

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 14

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: 16.08.2025

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



Basel, den 7. April 1960

Nr. 14

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
69e année — Paraît tous les jeudis

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
69. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Stellung und Bedeutung der Hotellerie innerhalb der OECE, insbesondere im Lichte der europäischen Integrationsbestrebungen

Aus der in englischer Sprache gehaltenen Rede unseres Zentralpräsidenten
Dr. Franz Seiler, anlässlich des Kongresses der AIH in Dublin
vom 28. März 1960

«Das Thema, das ich im Auftrage des Exekutiv Committee der AIH zu behandeln habe, ist höchst aktuell, und zwar vor allem auch deshalb, weil zurzeit die Frage diskutiert wird, ob, und wenn ja wie die OECE reorganisiert, d. h. den neuen Gegebenheiten angepasst und als Instrument europäischer Zusammenarbeit auf dem Gebiete der Wirtschaft — wenn möglich unter aktiver Mitwirkung der Vereinigten Staaten und Kanadas — gestärkt in den Dienst der Integration Europas gestellt werden könnte.

Ich möchte sogleich sehr eindeutig die Auffassung vertreten, dass die Hotellerie und der ganze Fremdenverkehr ausgesprochen daran interessiert sind, dass die OECE nicht nur erhalten bleibe, sondern darüber hinaus sowohl strukturell als auch funktionell gefestigt werde. Ist sie doch das einzige gesamteuropäische Organ, das durch Beschlüsse oder Direktiven der Regierungsvertreter aller beteiligten Staaten einen direkten Einfluss auf die Wirtschaftspolitik, d. h. auf die ökonomische Gestaltung und Kollaboration der vielen europäischen Länder ausüben im Stande war und weiterhin im Stande sein kann. Die OECE stellt insbesondere die bis auf weiteres wohl einzige Plattform dar, auf welcher eine Verständigung zwischen den sechs Staaten des sogenannten Gemeinsamen Marktes (EWG) und den sieben Ländern der europäischen Freihandelsassoziation (EFTA) in wirksamer und umfassender Weise sich zu vollziehen vermöchte, aber nur unter der Voraussetzung, dass dieses repräsentative Forum in seiner Wirkungsfähigkeit nicht herabgemindert, sondern, ganz im Gegenteil, kräftig reaktiviert und in die Lage versetzt wird, als Faktor eines Brückenschlages zwischen den genannten beiden Gruppen zu dienen.

Wenn es nämlich zu einer wirtschaftlichen Spaltung Europas käme, d. h. zu einem Handelskrieg zwischen den beiden Blöcken, dann würden die negativen Auswirkungen eines solchen Schauspiels der Zwietscherei und der damit verbundenen Diskriminationen auch an der touristischen Wirtschaft nicht spurlos vorbeigehen. Man muss hoffen, dass die Vernunft obliegen werde, vor allem im Hinblick auf die schicksalshafte Interdependenz und die daraus sich ergebende Notwendigkeit einer friedlichen Zusammenarbeit und Zusammenfassung aller Kräfte, die eine ökonomische Integration Europas anstreben. Inzwischen aber darf die Gefahr, dass es zu einem zersetzenden Konkurrenzkampf kommen könnte, nicht von der Hand gewiesen werden. Der Teufel, der sich sehr lebhaft um das Schicksal Europas bekümmert, hat bekanntlich einen höllischen Spass daran, in jede Suppe zu spucken, die von Menschen guten Willens gekocht wird, um Frieden und Fortschritt zu schaffen. Vergessen wir nie, dass der politische Luzifer mit Vorliebe immer dort sein Unwesen treibt, wo Prestigebedürfnisse und Vorherrschaftsgelüste in ein Gemeinschaftswerk sich einzunisten beginnen.

Es ist eine der vornehmsten Aufgaben der internationalen Hotellerie, in vorderster Reihe gegen solche Erscheinungen anzukämpfen und im Rahmen des Möglichen mitzuhelfen, dass jenen Tendenzen Einhalt geboten werde, die, gewollt oder ungewollt, dahin wirken, die angestrebte Integration in ihr Gegenteil zu verkehren.

Im Rahmen der OECE hat man allerdings bisher die Bedeutung der Hotellerie bei weitem nicht ausreichend gewürdigt. Die Stellung, die unserem Wirtschaftszweig eingeräumt wurde, ist eine äusserst bescheidene.

Zwar besteht innerhalb der OECE ein Touristikkomitee, das manche nützliche und gute Arbeit geleistet hat, namentlich (dies nicht zuletzt auf Initiative der Hotellerie hin) auf dem Gebiete der Liberalisierung des Reiseverkehrs, d. h. der Beseitigung oder doch schon weitgehenden Lockerung der Devisenrestriktionen, dann im Bereiche der Linderung der Aufhebung zahlreicher Grenzformalitäten, ferner auf dem Felde der gemeinsamen Propaganda der OECE-Staaten in USA, weiterhin hinsichtlich der Erforschung sozialtouristischer Probleme sowie der

Förderung statistischer Erhebungen und Arbeiten (es sei besonders auf die jährlichen, reich dokumentierten Berichte des Touristikkomitees über die Entwicklung des in- und ausländischen Tourismus in Europa hingewiesen), endlich in bezug auf die Prüfung der wichtigen Frage, wie es möglich sein kann, eine vernünftige Regelung der Schul- und Industrieferien durch eine zweckentsprechende zeitliche Staffelung herbeizuführen.

Die Hotellerie hat aus diesen Erfolgen und Bemühungen ohne Zweifel grossen Nutzen gezogen. Wie aber verhält sich das Touristikkomitee gegenüber den nächstliegenden Anliegen, Interessen und Sorgen der Hotellerie als der eigentlichen Basisindustrie des Tourismus, ich meine gegenüber den Problemen ihrer finanziellen Konsolidierung, ihrer Konkurrenzfähigkeit usw.? Woher kommt es, dass wir gerade hier, wo es sich um fundamentale Gegenwartsaufgaben touristischer Entwicklung handelt, auf eine merkwürdige Lücke oder Dürre in der sonst so lobenswerten Aktivität des Comité du Tourisme de l'OECE stossen?

Herr Dr. Seiler verlas zur Beantwortung dieser Frage einen objektiv gehaltenen Bericht von Herrn Prof. Dr. Kurt Krapf, auf den wir in einer der nächsten Nummern zurückkommen wollen, und fuhr dann fort:

«Ich habe Ihnen die durchaus sachlichen Aus-

führungen von Herrn Professor Dr. Kurt Krapf in extenso zur Kenntnis gebracht, nicht nur ihrer Wichtigkeit wegen, sondern auch deshalb, weil sich seine Stellungnahme zum ganzen Problem mit meiner persönlichen Auffassung weitgehend deckt. Es ist für uns beruhigend, zu wissen, dass gerade Herr Dr. Krapf seitens des Touristikkomitees den Auftrag erhalten hat, neue Vorschläge zu einem Hotellerieprogramm der OECE auszuarbeiten, und zwar in enger Fühlungnahme mit der mittlerweile in wenig liebenswürdiger Weise auf die Seite geschobenen Arbeitsgruppe der Hotelexperten.

Wir dürfen Herrn Dr. Krapf das Vertrauen schenken, dass er sich seiner Aufgabe mit Sachkenntnis und Geschick widmen wird, und wir werden nicht verfehlen, ihm bei der Erfüllung seines Mandates jede nur mögliche Unterstützung angedeihen zu lassen, sofern er — woran wohl nicht zu zweifeln ist — Wert darauf legt, der Mitarbeit der International Hotel Association teilhaftig zu werden.

II.

Was ergibt sich nun, vom Standpunkt der AIH aus gesehen, aus der geschilderten Situation, die als durchaus unerfreulich bezeichnet werden muss?

1. Angesichts der heutigen Zusammensetzung des Touristikkomitees — das in cehr einseitiger, durchaus dominierender Weise aus touristischen Funktionären und insbesondere aus amtlichen Propagandisten besteht, deren Kompetenz auf ihrem Gebiet keineswegs bestritten sei — fehlt mir auf Grund der gemachten Erfahrungen: die Hoffnung, dass lebenswichtige Fragen der Hotellerie — ich nenne beispielsweise die Rentabilitätsverhältnisse, den Personalmangel, den Erneuerungsbedarf, das Erfordernis der Aufrechterhaltung qualitativ hochwertiger Dienstleistungen — auf aktiv unterstützendes Verständnis stossen und mit der nötigen Sachkenntnis behandelt werden. Daher bleibt uns nichts anderes übrig, als bei den zuständigen Instanzen vorstellig

Le tourisme et l'étude des marchés

Exposé présenté par le Dr P. Risch, de l'Institut de tourisme de l'Université de Berne, à l'assemblée générale de l'Office neuchâtelois du tourisme

Ces dernières années, les études des marchés se sont développées de plus en plus dans la vie économique des pays de l'ouest et constituent aujourd'hui un instrument très utile dans la politique de vente, pour les programmes de fabrication, la prévision de l'évolution des affaires d'une entreprise ou même de toute une branche économique. Il est facile de prédire que l'importance des études des marchés augmentera encore avec l'intégration progressive de l'Europe.

Qu'entend-on par études des marchés? Il s'agit simplement de divers procédés permettant de connaître d'avance les vœux des acheteurs, leurs intentions, leurs sympathies ou antipathies, soit la gamme de réactions psychologiques envers un ou plusieurs produits.

Pour atteindre ces résultats et connaître l'opinion des clients, on se sert de plusieurs moyens, dont les principaux sont:

1. l'interrogation directe par l'interview;
2. l'interrogation par téléphone;
3. l'interrogation à l'aide d'un questionnaire à remplir;
4. les statistiques.

Il entraînerait trop loin d'exposer en détail ces différentes méthodes, leurs avantages et désavantages. Je me bornerai donc à simplement vous montrer quelques possibilités d'emploi d'études des marchés, dans le domaine du tourisme.

Les techniques de l'étude des marchés et son application sont très peu connues dans ce domaine. A tort, car il ne manque pas de problèmes qui pourraient être mieux résolus si l'on se servait des résultats obtenus par ce moyen.

Sauf quelques travaux accomplis par des instituts de recherches touristiques universitaires, on connaît très peu d'autres essais d'études dans ce domaine. The United States Department of Commerce procède régulièrement à des enquêtes par sondages opérées auprès des touristes américains revenant de l'étranger. Pour des besoins commerciaux, quelques journaux américains étudient à leur tour le marché touristique. En Angleterre, The British Travel and Holiday Association a procédé à maintes reprises à des études du marché touristique. Plus

sieurs autres pays, surtout la Franco, sont en train d'organiser de telles enquêtes.

En 1956, le Prof. André Piatier a publié un livre intitulé «Sondages et enquêtes au service du tourisme», ouvrage qui donne un aperçu complet de tout ce qui a été réalisé dans ce domaine. Ces derniers temps le comité du tourisme de l'OECE, de son côté, s'efforce de coordonner les tentatives nationales et de faire des enquêtes par sondages pour l'industrie touristique.

Quoique de telles études fournissent des résultats très intéressants et des données bien adaptées aux besoins de l'industrie touristique, il n'a pas été possible de développer systématiquement ces enquêtes. Les moyens financiers qu'impliquent de tels travaux manquent généralement pour des études plus poussées sur une échelle plus grande.

Toute l'industrie touristique s'intéresse naturellement vivement à de tels travaux et elle est très satisfaite chaque fois qu'une initiative est prise dans ce domaine. Mais malheureusement cette industrie se compose d'un très grand nombre d'individus et de petites entreprises — en particulier les hôtels — et il est très difficile de les engager à contribuer au financement d'études des marchés.

Nous nous trouvons là en face de la même situation que pour la publicité touristique. Là encore, tout le monde veut en profiter, mais on se désintéresse totalement quand il s'agit de financer une vaste campagne de propagande. Cet état de choses a pratiquement obligé tous les gouvernements nationaux à financer eux-mêmes la propagande touristique, en lieu et place des industries touristiques. Il n'est pas difficile de prédire qu'il en sera de même des études des marchés.

Et pourtant, il y aurait un grand nombre de problèmes — ne serait-ce qu'à l'échelle privée — qui pourraient être éclaircis par de très simples études des marchés et notamment par des interviews de clients. Des enquêtes de cette nature sont suffisamment intéressantes pour une entreprise et justifient les frais minimes qui en découlent.

Voici certaines questions auxquelles pourraient répondre des études des marchés:

Abordons, par exemple, deux petits problèmes très simples qui touchent l'hôtellerie. Suite page 2

Voir page 26:

Les promotions de l'Ecole hôtelière

zu werden, um entweder die Einsetzung eines eigenen Hotelleriekomitees innerhalb der OECE zu erwirken, wie dies für die Industrien der Chemie, der Elektrizität, der Textilien, der Kohle usw. und auch für die Landwirtschaft schon längst der Fall ist, oder aber im Rahmen des Touristikkomitees eine hinreichende Vermehrung der unmittelbaren Vertreter der privatwirtschaftlichen Hotellerie zu erreichen.

Die in Gang befindlichen Untersuchungen und Bestrebungen zu einer Neuorganisation der OECE bieten den gegebenen Anlass zu entsprechenden Vorschlägen und Postulaten von seiten der AIH sowie der ihr angeschlossenen Landesverbände.

2. Inzwischen ist es unsere Pflicht, innerhalb der AIH, also aus eigener Kraft, denjenigen Aufgaben uns zuzuwenden, die im Rahmen des heutigen Comité du Tourisme der OECE nicht oder nicht genügend erkannt und gemeistert werden können.

Zu diesen Aufgaben gehören vor allem die Schaffung von Erfahrungsaustauschgruppen der AIH, die Durchführung von zuverlässigen Untersuchungen über die Entwicklung der Rentabilitätsverhältnisse einer ganzen Reihe von repräsentativen und vergleichbaren Betrieben auf internationaler Ebene, die Erforschung der Preis- und Kostengestaltung, der Lohnbewegungen und der sozialen Leistungen, des Arbeitsmarktes, der Personalbeschaffung und Berufsausbildung, der Produktivität von Modernisierungen bestehender Unternehmungen einerseits und von Hotelneubauten andererseits, weiterhin die Prüfung des Einflusses der Gastbettenvermehrung auf die durchschnittliche Besetzung, d. h. auf den Frequenzgrad der vorhandenen Betriebe, u. a. m.

Die im Kreise des Touristikkomitees oft vertretene Auffassung, in der Hotellerie sei eine Stagnation eingetreten, sie habe nicht Schritt gehalten mit der Intensivierung und der Expansion des Fremdenverkehrs, steht zu den Tatsachen in krassem Gegensatz. Von 1949 bis 1958 ist die Zahl der Gastbetten in den Hotels und Pensionen der OECE-Länder folgendermassen angewachsen: in Dänemark um 165%, in Deutschland um 147,2%, in Portugal um 126,2%, in Österreich um 91,8%, in Italien um 85,8%, in Belgien um 80,5%, in Schweden (nach Schätzungen) um 67,5%, in Griechenland um 64,2%, in Holland um 40,8%, in Frankreich um 31,1%, in der Schweiz, die keine Kriegszerstörungen aufzuweisen hatte, um mehr als 20%; nur im United Kingdom, in Irland und in Norwegen ist sich die Beherbergungskapazität ungefähr gleich geblieben, wogegen für die Renovation und Modernisierung der bestehenden Unternehmungen auch dort zum mindesten ähnlich hohe Neuinvestitionen getätigt wurden, wie dies in den andern OECE-Ländern hinsichtlich der Erneuerung bestehender Betriebe der Fall war. Ohne Einbezug dieser drei Länder, jedoch unter Mitberücksichtigung von Spanien, das in der Statistik der OECE noch nicht berücksichtigt wurde, da der Beitritt von Spanien zu dieser Organisation erst vor kurzem erfolgt ist, ergibt sich seit 1949 eine durchschnittliche Vermehrung der Bettenkapazität innerhalb der OECE-Länder um nicht weniger als 50 bis 60%! In absoluten Zahlen will das heissen, dass sich der Stand der Fremdenbetten in diesen Ländern insgesamt um rund 1,3 Mio erhöht hat.

Wie man angesichts dieser Tatsachen von einem Stillstand oder einer Stagnation der Hotellerie sprechen kann, bleibt unverständlich und zeigt nur, mit welcher Leichtfertigkeit und Nonchalance solche Behauptungen in die Welt gesetzt werden.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Milchschwemme und Milchpreis	3
Mahnung vor zuviel Galopp	3
Wie ist die Lage in Deutschland?	3
ERFA IV tagte in Basel	3
Le tourisme lausannois en 1959	4
Association hôtelière du Valais	7
Markt- und Situationsbericht	25

III.

Im Lichte der europäischen Integrationsbestrebungen erweist sich eine Verstärkung unserer gemeinsamen Anstrengungen als doppelt wichtig und notwendig. Wie andere Berufszweige, so sollten auch wir durch engeren Zusammenschluss und sinnvolle, möglichst umfassende Zusammenarbeit eine von keinerlei Spaltungs- oder Diskriminierungsgegenden beeinflusste Integrationspolitik auf dem Boden beruflicher Solidarität innerhalb der freien Länder Europas betreiben und damit zeigen, dass die Hotellerie über jenen Parteien oder Gruppierungen steht, wie sie sich in Form der beiden europäischen Wirtschaftsblöcke seit einiger Zeit leider herausgebildet haben.

Unser Streben nach überparteilicher Solidarität soll aber keineswegs heissen, dass wir einer Zentralisierung oder gar einem supranationalen Dirigismus das Wort reden. Die schöpferische Kraft und Eigenart Europas liegt in seiner reichen, organisch gewachsenen und unverwechselbaren Mannigfaltigkeit. Was nützt, ist eine Koordination und Kooperation der wirtschaftlichen und kulturellen Kraftquellen. Wer da glaubt, durch Gleichschaltung, Zentralisation und, damit verbunden, durch überstaatliche Bürokratisierung dieses Europa politisch einigen zu können, gibt sich nach meinem Dafürhalten einer schweren Täuschung hin und wird lediglich erreichen, dass bestehende Gegensätze noch stärker als bisher aufeinanderprallen und dass die letzten Dinge schleimender sein werden als die ersten.

Die mit Recht angestrebte, dringend wünschbare wirtschaftliche Konzentration – nicht Zentralisation! – lässt sich im Rahmen einer streng föderalistischen Struktur und Ordnung Europas, unter Wahrung der Eigenstaatlichkeit seiner Glieder, weit besser verwirklichen, als im explosiven Spannungsfeld politischer Unifikations- und Uniformierungspläne, deren Durchführung die Gefahr einer Hegemoniestellung der grösseren Länder gegenüber den kleineren Staaten heraufbeschwört. Dissonanz und Kakophonie wären die Folge, nicht aber die ersehnte Harmonie.

Le tourisme et l'étude des marchés

Suite de la page 1

Problèmes touristiques qui pourraient faire l'objet d'études du marché

a) Hôtellerie

Reconstruction ou modernisation d'hôtels

Souvent l'hôtelier qui dispose de moyens financiers pour la modernisation de son hôtel ne connaît pas l'ordre de priorité des travaux à entreprendre. Est-ce qu'il faut d'abord renouveler les locaux publics ou les installations sanitaires (bains, cabinets de toilette), refaire le mobilier des chambres ou bien remplacer l'ancien ascenseur? L'ordre d'urgence de tels travaux qui sont en général effectués en plusieurs étapes, dépend largement des vœux de la clientèle.

Alors pourquoi ne pas se renseigner auprès des clients, par des interviews ou à l'aide de questionnaires?

Agrandissement d'un hôtel ou nouvelle construction?

L'agrandissement d'un hôtel ou une nouvelle construction pose souvent le problème de la relation du nombre des chambres à un lit et à deux lits. Un contrôle des demandes de chambres de chaque type pendant un certain laps de temps pourrait répondre clairement à cette question. Même problème pour le nombre des salles de bain et cabinets de toilette. En mettant en corrélation les vœux des clients relevés par la statistique, les frais de la construction et les frais d'entretien des différents types de chambre on peut calculer mathématiquement – à l'aide du «linéaire Programming» – la solution optimum.

Après ces 2 problèmes simples, qui entraînent très peu de frais, il existe des questions plus complexes, touchant toute l'industrie hôtelière.

Les prix forfaitaires

Dans plusieurs pays, notamment en Suisse, on discute actuellement la façon de présenter et de publier les prix des prestations hôtelières, en particulier les prix de pension. Les guides officiels, jusqu'à nos jours, ont publié le prix de pension auquel s'ajoutent, sur la note finale, un pourcentage pour le service, un supplément pour le chauffage, des taxes de séjour et, dans certains pays, des impôts spéciaux à la charge des clients.

Naturellement, il serait loisible de publier dans les listes d'hôtels un seul montant englobant tous ces «extras» peu populaires chez les clients. Mais ce changement de système donnerait peut-être l'impression que tel ou tel pays a augmenté, d'une saison à l'autre, les prix des prestations hôtelières de 20 à 30 % – d'où la peur des hôteliers de se lancer dans de telles aventures. Personnellement, je n'y vois pas de danger. Mais pourquoi ne pas demander l'avis des clients eux-mêmes au lieu de discuter ce problème pendant des années. Là aussi, on aurait une excellente possibilité de se servir d'une étude des marchés.

Les repas à l'hôtel

On a souvent l'impression qu'à l'hôtel on mange trop et que le menu, par rapport à l'alimentation privée, est trop abondant. Souvent les clients se plaignent d'être obligés de manger des repas, certes excellents mais à la longue trop lourds à l'estomac. Est-ce que l'on ne pourrait pas introduire le système des deux menus, l'un substantiel et l'autre plus simple? Le client devrait pouvoir choisir entre ces deux menus et l'on devrait tenir compte de son choix dans le prix de pension.

Quelle serait la réaction des clients? Quel serait le pourcentage des clients qui opéreraient pour le

Enfin! wollen wir uns vor Augen halten, dass die europäische Wirtschaft mit der ganzen Welt verknüpft ist und auf einen möglichst freien, weltweiten Verkehr angewiesen bleibt. Das trifft in besonderer Weise für den Tourismus zu. Wir Hoteliers wissen aus eigener Erfahrung, wohin ein protektionistischer Dirigismus, sei er nun nationaler oder supranationaler Natur, führen muss. Der einzige Dirigent, der in der Lage ist, das individualistisch zusammengesetzte europäische Orchester zu einem möglichst homogenen Klangkörper zu erziehen und zu Höchstleistungen anzufeuern, ist der starke, im Glauben an den Schöpfer und an die mannigfaltige Fülle seines Werkes begründete Freiheit in der Ordnung, nicht aber der Wahn, mit Reglementen und sinnwidrigen Lenkungsmechanismen Freiheit und Frieden schützen zu können.

You can lead a horse to the water but you cannot make him drink. Wir Hoteliers aber sollen und wollen in vorderster Reihe mithelfen, dass Durst und Hunger gestillt werden, nicht nur der Durst und Hunger nach Genussmitteln, nach guter Verpflegung und Unterkunft, nach Komfort, Erholung, Ruhe und Behaglichkeit, sondern auch der Durst und Hunger des Menschen nach Bereicherung und Ergänzung seines Lebens, nach einem erfüllten Dasein, nach wahrer Kultur, mit einem Wort: nach Vervollkommen der Humanität.

Der Hotelier steht also im Dienste einer unvergleichlich grossen und vornehmen Sache. Er hat in der Tat in allem Tun, in seinem Umgang mit Gästen und Mitarbeitern den Beweis dafür zu erbringen, dass Ziel und Sinn unseres Bemühens nicht in einer Verstaatlichung des Menschen und seiner Einrichtungen bestehen kann, sondern, ganz im Gegenteil, darin, das Staatliche und Institutionelle, das Technische und Wirtschaftliche immer mehr zu vernachlässigen, zu beseitigen, mit Herz und Geist zu erfüllen.

(Ein kurzer Bericht über den Kongress folgt in der nächsten Nummer.)

menu le plus simple? Eux seuls peuvent nous le dire et c'est donc auprès des clients eux-mêmes qu'il faudrait se renseigner. Leurs réponses nous permettraient d'évaluer le prix de revient du nouveau système et de déterminer le prix de vente.

Les prix hors saison

Tous les hôtels sont pratiquement au complet et même archibondés pendant la période de pleine saison malheureusement si courte. A ce moment, les hôtels peuvent demander des prix maximaux, prix souvent trop élevés pour beaucoup de clients. Le prolongement de la saison pourrait favorablement être influencé par des réductions de prix avant et après la haute saison. Il y aurait ainsi moyen, en abaissant notablement le prix pendant la période de faible occupation de gagner à l'hôtellerie de nouveaux clients et d'inciter de nouvelles couches de population à passer leurs vacances à l'hôtel.

Il s'agit de nouveau d'un problème que l'étude du marché permettrait de résoudre plus facilement, mais, cette fois, l'enquête devrait être faite non pas auprès des clients actuels, mais auprès des clients potentiels de tous les pays.

Les stations touristiques

Amenagement des stations

Les autorités locales de presque toutes les stations touristiques ont élaboré plusieurs projets d'aménagements et de modernisations de leurs stations. On les discute pendant des mois et des années, mais on oublie de demander l'avis du premier intéressé: le client.

Grâce au résultat d'une enquête par sondage on pourrait choisir le projet le plus urgent et le réaliser sans délai.

Choix de l'endroit touristique

Allant un peu plus loin, une station touristique peut se renseigner par une étude des marchés sur les préférences des touristes pour telle région ou telle station.

Statistiques et études des marchés

Il y a peu de temps encore on disposait de plusieurs sources d'informations qui permettaient d'établir des statistiques précises sur le volume du tourisme. (Contrôle des passeports et visas, contrôles des triptyques et carnets de passages, relevés des banques nationales ou offices de change sur les devises qui entraient et sortaient par le truchement du tourisme.) L'activité libératoire de l'OEEC a permis de supprimer la plus grande partie de ces formalités. Mais cette libération bienvenue d'un côté a un inconvénient de l'autre: n'ayant plus de contrôle dans ces domaines, nous n'avons plus d'informations sur le volume du tourisme, le nombre et les dépenses des touristes se déplaçant en voiture, etc. Ces sources d'information précieuses ne peuvent être remplacées que par des études des marchés. Tous les offices nationaux de tourisme dépendent dans leur activité de la connaissance du volume exact de leur tourisme étranger, étant donné son incidence sur la balance des paiements et, par là-même, sur la politique économique du pays.

Publicité.

Nommons, pour terminer, toute la gamme des problèmes se rattachant à la propagande touristique, problèmes qui intéressent à la fois l'hôtelier, la station touristique, une région touristique ou même les offices nationaux et les organisations internationales du tourisme. Parmi ces problèmes relevons les suivants:

Quel a été l'effet des moyens publicitaires utilisés et combien de personnes ont-elles été atteintes?

Quel est le moyen de publicité qui a forcé la décision du client et qu'il a engagé à choisir tel ou tel pays, telle ou telle station, tel ou tel hôtel?

Quels sont les journaux qui sont le plus lus par la catégorie de population dans laquelle se recrute spécialement notre clientèle, et par conséquent dans lesquelles il convient de faire passer des annonces? Quelles sont les agences de voyages qui nous ont envoyé le plus de clients et avec lesquelles il convient d'intensifier nos relations? Bref tous les contrôles de l'efficacité de nos campagnes de publicité pourraient se faire par une étude sérieuse des marchés. Certes une telle étude coûte cher, surtout à l'échelle nationale, mais il s'agit d'un investissement probablement «rentable» puisqu'il permet d'éviter des dépenses non justifiées. Les sommes ainsi économisées pourraient être concentrées dès lors sur les moyens de publicité les plus efficaces.

Les pays classiques de tourisme investissent chaque année des millions de francs suisses dans la propagande touristique. L'un des principaux soucis des autorités compétentes devrait donc être de contrôler l'efficacité des sommes énormes dépensées dans ce but et mises à disposition par les contribuables.

Conclusion

Ainsi que nous l'avons démontré, l'étude des marchés pourrait rendre de précieux services aux industries touristiques et à l'hôtellerie. D'autant plus qu'il s'agit en général de problèmes peu compliqués auxquels les enquêtes, les sondages opérés donnent des réponses claires et nettes. Il faudrait donc engager les milieux touristiques à recourir plus fréquemment à ces études pour résoudre leurs problèmes. Pour une entreprise individuelle, la solution des problèmes est encore plus facilement résolue par une étude appropriée du marché, étude qui n'occasionne que peu de frais.

En revanche les enquêtes d'une portée générale nécessitent des moyens financiers considérables. Le concours de grandes organisations nationales professionnelles, telles que les associations hôtelières nationales et internationales et – sur le plan de la publicité nationale et internationale – la collaboration des offices de tourisme et des pouvoirs publics s'avèrent indispensables pour faire face aux besoins les plus pressants de l'industrie touristique.

Nous espérons vivement que le tourisme se rendra bientôt compte de l'importance de l'étude des marchés pour une politique touristique rationnelle. Dans de nombreux cas cet instrument permettrait de savoir comment mieux servir un hôte, comment mieux attirer des touristes et finalement – ce qui est spécialement intéressant pour une organisation de propagande touristique – comment rationaliser l'emploi des moyens financiers disponibles pour en tirer le plus grand profit.

Tant d'autres branches de notre économie nous ont prouvé l'utilité des études des marchés. Pourquoi ne pas s'en servir aussi en matière touristique?

La Région du Léman, vue par un expert étranger de tourisme

Le 28 mars, à Lausanne, M. Pierre Defert, docteur en géographie de l'Université de Paris, expert-conseil de tourisme, a donné une fort intéressante conférence sur le bassin touristique du Léman, ses perspectives d'aménagement et d'évolution.

Introduit par M. Emile Henry, conseiller commercial, l'orateur a été accueilli par une assemblée très revêtue, comprenant de nombreux représentants du monde des affaires, de l'hôtellerie, des transports et du tourisme.

M. Defert a souligné que la Région du Léman est l'une des plus fréquentées de notre continent et que ses seules possibilités d'hébergement sont supérieures à celles du Portugal, des Pays-Bas et de la Grèce. Il a relevé aussi qu'elle compte, avec le Valais, près de 7 millions de nuitées.

C'est là une situation d'avant-garde qu'il importe de maintenir; mais il faudra pour cela savoir s'adapter en tenant compte des événements qui se préparent et dont l'évolution sera infiniment plus rapide qu'on ne le croit en général.

Il s'agit d'une part de l'accélération et de l'augmentation de la capacité de l'aviation commerciale; il s'agit ensuite du percement des tunnels routiers du Grand St-Bernard (1961) et du Mont-Blanc (1962); il s'agit enfin du développement du tourisme de congrès.

Il convient donc que la Région du Léman s'adapte, et qu'elle le fasse rapidement. C'est dans le domaine routier que l'effort doit être fait au plus tôt, car la situation actuelle est fort inquiétante. Il faudra aussi songer au fait que l'accueil des hôtes pose des problèmes pour mettre au point le caractère de l'industrie hôtelière future; il faudra veiller à répartir harmonieusement les établissements de luxe, les hôtels moyens, les motels, les villages de vacances, etc. Il conviendra également de veiller à l'équipement touristique, car le voyageur de demain, paresseux comme il sera pressé, voudra accéder facilement et agréablement aux buts d'excursions qui lui auront été proposés.

Peut-être faudrait-il assigner à chaque station de séjour un certain «genre»? Les uns seraient des stations de séjour, les autres de cure, d'autres enfin de passage.

La Région du Léman, dit M. Defert dans sa conclusion, doit veiller à ne pas se laisser dépasser par les événements. Son présent est brillant, qu'elle veuille sur son avenir.

Très applaudi, le conférencier a aimablement répondu à des questions posées au sujet de l'urgence de l'autoroute du Simplon (M. F. Tissot) et de la collaboration internationale en faveur de la propagande pour les tunnels routiers (M. Dupuis).

On veut souhaiter que les auditeurs de M. Pierre Defert auront été convaincus par son argumentation, étayée par des faits et par une connaissance approfondie de la «science» du tourisme. A.

Ein Gast meint...

Reserviert

Man kennt dieses Wörtchen. Jemand oder etwas kann reserviert sein. Reservierte Menschen sind zurückhaltend, zugeknöpft. Manchmal haben sie ganz recht. Blöde, unvorsichtige Plauderer und Plauderinnen (?) richten bestimmt mehr Unheil an als sie.

Wenn aber ein «Reserviert»-Kärtchen auf einem Gasthaustisch liegt, bedeutet dies, dass dieser Tisch reserviert ist, d. h. bestellt, vorgemerkt.

Und nun wäre der Moment gekommen, ein wahres Geschick zu erzählen, ohne dass jemand vor den Kopf gestossen wird. Halten wir es so: das Geschick ist, wie bereits erwähnt, wirklich passiert, der Ort und die Personen jedoch erfunden.

Da liegt also in Xwilen am herrlichen Xwilersee ein Restaurant, dessen eine Fensterfront auf die Wasseroberfläche hinausgeht und dadurch eine magnetische Anziehungskraft ausstrahlt. Kam da kürzlich der Hotelier eines andern Ortes am Wasser in jene Gaststätte und stellte mit Bedauern fest, dass alle Fensterstühle mit dem wenig beliebten Schildchen belegt waren und überdies im ganzen Restaurant fast kein freier Platz zu finden war.

Es war bereits nach 13 Uhr, also nach der Zeit, in der in unseren Breitengraden die Menschen üblicherweise mit der Mittagsmahlzeit beginnen, als der Hotelier, selbstverständlich ohne sich auszuweisen, beim Patron sich erkundigte – mit einem Hinweis auf die unbesetzten, aber reservierten Fensterstühle: «Wie ist das eigentlich? Erwartet Sie noch Gäste?»

In suffisamenten Tone meinte der Besitzer, nein, er erwarte niemanden, aber er halte gerne diese schönen Plätze für die am Ort ansässige Industrie frei. Man könne nie im voraus wissen, ob diese nicht mit ein paar Gästen anrücke, und es sei ihm wichtiger, die Herren der Industrie immer bedienen zu können, als Passantengäste, die ja meistens doch nicht wiederkämen.

Tabelle! Das war natürlich dicke Post. Ich war nicht dabei. Man erzählte mir das Erlebnis, und ich habe keinerlei Grund, dem Erzähler nicht zu glauben.

Um so mehr, als ich – bestellen Sie sich rasch einen Cognac und setzen Sie sich wenigstens. Wie? Ach, Sie sitzen schon! Dann geht's ja! – als ich im Grunde genommen den Patron des Restaurants in Xwilen verstehe. (Vielleicht würde ich ihn weniger verstehen, wenn ich selber einen Fensterstuhl gesucht hätte.)

Die Industrievertreter werden ihm einmal gesagt haben: «Wissen Sie, Herr Wirt, Sie brauchen uns gar keine Tische bereitzuhalten. Es gibt ja noch andere Gewässer-Gaststätten, in denen wir etwas entgegenkommender bedient werden.» Und schon wackelten nicht die Tischebänke, aber seine Karte. Der feiste Spatz in der Hand war ihm dann ganz einfach wichtiger als das magere Täubchen auf dem Dach.

Aber er ist kein Taktiker. Er hätte die ganze Sache viel einfacher und für den neuen Kunden weniger schmerzhaft lösen können. Vor allem: er braucht nicht die ganze Fensterstühlfreihaltung für Unbekannte zu reservieren, sondern vielleicht nur die Hälfte der Tische. Zugleich hätte er vielleicht vorerst einen kleineren Tisch herausnehmen können, der im Notfall, sobald die Industrieherrn mit ihren Gästen in überraschender Zahl erschienen wären, wieder eingesetzt hätte werden können.

Und geht es denn wirklich nicht, dass sich der Wirt mit den Herren der Industrie verständigt, etwa so, dass er sich bereit erklärt, gerne bis 12 Uhr für sie zu reservieren, die Plätze aber nur über diese Zeit hinaus freihält, sofern ihm eine entsprechende Anzahl Gäste fest angemeldet wurde? Blanko-Reservierungen aber haben etwas verdammend Unsympathisches an sich, wenigstens für Gäste, die ohne sichtlichen Grund Fensterplätzen ferngehalten werden.

Zum dritten hätte er, der Gastwirt, nach 13 Uhr ohne weiteres den einen oder andern Tisch an Neuankömmlinge abgeben können. Viertens aber ist es halt immer wieder «le ton qui fait la musique». Man kann etwas so sagen oder anders.

Er sagte es anders. Und das war der dickste Fehler, scheint mir.

Und die Moral von der Geschichte? Ha, die haben Sie alle längst gemerkt. Nicht wahr? A. Traveller

Die Allgemeinverbindlich-erklärung von Gesamtarbeitsverträgen im Jahre 1959

Das BIGA teilt in Heft 1/1960 der «Volkswirtschaft» folgende Angaben mit:

Im Jahr 1959 hat der Bundesrat 17 (Vorjahr 14) Allgemeinverbindlich-erklärungen ausgesprochen. Von den Kantonen wurden 24 (28) Allgemeinverbindlich-erklärungen beschlossen, welche der Bundesrat, zuzüglich eines Entscheides aus dem Vorjahr, genehmigt. Die genehmigten 25 Entscheide verteilen sich wie folgt auf die Kantone: Waadt 5; St. Gallen 4; Gené 3; Zürich, Luzern, Zug, Freiburg, Baselstadt je 2; Solothurn, Schaffhausen und Graubünden je 1.

Von den insgesamt 42 zustimmenden Entscheiden, die der Bundesrat erlassen oder genehmigt hat, haben 14 die Verlängerung der Geltungsdauer, Änderung oder Ergänzung bestehender Allgemeinverbindlich-erklärungen zum Gegenstand. Neue Gesamtarbeitsverträge wurden vom Bundesrat 11 und von den Kantonen 17 allgemeinverbindlich erklärt.



Von diesen 28 Gesamtarbeitsverträgen ersetzen 22 schon früher allgemeinverbindlich erklärte Verträge.

Ende 1959 waren kraft der vom Bundesrat ausgearbeiteten Allgemeinverbindlichklärungen ca. 6750 Aussenseiter-Arbeitgeber und 45 700 Aussenseiter-Arbeitnehmer in den Geltungsbereich von Gesamtarbeitsverträgen einbezogen; die Aussenseiteranteile an der Zahl der von diesen Verträgen im ganzen erfassten Verbandsmitglieder und Aussenseiter machten bei 22 350 Arbeitgebern 30 % und bei 91 250 Arbeitnehmern 50 % aus. Auf Grund

der kantonalen Allgemeinverbindlichklärungen ergaben sich folgende Zahlen: 2650 Aussenseiter-Arbeitgeber (20 % von 13 000 Arbeitgeber) und 32 550 Aussenseiter-Arbeitnehmer (70 % von 46 550 Arbeitnehmern). Die hohen Aussenseiteranteile auf Arbeitnehmerseite sind darin begründet, dass bei einzelnen Erwerbszweigen (Gastgewerbe und frauengewerbliche Berufe) von der gesetzlichen Ausnahmefähigkeit Gebrauch gemacht wurde, wonach bei besonderen Verhältnissen vom Erfordernis der Mehrheit der beteiligten Arbeitnehmer abgesehen werden kann.

Milchschwemme und Milchpreis

Die rasch steigende Milchproduktion führt zu Wertungsschwierigkeiten, vor denen es langsam auch den Fachleuten zu grauen beginnt. Die abgelieferte Menge überstieg im Jahr 1959 die schon sehr hohe des vorangegangenen Jahres um 4,9 %. Seit dem Sommer 1959 war ein (nur einmal leicht unterbrochener) Zuwachs zu verzeichnen, der im Dezember 12,9 % erreichte und sich auch im Jahr 1960 auf dieser Höhe hält. Obwohl die Heu- und Erndten des letzten Jahres nach Menge und Wert über denjenigen von 1958 standen, kauften die landwirtschaftlichen Genossenschaften im vergangenen Jahr (bei unveränderten Preisen) für 8 % mehr Kraftfutter als 1958, und auch der Verkauf von Dünger nahm um 6 % zu. Seit Monaten fordern die Verbände immer wieder zur Reduktion der Kuhbestände auf, und für abgehende Kühe werden gute Preise erzielt. Trotzdem wächst der Kuhbestand unaufhörlich weiter. Wurden 1936 rund 882 000 und 1939 926 000 Kühe gezählt und unmittelbar nach dem Kriege, 1946, deren 816 000, so waren es 1957 wieder 891 000 und 1958 900 000. Im April letzten Jahres ergab sich ein Bestand von 916 000, und auf die diesjährige Aprilzählung lauten die Schätzungen auf 940 000. Offenbar sind bisher auch die Mahnungen, bei der Aufzucht und Mast der Kühe keine Ersatzfuttermittel zu verwenden, auf taube Ohren geblieben.

In den leitenden Kreisen der Milchverbände ist man ob dieser Entwicklung sichtlich beunruhigt. Man weiss anscheinend nicht mehr, wie man mit der Flut in Zukunft fertig werden will. Schon vor Wochen wurde in der milchwirtschaftlichen Presse erklärt, die stets steigende Milchmenge gefährde den Milchpreis. Da solche Feststellungen, wenn sie aus dem bäuerlichen Lager selbst gemacht werden, geeignet sind, die künftige Verteidigung des Milchpreises zu erschweren, liegt die Annahme nahe, dass man in den Milchverbänden auf den 1. Mai 1960 bereits mit einem Abbau des Grundpreises rechnet.

Die Unruhe im Lager der Führung der Milchverbände fand ihren Ausdruck auch darin, dass bereits Ende Februar eine vielköpfige Delegation beim neuen Vorsteher des EVD, Bundesrat Zwahlen, vorgesprochen hatte, während sonst mit der Diskussion um den künftigen Milchpreis anderthalb Monate später begonnen worden war. Wie aus der Presse des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten zu vernehmen war, wurde in dieser Aussprache der von behördlicher Seite ventilierte Gedanke einer Herabsetzung des Grundpreises einmütig abgelehnt (was aber nicht heissen will, dass man innerlich nicht mit einer solchen auf den 1. Mai rechnet). Anderseits legte die Delegation ein umfangreiches Bükket von Forderungen vor: Die Preise des Schlachttviehs und der Ackerfrüchte (Getreide, Raps, Zuckerrüben usw.) seien zu erhöhen, um für die Umstellung auf die Mast und die frühzeitige Abstossung von Wurstkühen wie auch für die stärkere Umstellung auf den Ackerbau bes-

sere Voraussetzungen zu schaffen. Auch das Begehren auf Erhöhung der Preiszuschläge auf den importierten Futtermitteln kam aufs Tapet. Ebenso war von einem Verbot der Herstellung von Milchersatzmitteln die Rede, um die Verwendung solcher Erzeugnisse in der Aufzucht und Mast zu verunmöglichen, was aber offenbar gegen die Handels- und Gewerbefreiheit verstiesse. Ferner wurden verlangt die Erhebung von Preiszuschlägen auf importierter Kondensmilch und einigen Käsesorten, die Verschärfung der Übernahmepflicht für Importeure von Milchpulver und eine kräftige Hinaufsetzung des Preiszuschlages auf den Speiseeisfakt.

Zu diesem Programm ist festzustellen, dass die Schlachttviehpreise schon heute kostendeckend sind und der Ackerbau in den dafür geeigneten Gegenden und gut geleiteten Betrieben von einer gewissen Grösse an gute bis sehr gute Erträge abwirft. Wenn die Preisparität zwischen der Milch und diesen Erzeugnissen gestört ist, so ist sie in anderer Richtung herzustellen, nämlich durch eine Senkung des Milchpreises. Dieser ist offensichtlich einträglich; sonst würde nicht die Milchablieferung derart forciert. Die Erhöhung der Preiszuschläge auf Futtermittel würde die Produktion verteuern und den Ruf der in der Milchschwemme unschuldigen Geflügelhalter nach Rückerstattung als nicht mehr überhörbar erscheinen lassen, womit aber das ganze System untragbar kompliziert würde. Ganz besonders unzeitgemäss wäre die Verteuerung des Imports. Darum traten heute in Kraft stehenden Bundesbeschlüssen über zusätzliche Massnahmen auf dem Gebiete der Milchproduktenverwertung auf den Vorschlag, Preiszuschläge auf Kondensmilch zu erheben, nicht ein. Nachdem inzwischen der neue Zolltarif eine höhere Belastung auf Kondensmilch und mehreren Käsesorten gebührt hat, ist auf diesem Gebiet das Tragbare ohnehin bereits getan.

Was not tut, ist nun einmal eine drastische Massnahme, um zu zeigen, dass es so nicht mehr weitergehen kann. Es hat sich längst als wirtschaftlicher Fehler herausgestellt, dass im Jahre 1957 der Milchpreis um zwei Rappen erhöht worden ist. Daher wäre es am Platze, ihn auf den 1. Mai 1960 wieder um diesen Betrag zu korrigieren, nachdem die Produzenten stets wieder von einer Übersteigerung der Erzeugung gewart worden sind. Solange die Verwertung einermassen normal möglich war, liess sich auch ein Preis halten, der weit über dem Weltmarktpreis liegt. Sobald die Erzeugung aber eine gewisse Grenze überschreitet, wie es jetzt der Fall ist, ist deren Verwertung nur noch möglich, wenn sie billiger abgegeben wird, sich dadurch neue oder erweiterte Absatzmöglichkeiten öffnen und der Importkonkurrenz besser begegnet werden kann. Nur auf diesem Wege lässt sich zudem vermeiden, dass die Subventionen des Bundes ins Ungemessene steigen. T. R.

Wie ist die Lage in Deutschland

Die Frankfurter Ausstellung rückt in den Mittelpunkt des Interesses der Fachleute. Es sind die kombinierte 1. Deutsche Bundesfachschau und die 10. Internationale Kochkunstausstellung, die in der Zeit vom 2. bis 9. Oktober 1960 stattfinden.

Die Ausstellerwerbung hat schon seit längerer Zeit begonnen. Es steht heute schon fest, dass mindestens die Ausstellungsfläche der letzten IKA belegt werden wird. Wahrscheinlich wird die Ausstellung aber noch grösser werden, und man kann bei vorsichtigen Schätzungen mit mindestens 550 Ausstellerfirmen rechnen. Die Lieferindustrien, vor allem auch die grossen Firmen, werden in starkem Masse beteiligt sein.

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband und die übrigen gastgewerblichen Verbände planen, dem Charakter der Ausstellungen entsprechend, grosse Sonderschauen. Hierbei ist besonders erwähnenswert die Ausstellung der Fachliteratur, die seit dem Jahre 1956 in der ganzen Welt erschienen ist. Mit der Durchführung dieser literarischen Schau und der Prämierung der Fachbücher werden der Verband der Köche und der Deutsche Gaststättenverband die Gastronomische Akademie beauftragen. Diese wird – entsprechend den Beschlüssen der letzten Mitgliederversammlung – Herrn Dr. Hoffmann als Vorsitzenden des Ausschusses für Fachliteratur vorschlagen.

In derselben Halle, in der die Fachliteratur ausgestellt werden wird, soll eine Menükartenausstellung vorbereitet werden, die einen Überblick über die Speisekarten des 19. und 20. Jahrhunderts geben wird. Hierbei wird wahrscheinlich auch schwedisches Material verwandt werden, das bisher noch nicht gezeigt wurde. Derartige Ausstellungen finden erfahrungsgemäss immer viele Besucher.

Bei einer benachbarten Ausstellung der gastgewerblichen Schulen wird die Entwicklung der Ausbildung – soweit die Schulen in Betracht kommen – gezeigt werden. Westdeutschland hat in den letzten zehn Jahren einen bedeutenden Ausbau seines Schulwesens erlebt. Neben die Fachschule in Heidelberg ist in die Dortmund getreten. Eine Reihe von Berufsschulen, so in Bad Reichenhall, Bad Wiessee, München und Bad Kreuznach sorgen für die Ausbildung des Nachwuchses. Zu ihnen treten eine Reihe von Gebietsberufsschulen, vor allem

im Raume Baden-Württemberg. In Norddeutschland sind neue Bestrebungen zu konstatieren, die für Schleswig-Holstein, Hamburg und Niedersachsen einen weiteren Ausbau der Fachschulen vorsehen.

Die schulische Ausstellung steht in Verbindung mit einer allgemeinen Darstellung der personalmässigen Situation im Hotel- und Gaststättengewerbe. Die Gründe des Personal- und des Nachwuchsmangels bei den Kellnern werden dargestellt und die Notwendigkeit der Rationalisierung aufgezeigt. Ein niveaumässiges Absinken der Gaststätteneinstellung soll verhindert werden.

Diese Ausstellungen werden ergänzt durch die Vorführung des Filmes «Alles für den Gast».

Die fachlichen Ausstellungsbereiche werden sich auch diesmal besonders gut repräsentieren. Gedacht ist vor allem an eine Konditoren-Ausstellung, die noch grösseren Umfang haben soll als das letzte Mal.

Die Ausstellung «Der gedeckte Tisch» wird in diesem Jahre vom Genfer Verband durchgeführt, der auch eine Musterbar einrichten wird. Mit dem «Gedeckten Tisch» wird eine Flamboyant- und Tranchierbar verbunden.

Der hessische Brauerbund wird unter Umständen eine Ausstellung «Deutsches Bier» veranstalten

ERFA VI tagte in Basel

Im Dezember des verflossenen Jahres wurde in Zürich die Erfahrungsaustauschgruppe der Saalbesitzer, die ERFA VI, aus der Taufe gehoben. Wie rasch der Tüfeling zu aktivem Leben heraneifert, beweist, dass bereits am 29. März 1960 die Mitglieder zu ihrer ersten Arbeitssitzung im Stadtcasino Basel zusammenkamen. Der Obmann, Herr G. Marugg, gab einige Entschuldigungen bekannt und begrüsste sodann die anwesenden Mitglieder nebst einigen Gästen, unter ihnen die Herren H. Weissenberger, Obmann der ERFA II, Fringer, Obmann der ERFA IV, Dr. R. C. Streiff und Dr. P. Risch von der betriebswissenschaftlichen Abteilung des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern.

Mahnung vor zuviel Galopp

In einer Stadt wie Zürich, wo jegliche sozialpolitische Massnahme unbenahen als ein Stück Fortschritt gewertet wird, dürfte es schwer halten und nicht dazu beitragen an «Popularität zu gewinnen, wenn der Versuch gemacht wird, einmal den Mahnfinger gegenüber einer Entwicklung zu erheben, die für manche Zweige der privaten Wirtschaft je länger, desto untragbarer wird. Heute ist man nun aber doch so weit, dass das Wagnis unternommen wird, vor der Bevölkerung eine politische Demonstration zu machen. Es soll vor zuviel Sozialgalopp gewart werden und namentlich vor einer gleichzeitigen Kumulierung von Arbeitszeitverkürzung, Lohnerhöhung und andern «Fortritten», die alle den gleichen Kreisen von Begünstigten zukommen sollen.

Ausgangspunkt ist ein Beschluss des Gemeindeparlaments (Gemeinderat), wonach unverzüglich allen Bediensteten der Stadt Zürich die 44-Stundenwoche zugestanden werden soll. Grosse Teile des städtischen Personals waren bereits seit einiger Zeit in deren Genuss; nun soll die Massnahme generalisiert und vereinheitlicht werden, mit Ausnahme von Spezialkategorien, wie dem Spitalpersonal. Natürlich erfolgt der entsprechende Lohnausgleich. Darüber hinaus wird aber gleichzeitig noch eine weitere Lohnerhöhung vorgenommen sowie eine Revision der Ämterklassifikation ins Auge gefasst, was natürlich nur den Sinn haben kann, verschiedenen Kategorien des städtischen Personals zu zusätzlichen Verbesserungen zu verhelfen.

Gegen diesen Beschluss des Gemeindeparlaments will nun ein Komitee das Referendum ergreifen, damit die Sache vor die kommunale Volksabstimmung kommt. Das Komitee ist überparteilich zusammengesetzt und enthält namentlich Vertreter der verschiedenen Wirtschaftskreise der Stadt.

Die Argumente, die das Komitee für seinen Schritt anführt, sind von allgemeinem Interesse. Vor allem wird gesagt, es sei nicht die Aufgabe öffentlicher Verwaltungen, bei der Arbeitszeitverkürzung für ihr Personal schneller vorzupressen, als die private Erwerbswirtschaft solche Sozialmassnahmen durchführen könne. Dadurch werde es namentlich der gewerblichen und mittelständischen Wirtschaft immer schwerer, Personal zu bekommen, da dieses in die städtischen Dienste abwandere, wenn dort mehr Freizeit gewährt werde. Man weist auch darauf hin, dass die öffentliche Hand schliesslich aus den Ab-

gaben der privaten Erwerbswirtschaft lebe und deshalb auch daran interessiert sei, dass diese ihr Arbeitspensum erfüllen könne, und dazu benötige sie eben ausreichendes Personal, das ihr der öffentliche Dienst nicht durch Gewährung von Sonder Vorteilen wegschnappt sollte.

Des weiteren wendet man sich gegen die gleichzeitige Kumulation von Arbeitszeitverkürzung, Lohnerhöhung und andern sozialen Verbesserungen. Man findet, das sei etwas zuviel auf Mal, und ein stufenweises Vorgehen sei wünschenswert, schon aus Rücksicht auf die Existenzlage der Erwerbswirtschaft.

Die Argumente sind sicherlich nicht unbegründet, und eine ähnliche Situation, wie sie in Zürich entstanden ist, tritt noch an manchen andern Orten zu Tage.

Ob es aber dem Referendumskomitee gelingen wird, die Mehrzahl der Stimmbürger von der wirtschaftlich-sozialpolitischen Zusammenhängen zu überzeugen, das muss erst abgewartet werden. Die Aufgabe ist nicht leicht; dennoch ist es verdienstvoll, dass nun einmal der Mahnfinger in aller Öffentlichkeit erhoben wird gegenüber einer Entwicklung, die deswegen ungesund ist, weil sie die Sozialpolitik aus den Zusammenhängen mit der Wirtschaft und deren Entwicklung herauslöst und für sich allein betrachtet. Auf das Ergebnis der erwartenden städtischen Volksabstimmung darf man gespannt sein, doch dürfte es fast ein Kunststück sein, die Referendumskampagne zum Erfolg zu gestalten.

Es sei noch besonders erwähnt, dass die Referendumsleute darauf halten, sie missgönnten dem städtischen Personal keineswegs weitere soziale Vergünstigungen, doch gelte es, den Galopp und das Kumulieren verschiedener Sozialmassnahmen in besserer Einklang mit den Möglichkeiten zu bringen, die der privaten Wirtschaft zu Gebote stehen zu Gunsten ihres Personals. Es ist natürlich im besonderen die gewerbliche Wirtschaft, die Mühe hat, bei dem eingeschlagenen Sozialgalopp mitzukommen, weil sie weit mehr als die Industrie auf die teure menschliche Arbeitskraft angewiesen ist und Rationalisierungen im gewerblichen Sektor kein Zaubermittel zur Lösung sämtlicher auftretender Schwierigkeiten bedeuten. O. B.

und sich hierbei der Unterstützung des Deutschen Brauerbundes versichern.

Es wird auch daran gedacht, den deutschen Weinbau darzustellen.

Im Mittelpunkt der Ausstellung steht die grosse Kochkunstschau, arrangiert vom Verband der Köche. Diesmal werden sieben Küchen arbeiten.

Das internationale Restaurant und eine Cafeteria werden in Betrieb gezeigt. Leiter des internationalen Restaurants ist Herr Arnold vom Kaiserkeller in Frankfurt am Main.

Für die ausländische Mannschaftsbeteiligung liegen bisher Anmeldungen aus Finnland, Ungarn, Österreich, Schweiz, Italien, Holland, England, Dänemark, USA, Schweden und Deutschland vor. Auch die grossen Gesellschaften der Luftfahrt und der Schifffahrt sollen sich hieran beteiligen.

Die Frage des Lehrlingswettbewerbs steht noch zur Erörterung.

Eine Reihe von Fachausschüssen bereiten die Ausstellung vor. Das Protokoll dieser Ausstellung wird wahrscheinlich von Bundeswirtschaftsminister und Vizekanzler Dr. Erhard übernommen werden.

Die Besucherwerbung wird in ähnlichem Rahmen wie 1956 erfolgen. Plakate, Prospekte, Siegelmarken, Beilagen in der Fachpresse und Presseinformationen sorgen für eine gute Werbung. Grundsätzlich hat man vorgesehen, während der Ausstellung keine grösseren Tagungen und Kundgebungen zu veranstalten. Derartige Vorhaben würden den Messeablauf unter Umständen beeinträchtigen und bei vielen Mitarbeitern zu Komplikationen führen.

Der Besuch der Frankfurter Ausstellung wird, wenn keine politischen Störungen eintreten, in diesem Jahre wahrscheinlich noch zahlreicher werden als 1956. Die Frankfurter Ausstellung kann auch mit einem stärkeren Besuch aus der Ostzone rechnen, da die dort noch vorhandenen Köche sehr grosses Interesse an der Darstellung und Entwicklung der Kochkunst haben.

Es ist unnütz, zu betonen, dass besonders beim Verband der Köche, der die Kochkunstausstellung arrangiert, internationale Gesichtspunkte massgebend sein werden. Zahlreiche ausländische Fachleute werden, wie es bei der IKA immer der Fall war, mitwirken.

Man darf gespannt sein, welche Wirkungen diesmal von der Frankfurter Ausstellung ausgehen werden. Es wird ein internationaler Treffpunkt werden. Zahlreiche Fachleute aus aller Welt werden zu der deutschen Entwicklung ein fachliches Wort sagen können. Dass sie alle, ob sie von nah oder fern kommen, in Frankfurt bestens betreut werden, bedarf keines Hinweises. Dr. H.

sichtigkeit bringen, eine zweifelsfreie Abgrenzung der Konti sowie eine leichte Auswertung der Resultate ermöglichen.

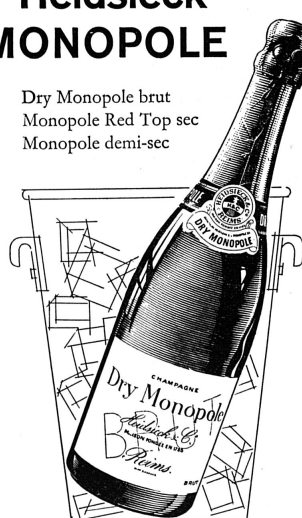
In der Praxis zeigt es sich immer wieder, dass die meisten Buchhaltungen eine gewisse Übersichtlichkeit oder eine klare Gruppierung nach Aktiven und Passiven, nach Kosten und Erträgen vermissen lassen. Oft sind Bestandes und Erfolgskonti miteinander vermischt. Es wurde nun versucht, alle diejenigen Konti, die die Saalbetriebe führen, in den Kontenplan des SHV, der den oben erwähnten Anforderungen entspricht, einzugliedern, was keine grossen Schwierigkeiten bot. Der grosse Vorteil des Kontenplanes besteht darin, dass man sehr rasch einen Überblick über das Nettoergebnis gewinnen kann. Zieht man nämlich die Kontenklasse 4, die den reinen Betriebsaufwand, d. h. alles was obligatorische Ausgaben sind, die sich nicht manipulieren lassen, von der Kontenklasse 3, die die Betriebseinnahmen enthält, ab, so erhält man das Betriebsergebnis I. Von diesem braucht man nur die Unterhaltskosten (Kontenklasse 5) abzuziehen, um den Bruttoertrag oder das Betriebsergebnis 2 zu erhalten. Und nach Abzug der Kontenklasse 6, in der alle Generalaufwendungen zusammengefasst sind (Verwaltungskosten, Steuern, Passivzinsen, Pacht- und Mietzinsen, Abschreibungen, Privatbezüge und Direktionsgehälter), resultiert das Nettoergebnis.

In der Diskussion fand das in Anlehnung an den Normalkontenplan SHV von Dr. Risch geschaffene Kontenschema für die Saalbetriebe volle Anerkennung. Nur wenige Wünsche und Anregungen

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec



[Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18]

Nach Erledigung einiger interner Angelegenheiten wurde die

Frage eines gemeinsamen Kontenplanes

diskutiert. Herr Dr. Risch war auf Grund einer Umfrage bei den ERFA-Mitgliedern in der Lage, einen Entwurf zu einem Kontenplan für Saalbetriebe vorzulegen, der den schriftlich geäusserten Wünschen und Anregungen Rechnung trägt. In seinen Erläuterungen führte er aus, dass die Kontenpläne die Aufgabe erfüllen, einen besseren Überblick über den eigenen Betrieb zu gewinnen und eine bessere Vergleichsmöglichkeit mit anderen Betrieben zu schaffen. Das setzt voraus, dass sich anpassungsfähig sind, in die Buchhaltung Klarheit und Über-

wurden vorgebracht. So beantragte Dr. Streiff, die Unterkonten betreffend Kursaalspieltische als Hauptkonten zu führen, um den Betriebsvergleich nicht zu stören. Auch Direktor H. Weissenberger plädierte für Herausnahme des Spielbetriebes, womit sich Dr. Risch durchaus einverstanden erklären konnte. Er unterstrich im Besonderen, dass für den Betriebsvergleich immer nur die Kontenklassen 3 und 4 von Wichtigkeit sein werden. Die Untergliederung in diese beiden Gruppen kann leicht abgeändert werden, so wie es den Bedürfnissen jedes Betriebes entspricht.

Vergleichserhebungen der Saalbetriebe

Sehr anregend gestaltete sich die Diskussion über die bei den Mitgliedern durchgeführten Vergleichserhebungen. Der Obmann wies einleitend auf die noch vielfach vorherrschende Angst hin, eine frühzeitige Schliessung des Betriebes bei Abendunterhaltungen führe zu einem Einnahmeausfall und begünstige die Konkurrenz. Diese Auffassung halte rechnerischer Überlegung nicht stand und müsse als Ausfluss einer überholten Mentalität qualifiziert werden.

In seinem Kommentar bezeichnete es Dr. Risch als schwierig, ein allgemeines Urteil abzugeben. Bei den Bühnenbetrieben bestehen grosse Differenzen. Generell gewinnt man aus den Erhebungen den Eindruck, dass die Leistungen, die in den Sälen abgegeben werden, zu billig sind, denn ein Saal ist nicht immer in Betrieb, weshalb die Leistungen teurer zu stehen kommen.

Die Küchenkalkulation im Restaurationsbetrieb

Das Gebiet, auf dem es im Gastgewerbe am meisten hapert, ist zweifellos die Küchenkalkulation. Darum war es sehr verdienstvoll, dass der Obmann, Herr G. Marugg, dieses Traktandum mit einer subtilen Betrachtung einleitete. Er führte u. a. aus:

Ein Rundgang durch verschiedene Restaurationsbetriebe und Hotels zeigt uns immer wieder, wie verschieden die Preissätze für Menus und à-la-carte-Gerichte sind. Da wir über feste Gewichts- und Berechnungsnormen verfügen, sollten eigentlich in gleichgearteten Betrieben keine Differenzen bestehen. Leider ist jedoch die Küchenkalkulation in den meisten Betrieben der schwache Punkt der Betriebsführung, indem sie nur sehr vage oder überhaupt nicht durchgeführt wird. Die Betriebsinhaber und Küchenchefs lassen sich immer noch zu stark vom Gefühl leiten. Andererseits ist es natürlich einermassen verständlich, dass bei der überaus grossen Arbeitslast, der die meisten Betriebsinhaber ausgesetzt sind, und in Ermangelung von geschultem Personal die genaue Küchenkalkulation vernachlässigt wird. Vergessen wir aber nie, dass wir in erster Linie ein kaufmännischer Betrieb sind und dass sich diese kalkulatorischen Unterlassungsünden finanziell sehr stark auswirken können. Beim ausgesprochenen Hotelbetrieb ist glücklicherweise mit der Zimmervermietung ein gleichförmiger Kostenträger vorhanden, der bei typischen Restaurationsbetrieben fehlt. Um so wichtiger ist bei diesen eine genaue Vor- und Nachkalkulation im Sektor Küche.

Was uns vielleicht noch mit Bedenken erfüllt, sind die komplizierten Rechenmassnahmen einer genauen Küchenkalkulation. Auch hier sollen und können wir auf den einzelnen Betrieb abstellen. Eine Kontrolle kann auch unrentabel werden, in dem Moment nämlich, wo der Aufwand zur Kontrolle grösser wird als die eingesparten Franken. Im nachfolgenden sei eine einfache Küchenkalkulation vordemonstriert, die sich gut bewährt hat, die aber jederzeit nach Bedarf noch weiter ausgebaut werden kann. Es gibt reine Wunderwerke von Küchenkalkulationen, wo wirklich jedes Fleischstück seiner Verwendung entsprechend aufgeteilt und berechnet wurde. In unserer Situation müssen wir daneben immer noch berücksichtigen, dass unsere Betriebe reine Stossbetriebe ohne eine gewisse Regelmässigkeit sind.

Als Grundsatz für unsere Küchenkalkulation hat zu gelten:

Erst denken, dann wiegen, dann rechnen, dann kochen

Das Denken, ein Vorgang, der heute bei vielen Leitern in Vergessenheit geraten ist, stellen wir an die erste Stelle.

Dazu gehört die Zusammenstellung einer wirklich originellen Speisekarte für die Restaurationsbetriebe, die sich in Aufmachung und Zusammensetzung wirklich von anderen unterscheidet und ohne die allgemein üblichen phantasielosen Platten auskommt. Als weiteres haben wir unsere Bankettvorschläge in petto, die wir aber nicht schematisch verteilen, sondern je nach Anfrage und auf Grund der Zusammensetzung der Gäste und deren Portefeuille aufstellen. Den Verkaufszuschlag würde ich für normale Essen in normaler Zeit mit 100% Zuschlag festsetzen und für aussergewöhnliche Anlässe mit 120%. Eine genaue Gewichts- und Quantentabelle in der Küche erleichtert auch neuemittendem Personal die Arbeit und gibt uns Gewähr, dass unsere Rechnungsbasis eingehalten wird.

Auch jeder gut geschulte Koch braucht gelegentlich zur Gewichtskontrolle der Portionen eine Küchenwaage, die in greifbarer Nähe platziert sein sollte. Nur ein sich ständig selbst kontrollierender Arbeiter wird in der Lage sein, die Fleischstücke immer gleichmässig abzuschneiden. Wenn wir dabei noch den Knochenanteil, den Verlust durch Lagerung und die Abgänge durch Parieren berücksichtigen, werden wir sicher sein, dass der Gast und wir auf die Rechnung kommen.

Erst von diesem Moment an können wir – zuerst rechnen und dann kochen. Die Erfahrung zeigt uns ja immer wieder, dass auch mit der genauesten Vorkalkulation und einem Zuschlag von 100% die Nachkalkulation bestenfalls einen Bruttoertrag von 42–45% ergibt, was einem Verkaufszuschlag von 72 und 82% entspricht. Bei jeder Kalkulation kön-

nen so viele Faktoren mitspielen, die das Resultat verändern. In der Vorkalkulation sind verschiedene Verbrauchsgüter zu wenig genau zu erfassen, oder werden in der Praxis gegenüber der Theorie überschritten. Ich denke hier in erster Linie an den Verbrauch von Fett, Öl, Bouillonnpaste und auch Gemüse. Daneben macht sich aber auch der Einfluss der Restauration gegenüber den Banketten meistens in negativem Sinne bemerkbar.

Auf dieser Basis können wir nur eine einfache Küchenkalkulation aufbauen. Diese stützt sich auf einen Verbrauch während einer Woche, am besten vom Dienstag zum Montag. Eine tägliche Kalkulation ist zu stark den Schwankungen des Tagesumsatzes unterworfen und gibt auch zuviel Arbeit. Eine zehntägige ist zu unregelmässig, weil eventuell zwei starke Wochenende einmal, oder nur ein starker Samstag darin figurieren. 14tägige Berechnungen und längere sind auf einen zu grossen Zeitpunkt verteilt, um sich noch an Fehlerquellen erinnern zu können.

Grundlage zu unserer Berechnung ist eine genaue Inventaraufnahme am Anfang und am Schluss der Rechnungsperiode. Als Beispiel diene Ihnen unser Inventarbogen, der sich auf Boucherie allein beschränkt. Er wird noch ergänzt durch die Rubriken: Volaile, Poissons, Konserven, Epicerie, Gemüse, Früchte, Boulangerie, Laiterie, Fromages, Ceufs, Glace. Bei der Inventaraufnahme wird sämtliches Fleisch gewogen, und zwar im rohen und gekochten Zustand, um auch entsprechend im Preis eingesetzt zu werden. Die Konserven werden gezählt, das Gemüse, die Früchte usw. abgewogen und ausgerechnet zum Einstandspreis. Eine Ausnahme wird bei den Gewürzen gemacht, die als Verbrauch beim Eingang abgeschrieben wurden. Belastet wird die Küche nun mit sämtlichen Lieferungen, wo alles Nettopreise figurieren, und mit den entsprechenden Anlieferungen aus dem Economat. Diese werden am Ende der Woche gesamthaft auf das Economatformular belastet und eingeschrieben. Wir erhalten so den genauen Küchenverbrauch während einer Woche.

Demgegenüber machen wir nun auf Grund unserer reinen Kücheneinnahmen, also ohne Café, Gipfel, usw., die Zusammenstellung der Einnahmen und haben nun den genauen Gesamtverbrauch an Waren und die entsprechenden Einnahmen pro Woche, was uns den Bruttoertrag in Franken ergibt. Um noch eine weitere Unterteilung zu machen, können wir die reinen Selbstverpflegungskosten für die Familie und das Personal, inkl. Aushilfen, errechnen und dem Gesamtverbrauch zugschreiben. Wir sind so in der Lage, über einen Bruttoertrag mit und ohne Personalverpflichtung zu verfügen. Als Ansatz für die Personalverpflichtung rechnen wir mit Fr. 3.50 pro Verpflegungstag. Wichtig und massgebend für uns ist noch die Umrechnung des Bruttoertrages in Franken in %, denn nur mit Hilfe der Prozente können wir feststellen, ob wir richtig kalkuliert haben. Unsere Wochendurchschnitte variieren zwischen 40 und 46% mit Personalverpflichtung, demgegenüber könne ich aber reine Restaurationsbetriebe, die einen Jahresdurchschnitt von 50 und 52% aufweisen. Den Grund dazu sehe ich darin, dass diese Betriebe über einen weit regelmässigeren Tagesumsatz verfügen. Dann sind die Portionen wirklich genau grammässig aufgeteilt und festgelegt und werden auch tatsächlich in dieser Grössenordnung dem Gast abgegeben. Dies nicht nur beim Fleisch, sondern auch beim Gemüse und den anderen Zutaten. Gemüse und Zutaten werden in kleinen Mengen auf Wunsch nachserviert, beim Fleisch werden aber nur halbe oder weitere ganze Portionen auf Berechnung abgegeben. Das Geschäft floriert sehr gut. Unsere Angst vor dem Zuviel verlangen und vor der lieben Konkurrenz ist da doch noch etwas gross, um eventuell gleich zu handeln. Andererseits wollen wir uns doch bewusst sein, dass wir gerade in der gegenwärtigen Konjunktur den Bogen der Preisberechnung nicht überspannen dürfen. Wir müssen darauf achten, auch im Sinne der Kaufkrafterhaltung unseres Frankens, und im Hinblick, dass wir des öftern von Familien mit Kindern aufgesucht werden, dass wir neben unser à-la-carte-Gerichten, die ja bestimmt nicht zu billig abgegeben werden, einige Platten, Quick oder Snack oder Autofahrer-Lunches, preiswert zu verkaufen. Vielleicht sind wir in der Lage, in einem Teil unserer Restaurationsbetriebe einen speziellen Snack-Corner einzurichten, um diesem Wunsch

der Gäste entgegenzukommen; denn wenn wir nichts unternehmen, so wird es bestimmt ein Aussestehender tun. Es sind nicht die schlechtesten Gäste, die preiswert und schnell essen wollen. Praktische Beispiele in dieser Hinsicht sind uns allen überall schon begegnet.

Herr Weissenberger prägte in der Diskussion den Satz: «Jede Kalkulation ist gut» – gut deswegen, weil der Küchenchef und das ganze Personal wissen muss, dass etwas kontrolliert wird. Er empfahl, nicht unter eine achtstündige Berechnung zu gehen, sonst konnte man mit der Kalkulation nicht nach. Die Hauptsache ist, dass wir ausrechnen, was wir pro Tag oder innerhalb einer Dekade verbrauchen. Die Führung einer Kartotheke, in der alle Lebensmittel aufgeführt sind, beansprucht einen Arbeitsaufwand von täglich 2½ Stunden. Eine gut unterteilte Buchhaltung erspart viel Geld, weil man dann über die einzelnen Aufwandsposten einen besseren Überblick besitzt. Nicht nur die Mengenkontrolle, auch die Preiskontrolle ist wichtig, weshalb auf jedem Lieferschein der Preis des Liefergutes angegeben sein sollte. Am schlimmsten sind die Früchte, das Gemüse und die Epiceries – sie kosten sehr viel, zumal in unserem Lande viel Gemüse serviert wird. Strenges Einhalten der Quantitäten – dazu ist die Küchenwaage wichtig – empfahl schliesslich der Obmann.

Es kamen noch andere Gesichtspunkte zur Sprache, was nur bewies, mit welchem Interesse sich die Mitglieder der jüngsten ERFA-Gruppe an den Verhandlungen beteiligten. Als Resultat der Aussprache über die Küchenkalkulation darf festgehalten werden, dass die Einsicht in die Notwendigkeit einer Küchenkontrolle bei allen ERFA-Mitgliedern durchdrang, denn, wie immer sie im konkreten Fall abgezogen ist, sie macht sich bezahlt!

Unter

Wünsche und Anregungen

wies Herr Baumgartner, Basel, auf die ständig steigenden Lasten hin und auf die damit zusammenhängende Notwendigkeit, aus dem Bankettumsatz mehr herauszuholen. Ein diesbezüglicher Vorschlag erhielt bei den übrigen Basler Mitgliedern ein lebhaftes Echo.

Herr Weissenberger, Zürich, machte sodann auf

Le tourisme lausannois en 1959

L'Association des intérêts de Lausanne a tenu la semaine dernière son assemblée générale à l'Hôtel Royal, en présence de très nombreux membres venus pour manifester leur satisfaction de l'excellent travail fourni par cette association et pour écouter M. Chevallaz, syndic, parler des projets des autorités lausannoises en vue de l'exposition nationale de 1964. M. Arthur Randin, président, salua spécialement la présence de M. Pierre Oguey, conseiller d'Etat, de M. G. Chevallaz, syndic de Lausanne, et de M. Henri Genet, municipal.

Le président rendit hommage à l'un des membres les plus actifs de l'ADIL, M. Bourgeois, président de la commission des transports, décédé récemment, et à l'assemblée se leva pour honorer sa mémoire.

Le président exprima sa satisfaction à l'idée que le tourisme lausannois a dépassé l'année dernière le cap de 800 000 nuitées. L'augmentation a porté aussi bien sur les arrivées que sur les nuitées le nombre des premières s'élevait de quelque 20 000 unités de 1958 à 1959 et celui des deuxièmes de près de 52 000 unités.

Lausanne a une autre raison de se réjouir des résultats de 1959, car pour la première fois depuis fort longtemps l'augmentation est due aussi bien aux hôtes suisses qu'aux hôtes étrangers, alors que, ces dernières années, la clientèle indigène était en constante diminution. La différence reste sensible entre les chiffres des nuitées suisses et étrangères puisqu'il est arrivé à Lausanne en moyenne deux touristes étrangers pour un touriste suisse.

Les statistiques englobent les résultats obtenus par le «grand Lausanne», c'est-à-dire, la ville de Lausanne elle-même, ainsi que les communes avoisinantes de Chavannes, Prilly, St-Sulpice, Préverenges, Pully et Renens. Ces communes ont été «annexées» par Lausanne du fait que plusieurs nouveaux hôtels et motels ont été construits sur leur territoire et que, si on les ignorait, on aurait une idée fautive du véritable mouvement touristique lausannois. En effet, si la commune de Lausanne possède, en haute-saison, 75 hôtels et pensions, totalisant 4043 lits, avec les communes voisines ces chiffres sont portés à 89 hôtels et 4385 lits. La différence est donc sensible.

A une époque où le tourisme motorisé prend de plus en plus d'importance, il est nécessaire de tenir compte des établissements échelonnés sur les principales voies d'accès. Plusieurs de ces hôtels font d'ailleurs partie de la SSH et de la section de Lausanne. Ils collaborent ainsi très étroitement à la propagande collective.

Parmi la clientèle étrangère, les Français viennent en tête, suivis des Italiens, puis des Anglais, des Américains et des Allemands.

Le taux d'occupation des hôtels demeure modeste

L'augmentation des nuitées a provoqué une infime amélioration du taux d'occupation des hôtels qui passe de 53,7 % à 55 %. Or ce taux était encore de 61,3 % en 1957.

C'est pourquoi M. Arthur Randin, président, renouvela le cri d'alarme qu'il avait poussé l'année dernière en insistant à la prudence tous ceux, quels qu'ils soient, qui pourraient avoir des projets de construction, d'agrandissement ou d'ouverture de nouveaux hôtels. Il fit siennes les conclusions du rapport de gestion de l'ADIL qui déclare: Cinquante-cinq lits occupés en moyenne sur cent disponibles, c'est certainement mieux que

den am 27. April in Zürich stattfindenden Kurs des Seminars für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen über «Bürokrationalisierung», aufmerksam, an dem u. a. der Leiter der Treuhänder- und Buchhaltungsstelle SHV, Herr Dr. von Büren, speziell die Rationalisierungsprobleme im Bürobetrieb der Hotel- und Restaurationsbetriebe behandeln wird, und empfahl den Besuch dieses vielversprechenden Kurses.

Zum Schluss wurde als

Ort der nächsten Sitzung: St. Gallen

bestimmt, wo Ende September/Anfang Oktober die Probleme der Wäscherei, verbunden mit einer Führung durch die EMPA, behandelt werden sollen.

Im Anschluss an die Mittagspause hatten die ERFA-Mitglieder Gelegenheit, einer Demonstration der Ruf-Buchhaltungsmaschine beizuwohnen und sich über die Ruf-Buchhaltung orientieren zu lassen, soweit sie nicht bereits nach diesem Buchhaltungssystem arbeiten. Mit grossem Interesse folgten die Anwesenden den Ausführungen des Vertreters der Firma und den praktischen Vorführungen.

Die Basler Tagung der ERFA VI war so recht dazu angetan, sich in gemeinsamer Arbeit näher kennen zu lernen und sich vom Nutzen des Erfahrungsaustausches unter Besitzern und Leitern von Saalbetrieben zu überzeugen. Auch die Kollegialität kam zu ihrem Recht: Im Französischen Restaurant des Stadtcasinos genossen die ERFAianer nach einem vorgängig von Frau G. Casanova offerierten Apéritif ein vorzügliches Mahl, und nach Schluss der Sitzung wurde man auf einem Rundgang durch die verschiedenen Säle, Restaurations- und Betriebsräume der grossen Ausdehnung dieses Betriebes gewahrt, den leiten zu können ein hohes Mass an Geschick, administrativen und kaufmännischen Fähigkeiten voraussetzt, die sich bei Frau Casanova auf glückliche Weise vereinigt finden. Vitus Baumgartner liess es sich sodann nicht nehmen, die Tagungsteilnehmer zu einem feinen Cocktail ins Schützenhaus einzuladen, dessen gediegene Räumlichkeiten eine Vorstellung vom Charakter dieser sich eines ausgezeichneten Rufes erfreuenden und sich hauptsächlich auf das Bankettgeschäft spezialisierenden Gaststätte vermittelte.

dans beaucoup d'autres grands centres de séjour, mais ce n'est pas suffisant pour garantir le bon rendement des capitaux investis dans l'industrie hôtelière. C'est dire le danger que lui ferait courir une nouvelle et forte augmentation de nombre des lits par la construction de nouveaux hôtels. Problème dont on doit se souvenir alors que la proximité de l'Exposition nationale fait éclore des projets parfois démesurés que l'économie hôtelière ne pourrait aborder sans danger en période normale.

Lausanne, ville de congrès

M. Paul-Henri Jaccard, directeur de l'ADIL, compléta les renseignements donnés par le président en rappelant que Lausanne venait d'abriter un congrès d'un genre spécial, puisque c'était le congrès des organisateurs de congrès. Cela peut faire sourire à première vue, mais Lausanne a sollicité l'honneur d'organiser cette réunion pour faire connaître aux organisateurs de congrès les admirables installations dont elle dispose et pour mettre l'accent sur sa volonté d'accorder une importance toute spéciale à cette nouvelle forme de tourisme qui joue un rôle de plus en plus marqué dans la vie économique nationale et internationale.

L'Association des intérêts de Lausanne entretient un service spécial qui a pour tâche d'organiser les congrès inscrits et de faire de la propagande auprès des grandes associations internationales pour qu'elles choisissent Lausanne pour y tenir leurs assises.

Dans ce domaine, il n'y a pas de rivalité entre Genève à Lausanne, mais bien plutôt une activité complémentaire, Genève étant spécialisée dans les conférences internationales gouvernementales et Lausanne dans les congrès d'organisations privées.

Si la concurrence devient toujours plus forte entre les villes de congrès, Lausanne peut se réjouir d'être dans le groupe de tête des villes qui organisent le plus de congrès. N'en aura-t-elle pas 17, uniquement pour le mois de mai. Pendant les mois de haute-saison, il n'est point difficile de remplir les établissements hôteliers mais ce problème devient plus ardu au fur et à mesure que l'on s'éloigne des mois de juillet et août. Le tourisme de congrès est appelé à jouer un rôle important pour combler les vides qui pourraient se produire.



**Ferrum verdient Ihr Vertrauen,
denn von der genialen Multiprogramm-Steuerung**

.....bis zur letzten Schraube

Roger Mayer



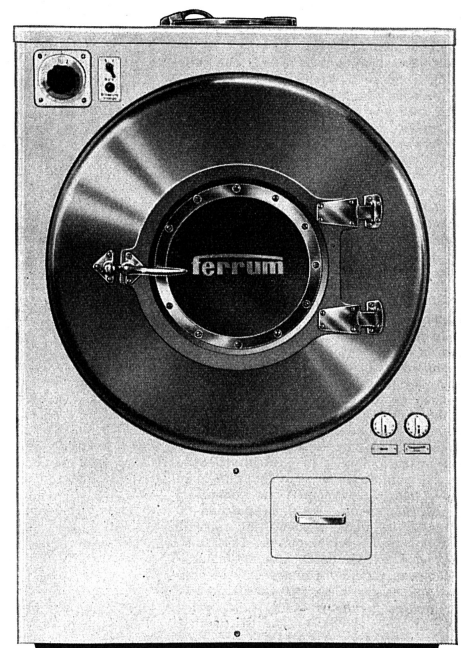
ist jeder Bestandteil im Ferrum-Waschautomat von höchster Qualitätsarbeit
Resultat: 2 Jahre Garantie

Die neue Ferrum-Matic ist ein Waschautomat mit bestechenden Eigenschaften. Leistungsfähig, von höchster Qualität, dient er allen Ansprüchen gewerblicher und industrieller Wäschereien. Das Neue daran ist die klug ausgedachte Multiprogramm-Steuerung. Mit leichtem Griff setzen Sie je nach dem Verschmutzungsgrad der Wäsche die entsprechende Steuerscheibe ein. Dadurch wird die vollautomatische Durchführung der verschiedenen Waschprogramme geregelt. Die neue Ferrum-Matic hat in kurzer Zeit begeisterte Aufnahme gefunden. Alle, die damit arbeiten, sind sich einig: hier ist ein wirklich fortschrittlicher Waschautomat geschaffen worden, der sich durch sprichwörtliche Betriebssicherheit auszeichnet. Deshalb konnte die sonst übliche einjährige Fabrikgarantie bei allen Ferrum-Matic auf 2 Jahre ausgedehnt werden.

Ferrum AG Giesserei und Maschinenfabrik Rapperswil/Aarau

ferrum

Besuchen Sie uns am MUBA-Stand Halle 13, Stand Nr. 4980.



Renseigner les hôtes de Lausanne

L'ADIL s'efforce de renseigner le milieu possible tous les hôtes qui arrivent dans la capitale vaudoise. C'est la raison pour laquelle elle entretient en haute-saison deux bureaux de logement, l'un à la gare et l'autre à Ouchy, afin que les touristes demeurent à Lausanne au lieu d'aller plus loin voir s'ils trouveront de la place, avant même de connaître les possibilités existant encore à Lausanne.

Ces bureaux de logement seront complétés dès cette année, grâce à une initiative du Touring-Club de Suisse qui travaille dans ce domaine en étroite collaboration avec l'ADIL. Comme cela s'est fait l'année dernière dans les faubourgs de Zurich, des postes d'information, nommés «city-informations» seront établis sur les principales voies d'accès conduisant à Lausanne, par exemple à Lutry pour la route du Simplon, aux Croisettes pour la route de Berne et près de Saint-Sulpice pour la route de Genève. Ces postes seront confiés à des étudiants polyglottes qui pourront répondre aux questions que les arrivants voudraient éventuellement leur poser sur Lausanne.

M. Jaccard termina ses renseignements complémentaires en parlant du festival international de Lausanne qui aura lieu dès le 10 mai et qui aura une ampleur extraordinaire, puisque l'on pourra voir et entendre, outre le Roi David d'Arthur Honegger, dans sa forme théâtrale, l'Opéra de Belgrad, l'Orchestre Philharmonique de Varsovie et le Ballet national hongrois.

L'ADIL et les hôteliers de Lausanne-Ouchy

L'ADIL entretient d'excellentes relations avec la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy. Nous n'en voulons pour preuve que le chapitre qui figure à ce sujet dans le rapport annuel de l'Association, chapitre que nous reproduisons intégralement :

«La section de Lausanne de la Société suisse des hôteliers, sous la présidence de M. Roger Lindemann, hôtelier, fait preuve d'une grande activité, en étroite liaison avec l'Association des intérêts de Lausanne, dont le directeur, M. P.-H. Jaccard, est secrétaire-trésorier.

M. R. Lindemann fait également partie de notre comité de direction et de notre commission de propagande et publicité, avec trois autres hôteliers.

L'ADIL et la SHLO font régulièrement une campagne de publicité en commun dans la presse

La ville de Lausanne et l'exposition nationale

Après une certaine période de calme, des rumeurs extrêmement fantaisistes ont commencé à circuler à Lausanne ces dernières semaines. C'est la raison pour laquelle l'Association des intérêts de Lausanne avait fait appel à M. G. Chevallaz, syndic de la capitale vaudoise et vice-président du comité directeur de l'exposition, pour faire le point. M. Chevallaz releva pour commencer combien il était dans l'ordre des choses et dans la nature du peuple vaudois de se montrer inquiet et de critiquer tous les projets qui sortent de l'ordinaire. Le syndic de Lausanne démontra d'abord que l'exposition de 1964 était justifiée. Il n'y a aucune raison qu'elle se soldât par un échec si l'on sait se montrer raisonnable dans sa conception, car les expositions attirent les foules et donnent un sens à un tourisme de masse qui se développe de plus en plus, qu'on le veuille ou non.

L'exposition de 1939 (la Landi) avait permis à la Suisse de regrouper ses forces et de recréer son unité politique à un tournant de l'histoire du monde. Celle de 1964 à Lausanne nous trouve, non plus en pleine évolution politique, mais en pleine évolution économique et scientifique. La Suisse, comme bien d'autres pays, devra faire un gros effort d'adaptation pour conserver sa position dans l'économie mondiale et dans le concert des nations. Si le thème qui a été choisi est précisément «Pour la Suisse de demain : croire et créer», cela signifie que l'exposition nationale au-devant de laquelle nous allons cherchera à montrer les voies qui s'offrent à nous pour aller de l'avant.

L'on craint aussi dans certains milieux que cette manifestation n'impose à la ville de Lausanne et au canton de Vaud des charges financières écrasantes, et si d'aucuns se réjouissent à l'idée que de grands travaux seront exécutés ou accélérés, d'autres jugent que le rythme auquel ils devront être faits est trop rapide. Dans ce domaine certains espoirs risquent d'être déçus et les craintes ne sont pas de mise, car les projets et leur exécution seront conditionnés par les réalités techniques. La pénurie mondiale de main-d'œuvre, par exemple, entraîne nécessairement la réduction ou la modification de certains projets si l'on veut qu'ils puissent être réalisés à temps.

C'est d'ailleurs la raison pour laquelle on a abandonné l'idée de créer une région industrielle toute dans la banlieue de Lausanne, d'aménager le secteur agricole dans une autre région et de ne laisser sur le bord du lac que les pavillons généraux. Ce sont ces impératifs financiers et techniques qui ont contraint la direction de l'exposition à adopter le projet d'une exposition concentrée, n'imposant pas de fatigues trop grandes aux visiteurs et pouvant être vue en un jour. La surface réservée à l'exposition s'étendra du parc Bourget aux bords de Bellerive avec une pointe le long de la vallée du Flon jusqu'à la gare de Sévelin qui sera construite spécialement pour l'exposition. Pour donner un ordre de grandeur, disons que si l'exposition de Zurich s'étendait sur quelque 300 000 m², celle de Lausanne aura à sa disposition quelque 500 000 m².

L'on a abandonné l'idée de construire — naturellement à quelques exceptions près — des édifices et des installations durables, car étant donné la vitesse du progrès technique et l'évolution artistique qui se produit actuellement, ce qui paraît à l'avant-garde aujourd'hui vieillit extraordinairement vite et est bientôt dépassé.

L'exposition nationale imposera naturellement à la ville de Lausanne des obligations qui pourront cependant lui être profitables si l'on n'exagère

étrangère. Cette publicité collective, mettant en vedette Lausanne, ses hôtels et ses restaurants, se révèle très efficace et porte ses fruits.

Grâce à la compréhension et à l'active collaboration des hôteliers lausannois, nous avons pu accueillir à Lausanne des groupes d'agents de voyage, de représentants de la presse, de la radio et de la télévision et de personnalités étrangères. Cette forme de publicité est excellente et vaut à notre ville des échos élogieux dans la presse internationale.

La Société des hôteliers se préoccupe déjà de sa représentation au sein de l'exposition nationale. D'intéressants projets sont à l'étude, sous forme de la construction — dans un emplacement particulièrement favorable, au bord du lac — du pavillon de l'hôtellerie.

L'équipement hôtelier lausannois se maintient toujours à un niveau élevé et de nombreuses maisons ont subi des transformations et des améliorations. Toutefois, le comité de la SHLO tente de limiter, dans la mesure du possible, l'augmentation du nombre de lits d'hôtels que l'exposition nationale 1964 risque de provoquer.

En effet, l'économie hôtelière lausannoise serait menacée de ce fait d'aller au-devant de difficultés qu'il faut à tout prix éviter.

Au cours de la discussion, M. Walder attira l'attention de l'Association des intérêts de Lausanne sur les championnats du monde de hockey sur glace qui se dérouleront à Genève et Lausanne au mois de mars 1961. C'est une aubaine exceptionnelle pour Lausanne d'avoir pu obtenir une telle manifestation, car il n'est pas exagéré de compter sur la présence de plus de 20 nations. Si tout se déroule normalement d'ici-là, elle revêtira une importance considérable. Le hockey sur glace fait toujours de nouveaux adeptes et, de même que l'on a vu l'Australie participer au tournoi de Squaw Valley, on pense que la Chine, Corée et d'autres pays seront présents à Lausanne. Les détails de l'organisation ne sont pas encore réglés, mais il est possible que des matchs mineurs se déroulent sur d'autres patinoires vaudoises, comme celle d'Yverdon et celles de Villars et de Nyon qui seront probablement réalisées d'ici-là.

Le président assura M. Walder de l'appui total de l'ADIL.

point. Il faut se montrer prudent, car il y aura de toutes façons un gonflement économique qu'il ne faut pas accentuer artificiellement.

L'effort principal de la Ville portera naturellement sur l'aménagement des quartiers sud-ouest de la ville, sur la solution du problème routier, sur l'aménagement de certains carrefours comme celui de la Maladière et de la place Chaudron, et ce sera l'occasion de transformer enfin le fonds de la place de la Riponne et de moderniser le Casino de Montbenon, tous travaux qui sont à l'étude depuis fort longtemps, qui auraient été réalisés de toute façon une fois ou l'autre, mais qu'il convient d'achever maintenant avant le 30 avril 1964.

Comme on le voit, les projets audacieux et dispendieux qui avaient fait couler beaucoup d'encre au début sont maintenant abandonnés et l'exposition nationale 1964 a été ramenée à des dimensions plus modestes qui seront vraiment à l'image de notre pays.

La causerie de M. le syndic Chevallaz fut accueillie par de chaleureux applaudissements qui montraient bien que, malgré les critiques ou l'inquiétude innée de certains, la population et les milieux touristiques avaient pleine confiance dans leurs autorités municipales et cantonales et avaient foi dans le succès de l'exposition 1964.

Les deux tunnels routiers des Alpes et la collaboration internationale

La commission italo-franco-suisse, dont nous avons eu l'occasion de parler (numéro du 4 février 1960), qui s'est donné pour tâche de faire connaître ensemble les deux tunnels routiers actuellement en construction, a siégé à nouveau le 31 mars à Martigny.

La réunion a été présidée par M. Pierre Faillon, maire de Bonneville et président de la Fédération des syndicats d'initiative de Savoie et de Haute-Savoie, qui a pu saluer la présence de MM. les conseillers d'Etat Lampert (Valais) et A. Maret (Vaud) et celle de M. F. Cottier, vice-président du Conseil administratif de la Ville de Genève.

Les délégations de chacun des trois pays avaient été invitées à présenter un projet de constitution de l'organisme international, dont la création avait été en principe décidée. La discussion a porté uniquement sur le projet soumis par la délégation suisse, dont M. Marcel Nicole, directeur de l'Association des intérêts de Genève, s'est fait le porte-parole. Ce projet a été accepté. Il prévoit la création d'une «conférence», à caractère permanent, dont le titre serait «Conférence italo-franco-suisse des tunnels et grands itinéraires routiers». Il s'agit en effet d'englober dans les actions de propagande non seulement les deux tunnels routiers du Grand St-Bernard et du Mont-Blanc, mais aussi les cols et tunnels ferroviaires du Mont-Cenis et du Simplon.

Le projet prévoit l'étude et la réalisation d'actions communes pour promouvoir les régions touristiques représentées, en attirant vers elles le trafic motorisé. Les actions que la conférence décidera d'entreprendre seront financées par des contributions des milieux intéressés.

Des cotisations ne seront pas perçues; la présidence et l'administration de la Conférence seront

confiées à un «Vorort», désigné pour deux ans, dont les tâches seront assumées par chaque pays à tour de rôle. Les décisions seront prises à l'unanimité des trois délégations.

Quant à la «conférence», elle comprendra 22 personnes, à savoir 6 représentants de chacun des trois pays, auxquels seront invités à se joindre 4 représentants des sociétés commerciales des tunnels routiers, soit un représentant italien pour le St-Bernard et un représentant italien pour le Mont-Blanc, un représentant français pour le Mont-Blanc et un représentant suisse pour le St-Bernard.

Il est prévu que dans les délégations de chacun des trois pays, il y aura trois représentants des autorités constitutives et trois représentants des milieux touristiques.

Répondant à l'aimable invitation des autorités d'Aoste, la commission a décidé de convoquer dans cette ville, le 11 juin prochain, une assemblée des milieux intéressés, à l'occasion de laquelle la «Conférence» sera officiellement constituée.

La Commission préparatoire a siégé à l'Hôtel de ville de Martigny, où M. Morand, président, lui a souhaité la bienvenue.

Elle a été l'hôte, après la séance, de l'Union valaisanne du tourisme. Des allocations ont été prononcées par MM. W. Amiez-Droz — président de l'UVT, Lampert, conseiller d'Etat, et Treves, conseiller régional de la Vallée d'Aoste.

Les orateurs se sont plus à relever que le tourisme demande aujourd'hui de la sagesse et que trois régions touristiques intéressées (Savoie, Haute-Savoie, Vallée d'Aoste, Valais et Région du Léman) connaîtront à l'avenir, grâce aux tunnels routiers, une destinée touristique commune.

C'est d'avantage qu'une «zone de libre échange»; c'est déjà un «marché commun».

Amerikanische Drive-in-Gaststätten

Ein Verfahren zur Lösung des Personalproblems

Allein die Tatsache, dass es in den Vereinigten Staaten eine Zeitschrift mit einer Auflage von über 30 000 Exemplaren gibt, die sich an die Inhaber und Geschäftsführer von Drive-in-Betrieben richtet, zeigt deutlich, welche wirtschaftliche Bedeutung dieser Erwerbszweig hat, den wir in Europa nicht kennen. Es ist eine Kombination von Freilicht-Filmtheater und Schnellgaststätte, die sich in den USA grosser Beliebtheit erfreut, solange das Wetter einigermaßen schön ist. Um ein solches Unternehmen einzurichten, braucht man nur einen ausreichend grossen und ebenen Platz, der eingezäunt ist, mit mehreren Ein- und Ausfahrten versehen, mit Kies bestreut oder mit einer Asphalt- oder Betondecke. An dem einen Ende ist die Vorführfläche für die Filme, die so angebracht wird, dass die Besucher, ohne ihre Wagen zu verlassen, die Filmbühnen bequem anschauen können. Da sie aber auch Speisen und Getränke erwarten, sind neben jedem Abstellplatz Funksprechgeräte aufgestellt, mit denen sie ihre Wünsche an die Zentrale in der Küche übermitteln können. Diese Geräte bestehen aus einem stabilen Ständer mit einem Sockel aus Beton oder einer schweren Eisenschale ähnlich wie die Gartenschirme, jedoch nur so hoch, dass man sie vom Wagenfenster aus bequem erreichen kann. Den Oberteil des Ständers krönt eine von beiden Seiten lesbare und von innen beleuchtete Speise- und Getränkekarte, die gewöhnlich aus wetterfestem Kunststoff besteht. Ausserdem enthält das Gehäuse je einen Lautsprecher und ein zum Abheben eingerichtetes Mikrofon an einer drehbaren Spirale aus Panzerkabel. Links und rechts sind Bügel angebracht, auf die man nach dem Essen die Tablett mit Geschirr und Besteck legt.

Nachdem der Gast seine Bestellung aufgegeben hat, kommt der motorisierte Car Hop, ein junger Mann oder ein Mädchen, die keineswegs aus dem Kellerberuf zu stammen brauchen, bringt mit dem Fahrzeug, was bestellt wurde, dazu die Rechnung, die gleich bezahlt wird, und bedient so die Gäste in einem Wagen nach dem andern. Mit den Speisen und Getränken kommt auch ein Tablett, das am geöffneten Wagenfenster aufgehängt wird. Es besteht gewöhnlich aus Kunststoff und passt an sämtliche Modelle. So können die Drive-in-Besucher Filmbühnen geniessen und gleichzeitig essen und trinken. Das Übermitteln ihrer Bestellungen geschieht, wie bereits erwähnt, mit Funksprechgeräten. Die Zentrale befindet sich der Einfachheit halber meistens in der Küche. In der hierbesprochenen Ausführung besitzt eine solche Zentrale 60 Anschlüsse, die für die gleiche Zahl von Personenwagen bestimmt ist. Die verschiedenen Bestellungen werden von der Vermittlerin gleich auf einen Block notiert und mündlich an das Küchenpersonal weitergegeben, das die Speisen und Getränke in die Car Hop-Fahrzeuge stellt, die dann auf die Fahrt gehen. Nimmt man an, dass jeder Wagen mit vier bis sechs Personen besetzt ist und dass die sechzig Fahrzeuge von ein bis zwei Speisekaren versorgt werden, dann ergibt sich, dass auf diese Weise innerhalb kurzer Zeit, vorausgesetzt, die Küche sei flink und leistungsfähig, 240–300 Gäste bedient werden können.

Je nach Lage und Ansprüchen sind natürlich auch die Angebote auf den Speisekarten verschieden. Immerhin mögen einige Beispiele und Preise zeigen, was man bekommen kann und was es kostet. Auf der linken Seite der Speisekarte sind warme Gerichte angeboten, an erster Stelle Pommes frites, wovon die Portion 20 Cent kostet. Sie werden warm aus der Tüte in grossen Mengen gegessen. Recht beliebt sind auch «Hamburger», eine Art Fleischkroketts, die es in vielfältiger Form und Ausführung gibt, beispielsweise mit einer Pizza, einem dünnen Pfannkuchen aus Maisehl, ein ursprüngliches südamerikanisches Nationalgericht. Die Portion Pizzaburger kostet 35 Cent, in schwimmendem Fett nach französischer Art gebackene Shrimps, amerikanische Garnelen von der Grösse eines Fingers, kosten 75 Cent die Portion, belegte Bröte mit Hamburger, Wurst und gebackenem Käse, Fisch, Roastbeef oder Schinken stehen zu 30–50 Cent auf der Speisekarte, Spaghetti mit einem Fleischklo zu 50 Cent, eine Portion gebackene Shrimps mit Salat, Pommes frites und einem Brötchen kosten \$ 1.10, ein gebratenes Huhn mit den gleichen Beigaben ist zu \$ 1.35 das teuerste Warmgericht. Ausserdem gibt es Kuchen und Gebäck verschiedener Auswahl, Milchmischgetränke, Eismischgetränke für 30–35 Cent,

Mehr Ferien oder Fünftage-woche?

Der Landesverband freier Schweizer Arbeiter, der schon eh und je gegen generelle und schematische Lösungen der sozialen Fragen aufgetreten ist, hat in seinem Organ, dem «Schweizer Arbeiter», eine Umfrage gestartet, welche die Arbeiter auffordert, ihre Meinung zur weiteren Entlohnung der Lohn- und Arbeitszeitfrage zu äussern. Bereits sind einige Antworten eingetroffen, die zeigen, dass der Schweizer Arbeiter gar nicht so schematisch denkt, wie man oft meint. Sehr viele Arbeiter ziehen längere Ferien, zum Beispiel drei Wochen pro Jahr, der Einführung der Fünftagewoche vor. Sie möchten sich einmal im Jahr richtig ausspannen können, und das kann man nicht in einem verlängerten Wochenende, sondern nur in drei Wochen Ferien. Sie weisen in diesem Zusammenhang auf eine Gallupumfrage im westdeutschen Handels- und Industrieangestelltenverband hin, die 200 000 Arbeiter und Angestellte erfasste. Von den weiblichen Angestellten votierten 77 %, von den männlichen Angestellten 76,7 % für längere Ferien, statt für eine weitere Reduktion der wöchentlichen Arbeitszeit. Da aber Ferienmachen auch Geld kostet, wird u. a. vorgeschlagen, eventuelle Lohnerhöhungen in Form eines Feriengeldes auszuschütten. Man wird dem Resultat der Gallupumfrage des Landesverbandes freier Schweizer Arbeiter mit Interesse entgegensehen. Er wird für die kommende Auseinandersetzung mit der neuen Arbeitszeitschrittweise wertvolle Hinweise und Aufschlüsse gewähren. SFP.

Gefrorenes für 20 Cent und ein halbes Dutzend Limonaden, der Becher zu 10 Cent.

Wie man sieht, ist die Auswahl nicht gerade klein und entspricht an Speisen und Getränken den üblichen Wünschen und Erwartungen.

Wenn auch manche amerikanische Sitte und Gepflogenheit bei uns Eingang gefunden hat, ist es kaum anzunehmen, dass diese Freilichtkino mit Gaststättenbetrieb Zuspruch finden würden — sonst wären sie wahrscheinlich schon vorhanden. Die Verhältnisse in Europa sind eben anders, doch liegt es nahe, bei dem in Gaststätten- und Hotelgewerbe immer schwieriger werdenden Personalproblem daran zu denken, einen Teil der unbestreitbaren Vorzüge zu übernehmen. Das Verfahren, die Bestellungen von Speisen und Getränken vom Tisch aus an die Küche zu übermitteln, liess sich in manchen Betrieben ohne weiteres und mit verhältnismässig geringen Unkosten einrichten; denn da es sich ausschliesslich um Gaststätten unter Dach handelt, ist keine kostspielige Funksprechanlage notwendig, sondern es könnte eine gewöhnliche und einfache Fernsprechanlage verlegt werden, mit der die Gäste ihre Wünsche an eine Empfangszentrale in der Küche übermitteln. Damit entfällt schon, dass sie auf den Kellner oder die Kellnerin warten müssen, so dass Zeit und Gänge gespart werden. Wenn die Gerichte fertig sind, können sie sofort an den betreffenden Tisch gebracht und der Rechnungsbetrag dafür bezahlt werden, so dass die Gäste auch dann nicht durch Warten aufgehalten werden, was erfahrungsgemäss häufig Ärger verursacht.

Dieses Verfahren stellt eine durchaus brauchbare Zwischenlösung dar, die vermutlich unter dem Zwang der Personalknappheit kommen wird. Das bedeutet nicht, dass es nicht auch künftig immer noch Gaststätten mit «individueller» Bedienung geben wird, doch besteht auch für das hier beschriebene Verfahren ein Bedürfnis, weil es sicher viele Gäste geben wird, die es einem reinen Selbstbedienungsbetrieb mit Münzeinwurfautomaten vorziehen.

Hotel Ukraine hat über 1000 Zimmer

1957 wurde in Moskau das Hotel Ukraine eröffnet. Wer es von aussen sieht, hat den Eindruck, dieses Haus sei nicht drei, sondern dreihundert Jahre alt. Die architektonische Gestaltung unterscheidet sich grundsätzlich von Hotelneubauten in Westeuropa oder in Amerika. Man legt hier Wert auf eine eindrucksvolle Fassade mit Säulen und Kapitellen, Türmen und Sockeln. Allerdings kommt einem das Gebäude, so bombastisch es auch wirkt, sogleich sehr bekannt vor, und das ist keine Vermutung. Man sieht das sowjetische Aussenministerium, das auf der Haard genau die gleiche Fassade hat, und erinnert sich an ein halbes Dutzend weitere Moskauer Gebäude. Kultur in Massenproduktion! Niemand scheint hier auf die Idee zu kommen, dass ein Hotelbetrieb eine andere bauliche Gestaltung erfordert als ein reines Verwaltungsgebäude.

Das Hotel Ukraine gehört dem Staat. Der Staat vermietet das Hotel an die staatliche sowjetische Reiseagentur Intourist. Intourist zahlt 35 Rubel für ein Einzelzimmer, neunzig Rubel für ein Zweierappartement und 130 Rubel für ein Dreierappartement. Der Gast zahlt an Intourist jedoch für ein Zweierappartement 300 Rubel pro Tag! Dafür erhält er allerdings neben dem Appartement vier Mahlzeiten, freie Autotouren durch Moskau und einen Dolmetscher als Stadtführer. Trotzdem — dreihundert Rubel sind nach deutscher Währung 285 Mark!

Die Arbeitsleistung im Hotel Ukraine ist recht bescheiden. Um die 1020 Fremdenzimmer und die sechs Restaurants des Hotels zu versorgen, sind 1725 Angestellte notwendig! Auf acht Fremdenzimmer entfällt ein Zimmermädchen. Dennoch sind die Zimmer nicht besonders sauber. In jedem Appartement steht ein Fernsehgerät. In den Dreierappartementen befindet sich sogar ein Klavier. Die Räume sind fast alle farblos und kühl. Die Speisekarte der sechs Restaurants ist nicht sehr abwechslungsreich. Meist gibt es Kartoffeln mit Weisskraut oder Tomatensauce, und es gibt selten einmal andere Gemüsesorten. Grosse Auswahl gibt es nur in den Speisen. Zum Frühstück wird die Butter wie eine Kostbarkeit behandelt; jeder erhält nur zwei kleine Stückchen. Der Kaffee schmeckt nicht besonders, ausländische Gäste tun gut daran, sich ihren Kaffee selbst mitzubringen. Dafür ist der Tee ausgerechnet. Er wird in Gläsern serviert, und selbst Engländer, die etwas vom Teetrinken verstehen, loben den russischen Tee. Ja, sogar chinesische Gäste sind entzückt. Eine Amerikanerin meinte: «Es gibt drei Dinge, die ich an Sowjetrussland liebe: den Kaviar, den Tee und mein Ausreisewissen.» Der russische Kaviar ist besser als der Kaviar, der in Europa meist verkauft wird. Als Getränk ist neben Tee Sekt allgemein beliebt. Daneben steht jedem Gast Mineralwasser und einfaches Trinkwasser kostenlos zur Verfügung.

Häufig kommen auch reiche Moskower in die

Restaurants des Hotels Ukraine. Dieses Haus ist in ganz Moskau für gutes Essen bekannt. Ein Frühstück kostet aber auch 12 Rubel, ein Mittagessen dreissig Rubel, der Nachmittagstea drei und das Abendessen zwanzig Rubel. Zum Vergleich einige Löhne: die Arbeiterin in der Spülküche verdient im Monat fünfhundert Rubel, ein Koch in diesem Hotel 1500 Rubel und ein Geschäftsführer 1800 Rubel. Sein Gehalt würde also nicht ausreichen, um allein die drei Mahlzeiten am Tag in diesem Restaurant zu bezahlen.

Trotz der ungeheuerlichen Preise ist das Hotel bis zu neunzig Prozent belegt. Dies zeigt, wie knapp der Hotelraum in Moskau noch ist. Die amerikanische Hotelgesellschaft Sheraton hat sich deshalb auch anboten, ein Hotel in Moskau zu bauen, das

von Sheraton entworfen und ausgestattet und dessen Personal von Sheraton ausgebildet würde. Es bliebe voll im Besitz des sowjetischen Staates – die einzige Bedingung wäre, dass es den Namen «Sheraton-Moskau Hotel» trüge. Für die amerikanischen Hotelkonzerne ist es eine Prestigefrage, in allen Weltstädten der Erde ihre Grosshotels zu haben. Warum nicht auch in Moskau? Bisher hat sich das sowjetische Aussenhandelsministerium zu diesem Angebot nicht geäussert. Ernest Henderson Junior, der Schatzmeister von Sheraton, meint: «Wir könnten mit weniger als der Hälfte des Personals bei einer wöchentlichen Arbeitszeit von fünf statt von sechs Tagen eine wesentlich bessere Bedienung garantieren, als sie im Hotel Ukraine gewährt wird.»

Association hôtelière du Valais

Réunion du comité à Montana-Vermla

Quelques gibeloues saluaient le comité de l'Association hôtelière du Valais sur le célèbre plateau qui, la neige à peine à moitié loin, est livré aux grües et aux pelles mécaniques. Mais l'accueil si sympathique de M. Auguste Herreng et de ses collègues, de M. Favre, président de la Société de développement, de M. Bonvin, président de la Commune et hôtelier lui-même, ont ensoleillé cette rencontre.

Exceptionnellement, les dames étaient de la partie. Elles excursionnaient à Vermla pendant que les époux, au «Beauregard», le matin, travaillaient ferme, sous la présidence de M. Emmanuel Defago, aux affaires de l'association – voici le moment venu d'en rendre compte à l'assemblée générale, dont on va fixer le lieu et la date.

Somme toute, quatre objets majeurs à débattre pour commencer: Guide des hôtels et tarifs, constitution de nouvelles sections à l'intérieur de la société, sous-commission paritaire du contrat collectif de travail, et création d'un internat pour apprentis saisonniers.

Travail des commissions

Ces questions qui, sans être des serpents de mer, sont souvent délicates, sont traitées, débrouillées à part et au préalable par des délégations que désigne le comité et dont la contribution n'est pas l'un des moindres chapitres et l'activité de l'association. Ces commissions n'ont pas la tâche facile, et il suffit d'entendre par exemple M. Robert Crittin, qui préside celle des prix et du Guide, pour s'en convaincre. Il a eu à faire face à une avalanche de demandes de changements de prix à la dernière minute, et dans l'un ou l'autre cas la procédure n'a pas été respectée. C'est avec force qu'il s'élève contre ces entorses, en réclamant plus de discipline dans les rangs de la société. Il met également certaines stations en garde contre des adaptations de tarifs inconsidérées, qui menacent l'équilibre acquis à grand peine ces années dernières. Bref une sé-

rieuse mise au point s'impose avant la prochaine éputation de nos listes de prix.

MM. Henri Arnold et Dr Walter Zimmermann ont eux aussi d'importantes soucis dans leurs délégations qui s'occupent (aux côtés des représentants des autres milieux intéressés) des conflits entre patrons et employés – une nouvelle institution appelée à rendre de réels services –, et de la formation d'apprentis dans l'hôtellerie saisonnière. Sur ce dernier point, rappelons qu'il est question de créer en Valais un internat pour les apprentis cuisiniers, que l'Etat s'y est engagé vis-à-vis des offices romands, que la Société valaisanne des cafetiers et notre association acceptent de collaborer, et qu'une première séance d'études a lieu le 8 avril sous la présidence de M. le Conseiller d'Etat Gross, dont relève la formation professionnelle dans notre canton. Nous reviendrons dès que possible sur les résultats de cette conférence.

M. Walter Lorétan préside, lui, une commission chargée de régler avec le service de la protection ouvrière la question du contrôle des congés exigé par la législation fédérale, et d'une décharge valable n'entraînant pas trop de complications. Il semble que la nouvelle formule éditée par l'office comptable de la SSH, avec tableau des absences, présentée au comité par M. Cachelin, puisse faire l'affaire.

Statut des sections locales

On sait que, du fait de diverses circonstances inhérentes à l'extension des stations et des sociétés de développement, nos membres de plusieurs centres touristiques ont ressenti le besoin de se regrouper entre collègues sur le plan local pour la discussion et la défense de leurs intérêts. Reste à trouver le cadre de ce rassemblement. Aujourd'hui, le problème ayant mûri, le comité est unanime à considérer que l'Association hôtelière du Valais doit rester une association cantonale compacte représentant l'ensemble des hôteliers du canton. Il y a de l'influence du Valais dans la communauté professionnelle helvétique, et de celle de l'hôtellerie et du

Gottfried Fassbind-Bürgi †

Aus Meggen erreicht uns die traurige Nachricht vom Tode von Gottfried Fassbind-Bürgi. Ein Sohn, eine Tochter und Grosskinder, ein weiter Verwandtenkreis und sehr viele Freunde beklagen den Verlust eines lieben, verehrten Freundes.

Die Daten und die Laufbahn seines Lebens muten, sofern sie nicht die rein menschliche Sphäre berühren, ziemlich unbedeutend an, stehen sie doch ganz im Schatten seiner scharf profilierten Persönlichkeit. Einige stichwortartige Hinweise mögen deshalb genügen: Gottfried Fassbind wurde 1886 in Oberarth geboren, besuchte die Primarschule in Arth, später die Kantonsschule in St. Gallen zusammen mit seinem Bruder Siegfried. Seine Ausbildung als Hotelier erhielt er an verschiedenen Stationen, u. a. in Paris und London; dann übernahm er das eigene, 1908 fertiggestellte Hotel Terrace-Palace in Engelberg.

Der frühe Tod seiner geliebten Frau und vor Jahresfrist der Hinschied seines ältesten Sohnes Fridel, den ein Flugzeugunglück in Argentinien aus dem Leben riss, waren harte Schläge, die ihn innerlich zutiefst trafen.

Gottfried Fassbind hatte eine ausgesprochen französische Wesensart, eine «tournure d'esprit» und eine mokante Ironie, die ihn in Frankreich beheimateten. Schon sein Äusseres wie auch sein Gehaben liessen in ihm einen französischen Intellektuellen vermuten. Im gleichen Mass war er aber vollblütiger Innerschweizer; er musste weder die eine noch die andere Art leugnen, um jedes ganz zu sein. Geld und gesellschaftliche Stellung bedeuteten ihm keine Autorität; es fiel ihm beileibe nicht ein, davor konventionelle Hochachtung zu heucheln. Für Autorität besass er seinen eigenen, durchaus nicht oberflächlichen Maßstab.

Aus seinem Leben gibt es eine Unzahl köstlicher Episoden; wohl jeder, der ihn kannte, wusste von einer solchen zu berichten. Er hätte einen Eckermann haben müssen, der ihm folgte und seine Eingebungen aufschrieb, es wäre daraus ein ergötzliches Werk geworden, wenn diesem auch die Unmittelbarkeit des Augenblicks und der Umgebung, welchen sie entsprangen, notgedrungen fehlen würde. Eine einzige Anekdote sei hier erzählt: In Engelberg trafen sich Pfadfinder aus der ganzen Schweiz zu einem Skirennen. Bei der Preisverteilung tauchte plötzlich Vater Fassbind auf, um einige Worte an die Buben zu richten. Nun haben Buben eine gründliche Abscheu vor Ansprachen. Aber diese war anders. Vater Fassbind begann: «Habt keine Angst, ich werde nicht lang reden!»

Der Bann war schon gebrochen, der Funke sprang, begeisterungsfähig wie nur Buben sind, lauschten sie gespannt, ihre Augen leuchteten, man spürte förmlich, wie ihm ihre Herzen zufflogen. Er sprach vielleicht knapp fünf Minuten lang und schloss mit dem Satz: «Seid Buben, bleibt Buben!» Ein Schrei der Freude drang ihm aus hundert Bubenkehlen entgegen. Vater Fassbind verschwand ebenso rasch wie er gekommen. So war er: ein Mann von erfrischender Spontanität in allen seinen Äusserungen.

Er besass eher die Gaben eines Künstlers, als die eines Bährers und Geschäftsmannes. Ein nicht zu knauseriges Schicksal erlaubte ihm, seine Persönlichkeit frei zu entfalten. Freilich war er nicht von jener Art des Künstlers, der seinem Genie ein Werk von endgültiger Form abringt. Die Strahlungskraft, die von seiner Persönlichkeit ausging, blieb auf seine Umgebung beschränkt, sie war flüchtig wie das Leben selbst, doch deshalb nur um so eindringlicher. Seine psychologische Beobachtung war unerlässlich scharf, sie war so rasch und treffend, dass einem darob bange werden konnte. Dazu gesellte sich die Gabe der prägnanten und meistens auch höchst drolligen Formulierung, einer oft nur stichwortartigen, aber bildhaften Sprache, die ihn aus seiner Umgebung heraus hob.

Er war nicht immer leicht zu ertragen – dies zu verschweigen hiesse, das Rund seiner Persönlichkeit zu schmälern. Grossartig war er, wenn er mit einem Selbstgerechten in Streit geriet, was recht häufig geschah. Das war anzusehen, als ob er einem Flau die Federn samt und sonders ausrisse und wirr durch die Luft flattern liesse. Seine Boshaftigkeit verlor aber regelmässig so rasch wie sie aufgelodert war, für Rücksicht war neben seinem von Grund auf grossartigen und verständnisvollen Naturell kein Platz.

Wir kannten keinen Menschen, der wie er durch kleine und sehr grossmütige Aufmerksamkeiten seine Freunde zu beglücken wusste. Sie entsprangen einer feinfühligsten, echt aristokratischen Gesinnung, bereichert durch den männlichen Charme, mit dem er sie schenkte. «Geben muss man können», sagte er einmal so en passant.

Bei einem einsamen Gang zu Fuss früh morgens raffte ihn ein Schlaganfall hin. So blieb er sich auch im Tod treu, der faszinierende Individualist, der er zeitlebens war. Er wird in der Erinnerung aller, die ihn kannten, eine bleibende Spur hinterlassen. Einige seiner flüchtig hingestreuten Bemerkungen eckten Ecksteine einer ganzen Lebensphilosophie sein.

tourisme sur le plan cantonal. L'association est donc prête à appuyer la constitution de groupements locaux ou régionaux à l'intérieur de ses cadres statutaires, et une proposition sera présentée dans ce sens à l'assemblée générale.

Mais quand viendront les hôteliers des Grisons?

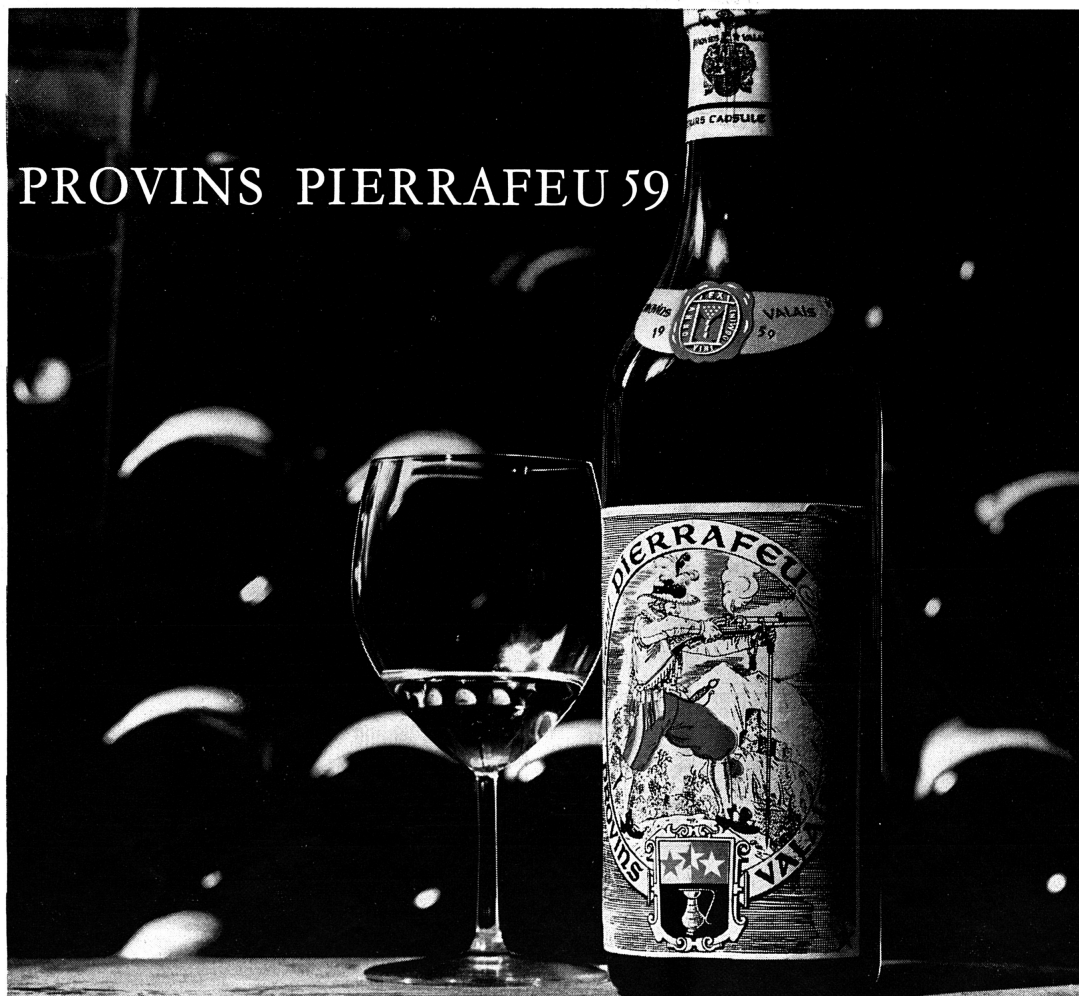
Le temps passe, et l'on attend toujours de pouvoir leur revaloriser chez nous la réception dont le comité valaisan a été l'objet à St-Moritz, souvenir somptueux. Arriveront-ils cet automne par le «Glacier-

Exprès» à voie étroite? En tout cas, on se promet beaucoup de plaisir de cette visite. L'hôtellerie des Grisons et celle du Valais ont tant de points communs et tant de choses à se dire! Chers amis des Grisons, le Valais vous attend.

Intermèdes

La séance est interrompue pour l'apéritif, offert à l'Hôtel-Restaurant Mirabeau, où nous rejoignent les dames et où M. Favre, en termes pleins d'élégance et de tact, présente ses souhaits de bienvenue et

PROVINS PIERRAFEU 59



ein fürstlicher
Fendant
eines gesegneten
Jahrgangs

Frohe Ahnung weckt der Name: «Pierrafeu» auf deutsch «Feuerstein». Und Feuer funkelt aus diesem Fendant. Kräfte schöpfend aus dem Steingrund wuchs er unter der Sonnenglut heran: zur Vollkommenheit. Kenner, deren Urteil etwas gilt im Wallis, sagen vom Pierrafeu: «Das ist der Fendant par excellence». Jedes Jahr zeichnet er sich aus durch seine Feinheit, Frische, Ausgewogenheit. Beim Jahrgang 59 aber übertrifft der Pierrafeu sich selbst. Sie selber werden es froh bestätigen. Versuchen Sie nur den Pierrafeu 59. Er schmeckt köstlich. Es ist eben ein Fendant von Provins. Für jeden, der etwas von Wein versteht, bedeutet dies eine Garantie für Echtheit und Güte.

rend hommage à l'activité de l'association. Là-dessus la colonne motorisée gagne l'Hôtel Jeanne d'Arc. Le déjeuner fait grand honneur à Mme Herreg, toujours d'une affabilité modeste et exquise, à M. Herreg, notre vice-président; à Mme Carlsson sa fille et à M. Carlsson, tous deux sur la brèche pour servir leurs collègues. Outre MM. Favre et Bonvin, M. Défago, quand viendra son tour d'exprimer les sentiments de gratitude et d'allégresse du comité, salue M. Cachelin, contrôleur de la SSH, qui s'attribue l'éloge que voici: «La première fois que M. Cachelin annonce son passage, on attend avec quelque anxiété le contrôleur. La deuxième fois, on attend un conseiller; la troisième, on espère un ami.»

Dans l'après-midi, pendant que les dames excursionnent à nouveau, le comité reprend ses travaux, consacrés à la préparation de l'assemblée générale. Puis on se retrouvera chez M. et Mme Walter Lorétan, dont la réception mettra la dernière touche au charme de la réunion sur le plateau de Montana-Crans.

Une assemblée générale pas comme les autres

Les assises annuelles de l'association se tiendront à Salvan les 26 et 27 avril — l'assemblée proprement dite dans l'après-midi du 26, suivie d'une excursion à Van d'en Haut. Banquet le soir à l'Hôtel des Gorges du Triège, avec un menu superbe; soirée familiale, et là-dessus on dormira bien, j'espère, dans les hôtels du lieu. Rassemblement à 9 h. pour la visite du Zoo des Marécottes, puis départ pour La Creusaz en télésiège. La rencontre se terminera après le lunch pris dans deux hôtels de Salvan.

L'innovation est de sortir du cadre traditionnel des grandes stations et de la saison d'été pour ces assises. Mais fin avril à Salvan et Van d'en Haut, dans la floraison printanière, est une révélation, et l'empressement des hôteliers, de la commune et de la Société de développement, à recevoir et à gâter l'association, en est une autre. Cette assemblée, qui promet de riches surprises, sera certainement très courue, et les organisateurs ont du pain sur la planche. Aussi engageons-nous tous nos membres à faire diligence pour nous transmettre leurs inscriptions.

A mardi 26 avril à Salvan et Van d'en Haut!

B. O.

Tourismus

Einführung der Identitätskarte in Italien

Das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement teilt mit:

Durch Notenwechsel des Eidg. Justiz- und Polizeidepartementes und der Italienischen Botschaft in Bern wurde zwischen der Schweiz und Italien ein Abkommen über den Grenzübertritt von Personen abgeschlossen. Dieses Abkommen tritt am 25. März 1960 in Kraft. Von diesem Zeitpunkt an können sich Schweizerbürger und Liechtensteiner nicht nur wie bisher mit einem gültigen Pass oder einem Kollektivpass, sondern nunmehr auch mit einem nicht

länger als fünf Jahre abgelaufenen Pass oder mit einer von einem Kanton oder einer Gemeinde bzw. vom Passbureau in Vaduz ausgestellten gültigen Identitätskarte nach Italien begeben. Kinder unter 15 Jahren können die Grenze mit jedem amtlichen Identitätsausweis überschreiten, der mit einer Photographie versehen ist und die Bescheinigung enthält, dass das Kind die schweizerische oder die liechtensteinische Staatsangehörigkeit besitzt. Kinder, die im Pass ihrer Eltern eingetragen sind und in deren Begleitung reisen, benötigen keinen eigenen Ausweis.

Schweizerbürger und Liechtensteiner, die in Italien länger als 3 Monate verweilen oder dort eine Stelle antreten wollen, müssen sich zur Regelung des Aufenthaltes mit einem gültigen heimatlichen Pass ausweisen.

Die italienischen Staatsangehörigen können vom 25. März 1960 an ausser mit einem gültigen Pass oder einem Kollektivpass auch mit einer gültigen italienischen Identitätskarte in die Schweiz und Liechtenstein einreisen. Für die italienischen Kinder gelten die gleichen Erleichterungen wie für die schweizerischen.

Die italienischen Staatsangehörigen, die sich länger als 3 Monaten in der Schweiz aufhalten oder hier eine Stelle antreten wollen, haben zur Regelung des Aufenthaltes einen gültigen heimatlichen Pass vorzulegen. Für die Einwanderung italienischer Arbeitskräfte in die Schweiz sind nach wie vor die Bestimmungen der mit Italien am 22. Juni 1948 getroffenen Vereinbarung anwendbar. S.F.V.

Niederlande führen Ferienstaffelung ein

In den Niederlanden hat bis zum Jahr 1957 die Mehrzahl der Unternehmungen ferienhalber den Betrieb während der ersten Woche des Monats August kollektiv eingestellt. Während der Jahre 1958 und 1959 wurde der Versuch einer andern Feriengestaltung gemacht. Angesichts der ziemlich befriedigenden Resultate soll dieses Experiment auch im Sommer 1960 weitergeführt werden.

Es besteht in einer Stafflung der Ferien zwischen dem Norden und dem Süden des Landes. Diese Stafflung wird wie folgt durchgeführt:

Im Norden des Landes:

Gleichzeitige Schliessung der Betriebe des Baugewerbes 9. bis 18. Juli

Gleichzeitige Schliessung aller übrigen Betriebe nach dem 18. Juli.

Die Gemeinden und Schulbehörden sind aufgefordert, sich dieser neuen Ordnung anzuschliessen und als ersten Tag der Schulferien den 9. Juli zu bezeichnen.

Im Süden des Landes:

Schliessung der Betriebe des Baugewerbes: 30. Juli bis 8. August.

Kollektive Schliessung aller übrigen Betriebe: zwischen dem 18. und 30. Juli oder nach dem 8. August.

Wie im Norden des Landes werden die Gemeinden und Schulbehörden zum Anschluss an diese Neuordnung aufgefordert, wobei die Schulferien am 30. Juli beginnen sollen. S.F.V.

Fünfte höhere Fachprüfung für Küchenchefs

14. bis 18. November in Luzern

Die Prüfung findet vom 14. bis 18. November 1960 in Luzern statt.

Die Höchstteilnehmerzahl beträgt 12 Kandidaten. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Ihr voraus geht ein von der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern vom 10. bis 29. Oktober 1960 veranstalteter Vorbereitungskurs. Die Teilnahme am Kurs verpflichtet nicht zur Teilnahme an der Prüfung. Anmeldungen für den Besuch des Vorbereitungskurses nimmt die vorerwähnte Fachschule entgegen.

Zur Prüfung wird zugelassen,

wer in vollen Ehren und Rechten steht, das Fähigkeitszeugnis der Lehrabschlussprüfung als Koch besitzt und seit dem Abschluss der Lehrzeit mindestens sieben Jahre, wovon mindestens drei als Chef de partie oder Leiter einer Küchenbrigade, in diesem Berufe tätig gewesen ist.

In besonderen Fällen kann die Zulassung zur Prüfung schon nach fünfjähriger Tätigkeit im Kochberuf seit dem Abschluss der Lehrzeit erfolgen, wovon mindestens 2 Jahre auf die Tätigkeit als Chef de partie oder Leiter einer Küchenbrigade entfallen müssen. Gesuche um vorzeitige Zulassung zur Prüfung sind mit der Anmeldung unter einlässlicher Begründung einzureichen.

Auslandschronik

Die westdeutsche Meldezettelwirtschaft

Das bayerische Innenministerium hat dem Landtag einen Gesetzesentwurf unterbreitet, der die ungünstige Meldezettelwirtschaft vereinfachen soll. Dagegen hat das Hotel- und Gaststättengewerbe erklärt, der Gesetzesentwurf entspreche in keiner Weise den berechtigten Forderungen des Gewerbes, er bedeute keine Vereinfachung, sondern im Gegenteil eine Komplizierung der Meldevorschriften. Das neue Gesetz sei nichts anderes als ein Rückfall in die nationalsozialistische Ära. Vor einem solchen Rückfall könne im Interesse des Fremdenverkehrs gar nicht genug gewarnt werden. Der Entwurf widerspreche dem demokratischen Denken und demokratischen Gepflogenheiten, und für polizeiliche Forderungen sei der Meldezettel ohne jeden praktischen Wert. Das Hotelgewerbe weigere sich ganz entschieden, der Polizei derartige Hilfsdienste zu leisten. Anlässlich der Oberammergauer Festspiele und des Eucharistischen Kongresses könne — im Hinblick auf den erwarteten Millionenverkehr — gegenüber dem Touristenverkehr nicht vorsichtig genug verfahren werden. D.

In Italien — zunehmende Abwanderung der Gäste in niedrigere Hotelkategorien

Das Ente Provinciale per il Turismo von Trento hat kürzlich einen interessanten Bericht über die Sommeraison 1959 veröffentlicht, der weitgehend Beachtung fand. Dieser stellt vor allem fest, dass die Touristen durchwegs in niedrigere Hotelkategorien abwandern, dafür aber länger als früher bleiben.

Gelernte Pâtissiers-Konditoren,

die seit mindestens fünf Jahren als Koch tätig waren, haben Gelegenheit, nachträglich die Lehrabschlussprüfung als Koch, im Sinne von Art. 25 des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung, zu bestehen und sich alsdann ebenfalls zur Prüfung zu melden.

Die Kandidaten französischer oder italienischer Zunge

werden in französischer Sprache geprüft werden. Interessenten erhalten das Reglement der Prüfung gegen Vorauszahlung von Fr. 1.20 auf das Postcheckkonto VIII 29 408 der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Zürich.

Die Anmeldeformulare

für die Prüfung sind bei der unterzeichneten Geschäftsstelle anzufordern, die auch über allfällige Stipendienmöglichkeiten Aufschluss erteilt.

Letzter Anmeldetermin für die Prüfung: 31. August 1960.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

Freigutstrasse 10, Zürich 2, Postfach 193, Zürich 39, Tel. (051) 25 90 55

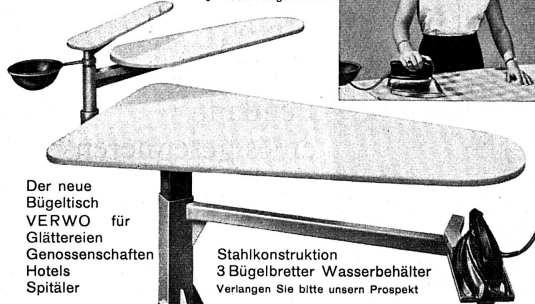
Besonders beachtenswert scheint uns die Feststellung, dass immer mehr Sommerfrischler den Hotelaufenthalt meiden und das Camping oder den Aufenthalt in Ferienheimen bevorzugen. Doch wird der Aufenthalt in Privatwohnungen noch mehr vorgezogen. Zahllose italienische Familien haben sich seit dem Krieg eine Appartementswohnung an der Riviera oder an andern schönen Flecken Italiens gekauft (zumeist auf langjährige Ratenzahlungen), in der sie ihre Ferien verbringen, und die sie vom Hotel unabhängig machen. Die weniger begüterten Familien mieten sich in Privatquartiere ein, in denen sie selber kochen können. Wer aber nach wie vor den Aufenthalt im Hotel bevorzugt, der begnügt sich heute mehr und mehr mit Hotels der zweiten Kategorie, während er früher nur die erste Hotelkategorie würdig befand. Zumeist handelt es sich dabei um Sommerfrischler mit eigenem Wagen, die von Ort zu Ort ziehen.

Die Abwanderung in Hotels niedrigerer Kategorien bringt es mit sich, dass die Sommerfrischler länger bleiben (meist 2–4, im Durchschnitt drei Wochen). Die Besetzung der Hotels der höheren Kategorien nimmt fortgesetzt ab, und auch in Italien werden auf diese Weise mehr und mehr Häuser «zweckentfremdet».

Am günstigsten sind noch diejenigen Hotels daran, die in Wintersportorten gelegen sind und daher auch im Winter arbeiten können. Im Winter sind die Touristen sesshafter als im Sommer. Die Konkurrenz des Campings fällt ganz aus; dasselbe gilt von den Privatquartieren, die im «sonnigen Süden» durchwegs unbebeizbar sind. Immer mehr Hoteliers haben die hierin liegende Chance erkannt und richten sich, wo es nur geht, auf Wintersportgäste ein. Freilich macht sich die Konkurrenz ausländischer

Bügeltisch

Patent angemeldet

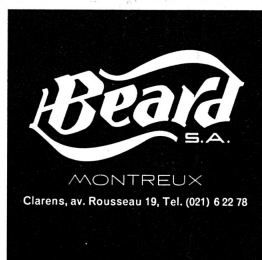


Der neue Bügeltisch VERWO für Glättereien Genossenschaften Hotels Spitäler

Stahlkonstruktion 3 Bügelbretter Wasserbehälter Verlangen Sie bitte unsern Prospekt

VERWO AG Pfäffikon (Schwyz) Tel. 055/54455

Besuchen Sie uns an der Mustermesse, Halle 18, Stand 6068



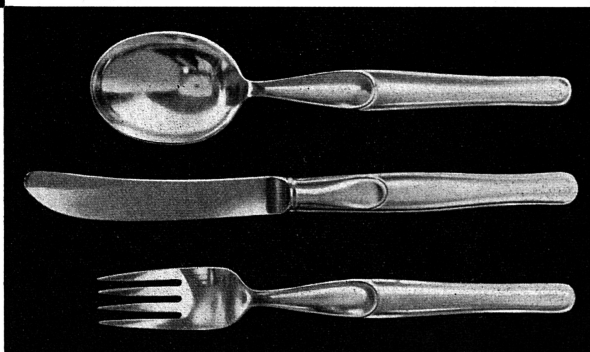
ZÜRICH Talacker 41, Tel. (051) 25 11 40
LUZERN Obergundstr. 105, Tel. (041) 2 90 76
GENÈVE Ch. de Vermont 32, Tel. (022) 34 42 45



SILBERWARENFABRIK CHROMNICKELSTAHL
PORZELLAN - GLAS
KÜCHENBATTERIE

Besuchen Sie uns bitte an der Basler Mustermesse 1960, Halle 20, Stand 6546

Die in der ganzen Welt bekannte Silberwarenfabrik H. Béard SA, in Montreux offeriert eine äusserst reichhaltige und gediegene Auswahl in klassischen und modernen Tafelbestecken. Ein halbes Jahrhundert Erfahrung bietet Gewähr für gepflegte Ausführung sämtlicher Silber-, Glas- und Porzellanwaren oder rostfreier Stahlwaren und Küchengeräten für Hotels, Restaurants, Bars.



Wir liefern Ihnen direkt ab Fabrik vom Einzeilmöbel (Tische, Stühle usw.) bis zur kompletten Einrichtung alles zu günstigsten Bedingungen

MÖBELFABRIK Gschwend AG

INNENAUSBAU — ERGÄNZUNGSMÖBEL — RENOVATIONEN

Besuchen Sie unsere permanente Spezialausstellung für das Gastgewerbe in THUN, BURGELDWEG 13, Tel. (033) 2 71 74 oder verlangen Sie unseren ausführlichen Gratis-Katalog

RESTAURANT

mit flotten Wirtschaftslokalitäten, einigen Fremdenbetten, gut eingerichteter Küche und grossen Autoparkplatz, in überaus schöner Lage an Hauptstrasse der deutschen Schweiz gelegen, umständehalber zu verkaufen. Notwendiges Kapital Fr. 100 000.— bis Fr. 150 000.—. Schöne Existenz für Küchenchef oder Restaurateur. Ausführliche Auskunft, auch über andere Objekte, erteilt unter Nr. 2019 G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amhausgasse 20, Bern.

Antik

Salon Louis Philipp

bestehend aus 1 Kanapee, 2 Fauteuils, 2 Stühlen, 1 Salon Louis XVI, 1 Hängelamp, 1 Salon Louis Philipp, neugepolstert. Frau G. Hauser, Röseli, Schwarzenburg, Telefon (031) 69 21 74.



Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. Fremdsprachen. Individueller Unterricht. Rasche u. gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Le Champagne préféré



Champagne BOLLINGER



Agence générale RENAUD SA BAILE

Ferienorte immer stärker bemerkbar, die mittels verstärkter Werbung die italienischen Fremdenorte zu überflügeln drohen. Man hat inzwischen erkannt, dass man ohne verstärkte Auslandswerbung nicht mehr weiter kommt. Viel Zeit ist in dieser Hinsicht verloren gegangen. D.

Vom Fremdenverkehr Baden-Württembergs im Sommerhalbjahr 1959

Im Sommerhalbjahr 1959 (1. April bis 30. September) wurden in 392 Fremdenverkehrsgemeinden des Bundeslandes Baden-Württemberg 3612 233 von Beherbergungsstätten und Privatquartieren gemeldete Fremdenankünfte und 16 286 786 Fremdenübernachtungen gezählt. Das Sommerhalbjahr 1958 hatte für dieselbe Zahl von Fremdenverkehrsgemeinden mit 3 498 882 gemeldeten Fremdenankünften und 15 014 086 Fremdenübernachtungen abgeschlossen, so dass sich für das Sommerhalbjahr 1959 ein Zuwachs von 32 % bei den gemeldeten Ankünften und von 8,5 % bei den Übernachtungen ergibt. Für die fünf Großstädte des Landes brachte das Sommerhalbjahr 1959 den geringsten Zugang an Fremdenübernachtungen, nämlich nur 20 890 oder 1,3 %; für die 233 Mittel- und Kleinstädte ist der Zugang mit 193 647 Fremdenübernachtungen oder 6,7 % wesentlich grösser als in den Großstädten, aber er liegt immer noch unter dem Landesdurchschnitt, die Heilbäder, heilklimatischen und Kneippkurorte erreichen mit einem Zugang von 549 859 Fremdenübernachtungen die Spitze, ohne allerdings in ihrer relativen Zunahme von 9,2 % mit den Luftkurorten Schritt halten zu können; diese liegen zwar mit einem Zugang von 508 304 Fremdenübernachtungen etwas hinter den Heilbädern zurück, übertreffen aber diese im Steigerungsgrad, der bei ihnen 11,1 % ist. Das Mehr von 1 272 700 Fremdenübernachtungen, das das Sommerhalbjahr 1959 dem Lande gebracht hat, stammte zu mehr als 1 Million aus dem Kur- und Erholungsreiseverkehr.

Unter den für das Sommerhalbjahr 1959 gemeldeten Fremdenankünften befanden sich 875 035 Ausländer mit 1 664 743 Übernachtungen. Gegenüber dem Sommer 1958 haben sich im Sommer 1959 die Ausländerankünfte um 4,9 und die Ausländerübernachtungen um 9,3 % vermehrt. An den gemeldeten Fremdenankünften sind die Ausländer mit 24,2 und an den Übernachtungen mit 10,2 % beteiligt. Der Grad der Beteiligung der Ausländer an der Gesamtzahl der Übernachtungen schwankt nach den einzelnen Gruppen der Berichtsorte sehr beträchtlich: In den Großstädten beträgt sie 31,5; in den Heilbädern 61, in den Luftkurorten 6,7 und in den Klein- und Mittelstädten 13,9 %. Die Durchschnittsaufenthalte der Ausländer sind gegenüber denen der Inländer stark verkürzt; sie betragen bei den Ausländern knapp zwei Tage, bei den Inländern dagegen nahezu fünfeinhalb Tage. Nach der Zahl der Übernachtungen stehen die Franzosen mit 291 420 Übernachtungen an der Spitze; es folgen ihnen die Niederländer mit 276 857, die Amerikaner mit 207 122, die Engländer mit 191 442, die Schweizer mit 172 936, die Belgier und Luxemburger mit 172 765 Übernachtungen. Auf diese sechs Herkunftsländer zusammen entfallen nahezu 80 (78,8 %) aller Ausländerübernachtungen Baden-Württembergs im Sommerhalbjahr 1959.

Guter Start des westdeutschen Reiseverkehrs

Wie aus den Berichten der grossen westdeutschen Reiseunternehmen hervorgeht, darf 1960 ein neuer Rekord des Reiseverkehrs erwartet werden. Vor allem wird der Ausländerbesuch auch neue Höchstziffern aufweisen. Während im Vorjahr (Anfang Februar 1959) ungefähr 550 ausländische Reisegruppen bei der "Touropa" eingeschrieben waren, wurden in diesem Jahr bereits mehr als 1200 solcher Reisegruppen angemeldet.

Der westdeutsche Ausländerreiseverkehr wird von drei Ereignissen zusätzlichen Nutzen ziehen: erstens von dem Eucharistischen Kongress in München, zweitens von den Oberammergauer Passionsspielen und drittens von der römischen Olympiade, welche viele Ausländer dazu benutzen werden, in Westdeutschland Zwischenstation zu machen. Die beliebteste Ausländerreisroute führt den Rhein entlang.

Die grossen deutschen Reiseunternehmen haben 1959 insgesamt 838 000 Reisende mit 12 Millionen Übernachtungen betreut. Diese verteilen sich auf die fünf grossen Reisegesellschaften wie folgt:

Touropa	374 000 Reisende
Scharnow	224 000
Hummel	131 000
Alpensee-Express	94 000
Deutsche Flugtouristik	15 000

Der wertmässige Umsatz hat sich gegen das Vorjahr um 7 1/2 % erhöht, die Zahl der Reisenden dagegen nur um 5 %. Die Reisenden verlängerten ihre Aufenthaltsdauer; ausserdem wählten sie meist entferntere Reiseziele und bessere Unterkunftsgruppen. Die drei grössten Reiseunternehmen führten ihre Auslandsreisen nach folgenden Ländern:

nach Österreich	120 000 Reisende
Italien	91 000
der Schweiz	13 000
Jugoslawien	9 500
Griechenland	5 500
Frankreich	4 500
Spanien	3 000

Stadt Köln übernimmt Bürgschaft für Hotelneubau

Für den Bau eines grossen Hotels, dessen Modell den Namen «Berlin» trägt und das an der Südostseite des Kölner Doms von einer amerikanischen Hotel-Corporation gebaut wird, hat die Stadt Köln eine Ausfallbürgschaft für eine zweite Hypothek in Höhe von 4 Millionen D-Mark übernommen. Das 5000 m² grosse Grundstück wurde vor einiger Zeit an die Berliner Aktiengesellschaft für Grundbesitz und Handel verkauft, die ihrerseits im Auftrage der amerikanischen Corporation handelt.

Das neue Hotel soll dem Kölner Fremdenverkehr 300 Betten zuführen. (IVK)

Internationale Ausstellung für Brand- und Katastrophenschutz in Köln

Vom 16. bis 25. Juni 1961 wird in den Kölner Messehallen eine internationale Ausstellung für Brand- und Katastrophenschutz unter dem Titel «Inter-schutz — Der Rote Hahn» durchgeführt. Träger der Veranstaltung sind die Vereinigung zur Förderung des deutschen Brandschutzes, zuständige Industrie-

gruppen und die Stadt Köln. Die Geschäftsführung übernimmt die Messe- und Ausstellungs GmbH Köln. (IVK)

Ein schwimmendes Hotel auf dem Rhein

Ab Frühjahr 1960 werden Touristen eine 10tägige erlebnisreiche Rheinfahrt unternehmen können. Die Köln-Düsseldorfer Schifffahrtsgesellschaft stellt auf der Strecke Rotterdam-Basel ein komfortables Hotelschiff in Dienst. Das Schiff — MS «Europa», Masse: 90 m lang, 12 m breit — wird 200 Passagieren Platz bieten. Es hat zahlreiche Aufenthaltsräume und Freidecks, ein Schwimmbad auf dem Oberdeck und eine Klimaanlage, die immer für angenehme Temperaturen sorgen wird. Zu jeder Zeit kann über Bordtelefon die Verbindung mit dem Ufer hergestellt werden.

Die Bergfahrt von Rotterdam nach Basel soll etwa fünfeinhalb, die Talfahrt dreieinhalb Tage dauern. Nachts wird das Schiff vor Anker liegen. Aber auch tagsüber wird MS «Europa» bei besonderen Sehenswürdigkeiten anlegen. (IVK)

Gast en Gastheer

Der Niederländische Hotel- und Gaststättenverband HORECAF feiert dieses Jahr sein 70jähriges Bestehen. Diese Tatsache wird mit einer grossen internationalen Ausstellung GAST EN GASTHEER (Gast und Gastgeber) begangen, die vom 12. bis einschliesslich 23. Mai in den Houtruithallen in Den Haag stattfinden wird.

GAST EN GASTHEER wird die grösste jemals in Den Haag und die umfangreichste bisher in den Niederlanden veranstaltete Ausstellung sein.

Zu den bedeutendsten Ereignissen während der Ausstellung wird der internationale kulinarische Salon zählen, für den eine Fläche von 800 m² reserviert worden ist. Es steht bereits fest, dass sich an dieser «Olympiade der Kochkunst» Meister des Faches aus vielen Ländern beteiligen werden.

Belgiens Anschluss an die Autobahn

Auf belgischer Seite sollen die deutschen Autobahnpläne ihre Ergänzung finden in der Fortsetzung der Grenze-Lüttich-Antwerpen. Dieses Bauprojekt soll laut «ORION» (München) 1962 beendet sein und eine direkte Verbindung zwischen den wichtigsten belgischen Häfen und Köln sicherstellen. Auf belgischer Seite sind 20 km der insgesamt 145 km langen Strecke fertiggestellt; weitere 70 km wurden bis Ende 1959 ausgebaut. — Es heisst, die belgische Regierung erwäge, auf dem ausländischen Kapitalmarkt zusätzliche Mittel hierfür durch eine Anleihe in Höhe von 126 Millionen DM aufzubringen. — eu.

Basler Messe-Notizen 1960

Koordinierung telefonischer Mitteilungen

Eine mit Transistoren arbeitende Übermittlungseinrichtung, die telefonisch gegebene Alarmanmeldungen gleichzeitig und selbständig an eine bis vier Telefonnummern an Tonband weiterzugeben vermag, ist als Neuheit an der kommenden Schweizer Mustermesse in Basel zu sehen.

Vers l'exposition nationale 1964

La Haute commission de l'Exposition nationale suisse Lausanne 1964 a tenu sa deuxième séance le 30 mars 1960 au Palais de Beaulieu sous la présidence de M. le conseiller fédéral F. T. Wahlen, chef du département fédéral de l'économie publique. Organe de faite de l'exposition, composée de 262 membres représentant les milieux politiques, économiques, spirituels, intellectuels, artistiques et scientifiques, il lui appartenait de prendre des décisions capitales pour la préparation de cette grande manifestation nationale.

Elle a entendu tout d'abord un rapport de la direction de l'Exposition. M. Ed. Henry, directeur administratif, a décrit les grandes lignes de l'organisation de l'Exposition et des études en cours. M. P. Ruckstuhl, directeur des finances et des expositions, après avoir commenté le programme de l'Exposition a souligné les aspects financiers. M. A. Camenzind, architecte en chef, a exposé le projet d'implantation et la conception architecturale de l'Exposition.

La Haute commission a ensuite adopté les lignes générales du programme de l'Exposition ainsi que son thème. Elle a décidé de fixer l'ouverture de l'Exposition au 30 avril et sa fermeture au 25 octobre 1964, la durée de la manifestation étant de 179 jours.

Elle a lancé enfin un appel aux exposants les invitant à participer à l'effort commun et à créer une grande œuvre pour le bien du pays tout entier.

Fortschritte im Fernmeldewesen

An der kommenden Schweizer Mustermesse in Basel (23. April bis 3. Mai) werden von verschiedenen Firmen weitere Fortschritte im Fernmeldewesen gezeigt werden. Die Transistorisierung und die gedruckte Schaltung haben neue Anwendungen gefunden. So wird beispielsweise eine neuartige Direktsprechanlage mit Lautsprechern und individuellen Verstärkern zu sehen sein, die die Herstellung mehrerer Verbindungen zur gleichen Zeit erlaubt. Transistoren haben ferner auch auf einem Apparat Eingang gefunden, der es ermöglicht, die bei der Fernschreibübertragung aufgetretenen Zeichenfehler zu korrigieren.

Ein idealer Sonnenschirm

An der diesjährigen Schweizer Mustermesse wird erstmals eine ganz neuartige Konstruktion eines Sonnenschirms gezeigt, die es erlaubt, bei jeder Sonnenstellung genau dort Schatten zu spenden, wo es notwendig oder erwünscht ist. Das «Geheimnis» beruht darin, dass der Schirm und sein Halter so konstruiert sind, dass der Schattenspende (wie ein grosser Lampenschirm) über den Tisch oder die Sitzgruppe gehängt werden kann. Ein weiterer Vorteil dieses neuartigen Sonnenschirms besteht darin, dass er sehr leicht gehandhabt werden kann. Der Schirm kann mit allen gängigen Stoffen bespannt werden.

Wo es auf die Leistung und Qualität ankommt, stehen TURMIX-Friteusen und -Infra-Grills

Für jeden Betrieb, ob gross oder klein, gibt es passende TURMIX-Modelle

TURMIX Erzeugnisse sind weltbekannt

MUBA, Halle 18, Stand 6042

Küsnacht-Zürich, Tel. (051) 904451

Vertol
heisst das fabelhaft
Uffrischungsmittel
und ist
sehr billig!

VERTOL ist seit Jahren das bewährte und billige Mittel zum Auffrischen von verwitterten Fensterläden, Garten- und Balkongeländern, Garagetüren, Blumenkisten usw.

VERTOL schmiert nicht, sondern ist in wenigen Stunden staubfrei und griffest.

Eine Kanne zu Fr. 6.40 genügt für 8 bis 12 Paar Fensterläden.

VERTOL ist nur in plombierten Blechkannen zu Fr. 3.35, 6.40, 12.25, 17.75 und Fr. 28. — in Drogerien und Farbwarengeschäften erhältlich.

Wenn nicht, dann direkt durch den Fabrikanten: G. Wohnlich, Drogerie z. Kornhausbrücke, Zürich 10, Rousseaustr. 10, Tel. (051) 280785

**Das
Festtagsmenu
für Ostern**

Wie an anderen Festtagen, so wollen Sie auch Ostern Ihren Gästen etwas besonderes bieten... ein Menu, das für den Gaumen einen Genuß bedeutet und das der Jahreszeit entspricht.

Was gäbe es da besseres als Geflügelmenüs! Das zarte, schmackhafte Fleisch der Poulets, Guggelis oder Trutzhähne und die leichte Verdaulichkeit sind so recht nach den Wünschen der Gäste. Die vielen pikanten einheimischen und ausländischen Rezepte lassen viele Variationsmöglichkeiten zu.

Außerdem gibt es Geflügel überall küchenfertig (gegruppelt, ausgenommen und ohne Kopf und Füße), so daß man viel Arbeit und Zeit spart.

Danken Sie bei der Zusammenstellung der Ostermenüs an den Wahlspruch der Gäste:

lebe besser - iss Geflügel

Die Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung, Basel, sucht die Adressen der nachfolgend aufgeführten Bedienungs-Angestellten

Zugunsten der nachfolgend aufgeführten Bedienungs-Angestellten, deren Aufenthaltsort nicht ausfindig gemacht werden konnte, sind auf Grund ausgefallener Entschiede durch die Aufsichtskommission für die Bedienungsgeldordnung bei der Kontrollstelle, Basel, entsprechende Beträge hinterlegt worden. Die Anspruchsberechtigten werden ersucht, sich unter Beibringung von Originalausweisen über ihre in den Jahren 1958–1960 innegehabten Arbeitsstellen, mit der Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung, Dufourstrasse 50, Basel, in Verbindung zu setzen.

L'office de contrôle pour la réglementation des taxes de service recherche les adresses des employés suivants

En vertu de décisions rendues par la Commission de surveillance pour la réglementation des taxes de service, diverses sommes ont été consignées à l'Office de contrôle en faveur des employés cités ci-après, dont il a été impossible de découvrir le lieu de résidence. Les ayants droit sont priés de s'annoncer auprès de l'Office de contrôle pour la réglementation des taxes de service, Dufourstrasse 50, Bâle, en indiquant les emplois occupés durant les années 1958–1960, pièces de légitimation à l'appui.

L'ufficio di controllo per il regolamento sulle tasse di servizio ricerca gli indirizzi degli impiegati seguenti

Basandosi sulle decisioni pronunciate dalla Commissione di sorveglianza per il regolamento sulle tasse di servizio, diverse somme sono state consegnate all'Ufficio di controllo in favore degli impiegati seguenti, dei quali il luogo di residenza è sconosciuto. Gli aventi-diritto sono pregati di mettersi in relazione con l'Ufficio di controllo per il regolamento sulle tasse di servizio, Dufourstrasse 50, Basilea, indicando gli impieghi occupati durante gli anni 1958–1960 e inviando i documenti originali legittimati quale prova.

Name und Beruf:

Abrams Adelheid, Zimmermädchen
Agosti Alfredo, Portier
Alabani Ami, Portier
Albertinelli Jean, Portier
Alonso Luis, Demi-Chef
Antigilio Franco, Saal-Oberkellner
Antonelli Luigi, Hausbursche
Anwahl Monique, Saaltochter
Appizzo ?, Commis de rang
Bachmann Berta, Zimmermädchen
Badessi Teresio, Commis de rang
Basso-Moro Sergio, Demi-Chef
Barbetta Lydia, Saaltochter
Bayari Manuel, Commis de rang
Beloro Günter, Commis de rang
Benet Gianni, Commis de rang
Bertozzi Giulio, Commis de rang
Bettioni Madalena, Zimmermädchen
Boni Fernanda, Zimmermädchen

Bonoli ?, Kellner
Bonometti Angela, Zimmermädchen
Bonomi Agostina, Zimmermädchen
Bracciaioli Giuseppe, Zimmermädchen
Bragagnini Alfred, Conduiteur
Bragagnini Rita, Zimmermädchen
Brailard Amélie, Zimmermädchen
Brait Gertrud, Zimmermädchen
Bremkamp Edeltraut, Zimmermädchen
Buschino Beatr., Zimmermädchen
Campagni Piera, Zimmermädchen
Camoarini Tizian, Tournant
Cariget Silvia, Saaltochter
Carvia Sanro, Commis de rang
Castalani Eneffe, Commis de rang
Cattalini Erica, Zimmermädchen
Cereghini Giovanni, Hausbursche-Portier
Corrodi Luciana, Zimmermädchen
Danieletto R., Kellner
Delechard Roland, Portier
Demant Dieter, Commis de rang
De Pattna Vittorio, Portier
Derungs Josef, Portier
Dioley Maria, Saaltochter
Dolff Marcello, Commis de rang
Döring Georges, Portier
Dranguelat Karl, Commis de rang
Eggel Maria, Zimmermädchen
Egger Elfriede, Saaltochter
Emmth Bea, Zimmermädchen
Fabiano Aladino, Demi-Chef
Fanti Luciano, Hausbursche-Portier
Fastellini Mario, Portier
Fastieri Guido, Portier
Fazreiter Leopold, Commis de rang
Fermel Annelise, Saaltochter
Flumene Carla, Zimmermädchen
Fornari Rosina, Zimmermädchen
Fossi Fernando, Demi-Chef
Fritz Werner, Chasseur
Fuchs Marilon, Saaltochter
Garascio Valerio, Portier
Gauggel Aldo, Chef de rang
Giancinti Canc., Hausbursche
Gindier Achille, Commis de rang
Giselon Margrit, Zimmermädchen
Gimino Rosetta, Zimmermädchen
Ghezzi Armando, Chef de rang-Maitre d'h.
Glattner Herbert, Hausbursche-Portier
Gobbi Cesitta, Zimmermädchen
Haase Sonja, Zimmermädchen
Heppes Rita, Zimmermädchen
Hess Therese, Zimmermädchen
Hogwort ?, Demi-Chef
Horn Annelise, Zimmermädchen
Hörschl Peter, Commis de rang
Hürlimann Walter, Demi-Chef
Kanhauer Srikka, Zimmermädchen
Klausen Erika, Zimmermädchen
Koinig Rosa, Zimmermädchen
Kompa Edith, Saaltochter
Kreitmeier Kurt, Commis de rang
Krüger Renate, Zimmermädchen
Kuster ?, Portier

Kuttig Math, Saaltochter
Larstonda Donato, Commis de rang
Latzel M. Berta, Saaltochter
Lehmann Frieda, Saaltochter
Lieber Fred, Hausbursche-Portier
van der Linden Henri, Portier
Lisi Armando, Commis de rang
Lucchini Riccardo, Portier
Marzagalli Iris, Zimmermädchen
Marzagalli Nino, Chef de rang
Masi ?, Zimmermädchen
Matt Erwin, Chef de rang
Mayer Hildegard, Saaltochter
Meylan Liliane, Zimmermädchen
Micheli Silvano, Portier
Monganiello Emilio, H'portier
Moras Rino, Commis de rang
Monz Maria, Zimmermädchen
Muletta Egidia, Zimmermädchen
Müller Hermann, Commis de rang
Müller Lina, Zimmermädchen
Murri Agnes, Zimmermädchen
Nart Giovanna, Saaltochter
Neubauer Johann, Portier
Neuhäus Dieter, Commis de rang
Nicedemo Venzon, Commis de rang
Novelli Luigi, Commis de rang
Orri Michel, Chasseur
Orelli Luigi, Commis de rang
Oswald Gerd, Chef de rang
Ott Paula, Saaltochter
Pagnielo Silvio, Commis de rang
Pamke Helga, Zimmermädchen
Passamonti Ester, Zimmermädchen
Passering ?, Saaltochter
Pedretti Mario, Commis de rang
Pelosi Carlo, Demi-Chef
Perreggini Lydia, Zimmermädchen
Pettinelli Mario, Portier
Persenico Natalie, Zimmermädchen
Piepke Hannel, Saaltochter
Pierpaola Gius., Commis de rang
Pirchel Luigi, Portier
Pormo ?, Demi-Chef
Preiss Hermine, Saaltochter
Prelo Carlo, Commis de rang
Pugnale Amelio, Portier
Raible Siglinde, Zimmermädchen
Rampado Antonio, Demi-Chef
Reischl Hildeg., Zimmermädchen
Renna Paolo, Kellner
Revilacqua Giov., Commis de rang
Rodriguez Antonio, Demi-Chef
Rosen Hans, Chef de rang
Ruf Lotti, Saaltochter
Ruga Gius., Demi-Chef
Ruscelli Vittorio, Commis de rang
Sacco Valentino, Commis de rang
Santucci Germano, Demi-Chef
Sarino Clemente, H'Portier
Schibourg Anna, Zimmermädchen
Schladeck Annel, Saaltochter
Schreiber Martin, Chasseur
Schürch Renato, Portier
Schussmann Elis, Zimmermädchen
Schwarzer Xaver, H'Portier
Schwery Anna, Zimmermädchen
Seeburger Paul, Portier
Smolle Josephine, Zimmermädchen
Solda Gino, Chef de rang

PAHO

Changement de classe de primes

Les assurés de la PAHO qui, en base aux nouvelles dispositions fédérales, veulent s'assurer dans une catégorie supérieure, doivent l'annoncer à l'administration de la caisse moyennant la « déclaration de transfert » (carte rouge) soumise à tous les assurés.

Quiconque était assuré jusqu'ici selon le salaire effectif et envoie la déclaration citée jusqu'au 31 juillet 1959 au plus tard peut prétendre immédiatement aux allocations de la nouvelle classe d'assurance (sous accomplissement des autres conditions).

Dans tous les autres cas, le droit à l'indemnité commence dans la nouvelle classe d'assurance au plus tôt six mois après remise de la déclaration de transfert.

Il y a lieu ici de remarquer que la soi-disant « sur-assurance » est inutile, car l'indemnité en cas de chômage doit être calculée d'après le dernier gain réalisé.

Administration de la PAHO

Stamm Sonja, Telephonistin
Stamper Christa, Saaltochter
Steiner Verena, Tournante
Stiegler Marie, Zimmermädchen
Storli Silvio, Commis de rang
Therme Michel, Commis de rang
Tornes Friedr., Portier
Tonier Giov., Chef de rang
Urban Rudolf, Portier
Valsecchi Caspar, Portier
Veronese Carlo, Commis de rang
Wallner Hans, Commis de rang
Warzecla Wolfgang, Chef de rang
Waser Ida, Zimmermädchen
Weeber Rens, Portier
Wehrstein Margr., Saaltochter
Weichhart Anton, Commis de rang
Woerfler Ewald, Commis de rang
Wolf Edith, Zimmermädchen
Wolf Rudolf, Portier
Zambon Luigi, Chasseur
Zona Domenica, Zimmermädchen

paho

Arbeitslosenkasse,

Postfach 103, Zürich 39, Tel. (051) 231135

bietet:

Günstige Prämien
Höchsttaggelder nach Bundesgesetz
Beiträge an die Kosten bei Fachschulbesuch
Reiseentschädigungen zum Stellenantritt in der Schweiz.

Florida Orangen- und Grapefruitsaft

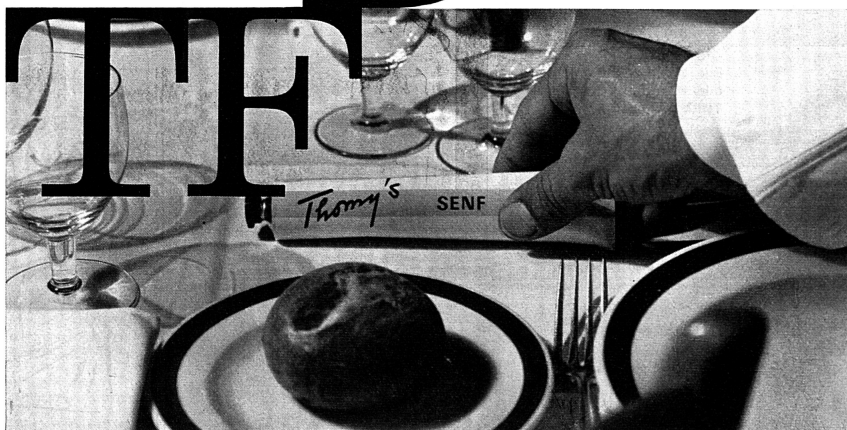
tiefgekühlt
konzentriert

das ganze Jahr
immer gleiche Qualität –
bedeutend billiger
als frische Früchte –
zeitsparend und stets
in der richtigen Temperatur
servierbereit



Reich an Vitamin C

Haben Sie
noch einen
Wunsch?



AMT legt der Kellner die Tube Thomy-Senf auf den wohlbereiteten Tisch. Die Frage ist eigentlich keine Frage, sondern eine Höflichkeitsformel, denn mit der Tube Thomy-Senf ist dem Gast der letzte Wunsch erfüllt. Immer mehr Restaurateure machen die Erfahrung, dass Thomy-Senf in der Tube alle Ansprüche erfüllt, ausserst hygienisch und zudem so etwas wie ein Symbol für den gepflegten Tisch ist. Machen Sie einen Versuch – er lohnt sich, denn es handelt sich um ein Thomi + Franck-Produkt.

Zu verkaufen
grösseres

HOTEL

in bekanntem Kurort des Oberrheingebirges. Betriebsinventar komplett vorhanden. Übernahme der Liegenschaft in betriebsbereitem Zustand. Verkaufspreis ausserordentlich günstig. Notwendiges Kapital Fr. 225.000.–. Anfragen an: Treuhändbüro P. Zinalli, St. Moritz.

Zu verkaufen
gut erhaltene

Glacemaschine

Marke Primax, Grösse 63 x 100 cm. Preis Fr. 2000.–, Grösse

Kaffeemaschine

Marke Aquator, 380 Volt. Fr. 200.
1 Express Marke Cinjalino, 220 Volt. Fr. 250.–.
Anfragen an: Hotel Hardemannli, Interlaken.
Tel. (036) 2 11 53.

Zu verkaufen
oder zu vermieten

Hotel-Restaurant

24 Betten, Sale, mit grosser Ausbaumöglichkeit in aufblühendem Badekurort d. Nordschweiz. Notiges Kapital Fr. 100.000.–. Anfragen unter Chiffre H 9665 Z an Publicitas Zürich 1.

Lernen Sie Englisch in England

Gute Englisch-Kenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelangestellten unbedingt erforderlich. Fahren Sie deshalb für einige Monate nach England. In gutgeführter, kleiner, für Hotelangestellte spezialisierter Privatschule sind wieder einige Plätze frei. Schöne Lage, vorteilhafte Preise. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte durch:
The Principal Ecole Internationale Herne Bay,
Kent, England.

Waaen
Steakmaschinen
Aufschnittmaschinen
Theo Kneubühler & Co., Luzern

Zu verkaufen

Chrysler

Windsor, 8 Pl., Jahrg. 1948.
In aussergewöhnlich gutem
und schönem Zustand, vor ca.
5000 km revidiert, mit neuen
Kolben. Tel. (051) 915122.

A louer café-restaurant

bord lac Léman, près de Lausanne, affaire neuve, ouverture: mai. Ecrire sous chiffre C R 1883 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Vendesi a Catania

Albergo

II. categoria, posizione centralissima, composto di pianterreno con ristorante, caffè e 3 piani con complessivi 50 camere arredate con 70 letti, 7 bagni e vani per personale. Riscaldamento centrale. Per informazioni scrivere sotto cifra V A 2497, Hotel-Revue, Basilea 2.

ANKAUF Alt und Neu VERKAUF

von Hotel-
und Wirtschaftsmöbiliar
Neue Stühle ab Fr. 17.50

Übernahme jede Liquidation

O. Locher, Baumgarten, Thun

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-Rooms

fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amtshausgasse 20, Bern, Tel. (031) 3 53 02.

Ferienregelung und Feriengestaltung

Unter diesem Thema fand in Leysin, dem aufstrebenden Zentrum des Sozialtourismus in den Waadt-länder Alpen, ein von der Schweizer Reisekasse gemeinsam mit der Leysintours AG. organisiertes zweitägiges Seminar statt, das eine ausgewählte Zahl von Vertretern der interessierten westschweizerischen Kreise zusammenführte. Das Programm der erfolgreich verlaufenen Tagung umfasste fünf grundlegende Referate, die den gestellten Problemkreis unter seinen verschiedenen Aspekten beleuchteten. M. Oechslin, Generalsekretär der «Choco-suisses», Bern, und A. Ghelfi, Zentralsekretär des Schweizerischen Metall- und Uhrenarbeiterverbandes, Bern, waren sich darüber einig, dass die Ferien für die physische und psychische Gesundheit des arbeitenden Menschen zu einem Bedürfnis geworden sind; sie anerkannten auch die Notwendigkeit der Schaffung von Einrichtungen, die es diesem erlauben, seine Ferien mit dem grösstmöglichen Nutzen zu verbringen. Beide Referenten bezeichneten die Schweizer Reisekasse als eine diesem Zweck dienliche Institution. Grossrat M. Besson, Schuldirektor der Stadt Vevey, Vevey, orientierte über die Erleichterungen, die eine nach dem Plan der Schweizer Reisekasse aufgestellte Schullerienordnung für die Familie und das Kind zur Folge hätte. Prof. Dr. W. Hunziker, Geschäftsführender Vizepräsident des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und Präsident der Schweizer Reisekasse, Bern, zeigte am Beispiel der Reisekasse ein sinnvolles System der Reise- und Ferienfinanzierung auf, das insbesondere den kaufkraftschwachen Bevölkerungskreisen willkommen Dienste leistet. Abschliessend nahm Grossrat F. Tissot, Geschäftsleitender Vizepräsident der Leysintours AG, La Tour-de-Peilz, die jüngste Entwicklung des früheren Heilkurortes Leysin zum Anlass, um die Dringlichkeit eines erhöhten Angebotes an preisgünstigen Ferienmöglichkeiten zu dokumentieren. Die mit viel Applaus aufgenommenen Referate lösten eine fruchtbare Diskussion aus, die offenbarte, dass die behandelten Fragen von den beteiligten Kreisen der Westschweiz mit wachem Interesse verfolgt werden.

Verkehrs- und Verschönerungsverein Brig

Die Simplonstrasse soll vor Ostern dem Durchgangsverkehr geöffnet werden.

Nachdem von verschiedenen Seiten bei den kantonalen Behörden für die frühzeitige Öffnung des Simplonpasses interveniert wurde, sind die Schneeräumungsarbeiten bereits in Angriff genommen worden. Bei günstigen Wetterverhältnissen sollte die Strasse noch vor Ostern dem Verkehr übergeben werden können.

Auf jeden Fall ist ein flüssiger Verkehr von und nach Italien gewährleistet, indem auch die Autoverladerrampen der SBB in Brig und Iselle jeden Stossverkehr bewältigen können. Der Osterfahrplan sieht in beiden Richtungen 24 Autopendelzüge vor. Nötigenfalls können sogar 48 Pendelzüge eingesetzt werden. Bei diesem Einsatz würden ca. 130 Züge durch den Simplontunnel verkehren.

Der Abfertigungsdienst der verladenden Fahrzeuge erfolgt ausschliesslich in Iselle, wo sämtliche Gebühren in Schweizerfranken oder italienischen Lire zu entrichten sind.

In diesem Zusammenhang haben wir die zuständigen Behörden gebeten, die Zufahrten zum Simplonpass und zu den Autoverladerrampen durch geeignete Signalisationstafeln zu erleichtern. Zudem werden auf der Simplonstrasse sowie an den Kreuzungen im Ortsinnern Agenten der Verkehrspolizei den Verkehr überwachen. Ein Hilfswagen des TCS wird voraussichtlich zur Verfügung des Pendelzugverkehrs stehen, während drei weitere TCS-Patrouillenwagen auf der Simplonstrasse ihren Dienst versehen.

Im Innern unseres Städtchens haben die Verschönerungsarbeiten begonnen. Auf dem Bahnhofplatz erhält die Verkehrsinsel ein neues Kleid. Auch alle übrigen Blumenanlagen werden mit farbenfrohen Pflanzungen geziert. 24 Ruhebänke unserer nähere Umgebung werden neu gestrichen.

Der gefährdete Bodensee

Verkehrstagung in Kreuzlingen

fb. Der Verkehrsverein Kreuzlingen und Umgebung hielt im Hotel «Löwen» in Kreuzlingen seine ordentliche Jahresversammlung unter dem Vorsitz von Dr. Willi Rüedi ab. Nach Genehmigung des Jahresberichtes, der Rechnungen und des ausgehenden Budgets 1960 wurde Kassier Zogg durch Buchhalter Kurt Künzle ersetzt und Hoteller Martin in Gottlieben durch Lehrer Brüllmann in Gottlieben. Wegen starker beruflicher Inanspruchnahme gab nach fünfjähriger Präsidialtätigkeit auch Dr. Willi Rüedi seinen Rücktritt als Präsident. Seine grosse Arbeit wurde ihm vom Vizepräsidenten warm verdankt. Als neuer Präsident beliebte Rechtsanwalt Peter Perini.

Im zweiten Teil folgte ein Vortrag mit Lichtbildern von Robert Staub, Lehrer für Biologie am Seminar Kreuzlingen, über «Der gefährdete Bodensee». Der Referent befasste sich zuerst mit dem See als Organismus, mit dem Kreislauf des Wassers und dessen Atmung, die im Winter den ganzen See, im Sommer nur die Oberfläche erfasst. Der Referent sieht für den Oberen Bodensee heute noch Chancen für eine Rettung, während für den Untersee diese Chancen nur noch gering sind. Ein grosser Feind des Wassers sind die Burgunderblutalgen, deren Produktion durch jede Nährstoffzufuhr gesteigert werden. Hier gilt es zu stoppen, wobei nur eine völlige Radikalkur wirkungsvoll helfen kann durch eine mechanische und vor allem eine biologische Reinigung.

Veranstaltungen

20 Jahre Engadiner Konzertwochen

pl. — Im Kriegssommer 1941 fanden mit sechs Konzerten in Sils, Fex und Silvaplana die ersten «Engadiner Konzertwochen» statt. Der musikalisch veranlagte Priester von Silvaplana, Ernst Schulthess, hatte sie aus der Taufe gehoben. Der Anfang war von Erfolg getragen, so dass die Konzerte jährlich

Gegessen in Payern . . .

«Das Gute kommt nicht hinterher». Wenig bekanntes Sprichwort

Es gibt Gegenden bei uns, die wirken ein wenig «ausverkauft», sie sind allen und jedem bekannt und wer nicht da war, muss riskieren, als nicht ganz vollwertig angesehen zu werden. Sie wohnen im Gedächtnis der Touristen und ihre Photos hängen in den Salons englischer oder norddeutscher Familien. Aber inmitten dieser Landschaften, die mit sich selbst zu liebäugeln pflegen, gibt es Ortschaften, kleine Städte, die sich kaum «angepasst» haben an die Bedürfnisse der modernen Zeit, die bei sich geblieben sind, keineswegs Dornröschplätze oder «verwunschene Nester», nein, man kann nicht hinterm Mond wohnen, aber doch unterm Mond, gleichsam noch eingeordnet in einen grösseren Rhythmus, wo die Geschichte ruhig zu atmen lässt und die Tauben Sinnbilder des Kontinuierlichen sind.

Payerne hat dieses solide Kleid behalten, das die Scheren der eifertigen Architekten von heute noch nicht zerschneiden. «Behaglichkeit» ist ein Wort, das ein wenig verdächtig klingt, vor allem, wenn man dahinter Zuflucht sucht. Aber hier ist Behaglichkeit in seinem ursprünglichen Sinn Tradition. Man lebt «aus sich», man nimmt die Fremden gastfreundlich auf, aber man ist weit davon entfernt, sich um ihre Gunst zu bemühen. Es gibt Kleinstädte, die haben einen mürrischen Charakter und niemand hält sich lange in ihnen auf, es gibt solche, die zu lächeln vermögen und mit schönen Frauen aufwarten, es gibt schliesslich jene, die kaum hat man sie betreten, da sind, gegenwärtig in ihrem vollen Gewicht, den Besucher einschliessen und ihn mit dem beschenken, was man «echtes Dasein» benennen möchte.

Behäbig wie der Name lagert sich die Stadt. Payerne weist auf Paternus, Name eines Römers, der wahrscheinlich im nahen Aventicum residierend, hier Besitzungen hatte. Die Dinge haben immer einen Grund: der Boden war fruchtbar in diesem gesegneten Strich, den der Broye durchfloss und dem das Milde als ein wesentliches Element beigegeben ist. Der Jura ist fern und zeigt seine sanftesten Linien her, die Alpen sind nicht zu nah. Bestürzende Aufgerissenheit von Fels, schäumende Kaskaden sind in diesem Land unbekannt. Man muss es vom Donjon de la Molière her begrüssen, da ist es dem Beschauer, als neigten sich alle Hügel der alten Siedlung entgegen, als seien sie einig mit ihr. Das Saubere, Aufgeräumte der Strassen tut wohl, die Atmosphäre bürgerlich geregelten Lebens,

das hier zumeist noch von «historischen» Mauern umfasst wird, mässig, verlangsamt den Schritt des Eifertigen. Und schliesslich entdeckt man ein solches Steinwunder wie die Abteikirche mit bewundernswerten Massen, die im 12. Jahrhundert entstand und deren bezaubernde Chor-Architektur nach Cluny weist. Das lässt den Gedanken aufkommen, dass das Burgund ja nicht weit ist, wo die Kunstschöpfungen «Hervorbringungen» im ursprünglichen Sinne sind: Dinge, die sichtbar und aus Freude am Sichtbaren in die Welt eintreten. Das geht nicht ohne eine gewisse Festlichkeit der Sinne vor sich. Man bekommt sich zu dem, was das Land erzeugt, und die berühmten Payerner Märkte sind ein kräftiger Spiegel, in dem Rubensche Lichter aufblitzen, mehr: Höhepunkte dieses Wirkens, in dem jeder Händler gleichsam seinen von bäuerlichen Traditionen durchwirkten und daher angestammten Platz hat.

Man muss das herrliche Zuchtvieh sehen, das hier feilgeboten wird und das wie ein tröstliches Siegel ungebrochenen Landlebens wirkt, das ja hier nicht durch eine industrielle Banlieue-Zone abgedrängt ist, sondern von allen Seiten in Payerne hineinströmt. Hier kann man kein mageres Geisselein aufstellen und es mit Gewinn losschlagen. Die Payerner haben einen Blick für das Echte und Nahrhaft-Hochwertige, kein Wunder, dass die gute Tafel, la bonne chère, ihre bedeutende Rolle spielt. Hat nicht die «Saucisson de Payerne» fast so etwas wie Welttruhm, und ist nicht der unannahmliche parfümierte Geschmack dieser herrlichen Wurst ein wirkliches Zungenfest?

Wenn hier gefeiert wird, bleibt man nicht im Aufgeräumten oder in farbigen Umzügen stecken, die Sinne haben ihren Teil an der Feier, gewisse Ereignisse mit kostümierten Aufmärschen sind zugleich mit Marmittelen verbunden. So steht am Tage des Branden-Festes die Leberwurst auf der Menukarte, und das sehr volkstümliche Ereignis der «Tigra» wird mit gebratenen Poulets begangen. Die kulinarischen Platten sind hier noch nicht unnötig verfeinert, sie haben den Gout des Hausmachers, sie lassen an das nahe Land denken mit seinen breithingelagerten Gehöften, seinen lieblichen Hügeln, seinen Wäldern auch, in denen die Art des Holzfällers erklingt.

Das nicht fettarme Mahl, mit frischem Bier serviert, wird schliesslich von einem weiteren Eigenprodukt Payerns beschlossen, von der Zigarre, die kräftig ist und deren blaues Wäldchen an die Vergänglichkeit aller irdischen Dinge erinnert. . . .

Eduard H. Steenken

wiederholt wurden und heute aus dem Oberengadiner Sommergeschehen nicht mehr wegzudenken sind. Mit den Jahren wurden die Programme bedeutend erweitert, und neben den Kirchen finden heute die Veranstaltungen auch in einigen Festsälen von grossen Hotels, in den Gemeindegäulen von Pontresina und Samedan und im Lyceumssaal von Zuoz statt. Der Oberengadiner Kurverein war als Organisator der Konzerte von jeher bestrebt, nur erstklassige Solisten und Ensembles zu engagieren, und so geben sich hier Jahr für Jahr die prominentesten Vertreter der internationalen musikalischen

Welt ein Stelldichein. — Das Programm des Sommers 1960 sieht sieben Konzerte für den Monat Juli und deren acht für den Monat August vor. Es werden mitwirken: Nikita Magaloff und Jürg von Vintschger (Klavier), Elaine Shaffer (Flöte), Eduard Müller (Orgel und Cembalo), Ursula Buckel (Sopran), Heinz Holliger (Oboe), das Stalder-Quintett, das Strauss-Quartett, das Quartetto Italiano und das Südwestdeutsche Kammerorchester. Als Konzerte sind Sils-Baselgia, Silvaplana, St. Moritz, Celerina, Pontresina, Samedan und Zuoz vorgesehen.



Henkel

pour tout: propreté partout!

PRIL et TRITO
pour relaver et nettoyer

TRAX pour
les machines à relaver modernes

GLATRON
self-séchant à haute brillance

ADA poudre détergente
extra-fine à mousse superactive

Produits de nettoyage efficaces et économiques

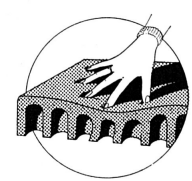
Henkel modernise lavage et nettoyage à l'échelle de l'entreprise. Nos spécialistes font autorité dans la technique des détergents. Ils sont à votre disposition pour résoudre les problèmes sortant de l'ordinaire. Sans engagement pour vous, nous établissons un programme de lavage calqué sur vos besoins personnels. N'hésitez pas à nous consulter!

Henkel & Cie S. A., Pratteln/BL
Consommation en gros Tél. (061) 81 63 31

Auf der Matratze Dunlopillo schlafen Sie besser

Täglich werden Sie feststellen,
Dunlopillo bietet 6 entscheidende Vorteile:

- * Dunlopillo ist kein Gummi
(sondern ein luftdurchlässiger Latexschaum)
- * Dunlopillo ist geruchlos
- * Dunlopillo ist nicht feucht
- * Dunlopillo ist hygienisch (aseptisch)
- * Dunlopillo verlangt keinerlei Wartung
- * Dunlopillo ist wirtschaftlich

Ein **DUNLOP**-Erzeugnis — 20 Jahre Garantie

Wir haben laufend günstige
Occasionen abzugeben:

Geschirrwashmaschinen
Friteusen
Kartoffelschälmaschinen
Fleischschneidemaschinen
Universal-Küchenmaschinen
Kühlschränke
Pommes-frites-Schneider
Grossküchenherde
Kippbratpfannen sowie diverse
weitere Grossküchengeräte

ED. HILDEBRAND ING.

APPARETEBAU
Seefeldstrasse 45, Zürich, Tel. (051) 34 88 66

● REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

Sehr günstige Gelegenheit!

Grosser Posten

Metalldoppelbetten

mit oder ohne verstellbaren Keil, Schöner und Federzornelinge, mit 10 Jahre Garantie, billigst abzugeben, Anfragen sind zu richten an Postfach 37, Reinach BL.

Lernen Sie Englisch in

England

an der international bekannten
ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL
OF ENGLISH IN BOURNEMOUTH

Kursus von 3 bis 9 Monaten - Spezialkurse von 5 bis 8 Wochen - Ferienkurse von 4 bis 11 Wochen im Juli, August und September - Vorbereitung auf alle international bekannten Englisch-Prüfungen.

Prospectus und Auskunft erteilen Sie kostenlos durch unser
Büro: Sekretariat Mr. West-Europe

SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. FÜR DIE AGS
Seefeldstrasse 45, 2. Stock, 8, Zürich. (051) 34 48 33

HOTEL-

IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
R. Kuhnmann
Seidengasse 20, Telefon (051) 23 63 64

Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.
Erstklassige Referenzen.

Verlangen Sie Gratisprospekt!

Gartenmöbel

direkt ab Fabrik

R. GROGG & CIE.
Lotzwil BE

Telephon (063) 215 71

Infolge Todesfall aus schweizerischem Besitz vor-
teilhaft

zu verkaufen

Hotel

in den belgischen Ardennen, 32 Betten, gut eingerichtet, lebhafter Passantenverkehr. Für tüchtige Fachleute sehr gute Existenz. Anfragen unter Chiffre X 9517 Z an Publicitas Zürich 1.

Inserieren bringt Gewinn!

Reklame-Verkauf!

1000 Service-Tücher

Halbleinen
gebleicht, 45/55 cm, Einwegung: «Service»
per Stück nur **Fr. 1.70**

Tel. (041) 2 38 61

Abegglen - Pfister AG Luzern

44 junge Schweizer stellen im Kunstmuseum St. Gallen aus

Der Kunstverein St. Gallen eröffnet am 7. Mai im St.-Galler Kunstmuseum eine grosse, über 250 Werke umfassende Ausstellung «44 junge Schweizer, Malerei, Plastik, Zeichnungen», welche bis Mitte Juni dauern wird. Zu dieser Schau sind 28 Maler und 10 Bildhauer eingeladen worden. Weitere acht Künstler werden mit Zeichnungen vertreten sein. Der älteste Teilnehmer ist 42, der jüngste 22 Jahre alt. Für die Auswahl der Künstler und Werke ist eine achtköpfige Jury bestellt worden: Frau Dr. Carola Giedion-Welcker (Zürich), Bernhard Luginbühl (Bildhauer, Bern), Dr. Franz Meyer (Direktor der Kunsthalle Bern), Max von Mühlen (Maler, Bern), Georges Peillex (Kunstkritiker, Lausanne), Arnold Rüdlinger (Direktor der Kunsthalle Basel), Rudolf Hanhart (Konservator des Kunstmuseums St. Gallen), Professor Dr. E. Naegeli (Präsident des Kunstvereins St. Gallen). Die Ausstellung will ein spannungsreiches Bild von der Vielfaltigkeit und Eigenständigkeit unseres künstlerischen Nachwuchses vermitteln, der eine erstaunlich grosse Zahl ausgesprochen schöpferischer Kräfte aufweist. Im Anschluss an St. Gallen wird die Ausstellung nach Leverkusen gehen, wo sie im Städtischen Museum Schloss Morsbroich, einem der führenden deutschen Ausstellungsinstitute, gezeigt werden wird. Dr. E. N.

Divers

Réglementation des vacances

Ce problème a été examiné lors d'une réunion d'étude de deux jours organisée par la Caisse suisse de voyage et Laysintours S.A. Des représentants des milieux intéressés romands ont participé à cette réunion qui se tint à Laysin, ce centre du tourisme social en plein essor.

Les divers aspects du problème firent l'objet de conférences qui furent suivies avec beaucoup d'attention. M. Oechslin, Bern, secrétaire général de Chocossuisse, et A. Ghelfi, Bern, secrétaire central de la Fédération suisse des ouvriers sur métaux et horlogers, montrèrent que les vacances sont un besoin pour la santé physique et psychique des salariés. Ils insistèrent sur la nécessité de créer des institutions permettant aux salariés de tirer le meilleur profit de leurs vacances.

Pour les deux conférenciers, la Caisse suisse de voyage est une organisation travaillant avec succès dans ce sens. M. Besson, Vevey, député au Grand conseil, directeur des écoles de Vevey, parla des facilités que représente pour la famille et l'enfant la réglementation des vacances scolaires préconisée par la Caisse suisse de voyage. Le prof. Dr. W. Hunziker, Bern, directeur et vice-président de la Fédération suisse du tourisme et président de la Caisse suisse de voyage, fit ressortir que cette dernière représente une organisation bien comprise pour le financement des voyages et des vacances, notamment pour les familles aux ressources modestes.

En fin de réunion, F. Tissot, La Tour-de-Peilz, directeur et vice-président de Laysintours S.A., exposa comment Laysin accélère sa transformation en centre du tourisme social et montra la nécessité urgente d'offrir de vacances accrues à des prix favorables. Ces conférences, qui furent très applaudies, provoquèrent des discussions prouvant que le problème de la réglementation des vacances est suivi en Suisse romande avec grand intérêt.

Echos gastronomiques de la visite de M. Khrouchtchev en France

M. Nikita Khrouchtchev, Premier ministre de l'Union soviétique, vient de séjourner dix jours durant en France, en qualité d'hôte officiel du général de Gaulle, président de la République. La gastronomie a joué un rôle non négligeable dans cette rencontre franco-russe, tant à Paris qu'en province. En voici quelques échos.

Lors du dîner officiel, offert par le président de Gaulle, et servi aux chandeliers, à quelque deux cents convives, en la salle des fêtes du Palais de l'Elysée, le menu a été le suivant:

Consommé royal, bar braisé champenoise, cœur de laitue parisienne, poularde de Bresse aux primeurs, ananas voilé Marigny.

Les vins d'accompagnement ont été un Château Laville, un Haut-Brion 1957, un Château Latour 1934 et un Champagne Dom Pérignon 1949.

Le dîner officiel de retour, que le président Nikita Khrouchtchev offrit en l'honneur du général de Gaulle, dans les salons du Palais d'Orsay, siège du Ministère des affaires étrangères, qui lui servait de résidence, était composé comme suit:

Caviar, petits pâtés au poisson, saumon fumé de la Caspienne, chaud-froid de volaille, borchotchok

Haben Sie Ostereier auf dem Tisch?

Ostern steht in Sicht. Es gibt dieses Jahr ein relativ spätes Osterfest, dafür ist damit zu rechnen, dass sich die Natur bis dahin völlig entfaltet hat und in ihrem schmelzenden Schmuck dasteht. Der Brauch des Ostereierfärbens ist auch in unserm Lande uralte, und die Sitte, auf den Wirtstischen einen Teller oder einen Ständer mit Ostereiern aufzustellen, dürfte schon weit in das neunzehnte Jahrhundert zurückreichen. Es ist wohl weniger die Meinung, mit diesem Brauch der Osterei auf dem Wirtstisch viel verdienen zu wollen, als der Wunsch, den Gästen etwas zu bieten, das gerade der Saison und dem nahenden Osterfest entspricht. Natürlich bleibt auch an diesen Dingen ein wenig etwas hängen, aber mehr noch ist die Tatsache zu beachten, dass die Gäste zu den hartgesottenen und guten Ostereiern auch etwas Flüssiges, etwas mehr Flüssiges als sonst benötigen, so dass uns das Osterei auf dem Tisch auch in dieser Beziehung ein wenig dient. Dazu mögen die Gäste auch da und dort sich zu einem kleinen Eierbüschel zusammenfinden, wenn sie die Eier dazu auf den Tischen vorfinden, was die Gemütlichkeit unter ihnen erhöht und da-

mit auch ihre Trinkfreudigkeit.

Wenn schon von der Sitte des Aufstellens von Ostereiern auf den Tischen die Rede ist, dann darf gerade beigefügt werden, dass der Wirt für diese Eier sich selbstverständlich an das Schweizer Ei hält, wie seine Gäste sicher auch erwarten. Es wäre ein kleiner Schönheitsfehler, wenn man durch die Eierfarbe hindurch einen Importstempel entdecken würde. Unsere schweizerische Geflügelhaltung, die ja in den letzten 10-15 Jahren stark verbessert worden ist, hat ihre Produktion auch wesentlich gesteigert, was schon an den günstigen Preisen erkennbar ist. Natürlich ist es nicht möglich, in unserem eigenen Lande Eier zu Preisen zu erzeugen, wie z. B. in den staatlich dirigierten Ostblockländern oder auch wie in Holland, wo viel billigeres Futter zur Verfügung steht, wo die Löhne wesentlich niedriger sind und dazu der Staat für die Eier auch noch in irgendeiner Form Exportprämien bezahlt. Die schweizerischen Geflügelhalter sind der Wirtschaft dafür dankbar, wenn sie auf Ostern ihre Wirtstische mit Ostereiern zieren und zu diesem Zwecke nur Inlanderier verwenden. P. H.

taurant «Le chapeau rouge», «meilleur ouvrier de France» 1952, qui a préparé le dîner servi à la préfecture. Au menu avaient été inscrits:

Consommé printanier, feuilleté de quenelles de brochets, sauce américaine, coq au vin, pommes paille, fromages, desserts.

Partout où il a été reçu à déjeuner ou à dîner, M. Nikita Khrouchtchev a mangé non seulement de bel appétit mais en connaisseur aussi. Sans doute a-t-il dû penser que la cuisine... bourgeoise et capitaliste a tout de même du bon. En diplomatie, cela ne manque pas d'un certain poids. Car on sait que, parfois, dans la chaleur communicative des banquets, il est plus facile de l'entendre qu'à jeun... V.

Chronique genevois

Le Pavillon des Bergues fait peau neuve

Le Pavillon des Bergues a fermé ses portes à la fin mars. Il les rouvra le 14 avril, soit à la veille des fêtes de Pâques. Durant ce temps, cet établissement, qui a été créé, il y a huit ans, par M. Henri



Zufriedene Gäste



mit **Kaiser-Kaffee**

Verlangen Sie Gratismuster unserer Spezialmischungen für das Gastgewerbe. KAISER'S KAFFEE-GESCHÄFT AG
Engros-Abt. Güterstrasse 311 Basel 061/34 02 8P

ASTOR die schweizerische Gegensprechanlage



die Ihr Vertrauen verdient. Schweizerische Qualitätsarbeit. Einfache Selbstmontage. Störungsfrei und zuverlässig. Solides Aluminiumgehäuse mit Anschluss bis 8 Nebenstationen. Formschön und klargrün. 1 Jahr Garantie. Verlangen Sie unverbindlich Vorführung. Vertretungen sind noch abzugeben.

RMS-Gegensprechanlagen

Postfach 294,
Zürich 50
Stoffelstrasse 14

Für Grossbetriebe:
Drahtlose Personen-
such- und
Sprechanlage



Im Auftrag angesehener luxemburgischer und rheinländischer Reisegesellschaften suchen wir sofort

Verbindung zu weiteren guten Hotels
und Grossgaststätten zur regelmässigen Unterbringung von Rundreisenden und Feriengruppen sowie Car-Rundreisen. AIBO-Hotelservice, Postfach 2086, Zürich 23.

Abfall-Boy

crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsteck emailliert, Tretenmechanik, Höhe 55 cm
Stück nur Fr. 11.-
Bestellen Sie heute noch
Telefon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Hotelfachmann

jung, unabhängig, Schweizer, mit bester beruflicher Ausbildung, Übersee- und Schweizerpraxis, sucht

Hotel mit Restaurationsbetrieb

zu pachten oder zu kaufen (mittlere Grösse mit ca. 80 Betten).

Gute Geschäftsfrage in Schweizer Stadt oder erstklassigem Ferienort. Bedingung. Evtl. käme vorerst auch Stelle als Geschäftsführer in Frage. Grössere eigene Barmittel stehen zur Verfügung. Anfragen erbeten unter Chiffre F 9442 an Publicitas Bern.

Pour raisons de famille désirons vendre

hôtel moyenne importance

très bien situé dans ville Valais central. Bonne clientèle séjour et passage régulière. Prix intéressant. Faire offres à chiffré H R 2014 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

TESSIN

Zu verkaufen, evtl. zu verpachten, per sofort oder später

kleines Hotel mit Bar-Restaurant

20 Betten, Gartenterasse, Parkplatz, neu, modern eingerichtet, auf internationaler Verkehrstrasse. Nur seriöse, kapitalkräftige Interessenten wollen sich melden unter Chiffre AS 16696 Lo an Schweizer-Annoncen «ASSA», Locarno. Vermittler werden belohnt.

VELTLINER



ein Begriff!

Wieland Söhne
AG. Thusis

Zu verpachten

per 1. Juli 1960 oder nach Übereinkunft, an vorzüglicher Lage im Zentrum von Basel, erstklassiger

Restaurationsbetrieb

Nötiges Kapital zur Übernahme ca. Fr. 100 000.-. Auskunft an nur bestausgewiesene Fachleute erteilt Chiffre Z V 2020 der Hotel-Revue, Basel 2.

Zu vermieten per 1. Oktober 1960

Landgasthof mit Restaurant

Saal, Sitzungszimmer und Seeterrasse, in grosser, aufblühender Industriegegend am linken Zürichseeufer, zu günstigen Bedingungen. Für tüchtigen Wirt-Ehepaar (Küchenchef) gute Existenz. Erforderliches Kapital Fr. 20 000.- bis 25 000.-. Interessenten sind gebeten, Offerten mit Ausweisen einzureichen unter Chiffre OFA 30389 Zq an Orell Füssli-Annoncen AG., Zürich 22.

Achtung
garantiert einmalig für 1960
Ich liquidiere fabrikneue

Gartenschirme

2 m Durchm. Knickbar mit allen Varianten samt Betonsockel, 20-25 kg, für nur Fr. 58.-. Meine Käuferreferenzen für Qualität und Bedienung: Hotels Seiler, Zermatt, 57 St., Hotel Waldhaus, Flims, 20 Stück; Hotel Tribse, 10 Stück etc. Rud. Tschudi, Fabrikation, Schwanden GL, Tel. (058) 71760.

Mit nur **5 Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Abender-Adresse verschlossen, diskret d. Interesses. Illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schaefer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.
Adr.
Ort

Versierte, sprachkundige, charmante

Barmaid

mit ausgewiesenen Fachkenntnissen sucht Saison- oder Jahresstelle in nur gutgehender Bar. Dancing-Hotelbar bevorzugt. Offerten unter Chiffre V B 1903 an die Hotel-Revue, Basel 2.



GI die formvollendete, schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine. Trotz kleinstem Raumbedarf - grösste Leistung! Sparsamste automatische Waschmitteldosierung! Glanz Trocknung!

GEHRIG

F. Gehrig & Co.
Fabrik elektrischer Maschinen
und Apparate
BALLWIL/LU
Telefon 041/89 14 03

Junge Tochter, deutsch, französisch und englisch
sprechend, sucht Stelle als

Sekretärin

für Journal, Kassa, Telefon. Tessin oder Westschweiz bevorzugt. Eintritt 1. Juni. Offerten sind zu richten unter Chiffre T 78272 G an Publicitas St. Gallen.

Jeune Allemande

âgée de 25, demande bonne place à l'industrie hôtelière, de préférence en Suisse romande. Offre: Solide formation professionnelle et commerciale, possède de très bonnes connaissances du français (école hôtelière de Langues, Leyrin), anglais et italien. Adresser demande sous chiffré J A 2006 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Junge, freundliche

Serviertochter

mit Sprachkenntnissen sucht für nach Ostern Stelle nach Zürich in Tea-Room oder Hotel. Offerten erbeten an Fr. E. Schilt, Bar Gambinus, Biasca TI.

Bestqualifizierte

General-Gouvernante

5 Sprachen, Fähigkeitsausweis, sucht Posten in Luxus- oder Erntakassalot für kürzere Sommerreise. Eventuell Etage, Sekretariat, Réception. Offerten an 297 Case postale, Genève-Rive.

Barmaid

capable, cherche emploi pour la saison. Ecrire sous chiffré B D 1786 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Ausbildung

in der Verwaltung eines grösseren Hotels in der franz. Schweiz suchen wir für unsere 22jährige

Tochter

3 Jahre Sanatoriumstätigkeit, 1 1/2 Jahre in Spanien, franz. u. engl. Sprachkenntnisse. Gehalt Nebensache. Austauschmöglichkeit für Schweizerin. Dr. Klingenberg, Kneipp-Sanatorium Bederkesa (Dld.).

Verdino, directeur de l'Hôtel des Bergues, aura fait peau neuve, peintres, tapissiers et décorateurs s'étant succédés pour lui faire une nouvelle jeunesse.

Des travaux plus importants sont effectués dans les locaux de service. En effet, la cuisine, devenue trop petite pour l'essor qu'a rapidement pris l'établissement, sera agrandie et équipée des installations les plus perfectionnées.

M. Henri Verdino a profité de faire procéder à toutes ces transformations et réparations alors que, à proximité, un vaste chantier de réfection de chaussée a été ouvert par les Travaux publics. Ainsi donc, la clientèle du Pavillon des Bergues n'aura pas à en subir les inconvénients.

Parlement et tourisme

cvp. Sous la présidence de M. Kämpfen, conseiller national à Brigue, le Groupe parlementaire pour les transports, le tourisme et l'hôtellerie, qui comprend 70 députés des deux chambres, s'est réuni à Berne, pour entendre des exposés sur le développement de la Caisse suisse de voyage, par des représentants de cette importante institution du tourisme social.

Le prof. Dr. Hunziker, président, montra la place importante qu'occupe cette institution tant sur le plan du tourisme social suisse qu'euro-péen. On sait que le tourisme social est le tourisme auquel participent surtout les couches de la population aux revenus modestes, sans distinction de classes et d'origine.

La Caisse suisse de voyage a organisé un système d'épargne pour les vacances, qui a grand succès, au moyen de ses timbres de voyage vendus à prix réduits. En 1959, les 200 000 membres de la Caisse suisse de voyage ont épargné ainsi 35 millions de francs. Ce système d'épargne est considéré par les milieux compétents comme une solution très avantageuse du financement dans le cadre du tourisme social.

M. Abplanalp, directeur, donna des indications sur l'activité du service de renseignements de la Caisse suisse de voyage, ainsi que sur ses actions en faveur des vacances familiales, qui s'étendent sans cesse. M. Althaus, vice-directeur, renseigna sur les résultats de la campagne lancée par cette institution en vue d'obtenir une meilleure réglementation des vacances familiales en Suisse.

Avis

Benelux Tourist Service Association, Anvers
Un nouveau truc !

Nous avons déjà déclaré maintes fois dans cette rubrique que le « Guide Benelux » édité par la maison ci-dessus mentionnée nous paraissait un excellent exemple de publicité touristique parasitaire.

Cette maison a maintenant adopté un nouveau truc pour engager des hôteliers à lui commander les annonces. Elle s'est procurée un certain nombre de Magazines Sabena paraissant mensuellement et sur lesquels elle a fait imprimer sa propre raison sociale. Au milieu de la brochure, elle a intercalé 4 pages d'annonces hôtelières, voulant faire croire de cette manière que la Sabena soutenait cette publicité, ou du moins, que la grande compagnie d'aviation belge avait autorisé sinon chargé le « Benelux Tourist Service » d'acquiescer des annonces.

Un de nos membres s'est renseigné à ce sujet auprès de la Sabena et il a constaté que l'agence en question utilisait un certain nombre d'exemplaires du Magazine Sabena pour sa propre publicité, sans que la Sabena le sache et ait donné la moindre autorisation à ce sujet. La Sabena a déclaré qu'elle ne cherchait pas à acquiescer d'annonces pour ce magazine et elle trouve que le procédé de l'agence « Benelux » est inadmissible. Elle le lui a d'ailleurs déjà fait savoir.

Nous recommandons encore une fois à nos membres de ne pas se laisser séduire par cette propagande indésirable.

Attention, mauvais payeur !

L'agence HAINZL TRAVEL ORGANISATION, Goetheplatz 9, Francfort sur la Main, a laissé depuis le printemps et l'été passés diverses notes impayées à l'égard de nos membres. Les interventions et les sommations du bureau central sont demeurées sans réponse et c'est ce qui nous incite à recommander à nos lecteurs de se montrer prudents en traitant avec cette agence.

Vermischtes

Telephonzellen aus Acrylglas

In der Halle eines Stockholmer Hotelneubaus ist eine Telephonzelle zu finden, die zeitgemäss und

Die Büro-rationalisierung in Anstalts-, Hotel- und Gastwirtschaftsbetrieben

Ein neuer Kurs in der Reihe der betriebswirtschaftlichen Veranstaltungen dieser Art des Seminars für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen verfolgt den Zweck, zu zeigen, wie die bedeutenden Fortschritte der jüngeren Zeit auf dem Gebiete der Büro-rationalisierung sich auch für die Betriebe des Anstalts-, Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes nutzbar machen lassen. Er wird am 27. April 1960 im Maschinenlaboratorium der ETH in Zürich ausgetragen und umfasst folgendes Programm:

10.15–11.30 Referat «Grundfragen der Arbeitsgestaltung im Büro» von Prof. Dr. H. Böhrs, Handelshochschule St. Gallen.

11.30–12.15 Pause und Aussprache.

14.00–15.30 Referat «Die Büro-rationalisierung im Anstaltsbetrieb» von Verwalter M. Wipf, Krankenhaus Horgen.

praktisch ist und ausserdem den Vorzug hat, keine Bodenfläche zu beanspruchen. Sie besteht aus zwei schalenförmigen Teilen, die in der Mitte zusammengesetzt sind. Die eine davon ist ausgeschnitten und an der Wand befestigt, so dass sie das an der Wand montierte Telefon einschliesst. Die andere Hälfte zeigt einen ähnlichen Ausschnitt, der dazu dient, dass die Benutzer durch leichtes Bücken in den «Dom» aus den beiden Acrylhalbkugeln gelangen, die unten selbstverständlich offen sind. Beim Sprechen dringen laut «Kunststoff-Plastics» Nr. 1, 1959, nicht nur von aussen keine Geräusche in die Sprechzelle, sondern es ist auch nicht möglich, von aussen zu hören, was in der Zelle gesprochen wird. Da die im übrigen gut wirkende Zelle keine Bodenfläche beansprucht, wird sie in vielen Fällen andern Sprechzellen vorzuziehen sein.

Aus dem gleichen Material besteht eine andere, ebenfalls in der obgenannten Zeitschrift abgebildete amerikanische Telephonzelle, die gleichfalls für Hotels, Gaststätten, Bahnhöfe bestimmt ist. Sie wird noch nicht serienmässig gebaut, sondern ist ein Versuchsmodell; weil ihr Oberteil aus Acrylglas besteht, hat sie von der Herstellerin die Bezeich-

15.30–15.45 Pause.
15.45–17.15 Referat «Die Rationalisierung der Büroarbeiten im Hotel- und Gastwirtschaftsbetrieb, unter besonderer Berücksichtigung der Mechanisierungsmöglichkeiten» von Direktor Dr. K. von Büren, Montreux.

17.15–18.00 Aussprache.

Lichtbilder und Demonstrationen an aufgestellten Apparaten und Maschinen veranschaulichen die Anforderungen der Referenten.

Die Kursgebühr beträgt 25 Fr. bei Einzelanmeldungen und 20 Fr. bei Kollektivanmeldungen. Die Anmeldungen sind an das Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen zu richten, wo auch Kursprogramme und weitere Auskünfte über den Kurs erhalten werden können.

Saisoneroöffnungen

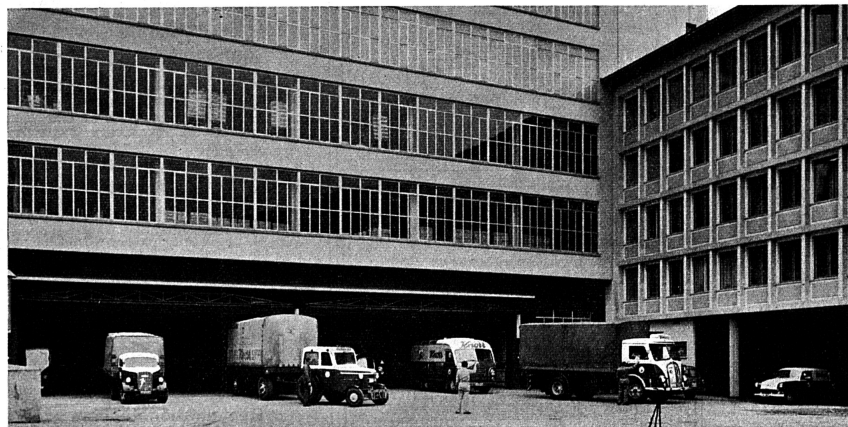
Interlaken: Beau Rivage Grand Hotel, 6. April 1960
Interlaken: Hotel Royal & St. Georges, 13. April

Annonces et abonnements

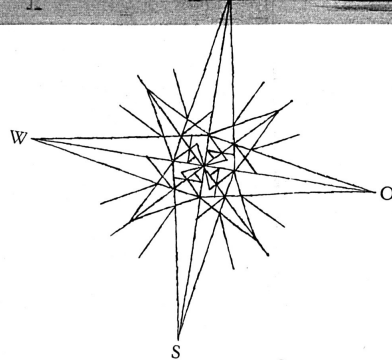
Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone (061) 34 88 90.

Rédaction: Ad. Pfister
P. Nantermod
Administration des annonces: E. Kuhn

Knorr arbeitet für Sie...



Dutzende von Rohstoffen für Knorr-Suppen, -Bouillons und -Saucen kommen aus allen Richtungen der Windrose nach Thayngen: Hülsenfrüchte aus Nord- und Süd-Amerika wie aus Afrika, Gewürze aus Indien und Indonesien, Weizen aus Kanada und Australien und viele andere natürlich auch aus der Schweiz. Und immer handelt es sich dabei um ausgesuchte Qualitäten, die allein gut genug sind, den verwöhnten Gaumen der Schweizer Kunden und Konsumenten zufriedenzustellen. Welch eine Aufgabe stellt da allein der Einkauf dieser Rohstoffe dar! Was für Transportprobleme ergeben sich, welche Verantwortung bei der minutiösen Prüfung der täglich eingehenden Provenienzen! Eine weltweite Organisation und ein eingespieltes Team von Fachleuten garantiert Ihnen, dass Sie mit Knorr Produkten sicher Qualitätsprodukte kaufen und verwenden.



Knorr Produkte —
von anerkannter Qualität!

Knorr

beziehen Sie vorteilhaft von

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
vorm. Koch & Uttinger Telephone (081) 21227

Schreibbücherfabrik Buchdruckerei Hotelartikell

Fortus zur Belebung des Temperaments

Bei Mangel an Temperament und bei Funktions-Störungen eine VOLL-KUR mit Fortus. So werden die Nerven bei Sexual- und Nervenschwäche, bei Gefühlskälte angeregt und das Temperament wird belebt. Vollkur Fr. 25.—, Mittelkur Fr. 10.—, Proben Fr. 5.— und 2.—. In Apotheken und Drogerien, wo nicht vorrätig:

Lindenhof-Apotheke, Zürich 1

am Rennweg 46 Tel. (051) 275077

Gerra-Gambarogno, gegenüber Ascona-Locarno

665 m² Bauland am See
zu verkaufen.

See- und Strassenfront ca. 50 m. Auch für Restaurant oder Hotel geeignet. Näheres durch C. Danzi (Nr. 20), Locarno.

Junger

PATISSIER

sucht interessante Sommersaisonstelle in Hotel. Angebote mit Angabe über die Dauer der Saison unter Chiffre J P 1977 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher Konditor, 30jähr., sucht für Sommersaison Stelle als

Hotel-Konditor

Berner Oberland, Kanton Luzern oder Tessin bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Angebote unter Chiffre H K 2051 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche Gastwirtstochter (29) gewissenhaft, zuverlässig, kaufmännisch geschult, englische Sprachkenntnisse (1 Jahr Amerikaaufenthalt), einjährige Praktikum in Hotellecke, sucht Stelle in gutem Hause als

Empfangs-Büropraktikantin

Angebote mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre E B 1960 an die Hotel-Revue, Basel 2.

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

Gelenke
Hotel- und Gaststättengehilfin

einschl. Hotelfachschule, Hamburgerin, 24 Jahre alt, sucht ab 15. April Vertrauensposten in gutem Hause. Einzelzimmer Bedienung. Bern und Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre H G 2003 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, bestausgewiesene

Barmaid

sucht gute Saisonstelle. Off. unter Chiffre B M 1968 an die Hotel-Revue, Basel 2.

25jähr., tüchtiger

Diplom-Masseur

sucht Jahres- oder Saisonstelle. Sprachen: Italienisch, Deutsch und Französisch. Offerten an P. Mazzucato, bei Gandolfi, Locarno (Locarno).

Serviertochter und Barmaid

(Osterreicherinnen), mit sehr guten Zeugnissen, suchen gute Stellung für Sommersaison. Angebote an Frl. E. Bertscher, Hotel Ochsen, St. Margrethen SG.

Wo das Schöne zählt


SILENT GLISS
 GIP


Profil 1013

„Silent Gliss“ Vorhangeinrichtungen werden überall bevorzugt, wo es gilt, die besondere Note eines Interieurs auf diskrete Weise zu betonen und sich auf technisch vollkommene Vorhänge verlassen zu können. „Silent Gliss“ ist die erste leise Vorhangsbühne der Welt — eine echt schweizerische Pionierleistung, welche viele praktische Vorteile mit gediegener Form verbindet. Den Vorsprung, welchen sich „Silent Gliss“ bei seiner Erfindung vor zehn Jahren schuf, hat dieses erfolgreiche System seither gehalten, indem es sich immer verbessert hat und sich ständig erweitert. Auszeichnungen: „Die gute Form“ des Schweiz. Werkbundes SWB und Gütezeichen Q des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft. Verlangen Sie bitte unverbindlich Prospekte, Handmuster und Referenzen.

F. J. Keller + Co.
Metallwarenfabrik Lyss BE
Telefon 032 857 42/43

Ich bin: Absolventin der Handelsschule Chur mit Diplombabschluss.

Ich suche: Interessanten, abwechslungsreichen Posten in der Stadt Zürich als

kaufmännische Angestellte

wo ich meine erworbenen Kenntnisse gebrauchen und auch Umgang mit Menschen pflegen könnte (Réception, Verkauf).

Offerten bitte unter Chiffre K A 1894 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Allemand, 23 ans, ancien élève Ecole Hôtelière Lausanne — Actuellement en stage en France — Expérimenté pour réception, caisse, main-courante — Connaissances linguistiques = Français et Anglais, cherche place comme

Secrétaire de réception

en Suisse française (de préférences Genève ou région Lac Léman) — pour période de 6 mois au moins à compter du 1er Juin 1960.

Offres sous chiffre S R 2000 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junger Koch, 21 Jahre alt, sucht Stelle als
Chef de partie
oder
Alleinkoch

für 15. April. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Französische Schweiz bevorzugt. Saisonstelle. Zuschriften mit Gehaltsangabe erbeten an: W. Raab, Fbg de la Gare 27, bei Fam. Bucher, Neuchâtel.

Kochlehrstelle

gesucht

in mittleren Betrieb. Westschweiz bevorzugt. Condorei Café Maron, Bahnhofplatz, Chur.

23-jähriger lediger Bursche mit gültigem Reisepass sucht Stelle als
Küchenbursche

Eignet sich aber auch als Gärtner. Offerten sind erbeten an Leone Amato, Contrada S. Vincenzo, Pietrabbondante/Caserta (Italien).

2 junge, fachkundige
Serviertöchter
mit Sprachkenntnissen, suchen Stelle auf 15. April. Offerten unter Chiffre S V 2050 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Holländer, 23- und 22-jährig, mit Diplom, höhere Hotel-schule Maastricht, gute Sprachkenntnisse und Erfahrung, suchen Jahresstelle als

Chef de rang
Angebote an Th. v. Bommel, Grotestr. 93, Well, Lämbug (Holland).

Lingerie-Gouvernante

ges. Alters, tüchtige, erfahrene, sucht Jahres- od. Saisonstelle als Lingerie. Offert. unter Chiffre L G 2052 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche, 24 Jahre alt, englische und franz. Sprachkenntnisse, sucht passende Stelle als

Buffetdame oder Economathilfe

Gute Zeugn. aus der Schweiz vorhanden. Stelle in Davos bevorzugt. Eintritt sofort. Zuschriften erbeten an E. Hany, c/o Karl Frei, «Zur Zinne», Diessenhofen TG.

Junge, flinke und gewandte Tochter sucht Stelle als

Saaltöchter
sprachkundig, in mittleren Betrieb im Tessin. Lugano bevorzugt. Bitte detaillierte Offerten unter Chiffre S A 2007 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, freundliche Ungarin mit 3 Jahren Praxis im Service sucht Stelle für Sommersaison als

Saal-Restaurationsöchter

Deutsche und engl. Sprachkenntnisse. Off. unter Chiffre S R 2004 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kräftiger, williger Bursche sucht

Kochlehrstelle

für Frühling oder Herbst. Offerten an Peter Rislér, Mont-Soleil (Berne Jura).

Junge Italien, parlant français, allemand, anglais et italien, cherche place dans hôtel pour la saison d'été comme

conciierge ou 1er portier

S'adr. à Franco Ferrari, Nannucci Ltd. 5-6 Newman Passage, Newman Street, London W 1 (England).

Conciierge-Telephonist

Schweizer, 31-jährig, mit Sprachkenntnissen, sucht Stelle per 1. Mai. Offerten unter Chiffre OFA 7942 Zs an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Wirtesohn, 30-jährig, sucht Stelle in einfachen

Service

in der deutschen Schweiz. Antritt Anfang Mai. Angebote unter Chiffre M R 1939 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pianiste

aveugle, bonne présentation, cherche emploi

saison d'été, de préférence à la montagne. Bonnes références. Ecrire sous chiffre P 20341 S à Publicitas Sion.

Junge homme, rentrant d'Angleterre fin juin cherche place comme

aide-portier

à la salle, etc. Faire offres par écrit sous chiffre P 4735 S à Publicitas Sion.

Suisse, 29 ans, cherche pour la saison d'été emploi de
secrétaire

à la réception. Français, allemand, anglais, notions italien et espagnol, comptabilité, main-courante, bonne culture générale. Libre dès le 1er juin. Offres sous chiffre K 22047 U à Publicitas S.A., Bienne.

Junger Deutscher sucht auf 1. Mai für Sommer-saison Stelle als
KOCH
Zuschriften erbeten an Siegfried Münch, Hotel Meyerhof, Hespental (Üst).

2 Serviertöchter

25 j., Deutsche, suchen zum 1. Juli Saisonstelle. Perfekt im Service. Angebote an Inge Grahl, Duisburg, Waldstrasse 138 (Deutschland).

Gerantin

in allen Sparten des Hotelfachs bewandert, sucht neuen Wirkungskreis. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G N 2059 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune Autrichienne présent bien, ayant fait stage dans hôtel, cherche place à l'année dans
bureau de réception

Allemand et anglais à fonds; bonnes connaissances du français. Offres sous chiffre G. M. 1915 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Suche Stelle als

Chief Steward

Deutscher, 53 Jahre. Lange bei der HAPAG, gewesener Chief Steward auf Königsjacht. Englisch, Spanisch. Angebote an Karl Seissenschmidt, Ass. Chief Steward QSS «Arkadia», Greek Line, Southampton (England).

Hôtelier-Restaurateur
Suisse, 30 ans, ayant occupé places directives, cherche
remplacement
comme
chef de réception

ou occupation semblable jusqu'au 10/15 mai. Offres à Case postale 34193, Lugano-Cassarate.

Ich bin zurzeit in Spanien, habe einige Jahre Bureaupraxis, beherrsche Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch in Wort und Schrift und suche Stelle als

Hotel-Sekretärin

für Sommer 1960. Offerten an Mlle Gertrud Keller, Calle Menorca 15, 60. Madrid (Spanien).

Suisse, 25 ans, ayant terminé l'école hôtelière de Lausanne, 3 langues, cherche place comme
maincourantier ou aide de réception

Ecrire sous chiffre P O 8200 L à Publicitas, Lausanne.

Direktions-Stellvertreter als Stütze des Patrons

mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut und mit Initiative und Sinn für Niveau, sucht Position in der deutschen Schweiz. Offerten unter Chiffre D S 2001 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer Direktor eines Sahara-Hotels des «Office National Marocain du Tourisme», sucht
DIREKTION

eines Hotels für die Sommersaison 1960. Frei vom 15. Mai bis 1. Oktober. Kann evtl. kleine marokkanische Brigade mitbringen zu günstigen Bedingungen. W. A. Kuhn, Direktor, Hotel du Grand Sud, Zagora (Marokko).

Für Ihr Hotel bewerbe ich mich als

Assistant-Manager

Bin 25-jährig, Deutscher, aus dem Hotelfach. Jetzt als Chief Steward Assistant auf Kreuzfahrtschiff. Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch. Ihr Angebot: Wolfgang Hanau, Ass. Chief Steward QSS «Arkadia», Greek Line, Southampton (England).

Chef-Konditor, mit Wirtprüfung und Fähigkeitsausweis, sucht Stelle als
GERANT
in der deutschen Schweiz. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G T 1905 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als
Pâtissier oder Koch
für kommende Saison und Aushilfe über Ostern. Beste Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Offerten erbeten an Fritz Reinhard, Mühlegg 14, Ebikon LU, Tel. (041) 6 38 23.

Commis-saucier
Commis de cuisine, 20-jährig, Belgier, 3 Jahre Hotelschule, Diplom, 1 Jahr Koch, sucht für kommende Sommersaison Stelle in gutem Haus in der franz. Schweiz. Stellenantritt gleich möglich. Angebote und Gehaltsangaben an Van de Kerckhove Georges, Meyers Hennau Straat Nr 2, Brüssel II (Belgien).

Wir suchen für sofort:
Chef de partie
tüchtige
Buffet-Töchter
und **Office-Mädchen**
Offerten unter Chiffre T E 2041 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Demandée de suite fille de cuisine
sachant un peu cuire.
Café-restaurant l'Aiglon, rue Simondi 16, téléphone (022) 32 97 60, Genève.

Gesucht
für Sommersaison nach DAVOS
Alleinkoch oder -köchin
Sekretärin (bei Eignung Jahresstelle)
Saaltöchter
Saahlilfe
Zimmermädchen
Küchenmädchen- oder -burschen
Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an K. Bill, Hotel Bernina, Davos-Platz.

Gesucht
Eintritt nach Übereinkunft in Saison und Jahresstellen:
Bureaufräulein-Sekretärin
2 Buffetdamen
Buffetöchter
Offerten mit Lohnangabe erbeten an F. Lehmann, Bahnhofplatz und Schiffersrestaurant, Romanshorn.

Gesucht
Junge
Hotel-Praktikantin
deutsch, französisch und englisch sprechend, in gepflegtes Kleinhotel in Lugano (30 Betten), Eintritt sofort, Saisondauer bis Ende Oktober. Offerten mit Lebenslauf und Photo unter Chiffre H O 2058 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurants
„Chalet Suisse“ u. „Matterhorn“
Amsterdam, Den Haag, Scheveningen, Rotterdam, Tilburg
suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationstöchter
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Chefs de partie
Commis de cuisine
Buffetöchter

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an: Zentralbüro Restaurants «Chalet Suisse», 123 Noorderdeinde, Den Haag (Holland).

ENGLAND
Das „Mayflower-Hotel“ in Cobham, Kent
sucht tüchtigen

Chef-Gardemanger
sowie

Chef-Tournant
für baldigen Eintritt. Sehr gute Bedingungen. Offerten an Frau D. Strahm, Scheuchzerstrasse 70, Zürich 6, Tel. (051) 262523.

Hotel de luxe
cherche pour entrée immédiate ou à convenir
JEUNE STAGIAIRE ou début. de RÉCEPTION
Faire offres avec photo, copies de certificats, date d'entrée possible, à la direction de l'Hôtel Century, Anvers (Belgique).

Hotel mit 60 Betten im Engadin

sucht für Sommersaison:

Saaltöchter
Restaurationstochter
Kaffee Köchin
Officemädchen
Küchenmädchen
Küchenburschen
Etagenportier-Hausbursche
Wäscherin

Offerten mit Zeugnisabschriften bitte an Hotel Bernina, Pontresina.

Gesucht

für lange Sommersaison 1960:

Küchenchef
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Hilfsköchin
Küchenmädchen

Offerten erbeten an Parkhotel-Eintracht, Wolfenschiessen (Nidwalden), Tel. (041) 84 81 44.

Parkhotel-Bellevue, Lenk

Berner Oberland, ein gepflegtes Haus mit Sommer- und Winterbetrieb, sucht auf kommende Sommersaison:

Hotelsekretärin
Anfangsgouvernante
Lingeriemädchen
Pâtissier
Commis de cuisine
Gartenbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Angabe der Lohnansprüche an S. Perrollas, Parkhotel-Bellevue, Lenk (Berner Oberland).

Gesucht

für Sommersaison nach Saas-Fee in mittleres Hotel

Wäscherin
Portier
Ladentochter
Officemädchen

Schriftliche Offerten sind zu richten unter Chiffre S F 2035 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

1. Saal- und Restaurations-
tochter für sofort
2 Saal- und Restaurations-
tochter Mitte Mai
Büropraktikantin Anfang Juni

Offerten sind erbeten an Hotel Baumgarten, Familie Blattler, Kehrsiten am Vierwaldstättersee.

Gesucht

in erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb, Jahresstelle, junger

Chef de rang
(sprachkundig)
Commis de restaurant
Buffettöchter
Kellerbursche

Jahresstelle, guter Lohn, geregelte Freizeit

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an G. Sommer, Gartenhotel, Winterthur, Tel. 62231.

Für Sommersaison

gesucht

tüchtigen, jüngeren

**Alleinkoch
oder Köchin**

für feine Küche und feine Desserts. Grosser Lohn, kein Restaurant. Bei Zufriedenheit Wintersaison. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an Hotel Pension Cresta, Waldhaus-Films (Graubünden).

Gesucht eine

**Servier-
tochter**

(auch Anfängerin). Schöner Verdienst u. geregelte Freizeit. Gef. Offerten an Fam. Walther, Restaurant Krone, Kerzers FR, Tel. (031) 695122

Gesucht

junger

KOCH

sowie

Commis de cuisine

Offerten an E. Römer, Tea-Room Schwimmbad, Grenchen.

Gesucht

junger

**Commis
de cuisine**

Eintritt nach Vereinbarung. Alkoholfreies Restaurant Randenburg, Schaffhausen, Tel. (053) 5 34 51.

Hotel Seilerhaus, Zermatt

sucht für Sommersaison per 1. Mai bestqualifizierten

Küchenchef

mit guten Kenntnissen in à-la-carte-Küche. Eventuell Jahresstelle. Offerten erbeten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen.

Für das NEUE ABC-Restaurant/Tea-Room

mit Alkoholpatent an der Rüdengasse 1, gerade vis-à-vis der Hauptpost in Basel, suchen wir für

Eintritt 1. bis 15. Mai 1960:

erfahrene, gut präsentierende

Bar-Buffetdame

für den Service der Imbiss-Theke und Apéro-Bar

Ferner eine tüchtige, branchenkundige

**Economat-Gouvernante/
Buffet-Tournante**

sowie eine

Buffet-Tochter

mit etwas Praxis, eventuell Buffet-Lehrtochter.

Geregelte Arbeitszeit, die Bedingungen des GAV werden peinlich genau eingehalten, flotte Arbeitsbedingungen, gute Entlohnung.

Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an TEROMAG TEA-ROOM AG., Gessnerallee 38, Zürich 1.

Mustermesse-Restaurants, Basel

suchen für die Dauer der Schweizer Mustermesse vom 23. April bis 3. Mai 1960:

Chef-Saucier

nur erste Kraft

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Mustermesse-Restaurants, Postfach, Basel.

Gesucht

für kommende Sommersaison, Eintritt Ende Mai 1960:

Köchin
neben Chef oder gute Küchenhilfe
Saaltöchter oder
-praktikantin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel Brunner, Wengen.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für sofort

Köchin evtl. Jahresstelle
Commis de cuisine
Personal-Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Hotel Moy, Oberhofen
am Thunersee sucht

Etagenportier-Hausbursche**Per sofort gesucht**

in gut eingerichtetes Hotel und Restaurant der Nordwestschweiz tüchtige und gewissenhafte

Sekretärin

als Vertrauensperson. Beherrschung der deutschen und französischen Sprache. Offerten erbeten unter Chiffre N W 2039 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort gut präsentierende

Serviertochter

mit Englischkenntnissen, in gutgehendes Hotel-Restaurant. Sehr guter Verdienst. Offert. mit Bild bitte an Dag. Camenzind, Hotel Seegarten, Gersau.

Gesucht

tüchtiger

Küchenchef

mit Eintritt Anfang Mai. Offert. mit Gehaltsansprüchen und Referenzen unter Chiffre K U 2054 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in erstklassigen Hotel- u. Restaurationsbetrieb per sofort oder 1. Mai 1960

**Sekretärin-
Stütze des Patrons**

mit kaufmännischer Ausbildung bevorzugt, für Kassa und Kontrollwesen, Korrespondenz usw. Offerten mit Referenzen, Zeugnisabschriften und Photo an G. Sommer, Gartenhotel, Winterthur, Tel. 62231.

Gesucht

für Sommersaison:

Sekretärin-Journalführerin
Entremetier
Aide de cuisine
Anfangszimmermädchen
Etagenportier
Chasseur-Telephonist
Küchenmädchen
Casserolier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Parkhotel Schoenegg, Grindelwald.

Erstklassiges**Spezialitäten-Restaurant**

sucht per 1. Mai 1960

Koch-Lehrling

Gelegenheit den Beruf gründlich zu erlernen. Intelligente, arbeitsfreudige Interessenten beliehen ausführliche Offerten mit Bild und Schulzeugnissen einzuweisen unter Chiffre K L 1965 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in erstklassige Dancing-Bar

junger, tüchtiger

Bar-Kellner

Jahresstelle. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre B K 1966 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

in Jahresstelle für unser Stadthotel eine freundliche, fachkundige

Serviertochter

Bewerberinnen, die fink servieren können und in einem erfreulichen Team mitarbeiten wollen, sind gebeten, ihre Offerte mit Zeugnisabschriften und Bild zu richten an Hotel Krone, Marzigrasse, Winterthur. Sehr gute Arbeits- und Verdienstsbedingungen.

Gesucht

per 1. Mai oder nach Übereinkunft in Stadthotel nach Basel sprachkundige, gewandte

Sekretärin

mit allen einschlägigen Arbeiten vertraut. Bewerberin für Praxis bevorzugt. Offerten unter Chiffre S N 1908 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir bieten

angenehme Jahresstelle tüchtiger, gewandter

**Restaurations-
tochter**

Beherrschung eines gepflegten Services sowie Sprachkenntnisse erforderlich. Sehr hoher Verdienst, geregelte Freizeit. Nur bestausgewiesene Bewerberinnen adressieren ihre Offerte mit Bild an Hotel Kreuz, Balsthal SO, Tel. (062) 274 12.

Gesucht

in grösseren Hotelbetrieb in Zermatt

**Journalführerin-
Sekretärin**

Eintritt Anfang Mai. Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch und Englisch. Gutbezahlter Posten. Lange Sommer- und Wintersaison. Offerten mit Referenzen, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre J S 2031 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Kleinhotel

Alleinköchin oder Mädchen
mit guten Kochkenntnissen sowie
Zimmermädchen

Geregelte Freizeit. Schöner Lohn. Auskunft: Tel. (071) 22 79 73 oder Frau L. Walser, Hotel Stocken, St. Gallen W.

Gesucht

in Jahresstelle per sofort jüngere, im Restaurationsgewerbe gewandte Persönlichkeit als

Buffetdame und Gouvernante

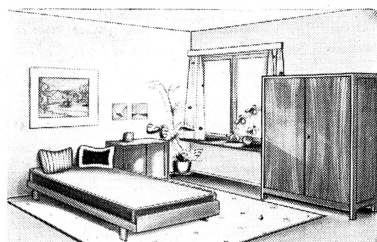
Offerten mit Zeugnisabschriften, Lichtbild und Lohnanspruch sind zu richten an Balz Salzmann, Krone am Rhein, Gottlieben.

Gesucht nach Genf

in Erstklasshotel

Partiekoch

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild unter Chiffre P K 2049 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Viel vorteilhafter durch Möbelfabrik Zehnder-Lordelli

Einerzimmer, komplett, wie Bild (Schrank, Ottomane mit verstellbarem Keil, dicker Schoner, prima Federkernmatratze, Kommode), zum gewohnt, günstigen Zehnder-Lordelli-Preis von
total nur **Fr. 395.-**

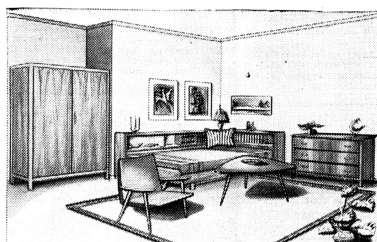
Auf Wunsch in monatlichen Raten schon ab Fr. 20.-
Schöne Doppel-Schlafzimmer ab Fr. 790.-

Beim Bezug von mehreren Stücken interessanter Mengenrabatt (auch günstig für Wiederverkäufer).

Wünsche Gratiskatalog über:

Genaue Adresse:

H.R.

Zehnder-Lordelli, Möbelfabrik, Bundesplatz 1, Telefon (041) 261 26, Luzern

Einerzimmer, komplett, wie Bild (Schrank, Couch mit verstellbarem Keil, dicker Schoner, prima Federkernmatratze, Couchumbau, Kommode, Tischli, Fauteuil, zum gewohnt günstigen Zehnder-Lordelli-Preis von total nur
Fr. 692.-

Franco-Lieferung ins Haus
Schöne Wohnzimmer ab Fr. 590.-

Beim Bezug von mehreren Stücken interessanter Mengenrabatt (auch günstig für Wiederverkäufer).

On cherche
pour entrée immédiate ou
date à convenir:

chef de cuisine
expérimenté
commis de cuisine
pâtissier
sommelière (sommelier)
filles de buffet
dame de buffet
blanchisseuse
jeune fille pour lingerie
femme de chambre

Offre avec copies de certificats et prétentions de salaire à la Case postale No 676 à Neuchâtel.

Gesucht

junger, tüchtiger, solider

**Koch
Tochter**

für Buffet und Mithilfe im Service. Eintritt: Mitte April. Hotel Schiff, Schaffhausen.

Stellen-Anzeiger

Nr. 14

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF

	Mitglieder SHV	Nichtmitglieder Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	5.-	6.- 6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	4.50 5.-

Spesen jeweils extra und Mehrstellen mit 70 Cts. Zuschlag.

Beleg-Nummern werden nicht versandt.

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Gesucht per 15. April: Serviertochter, Buffettochter (Mithilfe im Zimmerdienst), Offerten an Hotel Hirschen, Rapperswil (770)

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst

Hotel-Bureau, Basel 2

Gartenstrasse 12 - Telefon (061) 34 86 97

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV eingeschrieben sind, erhalten telefonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 5479 Restauranttochter oder Kellner, nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
- 5521 Commis de cuisine, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Nähe Basel.
- 5518 Küchenchef, Kellner, Demi-Chef, Buffettochter, evtl. Anfangsling, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Bielerrösch, Kanton Waadt.
- 5547 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Luzern.
- 5548 Commis de cuisine, Küchenchef, Lingerie, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
- 5552 Allgemeingouvernante, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Bern.
- 5553 Alleneck oder Alleneckköchin, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 5559 Hilfsköchin, Hausmädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton St. Gallen.
- 5568 Commis de cuisine, Mitte April, Hotel 80 Betten, Zürich.
- 5569 Serviertochter, junge Barmaid, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 5578 Küchenchef-Alleneck, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Graubünden.
- 5584 Zimmermädchen, Hausbursche, Küchenmädchen, sofort, Serviertochter, französisch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Waadt.
- 5601 Commis de cuisine, Buffeddame, Serviertochter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Fribourg.
- 5604 Chef de rang, Demi-Chef, 1/15 Mai, Grossrestaurant, Zürich.
- 5607 Commis de cuisine, Buffettochter, Buffetbursche, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 5609 Haus-Officierebursche, deutsch oder franz. sprechend, Mitte April, Restauranttochter, sofort, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 5613 Portier, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Luzern.
- 5618 Saaltochter, sprachkundig, sofort, kleines Hotel, Lugano.
- 5639 Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Zürich.
- 5650 Hausbursche, Patisserie, Gardemanger, Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, St. Gallen.
- 5651 Alleneck, 1. Mai, Restaurant, Basel.
- 5655 Chef de partie (Gardemanger), sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Basel.
- 5656 Lingerie, sofort, Hotel 50 Betten, Lago Maggiore.
- 5671 Alleneck, restaurationskundig, nach Übereinkunft, Buffetbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
- 5683 Serviertochter, evtl. Schenkbursche, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Thunsee.
- 5694 Alleneck oder Köchin oder Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Solothurn.
- 5696 Chasseur, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Bielensee.
- 5698 Commis de rang, Nachportier, Serviertochter, Betriebskontrollen, Zimmermädchen-Tourne, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton St. Gallen.
- 5703 Alleneck, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Engadin.
- 5728 Portier, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Genfersee.
- 5729 Patisserie, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
- 5730 Chef de partie oder Demi-Chef, Buffeddame, Buffettochter, evtl. Praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Kanton Zürich.
- 5745 Alleneck oder Köchin, Commis de cuisine, Küchenbursche, deutsch sprechend, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Zürich.
- 5756 Commis-Patisserie, Anfang Mai, Buffeddame, sofort, Grossrestaurant, Basel.
- 5777 Chef de partie, Demi-Chef, sofort, Restaurant, Basel.
- 5779 Portier, sprachkundig, nach Übereinkunft, Serviertochter, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 5797 Serviertochter, Buffettochter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Solothurn.
- 5798 Saalpraktikantin, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Neuchâtel.
- 5801 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Commis de cuisine, Mitte Mai, mittelgrosses Hotel, Kanton Baselstadt.
- 5892 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Luzern.
- 5893 Nachtconcierte, 1. Mai, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Hausmädchen, Mitte April, grosses Passantenhotel, Basel.
- 5895 Portier-Hausbursche, Kellner, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 5837 Chef de service, Serviertochter, 1./15. Mai, Restaurant, Basel.
- 5845 Bureaupraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Zentralschweiz.
- 5847 Sekretärin, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Graubünden.
- 5849 Serviertochter, Buffettochter, sofort oder nach Übereinkunft, kleines Hotel, Zürichsee.
- 5852 Alleneck, Lingerie, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 5858 Küchenchef, Commis de rang, Commis de cuisine, Serviertochter, 1. Mai, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 5868 Küchenchef, Bureaupraktikantin-Stütze der Hausfrau, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
- 5875 Serviertochter, nach Übereinkunft, grosses Passantenhotel, Bern.
- 5881 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Commis de cuisine, Mitte Mai, mittelgrosses Hotel, Kanton Baselstadt.
- 5892 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Luzern.
- 5893 Nachtconcierte, Commis de cuisine, 1. Juni, Hotel 80 Betten, Zürich.
- 5896 Chef de rang, Bureaupraktikantin, Offemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 5928 Serviertochter, evtl. Kellner, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel, Baderhof, Kanton Aargau.
- 5937 Restauranttochter, evtl. Anfängerin, Mitte April, Zimmermädchen, Hausmädchen, April, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 5964 Hausbursche, Buffetbursche, Buffetbursche, evtl. Schenkbursche, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
- 5977 Serviertochter, franz. sprechend, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Berner Oberland.
- 5978 Kellner, deutsch sprechend, Serviertochter, Lingeriemädchen, Buffetpraktikantin, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zürich.
- 5987 II. Journalführer, evtl. Praktikant, Wäscher(in), Kaffeeköchin, sofort, Hotel 120 Betten, Zürich.
- 5990 Serviertochter oder Kellner, Mitte April, Serviertochter oder Kellner, 1. Mai, Buffettochter, sofort, Hotel 70 Betten, Bielensee.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: Serviertochter, Offemädchen. Offerten an Restaurant-Tea-Room Le Prado, Crans sur Sierr (Walserboden) per 1. Mai, evtl. nach Übereinkunft, (754)

Gesucht in Passantenhotel per 1. Mai, evtl. nach Übereinkunft, tüchtige, im Speisesservice gewandte Serviertochter sowie Buffettochter (kann auch angelernt werden). Sehr guter Verdienst. Zimmer zur Verfügung. Geehrte Arbeitsstelle. Offerten an Familie Brandel, Restaurant du Commerce, Grenchen 50, Tel. (065) 8 69 80. (764)

Gesucht zum baldmöglichsten Eintritt: Lingerie. Offerten an Hotel Bellevue, Locarno. (765)

Gesucht per sofort: tüchtige Restauranttochter oder -kellner, Stütze der Hausfrau und Offemädchen. Offerten mit Zeugnisfotos an: Hotel Eden, Weggis, auf 25. April oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison: Lingerie, Zimmermädchen, Hausmädchen, Saalpraktikantin. Offerten an Geschw. Späth, Hotel Eden, Weggis. (766)

Gesucht auf 1. Mai oder nach Übereinkunft: tüchtige Alleneckköchin, Reisevermittlung, Fremdenhotel 40 Betten (wenig Restaurant), elektrische Küche. Ferner: Küchenmädchen, Saalpraktikantin, später Anfangsverdienst, Eintritt 1. Mai; Anfangszimmermädchen, Eintritt 15. April. Gute Entlohnung. Offerten mit Zeugnisfotos, Altersangaben und Lohnansprüchen an Hotel Rugenpark, Interlaken. (768)

Gesucht per Mitte April für lange Saison Alleneck-Jungkoch oder Köchin. Offerten mit Zeugnisfotos und Gehaltsansprüchen an Hotel Post & Viamala, Thun (Graubünden). (771)

Gesucht vom Hotel Touring-Bernhof, Burgdorf, und Kuchhaus Ostschweiz: Serviertochter, Restauranttochter, Saaltochter, Kuchtochter. Offerten an H. Wüthrich-Rohrer, Postfach 154, Burgdorf, Tel. (034) 21652. (783)

ORIGINALZEUGNISSE

sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

- 5995 Zimmermädchen, Tochter für Zimmer und Service, Offemädchen, 1. Mai, Telefonistin, Etagenportier-Tourne, evtl. Hausbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Aargau.
- 6015 Serviertochter, Haus-Zimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
- 6027 Sekretärin, sofort, Restaurant, Basel.
- 6030 Chef de partie, Mai, Patisserie, 1. Juni, Erstklasshotel, Basel.
- 6032 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 6035 Commis de cuisine, Buffettochter oder -dame, sofort/nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
- 6037 Grillköchin, Restaurantkellner, deutsch sprechend, Casserolier, Buffettochter oder -dame, eventuell Schenkbursche, 1. Mai, Köchin, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Anfang Juni, Hotel 60 Betten, Zürich.
- 6048 Wäscherin, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Zürich.
- 6049 Demi-Chef, Serviertochter, Buffet-Economatpraktikantin, Buffeddame, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
- 6054 Commis de cuisine, Bäcklerin, Serviertochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 6057 Offemädchen-Mithilfe im Service, sofort, kleineres Hotel, Lago Maggiore.
- 6075 Chef de partie, Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Ostschweiz.
- 6077 Commis de cuisine, sofort, kleines Hotel, Kanton Solothurn.
- 6082 Restauranttochter oder Kellner, Stütze der Hausfrau, sofort, Hotel 50 Betten, Bielensee.
- 6085 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Bern.
- 6086 Stütze des Patrons-Mithilfe im Bureau, 1. Mai/nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 6087 Chef de partie, nach Übereinkunft, Buffeddame, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
- 6090 Sekretär-Rezeptionist, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 6091 Restauranttochter oder Köchin, Buffeddame, Serviertochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Baderhof, Kanton Aargau.
- 6094 Alleneckköchin, sofort, Lingerie, II. Sekretärin, eventuell Sekretärin, Commis de cuisine, Restauranttochter, Lingeriemädchen, 1. Mai, Hotel 50 Betten, Nähe Basel.
- 6100 Hausbursche, deutsch sprechend, sprachkundig, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
- 6101 Kellner, Saaltochter, alle sprachkundig, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Zürich.
- 6103 Gouvernante, französisch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Wallis.
- 6106 Serviertochter, junge Barmaid, sofort, Passantenhotel, Bern.
- 6107 Sekretärin, sprachkundig, sofort, Hotel 50 Betten, Zürich.
- 6108 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel, Bielensee.
- 6109 Serviertochter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
- 6112 Chef-Patisserie, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Genf.
- 6122 Chef de partie, nach Übereinkunft, Buffetbursche, Buffetbursche oder -dame eventuell Anfängerin, sofort, Hotel 30 Betten, Baderhof, Kanton Aargau.
- 6125 Chef de partie, Restauranttochter, Telefonistin, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Ostschweiz.
- 6139 Chef de partie, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Basel.
- 6143 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 6161 Küchenchef, sofort, Hotel 30 Betten, Baderhof, Kanton Aargau.
- 6162 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Restaurant, Baderhof, Kanton Aargau.
- 6164 Commis-Patisserie, Restauranttochter, Buffettochter oder Anfängerin, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 6178 Sekretärin, Offemädchen, nach Übereinkunft, Restaurant, Bielensee.

Frühjahrs- und Sommersaison

- 5465 Saucier, Gardemanger, Extremetier, Patisserie, Commis de cuisine, 17. Juni, Erstklasshotel, Graubünden.
- 5480 Küchenchef, Küchenmädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
- 5486 Konkurrent, Stütze der Hausfrau, Kioskverkäuferin, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 5501 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Lingerie, Kindermaid, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
- 5502 Restauranttochter, Saaltochter, Lingeriemädchen, Hotelsekretärin, Offemädchen, Zimmermädchen, eventuell Anfangszimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Wallis.
- 5506 Saaltochter, Restauranttochter, Office-Küchenmädchen, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5510 Koch neben Chef, sofort, Hotel 80 Betten, Engadin.
- 5511 Küchenchef, Hilfskaffee Köchin, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Küchenbursche, Casserolier, Saalpraktikantin, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 5529 Chef-Saucier, Chef-Patisserie, Commis de cuisine, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Berner Oberland.
- 5538 Zimmermädchen, Küchen-Offemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 5540 Kioskverkäuferin, Buffetbursche, Buffetbursche-Kaffee Köchin, Economatgouvernante, Offemädchen, Lingeriemädchen, Chasseur für Patisserieverkauf, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 5551 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 5553 Chef de reception-Sekretär, Offemädchen, Küchenbursche, Generalgouvernante, sofort, Küchenchef, Saaltochter, Anfang Mai, Hotel 60 Betten, Graubünden.
- 5572 Saaltochter, 10. April/15. Mai, Saalpraktikantin, 15. Mai, Buffettochter, Restauranttochter, 1. Mai, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5579 Lingeriemädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Lugano.
- 5580 Restauranttochter, Saaltochter, Buffeddame, Buffettochter, evtl. Praktikantin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5590 Hausbursche, Commis de cuisine, Lingeriemädchen, sofort, Alleneck oder Küchenchef, nach Übereinkunft, Hausmädchen, 1. Mai, Hotel, Berner Oberland.
- 5591 Portier, Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

Offerten für männliches Küchenhilfpersonal

stehen noch in genügender Anzahl zur Verfügung. Bei Bedarf bitte sofort Bestellungen an das Hotel-Bureau, Gartenstr. 12, Basel (Tel. 061/34 86 97).

- 5612 Portier, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 5618 Kellner, englisch sprechend, nach Übereinkunft, Restaurant, Luzern.
- 5620 Zimmermädchen, Offemädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5622 Zimmermädchen, Restauranttochter, Saaltochter, Buffettochter, sofort, Anfang April/Mai, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5630 Chef de reception, Mai, Erstklasshotel, Kanton Waadt.
- 5631 Chef de cuisine, Commis de cuisine, Mitte April, kleines Hotel, Bielensee.
- 5633 Koch, Zimmermädchen, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 5640 Sekretärin, sprachkundig, 25. April, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 5641 Köchin, Serviertochter, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 5644 Köchinnen, Alleneck, Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen, Mitte April, Hotel, Lago Maggiore.

Stellengesuche - Demandes de places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	5.50	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	5.-
Mehrstellen mit je 70 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf Postcheckkonto V 85. - Für gewünschte Belegnummern, 100 Cts. Zuschlag.		
und bei Nachbestellung von Inseraten die Chiffre anzugeben. Inseratschluss: Dienstag früh. - Allen Anfragen gebl. Rückporto beilegen.		

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Bureau und Reception

Hotelsekretärin, tüchtige, erfahrene und selbständige, sucht Stelle für Sommersaison 1980 in gutes Hotel für Journal, Kasse und Empfang. Eventuell Zermatt bevorzugt. Offerten unter Angabe der Belegnummer an: Hotel Bellevue, Locarno. (784)

Sekretär-Kassier-Chef de reception, sprachkundig, sucht per sofort Assistentin in mittleres Passantenhotel. Offerten erbeten unter Angabe der Belegnummer an: Hotel Bellevue, Locarno. (785)

- 5468 Saaltochter, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
- 5557 Junger Patisserie, Mai, Hotel 30 Betten, Nähe Lugano.
- 5588 Köchin oder Hilfsköchin, sofort oder nach Übereinkunft, Alleneck, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
- 5661 Serviertochter oder Kellner, deutsch sprechend, Hausbursche, Zimmermädchen, sprachkundig, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5669 Küchenchef, Mitte Mai, Hotel 60 Betten, Engadin.
- 5674 Anfangs-Overkellner oder Chef de service, 2 Köche oder Commis de cuisine, Saaltochter, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Hotel 130 Betten, Wallis.
- 5680 Etagenportier, Commis de cuisine, evtl. Chef de partie, Personalzimmermädchen, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 5685 Praktikantin für Saal und Zimmer, Serviertochter, alle sprachkundig, sofort, Hotel 90 Betten, Lugano.
- 5686 Portier, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 5687 Küchenchef, Anfang Juni, Portier, eventuell Anfänger, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, 1. Juni, Restauranttochter, April, Hausmädchen-Mithilfe in Lingerie und Zimmer, Hilfsköchin, Mitte Mai, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
- 5703 Alleneckserviertochter, Anfang Mai, Hotel 100 Betten, Engadin.
- 5715 Chef de cuisine, Zimmermädchen, 1. Mai, Saaltochter, Anfangsbuffettochter, Hotelpraktikantin, 1. Juni, Restauranttochter, Küchenbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 5725 Koch oder Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Wallis.
- 5729 Hilfssekretärin, sprachkundig, für Korrespondenz und Reception, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Thunsee.
- 5734 Kellner, Cordon, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 5737 Zimmermädchen, Saaltochter, Mitte Mai, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 5741 Commis de cuisine, Zimmermädchen, Saaltochter, 1./19. April, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
- 5744 Sekretärin, sprachkundig, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Kanton St. Gallen.
- 5761 Sekretär, italienisch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Lago Maggiore.
- 5766 Saaltochter, evtl. Sekretärin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Lago Maggiore.
- 5771 Köchin, Kochpraktikant oder -praktikantin, Serviertochter, Küchenbursche, Zentralschweiz, Baderhof, Mitte Mai, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5785 Commis de cuisine, Patisserie, Buffettochter, Mitte Mai, Hotel 120 Betten, Berner Oberland.
- 5788 Alleneck-Küchenchef, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 5790 Chef de cuisine, Zimmermädchen, Saaltochter oder Praktikantin, Kellner, Office-Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Engadin.
- 5801 Chef de cuisine, Overkellner, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lugano.
- 5804 Portier-Hausbursche, Serviertochter, Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 5807 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5808 Chef de cuisine, Commis de cuisine, Bureaupraktikantin-Stütze der Hausfrau, Chef de cuisine, Casserolier, Oberassaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Wallis.
- 5816 Kellner, Cordon, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 5818 Alleneck-Küchenchef, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Thunsee.
- 5839 Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Hotel, Nähe Lugano.
- 5882 Journalführer(in), Küchenchef, Wäscher(in), Chasseur, sprachkundig, sofort, Hotel 40 Betten, Lago Maggiore.
- 5870 Offemädchen, Hausmädchen, Mitte April, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 5884 Küchenchef, sofort, Hotel 50 Betten, Lago Maggiore.
- 5885 Restauranttochter, italienisch sprechend, Baderhof, sprachkundig, Commis de rang, Kellnerbursche, Anfang Juni, Hotel 130 Betten, Lugano.
- 5889 Etagenportier, Chasseur, nach Übereinkunft, Hotel, Berner Oberland.
- 5893 Commis de cuisine, sofort, Hotel 100 Betten, Lago Maggiore.
- 5899 Restaurant-Saaltochter, Serviertochter, Saalpraktikantin, Bureaupraktikantin, Kioskverkäuferin, sofort, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5904 I. und II. Etagenverwalter, Portier, Hilfssekretär, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Chasseur, Chef de rang, Chef d'étage, Garderobier, Lingeriemädchen, Näherinnen, Glätternen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
- 5916 Chef de cuisine, Zimmermädchen, Saaltochter, Lingerie-Sekretärin, Zimmermädchen, n. Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
- 5921 Portier, deutsch sprechend, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
- 5932 Kellner, Buffettochter, Lingerie, Zimmermädchen, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel, Nähe Basel.
- 5933 Saaltochter, Anfangssaaltochter, Restauranttochter, Zimmermädchen, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Aargau.
- 5940 Commis de salle, Saalpraktikantin, Demi-Chef, Patisserie, Extremetier, Commis de cuisine, Lingeriemädchen, Generalgouvernante, Chasseur, Hausbursche, Portier, Saaltochter, Journalführer, Hilfsverwalter, Kaffeeköchin, Casserolier, Küchenbursche, ca. 20. Juni, Erstklasshotel, Berner Oberland.
- 5968 Chef de partie, Patisserie, Kaffeeköchin, Hilfs-Economatgouvernante, Lingerie, Wäscher(in), Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 5978 Saaltochter, Chef tournant, Näherinnen, Glätternen nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.
- 6003 Etagenportier, Chef de rang, Sekretärin, letztere beiden sprachkundig, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Baderhof, Kanton Aargau.
- 6022 Portier, sprachkundig, Küchenmädchen, Anfang Mai, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
- 6023 Serviertochter, Mitte Mai, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Lugano.
- 6030 Zimmermädchen, eventuell Anfängerin, 19. April, Hotel 80 Betten, Kanton St. Gallen.
- 6058 Hilfs-Wäscherin, Saaltochter, Mitte Juni, Hotel 70 Betten, Wallis.
- 6060 Alleneck oder Köchin, Küchenmädchen, Portier-Hausbursche, Serviertochter, Zimmermädchen, Ende April, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
- 6066 Köchin, neben Chef, Küchenmädchen, Bureaupraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 6071 Alleneck, Küchenmädchen, 1. Mai, Saalpraktikantin, Mitte Mai, Anfangszimmermädchen, sofort, Offemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 6078 Chef de partie, Restauranttochter, sofort, kleines Hotel, Ostschweiz.
- 6080 Junger Alleneck, sofort, kleineres Hotel, Vierwaldstättersee.
- 6113 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Engadin.
- 6104 Köchin oder Hilfsköchin, Küchenmädchen, ca. 10. Juni, Hotel 110 Betten, Zentralschweiz.
- 6118 Alleneck, Serviertochter, (eventuell Jahrestelle), 10. Mai Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 6120 Oberkellner, Commis de rang, 1. Juli, Erstklasshotel, Graubünden.
- 6131 Allgemeingouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Lago Maggiore.
- 6132 Serviertochter, Mitte Mai, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Lugano.
- 6136 Portier, Saaltochter, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 6140 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 6141 Zimmermädchen, Saaltochter, beide sprachkundig, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Engadin.
- 6146 Saaltochter, Anfangssaaltochter, n. Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Wallis.
- 6148 Anfangs-Overkellner, Chef de rang, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

I uerooni, 21 anni, parlant e scrivant aschi ben le français et l'italien, bonnes notions d'anglais, cherche place comme l'italien secrétaire (dans hôtel de la région, ou dans station alpine. Certificat de fin d'apprentissage (commercial), pratique de 5 mois dans journal, caisse, correspondance, réception. Offres sous chiffrage 321

Salle und Restaurant

Buffeddame, gezeiten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 317

Norditalien, 3 ans pratique, parlant parfaitement anglais, français, connaissances en allemand, italien, nach Ferienbleibung station alpine. Certificat de fin d'apprentissage (commercial), pratique de 5 mois dans journal, caisse, correspondance, réception. Offres sous chiffrage 321

Overkellner sucht Aushilfsstelle, eventuell auch als Chef de rang. Frei ab sofort bis Anfang Juni. Auch Ferienbleibung. Sprachenkundig. Offerten an Walter Eger, Weillstrasse 821, Bad Ragaz, Tel. (085) 91765. (337)

Cuisine und Office

Küchenchef oder Alleneck sucht Aushilfsstelle für ca. 1 Monat. Frei ab 25. April bis Mitte Juni. Offerten an Hotel Eger, Mürren, Tel. 34731. (335)

Officebursche, sauber, solid, sucht Jahresstelle ab 1. Mai in Hotel oder Restaurant. Offerten unter Chiffre 336

Etage und Lingerie

Etagengouvernante, tüchtige, gezeiten Alters, sucht Jahresstelle in gutes Hotel. Offerten unter Chiffre 334

Aushilfen

- 5664 Küchenchef, ab sofort, für 1 Monat, kleines Hotel, Kanton Aargau.
- 5849 Koch, ab sofort, für 1-2 Monate, kleines Hotel, Zürichsee.
- 5866 Commis de cuisine, sofort, für 1 Monat, Hotel 100 Betten, Wallis.
- 6001 Chef-Saucier, nach Übereinkunft, für Mustermesse, Grossrestaurant, Basel.
- 6032 Restauranttochter, für Mustermesse, Restaurant, Basel.
- 6109 Koch, ab sofort, für 1/2 Monat, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
- 6113 Koch, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis.

Hôtel-Bureau, Lausanne

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

- 9877 Commis pâtissier, commis de cuisine, pâtissier, juin, hôtel 80 lits, Alpes valaisannes.
- 9886 Chef aide lingère, de suite, place à l'année, hôtel garni, Vaud.
- 9888 Un secrétaire, français, allemand, commis de cuisine, jeune maître d'hôtel, femme de chambre, demi-chef, chef de rang, hôtel 80 lits, Alpes valaisannes.
- 9895 Lingerie-repouseuse, garçon de maison, de suite, hôtel garni, Genève.
- 9909 Fille de suite, de suite, hôtel 40 lits, lac Léman.
- 9910 Un(e) secrétaire qualifiée(e), de suite, hôtel 50 lits, Jura.
- 9911 Un valet de chambre, deux services, de suite, grand restaurant, Lausanne.
- 9916 Commis de cuisine, 17 avril, grand restaurant, canton de Neuchâtel.
- 9921 Chef de rang, qualifié, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, lac Léman.
- 9926 Tournante, de suite, place à l'année, hôtel garni, Genève.
- 9928 Chef de cuisine-restaurant, commis de cuisine, garçon de restaurant, de suite ou à convenir, places à l'année, hôtel-restaurant, Jura.
- 9933 Femme de chambre, de suite, hôtel Jura, Valais.
- 9935 Chef de cuisine qualifié, conducteur, portier d'étages, hôtel 100 lits, Alpes valaisannes.
- 9940 Portier d'étages, femme de chambre, de suite, hôtel 60 lits, lac Léman.
- 9944 Pâtissier qualifié, un secrétaire qualifié, économat-office gouvernante, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
- 9949 Commis de cuisine, de suite, grand hôtel, lac Léman.
- 9950 Secrétaire manœuvrant, chef entraineur, gouvernante économat, gouvernante d'étages, demi-chef, deuxième maître d'hôtel, chef des vins, portier de nuit, garçons d'office-cuisine, fin mai, grand hôtel, Jura.
- 9964 Chef de suite, deux services, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, région Montreux.
- 9966 Chef de partie, femme de chambre, un(e) secrétaire, de suite, place à l'année, hôtel garni, Genève.
- 9969 Chef-Rôtisseur, de suite, place à l'année, grand hôtel, lac Léman.
- 9980 Garçon de cuisine, cuisinier, femmes de chambre, de suite, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
- 9983 Cuisinier, de suite, éventuellement place à l'année, hôtel garni, Jura.
- 9984 Casserolier-jardinier, de suite, place à l'année, hôtel moyen, lac Léman.
- 9985 Chef de cuisine, aide cuisinier, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Lausanne.
- 9987 Caisserie qualifiée, de suite, place à l'année, grand restaurant, Fribourg.
- 9990 Tournante, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Montreux.
- 9991 Fille de suite, garçons d'office, garçons de cuisine, de suite, hôtel clinique, lac Léman.
- 9994 Un secrétaire de langues française, allemande, anglaise, commis de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.
- 9996 Garçon de restaurant, chef de partie, commis de cuisine, de suite, places à l'année, grand restaurant, Lausanne.
- 9999 Chef de partie, commis de cuisine, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Fribourg.
- 8005 Chef de partie, chef saucier, garde-manger, commis de cuisine, de suite ou à convenir, places à l'année, grand restaurant, Fribourg.
- 8007 Commis de cuisine, de nationalité suisse, de suite, place à l'année, grand hôtel, lac Léman.
- 8010 Chef de rang-deuxième maître d'hôtel, garçon pour la cafétéria, commis pâtissier, casseroles, femmes de chambre, aides lingère, garçon d'office, premier mai, hôtel 80 lits, Vaud.
- 8012 Femme de chambre, fille pour service petits-déjeuners, aide directrice, de suite, places à l'année, hôtel moyen, Vaud.
- 8015 Chef de cuisine, sommelier, garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Vaud.
- 8019 Garçon de maison-portier, commis de rang, fille de lingerie, tournante-maison, de suite ou à convenir, hôtel moyen, lac Léman.
- 8028 Cuisinier, juin, cuisinier, fin mai, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
- 8030 Alleneck, de suite, grand hôtel, de suite, de suite ou à convenir, grand hôtel, Genève.
- 8035 Un secrétaire qualifié, mai, portier de nuit, de suite, lingère, laveur ou laveuse, à convenir, hôtel 100 lits, lac Léman.
- 8039 Garçon de

Hotels Seiler, Rhonegletsch

suchen für Sommersaison

Sekretär-Journalführer(in)
Oberkellner
 für mittleres Passantenhaus
Aushilfsgouvernante
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Chef de partie
Commis de cuisine
Pâtissier

Offerten erbeten an Familie H. Seiler, Brig.



GSTAAD - PALACE

sucht für die kommende Sommersaison, evtl. Wintersaison 1960/61, folgendes Personal:

Bureau:

Chef de réception
Caissier
Maincourantier

Loge:

Telephonistin

Etagen:

Personal-Zimmermädchen

Küche:

Entremetier
Saucier
Commis de cuisine
Commis-Pâtissier

Lingerie:

Glätterin
Lingeriemädchen

Für unser Berghaus Wasserngrat suchen wir:

Gerantenehepaar
Kioskverkäuferin
Serviertöchter

Hotel du Lac, Interlaken

sucht per 1. Mai oder nach Übereinkunft

Buffettochter
Saal-Restaurationsstochter
 sprachenkundig
Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten.

Gesucht

für Sommer- und Wintersaison:

Obersaaltöchter
 (sprachgewandt und im Service erfahren)
2 Saaltöchter
2 Commis de rang
2 Zimmermädchen
Conducteur (jüngere Kraft)
Gärtner-Hausbursche
 (Jahresstelle)

Guter Verdienst. Stellenantritt Anfang Juni 1960. Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind dringend erbeten an Grand Hotel Alpina, Gstaad (B. O.)

Carlton Elite Hotel, Zürich

Wir suchen zu baldigem Eintritt in Jahresstelle:

Chef Gardemanger
Chef de garde
I. Buffeldame
Etagengouvernante

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion.

Dolder Grand Hotel, Zürich

sucht tüchtigen, selbständigen

Chef-Gardemanger
Chef-Pâtissier
Chef-Rôtisseur
Chef de garde
Commis de cuisine

in Jahresstellen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion erbeten.



Gesucht

für die Sommersaison in

Seiler's Hotel Riffelalp

ob Zermatt

Oberkellner

Sprungbrett auch für jüngere, bestausgewiesene Kraft. Schriftliche Offerten an E. Zschokke-Seiler, Petersplatz 20, Basel.

Hotel St. Gotthard, Zürich

engagiert in Jahresstelle:

Chef-Tournant

Senden Sie Ihre Offerte an Caspar E. Manz.

Hotel Segnes & Post, Flims-Waldhaus

sucht für lange Sommersaison und Wintersaison

Pâtissier
Commis de cuisine
Saaltöchter
Restaurationsstochter
 flambier- und tranchierkundig
Office-Gouvernante

Offerten mit Bild und Zeugnissabschriften an A. Klainguti.

Gesucht in Erstklassenhaus nach Basel

II. Sekretär(in) oder Praktikant

Eintritt 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Offerten an die Direktion Hotel International, Basel 1.

Gesucht nach Pontresina für Sommer- u. Wintersaison:

Küchenchef restaurationskundig
Saucier
Commis de cuisine
Chef de service
Barmaid
Restaurationsstochter
Serviertöchter
Buffetstochter
Garderobier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an O. Staehelin-Saratz, Rest. Sarazena, Pontresina.

Wir suchen für den Dienst in den

SCHWEIZERISCHEN SPEISEWAGEN

*** Kellner**
Restaurationsstochter
Küchengehilfen
Officegehilfen

* Günstige Saisonbedingungen. Stationierung in Basel, Zürich, Rorschach, Bern, Genf, Chur.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe des bevorzugten Dienstdomizils an die Direktion der SCHWEIZ. SPEISEWAGEN-GESELLSCHAFT, Olten.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht:

Conducteur-Chauffeur Chasseur

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht:

Commis de cuisine
Commis de rang
Officegouvernante
Buffetdame
Kellnerpraktikant

Offerten an Hotel Schweizerhof, Basel

Hotels Grimsel-Hospiz / Handeck BO

suchen für Saison Mai bis Oktober:

Küchenchef zu kleiner Brigade
Saucier, Commis de cuisine
Köchin
Chef de rang
Commis de rang
Saal/Restaurationsstochter
Buffetstochter
Büro-Praktikantin

Offerten mit Zeugnissabschriften und Gehaltsansprüchen sind erbeten an: R. Manz, Direktor, Postfach, KERNS OW.



Wir suchen

für unseren am Bahnhof Zermatt

gelegenen Kiosk

(Express-Buffer) per 1. Juni

Kioskverkäuferin oder Buffetdame

selbständig, wendig, sprachenkundig.

Detaillierte Offerten mit Photo erbeten an Seiler Hotels, Zermatt.

Nous cherchons

chef de cuisine

dans petit hôtel-restaurant d'une belle station de l'Overland-Bernois. Nous offrons place à l'année à un «Fin-Bec» ayant bon caractère. Entrée de suite ou à convenir. Faire offres sous chiffre C C 1969 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

für einen erstklassigen und umfangreichen Restaurationsbetrieb

SEKRETÄRIN

In das Aufgabendossier fallen: selbständiges Arbeiten in Kassa- und Lohnwesen, Korrespondenz etc. Eine weitere Bürokräft steht für diese verantwortungsvolle, jedoch aber auch dankbare Anstellung zur Verfügung. Von der bisherigen langjährigen Inhaberin dieses Postens wird meine zukünftige Mitarbeiterin gründlich eingeführt. Eintritt Frühling 1960. Schriftliche Offerten an Vitus Baumgartner, Restaurant Schützenhaus, Basel.

HOTEL INTERNATIONAL
 BASEL

sucht per sofort

Telephonist

(Ablösung Nachtportier)

Es wollen sich nur gut ausgewiesene Bewerber melden. Offerten an die Direktion.

Gesucht

in erstklassigen Grill-Room, jüngere, tüchtige,

Restaurationstochter

mens- und à-la-carte-kundig. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre R T 1964 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 15. April tüchtiger und sprachenkundiger

Sekretär-Kassier

sowie

Demi-chef de rang

und

Zimmermädchen

Offerten erbeten an Direktion Hotel Schweizerhof, Bern.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

tüchtiger Commis de cuisine

sowie ein 1.er Lohr entlassener

jüngerer Koch neben tüchtigen Chef**Serviertochter**für II.-Klass-Restaurant per sofort
für I.-Klass-Restaurant per Mitte/Ende April
(Jahresstellen)

Ebendasselbst tüchtige

**Buffettochter und Buffet-
Lehrtochter**

Rechtbezahlte Jahresstellen. Geregelter Arbeits- und Freizeit und Zimmer im Hause. Offerten mit Zeugniskopien, Angabe der Lohnansprüche und frühestmöglichem Eintrittstermin erbeten an Bahnhofbuffet Zug.

**Hôtel de l'Aigle, Couvet NE
cherche:****sommelière-fille de salle**
avec connaissances dans les deux services, grand
salaire assuré**2 débutantes femmes de****chambre-aides de buffet****garçon de maison****2 garçons de cuisine****commis de cuisine**

pas plus jeune que 20 ou 25 ans

Faire offres avec copies de certificats et photo à l'Hôtel
de l'Aigle, Couvet, Tél. (038) 9 21 32.**Gesucht nach Zermatt**

für mittelgrossen Betrieb in Saison, evtl. Jahresstelle:

Gouvernante**Barmaid-Bufferdame****Buffettochter****Restaurationstochter****Anfangszimmermädchen**

Offerten unter Chiffre N 2 2016 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht**Köchin oder****Anfangsköchin****Saaltöchter oder****Praktikantin****Buffettochter**Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohn-
angaben an Hotel Weisses Rössli, Brunnen.**Gesucht**

ins Berner Oberland für lange Sommersaison

Sekretär sprachenkundig**Koch und Commis****Officepersonal****Küchenbursche, Kondukteur****Etagenportier****Zimmermädchen****Servicepersonal****Lingère gute Näherin****Hausbursche**

Offerten unter Chiffre B O 2046 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht**Sekretärin sprachengewandt****Köchin** neben Chef**Koch-Commis****Buffettochter****Zimmermädchen****Lingeriemädchen****Restaurationstochter****Restaurationskellner**Eintritt nach Übereinkunft. Bei Zufriedenheit kann lange
Wintersaison zugesichert werden. Offerten sind erbeten
an Hotels Löwen und Monopol, Andermatt, Tel. (044)
6 72 23.**Gesucht**

für Anfang Juni bestqualifizierter

KüchenchefEventuell auch für Wintersaison. Offerten mit Lohn-
ansprüchen erbeten an: Seilers Monte Rosa, Zermatt.**Wir suchen**für unser schönes Hotel-Restaurant per ersten Mai jün-
gere, deutsch und französisch sprechende**Restaurationstochter**mit fröhlichem Charakter. Guter Verdienst und ange-
nehme Arbeitsverhältnisse.Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild erbeten an
Badhotel «TAMINA», Bad Ragaz, Tel. (085) 9 13 30.Für unseren vielseitigen Restaurations- und Barbetrieb
suchen wir sprachenkundigen**HERRN oder DAME**bewandert in allen Sparten des Hotelfachs sowie routin-
tiert im Umgang mit Personal, als**Aide du patron**

(Vertrauensposten!)

Gut bezahlte Dauerstelle, Eintritt nach Vereinbarung.
Nur Bewerber (innen) mit guten Referenzen richten
ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugnisausschnitten und
Photo unter Chiffre A P 1956 an die Hotel-Revue,
Basel 2.**Gesucht**

per sofort oder nach Übereinkunft versierten, sprachenkundigen

Chef de servicein Jahresstelle.
Bewerber, die sich über eine abgeschlossene Lehre als
Koch oder Kellner ausweisen können, erhalten den Vor-
zug.
Offerten mit Zeugnisausschnitten sind zu richten an
Rud. Candrian, Bahnhofbuffet Zürich HB.**Nous cherchons****correspondante**le langue française, habituée à un travail indépendant,
avec bonne connaissance de l'allemand.**Nous offrons:**salaire intéressant
semaine de 5 jours
atmosphère de travail agréable
caisse de retraite.Faire offres manuscrites avec photo, curriculum vitae,
prétentions de salaire, certificats, références à
SA Gattiker & Cie., Fabrique de graisse comestible,
Rapperswil.**HOTEL METROPOL
ST.GALLEN**

bietet per 1. Juni 1960 seriösem, tüchtigem

**Chef de service -
Oberkellner**welcher auch befähigt ist, einer grösseren, gemischten Ser-
vicebrigade mit Takt und Autorität vorzustehen**beste Existenz**Bestausgewiesene Fachleute, nicht unter 30 Jahre alt, richten
ihre Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen und Photo an Dir.
Ch. Delway.**CHARLY'S GRILL-ROOM
FOYER FRANÇAIS
BAR****Gesucht**

in Badekurort des Unterengadins bei langer Saisondauer:

**Warenkontrollleur-Kellermeister
Office-Gouvernante
Demi-chef
Chef-Entremetier
Chef-Tournant
Commis de cuisine
Personalköchin
Etagenportier
Küchenmädchen
Officemädchen**Offerten mit Zeugnisausschnitten, Lohnansprüchen und Photo an
Dir. Hugo Ferr, AG Hotels Belvédère und Post, Bad Scuol-Tarasp-
Vulpera, erbeten.

Gesucht in Erstklasshaus nach Basel

Gouvernante-Tournante(auch Anfängerin) zur Ablösung folgender Dienste:
Etage, Restaurant, Küche.

Offerten an die Direktion Hotel International, Basel 1.

Gesucht:**Hallentournant / Sekretär**

in Jahresstelle mit gutem Einkommen

CITY-HOTEL ZÜRICH, Löwenstrasse 34, ZÜRICH 1
Telephon 272059.**Gesucht**

in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffettochter (auch Anfängerin)
Serviertochter (deutsch und französisch)
Serviertochter-Anfängerin
(Alter nicht unter 18 Jahren)
OfficemädchenOfferten mit Zeugniskopien und Photo oder telefonische Anmel-
dung zwischen 12 und 20 Uhr an E. Schmid, Tea-Room Huguenin,
Barfüsserplatz 6, Basel, Tel. (061) 23 05 50.

MOTEL TOHON

**ASCONA** (Lago Maggiore)

Wir suchen für Sommersaison (April bis Nov.):

**Empfangssekretärin
Restaurationstochter
Buffettochter**italienische Sprachkenntnisse nicht nötig. Offerten
mit Bild und Zeugnissen an Ferienparadies Motel
Losone (Tessin), Tel. (093) 75101.**Gesucht**

per sofort oder nach Vereinbarung berufstüchtige

Buffetdamen

und

Buffettöchterwenn möglich mit einiger Praxis am Buffet. (Anfän-
gerinnen werden gegebenenfalls angelernt oder es kann
eine Lehre absolviert werden.)
Geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost und Logis am
Arbeitsort. Jahresstellen.
Offerten sind zu richten an Rud. Candrian, Bahnhof-
buffet Zürich HB.

Beau Rivage Palace

Lausanne-Ouchy

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

II^e secrétaire-maincourantier

machine comptable

chef de partie

commis-pâtissier

portier d'étage

chasseur

jardinière-fleuriste

Faire offres détaillées avec copies de certificats et photo à la direction.



Hotel Astoria Luzern

sucht per sofort oder nach
Übereinkunft:

Fräulein für Souvenir-Kiosk

Saison. Englischkenntnisse erforderlich

Buffetochter-Kaffee Köchin

selbständig

Buffetochter-

Officemädchen

Commis de rang

Chasseur für Patisserie

Lingeriehilfen

Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Licht-
bild sind zu richten an die Direktion.

Wir suchen

Servierlächter

(auch Anfängerinnen). Jahresstellen mit geregelter
Arbeits- und Freizeit, Schichtbetrieb. Offerten mit
Photo an Tea- und Lunch-Room ABC, Schaff-
hausen, Bahnhofplatz, Tel. (053) 55727.

In modernem Hotel in Basel
ist der Posten einer

Allein- Gouvernante

für Lingerie, Etage, Buffet und Office auf Über-
einkunft neu zu besetzen. Wir bieten: eine gute
Entlohnung, angenehme Zusammenarbeit mit der
notwendigen Unterstützung. Wir verlangen: eine
freudige und positive Mitarbeit, ein korrektes und
sicheres Führen des unterstellten Personals mit
Takt und Umsicht. Bewerberinnen mit den not-
wendigen Fähigkeiten richten ihre Offerten mit
Ansprüchen, Unterlagen und Bild unter Chiffre
A G 1979 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in gepflegtes Hotel im Tessin (40 Betten) tüch-
tige, ehrliche

Sekretärin

mit Freude an selbständigem Arbeiten. Korres-
pondenz deutsch und französisch. Offerten unter
Chiffre G S 1970 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

für unseren Spitalbetrieb

Salatköchin Haus- und Küchenmädchen

Kost und Logis im Hause. Geregelter Arbeitszeit.
Tel. (051) 32 70 80.

Gross-Restaurant in Bern

sucht zu baldigem Eintritt qualifizierte

Buffet-Personal

Gute Entlohnung, gute Behandlung und geregelte
Freizeit. Interessenten melden sich unter Chiffre
B P 1990 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort in lange Sommersaison (bis Oktober/
November) im Speisesevice bestausgewiesene,
sprachkundige

Restaurationstochter

Strenge Saison, hoher Verdienst. Ferner tüchtige

Chef de partie

Eintritt sofort. Offerten mit Zeugniskopien an
A. H. Widmer, Hotel-Restaurant Schösläli Wörth
am Rheinfall, Neuhausen.



Gesucht für die Sommersaison:

Hotel Mont Cervin

Telephonistin
Patissier
Commis de rang

Portier
Zimmermädchen
Office-
gouvernante

Hotel Riffelalp

Maître d'hôtel

Gardemanger

Hotel Seilerhaus

Commis de
cuisine

Barmaid

Hotel Victoria

Barmaid
Patissier
Telephonist
Nachtportier
Economat-
gouvernante
Fille de salle

Hilfsportier
Zimmermädchen
Chef de rang
Demi-chef
Commis de salle
Hilfs-Office-
gouvernante

Hotel Monte Rosa

Hilfsportier
Serviertochter
Saaltöchter

Office-
gouvernante
Aide-Office-
gouvernante

Hotel mit 130 Betten im Oberengadin

sucht für die kommende Sommersaison
(Juni bis September):

Küchenchef
Koch
Sekretärin Journalführerin
2 Saaltöchter
2 Zimmermädchen
2 Etagenportiers
Barmaid
Kellerbursche

Offerten sind zu richten mit Zeugniskopien und Bild
unter Chiffre H O 2010 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Alpina, Braunwald

sucht für lange Sommersaison, zum Teil in Jahresstelle:

Restaurationstochter
Saaltöchter
Anfangs-Saaltöchter oder
Praktikantin
Zimmermädchen
Casserolier-Küchenbursche

Nur schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo
an Familie R. Schweizer, Hotel Alpina, Braunwald (Glarus).

Gesucht

per sofort gut präsentierende, im Speisesevice
gewandte

Serviertochter

Hoher Verdienst. Geregelter Arbeits- und Freizeit.
Offerten an E. Schneiderhan, Hotel Landhaus,
Herisau, Tel. (071) 5 20 77.

Gesucht

Kaffee Köchin
Economatstochter
Officemädchen
Wäscherin für Automaten
Casserolier
der auch die autom. Heizung zu überwachen hat
Hausbursche
Etagenportier
II. Journalführer

Allen Jahresstellen. Offerten unter Chiffre Z H 1943 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Lugano

in Hotel von 80 Betten per sofort oder Übereinkunft, in
lange Saison:

Oberkellner oder
Obersaaltöchter
junger Commis de cuisine
(aus der Lehre)
Tochter für Auskunftsdiene,
Verkauf und Bureauarbeiten
Haus-Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnforderung
sind zu richten an Postfach 28233, Castagnola (Tessin).

Commis de cuisine

serait engagé par petit établissement de l'Ober-
land bernois. Entrée de suite ou à convenir.
Faire offres sous chiffre D R 1967 à l'Hôtel-Revue,
Bâle 2.



**Hotel Eden-
Elisabeth,
Gunten**

sucht:

II. Köchin
Hilfsköchin
Küchenpraktikantin
(gute Ausbildungsmöglichkeit, Familienanschluss)
Officemädchen
Hilfszimmermädchen

Hotel Eden-Elisabeth, Gunten (Thunersee).

Gesucht
in erstklassige Dancing-Bar

Bar-Lehrtochter

Gelegenheit, den Barservice à fond zu erlernen.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Junge, gut
präsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten
Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offen-
ten mit Bild einzusenden, unter Chiffre B L 1792 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Saison

Küchenchef

Saaltöchter

Saaltöchter

Guter Verdienst. Geregelter Freizeit. Interessenten sind
gebeten, ihre Offerten mit Zeugniskopien und Photo zu
richten an Hans Walther, Hotel Müller, Pontresina.

Le Grand Hôtel Observatoire St-Cergue VD

demande pour saison d'été (1er juin au début
octobre)

maincourantier- aide-réception

(capable). Prière de faire offres avec copies de
certificats, photo et prétentions de salaire.

Gesucht

per 15. April in Bad-Hotel

Gouvernante-

Stütze der Hausfrau

Zimmermädchen

Saaltöchter

Offerten erbeten an Postfach 31922, Baden AG.

Hotel Hecht, St. Gallen

sucht:

Betriebskontrollleur

jüngeren, mit kaufm. Schulung, für alle vorkom-
menden Kontrollarbeiten. Eintritt 15. April

2 Restaurationstöchter

Eintritt sofort

Zimmermädchen-

Tournante

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht

für die bevorstehende Sommersaison (Mai bis Okt.)
seriöse und flinke

Serviertochter

Saaltöchter

evtl. Anfängerin

Anfangsportier

für Bahndienst

Offerten wenn möglich mit Zeugniskopien sind zu richten
an das Hotel Bollival, Scuol, Schuls.

Nous cherchons:

chef entremetier

chef rôti

1^{er} commis de cuisine

Entrée en service le 15 avril ou 1^{er} mai 1960. Il s'agit de
places à l'année dans une cuisine aux installations et au
matériel modernes et étudiés. Nous offrons des conditions
de travail et de gain très intéressantes. Faire offres écrites
avec curriculum vitae et copies de certificats à A. Jaeger,
Directeur, Place de la Fusterie, Genève.

MÖVEPick

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Bar-Anfängerin

Gelegenheit, den Barservice gründlich zu erlernen. Erstklassige Dancingbar. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre B R 1790 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht**Büro-Praktikantin**

sprachkundig, Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Einführung in sämtliche Sparten des Hotelbureaus. Dauer des Praktikums 6 Monate. Hernach Anstellung als Sekretärin. Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und evtl. Referenzen an Hotel Bristol, Bern.

Gesucht

für lange Sommersaison

Anfangs-Oberkellner

oder guter

Chef de rang

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre L S 1934 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Relais de la Mouette - Hôtel-Restaurant, Vaux-marcus/NE, téléphone (038) 67444, engagereit

cuisinier(ère)

place stable, et

jeune fille

pour la saison dès le 15 avril.

Grand Restaurant

sur la place de Lausanne cherche

chef de partie-saucier

capable de remplacer le chef. Place à l'année, bons gages. Faire offres avec présentation de salaire sous chiffre L. A. 1937 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht**Hotel-Sekretärin**

für Korrespondenz und Journalführung mit Englisch- und Französischkenntnissen in Jahresstelle, per sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten an Hotel Salmen, Schlieren ZH.

Gesucht

in Jahresstelle jüngerer, initiativer

Küchenchef

für Restaurationsbetrieb (Zürich-Stadt). Eintritt im Mai oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre K F 1938 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle zu baldigem Eintritt tüchtiger

Chef-Saucier

(gute Entlohnung). Offerten an H. Reiss, Restaurant Du Théâtre, Bern.

Gesucht

tüchtige

Barmaid oder Bartochter

Guter Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten unter Chiffre K 40216 U an Publicitas AG, Dufourstrasse 17, Biel.

**Hotel, Chur**

Wir suchen
auf 20. Mai 1960 für Jahresstellen folgendes Personal:

Hotel-Sekretärinnen
Hotel-Praktikantinnen
Zimmermädchen
Hausburschen
Serviertöchter
Kellnerlehrling oder
Kellner(in) / Commis
Küchenbursche
Buffetochter
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Foto sind erbeten an:
W. Weber, Dir., Quaderstrasse 18, Chur.

Grand Hotel Saas-Fee (Wallis)

(100 Betten) sucht für die kommende Sommersaison:

Anfangs-Oberkellner

oder Chef de service

II. Koch oder tüchtigen**Commis de cuisine**

(neben Küchenchef)

oder sehr gute

Köchin

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild sind zu richten unter Chiffre G S 1507 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche pour établissement de 1er ordre à Berne:

chef de service assistant

connaissant service d'hôtels, parlant français, anglais et si possible allemand, capable de diriger seul quelques sommeliers, de veiller à la tenue de l'office et aux commandes journalières

sommelier

parlant français et anglais

repasseuse

soigneuse et rapide pour lingerie fine

Places à l'année. Faire offres détaillées avec curriculum vitae, copies de certificats, photographie et prétentions de salaire sous chiffre A R 1930 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Kongresshaus Zürich

sucht in Jahresstelle mit garantiertem Mindesteinkommen

tätigste

Chefs de rang und Commis de rang

ferner eine

Officegouvernante

eventuell Anfängerin

Offerten erbeten an die Direktion.

Ersiklasshotel am Thunersee

sucht für die Sommersaison ab Mitte Mai:

Saucier

Büropraktikantin

Lingeriemädchen

Offerten sind zu richten an H. R. Boss, Hotel Spiezterhof am Lac, Spiez.

Gesucht

gewandte, sprachkundige

Restaurationstöchter

Guter Verdienst. Walliserhof, Zermatt.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt wenn möglich sprachkundige

Telephonistin

für die Bedienung der Restaurantzentrale. Es werden auch Bewerberinnen gesuchter Alters berücksichtigt (Jahresstelle). Offerten sind zu richten an Rud. Candrian, Bahnhofbuffet Zürich HB.

Gesucht

tüchtige

Köchin

Gute Entlohnung. Eintritt nach Übereinkunft. Hotel Vogt-Flügelrad, Basel.

Hotel

mit 120 Betten (Oberengadin) sucht für lange Sommersaison bestqualifizierten

Saucier

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre H A 1922 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht**Köchin**

entremetkundig, per 15. Mai 1960. Elofferten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Personalbüro Hotel Schiller, Luzern.

Hotel Bellevue au Lac, Hilterfingen

am Thunersee sucht für Saison Anfang Mai bis Oktober:

Chef de cuisine

erste Kraft

Entremetier-Pâtissier

Commis de cuisine

Kaffee Köchin

Gouvernante für Office und Economat

Küchen- und Officemädchen

Casserolier

Küchenbursche

Kellerbursche

Saaltöchter

Restaurationstöchter

Etagegouvernante

Zimmermädchen, Lingère

Portier-Concierge

Portier-Hausbursche

Bureaupraktikantin

Offerten mit Unterlagen und Angabe des möglichen Eintrittstermins an die Direktion.

Erstklasshotel in Zürich

sucht erfahrenen

Sekretär

für Réception in Jahresstelle. Sprachenkenntnisse.

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre E Z 1974 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Beaulac, Neuchâtel

cherche pour entrée immédiate

commis cuisinier

Faire offres avec copies de certificats et prétentions de salaire à la Direction.

Welche intelligente, gutpräsentierende Tochter möchte zu angenehmen Bedingungen eine gründliche

Bar-Lehre

absolvieren? Schreiben Sie unter Chiffre B L 1957 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alfa Hotel**Basel-Birsfelden**

sucht per sofort:

Zimmermädchen

in Jahresstelle. Guter Verdienst

Per 1. Mai 1960, evtl. später

I. Lingère

nur qualifizierte Kraft in modernst eingerichtete Lingerie

II. Sekretärin

neben Sekretär, evtl. auch Sekretär

Commis de cuisine

Lingeriemädchen

Restaurationstochter

Schriftliche Offerten sind erbeten an M. Stalder.

Gesucht**Buffetbursche**

für 15. April oder 1. Mai. Deutsch sprechend, Zeugniskopien senden an Hotel Bahnhof, Rheinfelden.

Gesucht

in Hotel (Nähe Lugano) tüchtiger

Alleinkoch oder -köchin

Antritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre A K 1940 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Sporting Restaurants, Biel**

suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Demi-chef de rang

Commis de rang

Commis de cuisine

Buffetochter (evtl. Anfängerin)

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild sind zu richten an G. Schluchter, Sporting Restaurants, Biel.

**Gesucht**

per sofort in Jahresbetrieb tüchtiger

Commis de cuisine

für feine Restaurationsküche mit abwechslungsreicher Speisekarte. Offerten sind zu richten an Historisches Wirtshaus zu St. Jakob, Basel.

Gesucht

für die Sommersaison, evtl. auch für Winter

Alleinkoch

entremetkundig

Gouvernante

für Office und Economat, auch Anfängerin

Zimmermädchen

Saaltöchter sprachkundig

Küchenbursche-Casserolier

Küchenmädchen-Office-

mädchen

Wäscherin-Lingère

zu automatischer Waschmaschine (Anfängerin wird angelehrt)

Offerten mit Zeugnisausschnitten richte man bitte an Herrn Hermann L. Moser, Besitzer Bellavista-Sporthotel, Davos 2.

Gepflegter Hotel-Restaurationsbetrieb

des Kantons Bern sucht in Jahresstelle soliden

Küchenchef

der auch in der à-la-carte-Küche bewandert ist. Eventuell käme auch tüchtiger Koch in Frage, der als Chef avancieren möchte. Eintritt 1. Mai oder früher. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Altersangabe und Gehaltsansprüchen an Postfach 33652, Thun.

Gesucht

per Ostermontag junge

Serviertochter

für Bar und Service. Offerten unter Chiffre S V 1959 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Balances, Luzern

sucht für die Sommersaison tüchtige

Economat-Office-Gouvernante

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüche an die Direktion Hotel Balances, Luzern.

Grand Hotel u. Kurhaus Bad Tarasp

sucht für Sommersaison (Mai bis September):

II. Kaffee Köchin

Stopferin

Lingeriemädchen

Küchen- und Officemädchen

Gute Lohnbedingungen und bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert. Ausführliche Offerten (Bild, Zeugnisse, Lohnbedingungen) sind zu richten an: F. Buchli, zurzeit Grand Hotel Tschuggen, Arosa.

Gesucht

für lange Sommersaison

General-Gouvernante

tüchtig und verantwortungsfreudig, interessanter, selbständiger Posten, guter Verdienst, möglichst englisch und ital. einisch sprechend

Kaffee Köchin

für unsere moderne Kaffee Küche. Eintritt sofort (2 Gehilfen vorhanden). Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Direktion Grand Hotel, Terziet.

Gesucht nach Basel

in Jahresstelle in erstklassigen Restaurant-Tea-Room:

Chefkoch

in allen Partien tüchtig, leistungsfähig, restaurationskundig

Commis de cuisine oder Hilfsköchin

I. Buffetdame

Stütze des Patrons

Buffetdame

Buffetköchler

Restaurationsstochter

Officemädchen

Office-Küchenburschen

Hausbursche

Eintritt Mai. Gef. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre E R 1782 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant Bad Horn

am Bodensee

sucht auf 15. Juni in Jahresstelle:

Chef de cuisine

guter Restaurateur, an Stossbetrieb gewohnt, Fischküche

2 Commis de cuisine

2 Office-

und Hausburschen

4 Rest.-Töchter

sprachenkundig, à-la-carte-Service gewohnt

Zimmermädchen

Lingère

Lingeriemädchen

2 Buffetköchler

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an Grundtag-Immobilien-Aktiengesellschaft, Hölzlerstr. 1, St. Gallen.

Gesucht

gutpräsentierende

Restaurations-Bar-Tochter

in neues Bar-Restaurant, à-la-carte-kundig, etwas Barkenntnisse erwünscht, hoher Verdienst. Offerten mit Bild an Hotel Speer, Rapperswil.

Für anfangs Mai oder nach Über-

einkunft suchen wir gutausgewiesenen

Restaurations-Küchenchef

in Jahresstelle nach Bern. Sehr gute Entlohnung. Bildofferten unter Chiffre R K 1955 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Basel

zum 1. Mai in Jahresstelle:

Portier Hilfsportier

Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Direktion Hotel Drachen garni, Basel.

Gesucht

auf 1. April in Jahresstelle bestausgewiesener

Alleinkoch od. -köchin

in mittleres Hotel, à-la-carte-Service. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel Touring, Winterthur.

Restaurant Français en Suède

cherche de suite plusieurs

cuisiniers

Voyage payé pour aller et retour. Fin de saison éventuellement 15 septembre 1960. Réponses sous chiffre R P 1996 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Gouvernante

als Stütze der Hausfrau

Buffetköchler

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Bahnhofbuffet Chur.

Gesucht

junge, im Speiseservice gewandte

Serviertochter

deutsch und französisch sprechend. Grosser Verdienst. Geregelte Freizeit. Offerten mit Bild an E. Hubler, Hotel Bären, Twann am Bielersee. Tel. (032) 7 21 82.

Hotel Obersee, Arosa

Telephon (081) 31216

sucht auf zirka Mitte Mai

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien.

Wir suchen

auf 1. Mai tüchtige

Kaffeeköchin

zur selbständigen Führung der Kaffeeküche (ca. 250 Pers.). Geordnete Arbeits- und Freizeit. Dauerstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an die Verwaltung Sanatorium Valbella, Davos-Dorf.

Gesucht

junger Koch

als Aide de cuisine in Restaurationsbetrieb. Schöner Lohn, geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugnis und Bild an E. Hubler, Hotel Bären, Twann am Bielersee.

Grand Hotel Beau-Rivage

Interlaken

sucht für lange Sommersaison

Sekretär-Journalführer

Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel Braunwald, Braunwald GL

sucht für kommende Sommersaison (anfangs Juni bis Ende September)

Commis de cuisine

Saaltöchter

Saalkellner

Bahnportier

Hausbursche

Lingeriemädchen

Hotelsekretärin

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Referenzen sind erbeten an die Direktion.

Erstklasshotel in Zürich

sucht auf 1. Mai tüchtigen, sprachenkundigen

Sekretär(in)

Zimmer auswärts. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre S N 1931 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. Mai oder nach Übereink. saubere selbständ.

KÖCHIN

in gutes, renoviertes Restaurant mit Metzgerei. Verlangt wird: Ehrlichkeit, sauberes und linkes Arbeiten. Wir bieten: Guten Lohn, geregelte Freizeit, Familienanschluss. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnissen und Photo sind zu richten an Gebr. M. & A. Gini, Restaurant und Metzgerei zur Linde, Mellingen AG, Telefon (056) 33419.

Hotel Schiller

LUZERN TEL. 041-24821

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

I. Lingère

Zimmermädchen sprachenkundig

Hilfzimmermädchen

(Mithilfe in der Lingerie)

Ellofferen mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Personalbüro Hotel Schiller, Luzern.

Post-Hotel Terminus, Weggis

sucht

Saaltöchter

(Eintritt nach Übereinkunft)

Saaltöchter

Buffetköchler

ab 1. Mai

Restaurationsstochter

für Dancing-Restaurant

Offerten mit Zeugnissen erbeten an: Gebr. Zimmermann, Posthotel, Weggis.

Hotel Bären, Sundlavenen

(Thunersee) sucht für Sommersaison per sofort:

Zimmermädchen-Lingère

Eintritt per 1. Juni:

Portier-Hausbursche

Hilfsköchin oder Küchenmädchen

Saaltöchter

Eintritt per 1. Juli

Offerten mit Referenzen und Photo erbeten an Familie Friedli.

Wir suchen in Jahresstelle

Entremetier

Commis de cuisine

Commis-Pâtissier

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen an Bahnhofbuffet Olten.

Gesucht

jüngeres

Hilfzimmermädchen-Tourante

(evtl. Saisonstelle) und junger, gewandter

Chasseur

(Schweizer). Offerten an: Hotel Neues Schloss, Stockerstrasse 17, Zürich 2.

Gesucht

in gutgehendes, modern eingerichtetes Passantenhotel und -restaurant tüchtigen, initiativen

Chef de service

Verlangt werden gründliche Kenntnisse des gepflegten Speise- und à-la-carte-Service, Tranchieren, Flambieren, Weinkunde, Sprachkenntnisse, gute Umgangsformen, gepflegtes Aussehen, Alter ca. 30 Jahre. Wir bieten interessante und gutebezahlte Jahresstelle. Der Posten ist speziell geeignet für jungen Mann, der später selber ein Geschäft übernehmen möchte. Eventuell kommt auch Ehepaar in Frage, Frau für Buffet oder Service, Wohnung vorhanden. Ausführliche handgeschriebene Offerten mit Photo und Angabe der bisherigen Tätigkeit sind erbeten unter Chiffre P K 1929 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in 1. Kl. Restaurant tüchtige, englisch und französisch sprechende

Restaurations-tochter

auf 15. April oder Übereinkunft. Schriftl. Offerten mit Bild an Rest. Veltinerkeller, Schlüsselgasse 8, Zürich 1. Tel. 25 32 28.

Gesucht per sofort

Bürofräulein

sprachenkundig, für Réception, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten

Buffetdame

tüchtig und erfahren

2 Serviertöchter

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Hotel Volkhaus Bern, Telefon (031) 38591.

Hotel Krone, Spiez am Thunersee

sucht:

Restaurationsstochter

Eintritt nach Übereinkunft

Buffetköchler

(auch Anfängerin), Eintritt nach Übereinkunft

Haus- und Gartenbursche

Eintritt sofort

Offerten mit Bild an H. Mosimann, Hotel Krone, Spiez.

Gesucht

für sofort oder nach Übereinkunft versierten

Koch oder Köchin

in Erstklasshotel Zürich. Zimmer auswärts. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre K K 1932 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Gesucht

für Sommersaison (Anfang Juni bis Ende September) evtl. Wintersaison 1960/61:

Oberkellner Saaltöchter Chasseur Koch-Tournant

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Schweizerhof, Pontresina.

Hotel Terminus, Montreux

sucht

Kellner sprachenkundig

Saaltöchter sprachenkundig

Pâtissier-Aide-Gardemanger

Küchenburschen

Etagenportiers

Hausmädchen

Hausburschen

Buffetburschen

Vollständige Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht in Saison- oder Jahresstelle (Saison bis Ende Oktober):

Barmaid

Restaurationsstochter

Saaltöchter

Zimmermädchen

Kellner-Commis

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Nous cherchons

2 serveuses

pour notre Café-Restaurant Olden, Gstaad.

Gesucht nach Saas-Fee

auf 1. Juni freundliche und sprachenkundige

SEKRETÄRIN

in neu eröffneten Hotelbetrieb (35 Betten). Saisonstelle. Anfragen mit Photo und Gehaltsanspruch sind erbeten an Sport-Hotel, Fam. J. Bumann-Imson, Saas-Fee VS.

Modernes Erstklasshotel Graubündens

(160 Betten) an schönem Kurort (2 Saisons) sucht

Sekretär

sprachenkundig, für Journal, Kassa, Korrespondenz usw. Eintritt auf Mitte Juni.

Barmaid

mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben. Eintritt Mitte Juni.

Nur bestausgewiesene Bewerberinnen wollen ihre Offerte mit Lohnanspruch, Zeugniskopien und Photo einreichen unter Chiffre S B 1941 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WALLISER

RESTAURANT

RESTAURANT

FRANÇAIS

à STOCK

Le mazot

im Hotel z. wilden Mann, Baden (beim Stadtor) Telefon 2 67 03

Für unser bekanntes Hotel-Restaurant benötigen wir:

Chef de cuisine

der einer Spezialitätenküche vorstehen kann

Buffetdame

Praktikantin

die Interesse hat, den Hotel- und Speiseservice in allen Sparten kennen zu lernen

Serviertochter

sprachenkundig

Einzelzimmer mit Badegelgenheit vorhanden. Wenn Sie geregelte Arbeit- und Freizeit (keine Feiertage) zu schätzen wissen, senden Sie Ihre Offerten an E. Schriber, Gémont.

Gesucht
für Sommersaison (15. Mai bis anfangs Oktober)

Koch
restaurationskundig
Köchin
2 Restaurationstöchter
in die Rôtisserie
Restaurationskellner
Wäscherin oder Wäscher
2 Lingerie Mädchen
Etagenportier
2 Buffetstöchter
3 Zimmermädchen
2 Hausburschen
2 Officemädchen

Offerten bitte an Kurt Handschin, Hotel Monopol, St. Moritz.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft**Saaltöchter oder Saal-Praktikantin**

Hotel Greub, am Bahnhof, Basel, Tel. (061) 23 18 40

Gesucht
nach Übereinkunft**Commis de cuisine**

Sehr guter Lohn. Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Speer, Rapperswil.

Gesucht

in schön gelegenes Töchterinstitut Nähe St. Gallen

2 Zimmermädchen
Hausmädchen
junges Mädchen

welches Lust hat sich in der Lingerie auszubilden. Vorkenntnisse nicht erforderlich, kann hier ange-
lernt werden.

Sehr gute Bedingungen, hoher Lohn zugesichert. Modernes Personalhaus: eigene Zimmer, flussendes Wasser, Zentralheizung, geregelte Freizeit und Ferien. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten an: Direktion Institut Prof. Buser, Teufen b. St. Gallen, Telefon (071) 236181.

Gesucht
für Ende Mai**Saal- und Restaurationstöchter**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Bellavista, Flims-Waldhaus.

TESSIN**Gesucht**

auf Mitte April in Jahresstelle

Portier-Kellermeister

sowie für neues Restaurant mit langer Sommersaison, Eintritt 1. Mai

Buffetdame
Küchenchef

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an die Direktion Kurhaus Serpiano.

Wir suchen

für den Dienst in den

SCHWEIZERISCHEN SPEISEWAGEN**Köche**

Mit Berufspraxis als Alleinkoch, ca. 25-48jährig, entremetierkundig, Dienstdienst Zürich. Günstige Saisonbedingungen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion der SCHWEIZERISCHEN SPEISEWAGEN-GESELLSCHAFT, Olten.

Gesucht

für Sommersaison, Eintritt ca. 15. Juni 1960

Entremetier

Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an Sporthotel Meierhof, Davos-Dorf, Tel. (083) 36421.

Gesucht
nach Übereinkunft**2 Serviertöchter**

in Restaurationsbetrieb (auch Anfängerinnen). Geringe Freizeit. Offerten sind zu richten an: W. Reiss, Restaurant Brauerei, Zofingen A.G., Telefon (062) 81131.

Hotel Alpenblick u. Waldhaus (130 Betten)
Braunwald (1300 m)**Wir suchen**

für lange Sommersaison (Ende Mai bis Ende September) in gut frequentiertes Haus

Pâtissier erste Kraft, nur Schweizer
Commis de cuisine
Casserolier
Commis de rang (Saalkellner)
Zimmermädchen
Lingère-Glätterin
Officemädchen

Wir erbitten schriftliche Offerten mit Photo und Zeugniskopien an: K. E. Schweizer, Hotel Alpenblick, Braunwald.

Gesucht

für Sommer- und Wintersaison (Mai bis September/Dezember bis März)

Sekretärin
Küchenchef
(soignierte Küche, keine Restauration)
Aide de cuisine oder
Pâtissier-Koch
Küchenbursche
Casserolier
Saalpersonal
Lingerie Mädchen

Offerten an Hotel Edelweiss, Engelberg OW.

Hotel Margna, Sils-Maria-Baselgia
sucht folgendes Personal für die Sommersaison

Saucier
Entremetier
Bureau-Praktikant
Lingerie-Gouvernante
Economat-Gouvernante
Etagenportier

Offerten erbeten an J. Müssgens, Sporthotel Flüela, Davos-Dorf.

Gesucht
für Sommersaison**Serviertöchter**

evtl. Anfängerin

Koch oder Köchin

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an Hotel Bahnhof, Saanenmöser.

Gesucht**Köchin**
oder Hilfsköchin

in gut eingerichteten, modernen Betrieb neben Koch. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel-Restaurant Löwen, Zug.

Hotel Matterhornblick, Zermatt

sucht mit Eintritt 1. Juni evtl. früher

Sekretärin
für Kassa, Journal, Réception, sprachgewandt
Zimmermädchen (Mithilfe im Service)
Portier-Conducteur sprachkundig
Lingerie Mädchen
Officemädchen
Küchenbursche

Bei Zufriedenheit wird Wintersaison zugesichert. Gute Bezahlung.

Offerten an: H. Fretz, Direktor.

Gesucht

in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee

Vertrauensperson
gesetzten Alters als

Stütze des Patrons/Gouvernante

Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre V P 1477 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Sommersaison

Alleinportier

Guter Verdienst. Eintritt zirka Mitte Mai. Hotel Schweizerhof, Andermatt.

Gesucht nach Übereinkunft:

Alleinkoch restaurationskundig
Commis de cuisine
Hilfsportier-Hausbursche
Zimmermädchen
Kellner-Commis de rang

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Meyerhof, Hospental (Uri).

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht

Kaffeeköchin
Officemädchen

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht**Alleinkoch**

Hotel 40 Betten, Saison Mai bis September. Leichte, gutbezahlte Stelle. Offerten an Kurhaus Reuti, Brünig-Hasliberg.

Hotel mit Sommer- und Wintersaison sucht tüchtigen**Küchenchef**

gesetzten Alters, dessertkundig, keine Restauration, soignierte Küche für ca. 80 Gäste. Aide-cuisine und Hilfspersonal vorhanden. Eintritt Mai. Ausführliche Offerten an Hotel Edelweiss, Engelberg.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertöchter

mit guten Französischkenntnissen, in gepflegtes Speiserestaurant-Hotel. Sehr guter Verdienst. Seehotel Lothenbach am Zugersee (Walchwil), Telefon (042) 76282.

Gesucht

mit baldmöglichstem Eintritt in neuzeitlich eingerichtetes Hotel und Restaurant tüchtige, gewissenhafte und sprachkundige

Sekretärin

(Stütze des Patron) Jahresstelle. Eilofferten erbeten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an W. Fink-Meyer, Hotel Falken-Volkhaus, Solothurn.

Wir suchen

für unseren gut eingerichteten Betrieb

Buffetdame (evtl. Buffetöchter)
Lingère
Serviertöchter
Anfangszimmermädchen

Offerten sind erbeten an H. Dumelin, Hotel Bahnhof, Frauenfeld.

**Gesucht**
nach Übereinkunft

Office- und Küchenburschen oder -mädchen

in modernst eingerichteten Betrieb. Gut geregelte Arbeits- und Freizeitverhältnisse. Auskunft erteilt Bahnhof-Buffet, Aarau, Tel. (064) 25621, intern 37.

In einem grösseren Restaurantbetrieb auf dem Platze Bern wären zwei

jüngern Töchtern

Gelegenheit geboten, ein 1½ Jahre dauerndes Praktikum (6 Monate Bureau, 6 Monate Buffet, 6 Monate Service) abzuschliessen. Sehr gute Gelegenheit für Töchter, welche zum Beispiel eine Fachschule besucht haben, die erworbenen theoretischen Kenntnisse praktisch anzuwenden und zu vervollständigen. Interessenten belieben sich zu melden unter Chiffre J T 1989 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Grand Hôtel Observatoire St-Cergue VD

demande pour saison d'été (1er juin au 20 septembre), avec possibilité de faire 3 mois saison d'hiver:

entremetier**commis de cuisine**

Prière de faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire.

Strandhotel Fischer, Faulensee/Spiez
(am Thunersee) sucht für April/Mai**Serviertöchter**

(evtl. Anfängerin)

Saaltöchter

Geregelte Arbeits- und Freizeit, Verdienstgarantie. Saison bis Oktober. Offerten erbeten an: K. Fischer, Strandhotel Fischer, Faulensee/Spiez, Telefon (031) 76331.

**Parkhotel Gemmi**
Kandersteg

Wir suchen
für die Sommersaison

Obersaaltöchter/
Chef de service
Commis de salle
Zimmermädchen
Buffetöchter
für Restaurant und Quick-Bar
Commis de cuisine
Office- und Küchenpersonal

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft möglich.

Bitte nur schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild

Gesucht

per 15. April a. e. junger

Kellner-Praktikant

Fixum, Kost und Logis plus Service; intelligenter Bursche als

Chasseur

und zur Mithilfe im Keller. Nur Deutschsprechende richten Offerten an Cabaret Cadadou, Luzern.

Gesucht in Jahresstelle jüngerer**Küchenchef**

zu kleiner Brigade, sowie

Buffetöchter

(Mithilfe im Bureau)

Offerten an Fam. A. Fetzter, Hotel Adler, Kandersteg.

Gesucht:**Serviertöchter**

sowie

Hausmädchen

Offerten an Hotel Bodan, Romanshorn.

Casino Bern

Das neuorientierte und unter neuer Leitung stehende Casino Bern sucht zur bevorstehenden Eröffnung seines grossen Gartens noch einige tüchtige, im feinen Speise-Service (à la carte) absolut gewandte

Serviertöchter

(evtl. Kellner)

Fachkundige Leute (der Verdienst ist den verlangten Fähigkeiten entsprechend) mögen sich mit den üblichen Unterlagen bei unserm Personalbureau melden.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstellen:

Serviertöchter

Buffetöchter

(auch Anfängerinnen)

Officepersonal

Lingerie Mädchen

Offerten erbeten an die Direktion Kursaal-Casino Baden, Tel. (056) 2 71 44.

Gesucht für Sommersaison:**Barmaid**

Eintritt 1. Juni.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Photo sind zu richten an: Dir. R. Morger, Hotel Bristol, Champfèr-St. Moritz, Tel. (082) 3 36 71.

Gesucht

tüchtige

II. Economat-Gouvernante

für Jahresstelle in erstklassigen Stadtbetrieb in Zürich. Offerten unter Chiffre E G 1882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nach Ascona gesucht

eine junge, sprach- und fachkundige

Serviertöchter

für Saal und Restaurant. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Foto und Zeugnisse an Familie Crociani, Albergio-Rist, Elverza u. Lac, Ascona, Tel. 7 15 14.

TESSIN

Gesucht per sofort in Jahresbetrieb tüchtiger

Commis de cuisine

für feine, abwechslungsreiche Küche. Offerten sind zu richten an Hotel Esplanade, Locarno.

Wir suchen erfahrene Stenodactylos

welche befähigt sind, auch selbständig in deutscher Sprache zu korrespondieren. Erwünscht sind gute Kenntnisse der französischen Sprache.

Wir bieten:
gute Entlohnung
Altersversicherung
5-Tage-Woche
angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit Photo, Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Referenzen, Gehaltsansprüchen sind zu richten an:
AG Gattiker & Cie. (Sekretariat), Speisefettwerke, Rapperswil.

Für Anfang Mai 1960 suchen wir
tüchtigen, ideenreichen

Küchenchef

mit reicher Erfahrung in Tellergerichten und ausgesuchten Spezialitäten. Es wird grösster Wert auf schönes Anrichten gelegt. Brigade von 4-6 Mann.

Gardemanger und Commis-Gardemanger

spezialisiert in kalten Platten, Schweden-Butters, dänischen Smørrebrøds, Rohkost-Gerichten und reichen Salatsortiments.

Commis-Rotisseur

mit abgeschlossener Lehre und guten Abgangszeugnissen.

Am 15. Mai wird das

neue Restaurant—Tea-Room ABC Basel

an der Rüdengasse 1, vis-à-vis Post,

eröffnet. — Es verfügt über eine modernst eingerichtete Küche. Für alle Mitarbeiter ist die Arbeits- und Freizeit geregelt. Die Bedingungen des GAV werden peinlich erfüllt. Geregelt Ferien, flotter Arbeits- und Teamgeist.
Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an **TEROMAG TEA-ROOM AG.**, Gessnerallee 38, Zürich.

Gesucht per 15. April oder 1. Mai nach Bern in Jahresstelle Sekretärin

sprachenkundig (in Wort und Schrift), versiert in allen Büroarbeiten, Reception. Selbstständiges Arbeiten erforderlich. Offerten mit Bild und Lohnansprüchen erbeten an Fritz Lüscher, Hotel Wächter, Bern, Telefon (031) 20866.

Kulm-Hotel, Valbella-Lenzerheide

sucht für lange Sommersaison:

Saaltochter
Saalpaktikantin
Restaurationskellner
Portier-Hausbursche
Zimmermädchen
Office- und Küchenmädchen
Bar-Hilfskocher
Commis de cuisine neben Chef
Lingerie-Mädchen nächtlich

Gef. Offerten mit Zeugniskopien an Familie Baechli, Valbella-Lenzerheide.

Hôtel garni in Zürich sucht

Gerantin

Eintritt nach Vereinbarung. Verlangt wird gute Kenntnisse der Engen-, Lingerie- und Sekretariatsarbeiten. Englisch, Französisch, evtl. Italienisch. Gute Erscheinung und sicheres Auftreten. Ausführliche Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre G E 1757 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Commis-Pâtissier

per 15. Mai 1960. Eilofferten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Personalbüro Hotel Schiller, Luzern.

Gesucht

für lange Sommersaison in Bergrestaurant:

Restaurationsköch
Buffetköch
Officemädchen

Offerten erbeten an Gipfel-Restaurant Weissborn, Arosa.



Schwimmbad Grenchen

Tea-Room
Restaurant
Ernst Römer

Für Sommersaison 1960 mit Eintritt 14. und Ende Mai werden gesucht:

Koch patisseriekundig
Commis de cuisine
Buffetköch
Servierköch
Kioskfräulein
Verkäuferinnen an Warenkiosk
Verkäuferin an Soft-Ice-Maschine
Küchenmädchen

Offerten mit Lohnansprüchen an E. Römer, Grenchen.

Gesucht für Sommersaison:

Köchin oder Koch
Hilfsköchin
2 Küchenmädchen
Officemädchen
Buffetköch, evtl.
Anfängerin
Saaltochter
Restaurationsköch
Bureaupraktikantin

in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee. Eintritt April/Mai. Saison bis Oktober. Geregelt Freizeit. Offerten an Hotel Sonne, Beckenried, Tel. (041) 85 52 05.

Wir suchen gutausgewiesenen

Küchenchef

als Ferienablösung für zirka 3 Monate. Offerten sind unter Beilage von Zeugnisabschriften zu richten an Spitalverwaltung Glarus.

Führendes Luxusrestaurant in München sucht eine tüchtige

Kaltmamsell

und eine erfahrene

Beilagenköchin

mit erstklassigen Referenzen. Wohnung im Hause. Bewerbungen mit Gehaltsforderung und Zeugnisabschriften erbeten an Restaurant Humplmayr, München 2, Maximiliansplatz 16.

SPANIEN

Gesucht

in Schweizer Hotel am Meer tüchtige, selbständige

KÖCHIN

SAALTOCHTER sprachenkundig

Offerten mit Zeugniskopien an F. Kaufmann, Restaurant Frohain, Buchs ZH.

ENGLAND

DUDLEY HOTEL, HOVE

(Brighton)

Erstklassiges Hotel an der Südküste, unter Schweizer Direktion, sucht in Jahresstelle

Chef de partie

Moderne Küche mit Tageslicht, gute Konditionen und Unterkunft (Wohnung für verheirateten Mann). Offerten mit Zeugniskopien und Photo an F. Küng.

Gesucht für Grossbritannien

KOCH

für erstklassiges, mittelgroßes Restaurant, Holzkohlengrill und Espresso-Bar. Kenntnisse in Patisserie erwünscht. Beförderungsmöglichkeit bei richtiger Person gegeben. Offerten mit Photo, Lebenslauf und Zeugnisabschriften an Le Gourmet, Ltd., 72, St. Mary Street, Cardiff.

Erstklassiger

Chef-Gardemanger

gesucht

für Luxus-Hotel in England
Jahresstelle, ca. Fr. 800.- pro Monat. Baldiger Eintritt. Offerten an H. Dubalier, maître de cuisine, Cavendish Hotel, Eastbourne (England).

Hôtel Excelsior, Anvers

(Belgique) cherche pour entrée de suite ou à convenir

jeune réceptionnaire-stagiaire

Offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

3 Globus Schlager



Globus «Junior». Ein ausserordentlich preisgünstiger Stuhl mit soliden Plastikbändern, Gestell feuerverzinkt, stapelbar.

Nur
29.⁹⁰

Globus «Spaghetti». Der tausendfach bewährte, elegante Sessel mit Rundplastik-Bespannung, Gestell galvanisch verzinkt, stapelbar.



Mit Armlehnen Fr. 49.-

Nur
39.⁵⁰

Globus «Lättli». Ein extrastarkes, praktisches Modell, widerstandsfähig gegen Hitze und Kälte, leicht zu reinigen. Das Gestell ist feuerverzinkt und die Metallbänder im Sitz und Rücken sind mit Plastik bezogen, stapelbar.



Gartentische. In der Höhe 3fach verstellbar, Metallplatte, Farbe eingebrannt. 70x120 cm 89.-, 65x100 cm 79.-

Nur
49.-

Für Hotels und Restaurants Spezial-Konditionen.
Bitte verlangen Sie unsere ausführliche Offerte.
Mustersendungen möglich. Tel. Bestelldienst (051) 27 33 30.

Globus

Löwenplatz / Linthescher

Zürich



BEDARF

DIE NEUE LINIE IM GASTGEWERBE

**SILBER
GLAS
PORZELLAN**



HAARI-HOTEL

ZÜRICH 8
Falkenstrasse 14 Tel. 471437

**HOTEL
RESTAURANT
ST. PETER, ZÜRICH**
beim Paradeplatz
Ruhig. 70 Betten
Mittelpreise
Exquisite Menus
ab Fr. 5.50
Pot au feu, jeden Tag
Lunchteller
Konferenz-Zimmer
Walter Rügner-
Brönimann
**HOTEL
RESTAURANT
ST. PETER, ZÜRICH**

**Lavabo
und Schüttstein**



blank und rein
mit dem entfettenden
Reinigungspulver



Seit Jahren bewährt,
von Kennern begehrt

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

Unsere Erfahrungen –
Ihr Nutzen!

Praktische Weissblech-Streu-
dosen zum Nachfüllen wer-
den der SAP-Lieferung
gratis beigelegt.

Zu verkaufen
neuwertige

**Glacé-
Maschine**

(4 Liter Freezer) mit 50 l
Tiefkühlbehälter.

Telephon (030) 9 10 87.

Zu verkaufen
ein

8-Plätzer

Packard

schwarze Limousine, älterer
Jahrgang, sehr gepflegt, in
gutem mechanischem Zu-
stand, geeignet als Hotel-
wagen.

Offerten unter Chiffre E 3758
an Publicitas Solothurn.

Tagespreise vom 6. Febr. 1960:

Tischmelken

per Dutzend Fr. 1.80

Bunte Sträusse

per Stück Fr. 2.50

Preisänderungen vorbehalten.

Blumen-Kummer

Baden, Tel. (056) 662 88

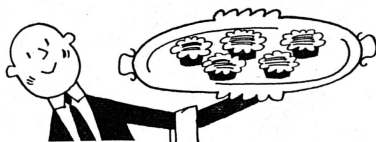
**JETZT
SPAREN
MIT**

**Emmentaler
Kochkäse**

**VERBILLIGUNG
1.50
pro Kilo**

Unsere reichen Lager an reifem Emmentaler erlauben es uns,
eine Aktion für verbilligten Kochkäse zu starten.

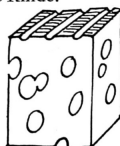
**Sparen auch Sie mit
Emmentaler Kochkäse!**



Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer vielfältigen Auswahl an
köstlichen Käsegerichten!
Käse-Omeletten, Käsesoufflés, Käseschnitten und Gratinier-
tes – alle diese Speisen gelingen besonders gut mit

**Emmentaler Kochkäse –
so guet
und ersch no billig!**

Profitieren Sie von der
Möglichkeit, günstig ein-
zukaufen. Verlangen Sie
ausdrücklich verbilligten
Emmentaler Kochkäse –
Erkennungszeichen: ge-
rillte Rinde.



PS: auf Ihre Käseplatte
gehört nach wie vor in
Ihrem eigenen Interesse
nur die 1. Qualität – Ihre
Gäste werden es Ihnen
danken!



SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG. BERN

**Menus für
Gourmets**

sind die beste Werbung für ein
Etablissement, denn der Ruf
einer guten Küche geht von
Mund zu Mund. Es ist kein Ge-
heimnis, dass solche Gaststät-
ten auch dem Gemüse, das
vielerorts als Nebensächlichkei-
t behandelt wird, die grösste Auf-
merksamkeit schenken. Wählen
Sie deshalb Petits Pois des Gour-
mets, und Sie werden Lob ernten.



Hero Gourmets-Erbsli



eines zarter als das andere!



Achten Sie auf die Silber-Etikette.
Hero Konserven Lenzburg

Markt- und Situationsbericht

Mitgeteilt von der Direktion der HOWEG

Frankreich: Ertragreichste Weinernte seit 20 Jahren Trotzdem steigen die Preise — Warum?

Der Franzose ist immer noch Weintrinker. Gerade das wird ihm zum Revolutionär werden lassen, wenn die Regierung nicht bald eine geeignete Massnahme einführt, um die ständige Preissteigerung im Weinhandel zu unterbinden. Seit dem 1. Februar sind die Preise für den Verbraucher zum Teil 10% gestiegen. Monsieur Boulanger weiss jedoch recht wohl, dass diese Preissteigerung um zwei bis fünf Centimes pro Liter nicht gerechtfertigt ist: Seit 20 Jahren hat Frankreich keine so reichliche Weinernte gehabt wie im letzten Herbst. In den Keltereien lagerten 88 Mio Hektoliter des Rebensaftes, 20 Mio hl mehr als im vergangenen Jahr.

Der Normalverbraucher glaubt, die Preise müssten nun zwangsläufig fallen, aber in Wirklichkeit steigen sie unaufhaltsam weiter. Warum? Es gibt drei Gründe: einmal der ungewöhnlich starke und anhaltende Regen des vergangenen Jahres, zweitens die Organisation des französischen Weinmarktes und drittens das Renommée, welches die 1959er Qualitätsweine des Burgund, Beaujolais und Mâconais bereits erreicht haben.

Der französische Konsument ist an einen Wein gewöhnt, der etwa 11% Alkohol enthält. Auf diesen Geschmack «eingetrunkene», lässt er sich nur sehr schwer oder gar nicht umerziehen. Der südfranzösische Wein, der etwa die Hälfte des französischen Marktes ausmacht, enthält dieses Jahr nur einen Alkoholgehalt von 9%. Er muss deshalb mit algerischem Wein, der wesentlich stärker ist, aufgebessert werden.

Obwohl auch in Algerien eine überdurchschnittliche Ernte erzielt wurde, stieg der Wein jedoch infolge der unverhältnismässig starken Nachfrage ständig im Preis. Die algerischen Weinbauern haben das beste Geschäft dieses Jahrhunderts gemacht. Dieser hohe Preis für den algerischen Zusatzwein verteuerte natürlich auch den Endpreis für den französischen Konsumwein.

Der Preis für den im Überfluss vorhandenen südfranzösischen Wein fiel nicht, da der Überfluss laut Gesetz in den Kellern ruhen bleiben musste. So müssen die Weinbauern, die mehr als 100 Hektoliter erzeugen, ein Drittel ihrer Produktion in den Kellern blockieren. Der Sinn dieser Vorschrift ist, dass bei Weinüberfluss das Angebot am Markt doch nicht zu gross wird und ein Mindestpreis gehalten werden kann.

Im Unterschied zu den südfranzösischen Weinproduktionsgebieten war das Burgund (das Saône- und Loire-Becken) von schönstem Wetter begünstigt. Die bekannten Lagenweine versprechen weit über dem Qualitätsdurchschnitt liegende Flaschen zu ergeben. Ihr Ruf ist bereits an die Ohren der Liebhaber gedrungen und hat eine Welle der Nachfrage und der entsprechenden Preisanstiege verursacht.

Ungenügendes Angebot seitens der deutschen Weinbauern

Auf der kürzlich abgehaltenen deutschen Weinbauung beklagte sich der Vertreter des Ministeriums für Landwirtschaft und Weinbau, Ministerialdirektor Dr. Hartmann, darüber, dass die Winzer kein genügendes Angebot der 1959er Weine auf den Markt bringen. Nach anfänglichen Schwankungen

lagen doch die Erzeugerpreise für diese Qualitätsweine auf befriedigender Höhe. Nachfrage sei ebenfalls genügend vorhanden. (Scheinbar erwartet man doch noch mehr. Red.) Dr. Hartmann droht damit, wenn sich das Angebot nicht belebe, grössere Kontingente für den Import preisgünstiger Auslandweine freizugeben.

Kaffee

Obgleich die Weltmarktpreise für Rohkaffee fast ununterbrochen gesunken sind und die New-Yorker Notierung für Santos-Kaffee (B) jetzt 40% niedriger ist als während der letzten Haussa im Frühjahr 1957, setzt sich allmählich doch eine optimistischere Stimmung an den internationalen Kaffeemärkten durch. Diese gründet sich in erster Linie auf die sehr grossen Verkäufe, die im eben abgelaufenen Jahr die beiden grössten Kaffeeländer erzielen konnten. Brasilien konnte seine Ausfuhr um 35% und Kolumbien um 24% steigern. Die Weltausfuhr wird von der Landwirtschafts- und Ernährungsorganisation der Vereinigten Nationen, der FAO, auf über 40 Millionen Sack geschätzt.

Trotz dieses Lichtblickes ist die Versorgungslage aber noch düster. Nach einer Berechnung der FAO wird das Angebot am Weltmarkt im Kaffeejahr 1959/60 42 bis 42,5 Mio Sack betragen. Es wird also die Nachfrage voraussichtlich wieder übersteigen, obgleich das Marktangebot durch das neue internationale Kaffee-Abkommen noch umfassender geregelt wird als bisher.

Kakao

Die jungen Kakaostaaten, zu denen auch das eben selbständig gewordene Kamerun gehört, stehen in diesem Jahr vor einer Bewährungsprobe. Sie haben alle sehr grosse Ernten erzielt, noch grössere, als man bis vor kurzem erwartet hatte. Das gilt wahrscheinlich auch für Brasilien. Ihre Abnehmer aber sind nach den heftigen Preisschwankungen der letzten Jahre etwas kopscheu geworden, und der Verbrauch hat im Jahr 1959 fast überall enttäuscht. Nach Ansätzen zu einer Preisbesserung, wie sie schon lange nicht mehr zu beobachten war, ist die Tendenz bald wieder schwächer geworden. In Marktkreisen hat man offenbar noch kein rechtes Zutrauen zu einem dauerhaften Umschwung.

Bekannte Handelshäuser schätzen die Welternte 1959/60 jetzt schon um 30000 Tonnen höher als die 898000 Tonnen, die die FAO im Oktober errechnet hatte. Das amerikanische Agrarministerium kommt sogar auf 940000 Tonnen, weit mehr als die bisher höchste Ernte von 1956/57 ergeben hat.

Speiseöl

Die Preise für amerikanische Sojabohnen haben ziemlich stark angezogen, und der Preis für Sojaöl musste dementsprechend erhöht werden. In Deutschland ist auch der Preis für Rapsöl vorläufig um 2 DM per 100 kg heraufgesetzt worden. Maisöl findet immer mehr Anwendungsmöglichkeiten, was nach einem Bericht aus Belgien zu laufenden Preiserhöhungen der letzten Tage geführt hat.

Einzig Ärgerlich ist bis zur Stunde noch nicht in diesen Aufwärtstrend hineingezogen worden. Wir halten dafür, dass zu den gegenwärtigen Notierungen der Sommerbedarf gedeckt werden sollte.

Argentinische Fleischexporte zum Stillstand gekommen

Durch den Streik der Schlachthausarbeiter, der jetzt drei Wochen dauert, sind die Fleischexporte aus Argentinien zum Stillstand gekommen. Der Streik brach auf Grund der kürzlichen Entlassung von 7000 Arbeitern aus. Zurzeit arbeitet nur ein Fleischpackerbetrieb, der Frigorifico Nacional, der jetzt im Besitze der argentinischen Fleischexporter-Gesellschaft ist. Dieser Betrieb versorgt die Großstadt Buenos Aires mit Fleisch. Ein für die HOWEG bestimmter Transport von Spezialstücken konnte wegen des Streiks nicht termingerecht verschifft werden, was uns vorübergehend in Verlegenheit bringen kann. Nach Fertigstellung unseres neuen Grosskühlraumes in Grenchen (Mai/Juni dieses Jahres) können dann Mengen eingelagert werden, welche uns helfen, vorübergehende Unterbrüche in der Zufuhr zu überbrücken.

La situation des marchés

Les faits saillants de l'année 1959 sont le déclin considérable de la production et, d'autre part, l'augmentation de la consommation, surtout dans les pays producteurs. La réduction des stocks qui en résulte, causée vers la fin de l'année un marché très ferme avec des prix assez élevés, tout particulièrement pour les qualités inférieures (common teas). De cette façon, il reste une différence de prix minime entre les « common » et les « medium teas ». La production réduite des qualités fines, tout spécialement des Ceylan et Darjeeling « high grown », fut absorbée par le marché sans difficulté aucune et ceci en dépit de leurs prix très chers. La production diminuant et les stocks fort réduits en Grande-Bretagne, centre de consommation le plus important, font prévoir des difficultés pour l'alimentation de ce marché et constituent certainement un élément important qui soutiendra la tendance ferme des prix.

Produits agricoles

La viande de porc est toujours bon marché

Ces dernières semaines, une offre élevée a caractérisé le marché des porcs de boucherie. En conséquence, les prix sont tombés à la limite des prix de soutien. En ce moment, l'offre est toujours considérable et les prix demeurent donc très bas. Les possibilités d'acheter de la viande de porc sont de ce fait favorables pour les consommateurs.

Le veau aussi peut être obtenu à des prix relativement bas. Jusqu'à maintenant, seuls les apports de veaux à saucisse tendaient à diminuer. Mais on constate actuellement également une diminution des livraisons de veau d'étal. L'offre de viande de veau ne subira cependant pas de modifications au point de vue prix pour le moment.

Pour ce qui est du bétail à saucisse, la situation n'a pas changé, l'offre insuffisante de bétail indigène étant complétée par des importations relativement fortes.

Difficultés sur le marché des œufs.

Nos producteurs d'œufs se heurtent à des difficultés d'écoulement de plus en plus fortes, difficultés dues surtout aux importations élevées. Avec le retour des beaux jours, les pique-niques recommencent. A cet effet, les œufs ne devraient être en aucun cas oubliés, car non seulement ils sont faciles

Kurs über Tischdekoration und Blumenpflege in Basel

Jeden Dienstag um 14 Uhr 30 spricht bis auf weiteres im Hotel Drei Könige am Rhein, Blumenrain Nr. 10 (Dancing-Eingang), Herr Hans Mägin, dipl. Florist und Fachlehrer, über: «Tischdekorationen, Blumen- und Pflanzenpflege».

Zahlreicher Besuch aus dem Gastgewerbe wird erwartet.

à transporter, mais peu d'aliments ont une telle valeur nutritive.

Légumes de saison de plus en plus abondants

Depuis quelques semaines déjà, les légumes pré-curseurs du printemps sont apparus sur le marché. Outre les légumes de garde, qui sont d'un prix très favorable, on trouve des raiforts, des épinards, du cresson, des bettes à côtes, des radis et de la rhubarbe. Les épinards sont livrés en quantités croissantes, de sorte qu'au cours de la semaine prochaine les besoins pourront être déjà couverts avec des légumes du pays.

Parmi les légumes d'hiver, ce sont surtout les choux-cabus et les céleries-pommes qui sont très avantageux. Les stocks de ces légumes sont encore considérables. Les carottes jaunes sont toujours bon marché: en revanche, les prix des choux rouges, des choux de Milan, des carottes et des poireaux blanchis se sont affermis, tandis que celui des poireaux verts a baissé en raison de l'offre élevée. Pour ce qui est du rampon, qui est encore livré en quantités importantes, les livraisons devraient prochainement diminuer, étant donné la saison. Les pommes de terre de table peuvent toujours être obtenues à des prix favorables. Les stocks sont un peu plus importants qu'il y a une année.

Prix et salaires

Les Groupements Patronaux Vaudois écrivent:

L'indice des prix à la consommation, de 100 en 1939, a passé à 173,6 en décembre 1958 et à 182,6 en décembre 1959; il est redescendu à 181,5 en décembre 1957 et 181,0 en janvier 1960.

La Caisse nationale enregistre les salaires des ouvriers victimes d'accidents; sa statistique ne tient pas compte de la part des salaires dépassant fr. 40 — par jour. Néanmoins, l'indice du salaire horaire, de 100 en 1939, a passé à 227,2 en 1955, 247,7 en 1957 et 266,8 pendant le premier semestre de 1959.



Rosenkohl
zart, mild und ohne Abfall —
sorgfältig sortiert in drei Grössen.
Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere
Auslieferungs-Depots.

BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

Jedem Gast seine Flasche!

Immer anspruchsvoller wird der Gast, immer mehr verlangt er seine kleine Originalflasche, immer mehr gute Gastwirtschaftsbetriebe servieren jedem Gast seine eigene Flasche.

Chianti GIANNINI 1815 in seinen hübschen geeichten Glasflaschetti von 5 dl und 3 dl wird auch Ihre verwöhntesten Gäste entzücken.

Erhältlich bei: **A. Rutishauser & Co. AG., Scherzingen und St. Moritz**
G. Dalla Vedova, Hohlstrasse 122, Zürich
Weinkellereien der Lagerhäuser, Aarau
Weinkellereien G. Tschudy's Erben AG., Sissach
S. Fassbind AG., Weinhandlung, Oberarth
Gebr. Garlando, Zürichstrasse 47, Luzern
Barisi & Cie., Grabenpromenade, Bern
Luigi Marantelli, Basel
Cottinelli AG., Weinhandlung, Chur
Giovanni Gorla, Neuhardstrasse, Olten
Ritschard & Co. AG., Weine, Interlaken
Leo Escher & Cie., Brig



Les promotions du semestre d'hiver 1959/60 de l'Ecole hôtelière

Dès que l'on arrivait aux abords de l'Ecole hôtelière, ce jeudi matin 31 mars, on pouvait constater que quelque chose d'exceptionnel se préparait. Devant le portail, dans le jardin, dans les locaux généraux, des groupes d'élèves discutaient avec animation et l'on sentait dans l'air cette fébrilité inhérente à chaque cérémonie des promotions. Si certains élèves sont sûrs des résultats que leur valent leur persévérance et leur travail acharné, quelques-uns sont moins rassurés. D'autres enfin sont franchement inquiets, car on sait que les chiffres sont impitoyables et que les moyennes insuffisantes conduisent inexorablement à des échecs partiels, sinon totaux.

Ce n'est au fond que lorsque les élèves ont entendu prononcer leur nom par le directeur et qu'ils savent ainsi qu'ils figurent sur la liste de ceux qui ont réussi avec ou sans mention que la détente se fait. Précisons encore que le cérémonial adopté pour cette manifestation lui confère une solennité montrant bien l'importance qu'il convient d'attacher à cet événement.

Comme de coutume les invités étaient nombreux et M. G. Guhl, président de la commission scolaire, put saluer la présence de MM. J. Miauton, chef de service de la formation professionnelle du canton de Vaud, V. Curchood, président de la commission des experts aux examens des cafetiers et restaurateurs du canton de Vaud, R. Lindemann, vice-

président de la commission scolaire et président de la Société des hôteliers de Lausanne, R. Capl, président de la Société des hôteliers de Montreux, P.-H. Jaccard, directeur de l'ADIL à Lausanne, et du Dr Streiff, chef du bureau central de la SSH, représentant le Dr Franz Seiler président central — qui, rentré le matin même du congrès de l'AIH à Dublin, s'était fait excuser par télégramme — ainsi que de nombreux parents d'élèves.

Très simplement, le président de la commission scolaire adressa ses sincères remerciements à M. et Mme S. Weissenberger, directeurs, ainsi qu'à tout le corps enseignant pour le grand et méritoire effort fourni pendant ce cours.

Il exprima publiquement aussi sa profonde gratitude à Mme O. Schweizer, qui, à la suite des tristes circonstances que l'on sait, va quitter l'école. La Société suisse des hôteliers et toute l'hôtellerie suisse lui sont extrêmement reconnaissantes de la grande œuvre qu'elle a accomplie avec son mari, œuvre de dévouement et de patience qui a été combien fructueuse pour notre école et notre hôtellerie.

Quant aux élèves, M. G. Guhl souhaite chance et bonheur dans la vie à tous ceux qui vont définitivement quitter l'école et courage et persévérance à ceux qui reviendront dans quelques jours suivre de nouveaux cours. Il souhaite à tous pour terminer de joyeuses Pâques et de bonnes vacances.

Allocution de M. J. Miauton, représentant des autorités cantonales et communales

S'adressant au président de la commission scolaire, à la direction de l'école, aux invités et aux élèves, M. J. Miauton, chef du service de la formation professionnelle du canton de Vaud s'exprima comme suit :

Je voudrais vous remercier d'avoir donné l'occasion, une fois de plus, à l'un de ceux qui vous suivent de loin durant l'année, de se rapprocher de vous dans l'un de vos bons moments, c'est-à-dire à une époque que l'on serait tenté d'appeler la moisson, ou plus justement les vendanges de l'Ecole hôtelière.

Si vous admettez cette image, je devrais alors considérer qu'en venant assister à quelques-uns de vos examens, la semaine écoulée, je devais ressembler à l'un de ces cousins plus ou moins éloignés qu'on ne voit apparaître au vignoble qu'au moment où les premières grappes sont mûres, alors qu'il se tient prudemment distant durant les gros travaux de saison...

Qu'importe d'ailleurs, puisqu'en ce jour de fête et de récolte, j'ai la joie de m'associer à vous pour vous dire les félicitations, les remerciements et les vœux des autorités fédérale, cantonale et communale, en excusant au nom de cette dernière M. le conseiller municipal Jaccottet, directeur des écoles.

Ces sentiments, je les exprime chaleureusement à l'intention de votre commission scolaire, de la direction et du personnel enseignant, comme aussi à l'égard de tous ceux qui, à un titre ou à un autre, épaulent jour après jour le fructueux travail qui s'accomplit dans cette maison. Quant à vous, lauréats d'aujourd'hui, voici le bref message que j'ai le désir de vous confier.

Je ne vous apprend rien de neuf en disant qu'aux yeux de beaucoup de vos aînés, vous êtes les authentiques représentants de la « nouvelle vague ». J'y songeais l'autre jour en assistant à vos efforts soutenus pour exprimer, en anglais, l'ac-

tivité sportive de la station de Montana où le caractère éminemment éducatif de la cité de Neuchâtel... J'y songeais aussi lorsque je vous vis aux prises avec le calcul du prix de revient d'un menu ou d'autres problèmes de technique hôtelière.

Et une fois de plus, en vous entendant, en admirant sans réserve quelques-uns d'entre vous, je me suis dit qu'on peut faire pleine confiance à la jeunesse que vous représentez. Nous y parviendrons volontiers, nous, ceux de la vague précédente, si nous ne nous laissons pas trop impressionner par les déclarations solennelles de quelques-uns : ceux qui engagent volontiers le dialogue en disant : « De notre temps... » Ceux qui ont pris le parti de condamner les jeunes en leur attribuant tous les défauts et tous les maux de notre siècle.

Souvenons-nous plutôt que les jeunes d'aujourd'hui, peut-être encore plus nettement que ceux qui les ont précédés, désiraient nous voir au milieu d'eux autant comme des exemples que comme des gendarmes.

Il vous appartiendra dès demain, mesdemoiselles et messieurs, de prouver que vous méritez la confiance qu'un grand nombre d'aînés place encore en vous. — Acceptez donc librement de vous imposer cette discipline professionnelle dont on s'est efforcé de vous donner les bases ici et dont vous aurez compris le sens.

Rappelez-vous que, malgré vos stages dans cette école renommée et la mission d'élite qu'on vous attribue volontiers, vous ne représentez pas à vous seuls toutes les forces de l'industrie hôtelière. Les armées où les colonels sont plus nombreux que la troupe n'ont jamais connu une gloire prolongée. Il n'en va pas autrement dans votre branche.

Soyez à tous les échelons des collaborateurs dévoués et éclairés au service de la belle profession que vous avez choisie. C'est le vœu que je forme de tout cœur, en cet instant, pour chacun de vous.

L'allocution de M. S. Weissenberger, directeur de l'école

Le directeur de l'école, avant de passer à la proclamation des résultats et à la distribution des prix, prononça une fort belle allocution.

Il souhaita une cordiale bienvenue à tous les invités de l'école et en particulier aux parents d'élèves qui avaient tenu à s'associer à cette cérémonie. Il exprima sa reconnaissance au corps enseignant et au personnel de l'école pour l'effort considérable qu'ils ont accompli et remercia les experts qui ont fonctionné pendant les examens.

C'est le 4 novembre 1959 que débütèrent les cours du semestre d'hiver. Aujourd'hui il s'agit de considérer le chemin parcouru, de se rendre compte du travail que l'on a fourni, des résultats obtenus, en un mot de faire un retour sur soi-même. Le moment est propice puisque la nervosité inhérente aux examens s'est calmée et que l'on songe à une détente bien méritée de quelques jours. La question qu'il convient de se poser est celle-ci : Sommes-nous sur la bonne voie pour atteindre le but que nous nous sommes fixés ?

Il faut procéder comme le capitaine d'un navire qui vérifie constamment la route suivie par son bateau et qui corrige immédiatement les déviations éventuelles. Il n'est jamais trop tard pour le faire surtout quand on est encore jeune.

Mais il faut, ce faisant, observer les règles du jeu, c'est-à-dire, ne pas se chercher des excuses ou, ce qui serait encore pire, essayer de rendre les autres responsables de ses propres négligences. Il faut être sévère envers soi-même et ne pas simplement se laisser glisser sur la voie de la moindre résistance. C'est à ce prix que l'on forge son caractère, sa personnalité et, par là-même, son avenir.

Vous avez choisi le métier d'hôtelier. Or c'est une profession qui exige non seulement des connaissances techniques approfondies, mais encore une forte personnalité et du caractère.

Les connaissances professionnelles ne sont pas trop difficiles à acquérir et le bagage que vous emportez après ces six mois de cours en est la preuve. Il suffit pour cela de se montrer studieux et persévérant, car l'on trouve pour se perfection-

ner des portes ouvertes dans tous les pays du monde.

Mais former son caractère est beaucoup plus difficile et c'est un problème que l'on ne cherche pas assez à résoudre malgré son importance. Il y a mille et une manières de procéder pour atteindre ce but et il serait impossible, ne serait-ce que de les énumérer au cours de cette cérémonie.

Permettez-moi cependant d'attirer votre attention sur deux ou trois exemples en vous laissant le soin de réfléchir à la question et de chercher vous-mêmes d'autres manières adéquates de former votre caractère.

Sans chercher très loin, pensons un instant aux qualifications qui figurent sur le certificat que vous allez recevoir : discipline, ordre, tenue, ponctualité. Nous y tenons beaucoup, non point pour vous chicaner, mais pour votre bien.

Si l'on songe à la discipline, on constate qu'elle peut être basée sur la force et devenant ainsi une manifestation de masse. Mais elle peut être aussi fonction de l'individu et de sa propre volonté. Dans le premier système, il y a soumission totale, dans le deuxième respect de la liberté. Le choix entre les deux systèmes est facile, mais si l'on choisit le second, l'on a le devoir constant de s'en montrer digne et ce souci sera la meilleure école à laquelle nous formons notre caractère. Je n'insisterai pas aujourd'hui sur les autres qualifications mentionnées, mais s'il est une recommandation que je voudrais encore vous faire, c'est celle de ne pas négliger votre culture générale. Nos occupations journalières, notre désir et notre volonté de nous perfectionner dans notre profession afin d'occuper des postes toujours plus en vue, un certain matérialisme peut-être, nous rendent aveugles et nous empêchent parfois de voir les vraies richesses.

La durée limitée des cours de l'Ecole hôtelière, le programme étendu que vous devez assimiler en quelques mois, nous empêchent de vous diriger dans une voie plus large. Nous le regrettons infiniment et c'est la raison pour laquelle, avant de

prendre congé de vous, je voudrais lancer un appel à chacun de vous pour que, de lui-même, il fasse le nécessaire. Le temps consacré à l'étude des arts, qu'il s'agisse de littérature, de peinture, de musique, ou autre sera loin d'être perdu, car il constituera un enrichissement inappréciable à votre personnalité.

En terminant son allocution, M. S. Weissenberger félicita tous les élèves qui ont obtenu de bons résultats, fit des vœux pour qu'ils aient plein succès dans la carrière qu'ils vont embrasser et, à ceux qui s'apprennent à revenir suivre de nouveaux cours, il souhaita « bonnes vacances ».

*

Une fois la cérémonie des promotions terminée, ce fut, comme de coutume, la remise des certificats par les professeurs des différents cours. Et l'on imagine combien les notes figurant sur ce précieux document sont étudiées d'un œil sévère, sont commentées... et parfois critiquées.

Puis, pendant que les élèves du cours de service prennent leur dernier repas à l'école, avant de faire la démonstration — en servant le repas des invités et de leurs collègues d'autres cours — de la qualité de l'enseignement qu'ils ont reçu, les hôtes de l'école ont le privilège de prendre l'apéritif, puis de déguster le dîner de classe qui a été préparé par les élèves du cours de cuisine et qui fait honneur à leurs professeurs. On regrette seulement de ne pouvoir échanger quelques propos avec ces derniers absorbés qu'ils sont par le surcroît de travail qu'ils doivent accomplir ce jour-là.

Palmariès

Cours de service

Sur 74 élèves, 30 obtiennent la mention « très bien » :

1^{er} M. Gobbi Carlo, moyenne 5,88 sur un maximum de 6; 2. Mlle Steward Vivian, 5,66; 3. M. Rudd Julian, 5,65; 4. M. Brawand Willy, 5,57; 5. M. Reinshagen Jürg, 5,54; 6. M. Wegener Hartmut, 5,53; 7. Mlle Imfeld Jacqueline, 5,46; 8. M. Zeller Jean-Pierre, 5,45; 9. M. Blanc Claude, 5,44; 10. M. Gehrig Walter, 5,44; 11. M. Meier Hans, 5,42; 12. M. Sadek Joseph, 5,41; 13. M. Padlina Carlo, 5,33; 14. M. Demler Lother, 5,32; 15. Mlle Jaquier Anne-Marie, 5,31; 16. Mlle Boer Ank, 5,30; 17. M. Sevegrand Philippe, 5,29; 18. M. Blom Piet, 5,25; 19. M. Mulder Willem, 5,18; 20. Mlle Bircher Simone, 5,14; 21. M. Occeili Jean, 5,13; 22. Mlle Gellstrup Ann-Marie, 5,11; 23. M. Visser Johannes, 5,10; 24. M. Maepflin Gottfried, 5,09; 25. M. Amsler Dieter, 5,08; 26. M. Müller Peter, 5,07; 27. Mlle Evers Jutta, 5,04; 28. M. Alchenberger Kurt, 5,01; 29. M. Catusos José, 5,00; 30. M. v. de Ruvart Albert, 5,00.

31 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

Mlle Lasch, Mlle Bezençon, M. Kreuppling, M. Jacobs, M. Doorn, Mlle Delessert, M. Landwehr, M. Koning, M. Sommer, Mlle Girod, M. Broggi, Mlle Engeström, M. Ratcliff, M. Chochard, M. Hunter, M. Miche, M. Caroni, M. Egli, M. Got, M. Briane, M. Broillet, M. Roulin, Mlle Müller, M. Vögeli, M. Bagnoud, M. Balletbo, M. Ajarista, M. Zonruiter, M. Courtald, M. Fernandez, M. André.

Cours de cuisine

Sur 63 élèves, 15 obtiennent la mention « très bien » :

1^{er} M. Tarrago Antonio, moyenne 5,54 sur un maximum de 6; 2. M. Zoerker Rudolf, 5,41; 3. M. Sterchi Hansruedi, 5,32; 4. M. England Anthony, 5,30; 5. M. Cassir Roger, 5,29; 6. M. Birrer Edouard, 5,28; 7. M. Christen Urs, 5,27; 8. M. Runciman David John, 5,23; 9. M. Bonnevie Kjell, 5,20; 10. Mlle Rosewick Evi, 5,09; 11. M. Schaerer Urs, 5,08; 12. Mlle Manstein Ellen, 5,07; 13. M. Aubert Daniel, 5,06; 14. M. Schuit Roland, 5,05; 15. M. Hiel Peter, 5,00.

43 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

M. van Wagendonk, M. Lloyd, M. Glauser, M. Scheidegger, M. Bally, M. Breithaupt, M. de Jong, M. Grønsenboom, Mlle Sternberg, M. Forichon, M. Schupp, M. Capt, Mlle Grauwiler, M. Gurke, Mlle Ruf, Mlle Klingler, M. Belleteste, Mlle Dörrenberg, M. Richard, M. Baselgia, M. Salmon, M. Lugon, M. Duran, M. Zogghi, M. Schendstok, M. France, Mlle Ahlers, M. Drissen, M. Wensink, M. Mari, M. Stavros, M. Forni, M. Zimmermann, Mlle Goldscheider, M. Mook, M. Ragnarsson, M. Chavot, M. Burnet, M. Huppert, M. Richer, M. Haefliger, M. Beutter, M. Neitz.

Cours de secrétariat

Section aides-directrices

Sur 50 élèves, 18 obtiennent la mention « très bien » :

1^{re} Mlle Fahsel Carla, moyenne 5,62 sur un maximum de 6; 2. Mlle Baade Christa, 5,55; 3. Mme Ginge Helga, 5,50; 4. Mlle Schwarze Karin, 5,44; 5. Mlle Linsi Rosemarie, 5,37; 6. Mlle Hedinger Ursula, 5,36; 7. Mlle Vanini Annemarie, 5,35; 8. Mlle Limpert Jutta, 5,27; 9. Mlle Keller Béatrice, 5,25; 10. Mlle Zurschmiede Marianne, 5,24; 11. Mlle Geitenbeek Johanna, 5,20; 12. Mlle Haertsch Ruth, 5,19; 13. Mlle Pestalozzi Jeanne-Louise, 5,14; 14. Mlle Eikenhout Lydia, 5,11; 15. Mlle Tamboezer Marijke, 5,10; 16. Mlle Gianini Lucia, 5,06; 17. Mlle Veeneman Marjolein, 5,02; 18. Mlle Maret Cécile, 5,01.

18 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

Mlle Lecocq, Mlle Kamphuis, Mlle Hoppe, Mlle Seiler, Mlle Bildt, Mlle Vetterli, Mlle Mitteregger, Mlle Dormond, Mlle Dijkhuis, Mlle Sijpkens, Mlle Sauter, Mlle Francfort, Mlle Hepp, Mlle Tønneberg, Mlle Sande, Mlle Rehnfeldt, Mlle Philipsborn, Mlle Nieuwenhuizen.

Section main-courantiers

Sur 47 élèves, 16 obtiennent la mention « très bien » :

1^{er} Mlle Ralli Prudence, moyenne 5,44 sur un maximum de 6; 2. Mlle Segesser Alice, 5,34; 3. M. Gulotti Pierre, 5,23; 4. M. Michelsen Peter, 5,22;

Hommage de reconnaissance à Madame O. Schweizer

Comme nous le disons plus haut, Mme O. Schweizer s'apprete à quitter l'Ecole hôtelière de Lausanne à laquelle — avec son mari, le regretté président de l'école prématurément enlevé à l'affection de tous — elle a consacré le meilleur d'elle-même pendant plus de 11 ans.

La commission scolaire ne voulait pas laisser partir Mme Schweizer sans lui exprimer la gratitude de notre société et c'est pourquoi, en cette journée de promotions, une cérémonie intime réunit autour d'une tasse de thé Mme Schweizer, des membres de la commission scolaire, la direction, le corps enseignant de l'Ecole hôtelière et quelques invités.

M. G. Guhl, président de la commission scolaire remit un souvenir de l'école à Mme Schweizer en lui adressant l'allocution suivante :

« Chère Madame Schweizer, Mesdames et Messieurs, Ce n'est pas sans émotion que nous nous rencontrons aujourd'hui pour prendre congé de Madame Schweizer et lui dire au revoir et merci.

Merci, Madame Schweizer, pour tout ce que vous avez fait pour notre école qui a été votre école durant 11 ans, merci pour tout l'intérêt que vous lui avez porté, toute la patience que vous avez eue journellement, durant ces nombreuses années.

Avec votre époux, notre regretté Monsieur Schweizer, vous étiez l'âme de cette maison, tous vos efforts ont tendu à la développer, à l'améliorer et à augmenter son renom, tant en Suisse qu'à l'étranger.

C'est maintenant une école dont nous, hôteliers suisses, sommes fiers et qui fait honneur à notre profession.

Madame Schweizer, vous vous êtes particulièrement intéressée au cours des aides-directrices, que vous avez su organiser et développer et qui jouit d'une belle réputation bien au-delà de nos frontières. Très nombreuses sont les jeunes filles qui ont pris goût à l'hôtellerie en suivant ce cours et qui maintenant sont des aides précieuses pour beaucoup d'hôteliers. C'est grâce à vous, Madame Schweizer, que ce cours est ce qu'il est aujourd'hui, nous ne l'oublions jamais et vous en remercions. Les circonstances de la vie ont voulu qu'une page se tourne aujourd'hui. Nous avons une pensée de chaude reconnaissance à la mémoire de votre cher mari et vous disons : courage pour l'avenir. »

Au nom du corps enseignant, M. P. Vodoz prit la parole pour relever les excellents rapports que le corps enseignant avait toujours entretenus avec M. et Mme Schweizer, pour souligner également son travail intense et fécond en faveur de notre institution scolaire et pour lui exprimer les vœux de tous les professeurs de l'école.

5. Mlle Wettstein Sylvia, 5,19; 6. Mlle Fuchs Angelika, 5,18; 7. Mlle Hoogwout Hank, 5,083; 8. Mlle Dufresne Gilles, 5,082; 9. M. Kallmayer Hugo, 5,081; 10. M. Meylan Bernard, 5,07; 11. M. Schortinghuis Elzo, 5,03; 12. Mlle Hengeler Ursula, 5,02; 13. Mlle Grandchamp Mireille, 5,017; 14. M. Lammers Richard, 5,015; 15. Mlle Knutti Elisabeth, 5,01; 16. M. Schwab Jean-Pierre, 5,00.

18 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

Mlle Mora, M. Schoch, M. Lacaze, M. Degelmann, M. Schmidli Peter, M. Leclère, Mlle Corbaz, M. Hyde, M. Dimopoulos, M. Pamard, M. Schimura, Mlle Martin, M. Seymour, M. Schmitz, M. Marangos, M. Barache, M. Senuad, M. Meisser.

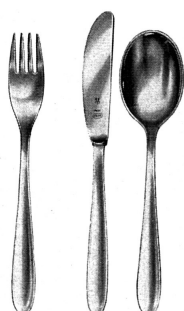
Section comptable

Sur 38 élèves, 12 obtiennent la mention « très bien » :

1^{er} M. Schulthess Bernhard, moyenne 5,73 sur un maximum de 6; 2. M. Mettens Walter, 5,52; 3. M. Malfait Guy, 5,42; 4. M. Kappelle Joseph, 5,41; 5. M. Costa Freddy, 5,30; 6. M. Morosani Toni, 5,27; 7. M. vom Hagen Wolfgang, 5,25; 8. M. Rosa Alfio, 5,23; 9. M. Hofer François, 5,18; 10. Mlle Nopper Yvonne, 5,17; 11. Mlle Weyland Karin, 5,05; 12. M. Joubert Alain, 5,01.

22 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

M. Clivaz, M. Sanso Vives, M. Østbye, M. Steiner, M. Blank, M. Bergsma, M. Ginella, M. Moussault, M. Walch, M. Thuillard, M. Balvey, M. Labara, M. Laurent, Mlle Simond, M. Hasler, M. Brunel, M.



Carlton, ein modernes, formvollendetes Universal-Besteck, extra geschafften für das Gastgewerbe. Verlangen Sie unsere Prospekt über sämtliche Kreise, Hepp-Silberbestecke und Tafelgeräte.

Kreis, Hepp AG.,

Silberwaren- und Besteckfabrik, St. Gallen
Telephon 071 22 88 37

Oskam, M. Müller, M. Krähenbühl, M. Aspegren, Mlle Signorelli, M. Scholte.

Prix décernés aux élèves

Cours de service

1. M. Gobbi, Prix Ass. des anciens élèves
2. Mlle Steward, Prix Ecole hôtelière
3. M. Rudd, Prix Société suisse des hôteliers
4. M. Brawand, Prix Ecole hôtelière
5. M. Reinshagen, Prix Société suisse des hôteliers
6. M. Wegener, Prix Ass. des intérêts de Lausanne.

Cours de cuisine

1. M. Tarrago, Prix Sté des hôteliers de Montreux
2. M. Zoerkler, Prix Ecole hôtelière
3. M. Sterchi, Prix Société des hôteliers de Genève
4. M. England, Prix Ass. des anciens élèves
5. M. Cassir, Prix Ass. des intérêts de Lausanne
6. M. Birrer, Prix Groupement hôtels de tout 1er rang.

Cours de secrétariat

Section aides-directrices

1. Mlle Fahsel, Prix Sté des hôteliers de Vevey
2. Mlle Baade, Prix Ass. des anciens élèves
3. Mme Ginige, Prix Société suisse des hôteliers
4. Mlle Schwarze, Prix Ecole hôtelière
5. Mlle Linsi, Prix Ass. des intérêts de Lausanne
6. Mlle Hedinger, Prix Groupement hôtels de tout 1er rang.

Section main-courantiers

1. Mlle Ralli, Prix Sté des hôteliers de Lausanne
2. Mlle Segesser, Prix Ecole hôtelière
3. M. Gulotti, Prix Ass. des anciens élèves
4. M. Michelsen, Prix Société suisse des hôteliers
5. Mlle Wettstein, Prix Ecole hôtelière
6. Mlle Fuchs, Prix Ass. des intérêts de Lausanne.

Section comptables

1. M. Schulthess, Prix Comité central de la SSH à la mémoire de M. O. Schweizer
2. M. Mettens, Prix Association anciens élèves
3. M. Malfait, Prix Société suisse des hôteliers
4. M. Kappelle, Prix Ecole hôtelière de la SSH
5. M. Costa, Prix Ecole hôtelière de la SSH
6. M. Morosani, Prix Ass. des intérêts de Lausanne.

Elève « Jeune homme »
qui a obtenu la meilleure moyenne des 3 cours
M. Schulthess, moyenne générale 5,60.

Elève « Jeune fille »
qui a obtenu la meilleure moyenne des 3 cours :
Mlle Ralli, 5,36.

Meilleur élève suisse du cours de cuisine
qui effectuera son stage en Suisse
M. Sterchi.

Elèves qui ont fourni un grand effort :

Service: M. André, Prix Etat de Vaud
Secrétariat: Mlle Simond, Mlle Abantes, Mlle
Rhenfeldt, Prix Etat de Vaud.

Prix pour cartes de mets (cours de cuisine):

- 1er Prix: Hôtel Carlton Cannes, Prix à la mémoire d'André Oye
- 2e Prix: Monseigneur, Prix Ecole hôtelière
- 3e Prix: Rest. International, Prix Ecole hôtelière.

Prix pour classes (cours de service):

- 1er Prix: Mlle Bezencon, Prix Association anciens élèves
- 2e Prix: M. Ocelli, Prix Ecole hôtelière
- 3e Prix: M. Gobbi, Prix Ecole hôtelière.

Prix pour décoration et service de table

(offert par la ville de Lausanne):

- 1er Prix: Groupe de l'élève Ocelli
- 2e Prix: Groupe de l'élève Gobbi
- 3e Prix: Groupe de l'élève Boer Mile
- 4e Prix: Groupe de l'élève Sadek.

Prix de Civisme décerné par Monsieur Schulé

M. Sevegrand.

Büchertisch

Drei Neuerscheinungen des Scherz-Verlag, Bern

S.G. Fudalla: Die Gegenwart als Patient – Untersuchungen, Diagnosen und Wegweiser zur Heilung der Leiden, an denen unsere Zeit krankt.

Mit dem Sehvermögen für die grossen Zusammenhänge richtet ein Arzt in diesem Buch seinen ganzen diagnostischen Scharfsinn, seine umfassenden medizinischen Kenntnisse und sein aussergewöhnliches Wissen in der Biologie, Pharmazie, Soziologie, Kunst- und Geistesgeschichte nicht nur auf den allen möglichen Zivilisationsmängeln leidenden menschlichen Körper, sondern auch auf die von der entfesselten Technik entstellte Natur und auf den erkrankten Zeitgeist. Seine Untersuchungen erstrecken sich von den Fehlern bei der Ernährung, Erziehung und Ausbildung des Kindes über schädliche Einflüsse zahlreicher Chemikalien und Medikamente, die falsche Einstellung der Patienten und Ärzte zur modernen Medizin und ihren Heilmitteln bis zu den gesellschaftlichen, politischen und geistigen Krankheitssymptomen. Sie vermitteln eine ausserordentliche Fülle an exaktem Material – ihren besonderen Wert erhalten sie aber dadurch, dass der Autor die Einzelereignisse in den Zusammenhang eines Ganzen, nämlich des Lebensprozesses ganz allgemein, stellt und ihnen so eine Deutung gibt, die manchen durch die Scheuklappen der Arbeitsteilung behinderten Zeitgenossen überraschen wird. In jeder Zeile der klaren, bildhaften Ausführungen spüren wir den umfassenden Geist, der es mit dem Mut eines Non-Konformisten wagt, der wachsenden Unsicherheit unserer Zeit neue Maßstäbe entgegenzuhalten, auf deren Basis für alle Menschen ein neues, gültiges Weltbild gestaltet werden könnte.

James Garrett: Der Ruhm der tausend Schlachten
In der langen Reihe der Kriegerromane, die alle ein Einzelschicksal darstellen, nimmt dieses Buch, das

eine neue Seite menschlicher Reaktion auf den Krieg zeigt, einen besonderen Platz ein, denn der «Held» der Geschichte ist in seiner Individualität gleichzeitig Stellvertreter für die vielen anderen, die gleich ihm den beiden stärksten ihr Leben bestimmenden Mächten – dem Krieg und der Liebe – ausgeliefert sind. Für Peter Donatti ist es eine Liebesentscheidung, die ihn zur Flucht aus dem Ich und zum Eintritt in die Armee treibt; aber auch in jedem seiner Kameraden steckt irgendwo ein Stück unaufgearbeitetes Leben, dem sie zu entfliehen suchen. Sie erleben die ganze harte, kaum erträgliche Unerbittlichkeit des Krieges, aber noch im tiefsten Dreck, in der höchsten Todesangst flackert in ihnen die Hoffnung auf, das Verlangen nach Begegnung, nach einem deutlich erscheinenden Menschsein. So erweitert sich der Weg des Menschen als eine Gesamtheit von Beziehungen, die zu jeder Hoffnung berechtigen, weil sie sich ohne Hoffnung bilden.

Una Troy: Die Pforte zum Himmelreich

Fast jeder, der in irgendeine Bedrängnis geratenen Einwohner des Städtchens Ballykeen findet im Laufe der Zeit einmal den Weg durch «die Pforte zum Himmelreich», um sich Rat, Trost, tatkräftige Hilfe oder auch ein heiliges Donnerwetter zu holen. Die recht ungewöhnliche Zufluchtsstätte aber ist nichts anderes als das fast verlassene Armenhaus – und ebenso ungewöhnlich sind auch dessen Verwalterinnen, die beiden Nonnen Peter und Paul. Da sie von einem unerschütterlichen Vertrauen in die Segnungen ihres Tuns wie auch von einer oft wohlwollenden Dickköpfigkeit besetzt sind, gelingt es ihnen gleichzeitig, sowohl ihrer eigenen Abtissin, der die Unabhängigkeit der beiden Gottesdienerinnen ein Dorn im Auge ist und die sie ins Kloster zurückholen wünscht, als auch einigen Geschäftsmachern, die das grosse Gebäude des Armenhauses gerne lukrativen Zwecken dienstbar machen möchten, mit Hilfe der Vorsehung ein ganz unerwartetes Schnippchen zu schlagen. Diese ergötzliche Geschichte zweier liebenswerter Nonnen wird dem Leser genussreiche Stunden der Lektüre schenken.

Franz A. Roedelberger: Belauschte Natur – Flora und Fauna in 300 Bildern. Bucherverlag Verbands-druckerei AG, Bern.

Mit wirklichem Entzücken haben wir uns dieses Buch angesehen und immer wieder anschauen können und stets etwas Neues darin entdeckt! Es gibt einen weiten Überblick über Flora und Fauna unseres Breitengrades während der vier Jahreszeiten. In sorgfältig ausgesuchten, wunderschönen Aufnahmen werden uns Waldtiere, Vögel, Insekten, Wassertiere und Pflanzen in ihrer natürlichen Umgebung gezeigt. «Naturbeobachtung ist ein erregendes Versteckspiel, dessen Regeln uns eigentlich angeboren sein sollten, auch wenn wir schon lange dem natürlichen Tages- und Jahreslauf entzogen sind. Mit jedem leisen Schritt, mit jedem geduldigen Halt lernen Auge und Ohr, und scheinbar nichts war, ist wieder Fülle! – so lernt uns Stadter dieses Werk wieder sehen und lauschen ...

Die grossartigen Aufnahmen – teils Farbphotographien – wurden unter Beihilfe von 60 Tierphotographen folgerichtig aneinandergereiht; die begleitenden kurzen Texte, deutsch und französisch, sagen Wesentliches über die Eigenart von Tier und Pflanze aus.
– Wir können diesen übrigens erstaunlich wohl-

feilen Band der Verbandsdruckerei Bern nicht warm genug empfehlen, sei es als Geschenk, sei es zur Auflage in der Hotelhalle oder für die Bibliothek. Er verdient den Anklang, den er bereits gefunden hat, in reichem Masse. Besonders jetzt, im Hinblick auf die warme Jahreszeit wird der Naturfreund, der Ferienreisende diese Anregung zur eigenen Naturbeobachtung dankbar und glücklich entgegennehmen!

WERK Nr. 3, März 1960

Das Märzheft der Architektur- und Kunstschrift WERK behandelt das Thema des Schulbaues unter dem Gesamttitle «Die Schule als offenes Haus». Wohl wenige Architekturaufgaben sind so im Fluss wie der Schulhaus- und der Kirchenbau. Das WERK nimmt dazu mit wertvollen, neuen Anregungen und Lösungen in diesem Sonderheft Stellung. Adolf Wasserfallen behandelt das Schulhaus als Zentrum des Stadtquartiers, Gustav Mugglin spricht zeitgemässen Freizeiteinrichtungen – eine Aufgabe für Stadt und Land – das Wort. Viele praktische Beispiele von Schweizer Schulhäusern und einigen ausländischen Schulhausneubauten (Dänemark und El Salvador) belegen den Text. Walther Rüegg berichtet über die Kunst im neuen Sekundarschulhaus in Frauenfeld, und ein Architekt und ein Pädagoge behandeln die Kunsterziehung in einer Experimentierschule in Finnland, während Franz Roh die neue Plastik in Deutschland betrachtet.

In der Chronik ereignet der Kommentator das Wort zur neuen Unterführung im Bahnhof in Basel. Es folgen die neuen Wettbewerbe, Kunstpreise und Stipendien, die Ausstellungsbesprechungen mit dem Ausstellungskalender und die Buchrezensionen, so dass dieses Märzheft eine Fülle wertvollen Materials bietet.

«die Frau» im April

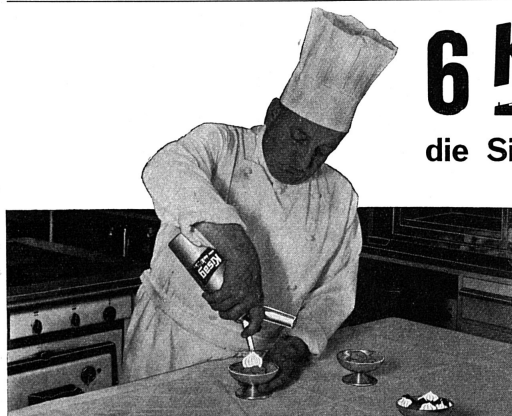
Schon wieder liegen Reisen, Ferien und Pläne schmieden in der Luft. Ferien wollen frühzeitig vorbereitet sein! Die Aprilnummer ist voll von Anregungen und Ideen für Ferien aller Art. Sie erinnert wieder einmal daran, dass man nicht unbedingt in die Ferne schweifen muss, um schöne Ferien zu verbringen. Die Artikelreihe «Kennst du die Schweiz?» stellt sechs typische Schweizer Feriendestinationen vor, jede überreich an unbekannten Schönheiten und Möglichkeiten für Erholung und Unterhaltung. Für alle, die meinen, sich erst richtig wohl zu fühlen, wenn sie die Schweizer-grenze hinter sich gelassen haben, sind die Vorschläge für Ferien in Frankreich und Italien bestimmt.

Ganz auf Ferien eingestellt ist auch der Modelteil: Vorschläge für eine Reisegarderobe, zum Kaufen oder nach Schnittmustern selbst zu schneiden. Und im ganzen Heft: Ferientipps, Anregungen und verlockende Vorschläge, die Vorfreude erwecken und von sommerlichem Ferienglück träumen lassen!



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1886
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122



6 Kisag -Schlager

die Sie interessieren müssen!

Rahmbläser (1) Stets betriebsbereit. Mit einem einzigen Gerät kann in Sekunden mühelos sehr schöner Schlagrahm zubereitet werden. Hygienisch, rationell, gefällige Neuerung. Amortisiert sich in kürzester Zeit selbst!

Temperier-Bassins (2) Vervollständigt den modernen Gastwirtschaftsbetrieb. Es ist mit einem Thermostat ausgerüstet und gewährleistet so ein gleichmässiges Temperieren der Getränke.

Crème-Dispenser (3) Aus den Forderungen nach Ordnung, Hygiene und schnellem Service entwickelt. 1 Liter Füllung für Kaffee- oder Vollrahm. Mit Eiskühlung.

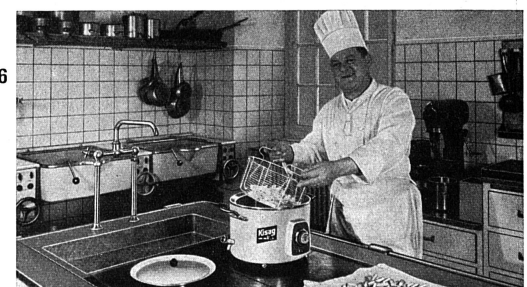
Kartoffelschälmaschine (4) Mit sehr hoher Leistung; schält jede Minute ca. 2 kg Kartoffeln sauber. Geringer Schälabfall. Auch für Rüben, Sellerie usw. verwendbar. Beim heutigen Personalmangel unentbehrlich. Konkurrenzloser Preis Fr. 475.—. Einzigartiger Service.

Pommes-frites-Schneider (5) Ein Gerät, das mit seiner verblüffend einfachen Konstruktion eine bemerkenswerte Leistung vollbringt. Schweizer- und Ausland-Patente angemeldet.

Friteuse (6) mit automatischer Ölkühlung, welche alle Backarbeiten mit dem gleichen Öl ermöglicht. Grosse Einsparnisse an Zeit, Öl und Fett. Keine Geschmacksübertragung. Temperaturregulierung fixiert bei 220°. Inhalt 5 Lt. für 220/380 Volt, 3000/3500 Watt (kleines Modell, Inhalt 2,5 Lt., für 220/110 Volt, 1200 Watt).

Wir dienen Ihnen gerne mit Vorschlägen, Preisen und kostenloser Beratung durch fachkundige Vertreter. Alle Fabrikate sind 100%ige Schweizer Arbeit.

KISAG AG für Leichtmetallwaren BELLACH/SO
Telephon (065) 261 31



Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Detail-Prospekte!

-Geräte sparen mehr als sie kosten!



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

Krankheitshalber zu verkaufen evtl. zu verpachten
bekanntes

Hotel-Speise-Restaurant

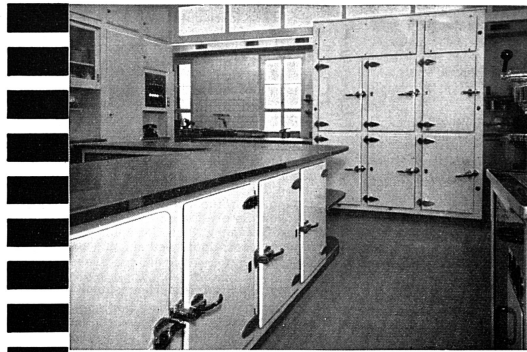
an bester Geschäftslage in grossbesuchtem Fremden- und Passantenort der Zentralschweiz. 60 Betten. Alle Zimmer n. Wasser, Ölzentralheiz. Verschiedene Lokalküchen. Sehr gut eingerichtete Küche. Für feinkundige Leute sehr gute und gezielte Existenz. Grössere Anzahlung notwendig. Eintritt nach Übereinkunft, evtl. sofort. Seriose Bewerber erhalten Auskunft unter Chiffre OFA 30398 Zs Orell-Fussli-Annoncen, Zürich 22.



Will man wirklich wohnlich wohnen, wird man seine Möbel schonen. Trotzdem gibt es beim Entpfropfen wie beim Trinken, manchmal Tropfen, Ringe oder einen See sei's von Tinte oder Tee sei's von Weingeist oder Wein und das trocknet grüulich ein. WOHNLICH's Möbelpolitur RADIKAL heisst hier die Kur:

RADIKAL macht wie durch Zauber Möbel frisch und fleckensauber.

Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen
Hersteller: G. Wohnlich, Dietikon



Kühlschränke

Unsere Schränke sind modern und zweckmässig, sie besitzen eine praktische Inneneinrichtung, geruchsicher getrennte Abteile, Fischschubladen und Würfelisfabrikation.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH
Schaffhauserstr. 473 — Tel. (051) 4815 55

Autofrigo

GIGER-KAFFEE

— ein vollendeter Genuss —

Ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!

Verlangen Sie unser bemustertes Angebot. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 227 35



Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

A vendre

pour cause de santé, après 30 ans d'exploitation fructueuse

très bon hôtel

région Alpes vaudoises, alt. env. 1000 m., 33 chambres.

Bâtiments bien entretenus. Vue, terrasse, jardin, garage, joli mobilier, tout le matériel, prêt à l'exploitation. Grand passage routier, arrêts cars, buffet face gare. Clientèle régulière et revenu fixe assurés par location partielle à Services publics. Pour traiter Fr. s. 300 000.—. Pour visiter et renseignements sous chiffre A V 1900 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Percal-Kissenanzüge

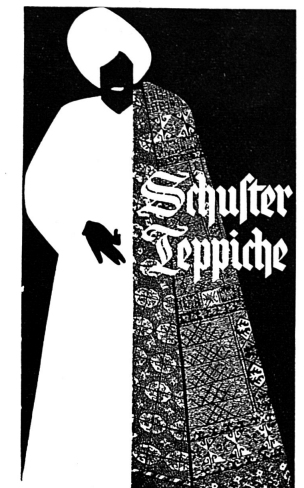
mit engl. Verschluss ohne Bänder oder Knöpfe
65/65cm + Randsaum
Fr. 5.70, 65/90 cm ohne Randsaum Fr. 6.20

Leicht zu waschen, sofort trocken und seit 1952 in unserer Spitzenqualität bei vielhundertmaligem Waschen bewährt.



& CIE.
PIEIFFER
MOLLIS

Wäschefabrik
Telefon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telefon 051/25 00 93



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

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

Zu verkaufen aus Privathaus sehr schöner

HUMBER Super Snipe 6-7pl.



in jeder Beziehung gepflegt und in la Zustande. Chauffeursitz und Separation, Motor 6 Zyl., 20.7 PS. Nähere Angaben durch Firma A. Marti, Eigerplatz 2, Bern. Humber-Agent 50% in Verrechnung oder nach Vereinbarung.

inscrieren bringt Gewinn

Tranchieren und Kochen vor dem Gast

Spezialkurs 2.—7. Mai

Noch einige Plätze frei. — Prospekt „Tr.“ sofort auf Verlangen. Telefon (041) 255 51

Schweizerische Hotelfachschule Luzern



Zürich: Ed. Widmer, Dufourstrasse 51
Bern: R. Bregani, Kramgasse 46

Tel. (051) 347236
Tel. (031) 37740

SILBERWARENFABRIK SCHAFFHAUSEN
Telefon (053) 51291

Unser Besteckmodell FUTURA, das beliebteste moderne Besteck im schweizerischen Gastgewerbe! Zweckmässig — funktionell richtig — elegant

Unschlagbar in Qualität

- silberweisses ALPAKA als Unterlagsmetall, überdurchschnittlich dickes Material
- alle Teile KALTGEPRÉSST, nicht gegläht vor dem Pressen wie die allermeisten übrigen Bestecke; dadurch unvergleichliche Härte und Stabilität; kein Verbiegen der Teile, Verkrümmen von Gabelzinken usw.
- 100 Gramm versilbert, Auflegestellen durch patentiertes Verfahren mit Feinsilber zusätzlich verstärkt, 10 JAHRE GARANTIE FÜR DIE SILBERAUFLAGE!

Unschlagbar im Preis

Esslöffel oder Gabeln	je Dtzd.	Fr. 45.—
Essmesser	je Dtzd.	Fr. 78.—
Dessertlöffel oder Gabeln	je Dtzd.	Fr. 42.—
Dessertmesser	je Dtzd.	Fr. 72.—
Kaffeelöffel	je Dtzd.	Fr. 27.—

Der mässige Preis direkt ab Fabrik!
Für Grosseinrichtungen Spezialofferte.

Verlangen Sie unsere umfangreiche Referenzliste von Gaststätten, die ausschliesslich mit FUTURA-Bestecken ausgerüstet worden sind.

Muster werden auf Verlangen unverbindlich zugestellt!

Mustermesse Basel (23. April bis 3. Mai) Halle 18, Stand 6011

