie. Ainsi, au tableau des recettes provenant des impôts sur la fortune et le revenu et des impôts personnels pour 1953, les stations d'Arosa, de Davos et de St-Moritz figurent pour 2 millions de francs sur un montant total de 12 millions.

Puissent ces quelques considérations montrer le rôle

éminent que joue le tourisme dans l'économie d'un canton de montagne dont le développement économique, de par sa position et sa configuration, est maintenu dans d'étroites limites. L'hôtellerie est, à côté de l'agriculture, la pierre angulaire de l'économie grisonne.

Nouvelles ferroviaires

La «plaque tournante» des chemins de fer suisses

La ville d'Olten a fêté les 9 et 10 juin un double centenaire: l'ouverture des grands ateliers des chemins de fer et l'entrée en gare du premier train du «Central» circulant selon l'horaire régulier — train qui devait continuer ensuite jusqu'à Emmenbrücke. Au cours des années suivantes, une trentaine de trains passèrent journellement par la gare d'Olten. Mais il fallut attendre la construction de la ligne de Berne (1875) et de celle de Bâle (par l'ancien tunnel du Hauenstein) pour que la gare d'Olten prenne toute son importance et qu'elle devienne la plaque tournante des chemins de fer suisses.

C'est ainsi que la petite bourgade d'Olten, qui comptait 1600 âmes, au milieu du siècle dernier, est devenue une ville industrielle et «ferroviaire» de 18 100 habitants. La gare actuelle occupe au total 1050 personnes. Les jours ouvrables, elle voit passer chaque jour 745 trains dont 187 légers et express, et 325 trains de marchandises.

A la compagnie du Lœtschberg

La grande compagnie de chemin de fer des Alpes bernoises, dont le rôle important dans notre économie nationale a été souligné lors des fêtes du cinquantenaire du Simplon, vient de publier son rapport annuel.

Le BLS, par suite de la haute conjoncture, particulièrement de l'intensité du trafic italo-suisse des voyageurs et des marchandises, enregistre avec satisfaction les résultats de 1955, d'autant plus que, pour adapter les emprunts au marché de l'argent, le Conseil fédéral décida, le 29 avril 1955, de réduire de 3 1/2 à 3% le taux d'un emprunt de premier rang de 35 millions, ce qu'a fait aussi le canton de Berne pour un prêt de 15 millions.

Suivant le compte d'exploitation, les recettes se sont élevées à 29 387 000 fr., les charges à 20 261 000 fr., de sorte que l'excédent des recettes est de 9 000 000 de francs, dépassant de 500 000 fr. celui de l'année précédente. Le BLS peut subvenir à toutes les dépenses ordinaires du compte de profits et pertes, y compris les amortissements sur les installations qui ont été augmentés.

Les comptes réjouissants du BLS, auxquels est surtout intéressé le canton de Berne, avec des actionnaires italiens et français, sont un indice de la prospérité sans précédent qu'enregistre actuellement notre économie nationale, si bien que nul ne songe, pour l'instant, à céder ou à offrir au CFF, en vente ou à l'exploitation, la grande compagnie privée des Alpes bernoises comme il en fut question. («Le Rhône», Martigny)

Servieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weisflog Bitter!

Seit 80 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen. Kühl serviert bringt er ihnen dankbare Gäste.

Mit Siphon sehr erfrischend und durststillend



Agents et dépositaires pour la Suisse RENAUD S.A., BALE



Aus frischer Schlochtung

Poularden, Poults, Suppenhühner

prima Qualität, zu günstigen Preisen. — Hans Born, Konolfingen, Tel. (031) 68 4356. (Verlangen Sie Muster mit Offerten.)

MÖBELFABRIK Gschwend A G Steffisburg

zeigt:

für Ihr Gästezimmer: Farbenfrohe moderne, sehr preisgünstige Möbel

Jetzt

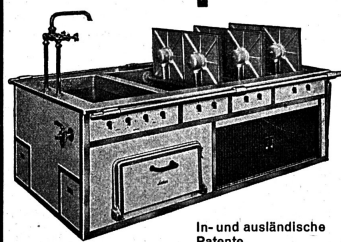
in der Ausstellung von Mustermodellen

Leonhardstrasse 10, Zürich Tel. 34 94 99

Verlangen Sie Offerte oder den Besuch unseres Innenarchitekten.

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.



In- und ausländische Patente.

OSKAR LOCHER

Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58

Zürich 8

Locher

LUGANO

Zu verkaufen altes bekanntes und gutgehendes

HOTEL-GARNI

mit massigen Preisen, an bester Verkehrslage. Nähe Bahnhof. Notiges Kapital zur Übernahme des Inventars usw. Fr. 80000.—. Interessenten wenden sich unter Chiffre Z 71427 an Publicitas, Lugano.

Kreis Hepp

HOTELSILBER UND BESTECKFABRIK

Kreis, Hepp AG, St. Gallen, Tel. (071) 22 88 37
Zürich 1, Lintheschergasse 5, Tel. (051) 25 46 24

Buisman's Kaffee-Zusatz

steigert das Aroma
senkt die Unkosten

Verlangen Sie unverbindlich Muster und Preisliste durch die Kaffee-Spezial-Firma Kolanda A.G., Postfach Basel 10, Tel. (061) 23 18 36/37

Herbst-

Kochkurse
Servierkurse

je 4. September bis 24. Oktober
25. Oktober bis 15. Dezember 1956

Gründliche Theorie und tägliche Praxis. Prospekt sofort auf Verlangen. Tel. (041) 2 55 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im Hotel „Montana“

Für die gepflegte Küche die praktische, feine
Portions-Forelle
für Blau-Service



lebend oder küchenfertig, ca. 150/250 g, prompt und zuverlässig durch
Forellenzucht Brunnen
Elsener & Rickenbach
Telephon (043) 9 15 80

Frankreichs Fremdenverkehr im Jahre 1955

Die amtlichen Ziffern und die hotelwirtschaftlichen Rückschlüsse

Aus den früher als in den Vorjahren veröffentlichten Ziffern der französischen Touristengeneraldirektion geht hervor, dass sich im abgelaufenen Jahr mehr als 4 Millionen Fremde, also 11% mehr als 1954, nach Paris und den übrigen Hauptzentren der französischen Fremdenverkehrswelt begaben. Dabei wurden von denjenigen Hotels und Pensionen, die sich an die neuen polizeilichen Meldevorschriften halten – und das dürfte doch wohl die überwiegende Mehrzahl sein – im ganzen 28,87 Millionen Übernachtungen registriert, das heisst rund 18% mehr als 1954. Da die mittlere Aufenthaltsdauer 7,2 Tage (gegenüber 6,7 im Jahre 1954) betrug, ist also die abgelaufene Saison, trotz des schlechten Wetters, nicht gar so ungünstig verlaufen, wie man es aus den vielfachen Klagen unserer französischen Hotelierkollegen entnehmen zu können glaubte. An der Spitze der Auslandsbesucher standen in der Ankunftsstatistik die Gäste aus Belgien und Luxemburg mit 883 000, gefolgt von den Briten (694 000), den Deutschen (482 000), den Schweizern (410 000), den Niederländern (325 000), den Italienern (233 000) und den Spaniern und Portugiesen mit 179 000. Unter den Gästen aus Übersee halten die Nordamerikaner mit 485 000 bei weitem die Spitze vor Kanada und Lateinamerika. In der Rangliste der Übernachtungen stehen die Briten mit 5,62 Millionen an der Spitze, gefolgt von den Amerikanern, die mit 4,6 Millionen Übernachtungen anscheinend «sesshafter» geworden sind als in früheren Jahren...

Was die Einnahmen aus dem Reiseverkehr anbelangt, so ergibt die inzwischen ebenfalls veröffentlichte französische Zahlungsbilanz für 1955, dass die Banken und Wechselstuben zum amtlichen Kurs im ganzen 195,25 Millionen Dollars (im Vorjahr 185,14 Millionen) an ausländischen Währungen vereinnahmten, dass aber das «Office des Changes» auf Grund der OEEC-Bestimmungen und der bilateralen Abmachungen 169,21 Millionen Dollar (130,6 Millionen) an Reiseleistungen zugunsten von «Residenten» verausgabte. Es ergibt sich somit für 1955 ein Überschuss der Einnahmen über die Ausgaben im touristischen Sektor von nur noch 26,04 Millionen Dollar (nach einem solchen von 54,47 Millionen im Jahre 1954). Dieser Rückgang ist zweifelsohne nicht so sehr auf die Verminderung der Hoteleneinnahmen, als auf die Tatsache zurückzuführen, dass die mitten in der Reisezeit 1955 beginnende Ausweitung des Agios zwischen der amtlichen Francparität und dem freien Notenkurs die Mehrzahl der «Paying Guests» aus dem Ausland, insbesondere Amerikaner, Schweizer, Belgier und Deutsche dazu veranlasste, sich ihr Franc-Reisegeld im Ausland mit einem Gewinn zu verschaffen, der sich schon damals auf 8–10% und heute auf 15–17% beläuft. Andererseits weist der Bericht der «Generaldirektion für Fremdenverkehr» nicht mit Unrecht darauf hin, dass ausser

den 195 Millionen Dollar, die auf der Aktivseite der Zahlungsbilanz figurieren, noch einmal etwa der «Gegenwert von 150 Millionen Dollar» in Form dieser frei eingeführten Noten in die Kassen der französischen Fremdenindustrie flossen. Da ein Teil des Gegenwertes der französischen Notenverkäufe im Ausland auf irgendwelchen Wegen auch in die Kassen der französischen Devisenbehörden und insbesondere der Stabilisierungsfonds fliessen, lässt sich also der Verlauf der Saison 1955 auch vom devisenpolitischen Standpunkt aus nicht gerade als ungünstig bewerten.

Erhöhung der französischen Hotelpreise noch nicht definitiv...

In diesem Zusammenhang möchten wir auch auf die Meldung zurückkommen, die an dieser Stelle in der letzten Nummer über eine Erhöhung der französischen Hotelpreise veröffentlicht wurde. Wenn wir von einem Kommentar zu dieser in der Tat von der «Union de l'Industrie Hôtelière» bekanntgegebenen Meldung bisher absehen, so deswegen, weil an zuständiger Stelle bei der Generaldirektion für den Fremdenverkehr erklärt wird, dass diese Erhöhung bisher weder in Kraft gesetzt noch auch von den Preisbehörden genehmigt worden sei. An sich unterliegen die französischen Hotelpreise, mit Ausnahme der Luxuskategorie, der amtlichen Preisüberwachung, und ihre Erhöhung muss also «homologiert» und im offiziellen Preisbulletin veröffentlicht werden, um in Kraft zu treten.

Über die psychologische Opportunität einer derzeitigen Erhöhung der Zimmer- und daher auch der Pensionspreise, die zwischen 20 und 10% schwanken sollen, kann man geteilter Meinung sein. Auch unter unseren französischen Hotelkollegen haben sich bereits Widerstände gegen den Beschluss des Verbandes geltend gemacht, schon weil man aus ihm eine ungünstige psychologische Rückwirkung gegenüber den Gästen aus dem In- und Ausland erwartet. Die Gesteuerungskosten der Hoteliers sind seit dem Vorjahr, dessen Ergebnisse wir eingangs zitierten, doch wohl nicht so gestiegen, dass eine generelle Erhöhung der Zimmer- und Pensionspreise unvermeidlich wäre. Wir möchten also abwarten, ob und inwieweit diese Erhöhung wirklich in Kraft tritt; eine Reihe von französischen Provinzhotels haben bereits erklärt, dass sie ihre Preise nicht heraufsetzen werden.

Dr. W. Bg.

Im Anschluss an die Ausführungen unseres Pariser Korrespondenten zur Mitteilung über die Hotelpreiserhöhung in Frankreich erhalten wir ebenfalls im Sinne einer Berichtigung und Präzisierung folgende Mitteilung des Vertreters der «Direction générale du Tourisme», Mr. François Michaut, der wir gerne Raum gewähren:

AUSKUNFTSDIENST

Mitteilung über Werbetreibende

Von einem Polizeikommando erhalten wir folgende Mitteilung:

In den letzten Monaten sind in verschiedenen Schweizerkantonen Werbetreibende der Firmen:

- Nord-Süd-Reise-, Werbe- und Vermittlungsdienst, Inhaber: Schmidt und Osthoff, Hamburg;
- Reise-, Werbe- und Vermittlungsdienst Norddeutschland, Inhaber: Domschke und Eichler, Hamburg;
- Reise-, Werbe- und Vermittlungsdienst Wächter, Steindamm 72, Hamburg, Inhaber: Wächter Otto, Hamburg.

auftreten. Sie besuchten in der deutschen Schweiz Hotels, Gaststätten und Tankstellen und versuchten Provisionen einzukassieren. Sie gaben vor, bei Reiseagenturen für die Vertragsabschliessenden Gaststätten Propaganda zu machen und stellten teilweise auch den Besuch von Reiseagenturen in Aussicht. Sie führten ferner Schilder zum Befestigen aus den Restaurants mit. Nach unseren Erkundigungen in Hamburg ist das Vorgehen dieser Werbetreibenden nicht einwandfrei. Bei der Kriminalpolizei Hamburg laufen mehrere Strafmassnahmenvorgänge wegen Erschleichens von Vertragsabschlüssen mit Inhabern von Hotels und Gaststätten oder Vorspiegelung falscher Tatsachen. Die Vertreter machen hinsichtlich der zu erwartenden Reise- und Urlaubsgäste unberechtigte Versprechungen. Sie sind hauptsächlich an der Erlangung von Provisionen und Provisionen interessiert. Bisher konnten die Firmeninhaber in keinem Fall nachweisen, dass angekündigte Gäste vermittelt wurden.

Für die Firma Reise-, Werbe- und Vermittlungsdienst Norddeutschland, Inhaber Domschke und Eichler, Hamburg (c), sind in unserem Kanton aufgetreten:

Gentz Lothar, geb. 17. 6. 1937, Vertreter, Timm Jürgen, geb. 15. 8. 1928, Vertreter (fahren mit Personenzug «Mercedes», HB 38-4348. Diese Gruppe soll sich zurzeit noch in der Schweiz befinden); Glander Willy, geb. 30. 1. 1926, Vertreter, Nakies O. P. (fahren mit Personenzug «Borgward-Isabella», HB 26-4102);

Wächter Otto, geb. 7. 9. 1909, Vertreter, Broder Werner, geb. 10. 1. 1922, Vertreter (fahren mit Personenzug «Opel-Kapitän», HB 52-2301).

Die Hoteliers, Inhaber von Gaststätten und Tankstellen sind zu orientieren und vor Vertragsabschluss zu warnen.

Wir mussten feststellen, dass trotz unserer früheren Warnung in der Hotel-Revue gegen eine der obenwähnten Firmen einzelne Mitglieder Verträge abgeschlossen haben, offensichtlich weil sie unsere Warnung nicht beachtet haben. Wir möchten bei dieser Gelegenheit nochmals dringend empfehlen, vor Abschluss solcher Verträge mit unbekannten Firmen sich mit dem Zentralbüro in Verbindung zu setzen, um zu verhindern, dass man sich an einer unerwünschten und wertlosen Propaganda beteiligt.

Les Prix de l'hôtellerie en France

«Aucun communiqué officiel n'a confirmé l'annonce, reproduite par de nombreux journaux, de la hausse des prix dans l'hôtellerie française.

Nous sommes en mesure de démentir les informations parues à ce sujet:

S'il est possible qu'une hausse limitée intervienne en ce qui concerne les prix des chambres classées, le prix de pension restera par contre inchangé.»

Statistisches Mosaik aus Frankreich

hg. Aus den nunmehr lückenlos vorliegenden Statistiken für 1955 geht hervor, dass Frankreich zu Ende des abgelaufenen Automobiljahres über einen Gesamtspark von 3,7 Millionen Personen- und Nutzfahrzeugen verfügte, wovon allein im Jahre 1955 544 360 Wagen neu zum Verkehr zugelassen und 579 600 neue Führerscheine zugeteilt wurden. Im Be-

richtsjahr wurden 725 100 neue Fahrzeuge (darunter 553 350 Personenzüge) konstruiert, so dass damit der Zuwachs des französischen Automobilbestandes in den ersten 10 Jahren seit dem Krieg 3,845 Millionen Einheiten erreichte.

Exportiert wurden im vergangenen Jahr rund 173 100 Fahrzeuge, davon 110 340 nach Ländern ausserhalb der Franczone, und 62 770 nach den Gebieten der Union Française. Die Schweiz nahm im abgelaufenen Jahr 6647 französische Wagen (darunter 1963 Personenzüge unter 5 PS, 2715 zwischen 6 und 8 PS und 1315 über 8 PS) ab. Importiert wurden nach dem französischen Mutterland dagegen nur insgesamt 10 812 Fahrzeuge (gegen 8282 im Jahre 1954), darunter 10 070 Personenzüge, hiervon wiederum rund 4600 aus den USA, 2860 aus der Deutschen Bundesrepublik und 1384 aus Grossbritannien. Die Zahl der französischen «Occasionsverkäufe» belief sich 1955 auf 1,001 Millionen (gegen nur 0,772 im Jahre 1954). An Treibstoffen wurden 1955 insgesamt 5,8 Millionen cm³ Benzin und rund 1,8 Millionen cm³ Dieselöl verbraucht.



Ober: «Ich mache mir Sorgen! Nun hat die Hochzeitgesellschaft schon mehr als eine Stunde Verspätung. Und ausgerechnet Reis!» – Koch: «Keine Angst! Mit Riso avorio kann nichts passieren. Er verträgt auch lange Wartezeiten und bleibt doch körnig und pfannfrisch. Dazu ist er erst noch viel schmackhafter und ausgiebiger als gewöhnlicher Reis. Es gibt kaum eine günstigere «Garniture». Riso avorio möchte ich nicht mehr missen!»

Riso avorio

bleibt körnig

Bezugsquellennachweis: Getreidefloeken AG., Lenzburg



ENDLICH

eine Werbefigur, die formal und farblich eine anspruchsvolle Gaststätte repräsentieren kann.

Diese Koch-Figur, 1,7 m hoch, vollplastisch und wetterfest, dabei sehr leicht, wird auch vor Ihrem Geschäft auf eine gediegene Art für Ihre Spezialitäten.

Anfragen bitte an:
A. Schmidli
Vertriebsstellen
Bellstrasse 9, Kriens
Tel. 041 379 07

H. BEARD S.A., MONTREUX

Fabrik für schwerversilberte Hotelwaren (150 Arbeiter)

Bestecke, Alpaca, 90 g versilbert und rostfrei – Platten, oval und rund, schwerversilberte Ausführung – Legumiers, Kannen etc. – Rechauds in Chromnickelstahl.

Zürich:
Generalvertretung für die deutsche Schweiz und Laden
A. HAARI
Talackerstrasse 41, Telefon (051) 25 11 40

Luzern, Ausstellungsraum:
A. Marbach, Obergrundstr. 105, Tel. (041) 290 76

Fehl es an der Lüftung?

Hier die IDEAL-Lösung:

XPELAIR

XPELAIR, der einzigartige FENSTER-Ventilator mit IRIS-Verschluss. Schafft ein angenehmes Klima – ohne Zugluft

- Einfachstes Einbauen in Fenster oder Mauer
- Vibrationsfrei, ruhiger, sparsamer Betrieb
- Wenn abgestellt, vollständige Abdichtung nach aussen
- Grösste Förderleistung. Drei Typen: 215, 425 und 850 m³/h

Alles Nähere durch den Generalvertreter:

A. WIDMER AG. Talacker 35, ZÜRICH Tel. (051) 23 03 11

WER nicht inseriert wird vergessen



Für Konfitüren, Speisen, Gebäck

verwenden Sie mit Vorteil

entsteinte Kirschen

Wie herrlich schmecken die süßen Tafelkirschen

SPZ. 16

Agents généraux pour la Suisse
E. DEHNINGER S.A. MONTREUX

Les Chambres et la loi sur les contrats collectifs

GPV. — Par 74 voix contre 26, le projet de loi sur les contrats collectifs de travail a été accepté par le Conseil national après quelques modifications importantes.

Le projet doit encore être soumis une seconde fois au Conseil des Etats. Après bien des vicissitudes, il semble maintenant avoir des chances d'être finalement adopté. En effet, après les délibérations du Conseil national, le front des adversaires s'est disloqué.

Jusqu'à présent, l'Union syndicale suisse et l'Union centrale des Associations patronales suisses avaient vigoureusement combattu le projet, pour des motifs d'ailleurs fort différents. L'Union syndicale s'opposait aux dispositions prévues en faveur des syndicats minoritaires. L'Union centrale ne voulait pas d'une loi qui réglemente autre chose que les conditions exigées par l'Etat pour conférer aux contrats collectifs la force obligatoire; elle critiquait notamment les compétences données à la communauté conventionnelle, organe paritaire composé de représentants des associations contractantes.

A notre avis, une loi sur les contrats collectifs doit répondre aux vœux des intéressés. Son but est de favoriser le maintien de relations harmonieuses dans les divers métiers, industries ou professions du pays. Constatant que le projet était mal accueilli par la majorité des syndicats et par une importante association patronale, nous avions tout d'abord estimé qu'il valait mieux s'en passer.

Aujourd'hui, les choses se présentent différemment. Etant donné les modifications apportées par le Conseil national, l'Union syndicale annonce qu'elle soutiendra désormais le projet. Voici ses raisons:

Ses représentants ont obtenu la suppression d'une clause réservant expressément aux syndicats minoritaires la possibilité d'adhérer à des contrats collectifs signés entre une association patronale et un syndicat majoritaire.

Les dispositions relatives à la communauté conventionnelle, atténuées déjà par le Conseil des Etats, ont été maintenues. Aujourd'hui, les associations ne peuvent intervenir en justice pour faire respecter le contrat collectif qu'au nom et avec l'assentiment de l'individu lésé, salarié ou employeur. Le projet de loi permettrait aux associations d'intervenir directement pour faire respecter la convention collective. L'Union syndicale est évidemment favorable à cette disposition.

En revanche, malgré leurs efforts, les représentants de l'Union syndicale n'ont pas obtenu la suppression de l'article prévoyant que sont illicites les clauses tendant à contraindre les employeurs ou les salariés à s'affilier à une association contractante. Cela nous paraît heureux et nous ne comprenons guère l'acharnement de l'USS. à solliciter l'appui de la loi pour instaurer le syndicat unique et obligatoire.

De son côté, l'Union centrale des Associations patronales suisses maintient ses positions à l'égard du projet. Elle continue à le repousser en bloc, le jugeant confus et compliqué, farci de dispositions superflues.

Elle estime que les délibérations des Chambres fédérales n'ont apporté aucune clarté. Comme dès le début, elle proclame que la seule solution admissible est un projet strictement limité à la réglementation de la force obligatoire générale.

Nous ne nous sentons certes pas poussés à crier notre enthousiasme à propos du projet adopté par le Conseil national. Ce n'est pas un chef d'œuvre de concision. Nous avons cependant le sentiment que, tout en évitant les abus, il faciliterait le développement futur du régime des contrats collectifs qui, jusqu'à présent, s'est révélé le meilleur moyen de réglementer les conditions de travail.

Préoccupations des groupements patronaux vaudois

Lors de l'assemblée des délégués des Groupements patronaux vaudois, Monsieur R. Burnat a défini dans son rapport d'activité les problèmes économiques et sociaux qui préoccupent le mouvement.

Voies de communication

Il a relevé que la création d'auto-routes, la modernisation des routes actuelles, le percement du tunnel routier du Grand Saint-Bernard et le creusement du canal d'Enteroches sont indispensables à «l'aération» de l'économie vaudoise.

Jusqu'à présent, d'importantes études techniques et financières ont été faites en vue de la construction de routes adaptées aux besoins. On ne saurait espérer une réalisation rapide sans une organisation adéquate. C'est pourquoi les Groupements patronaux vaudois préconisent la création d'un *office autonome* des routes et une caisse des routes, alimentée par le produit des taxes sur les automobiles et par la part du canton au produit des droits sur l'essence. Cette affectation spéciale est indispensable à l'établissement d'un programme multi-annuel.

Le tunnel du Grand Saint-Bernard présente aujourd'hui le même intérêt pour les véhicules routiers que le tunnel du Simplon pour les trains, il y a cinquante ans. Si les trains s'arrêtaient à Brigue, Lausanne ne serait pas ce qu'elle est.

Le recrutement des cadres

Ce qui se fait dans le canton pour la formation d'ouvriers et d'employés qualifiés est très utile.

Mais les difficultés actuelles imposent aux entreprises l'obligation de moderniser leur équipement pour pouvoir se passer d'un personnel introuvable. On tend à constituer partout une équipe de cadres très capables

Ein Jubilar des Tourismus

Captain Georges Lunn ist diesen Frühling achtzig Jahre alt geworden. Er gehört zu den Nachfolgern von Thomas Cook und hat mit seiner ausgezeichneten Organisationsgabe viel dazu beigetragen, den englischen Touristenstrom nach der Schweiz zu lenken.

Als er im Januar 1901 den Auftrag erhielt, Mac Millan's Swiss Guide zu revidieren, erhielt er ein Velo und ein Erstklass-Abonnement «to make a complete list of the Hotels of Switzerland in order of value». Bei dieser Gelegenheit überquerte er den Simplonpass im Februar mit seinem Velo! Eine ganze Reihe von Plätzen und Hotels wurden durch ihn vor dem Ersten Weltkrieg dem Wintersport zugeführt, wobei besonders Curling eine grosse Rolle spielte.

Heute lebt Captain Lunn in den Woodlands in Suffolk und träumt vom Reisendenstrom, der durch die Vermittlung der «Lunns aller Art» schon die Schönheiten der Welt geniessen dürfte.

Ein Brief von Captain Georges Lunn

Wir verdanken der Gattin unseres Ende 1951 verstorbenen Mitglieds Leo Meisser, Klosters, Frau M. Meisser, das folgende Schreiben von Captain Lunn; die Zeilen dieses hochbetagten Freundes der Schweiz zeugen von der Treue und Anhänglichkeit zu unserem Land, die nicht zuletzt auf den freundschaftlichen Beziehungen zwischen Hotelier und Gast beruhen.

Woodlands, Walberowick, Suffolk, England

Tuesday 3rd January 1956

Dear Mr. Meisser,

It's about 50 years since I came to ask the two Hotels at Klosters, yours and the Vereina, to open up for winter sport.

It was about 1931 that you came to see me in Wigmorestreet i. E., about 25 years ago, when you reminded me of the drive on which you kindly accompanied me to Lenzerheide Kurhaus, on the drive when we saw a fight between two rams.

I don't know if you are still alive or if you will get

pour assurer en tout temps le fonctionnement de l'exploitation et de l'administration.

C'est pourquoi les Groupements patronaux vaudois estiment qu'un technicien serait utile. Cette institution est nécessaire aussi pour que les cadres et les chefs d'entreprise soient à l'avenir recrutés en majeure partie parmi les hommes formés dans le canton, après par conséquent à entretenir avec le personnel des relations harmonieuses.

Relations avec les salariés

Le renchérissement du coût de la vie, quoique modéré, a conduit les syndicats à revendiquer des hausses

this letter. But seeing in my London Times Newspaper to-day a splendid picture of the opening of the winter-sport season at Klosters, it took my mind in my eightieth year back to three pleasant occasions.

I will not say or write more now as you may never get this letter. Both I and my wife are invalides and my writing is shaky because I suffer very badly from arthritis. Please tell me if you get this letter and how Mr. Hew of the Vereina and yourself are getting on in these troubled times.

With kindest remembrances
yours sincerely

Georges Lunn
Capt. R. G. S. C. (retired)

P. S. Please give my love to any of my friends you may meet in my beloved Switzerland.

P. S. We started the Kurhaus at Lenzerheide the same year as the Vereina at Klosters.

P. S. It might be of interest to many Swiss to know that I was in Johannesburg from 1895-1899. I came from an outbreak of Boer War. I went to Switzerland for the first time May 29th 1900.

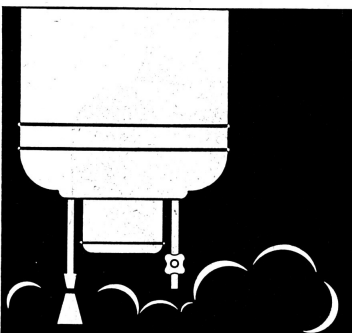
My first winter sport discovery was Adelboden (Emil Gurliener), then Klosters, Lenzerheide, Pontresina, Celerina, where I suggested to the proprietor of the Grand Hotel that he should call it the «Cresta Palace». Then in rapid succession in the years 1905 to 1932 Beatenberg (Herr Brunner), Kandersteg (where I arranged with Victor Egger for the first International Curling Bonspiel, because the ice at Adelboden was not up to much), Montana, Villars s. Ollon, Morgins and Zermatt. All these centres were opened for winter sports on my initiation. Perhaps Villars was my greatest success.

My summer seasons led me in 1905 to the beginning of Montreux as a summer centre.

I have said enough. The story is startling in itself. I joined the army as a Lieutenant in 1914, retired 1920 then as a special case on account of my age, registered as a member of the Army Officers Emergency Reserve in 1937 at the age of 61; born 15th April 1876.

de salaires. Il n'en est pas résulté de conflits insolubles. Plusieurs syndicats ont mis l'accent sur la diminution de la durée du travail. Déjà certaines industries ont admis de descendre au-dessous des 48 heures traditionnelles. Tant que l'on reste sur le terrain professionnel, il sera possible de trouver des solutions acceptables.

Une partie importante du mouvement syndical manifeste une tendance toujours plus marquée à renoncer aux solutions étatistes. Monsieur A. Steiner, président de l'Union syndicale suisse, a montré clairement qu'il tenait à l'indépendance des syndicats et que l'étatisme ne s'accommodait pas de cette indépendance. Les patrons traitent volontiers avec des groupements qui, tout en défendant les intérêts des salariés de manière parfois



Cumulus'
Schnellheizboiler
Ständig heisses Wasser im Office

SAUTER
FR. SAUTER A.G. BASEL Fabrik elektr. Apparate

Zusätzlichen Gewinn
durch das Aufstellen eines leistungsfähigen Fernrohrs für die Gäste.

- Vergrösserung 28fach
- 20-Rappen-Einwurf
- Zuverlässige Automatik
- Schöne Ausführung und einfacher Unterhalt

Verkauf durch Götte-Optik, Bahnhofstrasse 98, Zürich.

Wegen Anschaffung eines grösseren Automaten günstig zu verkaufen

7kg-Waschautomat
Marke «Bianca»

3 x 380 Volt, Heizung 7,5 KW mit Übertemperatursicherung. Nähere Auskunft unter Chiffre O 11398 Ch an Publicitas, Chur.

Kapital gesucht
für den Bau eines

Hotel-Café-Restaurant

im Wallis an der Kantonsstrasse. Äusserst vorteilhafte Lage. Betrag nach Übereinkunft. Sichere Kapitalanlage. Schriftliche Offerten unter Chiffre P 9393 S an Publicitas, Sion.

...die **gommapiuma**-Matratze setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

Die «gommapiuma»-Matratze muss nie gewendet, nie geklopft und nie aufgeschüttelt werden. Ein Aufarbeiten im Laufe der Jahre ist nicht nötig, weil die ursprüngliche Form gewissermassen unbegrenzt erhalten bleibt.

gommapiuma-Matratzen

sind Produkte der **IRELLI** **sapsa**

Die «gommapiuma»-Matratzen • werden mit beige oder blauem • Sanitätsdrich-Überzug geliefert, • für Spezialfälle auch mit urin- • beständigem Kautschuk-Überzug •

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Vorführung, damit Sie sich ein richtiges Urteil über diese einzigartige Matratze bilden können.

IRELLI -Vertretung für die Schweiz: **ARIA AG., ZÜRICH**
Limmattstrasse 214, Telefon (051) 42 56 58

Zu vermieten
ab 1. Januar 1957 am See gelegenes

Passantenhotel und Restaurant

Nur an tüchtige Fachleute. Nötiges Kapital etwa Fr. 100.000.-. Offerten unter Chiffre 20318 an Publicitas, Locarno.

Nous cherchons d'occasion

plats ovales

en argenterie d'environ 120 cm de long. Faire offres sous chiffre P O 2901 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Auf Herbst 1956 oder Frühjahr 1957 altershalber zu verkaufen

Ferien- und Passantenhotel

an reizvoller Touristikstrasse, 2 km oberhalb Interlaken, Nähe Strandbad. 33 Gastzimmer, 50 Betten. Ganzjahresrestaurant, Kegelbahn, grosser Parkplatz, grosser Umachung (Park, Gemüsegarten, Wiese). Offerten unter Chiffre B O 2894 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-Duo

Piano - Solovox - Gesang, Vibraphon - Bandoneon - Handorgel, sucht Engagement per anfangs Oktober. Gute Referenzen. Eventuell

Trio (Batterie)

Offerten unter Chiffre P G 2906 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ask the man who owns them



Kristallgläser mit und ohne Dekor

Bitte verlangen Sie Preise und Referenzen

Stansfah
GLASHALLE GEGR. 1875

Rapperswil, Bahnhofstrasse, Tel. 055/2 18 55

Zürich, Schifflande 32, Tel. 051/32 57 80

Zu verkaufen

Hotel in Davos

an aussichtsreicher, ruhiger Lage und doch im Zentrum. Guter Bau, mit 37 Betten. Fließendes kaltes und warmes Wasser, in allen Zimmern, elektrische Küche, Lift. Anfragen unter Chiffre OFA 3940 D an Orell Füssli-Annoncen, Davos.

Hotelfachmann

43jährig, 4 Hauptsprachen, mit eigenem Sommerbetrieb, sucht sich auszubildenden Posten für den Winter, frei vom 1. November bis 1. Mai. Für eine Anstellung nach Übersee nicht abgeneigt. Gef. Offerten unter Chiffre A P 2620 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ehemaliger international. Reiseführer, 31jähr., sucht Stelle als

Concierge-Reiseberater

in Fremdenhotel. Deutsch, Französisch, Englisch, gut Flämisch und Italienisch. Sehr guter Organisator. Früherer Austritt 20. Oktober. Offerten unter Chiffre OFA 7180 L an Orell Füssli-Annoncen, Lausanne.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 29

Offene Stellen — Emplois vacants

Gesucht in kleines Spezialitätenrestaurant der Ostschweiz, Eintritt auf 1. September, junger Spezialitätenkoch (Chef) in Kleinbrigade sowie einen Commis de cuisine, Cubesalut Jahresstellen. Offerten unter Hauptpostfach 11, Hauptpost St. Gallen (1951)

Gesucht: Serviertochter, sprachkundig, oder junger Kellner sowie Anfangslehrling für Buffet und Service zu sofortigem Eintritt, evtl. Aushilfen. Offerten an Hotel garni Diachma, Davos-Dorf, Tel. (083) 36604.

Gesucht zu sofortigem Eintritt: Zimmermädchen, Alltagskocht, Hilfsköchin. Offerten an Kurhaus Sörenberg (Kanton Luzern), Tel. (041) 86188. (1354)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 86 97
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdiensten

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Betrag für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter „Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

- Jahresstellen**
- 6385 Zimmermädchen, Saaltochter, Hilfsköchin, sofort, Hotel-Kurhaus, St. Gallen.
- 6396 Küchenmädchen, Buffetpraktikantin, Restauranttochter, Buffettochter, sofort, Restaurant, Aarau.
- 6403 Koch, Serviertochter, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
- 6405 Commis de cuisine, Sekretärin-Praktikantin, sofort, Restaurant, Basel.
- 6408 Kellner oder Saaltochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 6409 Hausbursche-Portier, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 6413 Alleinlechner, sofort, mittelgroßes Hotel, Schaffhausen.
- 6423 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kt. Basel.
- 6431 Zimmermädchen, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 6440 Ecomatgouvernante, Sekretärin, sofort, Hotel 80 Betten, Kt. Aargau.
- 6480 Chasseur oder Chasseuse, sofort, Restaurant, Basel.
- 6481 Lingeriemädchen, Küchenbursche, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
- 6482 Commis de cuisine, Restauranttochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 6483 Chef de partie, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 6486 2 Commis pâtissier, Chasseur, Commis de cuisine, sofort, Erntehaus, Basel.
- 6470 Koch-Pâtissier oder Köchin neben Chef, sofort, kleineres Hotel, Ostschweiz.
- 6475 2 Chefs de rang, Buffettochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich.
- 6488 Commis de cuisine, 15. August bis 1. September, kleineres Hotel, Olten.
- 6492 Commis de rang, nach Übereinkunft, Erntehaus, Basel.
- 6487 Koch, sofort, Restaurant, Solothurn.
- 6505 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Bern.
- 6506 Kellner oder Praktikant, Haus-Lingeriemädchen, Personalzimmermädchen/Mithilfe in der Küche, sofort, Restaurant, Basel.

Gesucht für ca. 4 Wochen älterer, noch rüstiger Küchenchef oder junger Partiekoch für Aushilfe. Ferner für 4-6 Wochen Saalhilfe. Offerten an Hotel Eiger, Mürren, Tel. (038) 34731.

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau und Reception

Hotelierstochter, 18 Jahre alt, mit Handelsdiplom, Deutsch und Französisch, sucht Stelle als Büropraktikantin in Hotel der französischen Schweiz. Eintritt nach Übereinkunft. Rechter Anfangslohn wird erwünscht. Offerten an Postfach 1485 Weggis. (699)

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre (697)

- 6517 Serviertochter, eventuell Anfängerin, sofort, Hotel-Restaurant, Kt. Aargau.
- 6518 Buffetdame, Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kt. Solothurn.
- 6522 Lingeriemädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Genf.
- 6528 Commis de cuisine, Officebursche, nach Übereinkunft, Gouvernante/Hausbeamtin, Serviertochter, 1. September, Restaurant, Zug.
- 6535 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, kleineres Hotel, Basel.
- 6538 Chef de service, Sekretärin und Stütze der Hausfrau, Tourant oder Köchin, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 6539 Buffetpraktikantin, deutschsprachig, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Bern.
- 6543 Portier, Lingeriemädchen, sofort, Hotel 140 Betten, Basel.
- 6545 Lingeriemädchen, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 6546 Büropraktikantin, Buffetpraktikantin, Küchenbursche-Caserozier, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 6550 Buffettochter, Serviertochter, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Olten.
- 6552 Commis de cuisine, sofort, mittelgroßes Hotel, Biel.
- 6554 Serviertochter, Buffettochter, sofort, kleineres Hotel, Basel.

Sommersaison

- 6388 Serviertochter, sofort, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
- 6389 Saaltochter, Restauranttochter, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.
- 6392 Commis de cuisine, Commis de rang, Officegouvernante, Diagenogouvernante, Sommer, Erntehaus, Kt. Graubünden.
- 6400 Commis de cuisine, Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Kt. Graubünden.
- 6402 Pâtissier, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 6410 Officegouvernante, sofort, Erntehaus, Berner Oberland.
- 6412 Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Kt. Graubünden.
- 6414 Saaltochter, sofort, Hotel 130 Betten, Ostschweiz.
- 6415 Saaltochter, sofort, Hotel-Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.
- 6416 Buffettochter, eventuell Anfängerin, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
- 6417 Küchenchef, sofort, kleineres Hotel, Badolet, Kt. Aargau.
- 6418 Barmid, junger, eventuell Anfängerin, Commis de rang, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralalpen.
- 6420 Barkeilner, sofort, Erntehaus, Luzern.
- 6424 Zimmermädchen, sofort, Hotel 75 Betten, St. Moritz.
- 6425 Allein-Glätzerin, 1. August, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
- 6426 Hilfsköchin, Küchenmädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, Restauranttochter, sprachkundig, sofort, Hotel 60 Betten, Kt. Graubünden.
- 6433 Glätzerin, sofort, Hotel 130 Betten, Engadin.
- 6434 Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Interlaken.
- 6438 Commis de rang, Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 6439 Pâtissier, Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 6443 Barmid, sofort, Hotel 80 Betten, Kt. Graubünden.
- 6444 Lingeriemädchen, sofort, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
- 6446 Kaffeeköchin, Lingeriemädchen, Officebursche oder -mädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Thunsee.

Cuisine und Office

Küchenchef, tüchtig, restaurationskundig, sucht für die Wintersaison Stelle in Arosa in gutem Haus, eventuell mit meiner Brigade. Offerten an Paul Lauber, chef de cuisine, Hotel Schweizerhof, Waldhaus Flums. (693)

Etage und Lingerie

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht Stelle in gutes Hotel, Lac Léman oder Genf bevorzugt. Offerten unter Chiffre (695)

Loge, Lift und Omnibus

Alltagsportier oder Conductor-Portier sucht Engagement in gutes Haus. Jahresstelle bevorzugt. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre (694)

- 6485 Wäscher, Officebursche, Glätzerin, sofort, Erntehaus, Berner Oberland.
- 6489 Alleinlechner, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 6489 Commis de cuisine-Alleinlechner, sofort, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
- 6490 Kellner, Commis de cuisine, Wäscher(in), Restauranttochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Zentralalpen.
- 6495 Koch oder Commis pâtissier, sofort, Hotel 120 Betten, Kt. Graubünden.
- 6471 Commis de cuisine, sofort, Erntehaus, St. Moritz.
- 6472 Commis de cuisine, Chef de rang, sofort, Hotel 40 Betten, Kt. Uri.
- 6478 Bureaufräulein, eventuell Anfängerin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Lugano.
- 6479 Saal-Serviertochter, eventuell Anfängerin, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 6480 Buffettochter, Zimmermädchen-Anfängerin, Buffetpraktikantin, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Badolet, Kt. Aargau.
- 6484 Barmid, sofort, Hotel 80 Betten, Kt. Graubünden.
- 6488 Kellner oder Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Kt. Graubünden.
- 6489 Sautier, sofort, Hotel 120 Betten, Kt. Graubünden.
- 6490 Zimmermädchen, Demichef, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 6498 Kellner oder Serviertochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Zentralalpen.
- 6498 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Kt. Graubünden.
- 6501 Commis de rang, Demi-Chef, Portier nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Kt. Uri.
- 6510 Junge Saaltochter oder -praktikantin, junge Hilfe für Saal und Zimmer, junger Haus- und Gartenbursche, Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Thunsee.
- 6513 Entremetteur, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 6514 Küchenbursche, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 6515 Serviertochter, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Berner Oberland.
- 6520 Sekretärin, sofort, Hotel 80 Betten, Kt. Graubünden.
- 6521 Eagen-Restaurantkellner, sofort, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
- 6523 Restauranttochter, eventuell Anfängerin, französisch sprechend, Büropraktikantin, sofort, Alleinportier, Oktober, Hotel 70 Betten, Luzern.
- 6526 Oberkellner, sofort, Erntehaus, Kt. Graubünden.
- 6527 Saaltochter, sofort, Hotel 150 Betten, Kt. Aargau.
- 6532 Pâtissier, Saaltochter, Tournante für Saal und Zimmer, sofort, Hotel 85 Betten, Lago Maggiore.
- 6540 Küchenmädchen, sofort, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
- 6549 Commis de cuisine, August, Berghotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 6556 Saaltochter, Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 6558 Officebursche, Kellner oder Saaltochter, sofort, Hotel 90 Betten, Kt. Graubünden.
- 6560 Kellner, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
- 6561 Serviertochter, Köchin, sofort, Berghotel 50 Betten, Zentralalpen.
- 6564 Commis de rang, sofort, Hotel 130 Betten, Lugano.
- 6565 Hausbursche, sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.
- 6566 Küchenchef, 85 Betten, Lago Maggiore.
- 6567 Küchenbursche, Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

Lehrstellen

6405 Kochlehrling, sofort, Restaurant, Basel.

Chauffeur-Conducteur, mittleren Alters, fach- und sprachkundig, guter Fahrer, sucht Stelle auf Ende Oktober oder Winteraison. Eventuell auch als Nachconcierte, oder in Sanatorium. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an Chiffre (696)

Divers

Gouvernante, tüchtige, verzierte, gesetzten Alters, 4 Sprachen, sucht neuen Wirkungskreis auf 1. September. In allen Sparten des Faches sowie Grossbetrieb bewandert. Offerten unter Chiffre 698

Hotelfachmann, österreichischer, mehrjährige Auslandspraxis in leitender Stellung, 5 Sprachen, sucht geeigneten Posten. Offerten an Chiffre 100

Achtung! Beilage des Briefportos (lose aufgeklebt) zur Weiterbeförderung der Offerten gegen nicht unterlassen!

6493 Kochlehrling, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.

6506 Kochlehrling, sofort, Restaurant, Basel.

Aushilfen

6432 Serviertochter, eventuell Kellner, sofort, für ca. 1 Monat, kleineres Hotel, Berner Oberland.

6499 Küchenchef, sofort, für 4 Wochen, Saaltochter, sofort, für 4-8 Wochen, Hotel 75 Betten, Berner Oberland.

6563 Küchenchef, sofort, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Basle

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 6879 Sommelière, française, allemande, connaissant la restauration, sommelier, de suite, places à l'année, grand restaurant, Lausanne.
- 6882 Chef de cuisine, pâtissier, commis de cuisine, de suite, saison d'été, hôtel 180 lits, lac Léman.
- 6886 Commis de rang, chef de rang, de suite, places à l'année, grand restaurant, Vaud.
- 6887 Cuisinier, de suite, hôtel 100 lits, saison d'été, Vaud.
- 6888 Garçon d'office, parlant français, place à l'année, grand restaurant, Lausanne.
- 6891 Barmid, de suite, saison d'été, hôtel 100 lits, lac Léman.
- 6891 Cuisinier remplaçant, de suite, clinique, Leyrain.
- 6892 Femme de chambre, de suite, saison d'été, hôtel 100 lits, Alpes valaisannes.
- 6893 Chef de service, Suisse, dame de buffet-barmid, dame de comptoir, de suite ou à convenir, places à l'année, restaurant, Fribourg.
- 6896 Aide lingère, de suite, hôtel 80 lits, place à l'année, Genève.
- 6897 Maître d'hôtel, de suite, saison d'été, hôtel 100 lits, Alpes valaisannes.
- 6898 Commis de rang, demi-chef, de suite, places à l'année, hôtel 100 lits, lac Léman.
- 6899 Chef saucier, chef entremetteur, chef de rang, portier d'étages, dame de buffet, de suite, saison d'été, hôtel 180 lits, Alpes valaisannes.
- 6899 Casseroles, de suite, saison d'été, hôtel 50 lits, Montreux.
- 6899 Chasseur cigarettes, de nationalité Suisse, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
- 6899 Aide de cuisine, parlant français, de suite, saison d'été, grand hôtel, Jura.
- 6899 Portier de nuit, de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel de passage, Fribourg.
- 6899 Femme de chambre, garçon de cuisine, de suite, saison d'été, hôtel-restaurant, Vaud.
- 6899 Laveuse-lingère, de suite, hôtel 80 lits, saison d'été, Alpes valaisannes.
- 6899 Dames de comptoir, chefs de partie, lingères, de suite, places à l'année, grand restaurant, Genève.
- 6899 Une secrétaire qualifiée, langues indispensables, de suite, place à l'année, Suisse, hôtel 100 lits, lac Léman.
- 6899 Sommelière, chef de rang, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Fribourg.

Hôtel
de tout premier rang, Suisse romande,
cherche pour date à convenir

chef de cuisine

Faire offres avec curriculum vitae et prétentions de salaire sous chiffre D H 2789 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt

Kaffeeköchin

Baldige Offerten erbeten an Hotel Bellevue au Lac, Hiltteringen, Tel. (033) 71221.

Gesucht
zu baldigem Eintritt

Aide de cuisine Saaltochter

Offerten an Posthotel, Valbella-Lenzenheide.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt bestausgewiesener

Küchenchef

(evtl. Jahresstelle). Ausführliche Offerten sind zu richten an die Direction des Grandhotel Suisse & Majestic, Montreux.

Gesucht
per 1. August 1956 (nach Übereinkunft)

Sekretärin
für Journal und einjährige Arbeiten, sprachkundig, erfahren; tüchtige

Buffetdame
Serviertochter
servicewandig, deutsch, französisch sprechend. Offerten gefl. an Hotel Aarauhof, Aarau.

Gesucht
per 1. August versierte

Mäherin

Offerten an Hotel St. Gotthard, Zürich.

Gesucht
per 1. August, eventuell früher:

Buffet-Praktikantin Buffettochter

per sofort:

Restaurationstochter

(Restaurant III. Klasse)

Küchenmädchen

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Anfragen und Offerten erbeten an Bahnhofbuffet, Aarau, Personal-Büro.

Gesucht
per sofort:

Saaltochter oder Kellner

Serviertochter

Officiemädchen oder -bursche

Guter Verdienst garantiert. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel-Restaurant Gurnigel (Berner Oberland).

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Grossrestaurant (Basis):

Aide patron

Commis cuisine

(in Brigade)

sowie ein

Kochlehrling

Offerten unter Chiffre U 9498 O an Publicitas Basel.

Gesucht
per 1. September für ca. 2 Monate in mittelgroßes, bekanntes Haus

Sekretär-Sekretärin

fachlich und sprachkundig, für sehr guten Posten mit angenehmen Arbeitsbedingungen. Offerten mit Zeugnisschriften, Bild und Angabe der Saläransprüche erbeten unter Chiffre S E 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
in Jahresstellen per 1. August

Chasseur Hausburschen

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild an Hotel Baur au Lac, Zürich

Gesucht
auf 1. eventuell 15. August

Service-Praktikantin

zu weiterer Ausbildung in gutgeführten, seriösen Betrieb. Offerten an Hotel Storch, Rheinfelden.

Gesucht
per sofort tüchtiger

Commis de cuisine

eventuell Pâtissier-Aide de cuisine, in Jahresstelle. Offerten an E. Frey, Hotel Kettenbrücke, Aarau.

Hôtel-Restaurant
pour entrée immédiate

cuisinière éven. cuisinier

sachant bien cuire. Hôtel du Giétrons, Le Chablé (Valais), tél. (026) 71184.

Le restaurant de Palais du l'ONU à Genève
cherche pour entrée de suite

chef-gardemanger

Offres complètes adresser à la direction.

Gesucht
in Jahresstelle tüchtige

Haussgouvernante

in Grossrestaurationsbetrieb

Jahresstelle. Eintritt Ende August, eventuell früher. Sprachkundige Bewerberinnen, die schon in ähnlichen Betrieben gearbeitet haben, wollen ausführliche Offerte einreichen unter Chiffre H G 2893 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle tüchtige

Restaurations-töchter

Offerten an Bahnhofbuffet, Olten.

Hôtel Suisse, Fribourg
cherche de suite

Fille de salle

ou

Chef de rang

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

Gesucht
in angenehmes Hotel-Restaurant (Zürich) tüchtiger

Küchenchef

zu kleiner Brigade. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre K F 2841 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien an Familie Fuchs, Hotel Eiger, Wengen.

Hotel CASPAR-BADRUTT, St. Moritz
sucht
mit Eintritt per sofort

Küchenchef-Saucier

auch jüngere Kraft. Bei Zufriedenheit Winterstelle zugesichert. Tel. (082) 3 40 12.

Hotel Eden au Lac, Lugano
sucht ab 1. August für Saison bis Ende Oktober

Economat-Gouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion.

Grand Restaurant Baselstab, Basel
sucht in Jahresstelle per 1. August evtl. 1. September tüchtigen, jungen

SAUCIER

Guter Restaurateur. Hoher Lohn. Geregelte Frei- und Arbeitszeit. Verheirateter Bewerber bevorzugt. Offerten erbeten an Gebr. Früh, Grand Restaurant Baselstab, Marktplatz, Basel, Tel. (061) 23 38 28.

Gesucht
auf Ende Juli bis Ende September intelligente, zuverlässige

Buffettochter

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsansprüchen an Park-Hotel, Guntan am Thunersee.

Gesucht
mit Eintritt sofort:

Chef de rang Commis de cuisine

in gutes Grand-Hotel nach Zermatt. Engagement für Winter-Saison 1956/57 zugleich zugesichert. Offerten mit Bild und Referenzen sind zu richten unter Chiffre D R 2856 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt

Saaltochter

gewandt und bestens empfohlen. Guter Verdienst; Saison bis gegen Ende Oktober. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten an Badhotel «Tamina», Bad Ragaz, Tel. (085) 916 44.

Gesucht
in 1.-Klass-Restaurant:

Demi-chef de rang Commis de rang

Eintritt auf 1. September 1956 oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre N Z 2886 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. September oder nach Übereinkunft in Passantenhaus in Basel

Lingerie-Gouvernante

Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre L G 2909 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Alleinkoch evtl. Köchlin

Guter Lohn, leichte Stelle.
Kurhaus Reuti, Brünig-Haasliberg, Tel. (036) 518 32.

sucht

**Servier-
tochter**
für 1. Klasse
**Commis
de cuisine**
Barlehtochter



Gesucht
zu baldigem Eintritt in Jahresstellen

**Commis de cuisine
Commis-Pâtissier
Buffetdamen und -töchter
Rest.-Töchter und Kellner**
für Buffet I. Klasse

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften, Lohnanspruch und Angabe des möglichen Eintritts an Bahnhofbuffet SBB Basel.

On cherche

saucier

Haute rétribution pour cuisinier capable et sérieux.
Hôtel de la Poste, Piotta (Mt. Tessin).

Für den Platz Zürich tüchtige, flinke und zuverlässige

SEKRETÄRIN

gesucht.

Unsere Mitarbeiterin soll an exaktes und selbständiges Arbeiten gewöhnt sein, ein gutes Gedächtnis, einen einwandfreien Charakter und angenehme Umgangsformen besitzen, sowie Sinn für Zusammenarbeit.
Bewerberinnen, nicht unter 25 Jahren, bitten wir ihre Offerte unter Beilage von Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen zu richten unter Chiffre Z S 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort

Commis-Saucier Saaltochter

oder
Saalkellner

Ellofferten an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzburgerstr., Tel. (081) 421 81.

Gesucht
per sofort, bis Ende Oktober, seriöse und tüchtige

Serviertochter
deutsch, französisch und wenn möglich italienisch und englisch sprechend. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an G. Paganetti, Restaurant Brissago-Insel, Brissago.

On demande entrée de suite:

femme de chambre
une secrétaire-aide réception
lère fille salle
fille salle
portier étage

Offres avec références au Grand Hôtel Lac Joux, Le Pont.

Gesucht
per sofort tüchtiger

Patissier

Offerten an Parkhotel Giessbach, Brienzensee, Tel. (036) 418 12.

Gesucht
auf 1. September oder früher

Gouvernante

(Hausbeamtin)
in mittleren Restaurationsbetrieb, Italienisch erforderlich. Geregelte Freizeit. Guter Lohn. Offerten unter Chiffre G O 2918 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in mittleren Bahnhofbuffet gute

Serviertochter
in Erstklassrestaurant per 1. August.
Commis de cuisine
evtl. der Lehre entlassen, oder gute
KÖCHIN
per sofort. Sich bitte melden: Tel. (042) 401 36.

Gesucht
per sofort in Hotel garni in Zürich solider

Nachtportier

Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an Rämipostfach 110, Zürich 24.

Relais gastronomique, an Westschweizer See gelegen, sucht per sofort

Chef de rang

versiert in gutem Restaurantservice, Kenntnisse im Flambieren erwünscht. Jahresstelle, mit guten Verdienstmöglichkeiten. Offerten erbeten unter Chiffre W E 2854 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu sofortigem Eintritt

**1 Commis-Pâtissier und
1 Commis de cuisine-
Tournant**

Jahresstellen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Altersangabe an die
**Direktion Klinik Val Mont, Glion
ob Montreux.**

Erstklass-Hotel in Davos

sucht auf Wintersaison:

Chef de Réception

best. ausgewiesen

Sekretärin

Economat- und Office-

Gouvernante

Etagen- und Lingerie-

Gouvernante

Glätterin

Stopferin-Näherin

Lingeriemädchen

Zimmermädchen sprachenkundig

Etagenportiers

Hilfs-Zimmermädchen

Hausmädchen

Angestellten-

Zimmermädchen

Chasseurs

Telephonist

Postman

Hallman

Chef de Service für Dancing

Barmaid für Dancing

Barkellner für Dancing

Serviertöchter für Dancing

Chasseuse für Dancing

Chefs de rang

Commis de rang

Volontaires de Salle

Buffet-Dame (-Tochter)

Kellermeister

Nachtportier

Pâtissier

Saucier

Chef de partie

Commis de cuisine

Casseroliers

Küchenburschen-

Hausburschen

Küchenmädchen

Officemädchen

Kaffeeköchin-

Personalköchin

Garderobier

Heizungs- und Sanitär-

Monteur eventuell in Jahresstelle

Hotelmaler-Tapezierer

eventuell in Jahresstelle

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und eventuell Lebenslauf unter Chiffre OFA 3937 an Orell Füssli-Annoncen Davos.

Gepflegtes Stadrestaurant in Bern sucht auf Herbst 1956

Chef de service

Bewerber erhalten Auskunft unter Chiffre GR 2930 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande

économe

pour entrée à convenir. Place stable et intéressante à personne compétente. Offres manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats, photo et prétentions à Café-Glacier Bel-Air, Place Bel-Air, Lausanne.

Gesucht
für Sommersaison (Zentralschweiz)

Küchenchef

Eintritt sofort, evtl. auch auswärtsweise. Offerten unter Chiffre Z K 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gutes, bekanntes Restaurant in Basel

sucht per sofort oder später in gutbezahlte Jahresstellen:

**Gardemanger
Commis gardemanger
Koch
Commis de cuisine
Commis de garde**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an Ch. Kaiser, Restaurant Steinklosterli, Basel.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine
per 15. August
Buffettochter

Guter Lohn und beste Arbeitsbedingungen zugesichert. Offerten an M. Perroz, Restaurant City Center, Florastasse 16, Biel.

Gesucht nach Arosa

in gutgehendes Hotel-Bar, mit Orchester, sprachenkundige, gewandte

Barmaid

Erstklasshotel mit 100 Betten. Gut ausgewiesene Bewerberinnen beliebigen Referenzen sowie Photo und Altersangabe unter Chiffre N R 2919 an die Hotel-Revue, Basel 2, einzureichen.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Stoppen Sie die Automobilisten!

Eine farbenfrohe TENTA-Store ist nicht nur ein unübertrefflicher Blickfang, sie sagt dem Passanten auch, dass bei Ihnen alles getan wird, um dem Gast einen angenehmen Aufenthalt zu bieten. Aber bunte, lichte, dauerhafte TENTA-Storen müssen es sein!

Bezugsquellennachweis durch den Fabrikanten:

Geiser & Cie. Emmenau AG, Hasle-Rüegsau Be. Tel. 034/35204



Storenstoff — ein Markenartikel

STÄDTISCHE FINANZDIREKTION BERN

PACHTAUSSCHREIBUNG Restaurant- und Hotelbesitzung Gurten-Kulm Bern

wird infolge Ablauf des Pachtvertrages per 1. April 1957 zur Neuverpachtung ausgeschrieben.

Zur Hotel-Restaurant-Besitzung gehören 50 Fremdenzimmer, dazu die Pächterwohnung und Dienstzimmer, ferner zwei Restaurants mit diversen Sälen (zusammen Platz für ca. 400 Stühle), Küchen und geräumige Kellerräume. Die Lokalitäten sind zweckmässig eingerichtet und zum grössten Teil neu ausgebaut.

Für den Sommerbetrieb steht ein grosser Garten mit über 700 Sitzplätzen zur Verfügung.

Zur Pachtsache gehören zudem ein Verkaufskiosk, das Waschhaus mit Dienstzimmer, ein Gerätemagazin, das Treibhaus und ein Stallgebäude. Hausplätze, Wirtschaftsgarten, Gemüsegarten und Anlagen umfassen ca. 12 000 Quadratmeter.

Interessenten erhalten weitere Auskunft bei der städtischen Liegenschaftsverwaltung, Gerechtigkeitsgasse 81, Bern, Tel. (031) 3 09 13, wo gegen eine Gebühr von Fr. 10.— die Pachtbedingungen bis spätestens 31. Juli 1956 bezogen werden können.

Anmeldungen sind bis 15. August 1956 der städtischen Liegenschaftsverwaltung einzureichen.

Bern, den 9. Juli 1956

Der städtische Finanzdirektor:

RW/2

Grütter

Gehilfin

Grösseres Spital auf dem Platze Zürich sucht für seinen Verpflegungssektor (Entgegennahme, Kontrolle und Zusammenstellung der Bestellungen von den Abteilungen und Weiterleitung an die Küche) eine tüchtige

Bewerberinnen, die über eine gute Auffassungsgabe verfügen, im Maschinenschreiben geübt sind, rasch und sicher disponieren können und wenn möglich über einige Praxis in Verpflegungsbetrieben verfügen, sind gebeten, ihre handschriftliche Offerte mit Lebenslauf, Referenzen, Zeugniskopien und Photo zu richten unter Chiffre Z H 2881 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Übereinkunft tüchtiger, restaurationskundiger

Saucier-Restaurateur

der eine kleinere Brigade zu führen versteht

als Stütze des Patrons

Sehr gut bezahlte Dauerstelle. Geregelter Freizeit.

Offerten sind erbeten unter Chiffre T S 2880 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SUPERBA

Die feinen
Bettwaren

Erstklassige
Matratzen

Decken
aller Art



Erhältlich im Fachgeschäft

Hergestellt von

SUPERBA S. A., BÜRON/LU

Neueröffnung Mövenpick über Land, Zürich-Schwamendingen

Gesucht

per 1. September

Saucier
Gardemanger
2 Aides de cuisine
oder Partie-Koch
Barkellner
Rest.-Töchter
Buffettöchter
Kioskverkäuferin
Magaziner-Chauffeur

Geregelte Arbeitszeit, Sonntag geschlossen. Offerten sind erbeten an H. Gradwohl, Restaurant Mövenpick, Sihlporteplatz, Zürich.

Hotel Linde, Baden sucht

Serviertochter
Buffettöchter
Buffet-Lehrtochter
oder Anfängerin
Mädchen für Zimmer und Lingerie

Familie Bärlocher, Tel. (056) 24039.

Wir bieten

einem aufgeweckten und strebsamen Jüngling eine

Kochlehrstelle

neben tüchtigem Chef. Eintritt bald oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an W. u. N. Weibel, Hotel du Commerce, Basel.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt

Alleinportier Demi-Chefs

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Meyerhof, Hostenal.

Gesucht nach London

Chef-Saucier

145 Wochenlohn. Muss über 26 Jahre alt sein. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe des Alters sind zu richten an The Manager Rembrandt Hotel, 8th, Kensington London S. W. 7., England.



Für die
Gesundheit:

Eptinger

Mineral- und
Tafelwasser

Gute Getränke —
zufriedene Gäste



Eptinger

Das Mineralwasser voller Naturkraft. Verdauungs- und gesundheitsfördernd dank der glücklichen Zusammensetzung seiner Mineralien.

Pepita

Von allen verehrt — überall begehrt. Seit Jahren das von in- und ausländischen Gästen am meisten verlangte Grapefruitgetränk.

Sein herb-süßer Geschmack sagt allen zu.



Pepita

Grapefruitsaft + Mineralwasser

Golf & Country Club Zürich-Zumikon

Wir suchen für die Führung unseres Clubhauses und Restaurants (Sommersaison von anfangs, evtl. Mitte April bis Ende Oktober) auf Frühjahr 1957 seriöses

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Wirte-Ehepaar

Interessenten wollen sich bitte schriftlich, unter Angabe von Ausbildungs- und Berufsgang, evtl. Zeugnisabschriften, Referenzen, Photographie und Lohnansprüchen melden bei Herrn Dr. Peter Prager, Rechtsanwalt, Stampfenbachstr. 85, Zürich 6.

MUSTERMESSE RESTAURANTS BASEL

Wir suchen

auf den 10. August 1956 in Jahresstelle: tüchtigen

Commis de cuisine

Kellner für Grillroom

versiert (Sprachen: Deutsch, Franz., Englisch)

Serviertochter

versiert, für Restaurant und Grillroom

saubere

Buffetlehtochter

jüngere

Gouvernante

für Haus und Economat, evtl. Anfängerin

Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen sowie Gehaltsansprüchen an C. Straub, Restaurant Mustermesse, Basel.

Gesucht

in Saison- oder Jahresstelle per sofort:

Restaurations-tochter Barlehtochter Küchenmädchen

Offerten an Hotel Acker, Wildhaus.

On cherche

chef de cuisine

pour hôtel de premier ordre avec petite brigade. Bon salaire. Entrée le plutôt possible. Place à l'année. Faire offres sous chiffre C C 2880 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Je cherche

pour entrée immédiate ou date à convenir

2 sommelières-filles de salle 2 femmes de chambre

(service soigné). Il sera répondu aux offres comportant copie de certificats et photo. Offres à l'Hôtel de l'Aigle, Couvet (NE), tél. (038) 92132.

Gesucht per sofort

Saaltöchter oder Kellner Zimmermädchen Officemädchen

Offerten an Hotel Alpina, Engelberg.

Dringend gesucht für sofort

Entremetier Schichtarbeit

Grillkoch Schichtarbeit

Buffetdame oder -tochter

Chef de rang für Spisebar

Rest.-Tochter

versiert und sprachkundig

Offerten mit den üblichen Angaben an Direktion Restaurant Mövenpick, Paradeplatz 4, Zürich 1.

Gesucht

in privates Erstklass-Sanatorium der Ostschweiz eine an exaktes, gewissenhaftes Arbeiten gewöhnte

II. Sekretärin

für die Rechnungsführung (Kassa, Postcheck, Banken), Buchhaltung und Kontrollwesen, allgemeine Büroarbeiten sowie Telefonabläusungsdienst. Stenographie und Sprachkenntnisse erwünscht. Interessantes und abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet. Eintritt anfangs oder Mitte September. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre S O 2926 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. August tüchtiger

Chef de rang

Gutbezahlte Jahresstelle. Bar-grill «Le Mazot», Genève.

Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe erstattet Bericht

Im Hotel Central-Bellevue in Lausanne fand am 29. Juni, unter dem Vorsitz ihres Präsidenten **Franz E. Hirsch** (Schaffhausen), die 28. Plenarkonferenz der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG.) statt. Sie genehmigte den Jahresbericht und die Jahresrechnung 1955, stimmte dem Budget 1957 zu und diskutierte das Arbeitsprogramm unter besonderer Berücksichtigung der Nachwuchswerbung.

Wie dem Jahresbericht zu entnehmen ist, haben zahlreiche **Kreistellen** eine rege Tätigkeit entfaltet, so Aargau/Solothurn, Bern, Genève, Ostschweiz (St. Gallen, Thurgau, beide Appenzell), Waadt, Tessin, Zentralschweiz (Luzern, Uri, Schwyz, Nid- und Obwalden, Zug) und Zürich (Glarus, Schaffhausen). In Baselstadt/Baselst. gelang es, nach langem, erfolglosem Bemühen, die Sektionen der Hauptverbände zur Mitarbeit heranzuziehen. Die Kreistelle Graubünden wurde neu aufgebaut und deren Leitung in die Hände von Dr. Tarnutzer gelegt, der sich intensiv um die Nachwuchswerbung kümmert. Schwierigkeiten in der Lösung der dem Leiter übertragenen Aufgaben veranlassten eine Entfaltung der Kreistelle Neuenburg. Keine Berichte liegen aus den Kantonen Freiburg und Valais vor.

Sehr eingehend hat sich die SFG. mit der Nachwuchswerbung befasst. Im Vordergrund stand die Frage der **Abschaffung des Lehrgeldes für den Koch** und die **Ausrichtung eines Lehrlingslohnes ab Beginn der Lehre**. Im Einvernehmen mit den Verbänden ergingen folgende Empfehlungen an die Lehrbetriebe:

- a) Auf die Erhebung eines Lehrgeldes sollte verzichtet werden.
- b) Anstelle des Lehrgeldes kann eine Kautions (Haftgeld) im Höchstbetrage von Fr. 400.- erhoben werden.
- c) Dem Lehrling soll ab Beginn der Lehre eine monatliche Barentschädigung im Umfang folgender Mindestbeiträge ausgerichtet werden:
 1. Lehrjahr Fr. 10.-
 2. Lehrjahr Fr. 20.-
 3. Lehrjahr Fr. 30.-
 4. Lehrjahr Fr. 40.-
 5. Lehrjahr Fr. 50.-

In Bezug auf die Förderung der Berufe der **Serviertöchter** und **Kellner** wurde beschlossen, mit der Werbung für die gesetzlich geregelte Lehre der Serviertöchter vorläufig zurückzuhalten, dagegen die unentbehrliche Nachwuchsgewinnung für den Kellnerberuf zu intensivieren.

Im Hinblick auf den beinahe in allen Sparten des Gastgewerbes herrschenden Mangel an Arbeitskräften wurde die Geschäftsführung mit der Ausarbeitung eines allgemeinen **Werbeprogrammes** beauftragt. Im Hinblick auf die in den nächsten Jahren zu erwartende grosse Zahl von Schulabstretenden werden Vorkehrungen zur Vermehrung der Zahl der Lehrstellen und zur Gewinnung des Nachwuchses getroffen.

Über die **Entwicklung des beruflichen Nachwuchses** gibt der Bericht Aufschluss an Hand der Angaben der Sektion Sozialstatistik des BIGA. Im Jahre 1955 nahmen an den Lehrabschlussprüfungen teil: 269 (i. V. 265) Köche, 68 (63) Köchinnen, 35 (47) Kellner und 27 (19) Serviertöchter. Die Zahl der neu abgeschlossenen Lehrverträge belief sich im Jahre 1955 für Köche auf 379 (354), Köchinnen 76 (80), Kellner 54 (58), Serviertöchter 14 (22), total 523 (514).

Dazu bemerkt der Bericht: «Auffallend ist die erfreuliche Vermehrung der Zahl der neu abgeschlossenen Lehrverträge im Kochberuf. Es muss andererseits verwundern, dass im Zeitpunkt dringend notwendig geworden vermehrter Nachwuchswerbung die Zahl der Lehrverhältnisse in den übrigen Lernberufen abnimmt. Ganz besonders bedauerlich ist dieser Rückgang im Servierberuf, wo die Gefahr der Überfremdung immer grösser zu werden scheint.

In den typischen Fremdenverkehrskantonen Graubünden, Obwalden und Tessin dürften im eigenen Interesse der dortigen Betriebe die Anstrengungen zur Nachwuchswerbung und -ausbildung verdoppelt werden. Diese Aufgabe muss die Saisonbetriebe ebenso interessieren wie die Stadtbetriebe, die in der Heranbildung von Kellnern und Serviertöchtern zwar noch ein Vermehrtes tun können.

Es sind Bestrebungen im Gange, die Saisonhotellerie an der Lehrlingsausbildung zu beteiligen. Im Zeitpunkt der Berichterstattung liegen erfreuliche Meldungen über einen guten Start in der Werbung von geeigneten Betrieben und von Nachwuchs aus den Kantonen Bern und Waadt vor.

Die Nachwuchsgewinnung ist ein Problem, das alle gastgewerblichen Unternehmen angeht. Für Betriebe, die dazu in der Lage sind, sollte es eine selbstverständliche Pflicht und eine Ehrensache sein, Lehrlinge und Lehtöchter auszubilden.

Ende 1955 bestanden folgende Lehrverhältnisse: Koch 757 (677), Köchin 87 (91), Kellner 95 (92), Serviertöchter 22 (28), total 961 (888).

In der Frage der **Lehrlingsausbildung in Saisonbetrieben** führten die Bemühungen des Schweizer Hotelier-Vereins im Kanton Bern zur Gründung einer kantonalen Kommission, die sich bereits mit der Organisation solcher Lehrverhältnisse beschäftigt. Der Bericht gibt der Hoffnung Ausdruck, dass die gegenseitigen Anstrengungen zum gewünschten Ziele führen und der Jugend aus den Berggegenden die Möglichkeit geben, in nächster Nähe ihres Wohnortes eine Berufslehre zu bestehen.

Die im Interesse der beruflichen Weiterbildung in Aussicht genommene **höhere Fachprüfung im Kochberuf** konnte mangels Interesse nicht durchgeführt werden. Vollen Erfolg hatte dagegen der am 30. November bis 1. Dezember 1955 in Luzern durchgeführte VIII.

Instruktionskurs für Betriebsleiter und leitende Angestellte im Servierberuf. Zwecks grösserer Einheitlichkeit in der Beurteilung der Prüfungsarbeiten wurden mit gutem Erfolg regionale Kurse für Fachexperten an den Lehrabschlussprüfungen für Köche durchgeführt.

Der Bericht stellt fest, dass in der Zeit von 1940 bis 1954 insgesamt 624 Kellner die Lehrabschlussprüfung bestanden haben. Von diesen bezogen 163 das Arbeitsbuch. Seit 1946 sind 91 Serviertöchter aus der Lehre

getreten, von denen sich nur 18 um das Arbeitsbuch bewarben. Seit seiner Einführung wurden 348 **Berufsausweise für Hallen- und Etagenangestellte** abgegeben.

Die Zahl der Beschwerdefälle ist erfreulicherweise wieder zurückgegangen, was auf eine merkliche Besserung in der Einstellung der Betriebe und der Lehrchefs zur Nachwuchsforderung schliessen lässt. Vermutlich wird aber auch eine sorgfältigere Auslese der Lehrlinge und Lehtöchter getroffen.

Warum «Meisterprüfungen» auch im Kochberuf?

Dass aller Anfang schwer ist, mussten auch die Lehrlinge zu erklären, wenn es nicht einmal möglich war, innert der letzten 2 Jahre etwa 8-10 Kandidaten zu einer höheren Fachprüfung zusammenzubringen. Dabei hat es doch sicher an der notwendigen Aufklärung über Sinn und Zweck der Prüfung nicht gefehlt, und insbesondere konnten allseits finanzielle Beiträge erwirkt werden, so dass die Belastung für den einzelnen Prüfungskandidaten nicht mehr als untragbar geschätzt werden kann. Darüber hinaus wären noch immer Stipendien erhältlich, wenn es in Sonderfällen nur an finanziellen Mitteln fehlen sollte.

Was den Faktor «Examenfieber» oder Angst vor einer strengen Prüfung anbelangt, so ist eine solche heute viel weniger begründet als vorher, weil die Vorbereitungskurse auf 3 Wochen ausgedehnt werden konnten, wodurch es tatsächlich gelingen muss, jedem Kandidaten mit normaler Auffassungsgabe noch speziell jene Kenntnisse beizubringen, die ihn während der praktischen Berufsaufbahn selten oder gar nicht beschäftigt hatten. Nachfolgender Lehtstoffplan gibt darüber nähere Aufschluss:

1. Berechnungswesen	40 Stunden
2. Rechtskunde und Personalwesen	14 »
3. Allgemeine Berufskennntnisse	6 »
4. Warenkunde	12 »
5. Ernährungskunde (Diät)	12 »
6. Menükunde	8 »
7. Rechtschreibung	8 »
8. Lebensmittelgesetzgebung	4 »
9. Korrespondenz	10 »
10. Kochkunst	6 »
120 Stunden (3 Wochen)	

BIRDS EYE empfiehlt

Zitronensaft

tiefgekühlt, schmeckt wie frisch ausgepresst
8 dl unverdünnter Saft nur Fr. 1.40!

Prompte Lieferung durch unsere Depots

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Bier ist etwas Gutes

seit Jahrtausenden

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien am Meer

in der hotelmässig ausgestatteten, bestens empfohlenen

STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL

Cliftonville/Margate, Kent

Neue Kurse beginnen: 22.8.56, 6.1.57 und 30.3.57 à pauschal £ 78. 12 Wochen. Ausf. Prospekt durch Generalsek., Niederhofstrasse 29, Zürich 8, Tel. (051) 24 75 74.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School

(Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. - Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 28 67 68.

NEU

VIM bringt Glanz und Sauberkeit wie noch nie!

- Das neue hochaktive VIM sorgt für ein tadellos gepflegtes Haus:
- sein milder Spezialschaum löst Fett und Schmutz doppelt so schnell und mühelos.
 - es putzt und poliert in einem, ohne «Striche» zu hinterlassen.
 - ein herrlich frischer Duft bleibt zurück.
 - es ist vorteilhaft im Preis - noch vorteilhafter in der Grosspackung.

Kaufen Sie VIM im Kessel zu 10 oder 15 kg!

Profitieren Sie von der speziell für Sie geschaffenen Grosspackung! Sie kaufen billiger ein... und auf Wunsch erhalten Sie dazu gratis einige Streudosen zum Nachfüllen.

V/GK 1

VIM für hygienische Sauberkeit und Frische!

Neuheit!

Schwerversilbertes Gestell für Ketchup- und Worcestersauce



Fr. 19.50



SILBERWARENFABRIK SCHAFFHAUSEN
Telephon (053) 5 12 91

RICCIONE, ITALIEN

Zu verkaufen wegen Gesundheit bestrenommierte

Strandhotel-Pension

mit langjähriger In- und Auslandsbekanntschaft. Schöne Lage am Strand, Eisenbetonbau, 46 Zimmer mit flussendem Wasser, 80 Betten, grosser, saeseltiger Speisesaal, Aufenthaltsräume, Garage, grosse Küche, Waschküche, Koller, Garten, Bequemlichkeiten, weitere Ausbaumöglichkeiten. Preis samt der Einrichtung 88 Millionen Lire. Offerten unter Chiffre E 60473 X an Publicitas, Genf.

Zu verkaufen

alte **Trommelwaschmaschine**
diverse **Gartenstühle**
Rohrmöbel

Hotel Belvédère, Grindelwald.

Dass der gelehrte Koch im Anschluss an seine Lehrabschlussprüfung und einer beruflichen Karriere von 5-jähriger oder längerer Dauer in einem solchen, von bewährten Fachleuten erteilten Vorbereitungskurs enorm viel profitieren wird, dürfte jedermann klar sein und auch den Skeptiker vom hohen Wert der damit verbundenen Diplomprüfung überzeugen. Wer also im Besitz genügender Berufskennntnisse ist und sich durch etwelches Studium von Fachliteratur und konzentrierte Arbeit während des theoretischen Unterrichts ernsthaft auf die Prüfung vorbereitet, braucht tatsächlich keine Angst zu haben, den gestellten Anforderungen nicht zu genügen, die übrigens weder von persönlicher Willkür noch irgendeinem allzumenschlichen Wohlwollen abhängig gemacht werden können. Auch dürfte über die absolute Integrität der HH. Prüfungsexperten und Aufsichtsorgane des zuständigen Bundesamtes keinerlei Zweifel bestehen, so dass man es als unüberlegtes Geschwätz bezeichnen muss, wenn da und dort etwa die Bemerkung fällt, die Experten sollten zuerst selber eine Prüfung gemacht haben. Wie könnte dies ohne eine gewisse Übergangszeit überhaupt möglich sein; diese

Kritiker mögen glauben, dass die erfahrenen, älteren Berufskollegen, die sich in aufopfernder Hingabe als Mitglieder der Prüfungskommission oder Experten zur Verfügung gestellt hatten, noch so gerne den Jüngeren Platz machen werden, wie dies bereits durch Wahl von Diplominhabern bei Ergänzungswahlen bewiesen wurde. Mögen sich unsere jungen Köche ihren Willen zu einer gründlichen Berufsausbildung durch die gegenwärtig verfügbare Konjunkturlage nicht zu sehr einschleifen lassen und bleibe ihnen der ethische Wert persönlicher Ertüchtigung oberstes Gebot. Dass die Zukunft der Jugend gehören wird, ist nicht als deren besonderes Verdienst anzusehen, ausser sie hätte sich das Recht einer tatkräftigen Mitgestaltung durch entsprechende Leistungen erworben. Das hohe Ansehen, das der Schweizer Koch bis über die Landesgrenzen hinaus geniesst, wäre es wert, unsern Berufsstand erhalten zu bleiben, wozu auch die Institution der höheren Fachprüfung als geeignetes Mittel betrachtet werden kann.

O. Künzler
Präsident der Prüfungskommission

Grosszügige Erneuerungen im Hotel Union, Luzern

Das heutige Hotel Union in Luzern war ursprünglich katholisches Vereins- und Gesellenhaus. Im Laufe der Jahre, vor allem nach dem seit Kriegsende einsetzenden Wiederaufschwung des Fremdenverkehrs in der Schweiz und in Luzern im besonderen, ist das Haus sukzessive auf Hotelbetrieb umgestellt worden. Soeben ist im wesentlichen die zweite Erneuerungsetappe abgeschlossen worden, was der Gesellschaft und der Direktion Anlass bot, Behörden, Unternehmer, Vertreter des Hotel- und Wirtsgewerbes und die Presse zu einer intimen Feier und Besichtigung einzuladen. Der Präsident des Verwaltungsrates der Hotel Union AG, Herr Dr. Josef Studer, gab bei dieser Gelegenheit einen kurzen Überblick über die im Zuge der bisherigen Bauetappen verwirklichten Erneuerungen.

Die erste Etappe begann kurz nach Kriegsende im Jahre 1947 und wurde 1954 abgeschlossen. Sie umfasste mehr interne, nach aussen weniger in Erscheinung tretende Renovierungen, wie die Einrichtung von Einzel- und Etagenbädern, Lichtsignalanlagen und Telefon mit direkten Anschlüssen in allen Zimmern. Die zweite Bauetappe der Jahre 1955/56 umfasste vor allem die öffentlichen Räume und Restaurationsmöglichkeiten und fand damit ihren vorläufigen Abschluss, doch wird in einem späteren Zeitpunkt auch die Zimmerrenovierung an die Reihe kommen.

Nach all diesen Erneuerungs- und Umbauaktionen

präsentiert sich dieses Haus mit seinen 180 Betten in einer ganz neuen, vorteilhaften Weise. Einmal mehr konnte man erkennen, dass trotz vieler baulicher Gegebenheiten ein geschickter Architekt auch einen Aufbau zweckmässig zu gestalten vermag. Eine sehr glückliche und von den Gästen offenbar geschätzte Lösung bildet das intime Bar-Restaurant im Entresol, das – am Verbindungsweg zum Hinterhaus (Dépendance) – die Monotonie des Durchgangs aufs angenehmste unterbricht. Unter der Bar entstanden neue, moderne Toilettenräume. Als sehr originelle Lösung darf das Foyer angesprochen werden, originell, weil der Raum zwei verschiedenen Zwecken dienstbar gemacht werden kann, ohne dass dies dem Auge erkennbar wäre. Im Sommer, d. h. während der Saison, dient der Raum dem Fremden als Halle, in der er sich gemütlich niederlassen kann. Die schön getäfelten Wände verleihen diesem Aufenthaltsraum eine vornehme Note. Im Winter aber braucht man nur die Fauteuils herauszuräumen und dann vollzieht sich die grosse Metamorphose: mit einem Griff öffnen sich die Wände und statt einer Halle haben wir eine geräumige Garderobe für Grossanlässe vor uns – wirklich eine verblüffende Lösung!

Beim grossen Saal im ersten Stock, schon vor einiger Zeit renoviert, erinnern nur noch die alten Leuchten an das Frühere, weil die Ansichten der Experten über die Beleuchtung diametral auseinandergehen. Erfreulich, dass es noch solche Meinungsverschiedenheiten gibt!

Bemerkenswert harmonisch in Farbe und Möblierung ist der an den grossen anschliessende kleine Saal, der mit ersterem durch geräuschlos funktionierende Zwischenwände, die in den Pfeilern versenkbar sind, verbunden werden kann. Der kleine Saal selbst ist aber wiederum in zwei völlig selbständige Teile trennbar, so dass für mehrere kleine gesellschaftliche Anlässe Raum ist, ohne dass diese sich gegenseitig stören.

Bekanntlich ist für den Gast der Eindruck beim Betreten eines Hauses entscheidend. So wurde denn das Entrée vollständig renoviert und, zusammen mit Réception und Loge, so neuzeitlich gestaltet, dass der das Haus betretende Gast nun tatsächlich die Überzeugung hat, in einem Hotel zu sein. Grundlegend sind die Restaurationsräume umgestaltet worden, die eine helle, frohe Note erhielten. Das geräumige Bierrestaurant bietet 250 Personen Platz. Daneben ist ein Speisesaal, der den Charakter eines Restaurant français aufweist. Insgesamt stehen im Hotel Union – ohne Bierrestaurant – 7 kleine oder grössere Säle zur Verfügung, in denen gleichzeitig insgesamt 700–800 Personen serviert werden können.

Ein Betrieb, der für eine solche Gästekapazität eingerichtet ist, bedarf auch rationell gestalteter Arbeitsräume. Bereits ist die Küche vollständig auf Elektrizität umgestellt worden und wird im Herbst mit allen modernen Apparaturen versehen sein. Auch die Office-Räume im Parterre befinden sich im Umbau.



Speiserestaurant

Photo Jean Grau, Luzern

Bei all den Renovationsarbeiten stand, wie Dr. Studer bemerkte, die Absicht im Vordergrund, den Bedürfnissen sowohl des Fremdenverkehrs wie der einheimischen Bevölkerung, die im Winter für gesellschaftliche Anlässe auf Säle angewiesen sind, zu dienen. Daneben aber spielte auch der Wunsch mit, mit der Zeit Schritt zu halten, die Freude, etwas Neues, Modernes zeigen zu können.

Der Vizepräsident des Verwaltungsrates, Herr Walter Pfenniger, rückte finanzielle und betriebswirtschaftliche Aspekte, die sich bei einem Hotelumbau ergeben, ins Licht. Die unter Herrn Locher sel. vollzogene Umwandlung der Union in ein Hotel war sicher am Platze,



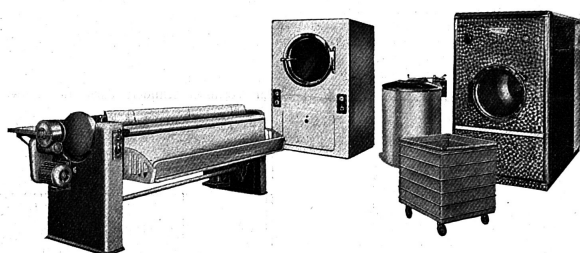
Cheminée-Säle

Photo Jean Grau, Luzern

denn in Luzern hat die Hotellerie Existenzberechtigung. Aber die betriebswirtschaftlichen Voraussetzungen beruhen auf einer schmalen Basis. Die Frequenzen allein vermögen kein richtiges Bild der Rentabilität zu geben. Die Teuerung auf dem Lebensmittelsektor kann nur zum Teil auf den Gast abgewälzt werden. Wichtig wäre deshalb, wenn es gelänge, die Vor- und Nachsaison zu beleben. In der Schweiz brauchen wir keine neuen Hotels, es müssen aber die bestehenden weiter ausgebaut und modernisiert werden. Dazu reichen freilich die eigenen Mittel in der Regel nicht aus, denn der Finanzbedarf ist zu gross. So ist es auch beim Hotel Union nur dank dem Entgegenkommen der SHTG und der Banken möglich geworden, so grosse Renovierungen durchzuführen. Im Hotelgewerbe, das ein ausgesprochenes Dienstleistungsgewerbe ist, sind der Rationalisierung, soll der Gast nicht zu einer blossen Nummer werden, enge Grenzen gezogen. Darum gilt es, die gute, alte, solide Tradition aufrechtzuerhalten. Ein Hotel sollte und fällt mit der Führung. In dieser Beziehung dürfte das UNION den Umbau mit gutem Gewissen vollziehen, denn in Herrn und Frau Holliger sind die Persönlichkeiten gefunden worden, die Gewähr dafür bieten, dass das Hotel einwandfrei geführt wird.

Es sei noch erwähnt, dass der technische Umbau in den Händen von Architekt Vinzenz Fischer und Bauhelfer Hustin lag, denen die Verwaltung die Anerkennung für ihre Leistung aussprach. Während eines

WÄSCHEREI-MASCHINEN A.G. ZÜRICH



WÄSCHEREI-MASCHINEN
ZENTRIFUGEN
TROCKNER
MANGEN

TEL. (051) 35 21 55

POENSGEN WÄSCHEREI-MASCHINEN
FÜR KLEIN- UND GROSSBETRIEBE
SIND GÜNSTIGER UND
ARBEITEN WIRTSCHAFTLICHER

rationeller durch **Wamag**

Kiefer
Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL
Gerbergasse 14
061 22 09 85

ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

SPEZIAL-ANGEBOT

Günstige Restposten von aus-
gesprochenen Restaurations-
etablis in solider Ausführung
à Fr. 29.— (abzüglich Hotel-
rabatt).

Deckbetten (Halbbaum)
120 x 180 cm à Fr. 40.—
Deckbetten (Halbbaum)
135 x 175 cm à Fr. 44.—
Deckbetten (Vollbaum)
120 x 180 cm à Fr. 78.—
Deckbetten (Vollbaum)
135 x 175 cm à Fr. 88.80
Kissen (Federn)
60 x 60 cm à Fr. 10.—
Pullover (Federn)
60 x 90 cm à Fr. 15.—
Möbelhaus A.G., Visp (VS).

Zu verkaufen
neue solide

Stühle

schon ab Fr. 16.—.
O. Locher, Baumgarten, Thun

A BRUXELLES
COMPLEXE DE
75 „SERVICED FLATS“

POUR HOMMES D'AFFAIRES projeté
meilleur quartier de Bruxelles. Affaire très in-
teressante de haute rentabilité. Partenaire
disposant partie liquidités recherché. Décision
rapide nécessaire vu approche EXPOSITION
1958. Ecrire adresse ci-contre.

COUPLE RESTAURATEURS
CAPABLES, DISTINGUÉS

demandé par excellent Restaurant Style ibé-
rique avec Bar. Un des époux très au courant
de la cuisine, l'autre, de la salle, contrôle et
travaux administratifs. Rémunération intéres-
sante. Gérance possible moyennant garantie,
après essai. Age préféré: 30 à 40 ans. Connaiss-
sance de langues et expérience de direction ou
de travail à l'étranger désirables. Pour débiter
vers 10 septembre. - Ecrire avec „curriculum
vitae“, références et photos à la „CARAVELLE“,
4, rue du Grand Cerf, BRUXELLES.



Alle Blumen
für Hotels und Restaurants
zu Spezialpreisen.

Sendungen ab Fr. 15.— Porto
und Verpackung frei

Blumen-Kummer, Baden
Weite Gasse 7
Tel. (056) 6 62 88

Lerne
Englisch
in London

an den London Schools of
English, 20/21, Princes Street,
Hanover Square, London W.1.
Spezialkurse für jeden Zweck
das ganze Jahr. Für Unter-
kunft kann gesorgt werden.

Küchenmöbel und
Küchengeräte



schnell gereinigt
mit dem enttendenden
Reinigungspulver

Sap

Tausende profitieren seit 1931
von den Vorteilen von SAP.
Tun Sie es auch!

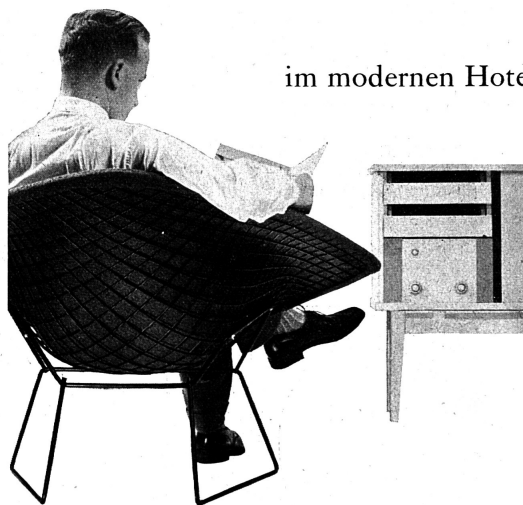
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH

im Institut The Gables in
Margate am Meer, 2 Stunden
von London. Genügender
Unterricht in Konversation
und Korrespondenz für ma-
ximal 8 Studierende. Fam-
ilienanschluss, die französische
Küche. Eintritt jederzeit.
Freise für Unterricht und
Pension: 12 Wochen 7 £,
8 Wochen 4 £ 4, 4 Wochen
2 £ 4. The Gables, Ham-
gate Road, Margate, Eng-
land. Verlangen Sie Aus-
kunft, Prospekt, Referenzen.

im modernen Hotel



Autophon E 60 ist der ideale Kleinemp-
fänger im Hotelzimmer. Der Gast wählt
nach Belieben eines der sechs Rundspruch-
programme, und dank beschränkter Laut-
stärke wird kein Zimmernachbar gestört.



HF-TR-Empfänger E 60

Jedes Kind kann den HF-TR-Empfänger
E 60 bedienen, aber nicht verderben, denn
er ist foolproof. Er lässt sich ohne weiteres
in Kleinstmöbel einbauen. E 60 hat sich in
vielen Hotels glänzend bewährt und wird
immer mehr verlangt. Telefonieren Sie für
Referenzen und Prospekte.

Fabrik in Solothurn

Zürich, Claridenstrasse 19 051/27 44 55
Basel, Peter-Merian-Str. 54 061/34 85 85
Bern, Monbijoustrasse 6 031/ 2 61 66

AUTOPHON

kalten Buffets, das für das Auge und den Gaumen gleichermassen eindrucklich war, überbrachte der Sekretär des Staatswirtschaftsdepartements, Herr Dr.

Meier-Cattani, die Glückwünsche der Behörden und auch der Vertreter des Hotellerie- und Wirtschaftsverbandes.

Nochmals die Ferienwetter-Versicherung

Bei früheren Gelegenheiten wurde in der «Hotel-Revue» auf die Einrichtung der Ferienwetterversicherung aufmerksam gemacht, die für das Ferienland Schweiz ganz besondere Bedeutung besitzt. Sie fördert den Reise- und Feriengedanken, vor allem aber den Feriengedanken, da Ferienreisen mit einem wechselnden Ziel nicht versichert werden können, jedoch das Wetter an einem bestimmten Ferienort. Für die Schweiz ist es bedeutsam, dass in der «Helvetia-Feuer» in St. Gallen auch eine renommierte schweizerische Sachversicherung diesen Zweig aufgenommen und im letzten Jahr ausgebaut hat. Einer Mitteilung der genannten Gesellschaft kann nun entnommen werden, dass im Jahre 1955 über 2000 Policen abgeschlossen wurden, obwohl diese versicherungstechnische Neuerung erst im Juli auf den Markt kam, d. h. zu einem Zeitpunkt, als viele Leute bereits in die Ferien verreist waren. Das Ferienwetter-Versicherungsgeschäft der «Helvetia-Feuer» verlief jedoch, wie wir bereits kurz melden konnten, im regenreichen Sommer 1955 sowie infolge der Einrichtungsschwierigkeiten verlustbringend. Die Schadenquote erreichte im Juli 300% und betrug im Mittel des Sommers 160%, so dass also auf 100 Franken eingenommene Prämien 160 Franken «Schaden» ausbezahlt werden mussten.

Dennoch liess es sich die St.-Galler Gesellschaft nicht nehmen, diesen Versicherungszweig weiter auszubauen. Der Ortskatalog jener Orte, auf welche solche Ferienwetterversicherungen kontrahiert werden können – wo das Wetter meteorologisch kontrolliert werden kann durch die Meldestationen, die der Versicherungsgesellschaft zuzurechnen – wurde stark erweitert und umfasst heute mit 500 Namen lückenlos alle wichtigeren schweizerischen Ferienorte. Neu wurden die Kurorte von England, Italien, Finnland, Dänemark und der Saar an das Netz der versicherbaren Plätze angeschlossen. Ferner wurden die Voraussetzungen für den «Schaden»-Fall leicht reduziert, indem die «notwendige Regenmenge» pro Tag um einen halben Millimeter abgerundet wurde.

Noch einige Einzelheiten über die Policenart der Ferienwetterversicherung: Die Police ist derart abgefasst, dass sie beim Agenten der Versicherungsgesellschaft wie beispielsweise ein Billett am Bahnschalter gelöst werden kann. Dauer, Versicherungssumme und Prämie wurden einheitlich festgesetzt, was die Angelegenheit stark vereinfacht. Die Dauer beträgt eine Woche, beginnend Sonntagmorgen 7.30 Uhr; zur Verhinderung der «Schlechtwetterpekulationen» wird eine Karenzfrist von 3 Tagen vorgeschrieben, d. h. die Policen müssen für die kommende Woche bereits am Donnerstag gelöst werden; die Versicherungssumme pro Wochenpolice beträgt 200 Fr., die Prämie 12 Fr. (eingeschlossen 60 Rp. Bundesstempelgebühren), wobei als Massnahme gegen Missbrauch ein Maximum von 3 Policen mit total 600 Fr. versicherbarer Summe pro Person und Woche, d. h. also eine Höchstversicherungssumme für eine dreiköpfige Familie pro Woche von 1800 Fr.

Die Ferienwetterversicherung muss auf einen der 7000 Plätze der früher genannten Länder ausgestellt werden. Ferienreisen sind, wie gesagt, noch nicht versicherbar, was vorderhand die Hoteliers zu beschwichtigen vermag, wird doch der Versicherungsnehmer sozusagen gezwungen, «esshaft» zu sein und eine bestimmte Zeit, praktisch also mindestens eine Woche, an einem bestimmten Ort zu bleiben. Nach Aussagen der «Helvetia-Feuer» hätten unsere Hoteliers rasch erfasst, wie günstig sich diese Ferienwetterversicherung auf die Stabilität ihrer Geschäfte ausgewirkt habe, seitdem sie beobachten konnten, dass die Gäste im Vertrauen auf die abgeschlossene Ferienwetterversicherung nicht schon am zweiten Regentag ihre Koffer packten. Die Ferienwetterpolice hat internationale Gültigkeit, wobei der Aufnahme dieser Versicherung in Frankreich bisher nur technische Schwierigkeiten gegenüberstanden, die 1957 überwunden sein dürften.

Die Gesellschaft bezahlt die volle Versicherungssumme, wenn an 5 der 7 Versicherungstage eine bestimmte Niederschlagsmenge von mindestens x Millimeter fällt. Wird diese Regenmenge an 4 Tagen (schlief das Po in Italien 3 Regentage) erreicht, vergütet

die Gesellschaft 50% oder 100 Fr. pro Police. Wichtig scheint der Vorteil zu sein, den der Versicherte geniesst, indem er keine Schadensanzeige einreichen muss, sondern die Entschädigung ohne Aufforderung ausbezahlt erhält.

L'ACS au service de ses membres et de la communauté

L'Automobile Club de Suisse est une association à laquelle n'appartiennent que des automobilistes. Il s'est cependant transformé, depuis longtemps déjà, du pour groupement d'intérêts qu'il était à l'origine, en une association consciente de ses responsabilités envers la communauté tout entière. Cet élargissement de son activité s'exprime d'ailleurs dans le rapport annuel de l'exercice 1955 et d'où nous extrayons ce passage: «S'il s'agissait au début, de conquérir, par la réunion des automobilistes, la place qui revenait à la circulation motorisée, on peut dire qu'aujourd'hui l'automobile est unanimement reconnue comme l'un des principaux instruments de notre économie nationale et comme l'expression la plus achevée du mode de vie actuel. En se répandant comme il l'a fait, l'automobilisme a entraîné pour l'ACS, les associations routières et les autorités, l'obligation de résoudre tout un ensemble de problèmes techniques, juridiques, financiers et moraux que pose la circulation moderne.»

Il n'est donc pas étonnant qu'en 1955, l'ACS, eût à s'occuper d'une série de questions qui touchaient, soit directement les intérêts des automobilistes, soit la vie économique et politique de la Suisse tout entière. Les efforts déployés par certains pour élever encore la charge fiscale de la circulation routière, sous le prétexte de l'autonomie économique de cette dernière, ont été réduits à néant par l'étude entreprise, principalement à la demande de l'ACS, par M. Alfred Ammon, professeur d'économie politique.

L'ACS soutient aussi vigoureusement l'initiative routière qui obtint le succès que l'on connaît. Il s'attacha encore à l'étude du projet de loi fédérale sur la circulation routière, afin que s'y trouvent équitablement fondés les droits et les devoirs des automobilistes. A cette occasion l'ACS démontra qu'une limitation rigide de la vitesse à l'intérieur des localités n'est pas un bon moyen d'accroître la sécurité de la circulation.

Les efforts déployés par l'ACS, pour la prévention des accidents sont d'un intérêt direct pour l'ensemble de la population. L'éducation des usagers de la route et en particulier des enfants a retenu toute son attention. Le Club soutint la campagne générale de prévention routière et la compléta par sa fameuse campagne du «Signe amical de la main» qui eut déjà pour effet de créer sur la route une compréhension plus grande et plus de courtoisie.

Ses efforts en faveur de la jeunesse obtinrent des résultats appréciables puisque la proportion des enfants mortellement blessés dans les accidents de la rue fut plus faible en 1955 que les années précédentes, bien que malheureusement le nombre absolu des victimes ait augmenté. Les services directs que l'ACS rend à ses membres furent étendus et intensifiés. Le Club dépensa 20 000 fr. pour l'entretien et l'exploitation de ses 300 téléphones SOS qui sont gratuitement à la disposition des usagers sur toutes nos routes de montagne. Il fit installer en outre, en collaboration avec le TCS, 9 grands panneaux d'information sur la praticabilité des routes alpines.

Les efforts qui ont pour but de faciliter le tourisme international par la simplification ou même la suppression des documents douaniers ont déjà abouti à la création du «tryptique rose». Ce document, valable pour une entrée dans un pays étranger, est très bon marché et d'un emploi extrêmement pratique. Des études sont poursuivies pour arriver à une amélioration des formalités de passage de frontières pour les automobiles.

Eine Fahrt ins Blaue aus Anlass des 40jährigen Bestehens der Jean Haecy Import AG. Basel

Es war zur Zeit des Ersten Weltkrieges, im Jahre 1916 – die schweizerische Hotellerie machte damals bange Zeiten durch – als Herr Jean Haecy sen., zu jener Zeit noch Besitzer des Hotel des Balances Luzern, auf den Gedanken kam, brachliegende Arbeitskräfte durch die Gründung eines Import-Geschäftes einzuspannen und die Jean Haecy Import AG. (anfänglich Hotel und Import AG. Luzern) ins Leben rief.

Im Jahre 1919 siedelte die Firma nach Basel über und erwarb an der Laufenstrasse die Liegenschaften Nr. 12/18.

Aus dem Hotelier wurde also der Kaufmann, der sich in der Lebens- und Genussmittelbranche ausgezeichnet auskannte. Dank seiner in beruflicher Tätigkeit im Ausland, in Russland, England, Frankreich usw. erworbenen Verbindungen sicherte sich Jean Haecy die Alleinvertretung bestbekannter Weltmarken in Whisky, Cognac, Gin, Champagner usw.

Krisenjahre mussten durchgehalten werden. Auch dies gelang dem initiativen Hotelier-Kaufmann, der es von jeher verstand, die richtigen Mitarbeiter zu finden, sie zu engsten Helfern heranzuziehen und sie immer wieder zu überdurchschnittlichen Leistungen anzuspornen.

Das Unternehmen vergrösserte sich und damit der Mitarbeiterstab, so dass es rund 80 Personen waren, die Mitte des, den 11. Juli, aus Anlass des 40jährigen Bestehens der Jean Haecy Import AG., an einer Fahrt ins Blaue teilnahmen. Die Schweizerischen Bundesbahnen hatten hierfür eine besondere Zugskomposition als «Haecy-Zug» zur Verfügung gestellt. In zwei Gruppen verteilt, wurde kurz nach der Abfahrt das Frühstück im Speisewagen der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft eingenommen. Die Fahrt ging zuerst Olten zu, dann via Schönenwerd, Aarau, Lenzburg, Wohlen über Rotkreuz nach Arth-Goldau, von dort mit der Südostbahn über Sattel, Biberbrugg nach Einsiedeln; anschliessend über Wädenswil, Rapperswil durchs Toggenburg an Herisau und St. Gallen vorbei nach St. Gallen, wo die Geschäftsleitung ein ausgezeichnetes Mittagessen offerierte. Nachmittags fuhr man dem Bodensee entlang nach Mammern, um dort ein Extraschiff mit Ziel Schaffhausen zu benützen. In Neuhausen am Rheinfall, oben im Hotel Bellevue, fand man sich wieder zum ausserlesenen Nachessen, wo dem 40jährigen Bestehen des Unternehmens auch in Worten gerecht wurde. Das Personal ehrte den Gründer, Herrn Jean Haecy sen. und seine nächste Mitarbeiterin, Fräulein Helene Jenni, die dem Unternehmen seit seinem Bestehen und heute noch als Geschäftsleiterin mit grossem Geschick und Können vorsteht.

Wenn auch die Fahrt ins Blaue nicht vom Wetter begünstigt war, so herrschte doch stets eine ausgezeichnete Stimmung, und der Gedanke der Betriebsgemeinschaft erfreute durch sie eine Stärkung.

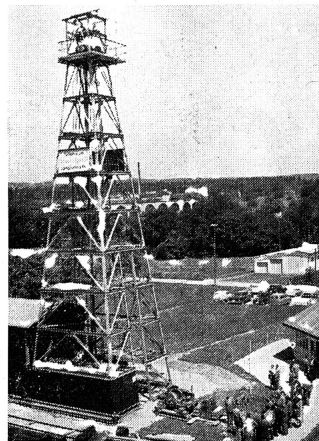
BÜCHERTISCH

«Appenzellerland»

Die Sommer-Publikation der appenzellischen Verkehrsvereine ist erschienen mit fröhlich-buntem Einband und vielen wunderschönen Aufnahmen dieses zu Unrecht weniger bekannten Fremdenverkehrsgebietes der Schweiz. Alle atmen sie Ruhe, Weite, Tradition und bodenständige Arbeit. Heinrich Altherr schreibt über «Meine Heimat – Das Appenzeller Mittelland». H. R. Ganz über das «Vorderland» und Emil Bodemann erzählt vom «Appenzeller Hinterland». Die Landgemeinde kommt zu Wort, und Blicke über das hügelige Land lassen uns vom Bodensee zum Alpstein schweifen. Das «Appenzellerland» gibt uns in Bild und Wort Aufschluss über die Schönheiten und Eigenheiten dieses Kantons mit ganz eigenem, lieblich-herbem Gepräge und lässt uns die Wahl eines Ferienortes schwer fallen.

«Nordostschweiz»

Das Sommerheft dieser Zeitschrift für Fremdenverkehr, Industrie und Kultur der Kantone St. Gallen, Appenzell, Glarus, Thurgau, Schaffhausen und des Fürstentums Liechtenstein bringt einleitend eine Würdigung der Ausstellung Giovanni Segantini von R. Hanhart, die vom 8. Juli bis zum 30. September im St. Galler Kunstmuseum stattfindet. St. Gallen selbst ist



Neue Bohrversuche in Eggenwil

Obwohl die vor mehr als hundert Jahren entdeckte Eggenwiler Mineralquelle nach wie vor sehr ergiebig emporsprudelt, begann dieser Tage die Quellenverwaltung unter der Leitung bekannter Geologen mit neuen Bohrversuchen beim Bahndamm. Man hofft, in einer Tiefe von etwa 250 m auf das durch seinen Reichtum an Fluor und Jod sehr begehrte Eggenwiler Mineralwasser zu stossen. – Unser Bild zeigt den neuerrichteten Eggenwiler Bohrturm.

vertreten mit einem Vergleich der Klosteranlagen von St. Gallen und der Reichenau (von Dr. J. Duf), dem eine ganzseitige Reproduktion des karolingischen Plans für die Abtei St. Gallen aus dem 9. Jahrhundert beigegeben ist. Über die Erneuerung von Bad Ragaz berichtet Nationalrat H. Albrecht, über die Untersee-Flotte der neue Direktor, Robert Osterwalder. Auch auf den bevorstehenden doppelten Geburtstag im Fürstentum Liechtenstein wird in einem amüsanten Beitrag hingewiesen. «L'oasis», eine Betrachtung von Jean Prévêlle, hat die ganze Nordostschweiz zum Gegenstand, deren anmutige, herbe Schönheit wieder einmal neu entdeckt wird. Das beweisen auch die vielen ganzseitigen Photographien, die dem Leser die landschaftlichen Reize der Gegend nahebringen. (Druck und Verlag: Zollikofer & Co. AG., St. Gallen.)

Swiss Review of World Affairs – Nr. 4 (Juli 1956) dieser monatlichen Publikationen der Neuen Zürcher Zeitung bringt einen aufschlussreichen Artikel «Hotels in Switzerland» aus der Feder von Dr. Max Senger. Der Verfasser schildert darin die Entwicklung des Schweizerischen Fremdenverkehrs, die Struktur der Schweizer Hotellerie, spricht von den veränderten Feriengewohnheiten und unterstreicht die Stabilität der schweizerischen Hotelpreise seit 1948 im Vergleich zu jenen der übrigen Länder. Wenn auch viele grosse Häuser ausserhalb der Vergleich mit modernen Hotelbauten, etwa im Stile der Hilton-Hotels, nicht ausbauen, so sind die alten Hotels doch dem Geiste der traditionellen Gastfreundschaft bis auf unsere Tage verhaftet, und gerade darin liegt ihre Stärke.



An der Spitze...

aller Citronengetränke der Schweiz steht nach wie vor das beliebte ELMER-CITRO – seit über 25 Jahren bekannt als Erfrischung erster Klasse. Das kleine, grüne Fläschchen mit der gelb-roten Etikette ist aus dem Gastgewerbe gar nicht mehr wegzudenken.

Elmer-Citro



NEU für Fremdenwäsche

Wolle, Seide, Nylon, Weiss- und Buntwäsche (Hand- und Maschinenwäsche)

Milda

das neuartige Schnellwaschmittel

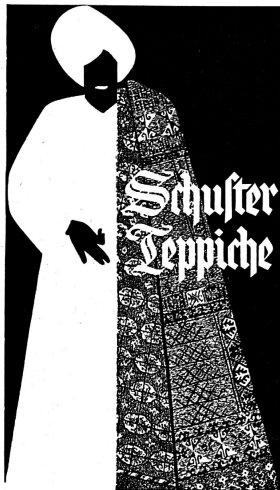
ausserordentlich mild - hochwirksam, macht Wäsche wunderbar sauber und duftig, belebt die Farben, schont die Gewebe.

Kurze Waschzeiten, schnell ausspülbar! Ausgiebig und wirtschaftlich: Preis Fr. 2.80 per kg. Kartons à 15 kg.

Verlangen Sie Gratismuster

Auch Einnachtwäsche mit Milda schnell und tadellos waschen.

HENKEL & CIE. AG., BASEL Abteilung Grosskonsumenten



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03



Liegenschaftssteigerung

Im Grundpfand-Verwertungsverfahren gegen Dr. Hofer, Hermann, und Frau Glauser-Hofer, Margrit, Restaurant «Schweizerhaus» Grünboden am Gurten, Miteigentümer je zur Hälfte, wird Montag, 20. August 1956, um 15 Uhr, im Restaurant «Schweizerhaus» am Gurten öffentlich versteigert:

Eine Bestizung am Schweizerhausweg im Grünboden am Gurten, enthaltend laut Grundbuch von KÖNIG, Blatt Nr. 2181:

a) 22,13 a Hausplätze, Hofraum, Anlagen.

b) Wirtschaftsgebäude «Schweizerhaus» Nr. 9, brandversichert für Fr. 231 500.-.

c) Zugehör (Schätzungswert laut Grundbuch: Fr. 112 803.50).

Ämtlicher Wert: Fr. 280 000.-.

Betriebsamtliche Schätzung der Liegenschaft: Fr. 228 800.-.

Betriebsamtliche Schätzung der Zugehör: Fr. 30 000.-.

Aufliegung der Steigerungsbedingungen nebst Lastenverzeichnis im Betriebsamt Bern während einer Frist von 10 Tagen, vom 14. Tage vor der Steigerung an.

Bern, 12. Juli 1956 Betriebsamt Bern:
Büttiker, Adjunkt.

Hotel garni

50-70 Betten, im Stadtzentrum von Bern, an günstiger Lage

zu verpachten

Fertigstellung November 1956. Sonderwünsche können noch berücksichtigt werden. Offerten sind erbeten unter Chiffre H G 2832 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kenner verwenden FRIG, das Glacepräparat mit den hervorragenden Eigenschaften.

- Verfeinert die Qualität
- Verlängert die Haltbarkeit
- Erhöht die Ausbeute
- Vereinfacht die Arbeitsmethode
- Ist preislich vorteilhaft

Bestellen auch Sie FRIG für Ihre Glacen!

Dr. A. Wander A.G., Bern



Les spécialistes et les connaisseurs utilisent le FRIG pour préparer leurs glaces. En effet, il

- affine la qualité des glaces,
- prolonge leur durée de conservation,
- augmente le rendement,
- simplifie le mode de préparation,
- est de prix avantageux.

Utilisez, vous aussi, le FRIG pour vos glaces!

Dr A. Wander S.A., Berne

Reine

Fruchtsäfte

Ananas - Grapefruit - Orangen - Tomaten

sind ideale Durstlöcher
erfrischend - belebend - gesund

Verlangen Sie unser günstiges Angebot!

HANS GIGER & CO., BERN

Lebensmittel-Import
Gutenbergstrasse 3

Telefon (031) 227 35



Stoppdecken- anzüge

weiss oder farbig,
machen Ihre Decken wie-
der wie neu.

Verlangen Sie bitte
Muster.



**CIE
PFEIFFER
MOLLI**

Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64

Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Inserieren bringt Gewinn!



NEU!

LUCUL- Crème-Suppen

Spargel - Steinpilz - Tomaten - Huhn

Wieder eine Spitzenleistung!

Gratismuster durch:

Ein Versuch lohnt sich!

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach

Telephon (051) 46 72 94

Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würze



Bitte Offerte oder den unverbindlichen
Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 221 44

EINMALIGE GELEGENHEIT!

Umständehalber ist ein erstklassiges, modernst eingerichtetes

HOTEL-RESTAURANT

II. Kategorie, mit Bar-Tea-room (Jahresbetrieb), in bester, bequemer Lage in

LUGANO

zu verkaufen.

Schöne, geräumige Zimmer mit Terrassen und Balkonen, Telefon, Radio, fließendes Kalt- und Warmwasser in allen Zimmern, Doppeltimmer mit Bad und 7 Kleinzimmer, 75 Fremdenbetten.

Grosser Speisesaal für über 100 Gedecke, geräumige Halle, bequeme, bestergerichtete Küche, grosse, trockene Kellerräume, grosse Waschküche, Glätterei usw.

Ölzentralheizung. Lift.
Garten. Grosser Parkplatz.

Das Hotel, in vollem Betrieb, ist sofort beziehbar.

Nötiges Barkapital für Haus, Inventar und Wirtschaftspatente ca. 600 000 Franken, Rest Hypothek.

Ernsthafte, raschentschlossene Kaufinteressenten erhalten Auskunft durch:

IMMOBILIARE CONSILIO A. G.
Palazzo Conza
LUGANO

In Thermal-Kurort Ober-Italiens zwei ganz moderne

Hotels

einzelne oder zusammen zu verkaufen.

a) 57 Betten, fließend Wasser, 13 Duschen, Restaurant mit Bar.

b) 90 Betten, fließend Wasser, Restaurant mit Bar. Sommer- und Winterbetrieb. Sehr interessantes Geschäft. - Anfragen an

HOTEL - IMMOBILIEN - ZÜRICH

P. Hartmann - Seldengasse 20
Zürich 1 - Tel. (051) 23 63 64

Zu pachten gesucht mittleres, neuzeitliches

Hotel

oder guter

Landgasthof

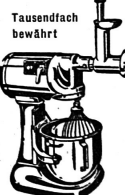
von fachkundigem Ehepaar (Küchenchef mit Fähigkeitsurweis), Offerten unter Chiffre OFA 3919 D an Orell Füssli-Annoncen Davos.

Landgasthof

(kein Saalgeschäft) im Zentrum einer grösseren Industriezone an sehr guter Verkehrslage (Staatsstrasse I. Klasse) umständehalber mit baldmöglichstem Antritt zu verkaufen (keine Wirtschaftshilfe). Das Geschäft ist vollständig umgebaut und modernisiert. Heimelige Gaststube, schönes Speisessal, Fremdenzimmer. Guteingerichtete Küche, automatische Kühltanlage. Für Küchenchef gute Existenz. Entsprechender Umsatz nachweisbar. Kaufpreis mit grossem, neuem Inventar Fr. 280 000.-, bei einer Anzahlung von mind. Fr. 60 000.-. Kapitalkräftige Fachleute erhalten Auskunft unter Chiffre Z D 7850 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.



Universal- Küchenmaschinen



zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Fruchtpressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schleifen - Silberpolieren - Glacéherstellen usw. Modelle ab Fr. 1250.-

HOBART MASCHINEN

J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Stöcklistr. 45
Tel. (051) 27 80 99

VALENTINI-FRITEUSEN

Unser Typ für das leistungsfähige, gepflegte Hotel-Restaurant:

Mod. S-2 (Doppelfriteuse)
14 kW-Heizung, 2x8 l Inhalt,
Uhr u. Thermostat, Chromstahl,
Verdichtende Oelklänge, 84 cm
breit
Fr. 2480.- (per Mt. 230.-)



Generalvertretung: H. Bertsch, Zürich 7/53, Sillerwies 14, Telefon (051) 34 80 20

Gutschein zum unverbindlichen Gratisgebrauch einer
Vorführungs-Friteuse während 14 Tagen. (Sofort einsenden)

Name: Adresse: H