Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 70 (1961)
Heft: 25

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: 17.08.2025

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

A. Z. Basel 2

Basel, den 22. Juni 1961

Nr. 25

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
70e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 60 Cts. le numéro

hotel revue

Ein Hoteliertag der Bewährung und des Frohsinns

Die Delegierten halten an ihrem bisherigen Standpunkt in der Kreditkartenfrage fest
Einhellige Zustimmung zur fakultativen Altersfürsorge

Präsidialansprache

von Herrn Dr. Franz Seiler, anlässlich der Delegiertenversammlung des SHV vom 13. Juni 1961 in St. Gallen

Verehrte Gäste,
Liebe Kollegen,
Meine Damen und Herren!

Namens des Zentralvorstandes heisse ich Sie alle herzlich willkommen.

Wer den vorliegenden Geschäftsbericht des SHV aufmerksam liest, wird sich Rechenschaft geben können über den fortschreitenden Ausbau unserer Berufsorganisation, über die vielseitigen Dienste, die wir vor allem unsern Mitgliedern, darüber hinaus aber auch der gesamten Hotelindustrie des Landes im Interesse der schweizerischen Volkswirtschaft leisten, sowie über manche Probleme, die sich unserm Wirtschaftszweig und infolgedessen vornehmlich unserer Berufsgemeinschaft im Rahmen der touristischen Entwicklung stellen, und zu deren Lösung wir beizutragen bestrebt sind, nach Massgabe unserer wachsenden Einsatzfähigkeit und unseres guten Willens.

In meinen heutigen Ausführungen möchte ich mich, zwecks Ergänzung oder Betonung dessen, was dem Geschäftsbericht zu entnehmen ist, einigen Fragen zuwenden, die von besonders aktueller Bedeutung sind oder — mehr als das — richtunggebend in die Zukunft weisen.

I.

Zunächst sei auf einige Frequenzzahlen hingewiesen, die für unsere Mitgliedschaft von offenkundigem Interesse sind, weil sie eindrücklich beweisen, dass es sich lohnt, unserem Berufsverband anzugehören.

Der Frequenzgrad der Mitgliederbetriebe erweist sich, bezogen auf die Gesamtheit der Übernachtungen, als weit günstiger denn jener der Nichtmitgliederhotels.

Einer mittleren Bettenbesetzung von 41,6 % bei den Outsider-Hotels im Jahre 1960 steht eine solche von 55 % innerhalb der gesamten Mitgliedschaft des SHV gegenüber.

Ähnliche Unterschiede zugunsten der SHV-Hotellerie konnten bereits in früheren Jahren anhaltend registriert werden; doch ist unser Vorsprung in neuester Zeit noch erheblich grösser geworden.

In besonders auffallender Weise tritt die führende Stellung unserer Mitgliederhotels im Hinblick auf ihren Anteil am Fremdenverkehr ausländischen Ursprungs und namentlich am Tourismus aus USA zutage.

Von den 1 488 233 amerikanischen Logiernächten, die im Jahre 1960 in den Hotels und Pensionen der Schweiz gezählt wurden, entfielen nicht weniger als 89,1 % auf die SHV-Betriebe (gegenüber 82,1 % im Vorjahr), während die Outsider-Unternehmungen lediglich 10,9 % auf sich vereinigten (im Vorjahr 17,9 %).

Aus diesem Vergleich ergibt sich, nebenbei bemerkt, der zwingende Schluss, dass die Befürchtung, aus der ablehnenden Stellungnahme des SHV gegenüber den kommissionspflichtigen Kreditkarten amerikanischer Prägung würden Nachteile für unsere Mitgliederbetriebe bzw. Vorteile für Outsider erwachsen, gänzlich unbegründet war und ist.

Wenn somit die dem SHV und seinen Sektionen angeschlossenen Hotels und Pensionen in vorderster Reihe an der während des Berichtsjahres erreichten Frequenzsteigerung partizipieren, so ist dies, abgesehen von der besondern Anziehungskraft der traditionellen Hotellerie, sicherlich auch zu einem guten Teil dem glücklichen Zusammenspiel von individueller, lokaler, regionaler und gesamtschweizerischer Verkehrswerbung zuzuschreiben.

Im Rahmen dieser Gesamtwerbung kommt dem vom Schweizer Hotelier-Verein herausgegebenen und durch die SVZ jeweils in gezielter Weise zum Versand gelangenden Schweizer Hotelführer eine überaus bedeutsame und wirkungsvolle Rolle zu.

Der Schweiz. Verkehrszentrale und ihren vielen Auslandsagenturen schulden wir Dank dafür — und dieser Dank richtet sich auch an die mit uns befreundeten Reisebüros — dass unser Hotelführer als Instrument der Verkehrspropaganda so intensiv und geschickt benützt wird. Uns aber obliegt die Pflicht, diesen Hotelführer von Jahr zu Jahr in bezug auf Übersichtlichkeit und Klarheit des Preisangebotes und anderer Auskünfte nach Möglichkeit noch zu vervollkommnen.

Durch Sorgfalt bei der Aufnahme neuer Vereinsmitglieder, die automatisch das Recht erhalten, im Hotelführer zu figurieren, soll dem Prinzip der Qualität als der obersten Maxime unserer Verbandspolitik gedient werden. Was im Hotelführer angeboten wird, muss auch in Zukunft mehr noch als bisher als zuverlässig, leistungskräftig und preiswürdig gelten.

Die Verpflichtung, uns auf allen Gebieten für ein möglichst hohes Leistungsniveau der Hotellerie einzusetzen, schöpfen wir aus der Erkenntnis, dass es ein Irrtum wäre, die Sorge für Hochhaltung der Qualität dem flachen Quantitätsdenken, das in gefährlicher Weise überhandnimmt, zu opfern. Nicht auf die Zahl unserer Mitglieder kommt es in erster Linie an, sondern auf deren Qualität, und zwar nicht nur in beruflicher Beziehung, sondern auch nach der menschlichen Seite hin. Der Fähigkeit zu guten fachlichen Leistungen soll sich in erhöhtem Masse ein wirklich kollegialer Geist beigesellen, wozu vorab auch die Bereitschaft gehört, Solidarismus über Egoismus zu stellen. Freiheit bedarf, wenn sie gedeihen und Bestand haben will, einer gemeinschaftlichen, gemeinschaftsbildenden Ordnung nach echt demokratischen Regeln und Grundsätzen.

Auch der freie Wettbewerb, auf dem unsere Marktwirtschaft, ja unser Wirtschaftssystem überhaupt beruht, muss sich innerhalb gewisser, wenn auch möglichst weitgezogener Grenzen abspielen. Die Zeiten des Manchestertums sind vorbei; denn der Missbrauch einer dem «laisser faire, laisser aller» voll ausgelieferten, ganz auf eitles Machtstreben und nackte Gewinnsucht ausgerichteten Handels- und Gewerbefreiheit hat sich nur zu oft bitter gerächt.

Man scheint vielfach zu vergessen, wohin uns eine rücksichtslose, schier uneingeschränkte Konkurrenz in vergangenen Zeiten geführt hat. Wenn wir ähnliche Katastrophen verhüten wollen, so muss der natürliche Drang nach Expansion — namentlich bei einem krisenempfindlichen Wirtschaftszweig, wie es die vom internationalen Geschehen entscheidend abhängige Hotelindustrie nun einmal ist — vernünftig gezügelt werden. Ohne Selbstdisziplin und ohne Rücksichtnahme auf das Ganze wird dies nicht möglich sein. Momentane Bedürfnisse und Verhältnisse dürfen nicht dazu verleiten, die Möglichkeit künftiger Rückschläge ausser acht zu lassen.

Neben dem Wachstum in die Breite, das heute allenthalben üppig ins Kraut schiesst — zumeist aus einer Stimmung sorgloser Euphorie heraus, die ein Kind der Hochkonjunktur ist — gibt es ein Wachstum in die Tiefe durch Festigung und Vervollkommnung bestehender, erprobter und daher vornehmlich entwicklungsfähiger Werte materieller und ideeller Natur. Diesem Wachstum in die Tiefe müsste auf weite Strecken hin die Priorität eingeräumt werden, um zu verhindern, dass wir früher oder später soliden Boden unter den Füssen verlieren.

Damit sei keineswegs die Notwendigkeit bestritten, Neues, auch nach der extensiven Seite hin, zu schaffen, sofern Mass und Mitte eingehalten werden. Was jedoch gerade auf touristischem Gebiet an spekulativer, leichthin geplanter Ausweitung des Angebots ins Werk gesetzt wird — in der Schweiz bisher glücklicherweise im grossen und ganzen mit etwas mehr Vorsicht und Umsicht als in andern Ländern — das steht vielfach in krassem Widerspruch zu wirklichkeitsnaher und gutfundierter Unternehmerinitiative. Denkt man überhaupt noch darüber nach, wie eine dermassen oberflächliche Expansion in Einklang gebracht werden soll mit dem Erfordernis, dem Mangel an Arbeitskräften wirksam zu begegnen?! Wenn es so weitergeht, dann wird ein bedenklicher Rückgang der Qualität, wie er sich in Ansätzen da und dort bereits deutlich abzeichnet oder ankündigt, ganz unvermeidlich sein. Wo bleibt da jenes Verantwortungsbewusstsein, das als sicherste Grundlage der Freiheit zu gelten hat, es sei denn, man zöge vor, anstelle persönlicher Verantwortung den bolschewistischen Diktatur-Terror — und komme er nun von links oder von rechts — als sog. Ordnungsfaktor treten zu lassen.

Was die Schweiz angeht, deren Wohlstand und Wohlfahrt durchwegs von der Aufrechterhaltung qualitativ wertvoller, ja überlegener Arbeitsleistung abhängt, so kann in bezug auf die Hotellerie nicht genug betont werden, dass es heute in vordringlicher Weise darum geht, mit allen Mitteln das grosse Aktivum eines gepflegten, individuellen Services in sämtlichen Sparten des Betriebes zu bewahren. Vorübergehende Nachteile, die sich daraus ergeben können, dass in den relativ kurzen Zeitabschnitten der Hochfrequenz das Angebot der Nachfrage nicht voll Genüge zu leisten vermag, treten weit zurück hinter den dauernden Vorteilen, die uns zuwachsen, wenn der Gast auf der ganzen Linie gut bedient werden kann, mit dem Gebotenen zufrieden ist, Vergleiche anstellt, die zu unsern Gunsten ausfallen, und infolgedessen gerne wiederkommt.

Darf es uns Hoteliers etwa einfallen, jedesmal nach neuen Fabriken oder Gewerbebetrieben zu rufen, wenn wichtige Materialien oder Maschinen, die wir oft dringendst benötigen, erst nach vielen Wochen oder Monaten lieferbar sind? Ich stelle diese Frage, um darzutun, wie unbegreiflich, ja sogar grotesk es anmutet, wenn das Begehren nach neuen Hotels oft nur deswegen erfolgt, weil irgendwo ein paar Dutzend Gäste, die ohne Vorausbestellung in die Schweiz kommen, keinen Platz finden oder nicht nach Wunsch untergebracht werden können.

Unserem Lande wäre sicher nicht gedient — ich wiederhole es — wenn durch eine übertriebene Vermehrung der Beherbergungskapazität der Mangel an Arbeitskräften und insbesondere an qualifiziertem Personal sich noch verschärfen würde, womit zwangsläufig eine Qualitätsverschlechterung der Dienstleistungen eintreten müsste.

Wer vermag im übrigen eine Garantie dafür zu geben, dass wir den bis auf weiteres kaum nachlassenden Bedarf an ausländischem Personal noch auf Jahre hinaus decken können? Und welche Folgen wären zu gewärtigen, wenn eines Tages, bei anhaltender Anspannung des einheimischen Arbeitsmarktes, ausländisches Personal nicht mehr in hinreichender Zahl erhältlich sein würde? Schliessung einer Grosszahl von Hotelbetrieben, Schrumpfung des gesamten Fremdenverkehrs und seines unentbehrlichen Beitrages an die schweizerische Leistungsbilanz — das wäre dann der klägliche Abgesang des frischfröhlichen Massenchorliedes vom stürmischen Wachstum in die Breite, von der Unvergänglichkeit und Unveränderlichkeit einer überspitzten Konjunktur!

Es ist klar, meine Damen und Herren, dass die Personalbeschaffungsschwierigkeiten durch Arbeitszeitverkürzung noch erheblich verschärft werden und dass, im Zusammenhang damit, die Mangellage zu einer weitern abnormalen Erhöhung der Löhne und zu einer Schmälerung der Ertragskraft unserer Hotellerie führen muss.

Schon jetzt steht fest, dass die Frequenzsteigerungen, wie sie erfreulicherweise in den letzten Jahren bei den meisten Betrieben erzielt wurden, im allgemeinen kaum eine entsprechende Verbesserung des Betriebskoeffizienten bewirkt haben. Solche Mehrfrequenzen erweisen sich vielmehr als unbedingt nötig, um eine Verschlechterung der Geschäftsergebnisse zu verhüten.

Ist eine derartige, so einseitig von der Erhaltung und Steigerung der Mengenkonjunktur abhängige Rentabilität als gesund zu beachten? Müsste nicht vielmehr das kontinuierliche Emporklettern der Kosten, vor allem im Bereich der Löhne, der Soziallasten und der Aufwendungen für Unterhalt und Erneuerung der Anlagen, durch eine kompensierende Preisanpassung aufgefangen werden? Was wird geschehen, wenn Rezessionen oder Kriseneinbrüche ein Absinken des Frequenzgrades bewirken? Diese Fragen stellen, heisst sie beantworten.

Aber auch die Qualitätsleistung kann durch eine allzuweit gehende Arbeitszeitverkürzung in Mitleidenschaft gezogen werden. Ein Blick auf Zeitungen und Zeitschriften genügt, um festzustellen, dass seit der einschneidenden Neuregelung der Arbeitszeit in diesem Gewerbe der Druckfehlerteufel wahre Orgien feiert.

Ein hektisches Arbeitstempo ist mit jener Gründlichkeit und Sorgfalt, die als Grundlage jeder Qualitätsleistung zu gelten haben, schwerlich vereinbar.

Möglicherweise handelt es sich bei den Mängeln, die im Gefolge der Arbeitszeitverkürzung früher oder später sichtbar werden, um Kinderkrankheiten, die zwar nicht von heute auf morgen, aber nach einer gewissen Zeit der Anpassung an veränderte Verhältnisse überwunden werden können. Ob dies möglich sein wird, hängt wohl in erster Linie von der inneren Einstellung zur Arbeit ab, von der Dienstauffassung im allgemeinen, von der Befähigung und dem Willen zur Konzentration. Der Taumel einer anhaltend überhitzten Konjunktur ist kein Erzieher zu ethisch verwurzelter Arbeitsfreude und Pflichterfüllung, zumal solche Verhältnisse, die einer folgenschweren Verweichlichung Vorschub leisten, im Zusammenhang damit die Mediokrität nicht nur begünstigen, sondern sogar hochzüchten.

Es müsste daher eine besonders wichtige Aufgabe sein, bei der Gestaltung der Freizeit, die allzusehr von entnervenden Vergnügungen erfüllt ist, der wirklichen Erholung und Erhebung des innern Menschen grösste Aufmerksamkeit zu schenken und alles, was im weitesten Sinne zu einer anziehungskräftigen Seelsorge gehört, in den Bereich der Freizeitgestaltung mit einzubeziehen, auch für uns selbst. Denn «die Seele der Kultur ist die Kultur der Seele», wie der grosse Kardinal Faulhaber einmal sagte. Das wusste auch der nach menschlichem Ermessen viel zu früh verstorbene, unvergessliche Dr. h. c. Arnold Muggli, der am letzten Samstag zu Grabe getragen wurde, und den wir in verehrungsvoll dankbarer Erinnerung behalten. Von ihm, der in kritischer Zeit im Kriegsernährungsamt die Rationierung leitete und dem später grosse Organisationsaufgaben in der Industrie und wichtige Expertisen für den Staat anvertraut wurden, heisst es in einem Nekrolog mit Recht, er sei einer der verborgenen Tragpfeiler und so etwas wie ein «Direktorenseelsorger» gewesen, weil für ihn «die Wirtschaft nur ein besonderer Bereich war, in dem letzten Endes die Verantwortung für die Mitmenschen zu tragen ist vor Gott, der uns zu des Bruders Hüter bestimmt hat.»

II.

Meine Damen und Herren! Wer an verantwortlicher Stelle leitend tätig ist, wo immer dies der Fall sein mag, hat die Pflicht, die Gefahren und Risiken, die in der heutigen Entwicklung beschlossen sind, klar zu erkennen und restlos aufzudecken. Das ist nicht Pessimismus, sondern Voraussetzung eines gesunden, tatkräftigen Optimismus, der das Wort Hölderlins beherzigt: «Wo Gefahr ist, wächst das Rettende auch».

Wir haben also durchaus nicht die Absicht, uns hinter dem Ofen zu verkriechen und den Dingen ihren Lauf zu lassen. Nein! Wir sind gewillt, diese Gefahren, diese Risiken in mutiger Entschlossenheit auf uns zu nehmen und den sich häufenden Schwierigkeiten, zum Teil mit neuen Mitteln und Methoden, auf den Leib zu rücken, damit das Rettende sich ereigne, damit es wachse.

Um der Abwanderung unserer Arbeitskräfte in andere Wirtschaftszweige zu steuern, haben wir uns, dem Zuge der Zeit folgend, seit vielen Jahren behutsam, Schritt für Schritt, im Rahmen des wirtschaftlich Tragbaren, ganz entschieden auf den Boden sozialer Fortschrittlichkeit gestellt. Zahlreiche, stets neue Lasten verursachende Gesamtarbeitsverträge, die Schaffung und der Ausbau unserer verbandseigenen Familienausgleichskasse, unsere für den Weiterbestand der paritätischen Arbeitslosenkasse im Hotelgewerbe entscheidende finanzielle Mitwirkung zugunsten dieser Institution, die Einführung der obligatorischen Krankenversicherung für das in- und ausländische Personal unserer Mitgliederbetriebe — all dies (um nur besonders Wichtiges hervorzuheben) beweist eindrücklich, dass wir die Hände nicht in den Schoss legen, sondern uns bereitfinden, die nunmehr durchaus günstigen Einkommensverhältnisse unserer Arbeitnehmer — Einkommensverhältnisse, die wir nach Möglichkeit zu begünstigen bemüht waren — durch soziale Einrichtungen und Leistungen zu ergänzen.

Im Bestreben, unser Personal noch stärker an Beruf und Betrieb zu knüpfen, schlagen wir unsern Delegierten, die morgen darüber zu befinden haben, eine zusätzliche Altersversicherung, will heissen eine Altersfürsorgeeinrichtung vor, auf der Grundlage der Schaffung einer zunächst fakultativen, in die Stiftungsform gekleideten Alterssparkasse SHV, die auf die besondern Bedürfnisse und Verhältnisse unserer Hotellerie zugeschnitten ist, und dem angestammten, treubleibenden Personal, aber auf Wunsch auch dem Unternehmer, auf ein bestimmtes Lebensjahr hin Altersrenten oder Alterskapitalien sichern soll, die einen Vergleich mit den Leistungen ähnlicher Institutionen in andern Wirtschaftsgruppen nicht zu scheuen brauchen. Das Interesse an dieser neuen sozialen Einrichtung ist in unseren Kreisen, trotz der Mehrbelastungen, die sie für die Beitretenden mit sich bringt, sehr lebhaft.

Es hat uns, nebenbei bemerkt, mit Genugtuung erfüllt, dass unsere Landesregierung den Standpunkt vertritt, es sei Sache der Privatwirtschaft resp. der Berufsverbände, zusätzliche Versicherungseinrichtungen zu schaffen; der Staat werde in dieser Hinsicht nur subsidiär wirken, also nur dann eingreifen, wenn von privater Seite das Nötige auf diesem Gebiet nicht getan werde. Aus eigener Erfahrung wissen wir bereits zur Genüge, wie sehr es sich in mancher Hinsicht lohnt, nicht zuletzt finanziell betrachtet, selbständig und rechtzeitig zu handeln. Bei geschickter und sorgfältiger Führung verbandseigener Institutionen dieser Art lassen sich zugunsten der Verbandsmitglieder, im Vergleich zu den Beiträgen an staatliche Kassen, in der Regel bedeutende Vorteile und Einsparungen erzielen.

Im Kampf gegen den Personalmangel sind wir, um ein weiteres Kapitel zu berühren, dazu übergegangen, im Ausland selbst aktive Rekrutierung zu betreiben, in Italien durch ein eigenes permanentes Büro, in Spanien und Griechenland durch periodische Verhandlungen und Abmachungen mit den dortigen zuständigen Instanzen.

Wir unterstützen die von privater Seite, im Einvernehmen mit dem Bundeshaus, dessen Zustimmung wir uns in allen Fällen sichern, aus unseren Kreisen kürzlich ergriffene Initiative, die dahin geht, die wirtschaftliche und technische Entwicklungshilfe zugunsten zurückgebliebener Länder der Personalbeschaffung dienstbar zu machen. Dies geschieht dadurch, dass Arbeitskräfte aus solchen Ländern, die einen Ausbau ihres touristischen Instrumentariums anstreben, in der Schweiz eine Art Elementarausbildung geniessen können, nicht nur in relativ kurzen theoretischen Kursen, sondern vor allem als Praktikanten in unseren Saisonbetrieben während der Winter- und Sommermonate.

Diese Ausbildungszentren (Centres de formation professionnelle) stehen selbstverständlich auch unserer Schweizer Jugend zur Verfügung und stellen, entsprechend ihrer besonderen Natur und Zweckbestimmung, durchaus keine Konkurrenz zu den bestehenden, verbandseigenen Fachschulen dar, deren weitere Entwicklung uns nach wie vor in allererster Linie am Herzen liegt.

Es ist überaus erfreulich, festzustellen, dass gerade an unserer Hotelfachschule in Lausanne, die internationalen Ruf geniesst und mit stets wachsendem Erfolg der gründlichen Heranbildung künftiger Hotelleiter dient, die Zahl der Schweizer Schüler kontinuierlich ansteigt.

Meine Damen und Herren! Freimütige Selbstkritik lässt uns erkennen, dass die Schulung nicht auf das Personal oder auf die Jugend beschränkt bleiben soll. Aus der Einsicht heraus, ein gutes «Management», das vor allem die Kunst der Menschenführung in sich schliessen muss, sei die hauptsächliche Vorbedingung für eine erfolgreiche, die Kalamität des Personalmangels mildernde Arbeitsorganisation und Arbeitseinteilung, haben wir uns entschlossen, in regelmässigen Zeitabständen mehrtägige Kurse für Vorgesetztenschulung unter kundiger Leitung einzuführen auf Grund eines Testkurses, der kürzlich stattgefunden und bei den Teilnehmern helle Begeisterung ausgelöst hat.

In organischer Verbindung mit diesen Schulungskursen, die später auch auf Abteilungsleiter ausgedehnt werden sollen, stehen im Rahmen eines umfassenden Rationalisierungsprogramms und unter der Kontrolle einer Rationalisierungskommission zwei neue, im Aufbau befindliche Dienststellen, wovon die eine für betriebswirtschaftliche, die andere für betriebstechnische Beratungen tätig sein wird.

Allen Herren, die dem neuen Selbsthilfewerk zu Gevatter standen und noch stehen, gebührt herzlicher Dank, namentlich unserem Vizepräsidenten Hans Schellenberg, der die Initiative ergriff, und unserem Zentralvorstandsmitglied Jakob Meier, der sich für die Leitung der koordinierenden Gesamtkommission zur Verfügung stellte, dann aber auch den Präsidenten der drei Unterkommissionen, nämlich den Herren Heinz Hotz, Ueli Prager und Jost Schmid.

Was bisher an Betriebsberatungen, vor allem dans den Anstrengungen der SHTG sowie der wirtschaftlichen Beratungsstelle des SHV, ferner der Buchhaltungs- und Treuhandstelle des SHV und neuestens auch der HBG, bereits geleistet wurde, kann als Grundlage des neu Begonnenen überaus wertvolle Dienste leisten.

Dem technischen Beratungsdienst dürfte im Rahmen der Hotelerneuerungsaktion, die auf unseren Anstoss hin einer neuen Phase entgegengeführt wird, eine bedeutsame Rolle zufallen. Ähnliches gilt von dem entsprechenden betriebswirtschaftlichen Beratungsdienst, der durch unsere erfolgreich tätige Buchhaltungs- und Treuhandstelle in Montreux betreut wird und neben andern wichtigen Aufgaben berufen ist, gerade auch bei der Finanzierung von Hotelerneuerungen unseren Mitgliedern gutachtlich zur Seite zu stehen, immer im Hinblick auf den Gesamtkomplex einer wirtschaftlich tragbaren, rationellen Betriebsorganisation.

Eine besondere, als vordringlich erachtete Bedeutung messen wir aber, um es zu wiederholen, der Vorgesetztenschulung bei, für deren Durchführung uns die betriebswirtschaftliche Abteilung des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr an der Universität Bern in verdankenswerter Weise zur Verfügung steht.

Über das Problem der Hotelerneuerung und des Hotelkredits habe ich mich anlässlich der letztjährigen Delegiertenversammlung in Interlaken eingehend ausgesprochen. Unsere Auffassung über diese grosse Aufgabe — eine Auffassung, die sich mit den in Bankkreisen obwaltenden Ansichten weitgehend deckt — ist in prinzipieller Hinsicht vom Bundesrat und von den eidgenössischen Räten auf Grund der Vorarbeiten eines Expertenausschusses übernommen worden. Jetzt ist eine erweiterte Expertenkommission im Auftrag des Bundesrates damit beschäftigt, befürderlich konkrete Vorschläge für die in Aussicht genommene neue Lösung zu unterbreiten, welche im wesentlichen, in sinnvoller Anlehnung an die Exportrisikogarantie, die Einführung einer Kreditrisikogarantie des Bundes in möglichst wirkungsvoller Form sowie — im Rahmen dieser Neuerung — eine Zusammenfassung der SHTG und der HBG zu einem starken Kredithilfsinstitut bezweckt.

So dürfen wir denn hoffen, dass es gelingen kann, so rasch als möglich, jedenfalls noch vor dem die heutige segensreiche Tätigkeit der SHTG gesetzlich abschliessenden Jahr 1965, die Fortführung der Hotelerneuerung und, im Zusammenhang damit, eine umfassende Neuregelung des Hotelkredits auf längere Zeit hinaus sicherzustellen. Dergestalt wird sich auch der von uns stets zur Geltung gebrachte Wunsch erfüllen lassen, dass die grossen Erfahrungen und die wertvollen Dienste der SHTG, in Verschmelzung mit der aufblühenden HBG, auf neuer, breiter und hoffentlich dauernder Grundlage in den Dienst unseres für die schweizerische Volkswirtschaft lebenswichtigen Industriezweiges gestellt werden können.

Inzwischen macht die Zusammenarbeit zwischen den beiden Instituten erfreuliche Fortschritte und führt zu einer höchst bemerkenswerten Ausweitung des Erneuerungsvolumens.

Es freut uns, feststellen zu können, dass sowohl die SHTG wie die HBG — beide Organisationen sind bekanntlich auf die Initiative des Schweizer Hotelier-Verein ins Leben gerufen worden — nach Massgabe der ihnen zur Verfügung stehenden Mittel höchst nutzbringende Arbeit leisten. Hinsichtlich der SHTG, die auf eine jahrzehntelange Erfahrung und Wirksamkeit zurückblickt, kann dies kaum überraschen. Bemerkenswert aber scheint mir die Tatsache zu sein, dass die Dienste der HBG, die ihre Geschäftstätigkeit erst in jüngster Zeit voll aufzunehmen in der Lage war, bereits sehr intensiv in Anspruch genommen werden, besonders seit dem Wegfall des Notrechts. Die bisher in so kurzer Zeit bewilligten Verbürgungen von Bankkrediten in Höhe von nahezu 5,5 Mio Franken, verteilt auf 61 Fälle, haben insgesamt eine Bausumme von mindestens 20—25 Millionen ausgelöst und hiedurch die direkte Finanzierungshilfe der Hoteltreuhand in zweifelsohne wirkungsvoller Weise ergänzt und verstärkt.

Verehrte Gäste, meine Damen und Herren!

Ich möchte meinen summarischen Überblick über Teilgebiete unserer Bestrebungen mit der Erklärung beenden, dass die geleistete und noch zu leistende Arbeit von dem Gedanken beherrscht wird, nach Kräften die Verjüngung alles dessen zu fördern, was redlich geschafft und an wirklichen Werten geschaffen wurde und was daher nicht untergehen darf.

Was ist Leben ohne Geist, ohne Seele? Was ist Geist ohne Seele, ohne Leben? Hören wir auf die Stimme des vor einer Woche verstorbenen weltberühmten Seelenforschers Carl Gustav Jung, dieses grossen Schweizers: «Leben und Geist sind zwei Mächte oder Notwendigkeiten, zwischen die der Mensch hineingestellt ist. Der Geist gibt seinem Leben Sinn und die Möglichkeit grösster Entfaltung. Das Leben aber ist dem Geiste unerlässlich, denn seine Wahrheit ist nichts, wenn sie nicht leben kann!» Wir aber, meine Damen und Herren, möchten zu jenen Menschen gehören, welche das Wahre, auch in unserem Beruf, nicht nur mit dem Verstand erkennen, sondern mit dem Herzen leben und erleben. Denn die guten, die fortzeugenden Gedanken und Taten kommen aus der inneren Erfahrung, aus der Seelentiefe eines unverzagt gläubigen Gemütes. Darum aufwärts und vorwärts!

Die Delegiertenversammlung im Hotel Ekkehard

St. Gallen übte auf unsere Delegierten eine überaus starke Anziehungskraft aus. 200 Delegierte und freie Teilnehmer, die Zentralvorstandsmitglieder nicht mitgezählt, sowie eine stattliche Anzahl von Gästen hatten der Einladung zur ordentlichen Delegiertenversammlung Folge geleistet, so dass der Saal des Hotel Ekkehard, der bei Konzertbestuhlung gegen 800 Personen zu fassen vermag, keineswegs zu gross erschien. Noch zahlreicher waren die Teilnehmer am Bankett und an der traditionellen Abendunterhaltung im Kongresshaus Schützengarten, da sich zu diesem festlichen Anlass auch noch die Gattinnen jener Hoteliers hinzugesellten, die es sich nicht nehmen liessen, die Freuden eines Hoteliertages mit ihrer angetrauten Ehehälfte zu teilen. Hinzu kamen noch weitere Ehrengäste aus St. Gallen, dieser Stadt des Industrie- und Gewerbefleisses und Verwalterin eines grossen kulturellen Erbes.

Alle diejenigen, die am 13./14. Juni Gäste der St.-Galler Sektion des SHV waren und die den Verhandlungen unserer Dachorganisation folgten, werden ihren Weg in die Gallusstadt nicht bereuen, denn nach übereinstimmendem Urteil aller Teilnehmer liess der St.-Galler Hoteliertag nichts zu wünschen übrig.

Wir werden später noch Gelegenheit haben, auf das Diner und die Abendunterhaltung, die unter dem Signet der Eleganz und der Mode segelte und ganz dem Charakter dieses Zentrums der Textil- und Stickereiindustrie als einer Stadt der Création entsprach, zurückzukommen. Nehmen wir vorweg, dass unsere Hoteliers und ihre Gäste Stunden vergnüglichster Entspannung in einer Atmosphäre ungezwungener herzlicher Geselligkeit verlebten. Ihnen bot sich eine Gelegenheit, neue Bekanntschaften, ja Freundschaften zu schliessen und sich zu einem kollegialen Gedankenaustausch zusammenzufinden. Den St. Galler Hollegen und allen, welche zum guten Gelingen der schönen Tagung beigetragen haben — wir denken hier vor allem an den unermüdlichen Verkehrsdirektor Armin Moser, an die Kollegen tSefani, Marugg — sei schon an dieser Stelle unser herzlichster Dank für ihren Einsatz ausgesprochen. Der St.-Galler Hoteliertag war ganz gross und wird in den Annalen der Vereinsgeschichte einen Ehrenplatz einnehmen.

Veteranenehrung
Nouveaux membres vétérans

Fritz von Allmen, Hotels Kleine Scheidegg, Kleine Scheidegg
Theodor Barmettler, Hotel Condor-Rigi, Lugano
Edgar Beilick, Gordola TI
Frau Marie Bleuer-Flück, Hotel Hirschen, Grindelwald
Bernard Bossi, Hotel Regina-Palace, Stresa/Italien
Ferdinand Candrian, Hotel Furka, Arosa
Mlles Marguerite Duchêne et Marie Ehret, Petit Châtaigner, St-Sulpice
M. Charles Ernens, Hôtel de Russie, Genève
Frau Else Friedrich, Pension Horlauben, Davos-Platz
Frl. Elisabeth Graf, Chalet Berna, Wengen (P. M.)
Hans Gyger, Chalet Breithorn, Wengen (P. M.)
Traugott Halder, Casa Bella Vista, Pura TI
Paul Lareida-Zimmerli, Hotel St. Moritzerhof, St. Moritz
Mme Vve Clément Lugon, Hôtel Mont-Blanc, Finhaut
Emmanuel Meisser, Im Baumgarten 6, Binnigen (P. M.)
Frau Julia Moser-Rickenbacher, Hotel Bel-Air-Eden, Grindelwald
Heinrich Müller (vorm. Hotel Krone & Villa Louisa), Bad Ragaz (P. M.)
Frau Dr. Maria Müller-Santschi, Postfach, Wilderswil
Georg Nigg, Chalet Alpenrose, Valbella
Hans Schenk, Rugenparkstrasse 16, Interlaken
Werner Scherz, Frl. Hermine Scherz, Hotel Löwen, Aarau
Adolf Steidinger, Hotel Weisses Rössli, Brunnen (P. M.)
Frau Maria Margareta Wullimann-Riedi, Hotel Beatus, Beatenberg
Frl. Mathilde Zahno, Frl. Lisa Zahno, Frl. Martha Zahno, Hotel Weisses Kreuz & Seeterrasse, Murten

Auch die Verhandlungen standen unter einem guten Stern. Unsere Mitglieder konnten sich davon überzeugen, dass die Verbandsexekutive es weder an Initiative noch an Weitblick fehlen lässt und alles tat, um die Interessen der Berufsgemeinschaft nach allen Richtungen wahrzunehmen. Selbst in der Kreditkartenfrage kam es nicht zu der von vielen prophzeiten Explosion, und zwar dank dem allseitigen Bestreben, den Boden sachlicher Diskussion nicht zu verlassen. Die Fairness, mit welcher sowohl der Standpunkt des von der überwiegenden Mehrheit unterstützten einstimmigen Zentralvorstandes wie auch derjenige der wenigen Befürworter der Kreditkarten verfochten wurde, verdient anerkennend hervorgehoben zu werden und berechtigt zu der Hoffnung, dass der unmissverständliche Verbandswille nunmehr in Zukunft von allen Mitgliedern auch dem Geiste nach respektiert wird.

Wie üblich, so fand auch dieses Jahr wieder eine Zweiteilung der Delegiertenversammlung in eine öffentliche und eine geschlossene Sitzung statt. Die öffentliche Sitzung mit den Gästen und der Presse wurde nach traditionellem Brauch eröffnet durch die

Präsidialansprache unseres Zentralpräsidenten Dr. Franz Seiler,

der sich von hoher geistiger Warte aus den aktuellen Gegenwartsfragen zuwandte und dabei die richtigen Akzente zu setzen wusste. Seine subtilen, wohlabgewogenen, auf das Wesentliche gerichteten Darlegungen, die unsere Leser an erster Stelle dieser Nummer finden, fanden starken, langanhaltenden Applaus.

Ein weiterer Höhepunkt der Tagung bildete sodann das in französischer Sprache in freier Rede vorgetragene Exposé von Professor Henry Rieben (Lausanne), der als Gastreferent die Zuhörer während mehr als einer Stunde über das Thema der

Europäischen Integration

zu fesseln vermochte. Anhand historischer Vergleiche zeigte er, wie der Integrationsgedanke europäisches Gedankengut ist. Die nationalstaatlichen Bewegungen in Italien und Deutschland (Zollverein) im letzten Jqahrhundert, wie auch in der Schweiz die Entwicklung vom Staatenbund zum Bundesstaat, erklärten sich aus der Notwendigkeit zur Integration. Diese führrte dort zur Entwicklung der schwer industriellen Zentren wie die des Ruhr-, des Lothringer und des Luxemburger Beckens und in der Schweiz zur Entfaltung arbeitsintensiver Qualitätsindustrien. Nach den schlimmen Erfahrungen des Ersten Weltkrieges mit der ihm im Zeichen des Versailler Vertrages folgenden Desintegration wurden dank der Marshallplanhilfe nach dem Zweiten Weltkrieg die früheren Fehler nicht wiederholt und die Voraussetzungen für eine deutsch-französische Verständigung als Grundlage einer Integration auf höherer europäischer Ebene geschaffen, die in der Montanunion und später in der EWG einerseits und in der EFTA anderseits ihren Ausdruck fanden. Diese Integration ist für Europa und seine künftige wirtschaftliche Entwicklung nach Prof. Rieben eine zwingende Notwendigkeit, und sein Wunsch ging dahin, es möchte das Tempo des Brückenschlages etwas beschleunigt werden und auch die Schweiz, die dank ihrer geschichtlichen Vergangenheit und ihrer wirtschaftlichen und politischen Struktur einen wertvollen Beitrag im inte-

Cognac Tavraud
LA MARQUE DU CHATEAU

grierten Europa zu leisten imstande sein werde, sich noch entschiedener zum Integriationsgedanken bekennen.

Der brillante Vortrag Prof. Riebens hinterliess bei den Hörern, die ihn mit mächtigem Beifall verdankten, einen nachhaltigen Eindruck.

Die Personalrekrutierung in Italien

Wie Herr Noth, Beauftragter des SHV für die Personalrekrutierung in Italien, ausführte, stellen sich seiner Tätigkeit nicht unerhebliche Anfangsschwierigkeiten entgegen. Auch in Italien, so führte er aus, hat sich auf dem Arbeitsmarkt vieles geändert. Der industrielle Aufschwung im Norden, die zahlreichen Hotelbauten im ganzen Land bewirkten, dass die Arbeitskraftreserven in Italien abgenommen haben. Vor allem für die qualifizierten italienischen Arbeitskräfte ist es nicht mehr so attraktiv, ins Ausland zu gehen wie ehedem. Wohl versuchen wir, die Bedeutung eines Auslandsaufenthaltes in beruflicher und sprachlicher Hinsicht gebührend hervorzukehren, doch haben wir speziell gegenüber den Ländern der EWG einen schweren Stand. Deren soziale Leistungen gehen oft weiter als die unsrigen, und diesen wird vielfach grössere Bedeutung beigemessen als den bei uns im allgemeinen günstigeren Lohnverhältnissen.

Die Einführung der obligatorischen Krankenversicherung für die Mitglieder des SHV war daher von eminenter Bedeutung und stärkt unsere Position in Italien in ganz aussergewöhnlichem Ausmass. Bei fast allen Verhandlungen mit den Behörden wurde uns vor Bestehen dieser Versicherung immer und immer wieder das Fehlen einer solchen sozialen Institition vor Augen gehalten und demgegenüber die Leistungen der EWG-Länder herausgestrichen.

Herr Noth unterstrich sodann den guten Ruf der Schweizer Hotellerie, dessetwegen sich qualifizierte Arbeitskräfte zwecks weiterer Ausbildung für Stellen im schweizerischen Hotelgewerbe immer noch lebhaft interessieren. Diesen guten Ruf gelte es daher zu erhalten. Dies sei auch der Grund, warum die italienischen Behörden unsere Personalrekrutierung in ihrem Lande noch wohlwollend unterstützen.

Ein wichtiger Punkt bildet die Sprachenfrage. Es ist verständlich, wenn die Italiener kein Interesse daran haben, Schweizerdeutsch zu lernen. Das qualifizierte Personal kommt aber in den Schweizer Hotels vorwiegend mit einer internationalen Gästeclientèle in Berührung, so dass sich ihm hier doch gewisse sprachliche Weiterbildungsmöglichkeiten bieten. Es wäre jedoch empfehlenswert, wenn man sich in der deutschen Schweiz bemühen würde, mit den italienischen Arbeitskräften schriftdeutsch zu sprechen.

Es darf gesagt werden, dass es uns gelungen ist, mit den italienischen Behörden gute, freundschaftliche Beziehungen anzubahnen, was uns unsere Arbeit wesentlich erleichtert. Wir bemühen uns vor allem um eine bessere Auswahl der qualifizierten Arbeitskräfte und drängen darauf, dass, bevor die Leute in die Schweiz kommen, sie in Vorkursen eine gründliche sprachliche Ausbildung erhalten.

Ein düsteres Kapitel — fuhr Herr Noth fort — bildet das Nichtbeantworten von Offerten und das Nichtantreten von Stellen. Wenn Vertragsbrüche gemeldet werden, gehen wir diesen Fällen nach und versuchen, auch die italienischen Behörden für die Bekämpfung dieses Übelstandes zu gewinnen. Diese bemühen sich in verdankenswerter Weise, uns qualifiziertes Personal zuzuhalten, indem sich die angelernten Leute samt und sonders einer Eignungsprüfung unterziehen müssen.

Eindringlich ermahnte Herr Not, die ausländischen Leute nicht ausschliesslich als Arbeitskraft zu betrachten, sondern sich auch um ihre berufliche und sprachliche Aus- und Weiterbildung zu kümmern, ihnen die Möglichkeit zu geben, im Berufe aufzusteigen. Viele zeigen sich für eine solche Hilfe dankbar. Es ist ausserordentlich wichtig, dass die guten Elemente von ihrem Auslandsaufenthalt nur Vorteilhaftes zu berichten wissen. Wenn wir daran interessiert sind, weiterhin italienische Arbeitskräfte zu erhalten, müssen wir diesem Punkt vermehrte Beachtung schenken, denn die italienischen Arbeitsämter sind über die Behandlung, die ihren Landsleuten bei uns zuteil wird, sehr gut informiert.

Herr Noth trat sodann dem noch weitverbreiteten Vorurteil gegenüber den aus Süditalien stammenden Arbeitskräften entgegen. Die namentlich aus den Bergen und den bäuerlichen Gebieten kommenden Leute sind meistens recht arbeitsam und arbeitswillig. Wir haben alles Interesse daran, dass diese Leute nicht von andern Ländern angeworben werden.

Bei der heutigen Lage auf dem Arbeitsmarkt versucht unsere Stellenvermittlung ihr Bestes zu leisten und nach Möglichkeit unsern Mitgliedern behilflich zu sein.

Wichtig ist, dass die Aufträge so früh wie möglich an unser Bureau nach Basel und Lausanne gemeldet werden. Werden nämlich die rekrutierten Leute nicht rasch abgenommen, so besteht die Gefahr, dass sie sich anderweitig nach einer Stelle umsehen. Ein grosser Teil der Klagen von Arbeitgebern, sie würden von den Angestellten überhaupt keine Antwort erhalten, ist auf diesen Umstand zurückzuführen.

Was die Schwierigkeiten bei der Beschaffung von weiblichen Arbeitskräften anbetrifft, so ist zu sagen, dass in Italien die einigermassen qualifizierten männlichen Arbeitskräfte nicht mehr arbeitslos und die Familien daher nicht mehr darauf angewiesen sind, die weiblichen Mitglieder ins Ausland zu schicken, um zum Unterhalt der Familie beizutragen. Trotzdem gelingt es uns immer wieder, auch weibliche Arbeitskräfte zu rekrutieren, und wir werden unsere Bemühungen in dieser Richtung noch intensifieren.

Herr Noth schloss seine Ausführungen mit dem eindringlichen Appell an die Mitglieder, die Personalengagements möglichst frühzeitig aufzugeben, und mit der Versicherung, dass er sich in der Personalrekrutierung und -vermittlung voll für unsere Hotellerie einsetze.

Starker Beifall belohnte diese aufschlussreichen Darlegungen unseres Beauftragten für die Personalrekrutierung in Rom.

Dem Vortrag Rieben unmittelbar vorangehend berichtete im Anschluss an die Präsidialadresse der Beauftragte für die Personalrekrutierung in Italien, Herr August Noth, über seine siebenmonatigen Erfahrungen, die nachfolgend zusammengefasst wiedergegeben sind:

Übergehend zur Behandlung der statutarischen Traktanden, wurden

Jahresbericht, die Jahresrechnung und die Budgets des Vereins und der Fachschulen

zur Diskussion gestellt. Die Rechnungen sind durch Herrn F. Flühmann, Vizedirektor der SHTG, geprüft worden, der wie üblich zuhanden der Rechnungsrevisoren des Vereins einen detaillierten Bericht erstattet hat. Im weiteren wurden sie von den Vertrauensrevisoren des Zentralvorstandes, als welche für dieses Jahr die Herren Vizepräsident Schellenberg und R. Lindemann bezeichnet worden waren, geprüft. Diese unterzogen auch das Zentralbureau und seine Arbeitsweise einer eingehenden Kontrolle. Herr Lindemann gab die Erklärung ab, dass das Zentralbureau administrativ in Ordnung ist, dass ein ausgezeichneter Arbeitsgeist herrscht. Ein besonderes Lob zollte er dem Vorsteher des Zentralbureau, Dr. R. C. Streiff, und bemerkte, dass wenn eine Kritik gerechtfertigt sei, diese lediglich die Bescheidenheit der technischen Hilfsmittel, die allen im Zentralbureau tätigen Mitarbeitern zur Verfügung stehen, betreffen könne.

Daraufhin wurden Geschäftsbericht, Jahresrechnungen und Budgets einstimmig und ohne Diskussion genehmigt.

Ehrung langjähriger Mitglieder

Die Ehrung langjähriger Mitglieder bildet stets einen feierlichen Moment. Auch dieses Jahr konnte wieder eine grosse Zahl von Mitgliedern — es waren ihrer 28 — für ihre 35 Jahre ununterbrochener Vereinszugehörigkeit, mit der sie ihre Anhänglichkeit und Treue sowohl dem Verband als auch dem Berufsstand gegenüber bekundeten, öffentlich geehrt werden und den Dank der Verbandsleitung dafür entgegennehmen, dass sie durch ihre von hohem Berufsethos getragene Tätigkeit mit dazu beigetragen haben, den guten Ruf der Schweizer Hotellerie in aller Welt zu verstärken. Zentralpräsident Dr. Franz Seiler fand die richtigen Worte, um ihnen den Dank der Schweizer Hotellerie und des SHV zu bezeugen. Mit der Überreichung einer Zinnkanne und des Veteranendiploms fand die Zeremonie unter dem kräftigen Applaus der Versammlung ihren Abschluss. — Wir verweisen auf die Liste der neuen Veteranen an anderer Stelle dieser Ausgabe der Hotel-Revue.

Primus Bon – Ehrenmitglied des SHV

Auf Antrag des Zentralvorstandes wurde Herr Primus Bon, der verdienstvolle Pionier der Berufsausbildung und der Nachwuchsförderung, die er in seinem Betrieb so mustergültig pflegte, unter Akklamation von der Versammlung zum Ehrenmitglied des SHV ernannt. Zum allgemeinen Bedauern hatte der so Geehrte wegen Unpässlichkeit nicht persönlich erscheinen können.

Wahlen

Durch das statutarische Ausscheiden von Herrn R. Crittin, dessen 6jährige Amtsdauer abgelaufen war, wurde eine Ersatzwahl in den Zentralvorstand erforderlich. Da nur ein Vorschlag des Walliser Hotelier-Verein vorlag, wurde dessen Kandidat, Herr Emmanuel Defago (Champéry), mit Akklamation gewählt. Dieser dankte für die Wahl, die dem Walliser Hotelier-Verein zur Ehre gereiche, und für das Vertrauen, das die Delegierten ihm dadurch spontan bezeugten. Er versicherte sie, dass er als Vertreter der kleineren Häuser bestrebt sein werde, nach bestem Wissen und Gewissen im Zentralvorstand mitzuarbeiten.

Für die Vereinsrechnung und für die Fachschulrechnung waren noch zwei Rechnungsrevisoren-Suppleanten zu bestellen. Nachdem die Sektionen Lugano und Montreux ihre Kandidaturen zugunsten der ostschweizerischen Kandidaten zurückgezogen hatten, wurde für die Vereinsrechnung Herr Sutter (Bad Ragaz) gewählt. Desgleichen, nach Rückzug der Kandidaturen der Sektion Basel und Zentralschweiz, wurde Herr P. Gagneux (Gstaad), der schon letztes Jahr nominiert worden war, zum Rechnungsrevisor-Suppleanten für die Fachschulrechnung gewählt.

Nach dem Wahlgeschäft ergriff unser Vizepräsident, Herr H. Schellenberg, das Wort, um unseren Zentralpräsidenten zu beglückwünschen, dass er sich von seinem am Neujahrstage erlittenen Unfall, der ihn während vieler Wochen ans Bett gefesselt hatte, wieder erholt hat. Er benützte die Gelegenheit, ihm den Dank für seine umfangreiche Tätigkeit im Dienste von Hotellerie und Fremdenverkehr sowie der Schweiz überhaupt auszusprechen, und gab seiner Bewunderung Ausdruck für die unverwüstliche Arbeitskraft unseres Präsidenten, sein schöpferisches Wirken und seine humanistische Gesinnung. Mit der Hoffnung, Dr. Seiler werde sein Mandat noch weit über sein im nächsten Jahr eintretendes 65. Lebensjahr hinaus ausüben können und mit den besten Wünschen für viele Jahre guter Gesundheit schloss unser Vizepräsident unter brausendem Applaus der Versammlung seine Dankadresse.

Unser Zentralpräsident dankte in bewegten Worten für diese Vertrauenskundgebung und unterstrich, wie stark er sich mit der Hotellerie, für die er sich schon als früherer Direktor der SHTG und hernach während 16 Jahren als Zentralpräsident des SHV rückhaltlos eingesetzt habe, verbunden fühle. Er dankte vor allem seinen Kollegen im Zentralvorstand für die wertvolle Unterstützung, die er bei ihnen in der Erfüllung seiner schweren Aufgabe stets gefunden habe, und findet für die treue Mitarbeit der leitenden Angestellten im Zentralbureau Dankesworte. Herrn Schellenberg wand er als vorbildlichem Vizepräsidenten ein besonderes Kränzchen und versicherte, sich nach Massgabe seiner Kräfte gerne noch weiterhin dem Verein zur Verfügung zu stellen.

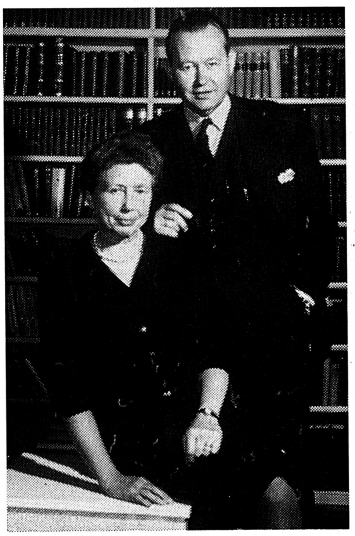
Ort der nächsten Delegiertenversammlung

Nachdem schon letztes Jahr definitiv Grindelwald als Ort der nächsten Delegiertenversammlung 1962 bestimmt worden war, und sich Gstaad wie auch Zermatt für 1963 angemeldet hatten, entschied sich die Versammlung nach einem eindringlichen Plädoyer von Herrn Stöpfer mit begeistertem Beifall für Zermatt, während Gstaad auf 1965 vertröstet wurde, da 1964, im Jahre der Landesausstellung, Lausanne zum Zuge kommen wird.

Bundesrat Schaffner

Vor einer Woche wählte die Vereinigte Bundesversammlung bei einem absoluten Mehr von 108 mit 175 Stimmen Minister Dr. h. c. Hans Schaffner zum Bundesrat.

Es sei hier nicht näher auf den meteorhaften Aufstieg Schaffners in der Bundesadministration als Nachfolger von Minister Dr. Hotz, zum Direktor der Handelsabteilung des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements und nunmehr zum Mitglied der obersten Landesbehörde eingetreten; doch sei erwähnt, dass Bundesrat Schaffner sich nach dem Kriege besonders verdient gemacht hat um den Wiederaufbau unserer Handelsbeziehungen mit dem Westen, um die Multilateralisierung des Han-



Bundesrat Schaffner mit Gattin in seinem Heim an der Junkerngasse, Bern (Photo ATP)

dels- und Zahlungsverkehrs im Rahmen der OECE und um die Schaffung des neuen Zolltarifs. (Wir brauchen wohl kaum zu betonen, dass gerade durch die Liberalisierung des Zahlungsverkehrs die wichtigste Voraussetzung für den Aufschwung des Fremdenverkehrs geschaffen wurde!). Für die Bemühungen Schaffners auf dem Gebiete der europäischen Wirtschaftsintegration verlieh ihm die Universität Bern 1959 den Ehrendoktor mit dem Laudatio:

«Dem Juristen, der auf Grund umfassender Kenntnis der volks- und weltwirtschaftlichen Zusammenhänge mit Phantasie und Hingabe das werdende internationale Wirtschaftsrecht gestalten hilft und der in der Spannung zwischen der nationalen Selbständigkeit und den Einigungsbestrebungen in Europa unermüdlich für einen echten Ausgleich arbeitet.»

Wir gratulieren Minister Dr. h. c. Schaffner zu seiner ehrenvollen Wahl. Mit ihm zieht ein Mann in das Kollegium der Landesväter ein, der über einen unermesslichen administrativen Erfahrungsschatz und über ein aussergewöhnliches diplomatisches Fingerspitzengefühl verfügt und der dank seiner Tatkraft, Intelligenz und Integrität, verbunden mit unverbrüchlicher Freiheits- und Vaterlandsliebe, der Schweiz grosse Dienste zu leisten berufen ist.

Geschlossene Delegiertenversammlung vom 14. Juli

In der internen Sitzung vom 14. Juni sprachen sich die Delegierten

für die Einführung der zusätzlichen Alterssicherung und konsequentes Festhalten an den bisherigen Beschlüssen in der Kreditkartenfrage

aus. Zu Beginn der Versammlung sprach Zentralpräsident Dr. Seiler der Sektion St. Gallen den herzlichen Dank aus für den wundervollen Empfang und verlas sodann ein Telegramm von der Grand Hotel Rigi-Kaltbad AG, in dem sich deren Präsident, Theo Imfeld, für die grossherzige Sammlung zugunsten des brandgeschädigten Personals herzlich bedankte.

Arbeiten und Aufgaben der Kommission für Betriebsrationalisierung u. Betriebsberatung

Herr Jakob Meier, Davos, hatte es als Präsident der Kommission für Betriebsrationalisierung und Betriebsberatung übernommen, die Delegierten über die Arbeiten und Aufgaben dieser letztes Jahr neu geschaffenen Kommission zu orientieren. Er begann seine präzisen und klaren Darlegungen unter Anknüpfung an den grundlegenden, in Nr. 49 der Hotel-Revue erschienenen Artikel aus der Feder unseres Vizepräsidenten, Hans Schellenberg, der grösste Aufmerksamkeit gefunden hat. Die von ihm aufgeworfene Frage, ob die Dienste, die unser Berufsverband seinen Mitgliedern leistet, genügen, oder ob sie zu ergänzen oder sogar auszubauen seien, ist, wie Herr Meier ausführte, eindeutig im Sinne des Ausbaues beantwortet worden. Die Probleme, wie Herr Schellenberg in seinem Exposé skizziert hat, können wie folgt zusammengefasst werden:

Im Vordergrund steht die Betriebs-Rationalisierung und die Betriebs-Beratung. Was bedeutet Rationalisierung? Unter Rationalisierung verstehen wir:

Einsparung an
- Zeit
- Arbeit und
- Material,

durch Verbesserung von
- Anlagen
- Einrichtungen und
- Organisation.

Rationalisierung der Arbeit bedeutet:
Anpassung von
- Arbeitszeit
- Arbeitsplatz,
- Arbeitsgeräten,
- Arbeitsatmosphäre

an den Menschen.

Die Arbeitszeitverkürzung wird am Gastgewerbe nicht spurlos vorübergehen. — Der Personalmangel wird in Zukunft noch ausgesprochener werden und allen Betrieben schwierig zu lösende Probleme stellen. Wenn andere Gewerbe ihre Arbeitszeit auf weniger als 48 Stunden reduzieren, so werden wir uns, wenn nicht gleichstellen, so doch entsprechend anpassen müssen. Wenn wir noch junge Mitarbeiter gewinnen wollen, müssen wir die Arbeitsbedingungen den Bedingungen anderer Berufe angleichen. Vermehrte qualifizierte Arbeitskräfte sind nicht zu finden. Dies hat zur Folge, dass die Reduktion der Arbeitszeit nicht einfach darin bestehen kann, mehr Mitarbeiter zu engagieren, da sie einfach nicht vorhanden sind.

Es zeichnen sich heute schon deutlich zwei Betriebsarten ab:

- Personalintensive Gaststätten, die alle Annehmlichkeiten und Dienstleistungen zu bieten suchen, und
- Personalarme Betriebe, die in grösstem Masse alle Errungenschaften der Technik anwenden müssen, um Arbeitskräfte zu sparen — wie Automaten, Selbstbedienung und andere Neuerungen — die aber billiger sein werden als die personalintensiven Betriebe.

Beide Betriebsarten werden sich auch bei uns weiter entwickeln. Der Grossteil unseres Gewerbes scheint sich mehr und mehr in Richtung der Leistungsbetriebe zu bewegen, d. h. dass weniger selbst produziert wird. Zubereitete Waren und Güter werden nur noch fertig gekocht oder angerichtet. Das Persönliche tritt in den Hintergrund.

Die strukturelle Umstellung gibt uns allen Probleme auf, die selbständig zu meistern wir vielleicht gar nicht in der Lage sind. Und trotzdem müssen wir uns anpassen. Das «Wie» ist eine der vielen Fragen, vor die wir uns gestellt sehen.

Wir besitzen bereits eine Fachkommission für Personalausbildungsfragen. Die Kommission für Arbeitsrecht bearbeitet die sozialen Probleme. Es ist daher naheliegend, für die Lösung von Betriebsführungsfragen eine entsprechende Kommission mit der Prüfung solcher Probleme zu betrauen.

Dies, meine Herren, sind in aller Kürze die Probleme, welche im besagten Exposé aufgeworfen worden sind.

Die neugebildete Kommission für Betriebsrationalisierung und Betriebsberatung hat im Laufe der letzten 6 Monate verschiedentlich getagt, um diese Fragen einer eingehenden Prüfung zu unterziehen. Sie ist einstimmig zum Schluss gekommen, dass es einem dringenden Bedürfnis entspricht, sich den Mitgliedern des SHV mit Rat und Tat zur Verfügung zu stellen und so ein längst bestehendes Vakuum zu schliessen.

Es wurde ferner beschlossen, das zu behandelnde Sachgebiet in drei Untergruppen aufzuteilen. Diesen Vorschlag genehmigte der Zentralvorstand in seiner Sitzung vom 23. März 1961.

Es sind dies nachstehende Subkommissionen:

Kommission I soll sich mit Fragen der Betriebsrationalisierung und der Vorgesetztenschulung befassen.

Die Kommission II befasst sich mit Fragen der Betriebsberatung, und der Kommission III ist der technische Beratungsdienst zugedacht.

Die Organisation und die Aufgaben der einzelnen Kommissionen sind die folgenden:

I: Behandlung von Führungs- und Schulungsproblemen

Vorsitz: Ueli Prager, Zürich.

Mitglieder: H. Lindemann, Lausanne; D. Campell, Villars.

Zielsetzung: Schaffung einer Organisation für Vorgesetztenschulung im SHV. Die Führungstechnik und das unternehmerische Denken müssen entwickelt werden, und allen Problemen des Zusammenlebens und Zusammenarbeitens der Menschen im Betrieb ist grösste Aufmerksamkeit zu schenken.

Arbeitsprogramm. Das Arbeitsprogramm sieht vor:

1. Kurse für Betriebsinhaber und Direktoren, wobei das Hauptgewicht auf der Führung und der Einstellung zum Mitmenschen liegt.
2. Kurse für Abteilungsleiter mit Schwergewicht auf der Einstellung zum Menschen und auf der Vermittlung von Kenntnissen und technischen Hinweisen.
3. Ausarbeitung und Herausgabe von Hilfsmitteln. Das Kursprogramm wird im Spätherbst 1961 aufgenommen. Die Schulung muss von oben nach unten erfolgen — also zuerst der Betriebsinhaber oder Direktor und nachher die Abteilungsleiter.

Organisation: Mit der Organisation und Durchführung dieser Kurse wird das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr der Universität Bern betraut. Ab 1. August 1961 steht dem Forschungsinstitut ein hauptamtlicher Sachbearbeiter (Dr. Franz Dietrich) zur Verfügung, mit welchem der SHV einen Dienstvertrag abgeschlossen hat.

II: Kommission für Betriebsberatung

Vorsitz: Jost Schmid, Bern.

Mitglieder: J. Armleder, Genf; Ch. A. Margot, Neuenburg.

Zielsetzung: Schaffung einfach zu handhabender Betriebsforschungsnormen, Kontakt mit ähnlich gegliederten Organisationen des In- und Auslandes, Entwicklung neuer Methoden, Betriebstechnische Beratungsstellen, Zusammenarbeit mit der Fachschule SHV.

Organisation: Mit der Durchführung dieser Aufgaben soll die Treuhandstelle des SHV in Montreux betraut werden.

III: Kommission, welche die Belange des technischen Beratungsdienstes betraut, steht unter dem Vorsitz von Heinz Hotz, Flims. Ihm zugeteilt sind die Kommissions-

Mitglieder: F. Furler, Luzern; W. A. Hegglin, Zug; J. Müsgens, Davos-Sils; J. Armleder, Genf.

Zielsetzung: Beratungsdienst in Um- und Neubaufragen, Betriebsrationalisierung, Dokumentationsstelle, technische Betriebsberatung, Durchführung technischer Kurse, namentlich für die Schüler der Hotelfachschule SHV, regelmässige Publikationen.

Organisation: Ob und wieweit sich diese Kommission mit bereits bestehenden technischen Beratungsinstituten zusammenlegen wird, bedarf noch der näheren Abklärung.

Dieser Kurs ermöglichte es der Subkommission auch, ein Richtlinienprogramm und einen Zeitplan für den Auf- und Ausbau der zu schaffenden Geschäftsstelle für die Vorgesetztenschulung aufzustellen. Wie ich bereits ausgeführt habe, werden ab Spätherbst 1961 bereits Kurse stattfinden, doch wird es bis ins Jahr 1963 hinein dauern, bis die ganze Organisation voll ausgebaut und voll einsatzfähig sein wird.

Da ich persönlich an diesem Kurs teilgenommen habe, darf ich aus eigener Erfahrung und mit voller Überzeugung erklären, dass wir mit der Vorgesetztenschulung auf dem rechten Weg sind. Jedem Betriebsinhaber und Direktor wünsche ich, dass er Gelegenheit hat, einen solchen Kurs besuchen zu können.

Zum Abschluss meiner Ausführungen darf ich noch mit einer kleinen Überraschung aufwarten. Auf dem Gebiet der Vorgesetztenschulung wurde nämlich bereits der erste Schritt getan. In aller Stille fand in der Zeit vom 28. Mai bist 1. Juni 1961 auf dem Bürgenstock ein erster Kurs für Betriebsinhaber und Direktoren statt. Der Kurs wurde vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr der Universität Bern organisiert. Als Kursleiter konnte Herr Dr. Schnyder-von Wartensee, Lausanne — ein im In- und Ausland anerkannter Fachmann auf dem Gebiet der Vorgesetztenschulung — gewonnen werden. Es wurden in diesem Kurs die Grundsätze der Führung und Schulung in aufgelockerter Diskussion erarbeitet, und es war eine Freude, wie alle Teilnehmer mit Eifer und Hingabe mitmachten. Der Kurs darf ohne Übertreibung als grosser Erfolg bezeichnet werden — alle Kursteilnehmer gingen tief befriedigt und an wertvollen Erkenntnissen reicher nach Hause.

Nach der sachlich so klaren und aufschlussreichen Orientierung von Herrn Meier über die Arbeiten und Aufgaben der Kommission für Betriebsrationalisierung und Betriebsberatung erhielt Dr. R. C. Streiff das Wort zu einer

Orientierung über die Kreditkartenfrage

Dieses Traktandum war deshalb von besonderer Bedeutung, weil die Sektion Bern mit einer Eingabe an den Zentralvorstand zuhanden der Delegiertenversammlung gelangt war mit dem Antrag, es sei der von der Delegiertenversammlung 1959 gefasste Beschluss betreffend die Honorierung von kommissionspflichtigen Kreditkarten zu widerrufen und an der heutigen Delegiertenversammlung neu zu beschliessen, dass es den an der Annahme der Kreditkarten interessierten SHV-Mitgliedern in Zukunft freigestellt sei, diese einzulösen, resp. mit den Kreditkartenorganisationen einen entsprechenden Vertrag abzuschliessen, sofern der Unkostenanteil des Hoteliers nicht mehr als 5 % beträgt.

Die Begründung dieses Antrages, der im Laufe der Verhandlungen von der Sektion Bern dahingehend abgeändert worden ist, es solle den Sektionen anheimgestellt werden, über die Zulassung kommissionspflichtiger Kreditkarten definitiv zu beschliessen, ist von der Sektion Bern sämtlichen SHV-Mitgliedern zugestellt worden. Anderseits hat der Zentralvorstand durch seinen Zentralpräsidenten seine ablehnende Stellungnahme zur Eingabe des Berner Hotelier-Verein den Sektionen mitgeteilt. Es erübrigt sich deshalb, hier unsere Leser nochmals über die beiden Stellungnahmen zu orientieren, weshalb wir uns auf die Grundzüge der Diskussion beschränken können. Vorerst aber möchten wir das grundsätzliche Exposé von Dr. Streiff wiedergeben, das zur Hauptsache den Standpunkt des Zentralvorstandes formuliert und zu den wichtigsten Punkten der Eingabe des Berner Hotelier-Verein Stellung nimmt. Dr. Streiff führte im wesentlichen aus:

Die Kreditkartenfrage ist in den letzten Jahren schon verschiedene Male Gegenstand der Traktandenlisten der Delegiertenversammlungen und der Sektionspräsidentenkonferenzen gewesen.

Wenn heute dieses Geschäft wieder zur Behandlung kommt, so deshalb, weil der Zentralvorstand beschlossen hat, den Sektionen, Delegierten und Mitgliedern erneut Gelegenheit zu geben, sich darüber auszusprechen, zumal auch ein Antrag der Sektion Bern vorliegt, die bisherigen Bestimmungen über die Kreditkarten, wie sie in der Preisordnung SHV verankert sind, einer Revision zu unterziehen.

Doch bevor ich auf den Antrag der Sektion Bern, der vom Zentralvorstand zur Ablehnung empfohlen wird, eintrete, sei kurz ein allgemeiner Rückblick über die Geschehnisse der letzten Zeit gegeben.

Vor allem ist erwähnenswert, dass auf internationaler Ebene die International Hotel Association nach wie vor an ihrem seinerzeitigen Beschluss festhält, alle Kreditkartensysteme mit Kommissionen oder Beitragsbelastung der Hotels abzulehnen.

Dieser Beschluss ist auch an der kürzlich vor drei Wochen in Helsinki stattgefundenen Sitzung des Verwaltungsrates der AIH erneuert worden.

Der englische und französische Hotelier-Verein sind dazu übergegangen, eigene Kreditkarten für ihre Landesangehörigen herauszugeben, ohne Kommissionsbelastung der Hotels. Allen Hotels aber, die sich auf die verbandseigene Kreditkarte verpflichten, ist es untersagt, irgendwelche andere Kreditkartensysteme mit Kommissionsverpflichtung zu akzeptieren.

Wie z. B. das verbandseigene französische Kreditkartensystem gedacht ist, hat Herr Marcel Bourseau vor einem Jahr anlässlich der letzten Delegiertenversammlung in Interlaken eingehend dargelegt. Wir haben damals beschlossen, vorläufig auf die Herausgabe einer solchen Kreditkarte für Schweizergäste zu verzichten, da hierfür keine Notwendigkeit besteht.

Etwas anderes wäre es, wenn die American Hotel Association eine kommissionslose Kreditkarte herausgeben würde, an deren Anerkennung wir eventuell ein Interesse hätten, doch bestehen hierüber noch grosse Schwierigkeiten, weil die American Hotel Association seinerzeit ihr System der American Express verkauft hatte, was heute offenbar bereut wird. Die American Hotel Association steht zurzeit mit der American Express im Prozess, weil letztere das sog. «direct billing» aufheben will und das «central billing» von der American Hotel Association als zu teuer befunden wird.

Die amerikanische Hotellerie steht heute, wie wir, in einem Rationalisierungsprozess. Alles Unproduktive, das unnötige Kosten verursacht, muss ausgeschaltet werden. In diesem Bestreben nach Rationalisierung haben die Kommissionen von den Kreditkarten immer weniger Platz. Und da die prozentuale Bettenbesetzung in den Hotels der Vereinigten Staaten infolge starker Vermehrung der Betriebe rückläufig ist und deshalb die Hotelpreise nicht einfach erhöht werden können, sieht man immer mehr ein, dass die Kommissionsbelastung auf die Länge nicht mehr tragbar ist.

Wohl behaupten die Kreditkartenorgansationen, dass mit den Kreditkarten ein Mehrumsatz entstehe und so für die Hotels keine Belastung aus der Kommission resultiere. In der Hochsaison ist allerdings die optimale Höhe des Umsatzes in einem Hotel mehr oder weniger begrenzt durch die Anzahl der Betten, Stühle und die Konsumationsmöglichkeiten des Gastes. Jeder Hotelier ist schliesslich bestrebt, eine möglichst grosse Ausnützung der Kapazität des Betriebes zu erreichen, doch braucht er eine Umsatzsteigerung in erster Linie, um den Betrieb zu fördern, besser auszugestalten und zu erneuern und hat gar kein Interesse daran, den Mehrgewinn aus dem erhöhten Umsatz für andere, unproduktive Zwecke, wie zur Deckung der Kommissionen an die Kreditorganisation auszugeben, zumal zur blossen Deckung von 5 % Kommissionsabgabe eine Umsatzsteigerung von 15 % erforderlich ist.

Man sieht in den Vereinigten Staaten immer mehr ein, dass die Kommissionsbelastung einen neuen Kostenfaktor, der schliesslich gar nichts Produktives einbringt, bedeutet. Es ist dies ein teurer Dienst am Kunden, sofern die Kosten nicht auf letzteren abgewälzt werden können.

Aber auch die erschreckende Zunahme der Kreditkartenmissbräuche in den USA hat zu einer Erlahmung am Interesse dieses Zahlungssystems geführt.

Der heutige Stand in der Kreditkartenfrage mahnt deshalb zur grössten Vorsicht. Schliesslich kann auf die Länge sich ein System nur durchsetzen, wenn es sich hundertprozentig bewährt.

Bei uns in der Schweiz wird immer wieder von einzelnen Befürwortern darauf hingewiesen, dass die amerikanischen Gäste Top-Preise bezahlen und daher eine Kommission tragbar sei. Wenn wir aber allgemein kommissionspflichtige Kreditkarten einführen, so werden mit der Zeit wie in Amerika alle Gäste gleiches Recht beanspruchen, d. h. auch die Gäste der übrigen Länder, inbegriffen der Schweizer, werden die Kreditkarten als Zahlungsmodus in Anspruch nehmen wollen. Wir ziehen dann etwas auf, das Allgemeingut wird und das wir nicht mehr loswerden könnten.

Man bedenke immer folgendes: 5 % Kommissionsabzug erfordern zur Deckung eine 15prozentige Umsatzvermehrung, wobei man auf dem gleichen Punkt bleibt, d. h. 15 % des Umsatzvolumens werden zur Deckung reiner Unkosten benötigt, ohne dass davon ein Mehrgewinn erzielt werden kann.

Diese Erkenntnis hat ja die früheren Delegiertenversammlungen immer wieder zur Auffassung geführt, dass der Kreis der bisherigen Kommissionsbezüger nicht noch erweitert werden sollte.

Die einschränkenden Bestimmungen in der Preisordnung SHV waren gewiss eine weise kollektive Verteidigung gegen anderweitige Ansprüche im Interesse des gesamten Gewerbes.

Nun wird allerdings immer, auch in der vorliegenden Eingabe der Sektion Bern, auf einen Präzedenzfall hingewiesen, nämlich auf die Schweizer Reisekasse.

Wenn aber irgendwo schon ein Loch im Strumpf ist, ist es sicher nicht ratsam, es noch zu vergrössern, damit noch mehr Goldstücke herausfliegen. Als Argument für die Kreditkartenkommission ist indessen dieser Präzedenzfall Reisekasse sicher nicht tauglich. Bei der Reisekasse handelt es sich tatsächlich um eine Ausnahme, die allerdings nicht einfach toleriert, sondern v e r t r a g l i c h zwischen dem Schweizer Hotelier-Verein und der Schweizer Reisekasse geregelt ist, während mit den Kreditkartenorganisationen bisher kein annehmbares Abkommen zustande kam und diese Firmen mit einseitigen Bedingungen an unsere Mitglieder gelangten.

Die Schweizer Reisekasse ist ein Gemeinschaftswerk der interessierten Organisationen des Gastgewerbes, Hotellerie, Bahnen, Banken, Verkehrsinteressenten, Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände, Konsumvereine usw. zur Förderung des Volkstourismus durch das Mittel der Abgabe von Reisemarken, die als S p a r - , V e r b i l l i g u n g s - und Z a h l u n g s m i t t e l des zu fördernden Reise- und Ferienverkehrs dienen.

Der SHV ist selbst Gründungsmitglied und Genossenschafter der Reisekasse und auch in der Verwaltung vertreten. Das ganze Verhältnis zwischen Reisekasse und SHV beruht auf einem besondern Vertrag, der seinerzeit von der Delegiertenversammlung SHV genehmigt worden war. In diesem Vertrag ist auch die Kommissionsfrage auf der Basis von 5 % geregelt. Die Delegiertenversammlung hat also diesbezüglich eine Ausnahme von der Regel beschlossen, und zwar wegen des sozialen Charakters dieser Institution, insbesondere deshalb, weil die Reisekasse nach ihren Statuten keine Gewinne erzielen darf. Die Genossenschaftsanteile sind sogar unverzinslich, alle Überschüsse aus Kommissionen usw. sind zur Verbilligung der Abgabe der Reisemarken einzusetzen, also zur Förderung des Sozialtourismus. Durch diese Verbilligung wird es dem kleinen Mann eher möglich sein, Ferien zu machen und Hotels zu besuchen, anstatt in Ferienwohnungen, Zelte usw. abzuwandern.

Bei den Kreditkartenorganisationen hingegen handelt es sich um rein private Erwerbsunternehmen, deren verlangte Kommission nach USA abwandert und der Schweiz verloren geht. Hier liegt doch ein ganz gewaltiger Unterschied.

Die Provision an die Reisekasse lässt sich nur durch die gemeinsame Sache aller Interessenten zur Förderung des Volkstourismus durch die Reisesparkasse (nicht Kredit) und durch die vertragliche Regelung rechtfertigen. Ausserdem hätte sich der SHV nicht von der Reisekasse und deren Gedankengut, Zweck und Ziel, distanzieren können, nachdem der Kreis der Gründer so viele massgebende Landesorganisationen umfasste, denn das hätte ein schlechtes Licht auf die Hotellerie geworfen. So kam es zur Beteiligung und vertraglichen Mitarbeit, die auch die Konzession der fünfprozentigen Provisionsgewährung in sich schloss.

In diesem Zusammenhang sind vielleicht einige Zahlen aufschlussreich: Im Jahre 1960 betrug der Umsatz der Reisekasse in den Hotels Fr. 3 300 000, was einer Kommissionsabgabe von Fr. 165 000 entspricht. Der Umsatz bei den Transportunternehmen betrug das Achtfache, nämlich 26,6 Mio Franken. Insgesamt konnten durch die Verbilligung der Reisekasse und der Markenabgabestellen eine Gesamtverbilligung von Fr. 5 086 000 erreicht werden. Dem kleinen Einsatz der Hotellerie durch die Kommissionsabgabe steht also eine dreissigfache Verbilligung der Reisemarken gegenüber, womit ein zusätzlicher Reiseverkehr erzielt wurde.

Als man seinerzeit in bezug auf die Kommissionsgewährung an die Reisekasse diese Ausnahme statuierte, bestand eindeutig die Meinung, dass ausser diesem sozialen Sonderfall der Kreis der Kommissionsbezüger nicht noch erweitert werden sollte. An diesem Grundsatz hat der SHV bisher festgehalten.

Die Sektion Bern SHV hat nun einen Antrag an

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Abondance de biens . . .

Il est fort heureux pour l'auteur de cette colonne — et sans doute aussi pour les lecteurs de ce journal — que les assemblées générales hôtelières ne se réunissent pas plus souvent ! On y rencontre tant de connaissances, on se confie tant de secrets, on se fait narrer tant d'anecdotes, qu'il faudrait une pleine page hebdomadaire pour les raconter toutes.

Il ne nous reste plus qu'à faire le choix ; et ce n'est guère facile.

De Moscou à St-Gall

A tout seigneur, tout honneur ; quelques échos de la brillante assemblée générale de la SSH à St-Gall dont nos rédacteurs spécialisés vous parlent longuement par ailleurs.

Retour de Moscou, Jean Armleder est installé, à l'issue du banquet officiel, devant le bar du Kongresshaus Schützengarten. Il évoque pour quelques amis ses impressions de voyage, dont on a lu l'essentiel dans un récent numéro de l'Hôtel-Revue.

Mais pour les « Quatre jeudis », dont il est un pourvoyeur dévoué, Jean a gardé quelques souvenirs inédits. Sa surprise, par exemple, dans ce grand hôtel de Moscou où il était descendu avec Mme Armleder, de la carence totale du « room service ».

Ce qui ne facilite pas les choses quand c'est l'heure du petit déjeuner et que l'on a faim.

Las de peser sur tous les boutons d'appel de sa chambre, après un bon quart d'heure d'essais infructueux au téléphone, Jean Armleder s'habille et descend dans le hall. Il essaie de passer sa commande, mais n'a pas davantage de succès ; on le renvoie au téléphone de service.

Finalement, après des trésors de patience dépensés en vain, surgit une lueur d'espoir. Quelqu'un, à l'autre bout du fil, semble avoir compris ses désirs, et lui répond en anglais . . .

Malheur ! Ce n'est en fin de compte que la voix de Mme Armleder qui, ne voyant pas revenir son mari, a décroché à son tour l'appareil pour tenter d'obtenir son petit déjeuner !

Formation professionnelle

Le directeur de cet hôtel gigantesque reçoit notre ami. On parle boutique, bien sûr, c'est-à-dire cuisine, service, équipement, organisation du travail, problèmes de la main d'œuvre, du personnel.

M. Armleder, qui ne pipe mot de ses difficultés du matin, offre à son hôte de lui envoyer divers documents techniques . . . Et il se renseigne :

— Avant de diriger cet immense hôtel, vous avez sans doute passé par toute la filière du métier ?

— Pas du tout, répond son interlocuteur ; je ne suis ici que depuis trois jours.

— Et avant ?

—Avant . . . ? Je travaillais dans une boulangerie.

Retour au Cervin

J'ai beaucoup apprécié, au cours de l'assemblée générale de mardi, la manière très sympathique dont M. Stöpfer a posé la candidature de Zermatt pour une prochaine réunion de la SSH.

C'était si joliment fait et dit, que spontanément, la section de Gstaad qui avait posé la sienne pour l'assemblée de 1963, l'a retirée au profit de ce que l'on nomme aux Etats-Unis le «Matterhorn Village».

Hommage à la grande station valaisanne qui bat des records d'affluence à chaque saison, hommage au président de notre société dont le nom et la tradition familiale sont intimement liés au destin de Zermatt, hommage enfin au maître après Dieu du Zermatterhof qui a su en quelques phrases susciter l'unanimité pour sa proposition.

Ainsi, après Grindelwald l'an prochain, et avant Lausanne et son Exposition nationale en 1964, nous nous reverrons à l'ombre du Cervin.

Présence de Cook & Son

Venu en droite ligne de Londres, en bravant les pluies helvétiques, M. King apportait aux hôteliers suisses les messages amicaux de la grande compagnie de voyage anglaise, envers laquelle chacun a contracté une dette de reconnaissance.

Il était accompagné de notre ami Pochon, de la direction générale pour la Suisse à Genève et de M. Briffard, de Paris. C'était le moment ou jamais de sonder ces éminents spécialistes sur les perspectives de la saison qui débute. Elles semblent favorables pour la Suisse, et l'on peut s'attendre à une augmentation du trafic britannique de l'ordre de 5 %. Mais c'est l'Italie qui connaît le grand « boom » . . . ainsi que quelques autres lieux bénis des dieux où le soleil paraît moins avare de ses rayons . . .

Mais aux dernières nouvelles, de source autorisée, on promet le beau temps partout en Europe dès le 15 juillet. Tous les espoirs sont donc permis.

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 241 22

die Delegiertenversammlung gestellt, der dahingeht, es sei der von der Delegiertenversammlung 1959 gefasste Beschluss betreffend die Honorierung von kommissionspflichtigen Kreditkarten zu widerrufen und an der heutigen Delegiertenversammlung neu zu beschliessen, dass es den an der Annahme der Kredikarten interessierten SHV-Mitgliedern in Zukunft freigestellt sei, diese einzulösen resp. mit den Kreditkartenorganisationen einen entsprechenden Vertrag abzuschliessen, sofern der Unkostenanteil des Hoteliers nicht mehr als 5 % betrage.

Der Zentralvorstand hat beschlossen, der Delegiertenversammlung zu empfehlen, diesen Antrag der Sektion Bern abzulehnen und an den bisherigen Bestimmungen der Preisordnung festzuhalten.

Richtig ist die Feststellung der Sektion Bern, dass nicht alle Häuser am amerikanischen Gast gleich interessiert sind.

Der Diners' Club verkauft auch Kreditkarten an Schweizergäste. Wenn nun Tür und Tor geöffnet wird, so werden alle Mitglieder betroffen und zu Kommissionsabgaben gezwungen, denn es ist nicht denkbar, dass auf die Länge die Anwendung der Kreditkarten nur auf amerikanische Gäste beschränkt bleiben könnte.

Von Befürwortern der Kreditkarten wird immer wieder die Abwanderung der amerikansichen Gäste in Outsiderbetriebe ins Feld geführt. An gewissen Orten mag die Konkurrenz der Outsider wirklich hervortreten, doch insgesamt zeigen die Zahlen ein ganz anderes Bild.

Im Jahre 1959 entfielen von den Logiernächten der Amerikaner 82,1 % auf Mitgliederbetriebe, 1960 stieg der Anteil auf 89,1 %, während bei den Outsiderbetrieben ein Rückgang von 17,9 % auf 10,9 % festzustellen ist.

Von Mitgliederbetrieben, die grosse Gästefrequenzen aus den USA verzeichnen, wird stets bekräftigt, dass sie trotz Ablehnung der Kreditkarten absolut keine Schwierigkeiten hätten und mit der Amexco aufs beste zusammenarbeiten würden, weil letztere am Reisebureaugeschäft und an den Travellerchecks viel mehr interessiert sei als an der Kreditkarte.

Die Sektion Bern beruft sich in der Begründung ihres Standpunktes auf die in der Bundesverfassung gewährte Gewerbefreiheit.

Hier wird nun aber mit einem Begriff gespielt; oder ist man einer gewissen Begriffsverwirrung zum Opfer gefallen?

Die Gewerbefreiheit ist ein Individualrecht, das durch unsere Preisordnung absolut nicht tangiert wird, denn jedermann kann sein Gewerbe ausüben, er wird daran nicht gehindert.

Wenn sich Berufsleute einer Branche zu einem Verein zusammenschliessen, um die gemeinsamen Interessen zu wahren und zu verteidigen, so unterzieht sich jeder den Grundsätzen und der Politik, die diese Gemeinschaft treiben will.

Der Schweizer Hotelier-Verein ist ein Preiskartell und hat im Interesse aller Mitglieder einheitliche Konditionen aufgestellt und verbindlich erklärt. Auch die Kreditkartenkommission ist folgerichtig ein Bestandteil dieser Konditionen.

Jedermann ist es aber freigestellt, sich dem Verein anzuschliessen oder nicht. Macht er mit, so verpflichtet er sich, die statutarischen Bestimmungen und Beschlüsse anzuerkennen und einzuhalten. Nach demokratischen Grundsätzen gilt in bezug auf die Festsetzung von Rechten und Pflichten das Vereinsrecht, das das Mehrheitsprinzip in sich schliesst.

Keine Berufsordnung wäre möglich, wenn man den Begriff Gewerbefreiheit so auslegen möchte, wie das die Sektion Bern tut. Nur in einer Anarchie gibt es alle Freiheit, aber keine Ordnung mehr.

Die alten Eidgenossen haben sich auch zusammengeschlossen, um sich gegen fremde Einflüsse zu wehren und die Freiheit zu verteidigen.

Wenn sich unser Verein durch Mehrheitswillen ebenfalls gegen die von ausländischen, privaten Firmen erfundenen Kreditkartensysteme mit Kommissionsbelastung kollektiv zur Wehr setzt, um nicht in deren Abhängigkeit zu geraten und um nicht tributpflichtig zu werden, so ist das ebenfalls ein Stück Verteidigung unserer Freiheit, die nicht einzelnen Interessen geopfert werden kann.

Diskussion

Die Diskussion wurde von Herrn Jost Schmid (Bern) eröffnet, der nochmals die Eingabe der Sektion Benn verlas und daraufhin die Gründe darlegte, die in Amerika zum Aufbau der Kreditkartenorganisationen führten. Als Hauptgrund führte er an, dass in USA die Spesen für Reisen und Repräsentation bis zu einem gewissen Grade von der Einkommenssteuer abgesetzt werden können. Die Monatsabrechnung — charge account — enthebe den Kreditkarteninhaber der Notwendigkeit, über jede Kleinigkeit Buch führen zu müssen. Ein solcher Dienst, der für den amerikanischen Reisenden eine grosse Vereinfachung darstelle — eine Annehmlichkeit, die dieser aber nicht zu überzahlen bereit sei, weshalb eine Überwälzung der Kosten auf die Kundschaft nicht durchführbar sei — komme für die Schweiz hauptsächlich in kommerziellen Zentren und in gewissen Hotelkategorien in Frage. Da die meisten Mitglieder des SHV von diesem Geschäft nicht tangiert würden, gehe es nicht an, durch die Preisordnung den interessierten Kollegen die Handlungsfreiheit zu verbieten und aus einer rein technischen Berechnungsfrage eine Prestige- und Solidaritätsfrage zu machen, besonders nachdem Kommissionen auf Reisemarken der Schweizer Reisekasse toleriert und Kreditkarten sogar von Ausschussmitgliedern der AIH honoriert werden. Sodann trat Herr Schmid auf einige Gegenargumente (Fälschungen und Missbrauch, administrative Umtriebe, komplizierte Verrechnung) ein und bestritt, dass gegenüber der AIH eine Verpflichtung bestehe. Auch betonte er, dass die Kommissionen durch Umsatzvermehrung aufgewogen würden, und bezeichnete auf Grund der Entwicklung der Börsenkurse der Kreditkartenorganisationen die Behauptung, dass ein Rückgang des Kreditkartengeschäfts eingetreten sei, als nicht den Tatsachen entsprechend.

Zentralpräsident Dr. Seiler erklärte hierauf, dass alle Argumente der Befürworter der Kreditkarten vom Zentralvorstand eingehend geprüft, aber von ihm als nicht stichhaltig befunden wurden. Er verlas sodann ein Telegramm der Sektion Gstaad, in dem der Zentralvorstand zu seiner festen Haltung beglückwünscht und der Ausschluss der Mitglieder, die sich einer Kreditkartenorganisation angeschlossen haben, postuliert wird. Daraufhin erteilte er dem neuen Berner Grossratspräsidenten, Herrn E. Scherz (Gstaad), das Wort. Dieser dankte dem Zentralvorstand, dass er die Frage nicht in Form einer Polemik zur Diskussion kommen liess. Hoffen wir, dass bei diesem neuen Hosenlupf der währschafte Schweizersinn obenaufschwingen werde. Wenn in einem Verein, so fuhr er u. a. fort, eine Minorität mehrmals feststellt, dass ihr Anliegen auf keine oder wenig Gegenliebe stösst, so ist zu hoffen, dass der Sieger anerkannt und nicht wieder unnötigerweise in die Arena geführt wird. Die Barzahlung war der entscheidende Vorteil, welcher das Geschäft der Hotellerie andern Wirtschaftszweigen voraus hat. Bereits das normale Reisebürogeschäft bedeutete eine Schmälerung dieses Vorteils. Die Reisebürokommission ist aber gerechtfertigt, weil die Reisebüros eine grosse Werbearbeit leisten, uns Gäste senden und Spesen haben. Mit dem Kreditkartengeschäft entsteht eine Diskriminierung der Reiseagenturen, denn wenn wir den Kreditkartenorganisationen beitreten, schmälern wir das Geschäft dieser oder jener Reiseagentur.

In Amerika ist das Kreditkartengeschäft offensichtlich zum Stillstand gekommen, wenn nicht im Abflauen begriffen. Wir haben in unseren Betrieben gelegentlich mit amerikanischen Gästen zu sprechen Gelegenheit, die alle für unsere die Kreditkarte ablehnende Haltung volles Verständnis bezeugen. Die Berner Freunde sollten die Sache nicht dramatisieren. Mag in Amerika die Kreditkarte ihre Berechtigung haben, so machen doch die Amerikaner in Europa von ihr keinen oder wenig Gebrauch, zumal die Abzugsmöglichkeiten für Vergnügungsreisen bei der Einkommenssteuer dahinfallen.

Für die Saisonhotellerie könnte die Kreditkarte einen Vorteil bedeuten, wenn uns damit eine Belebung der Vor- oder Nachsaison gewährleistet wäre, doch behaupte ich, dass wegen der Kreditkarte kein Gast mehr zu uns kommen würde. In der Hochsaison sind unsere Betriebe voll ausgelastet. Wir geben dem Gast den Vozug, der für längere Zeit kommt. Wenn man zum vornherein weiss, dass man noch 5 % abliefern muss, so wird man ihn als zweitklassigen Gast betrachten. Die Kommission bedeutet für uns eine neue, schwere Belastung, eine Schmälerung unserer Preise. Unsere Preisgestaltung ist heute bescheiden, und die Schweiz ist nicht mehr als teures Reiseland verschrieen. Bei dem günstigen Angebot dürfen wir uns keine Schmälerung mehr leisten. Niemand würde es verstehen, wenn wir für Geschäfte, die wir schon haben, noch Provisionsleistungen übernehmen würden.

Die Hoteliers sind gute Kunden der Banken. Sie wissen, dass Kredit Geld kostet. Wie würden z. B. Banken und SHTG reagieren, wenn wir von ihnen verlangen würden, dass sie uns, weil wir ihre Kunden sind, noch 5 % gutschreiben? Nicht alles, was von Amerika kommt, ist gut. Wer Kredit braucht, soll sich an die Banken wenden. Auf den Sonderfall Bern zu sprechen kommend, bemerkte Herr Scherz, dass er nicht glaube, dass die auf einer andern Ebene liegenden Probleme der Berner Kollegen durch die Kreditkarte gelöst werden können. Unser Verein hat nur Existenzberechtigung, wenn wir in Sachfragen zusammenstehen. Unser Preisregulativ bildet das Rückgrat des Vereins. Wir danken dem Zentralvorstand für seine starke Haltung. Einzelgänger müssen ihre Konsequenzen ziehen. Er schloss mit der Frage an die Berner Kollegen, ob ihnen die Zugehörigkeit zu einer Kreditkartenorganisation wichtiger sei als die Preisgabe des Prestiges bei ihren Kollegen, die in guten und schlechten Zeiten durch Zuweisung von Gästen an befreundete Betriebe die Rolle von Reisebüros übernehmen, und zwar ohne Kommissionsbelastung.

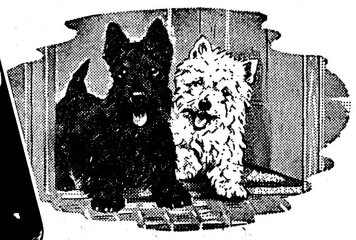
Die Ausführungen von Herrn Scherz wurden von den Delegierten mit langanhaltendem Beifall quittiert. Hierauf gab der Sprecher der Sektion Zürich, Herr W. Steiger, seinem Erstaunen Ausdruck, dass das Thema der Kreditkarte schon wieder aufs Tapet gebracht wurde. Man sollte annehmen, dass der demokratische Sinn, sich den Mehrheitsbeschlüssen zu unterziehen, in unseren Kreisen nicht verloren gegangen ist. Unsere Preiskalkulation ist auf dem Bargeldsystem aufgebaut, ohne das es die kleinen Häuser schwer hätten, zu existieren. Der erneute Vorstoss aus der Stadthotellerie ist zu bedauern. Die Sektion Zürich lehnt jedes Kreditkartensystem ab, das den Kreditgeber in irgendeiner Form belastet.

Der Vizepräsident des Groupement des Hôtels de tout premier rang, Herr R. F. Müller (St. Moritz), gab Kenntnis von einer Umfrage unter den Mitgliedern des Groupements, die ergab, dass von 40 nur 3 Mitglieder sich mit dem Vorschlag des Berner Hotelier-Verein einverstanden erklärten. Es ist nicht in Ordnung, dass einzelne Mitglieder, die erklären, keine Kommission bezahlen zu müssen, die Kreditkarten honorieren, weil dies Unzufriedenheit und Uneinigkeit in unseren Reihen schafft. Aus Äusserungen von Groupement-Mitgliedern gehe deutlich hervor, dass die Mitgliedschaft bei Kreditkartenorganisationen in irgendwelcher Form schärfstens missbilligt werde.

Herr J. Armleder, Genf, unterstützte die Ablehnung der Kreditkarten durch den SHV und die AIH. Leider ist die Schaffung einer universellen kommissionsfreien Karte nicht gelungen. Es handelt sich bei der Kreditkarte um eine rein amerikanische Erfindung. Warum sollen die europäischen Hote-

For a friendly Greeting...

You can offer your guests no friendlier welcome than a glass of "Black & White". Blended in a special way from the pick of Scotland's whiskies, "Black & White" is the outstanding example of just how good Scotch Whisky can be.



The Secret is in the Blending

'BLACK & WHITE'

SCOTCH WHISKY

By Appointment Scotch Whisky Distillers to Her Majesty the Queen James Buchanan & Co. Ltd.

JAMES BUCHANAN & CO. LTD., GLASGOW, SCOTLAND

Sole Distributor for Switzerland:

PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE

Die Gäste strahlen...

die Kasse füllt sich, bitte, man kocht mit Maggi Produkten!

Maggi Extra-Suppen oder Goldbouillon als klare Suppe — Sie haben Erfolg! Maggi Würze und Fondor, dieses sympathische Paar gehört in jede Küche.

besser kochen - besser leben mit

MAGGI

60. 4. 92. 4 d

liers ihre Kundschaft auf den Weg des Kredites stossen, den sie gar nicht zu begehen wünscht. Die Saisonhotellerie hat kein Interesse an einer Kreditkarte. Bei der Stadthotellerie liegen die Dinge etwas anders. Aber die Kommissionsbelastung ist zu hoch. Die Amexco erklärt, dass ihr Kreditkartengeschäft nicht rentiere, so dass keine Aussicht besteht, die Kommissionen zu senken. Vielleicht ergäben sich gewisse Verhandlungsmöglichkeiten, wenn die Hotellerie sich bereit fände, einer Kreditkartenorganisation beizutreten. Im jetzigen Moment dürfen wir aber unsere Haltung in keinem Falle ändern. Wir müssen solidarisch bleiben und die Frage in aller Ruhe weiter prüfen.

Nach diesem Votum erhielt der Präsident der Sektion Bern, Herr Bütikofer, obschon er ein Haus vertritt, das aus dem SHV ausgetreten ist, das Wort, um den Standpunkt der Berner Häuser darzulegen. Die bisherigen Bemühungen um die Kreditkartenfrage seitens unseres Zentralpräsidenten, des Zentralvorstandes und des Zentralbüros, führte er aus, wissen wir voll zu würdigen. Es liegt uns auch daran, festzuhalten, dass weder die Sektion Bern noch deren Einzelmitglieder in Verbindung mit unserem Antrag irgendwelche Drohungen bezüglich eines möglichen Austritts aus dem SHV ausgesprochen haben. Er verwies auf die Reisemarken und betonte, dass der Reisemarkengast zu 80 oder 90 % ein Minimalpreiskunde ist, so dass der Reisemarkenrabatt besonders schwer fällt. Im weiteren würden nun schon seit 3 Jahren eine Anzahl Mitglieder die Amexco-Kreditkarten honorieren, ohne dass gegen sie Sanktionen ergriffen worden seien. Angesichts dieser Tolerierung verlange die Sektion Bern lediglich, dass den einzelnen Mitgliedern oder der Sektion überlassen werde, ob sie einem Kreditkartensystem beitreten wollen. Die Sektion Bern ist bereit, ihren ursprünglichen Antrag in dem Sinne abzuändern, es sei die Freigabe der Honorierung der Kreditkarte mit maximal 5 % Kommission den Sektionen anheimzustellen.

Unser Zentralpräsident bemerkte dazu, dass das praktisch auf eine vollständige Freigabe hinauslaufen würde. Die Argumente, die bisher jedesmal zu einstimmiger Ablehnung der kommissionspflichtigen Kreditkarte geführt haben, sind auch heute noch gültig. Es handelt sich keineswegs um eine unaufhaltsame Entwicklung. Aus einem Artikel des USA-Korrespondenten der «Neuen Zürcher Zeitung, Eric Mann, geht hervor, dass in Amerika sich eine deutliche Ernüchterung hinsichtlich der Kreditkarten abzuzeichnen beginnt. Die amerikanische Kundschaft besteht vornehmlich aus business-Leuten, die die Kreditkarte für Geschäftsreisen in USA benützen. Die dahinterstehenden Firmen wären in der Lage und willens, angesichts der wirklichen oder vermeintlichen Vorteile, einen ganz wesentlich höheren Preis für die Kreditkarte zu zahlen. Die Konkurrenz von Amexco und Diners' Club ist schuld daran, dass eine Erhöhung des Verkaufspreises, wie das bei einer Vereinheitlichung der Karte möglich wäre, nicht eintritt. Es kommt selten vor, dass ein amerikanischer Tourist in unseren Hotels eine Kreditkarte vorweist. Erklärt man ihm, warum sie bei uns nicht honoriert wird, so begreift er sofort unsern Standpunkt. Es ist bedauerlich, dass die Amexco glaubt, durch den Austritt eines prominenten Mitgliedes aus dem SHV gerate der Boden in der Schweiz ins Wanken und es sei daher der Moment gekommen, um eine neue Offensive zu starten. Sie wird am geschlossenen Willen der Schweizer Hotellerie scheitern, nicht zum Vorteil der Amexco.

Wir wollen uns nicht dazu hergeben, eine ungesunde Sache zu fördern. Die Kreditkarteninhaber sind vielfach Steuerritter. Die Administration Kennedy scheint jetzt energisch entschlossen zu sein, gegen die steuerlichen Missbräuche vorzugehen. Wenn dieser Vorteil wegfällt, dann wird das Interesse an der Kreditkarte noch viel mehr schwinden. Am kürzlichen Generalkongress der AIH in Helsinki begrüssten die Vertreter der amerkanischen Hotellerie bezeichnenderweise die ablehnende Stellungnahme des internationalen Hotellerie-Verbandes.

Wenn heute noch Mitglieder in den booklets der Kreditkartenorganisationen figurieren, so handelt es sich grösstenteils um Häuser, die auf unser Verlangen hin längst den Austritt aus der Organisation gegeben haben, aber von dieser illoyalerweise noch als Aushängeschild weitergeführt werden. Die genannten Mitgliederzahlen aus andern europäischen Ländern sind im Vergleich zur Gesamtzahl der Betriebe dieser Länder verschwindend klein. Wer jetzt, fuhr unser Zentralpräsident fort, aus der Reihe tanzt, tut es nicht, weil er eine wirklich interessante Mehrfrequenz zu erzielen hofft, sondern um bei den mächtigen Organisationen lieb Kind zu sein und sich indirekte Vorteile zu ergattern. Wir haben keinen Anlass, diesem Spiel weiter zuzusehen. Sein Appell, am Bewährten unverrückt festzuhalten, honorierten die Delegierten mit kräftigem Applaus.

Als weiterer überzeugter Gegner der Kreditkarte meldete sich Herr Direktor W. O. Schnyder, Lausanne, zum Wort, der anhand zahlreicher frappanter Beispiele aus dem Blickfeld seiner 14jährigen Tätigkeit im Waldorf-Astoria-Hotel in New York und seiner Direktorentätigkeit in Madrid in der Lage war, bedenkliche Missbräuche, die mit der Kreditkarte getrieben wurden, nachzuweisen. Im Beau-Rivage in Ouchy haben letztes Jahr nur zwei Kunden Kreditkarten vorgewiesen, aber keinerlei Anstände gemacht, als wir ihnen erklärten, warum wir diese nicht annehmen können. Dagegen nahmen wir personal checks im Betrage von 248 000 Dollar entgegen, ohne dass wir auch nur einen Verlust zu verzeichnen hatten. Was machen wir, wenn die Konjunktur wieder zurückgeht? Dann wird ein solches Preisdumping einsetzen, dass die Kreditkartenkommission zu einer unerträglichen Last würde.

Nachdem Herr R. Kienberger, Sils-Maria, auf die Gefahr aufmerksam machte, dass, sollte es sich herumsprechen, wir würden die Kreditkarte honorieren, unsere sparsamen Gäste bei Barzahlung einen Rabatt fordern würden, bemerkte unser Zentralpräsident, die Diskussion abschliessend, dass bei den Berner Kollegen kein geschäftlich existenzielles Interesse an der Kreditkarte bestehe. Bestünde ein solches, so würde der SHV sicher den Weg finden, um ihnen zu helfen. Es gilt nun nochmals, mit den wenigen Herren, die noch einer Kreditkartenorganisation (mit oder ohne Kommission) angeschlossen sind, Fühlung zu nehmen, da sie sich offenbar nicht bewusst sind, dass sie der Sache des SHV durch ihre Haltung einen schlechten Dienst erweisen, und ihnen in aller Freundschaft, aber auch mit aller Eindringlichkeit und Entschiedenheit nahezulegen, sich nun in die solidarische Front der Hotellerie einzureihen, damit eine klare Situation geschaffen wird. Wenn sich eine Delegiertenversammlung nochmals mit dieser Frage befassen müsste, so müsste das ihre Geduld auf eine harte Probe stellen.

Nach dieser deutlichen Sprache wurde der Antrag der Sektion Bern, es sei das Preisregulativ SHV in der Weise abzuändern, dass es den Sektionen anheimgestellt sei, die kommissionspflichtigen Kreditkarten anzuerkennen oder nicht, mit allen gegen 4 Stimmen, also mit überwältigendem Mehr abgelehnt.

Zentralpräsident Dr. F. Seiler ersuchte die Sektionen, in ihrem Kreise die Argumente, die zu diesem Entscheid geführt haben, nachhaltig zur Geltung zu bringen. Die Hotellerie, schloss er, muss eine eigene Geschäftspolitik betreiben und darf sich ihre Politik selbst von den besten Freunden nicht diktieren lassen.

Man hatte sichtlich den Eindruck, dass die Delegierten nicht erbaut wären, wenn diese Frage in absehbarer Zeit wieder auf die Traktandenliste gesetzt werden müsste und es ihr Wunsch ist, mit diesem Entscheid sei endgültig das letzte Wort gesprochen.

Im weiteren Verlauf der Verhandlungen nahmen die Delegierten eine Orientierung über den Stand der Krankenversicherung und die Schaffung einer Altersfürsorge des Schweizer Hotelier-Verein entgegen. Hierüber referierte Sekretär Max Budliger:

Schaffung einer Altersfürsorge des Schweizer Hotelier-Verein

Stand der Krankenversicherung:

Durch Ergänzung der Vereinsstatuten hat die ausserordentliche Delegiertenversammlung vom 2. Dezember vorigen Jahres für alle Mitglieder mit Beherbergungsbetrieben die Krankenversicherung für das Hotelpersonal als obligatorisch erklärt. Wohl steht den Mitgliedern die Wahl der Krankenkasse frei, doch freute es uns, das grosse Interesse und Vertrauen, das der verbandseigenen Institution entgegengebracht wird, feststellen zu dürfen.

Die Erfahrungen mit der Krankenversicherung beweisen, dass unsere Mitglieder neuen Institutionen nur zögernd beitreten. Liegen die ersten guten Ergebnisse vor, dann kann mit einer regen Beteiligung gerechnet werden. Folgende Zahlen mögen das Gesagte beweisen:

1958, d. h. im ersten Geschäftsjahr, haben sich 96 Betriebe der Krankenversicherung SHV angeschlossen

und 2 Jahre später, d. h. im Zeitpunkt der Einführung des Obligatoriums, waren es schon 478 Betriebe.

Seit der Einführung des Obligatoriums, d. h. im Verlaufe der letzten 6 Monate, verzeichnen wir einen Zuwachs von über 800 Betrieben.

Der Krankenversicherung SHV sind heute rund 1300 Betriebe angeschlossen.

Die Aufnahme von einer so grossen Zahl von Betrieben innert kürzester Frist stellt einige organisatorische Probleme und verursacht grosse zusätzliche Arbeit. Herr Pête hat mit Unterstützung des Personals der «Hotela» und insbesondere unserer Kontrolleure, den Herren Cachelin, Faedisch und Vollenweider, diese grosse Aufgabe mit viel Geschick gemeistert.

Zusätzliche Alterssicherung

Über die Vorarbeiten betreffend die Schaffung einer Alterskasse hat die ausserordentliche Delegiertenversammlung vor sechs Monaten ein Referat entgegengenommen. Inzwischen wurde der von Ihrer Vereinsleitung aufgestellte Reglementsentwurf sämtlichen Mitgliedern zugestellt, verbunden mit der Bitte, durch Retournierung des ausgefüllten Fragebogens Stellung zu nehmen.

Der Entwurf des Schweizer Hotelier-Verein

Der Entwurf des Schweizer Hotelier-Verein sieht die Schaffung einer Sparkasse, verbunden mit Todesfall-Risiko für Personen mit Familienpflichten, vor. Der freiwilligen Institution können Angestellte, Arbeitgeber und die im Betrieb mitarbeitenden Familienangehörigen beitreten, und zwar in der Regel nach einer Tätigkeit von mindestens 10 Jahren in der Hotellerie oder im Gastwirtschaftsgewerbe des In- und Auslandes und einer ununterbrochenen Beschäftigung von 3 Jahren bzw. 6 Saisons in der angeschlossenen Firma.

Die Bestimmungen über die Auszahlung der Sparkapitalien wurden mit besonderer Sorgfalt abgefasst. Ferner ist vorgesehen, dem Stiftungsrat die Kompetenz einzuräumen, über die Freizügigkeit des Personals mit jenen Mitgliederbetrieben SHV, die eine eigene Fürsorgeinstitution errichtet haben, verbindliche Abmachungen zu treffen.

Die Finanzierung erfolgt durch die Arbeitgeber und Arbeitnehmer-Beiträge von je 2 % des massgeblichen AHV-Lohnes, im Maximum jedoch bis 24 000 Fr. pro Jahr. Der Arbeitgeber zahlt zudem jährliche Treueprämien für langjährige Mitarbeiter,

Schluss siehe Seite 11

Haco-Qualität bewährt sich täglich im Haushalt und im Grossbetrieb!

HACO GESELLSCHAFT AG - GÜMLIGEN/BE

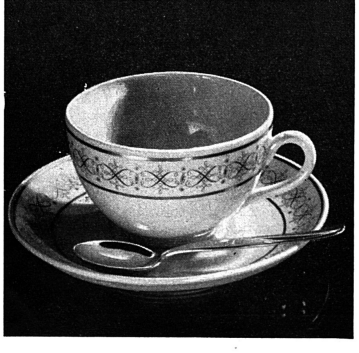
HACO AG GÜMLIGEN Telephon (031) 42061

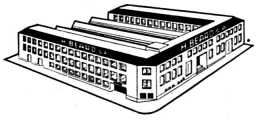
Beard S.A. MONTREUX

Clarens, av. Rousseau 19, tél. (021) 6 22 78

ZÜRICH Talacker 41, Telefon (051) 25 11 40
LUZERN Hochbühlstrasse 18, Telefon (041) 2 90 76
GENF Chemin de Vermont 22, Telefon (022) 34 42 45

Die in der ganzen Welt bekannte Silberwarenfabrik H. Béard S. A. in Montreux offeriert eine äusserst reichhaltige Auswahl an klassischen und modernen Tafelgedecken.
Ein halbes Jahrhundert Erfahrung im Verkauf von Silber-, Glas- und Porzellanwaren sowie rostfreier Stahl- und Küchengeräte bieten jedem Hotelier, Restaurateur und Cafetier jede Gewähr für einwandfreie und sorgfältige Bedienung.





Silberwarenfabrik seit 5 Jahrzehnten

Porzellan - Glaswaren - Küchenbatterien
Chromnickelstahl

Die beste Qualität zum günstigsten Preis

Fermeté, solidarité, bonne humeur ont caractérisé l'assemblée de la SSH à St-Gall

Décision: Maintien du statu quo pour les cartes de crédit, approbation unanime de la caisse d'assurance-vieillesse

La séance publique

Un très grand nombre d'invités, de délégués de section, et membres individuels — on en comptait plus de 250 — s'étaient rendus à St-Gall pour assister à l'assemblée ordinaire des délégués de la SSH et pour prendre part à la réunion amicale qui accompagne traditionellement les séances de travail.

Tous ceux qui furent les hôtes de la section de St-Gall les 13 et 14 juin et qui participèrent aux délibérations de notre société centrale ne le regretteront certainement pas, car, de l'avis unanime, ce fut une assemblée particulièrement réussie à tous les points de vue. On lira plus loin ce que fut le dîner et la soirée organisés par les hôteliers et les milieux touristiques de St-Gall, soirée placée sous le signe de l'élégance et de la mode qui sont reines dans la ville de la création. Mais cette distinction n'avait rien de guindé et les hôteliers et leurs invités passèrent des heures charmantes dans une atmosphère où le contact s'établissait facilement et qui se révéla propice aussi bien à des échanges de vues, qu'à la formation de nouvelles amitiés. Disons ici déjà toutes les félicitations et toute la reconnaissance de l'hôtellerie suisse aux hôteliers saint-gallois et à tous ceux qui organisèrent de main de maître — nous pensons en particuliers à l'infatigable directeur de l'Office du tourisme de St-Gall, M. Armin Moser — une manifestation dont on n'oubliera pas de sitôt le charme et la cordialité.

L'exposé du Dr Franz Seiler, président central — qui évoqua les problèmes les plus lancinants que l'hôtellerie ait à résoudre en ce moment — de même que le vibrant plaidoyer du professeur Henry Rieben en faveur d'une accélération de l'intégration européenne, captivèrent littéralement les auditeurs.

Quand deux hôteliers se rencontrent de nos jours et cela s'applique probablement à tous les patrons, ils parlent automatiquement de la pénurie de personnel, des difficultés de recrutement des employés, de la nécessité d'intensifier la formation professionnelle. Les hôteliers suisses n'ont pas failli à cet impératif dicté par la situation. Aussi c'est avec un très vif intérêt qu'ils écoutèrent une brève communication du chef de notre bureau de recrutement à Rome sur les expériences faites au cours de ces derniers six mois, sur les tendances du marché, les possibilités qu'il offre encore, et la procédure à suivre pour obtenir le maximum d'employés possible ; ceci malgré la concurrence d'autres pays qui ont mobilisé de plus puissants moyens et qui offrent des conditions de travail ou une sécurité sociale plus intéressantes que celles dont bénéficient des employés suisses.

Le rapport de gestion, les comptes et les budgets furent mis en discussion. Les comptes ont été vérifiés par un expert de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie qui, comme de coutume, a fait un rapport détaillé à l'intention des vérificateurs ordinaires de la société désignés par l'assemblée et des vérificateurs financiers du Comité central, MM. H. Schellenberg, vice-président et R. Lindemann. Ceux-ci se sont surtout attachés à contrôler l'administration et l'organisation du bureau central et de ses différents départements. M. R. Lindemann déclara qu'ils avaient acquis la conviction que le « ménage » de la SSH était très bien tenu et qu'un excellent esprit de travail et de collaboration y régnait. Il rendit un hommage particulier au Dr R. C. Streiff, chef du bureau central, spécifiant que si l'on pouvait critiquer quelque chose, c'était uniquement la modestie des moyens techniques qui sont à la disposition de tous ceux qui œuvrent au bureau central.

Un moment toujours émouvant est l'hommage rendu aux membres vétérans, c'est-à-dire à ces hôteliers qui depuis trente cinq ans sont fidèles à leur organisation professionnelle, dont beaucoup se sont dévoués pour elle sur le plan local, régional ou suisse et qui tous, par leurs capacités, leur dévouement, leur serviabilité ont su faire, à tous les degrés, de leurs hôtels des établissements qui contribuent à rehausser et à affermir l'excellente réputation dont l'hôtellerie de notre pays jouit dans le monde entier. Les applaudissements de l'assemblée, de même que le diplôme et la channe gravée qui leur fut remis en souvenir furent un témoignage éloquent de la reconnaissance de leurs collègues et de la Société suisse des hôteliers. Nous publions en page 2 les noms de ces valeureux vétérans.

En outre le Dr Franz Seiler annonça à l'assemblée que le Comité central a décidé à l'unanimité de nommer M. Primus Bon membre d'honneur de la SSH, en raison des immenses services qu'il a rendus à l'hôtellerie, à la formation professionnelle en particulier.

C'est par acclamations que les membres ratifièrent la décision du Comité central et un télégramme de félicitations et de vœux — car M. Bon était absent pour cause de maladie — fut adressé au nouveau membre d'honneur.

Les élections au comité central ne posaient cette année aucun problème puisque seul M. R. Crittin, Sion, arrivait au terme de son mandat statutaire et devait quitter le comité où il a siégé durant six ans. Pour lui succéder, une seule proposition, celle de l'actuel président de l'Association hôtelière du Valais, M. Emmanuel Défago, Champéry, qui fut nommé par acclamations. Ce fut pour lui l'occasion de remercier ses collègues de l'honneur qui était ainsi fait à l'Association hôtelière du Valais, de la confiance qui lui était personnellement témoignée et il assura qu'en tant que représentant des petits établissements, il s'efforcerait de collaborer de son mieux à l'activité du comité central.

Il s'agissait en outre de nommer un suppléant pour la vérification des comptes de la société et un suppléant pour la vérification des comptes de l'Ecole hôtelière. Après le désistement des candidats présentés par les sections de Lugano et de Montreux, M. Sutter, Bad Ragaz, fut élu suppléant pour la revision des comptes de la société. De même, après le désistement des candidats présentés par Bâle et la Suisse centrale, M. P. Gagneux, Hôtel du Parc, Gstaad, fut nommé suppléant pour la revision des comptes de l'Ecole hôtelière.

M. H. Schellenberg, vice-président, saisit cette occasion pour dire au Dr Franz Seiler, président central, combien ses collègues du comité et tous les participants à l'assemblée étaient heureux de le voir remis de l'accident qui l'avait immobilisé pendant quelques semaines au début de cette année, pour le remercier de l'énorme travail qu'il accomplit en faveur de l'hôtellerie suisse, de son dévouement et pour l'assurer que tous les hôteliers espéraient pouvoir encore compter pendant plusieurs années sur sa présence à la tête de notre société dont il dirige magistralement les destinées.

Cette déclaration fut suivie d'une longue ovation et le Dr Franz Seiler souligna tous les liens qui l'attachaient à l'hôtellerie à laquelle il a consacré son existence, d'abord en tant que directeur de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, puis depuis seize ans en tant que président de la Société suisse des hôteliers. Il remercia ses collègues pour l'appui qu'ils lui apportaient dans sa lourde tâche et assura qu'il continuerait à mettre toutes les forces que Dieu lui prêterait au service de l'hôtellerie.

Une décision avait déjà été prise l'année dernière quant au siège de la prochaine assemblée des délégués qui aura donc lieu à Grindelwald. Pour 1963, Gstaad avait déjà posé sa candidature de même que Zermatt, mais M. Stoepfer, directeur du Zermatterhof, répéta son invitation à Zermatt en termes si chaleureux et si convaincants que Gstaad accepta d'ajourner sa demande pour une des années suivant l'exposition nationale et que l'assemblée opta pour Zermatt par acclamations. Les hôteliers suisses se réuniront donc l'année prochaine au pied du Cervin et chacun s'en réjouit d'ores et déjà.

L'exposé présidentiel

Comme nous avons l'intention de traduire intégralement l'exposé du Dr Franz Seiler, président central, et de publier ultérieurement cette traduction, nous nous bornerons aujourd'hui à résumer les principaux points évoqués dans son allocution.

Après avoir salué les invités et tous les assistants, et attiré l'attention sur le rapport de gestion de la SSH qui reflète l'intense activité de notre société au cours de l'année dernière dans les domaines les plus divers, le président central déclara que son exposé n'avait d'autre but que de compléter le rapport de gestion ou de soulever certaines questions qui ont une grande importance pour l'avenir de notre profession.

Il est intéressant de constater que le coefficient d'occupation des lits des établissements membres de la société est nettement plus favorable que celui des hôtels qui ne sont pas affiliées à notre organisation professionnelle. En 1960, les outsiders ont enregistré un taux d'occupation moyen de 41,6 %, alors que ce degré était de 55 % pour l'ensemble des membres de la SSH. Cette constatation a déjà été faite antérieurement, mais il vaut la peine de souligner que notre avance s'est beaucoup accentuér ces derniers temps.

C'est le cas en particulier de notre participation à la fréquentation américaine. La Suisse a compté en 1960 environ 1,5 million de nuitées américaines. Le 89,1 % de celles-ci a été enregistré dans les établissements de la SSH (82,1 % l'année précédente), tandis que les outsiders ne bénéficiaient que de 10,9 % de ces nuitées (17,9 % l'année précédente).

Ces chiffres permettent de conclure que la position négative de la SSH à l'égard des cartes de crédit américaines impliquant le paiement d'une commission n'a entraîné aucun inconvénient pour les établissements affiliés à la SSH ou, en d'autres termes, aucun avantage pour les outsiders. Toute affirmation dans ce sens n'est pas motivée.

Cet attrait de l'hôtellerie traditionnelle est certainement dû à la qualité de nos établissements, appuyée par l'heureuse combinaison de la propagande individuelle, locale, régionale et nationale. Le rôle de notre guide suisse des hôtels ne doit pas non plus être sousestimé.

La confiance que la clientèle met en lui doit nous obliger à le rendre toujours plus clair et plus complet, et surtout à respecter strictement les prix qui y sont indiqués, car c'est notre discipline dans ce domaine qui confère la plus grande valeur à notre guide.

Il serait erroné de sacrifier la qualité que nous avons toujours maintenue jusqu'à présent aux dangereuses tendances quantitatives qui semblent dominer maintenant, et cela non seulement du point de vue professionnel, mais aussi du point de vue humain.

L'on semble oublier souvent aujoudhui les situations désastreuses créées autrefois par le déchaînement d'une concurrence effrénée. Si nous voulons éviter que de semblables catastrophes se renouvellent, il faut enrayer l'expansion qui se manifeste actuellement, car l'hôtellerie est particulièrement sensible aux crises, ainsi qu'aux bouleversements économiques et politiques qui peuvent se produire de nouveau. Sans discipline, sans tenir compte de l'ensemble, il n'est pas possible de dominer la situation. Ce n'est qu'en travaillant en profondeur — et non en largeur — en renforçant et en perfectionnant des valeurs matérielles et idéales qui ont fait leur preuve que nous pourrons construire sur le roc et non sur le sable.

Nous ne voulons pas méconnaître par là l'extension générale du tourisme ni le besoin de s'y adapter, mais il faut repousser toute œuvre spéculative dans le mauvais sens de ce terme. Il est ridicule de vouloir multiplier les hôtels sans songer à remédier efficacement à la pénurie de main-d'œuvre.

Sinon, cette expansion hôtelière et touristique se ferait au détriment de la qualité du service et de l'accueil qui est le principal atout de notre industrie.

Nous avons tout intérêt, à l'avenir aussi, à conserver un service individuel impeccable dans tous les secteurs de nos établissements.

L'hôtelier doit-il demander la création de nouvelles fabriques chaque fois qu'un fournisseur demande de trop longs délais pour livrer telle et telle machine ? De même doit-on absolument construire de nouveaux hôtels pour quelques douzaines de clients qui ne trouvent pas de chambre pendant la haute saison ou pendant certaines périodes de pointe ? Ce serait rendre un mauvais service à notre pays tout entier que d'augmenter exagérément sa capacité d'hébergement et ceci, nous le répétons, au détriment de la qualité.

On connaît la situation du marché du travail. Sans l'appoint de la main-d'œuvre étrangère, près de la moitié des établissements devraient fermer leurs portes et le tourisme péricliterait. Il en résulterait immédiatement un lourd déficit de notre balance commerciale.

Les difficultés de recrutement d'employés ne sont pas près de disparaître. Elles vont même s'accentuer encore en raison de la réduction de la durée du travail, car nous aurons besoin de davantage de main-d'œuvre et l'accroissement de la demande s'accompagnera d'une hausse des salaires et d'une réduction des marges de gain de l'hôtellerie.

Une adaptation des prix deviendra indispensable pour compenser ses nouvelles charges et l'on se demande avec angoisse ce qui arriverait en cas de récession, de crise, de baisse du taux d'occupation. Poser ces questions, c'est y répondre.

L'évolution actuelle nous impose des tâches nouvelles comme celles par exemple de l'organisation des loisirs de nos employés. A des distractions trop fatigantes ou énervantes, il faut opposer la détente et le repos, ainsi que le relèvement des forces intérieures et morales de l'homme. N'oublions pas que l'âme de la culture est la culture de l'âme, comme l'a dit le grand cardinal Faulhaber.

De nos jours le pessimisme n'est plus de mise. Il convient de lui substituer un optimisme sain et efficace. Nous connaissons les dangers auxquels nous sommes exposés, mais nous voulons surmonter courageusement nos difficultés en recourant à de nouveaux moyens et à de nouvelles méthodes.

L'effort social fait par la SSH est connu et nous ne reviendrons pas sur les institutions qu'elle a créées en faveur de ses membres et du personnel d'hôtel. Un nouveau pas va être fait, c'est la fondation d'une caisse d'épargne-vieillesse de la SSH, à laquelle nos membres pourront facultativement adhérer pour eux-mêmes et leur personnel. Cette caisse tiendra compte des besoins de des conditions spéciales de l'hôtellerie. Cette innovation a éveillé un réel intérêt auprès de nos membres, malgré les charges supplémentaire qui en découlent.

Nous savons que l'Etat se préoccupe des questions sociales et qu'il légifère à qui mieux mieux dans ce domaine, mais nous savons aussi qu'il vaut souvent la peine de prendre les devants et que les institutions privées permettent d'obtenir de sérieux avantages administratifs et financiers par rapport aux institutions officielles.

Nous cherchons à recruter activement du personnel pour nos membres en Italie, où nous avons un bureau permanent, de même qu'en Espagne ou en Grèce, grâce à des négociations périodiques et des contacts réguliers avec les autorités compétentes.

Nous appuyons l'initiative privée prise dans ce domaine d'entente avec le palais fédéral — dont nous requérons l'approbation dans chaque cas. Cette initiative a surtout pour but de faire participer l'hôtellerie à l'assistance technique et économique en faveur des pays en voie de développement et de nous permettre d'y recruter du personnel. Ces pays cherchant à développer leur tourisme sont heureux que certains de leurs ressortissants puissent acquérir en Suisse une formation hôtelière élémentaire, grâce à des cours théoriques relativement courts et surtout, pendant les stages plus longs qu'ils effectuent dans les établissements saisonniers d'été et de sports d'hiver.

Ces centres de formation professionnelle sont naturellement à la disposition de la jeunesse suisse, car, de par leur but et leur nature, ils ne sauraient faire concurrence à nos écoles professionnelles. Constatons à ce propos que notre école hôtelière à Lausanne s'est acquis une renommée internationale, qu'elle forme avec un succès croissant de futurs directeurs d'hôtels et que le nombre des élèves suisses est en constante augmentation.

Mais la formation professionnelle ne doit pas être limitée au personnel et aux jeunes gens. En effet, il est évident que l'art de diriger les hommes est facteur essentiel de la lutte contre la pénurie de personnel. C'est la raison pour laquelle nous avons décidé d'organiser régulièrment des cours de cadres. Un premier cours a été récemment donné à titre d'essai et a enthousiasmé les participants.

Parallèlement à ces cours, nous avons l'intention, sous le contrôle de la commission-conseil d'exploitation et de rationalisation, de créer des institutions susceptibles de donner à nos membres tout conseil utile en matière d'exploitation et de technique hôtelière. Cette initiative est due à notre vice-président, M. H. Schellenberg, et le président de cette nouvelle commission, M. J. Meier, donnera tous détails utiles sur les travaux et les projets des groupes de travail qui ont été constitués.

Le problème des rénovations d'hôtels et du crédit hôtelier continue à faire l'objet d'études approfondies de la part d'une commission d'experts élargie désignée par le conseil fédéral. Elle est en train d'élaborer de nouvelles propositions qui tendent à l'introduction d'une garantie de risques de crédit de la part de la confédération et à une fusion entre la SFSH et la CCH, afin d'avoir une institution de crédit disposant de moyens financiers suffisants. Il faut espérer que ces projets seront rapidement réalisés. Entretemps, la collaboration entre les deux institutions ci-dessus mentionnées a fait des progrès réjouissants et la CCH déploie une activité toujours plus étendue.

Le président central termina son allocution en souhaitant que nous puissions ainsi rénover harmonieusement et efficacement l'héritage qui nous vient de nos ancêtres en tenant compte des besoins tant matériels que spirituels. Ce faisant nous n'aurons pas travaillé en vain.

Recrutement du personnel en Italie

Le chef de notre bureau de recrutement à Rome, M. A. Noth, donna à l'assemblée quelques renseignements sur son activité, renseignements que nous désirons résumer ici.

Bien qu'il y ait encore beaucoup d'employés italiens travaillant en Suisse, il ne faut pas se faire d'illusions. A la suite du développement extraordinaire de l'industrie italienne, la main-d'œuvre deviendra de plus en plus rare. On commence déjà à s'en apercevoir, spécialement dans le nord du pays. En outre, à Rome et dans le sud de la péninsule, les hôtels poussent comme des champignons. Il y a quelques années, lors de nos premières campagnes de recrutement en Italie, on constatait que les autorités avaient les yeux fixés sur l'étranger et qu'elles étaient heureuses de pouvoir placer un certain nombre de chômeurs. Aujourd'hui la situation est tout à fait différente. Les autorités regardent à l'intérieur, elles ont les yeux fixés sur l'industrie en plein développement et sur leurs propres entreprises. En 1960 en effet, l'Italie fut un des pays dans lequel l'amélioration de la conjoncture a été la plus marquée.

Les mandataires étrangers qui viennent recruter de la main-d'œuvre ne sont plus reçus à bras ouverts, comme précédemment. D'abord la main-d'œuvre italienne qualifiée a beaucoup moins intérêt à quitter son pays. L'on devrait cependant faire comprendre à tous les intéressés l'énorme importance d'un séjour à l'étranger pour les jeunes Italiens désireux d'approfondir leurs connaissances professionnelles et linguistiques.

Nous sommes en outre dans une situation difficile en ce qui concerne la concurrence des pays du marché commun, car, dans le domaine social, ceux-ci vont souvent beaucoup plus loin que nous.

La fondation d'une assurance-maladie obligatoire a exercé une influence extraordinaire et a renforcé notre position dans une mesure considérable, comme nous pouvons nous en rendre compte à Rome spécialement. Dans toutes les négociations qui avaient lieu auparavant avec les autorités italiennes, on nous reprochait cette lacune et l'on nous faisait constater les prestations sociales des pays du marché commun. La bonne réputation de l'hôtellerie suisse est encore un atout qui joue un rôle important, car la main-d'œuvre étrangère qualifiée désire faire un stage en Suisse pour se perfectionner. C'est probablement la principale raison qui engage les autorités italiennes compétentes à appuyer avec bienveillance nos campagnes de recrutement.

On nous objecte parfois qu'en Suisse allemande les Italiens ne peuvent apprendre qu'un patois qui n'a guère d'utilité pour eux. Nous pouvons heureusement rétorquer que le caractère international de l'hôtellerie suisse offre aux jeunes Italiens une occasion exceptionnelle d'apprendre les langues. En effet, s'il ne compte que sur le contact avec ses collaborateurs, l'employé italien apprendra plus facilement l'italien à Londres que l'anglais. Pour la Suisse française, on ne nous fait pas d'objection de ce genre.

Notre bureau de recrutement à Rome se préoc-

cupe en particulier d'un meilleur triage du personnel qualifié qu'il est si difficile d'obtenir aujourd'hui. Nous insistons sur l'importance des connaissances linguistiques et sur la nécessité de suivre les cours de langue avant de venir travailler dans notre pays.

Les autorités italiennes nous aident autant que possible à recevoir du personnel qualifié en soumettant les travailleurs qui ont déjà quelque expérience à un examen d'aptitude.

Pour continuer à bénéficier de cette collaboration, il ne faut pas perdre de vue l'importance de l'élément éducatif et enseignement. L'employé italien qui vient en Suisse — et qui n'est considéré que comme une main-d'œuvre envers laquelle l'hôtelier n'a aucune obligation — sera sincèrement déçu et il fera part de sa déception à ses collègues en rentrant au pays. En revanche, celui qui aura bénéficié d'une aide quelconque, qui ne se sera pas senti livré à lui-même, qui aura l'impression d'avoir appris quelque chose en sera à la fois fier et reconnaissant et il communiquera aussi ses expériences et sa satisfaction autour de lui. Veillons à ce que ces employés ne puissent dire que du bien de nous, car cette propagande de bouche à oreille est l'une des plus efficaces qui soient.

Si certains employés du sud de l'Italie n'ont pas donné entière satisfaction, il faut se garder de généraliser, comme on le fait trop souvent, car l'on trouve aussi dans le sud de bons travailleurs zélés, intelligents et qui peuvent nous rendre de grands services. Si nous les refusons, ils iront simplement dans d'autres pays où ils seront accueillis avec reconnaissance.

Nous sommes disposés à aider nos membres de toutes nos forces, mais à l'impossible nul n'est tenu. Il faut aussi que nous puissions compter sur la collaboration efficace des hôteliers qui peuvent beaucoup faciliter notre tâche en envoyant leurs demandes de personnel assez tôt à Lausanne et à Bâle. Il y a encore trop d'établissements qui attendent le dernier moment pour engager leur personnel, dans l'espoir de recevoir entretemps quelque chose de mieux. C'est humain. Mais, au dernier moment, le bureau de placement ne peut souvent plus rien faire, car le personnel qui s'était annoncé a trouvé entretemps un emploi ailleurs. Si les employeurs se plaignent parfois de ne pas recevoir de réponses des employés, le contraire se produit aussi souvent. Nous savons pertinemment qu'il y a plusieurs employés qui ne remplissent pas leurs obligations contractuelles. Vous pouvez être assurés que nous suivons ces cas de très près. Là aussi la collaboration avec les autorités italiennes s'est révélée fort utile.

La main-d'œuvre féminine devient malheureusement introuvable, car la majorité des femmes ne sont plus obligées de travailler. En effet, il y a de moins en moins de chômeurs parmi les travailleurs qualifiés et les familles ne sont plus contraintes d'envoyer leurs filles à l'étranger pour gagner leur vie et assurer l'existence de la famille. Comme partout, la famille désire surtout vivre ensemble et c'est ce qui créé la situation actuelle. Pourtant, grâce aux contacts que nous avons eus personnellement avec les offices de travail provinciaux en Italie, il semble que le nombre des employées qui s'inscrivent à notre bureau augmentent quelque peu.

Et M. Noth de conclure : Envoquez nous vos demandes de personnel le plus tôt possible. Nous connaissons exactement la situation du marché de travail et par conséquent vos difficultés. Nous tâchons d'obtenir le maximum en faveur de l'hôtellerie suisse.

Croissance de l'économie suisse et intégration européenne

M. Henry Rieben, professeur à l'université de Lausanne, directeur du centre de recherches européennes, n'est pas un inconnu pour nombre d'hôteliers. Tous ceux qui ont eu le plaisir de l'entendre, soit au sein de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, soit lors du cours de perfectionnement organisé l'automne dernier par cette association, savaient d'avance toute la joie qu'ils éprouveraient à le réentendre expliquer le long cheminement de l'intégration européenne, la nécessité absolue de cette intégration pour que l'Europe vive ou survive, et sa foi dans un succès que l'on espère pas trop lointain. Pour ceux qui n'avaient pas encore eu le privilège d'écouter une causerie du professeur Rieben, ce fut une révélation, tant il sait convaincre et, nous le répétons, faire partager sa foi inébranlable en une Europe unie.

Pour le journaliste, il est quasi impossible de rendre la flamme qui émane de sa personne et il est difficile de condenser sa pensée dans un compte-rendu sommaire, tant son exposé est vivant, émaillé d'anecdotes et d'allusions qui font mieux comprendre qu'un article de journal la réalité de cette Europe que certains jugeaient utopie il n'y a pas longtemps encore.

La position de la Suisse

La situation politique de la Suisse la place dans une position difficile, car elle ne peut, du jour au lendemain, rompre avec une tradition plus que centenaire. Comme le rappela M. Rieben, M. Max Petitpierre, chef du département politique fédéral a trouvé une image très heureuse pour expliquer la lenteur avec laquelle la Suisse s'intéressait ou participait aux organisations internationales nouvelles.

La démarche de la Suisse vers l'Europe est celle du montagnard, le long des sentiers. Adaptant son pas à la nature du terrain, qui se déplace avec prudence, regardant soigneusement où il met les pieds. Sa lenteur peut surprendre. Il n'en finit pas moins par atteindre son but.

Au cœur de l'Europe qui s'unit, la démarche suisse est conditionnée par la nature du terrain à parcourir. On risquerait de faire preuve d'incompréhension à son égard en ne la replaçant pas dans le contexte que la géographie et l'histoire lui ont donné.

Si l'on remonte dans l'histoire, l'on constate que la Suisse s'est formée par l'agrégation d'entités communales et cantonales autour de la voie nord—sud du Gothard.

L'union européenne est conditionnée par des intérêts économiques et industriels dont l'évolution dans notre pays doit être connue. La première industrie fut celle des textiles. Elle s'est développée en Suisse orientale et a donné naissance à l'industrie des machines. C'est aussi aux textiles, qui nécessitaient des colorants, que l'on doit l'existence et le développement extraordinaire de l'industrie chimique à Bâle. L'industrie horologère s'étant implantée dans le Jura, l'on a donc une Suisse industrielle presque exclusivement concentrée en Suisse allemande — exception faite du Jura neuchâtelois — dont le périmètre va de Neuchâtel à St-Gall, en passant par Bienne et Winterthour, avec dérivation sur Bâle.

Dans le reste du pays, il n'y a presque pas d'industrie, mais on voit le tourisme apporter à de nombreux centres le complément économique indispensable et la stabilisation démographique.

Ailleurs on remarque l'appel des villes tentaculaires et par contre-coup l'apparition de zones qui se dépopularisent. Au siècle dernier, nos pères ont créé l'Etat fédéral et, faisant un effort extraordinaire dans le domaine des transports, ils ont permis que, tout en restant à l'écart des vicissitudes de l'Europe, notre pays soit quand même intimement lié au sort de l'Europe.

La Suisse a déjà surmonté les difficultés de sa propre intégration, car il n'était pas facile pour certains nouveaux cantons d'adhérer à la confédération et de se trouver en présence de régions beaucoup mieux outillées et plus riches qu'eux-mêmes dans certains domaines. Au cours de la première moitié du 20e siècle on a assisté au développement de l'industrie lourde et à la concentration de la production charbon acier et de la puissance industrielle qu'elle représente, sur un territoire relativement restreint du nord de l'Europe, limité par la Ruhr, la Lorraine, le Luxembourg et le Borinage. L'Angleterre qui avait une énorme avance de ce côté-là a été rattrapée en quelques années.

Puis vint la deuxième guerre mondiale, avec ses destructions, ses millions de morts, l'anéantissement des usines et de l'appareil productif. En 1946, l'Europe n'était plus qu'un corps pantelant, exsangue, qui ne put être sauvé que grâce à l'aide des Etats-Unis, grâce aux dollars du plan Marshall. A ce stade, toutes les politiques d'alliance et de bascule devenaient possibles et Staline était si sûr de sa victoire, qu'il ne jugea même pas utile de cueillir ce fruit mûr qu'était l'Europe occidentale.

Entente franco-allemande, base de l'union européenne

De quel côté qu'on examine la situation, on constate que l'antagonisme et la rivalité franco-allemande ont été depuis le milieu du siècle dernier les facteurs qui ont entravé l'union européenne, qui ont empêché l'Europe de se faire.

Et le professeur Rieben cita une des déclarations les plus prophétiques qui aient été faites par un des plus grands hommes d'Etat de notre temps, précisément en 1946 :

En visite à Zurich, Sir Winston problama — ce qui eut un énorme retentissement à l'époque — et on le comprend :

« Nous devons détourner notre repard des horreurs du passé et le porter vers l'avenir. L'Europe ne sera préservée d'une immense misère et de la catastrophe finale que par un acte de foi de la famille européenne et un acte d'oubli envers toutes les folies et tous les crimes du passé... Je vais vous dire quelque chose qui va vous étonner : Le premier geste pour reconstituer la famille européenne doit être une entente entre la France et l'Allemagne. Ce n'est qu'ainsi que la France pourra retrouver sa place à la tête de la vie morale et culturelle de l'Europe. Il ne peut exister de renouveau européen sans une France spirituellement forte et une Allemagne spirituellement forte. »

Ces paroles ont heureusement été entendues et l'on a compris qu'il ne fallait pas répéter les erreurs du traité de Versailles par lequel on chercha à affaiblir encore un partenaire déjà épuisé et à reculer l'heure allemande, sans se douter que cette méthode de compression vis-à-vis de l'Allemagne et de dilution à l'égard de la France stimulait les forces d'explosion.

L'on doit à la clairvoyance d'un grand Français, Jean Monnet, l'homme des vins de Bordeaux et des cognacs, l'homme qui engagea l'Amérique à intervenir massivement au secours des alliés pendant la deuxième guerre mondiale, d'avoir compris que pour favoriser un redressement ultérieur, il fallait faire confiance, faire tomber les barrières. Il était persuadé que quand les Français seraient en présence des forces accrues de l'Allemagne, ils retrouveraient leur moral et leurs propres forces et feraient tout pour rétablir l'équilibre.

C'est cette conception qui allait mettre en brèche le principe du protectionnisme que la France avait érigé en doctrine depuis Louis XIV. Et l'on assiste ainsi à une deuxième révolution industrielle qui contribue non seulement à renforcer l'Europe, mais à l'unir.

Et le professeur Rieben de faire suivre à l'assemblée le redressement des productions industrielles de base, en France, en Belgique, dans la Ruhr qui a pu complètement se moderniser, en Italie même où il n'y a pas de matières premières et où l'on arrive aujourd'hui à produire des tôles compétitives qui peuvent être réexpédiées dans le reste de l'Europe. Cela montre que la matière première n'est

LINSI

erfahren,
leistungsstark
und günstig in

TEPPICHEN und VORHÄNGEN FÜR HOTELS

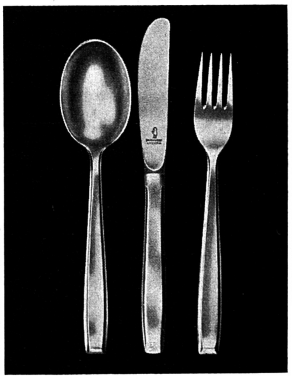
Unterbreiten Sie uns bitte Ihre Wünsche, oder verlangen Sie den unverbindlichen Besuch unseres Hotelspezialisten.

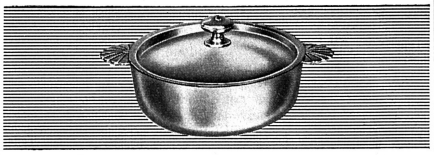
Linsi & Co. AG, Luzern, b. Bahnhof, Telefon (041) 2 00 47

Wäschetrockenmaschinen
«Sieber-Rapid»
Seit 20 Jahren in der ganzen Schweiz bekannt. Beste Referenzen.
5 verschiedene Grössen.
FRIEDRICH SIEBER
Maschinenbau, Nachfolger G. Linder
BELP BE, Telephon (031) 675017

Reklame-Verkauf!
2000 Torchons
Baumwoll-Zwirn, 45/75 cm, gesäumt
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 1.40**
Abegglen-Pfister AG Luzern

BERNDORF LUZERN
Moderne Bestecke und Tafelgeräte
Altbewährte, anerkannte Qualität
Interessante Preise ab Fabrik Luzern





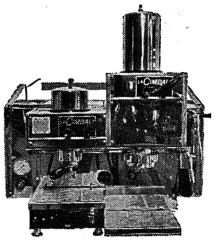
BERNDORFER METALLWERK AG LUZERN
Telephon (041) 24791
Ständige Ausstellung in Zürich Forchstrasse 55 Telephon (051) 474716

SORA 40
Spezial-**Vorwaschmittel** für fettige Wäsche (Berufs- und Küchenwäsche)

SCHNEEWEISS 3-fach
zuverlässiges Hochleistungs-**Vollwaschmittel** auf Seifenbasis, schont garantiert Wäsche und Waschein-richtung

Fachmännische Beratung, Gratismuster oder Vorführung durch:
SEIFENFABRIK HOCHDORF
für beste und schonendste Waschmittel
Telefon: 041/88 10 36

LA CIMBALI: Die Kaffeemaschinen höchster Betriebssicherheit!
1-6 Verteilergruppen, Typen «Automatica» und «3 M»
Für jede Gaststätte die passende CIMBALI



1 automatische Gruppe und
1 Gruppe «Grand-Hôtel»

LA CIMBALI AUTOMATICA
Die meistgekaufte automatische Expresso-Kaffeemaschine der Welt!

Verlangen Sie Unterlagen bei der regionalen Service- und Verkaufsorganisation:

Genève, Neuchâtel, Valais, Vaud:
«ARDA» G. Strahm
GENÈVE, Chevillarde 21
Telephon (022) 36 17 20

Bern, Basel, Freiburg, Solothurn:
von May & Cie.
BERN, Amthausgasse 6
Telephon (031) 2 87 01

Übrige Kantone d. Zentral- u. Ostschweiz:
Vassalli + Moresi
ZÜRICH, Niederdorfstrasse 47
Telephon (051) 32 30 42

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 grälich 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

plus d'une importance capitale, mais que l'initiative, l'esprit d'entreprise, l'intelligence, en un mot la matière grise des individus a plus de valeur que d'autres richesses naturelles.

Au centre du vieux monde la Suisse vit de ses relations avec les pays du marché commun, puisqu'elle en importe le 80 % des matières premières et y réexporte le 85 % de ses produits fabriqués.

La Suisse fait donc naturellement partie du marché commun et il est artificiel de la placer dans l'association européenne de libre échange, avec des pays à l'égard desquels elle n'a que peu de contact.

Tout l'arbitraire de cette association est mis en évidence par les hésitations qui se manifestent en Angleterre, pays où l'on commence à lorgner du côté du marché commun. Au point de vue économique l'adhésion de l'Angleterre ne modifierait guère la structure de la communauté européenne, mais elle apporterait sa stabilité politique et les liens qui l'unissent au Commonwealth.

L'on sait que la grande Europe permettrait de constituer un bloc de quelque 300 millions d'âmes, soit un bloc nettement plus fort que l'URSS et les Etats-Unis. La réconciliation entre l'Allemagne et les alliés est chose quasi réalisée, puisque l'on voit les ennemis qui ont combattu face à face pendant les années de guerre, qui ont contribué à des destructions dans leurs pays respectifs travailler maintenant en étroite collaboration dans des mêmes entreprises qui sont devenues supra-nationales.

Si l'on considère enfin l'évolution de la population active, l'on constate que l'augmentation probable devient véritablement inquiétante chez les peuples non européens. Le danger est grand et l'Europe doit s'unir.

Telles sont les conclusions inéluctables de l'évolution actuelle. Il faut donc souhaiter que les sentiers de la Suisse débouchent bientôt sur les voies royales de l'Europe qui est en train de s'unir.

La séance interne

Faute de place, et pour pouvoir publier quelques nouvelles d'actualité, nous sommes contraints de reporter à la semaine prochaine la publication de notre compte-rendu détaillé de l'assemblée interne des délégués.

Nous renvoyons d'ores et déjà ceux de nos lecteurs qui s'intéresseraient à ces questions aux exposés qui furent présentés le mercredi matin à St-Gall et spécialement à la discussion nourrie à laquelle donna lieu la question des cartes de crédit.

En ouvrant la séance, le Dr Franz Seiler, président central, se fit l'interprête de l'assistance pour remercier la section de St-Gall et tous ceux qui ont collaboré avec elle à l'organisation d'une soirée remarquable en tous points et dont chacun gardera le meilleur souvenir.

M. J. Meier, Davos, président de la commission-conseil d'exploitation et de rationalisation exposa les travaux effectués par cette commission, les tâches qu'elle entend assumer et les projets qu'elle compte réaliser. Son exposé fut chaleureusement accueilli, car l'assemblée se rendit compte que les propositions faites et les institutions préconisées pourraient rendre de précieux services aux membres de la société.

L'on sait que la section de Berne proposait au Comité central et à l'assemblée des délégués d'annuler les décisions prises antérieurement au sujet des cartes de crédit et de laisser les membres libres de conclure des contrats avec les organisations existantes ou d'accepter n'importe quelle carte de crédit, à condition que la commission demandée n'excède pas 5 %. Au cours de la discussion, la section de Berne modifia sa proposition demandant simplement que chaque section ait la faculté de régler la question au mieux de l'intérêt de ses membres.

Le Dr R. C. Streiff, chef du bureau central présenta un rapport très fouillé dans lequel il réfutait certains arguments avancés par la section de Berne dans son exposé des motifs. Les délégués de la section de Berne prirent ensuite la parole pour faire valoir leur point de vue en la matière. Après MM. Jost Schmid et E. Buttikofer, l'on entendit les interventions de MM. E. Scherz, Gstaad, président du Grand conseil bernois, W. Steiger, au nom de la section de Zurich, J. Armleder, Genève, W. Schnyder, Lausanne et R. Kienberger, Sils-Maria, qui tous soutinrent le point de vue du comité central.

Mise en votation, la proposition de Berne ne recueillit que quatre voix, tous les autres délégués se prononçant pratiquement contre les cartes de crédit et approuvant la ferme attitude du comité central.

M. M. Budliger, secrétaire de la SSH, introduisit la question de l'assurance-vieillesse complémentaire que la SSH entend créer. Le règlement de cette nouvelle institution, qui se développera dans le cadre de nos caisses sociales, a été envoyé à tous les membres. Comme chacun se rend compte de la nécessité de compléter la sécurité sociale du personnel de l'hôtellerie, des hôteliers et de leur famille, et comme il s'agit d'une institution facultative — mais pour laquelle quelque 300 établissements ont déjà manifesté leur intérêt — la proposition de créer cette institution et de donner compétence au comité central de prendre toutes mesures dans ce but fut approuvée à l'unanimité.

Complétant le rapport présenté la veille par M. A. Noth, chef du bureau de recrutement de la SSH à Rome, M. J. Ehlers, chef de l'Hôtel-Bureau à Bâle, présenta brièvement l'activité et les difficultés des services de placement de la SSH.

Répondant à une question posée par un des délégués au sujet de la venue prochaine de main-d'œuvre grecque, M. F. Tissot confirma qu'un contingent de 218 employés et employées grecs était annoncé pour la fin de ce mois et qu'il arriverait en temps utile. Il s'agit-là d'un test et pour les hôteliers suisses et pour les autorités grecques. Si l'expérience réussit, l'on pourra compter sur de plus forts contingents pour ces prochaines années.

L'heure étant fort avancée, et l'ordre du jour étant liquidé, aucun membre ou délégué ne fit usage de la discussion générale qui est toujours prévue à la fin des séances pour donner l'occasion aux membres et aux délégués de demander des renseignements, de soulever des questions qui les préoccupent et de faire des propositions ou des suggestions. Le président central put donc déclarer close cette assemblée des délégués de St-Gall qui fut un témoignage de la cohésion ainsi que de la solidarité des hôteliers, de même que de leur volonté de surmonter les difficultés qu'ils rencontrent.

Assemblée des délégués de la Caisse d'allocations familiales

En ouvrant l'assemblée, M. F. Tissot, président de la Caiasse d'allocations familiales salua les délégués présents, les remercia pour l'intérêt qu'ils portaient à l'activité de la caisse et constata que l'assemblée avait été régulièrement convoquée.

Le rapport de gestion, qui constitue un chapitre du rapport général de la Société suisse des hôteliers a été communiqué aux membres et les comptes révèlent une situation favorable. L'assemblée des délégués avait décidé l'année dernière à Interlaken de réduire la cotisation de 0,1 % et cette décision est entrée en vigueur au début de l'année. Le dernier exercice n'a donc pas été touché par cette modification de la cotisation et il laisse un bénéfice appréciable. Il faut cependant compter qu'à l'avenir, avec l'augmentation des charges qui incombent à la caisse, la nouvelle cotisation ne permettra plus d'effectuer de ristournes régulières aux membres et qu'elle ne suffira qu'à couvrir les frais et les dépenses des allocations pour enfants.

Il est à noter que le canton de Lucerne a supprimé la surcompensation et que les membres lucernois de la SSH pourront ainsi bénéficier de la ristourne accordée à tous les membres des cantons qui n'ont pas prescrit légalement des conditions spéciales.

Cependant, l'augmentation du nombre d'employés (en général provoquée par l'ouverture de nouveaux hôtels) et le fait que le montant de l'allocation mensuelle a été porté de 15 à 20 francs par mois imposent de lourdes charges à la caisse. Le total des allocations familiales payées au cours du dernier exercice atteint presque 700 000 francs. Signalons qu'une réserve spéciale de rénovation d'immeuble a été constituée, car des transformations devront être effectuées dans les bâtiments occupés par nos caisses sociales à Montreux.

Le président donna connaissance des conclusions fort élogieuses du rapport de la fiduciaire qui a examiné les comptes et, au nom des vérificateurs, M. Toni Benz, Einsiedeln, se plut à rendre hommage à la parfaite tenue de la comptabilité et à l'exemplaire organisation de notre institution. Des remerciements spéciaux furent adressés au directeur de ces caisses, M. C. Pête.

L'assemblée des délégués avait à se prononcer sur la création d'un fonds de prévoyance sociale qui devrait permettre à la SSH de faire mieux face aux futures obligations sociales que lui imposera l'effort d'adaptation qu'elle est en train d'accomplir.

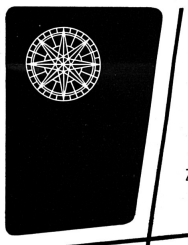
L'assemblée approuva à l'unanimité la proposition du comité de la caisse.

Il n'y avait pas de poste à repourvoir au comité ni de nouvelles proposition quant à la cotisation fixée et le statu quo fut maintenu. M. Toni Benz, Einsiedeln, vérificateur, sortant de charge et M. A. Amstutz, Locarno, suppléant, étant décédé, M. Ch. Kracht, Zurich et M. E. Stefani, St-Gall, deviennent vérificateurs. L'assemblée désigna deux nouveaux suppléants, à savoir MM. F. Helbling, Locarno et E. Amstad, Seelisberg.

Un délégué rappela la décision d'une association professionnelle d'accorder des allocations familiales aux enfants des employés étrangers domiciliés à l'étranger, ainsi que la décision prise par le canton du Tessin.

Le président souligna les conséquences financières que l'extension de cette décision aurait, les cotisations actuelles devant être au moins doublées.

En remerciant M. Pête et ses collaborateurs pour tout le travail fourni, le président mit fin à la séance en rappelant que le mot d'ordre de la caisse était «simplification et service» et que si, dans tout



Wo immer Sie uns nötig haben, sei es im Inland, sei es im Ausland, überall stehen wir mit unserm weitverzweigten Vertreterstab wie auch mit unsern erfahrenen Schadendienst-Fachleuten zu Ihrer Verfügung.

Winterthur UNFALL

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Verein.

Wir sind beauftragt, für einen zahlungskräftigen, gut ausgewiesenen, jüngeren Fachmann ein

HOTEL

zu kaufen

Es kommt nur ein gut erhaltenes Haus, mit ca. 50 bis 120 Betten, wenn möglich Jahresbetrieb, aber auch Saisonbetrieb mit langer Betriebsdauer, an interessanter Verkehrslage, in Frage. Sämtliche Angebote werden diskret behandelt.

Offerten erbeten an:
Treuhandstelle SHV AG, Montreux.

Die ideale Gäste-Buchungsmaschine für Ihr Hotel

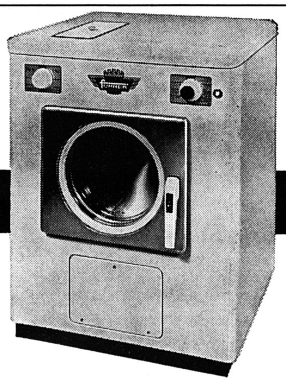
Verlangen Sie unverbindlich ausführliche Dokumentation oder Referenzliste.

Für den Haushalt: Die zuverlässigen Vollautomaten

REX
8 Programme
6 kg Trockenwäsche
Sparschaltung

LORD
4 Programme
6 kg Trockenwäsche
Sparschaltung

PRINZ
4 Programme
4 kg Trockenwäsche
Sparschaltung



Erstklassiges Schweizerfabrikat
2 Jahre Garantie

FURRER

Für Gaststätten und Betriebe:
Grosswaschmaschinen 12 bis 15 kg, 18 bis 25 kg
Wäscheschleudern, vollautomatisch 12 kg und 20 kg

Verlangen Sie Prospekte durch
J. Furrer AG., Aarau
Kasinostrasse, Tel. (064) 2 42 15

texte législatif il faut tenir compte de la lettre et de l'esprit les collaborateurs de notre caisse cherchent à s'attacher davantage à l'esprit qu'à la lettre.

M. Robert Crittin prend congé

Ceux de nos lecteurs qui sont au courant de la mutation qui s'est produite au sein du comité central, savent que M. Robert Crittin était arrivé au terme de son mandat statutaire et qu'il devait être remplacé. En prenant congé de cet aimable collègue, le Dr Franz Seiler, président central, releva tout son dévouement, son humour, son sens des réalités et en exprimant ses regrets de l'inexorabilité des règlements, il lui remit une channe souvenir qui lui rappellera les belles années passées au comité central de la SSH.

Notre correspondant valaisan a bien voulu nous adresser le texte suivant qui dépeint fort bien la personnalité de M. Crittin et qui nous présentera la semaine prochaine le successeur de celui-ci au comité central, M. Emmanuel Défago. (Réd.)

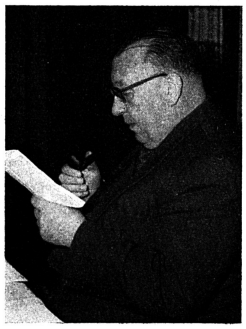
M. Crittin a soixante ans. Originaire de Chamoson, né à Sierre de parents hôteliers, il a passé par l'Ecole hôtelière, par un apprentissage de cuisine, par des stages à Lausanne, à Stresa, en Afrique, avant de reprendre à la mort de son père, en 1921, la direction de l'Hôtel Mont-Fleuri sur Territet. Responsabilité partagée d'abord avec sa mère puis avec Mme Robert Crittin, née Vallotton, qu'il a épousée en 1935, elle-même déjà dans le métier puisqu'elle avait travaillé (avec Mme Roh, sa sœur) à l'Hôtel des Postes à Monthey. Heureux ménage réalisant cette harmonie, cette synthèse pratiquement indissociable du succès hôtelier. En 1951, voilà tout juste dix ans, M. Crittin a été nommé directeur général de la Société des hôtels de Loèche-les-Bains. La même année il entrait au comité de l'Association hôtelière du Valais où l'attendaient de lourdes tâches, comme la présidence de notre commission des prix. Depuis 1955, il représente le Valais au comité central de la Société suisse des hôteliers, mandat dont les statuts limitent la durée à deux périodes de trois ans, et qui touche donc à son terme. En 1957, M. Crittin a racheté l'Hôtel de la Planta à Sion, qu'il s'est décidé à remettre cette année pour raison de santé. M. Crittin a trois enfants, une fille de vingt-cinq ans et deux fils de dix-sept et vingt ans.

Ainsi, à l'Hôtel de la Planta, nous ne verrons plus le dieu lare, fidèle à sa pipe. Ni la maîtresse de maison, si gracieuse, si active. Ils se replient en bon ordre, pour ne pas y laisser leur santé.

C'est en 1955 que lui-même a été si malade. On le revoit à l'hôpital, avec le petit tuyau nourricier qui lui entrait dans la veine du bras. Il était caché dans le lit. Mais tout en lui est caractéristique, et ce bras dénudé seul aurait suffi à le faire reconnaître, comme sa nuque, comme sa voix — elle sortait de dessous les coussins : « C'est le pancréas, c'est ce petit monsieur mal élevé qui me fait la vie dure. »

Il est comme ça, Crittin. Sous tous les angles une personnalité bien définie et pas charivarique, et même avec un goutte-à-goutte dans la veine, il fait encore de l'humour, ramenant les choses à une proportion quotidienne où l'on s'y retrouve aisément. Et Chamosard à qui l'on n'en fait pas accroire, trop conscient qu'il est des ressorts humains! Avec lui, les colonnes de prix du guide des hôtels, ce rébus, se sont ordonnées méthodiquement. Avec lui les problèmes de la formation professionnelle, ce casse-tête, ont trouvé des solutions.

Avec lui au comité central de la Société suisse l'entente Valais - Bâle a régné sur toute la ligne. Il a le don d'huiler les rouages. C'est un homme au jugement sûr, éprouvé ; c'est un homme de cons-



cience, et de sens rassis, qui n'aime ni le théâtre, ni le drame, ni le panégyrique, au point qu'on en est même gêné quand on essaie de le remercier de tout ce qu'il a fait pour l'organisation.

Mais qu'il ne s'imagine pas que, ayant quitté son hôtel, il va nous fausser compagnie à l'anglaise. Minute ! D'abord, il nous reste, il a son chalet à Bluche, son appartement à Sion, où notre petit doigt nous dit qu'on le retrouvera bientôt dans un établissement qui, pour n'avoir pas la même hauteur de plafond, n'en sera pas moins accueillant aux amis.

Ensuite, on ne verrait pas inactive, égoïstement retraitée avant l'âge, cette éminence de la profession. On attend de lui qu'il continue à mettre son savoir au service de la communauté, en particulier pour préparer les jeunes à cette carrière difficile mais point ingrate dont il ne sort en somme que d'un pied. Il se le doit à lui-même, et il le doit à l'hôtellerie. B. O.

Les hôteliers valaisans ont siégé à Sierre

Pour son assemblée générale, l'association hôtelière du Valais, qui compte 363 hôtels et pensions totalisant 15 700 lits, avait choisi cette année la Noble Contrée. Près de 80 personnes étaient au rendez-vous. Travaux administratifs dominés par une note optimiste : l'hôtellerie valaisanne vient de franchir le cap des 2 millions de nuitées. Mais prudence ! La capacité d'hébergement s'est accrue de plus de 1700 lits en 1960, et le taux d'occupation reste anormalement bas. De plus, le problème des rénovations d'anciens établissements n'est pas suivi d'assez près. Il incombait à M. Oscar de Chastonay, directeur de la banque cantonale du Valais, de renseigner l'assistance sur les possibilités de crédit qui s'offrent dans ce domaine. Sujet de premier plan traité par un conférencier de premier ordre. Sur quoi l'assemblée a pris l'apéritif dans les jardins de l'Hôtel Château-Bellevue, puis s'est mise à table. Quelle table ! Félicitations à M. Georges Staub. Remerciements à la commune pour son vin d'honneur, à la Société de développement, et aux nombreux fournisseurs qui nous ont gâtés. Nous reviendrons dans un prochain numéro sur les objets traités par cette importante assemblée et sur le remarquable exposé de M. Oscar de Chastonay.

Faute de place, nous renvoyons aussi à la semaine prochaine, le compte rendu et les photographies évoquant l'assemblée que l'Union valaisanne du tourisme a tenue dans le Val d'Anniviers.

Chronique genevoise

Inauguration de la nouvelle piste de Cointrin

Le conseil d'Etat offre un déjeuner à l'Hôtel Richemond

A l'occasion de l'inauguration de la nouvelle piste de l'aéroport de Cointrin, dont la longueur atteint maintenant trois mille neuf cents mètres, répondant ainsi à toutes les exigences du trafic aérien, le conseil d'Etat de la république et canton de Genève a offert un déjeuner, d'une quarantaine de couverts, qui a été servi dans les salons de l'Hôtel Richemond.

Au menu, il y avait Petite marmite, Suprême de sole gratiné bonne femme, Caneton nantais à l'ananas, Petits pois à la française, Salade verte, Biscuit glacé praliné, Mignardises, le tout arrosé de Dézaley et de Moulin-à-Vent. V.

M. Fernand Cottier est parti pour les Etats-Unis

M. Fernand Cottier, conseiller administratif de la Ville de Genève, président de l'Union des villes suisses, vice-président de l'Union internationale des villes et des pouvoirs locaux, est parti pour Washington, à bord d'un DC—8 de la Swissair, afin de prendre part à une session de l'Union internationale des villes et des pouvoirs locaux qu'il a été du reste chargé de présider.

Au cours de son séjour aux Etats-Unis, M. Fernand Cottier, qui est accompagné de son épouse, est reçue à la Maison Blanche par le président et Mme John Kennedy et a été l'hôte également de M. Auguste Lindt, notre ambassadeur auprès de la grande République étoilée. V.

Succès du char fleuri de Genève à la Fête des Roses d'Evian

Bien qu'abritant les difficiles négociations qu'une délégation du gouvernement français a entamées avec une délégation du gouvernement provisoire de la République algérienne, Evian, la jolie station thermale et touristique du Chablais, vient d'organiser sa traditionnelle Fête des Roses, qui a connu un éclatant succès.

On a tout particulièrement remarqué, et applaudi, le beau char fleuri qui représentait la Ville de Genève. Il a du reste valu à l'Association des Intérêts de Genève de remporter le premier prix d'honneur, récompense amplement méritée.

Ces chars fleuris sont une politesse que se font, année après année, Evian et Genève. On sait que, en effet, lors des Fêtes de Genève qui ont lieu chaque année à la mi-août, la ville d'Evian se fait, elle aussi, représenter par un char toujours très admiré.

Ces échanges s'inscrivent dans l'amicale collaboration qu'entretiennent les offices de tourisme des deux cités lémaniques. V.

Le London's Festival Ballet a fait visité à Genève

Après quatre ans d'absence, le London's Festival Ballet est revenu et c'est la salle du Grand-Casino qui l'a accueilli, au quai du Mont-Blanc, à l'abri de toute surprise céleste. La troupe londonienne avait amené, avec elle, deux étoiles internationales de premières grandeur en la personne d'Irina Borowska, d'origine polonaise, mais née en Argentine, et celle de Michael Maule qui, tous deux, ont conquis la célébrité, sur les scènes d'Outre-Atlantique principalement.

Accompagné par l'orchestre de chambre de Lausanne, placé sous la direction de M. Geoffrey Corbett, le London's Festival Ballet s'est produit à deux reprises, dans deux programmes différents, qui lui ont valu de connaître un très beau succès. Espérons que cela incitera la troupe anglaise à revenir, avant quatre ans ... V.

Divers

Augmentation des devises pour les touristes français

Les autorités françaises compétentes viennent d'annoncer qu'à partir du 20 juin 1961, les touristes français se rendant à l'étranger auront le droit d'emporter la contre valeur de 2500 NF par personne au lieu de 1500 NF.

D'autre part, le montant des devises inutilisées que les touristes revenant de l'étranger peuvent conserver avec possibilité d'utilisation lors d'un voyage ultérieur est fixé à la contre-valeur de 250 à 500 NF.

L'on avait déjà admis que le montant de 1500 NF permettait à la majorité des touristes d'effectuer les voyages et de prendre des vacances convenables. En portant ce moment à 2500 NF, l'on peut dire que la France a fait un très grand pas en avant vers la convertibilité totale de ses devises et l'on doit s'en réjouir, spécialement pour les hôtels de premier rang, car cette augmentation de devises permettra à la clientèle de mieux choisir les établissements correspondant à leur standard normal de vie.

Neuchâtel... bürgt für Qualität!

... Der Neuenburger Wein gewinnt immer mehr Anhänger.
Woher kommt diese Beliebtheit?

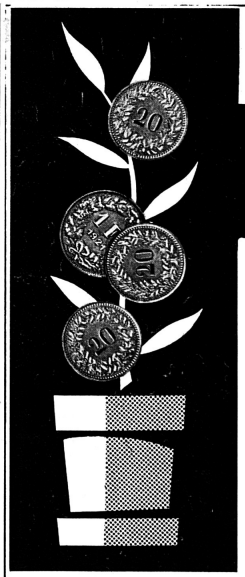
Er ist das Abbild seiner Landesgegend: wie ein Chronometer ist er das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen dem Handwerker und dem Gelehrten. So wie der Regleur ständig die Genauigkeit der Uhr kontrolliert, so besucht und behandelt der Winzer vom Beschneiden bis zur Weinlese mehr als dreissigmal jeden seiner Weinstöcke. Das Resultat rechtfertigt seine Anstrengungen und seinen Stolz... Es rechtfertigt auch das Vertrauen der Käufer.

Halten Sie stets einen genügenden Vorrat, erneuern Sie ihn rechtzeitig. Der Neuenburger hat seinen sicheren Absatz. Er wird für Sie Reklame machen.

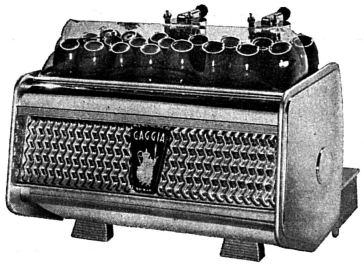
Fragen Sie Ihren Lieferanten um seine Meinung, und wenn Sie einen Ratschlag benötigen, wenden Sie sich an die Propagandastelle der Neuenburger Weine in Neuenburg.
Telephon (038) 5 71 55.

Le vin de Neuchâtel réjouit qui le boit, honore qui l'offre.

Jeden Tag neuen GEWINN dank



GAGGIA



1–6 Gruppen — mit oder ohne Behälter
handbedient oder automatisch

GAGGIA-KAFFEEMASCHINEN AG. Brauerstrasse 102, Tel. (051) 256717 ZÜRICH
6, av. Mont-Blanc, Tel. (021) 251112 LAUSANNE

A louer

CAFE-RESTAURANT

de la Maison du Peuple à Fleurier. Pour tous renseignements s'adresser à M. A. Calame FOMH, Fleurier. Téléphone (038) 91470.

In erstem Kurort des Berner Oberlandes ist an bester Lage gelegenes

älteres Hotel

(grosses Saisonpatent)

70 Betten, günstig zu verkaufen, eventuell könnte dasselbe als

Pensionat oder Ferienheim

verwendet werden. Ca. 3000 m² Umschwung. Offerten unter Chiffre Z 12983 Y an Publicitas Bern.

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

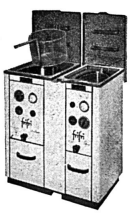
LUCUL

Bouillons und Suppen

für höchste Ansprüche

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52

frifri Die Qualitäts-Friteuse



Wir fabrizieren für Sie die Friteuse die Sie wünschen. Heute mehr als 60 Konstruktionsmöglichkeiten. — SEV-geprüft.

ARO S.A. LA NEUVEVILLE Telephon (038) 79091/92

Vorteilhafte Mietbedingungen. — Auf Wunsch Zahlungserleichterungen. — Referenzen zur Verfügung. — Verlangen Sie Offerte oder unverbindliche Vorführung.

Geschlossene Delegiertenversammlung (Schluss)

Schaffung einer Altersfürsorge des SHV

wobei es dem einzelnen Betrieb freisteht, zusätzliche Leistungen zu erbringen. Ferner ist auf alle anrechenbaren Besoldungen ein Beitrag von 1 % als Anteil an die Kosten der Todesfallversicherung und der Verwaltung zu entrichten.

Die Altersspparkasse SHV soll durch die «Hotela» als übertragene Aufgabe im Sinne des Bundesgesetzes über die AHV verwaltet werden. Hiefür bedarf es der Bewilligung der zuständigen Bundesbehörden.

Auf die Umfrage des Schweizer Hotelier-Verein betreffend die zusätzliche Altersversicherung sind bis 31. Mai 1961 500 Antworten eingegangen.

Das Interesse für die Altersspparkasse des SHV haben angemeldet: 312 Betriebe mit 2323 Personen, welche die Voraussetzungen zur Aufnahme gemäss Reglement erfüllen.

Gleichzeitig mit der Umfrage haben wir unsere Mitglieder ersucht, uns die Angaben über den Altersaufbau des gesamten Personals zur Verfügung zu stellen. In erfreulicher Weise sind uns die Daten über die Altersstruktur für 7350 Hotelangestellte eingereicht worden. Die Statistik zeigt folgende Verteilung nach Alterskategorien:

Jünger als 16jährig	49	oder	0,7 %	
17—18jährig . . .	385	„	5,2 %	
18—19jährig . . .	797	„	10,8 %	
20—30jährig . . .	3022	„	41,1 %	57,8 %
30—40jährig . . .	1406	„	19,1 %	
40—50jährig . . .	762	„	10,4 %	
50—60jährig . . .	594	„	8,1 %	
60—70jährig . . .	291	„	4 %	
über 70jährig . . .	44	„	0,6 %	
	7350		100 %	

578 % aller Angestellten stehen im Alter bis zu 30 Jahren; ein Beweis mehr, dass alles getan werden muss, um das Stammpersonal in vermehrtem Masse dem Beruf zu erhalten.

Die Zahl der positiven Antworten hat unsere Erwartungen weit übertroffen. Zum Vergleich sei erneut festgestellt, dass wir uns für die Krankenversicherung im ersten Betriebsjahr mit einer Beteiligung von nur 96 Betrieben begnügen mussten. Für die Altersspparkasse SHV können wir schon von Anfang an mit einer grösseren Beteiligung rechnen. Gestützt auf das soeben bekanntgegebene Ergebnis der Umfrage beantragt Ihnen die Vereinsleitung, die Altersspparkasse als fakultative Institution des Schweizer Hotelier-Verein zu schaffen, und zwar gemäss dem Reglementsentwurf, der sämtlichen Mitgliedern zugestellt wurde.

Wir bitten Sie ferner, dem Zentralvorstand die Kompetenz zu erteilen, alle mit der Schaffung einer Altersspparkasse verbundenen Vorkehren zu treffen.

Ohne Gegenstimme erklärte sich die Delegiertenversammlung mit der Initiative des SHV zur Schaffung einer zusätzlichen Altersversicherung einverstanden.

Schliesslich stellte der Zentralpräsident der Versammlung noch den neuen Leiter der Stellenvermittlung, Herrn Ehlers, vor, der in wohlabgewogenen Worten die Versicherung abgab, alles zu tun, um den Mitgliedern in der Personalbeschaffung behilflich zu sein.

Der Zentralpräsident benützte die Gelegenheit, die Mitglieder zu ermahnen, sich im Verkehr mit dem Stellenvermittlungsbüro eines freundlichen Tones zu befleissigen und ihren Ärger und ihre Enttäuschungen hinsichtlich ihrer Personalschwierigkeiten nicht in eidgenössisch robuster Art an den Angestellten des Hotelbüros abzureagieren, denn diese tun nach bestem Wissen und Gewissen alles, was in ihren Kräften steht, um unsere Mitglieder gut zu bedienen.

Diverse Diskussionsvoten

Herr J. Escher (Bern) machte auf bedauerliche Fälle hinterlistigen Wegschnappens von Personal aufmerksam und geisselte ein solches Vorgehen, dessen sich meistens junge Hoteliers schuldig machen. Hier gehe es um die Kinderstube. Er appellierte an die Kommission, ihren Einfluss auch in dieser Richtung zur Geltung zu bringen.

Unser Zentralpräsident unterstützte diesen Appell an das berufsgemeinschaftliche Gewissen.

Auf eine Frage von Herr J. Stöpfer (Zermatt), wie das Problem der Arbeitszeitverkürzung zu behandeln sei, antwortete der Vorsitzende, dass darin ja gerade die Hauptaufgabe der Kommission bestehe, Lösungen zu finden, die sowohl den Interessen des Hoteliers wie des Gastes gerecht zu werden vermögen. Die Kommission werde über ihre Arbeit laufend Bericht erstatten.

Herr A. Riedi (Hergiswil) bezeichnete das Personalproblem als die grösste Sorge der Hotellerie. Alles, was auf andern Gebieten getan werde, nütze nichts, wenn es nicht gelinge, das gegenwärtige Angebots- und Nachfrageverhältnis auf dem Arbeitsmarkt umzukehren. Zur Illustration der heutigen Lage schilderte er die Vorgänge in seinem Betrieb. Krasse Fälle von Vertragsbrüchen sollten einer Zentralstelle gemeldet werden. Im weiteren lenkte er die Aufmerksamkeit der Versammlung auf Personalinserate ausländischer Unternehmen in der Hotel-Revue.

Zentralpräsident Dr. F. Seiler betonte, dass von Basel keine Angestellten vermittelt werden, die sich ungebührlich benehmen. Die Vorgesetztenschulung wird auch zur besseren Personalerziehung beitragen. Viel hängt auch vom herrschenden Betriebsklima ab. Was die ausländischen Inserate betrifft, so dürfen wir nicht allzu sehr gegen das Prinzip der Freizügigkeit verstossen, denn wir möchten Retorsionsmassnahmen schlimmer Art verhüten. Vergessen wir nicht, dass wir selbst entscheidend auf ausländisches Personal angewiesen sind.

Die Hoteliers sollten in ihrem Tätigkeitsbereich mehr für die Personalwerbung tun, war die Meinung von Herrn Ch. A. Masserey (Montreux). Ihm schwebt nicht die Errichtung neuer Fachschulen, sondern der Ausbau von Schulhotels in allen Kurorten vor, in denen junge Mädchen mit allen Sparten des Betriebes vertraut gemacht werden im Sinne eines «apprentissage pour jeunes filles d'hôtel».

Der Vorsitzende dankte für die Anregung und wies darauf hin, dass das durch die Initiative von Herrn Tissot geschaffene Centre de formation professionnel ähnliche Zwecke verfolge.

Herr J. Friedli (Sundlauenen) wollte noch wissen, wie es mit dem griechischen Personal stehe. Auf diese Frage antwortete Herr F. Tissot, dass bereits eine grosse Anzahl griechischer Arbeitskräfte durch das Stellenbüro in Basel vermittelt werden konnte. Es handelt sich bei der Griechenaktion um einen Testfall. Zwei Faktoren spielen eine Rolle: 1. die Distanz. Man kann die Griechen nicht für eine Saison kommen lassen, weil die Reisekosten viel zu hoch sind. Es kommen nur Engagements von mindestens 18 Monaten in Frage. 2. die Sprache. Man darf die Griechen nicht einzeln plazieren, sondern in Gruppen, damit sie sich mit Gleichsprachigen unterhalten können. Sonst besteht die Gefahr, dass sie den Cafard bekommen. Das Centre de formation professionnel entwickelt sich gut. Bald werden es über 1000 Leute sein, die dort in viermonatigen Kursen ausgebildet werden.

Unser Zentralpräsident betonte auch noch die Notwendigkeit seelsorgerischer Betreuung der griechischen Angestellten. Abschliessend bemerkte er, dass von Jahresbeginn bis heute das Stellenbüro in Basel ebensoviele Angestellte vermittelt hat, wie im ganzen letzten Jahr, was angesichts der Konkurrenz der Industrie einen beachtlichen Erfolg darstellt. Sehr wichtig ist, dass jeder einzelne Betrieb bzw. die Arbeitgeber und Betriebsleiter noch viel intensiver sich des Personals annehmen und es auch in menschlicher Beziehung gut betreuen.

Da die Allgemeine Umfrage angesichts der vorgerückten Zeit nicht benützt wurde, konnte Zentralpräsident Dr. F. Seiler die St.-Galler Tagung mit den besten Wünschen für eine gute Saison und gute Heimkehr schliessen.

Festbankett und Ball im Kongresshaus Schützengarten

Man muss wirklich sagen: die St.-Galler Kollegen haben eine maximale Anstregnung gemacht, um die Delegierten würdig und grosszügig in ihrer Stadt zu empfangen. Schon der Zentralvorstand, der am Nachmittag des Vortages zu einer Sitzung zusammengetreten war, um vor allem die Traktanden der Delegiertenversammlung zu besprechen, hatte erfahren dürfen, was St.-Galler Gastfreundschaft heisst. Am Abend war es die Regierung des Kantons St. Gallen, die den Zentralvorstand zu einem erfrischenden Trunk in den Staatskeller eingeladen hatte, wo Herr Regierungsrat Hans Schneider namens der Regierung den Willkommensgruss entbot und bemerkte, dass der Staatskeller — ursprünglich Zuchthaus, dann Untersuchungsgefängnis, militärisches Arrestlokal — ein Geschekn des Gewerbeverbandes darstelle, der dieses aus dem 10. Jahrhundert stammende Turmgebäude, Teil der alten Stadtbefestigung, vor dem Verfall bewahrt und in einen wundervollen Raum für intime Empfänge verwandelt hat. Ein kräftiger Applaus folgte der Bemerkung von Herrn E. Stefani, Herrn Regierungsrat Schneider sei es zu verdanken, dass im Kanton St. Gallen die Serviertochterlehre mit Zustimmung des BIGA schon vor dem 18. Altersjahr toleriert wird. Unser Zentralpräsident dankte für den liebenswürdigen Empfang nach echt sanktgallischer Art und erklärte, dass sich die Mitglieder des Zentralvorstandes auf Grund des gekosteten Berneckers und Gonzenbergwerklers restlos davon überzeugt haben, dass das nur 150 ha umfassende sanktgallische Rebareal herrliche Tropfen hervorbringt.

Ein herzlicher Empfang wurde sodann den Mitgliedern des Zentrlavorstandes von den St.-Galler Kollegen im gediegenen Restaurant des Hotel Metropol bereitet, wo Herr A. Delway ein lukullisches Mahl auftischen liess, das einmal mehr bewies, wie sehr St. Gallen seine gastronomische Tradition zu pflegen bestrebt ist. Aus den liebenswürdigen Begrüssungsworten des Präsidenten der St.-Galler Sektion, denen sich eine Geschichtslektion von Verkehrsdirektor Armin Moser, der die Entwicklung St. Gallens von der Klostergründung bis zur Stadt der Création schilderte, ging hervor, wie sehr es den St.-Gallern ein Herzensbedürfnis war, der Verbandsexekutive einen würdigen Empfang zu bereiten. — Das

Festbankett mit Ball

begann mit einer Freundesgeste eines Abwesenden: mit dem von Ehrenmitglied Jean Haecky zum Apéritif gestifteten Heidsieck Monopol. Ein gastronomisches Ereignis erster Ordnung bildete das Festbankett. Das Menu verdient festgehalten zu werden:

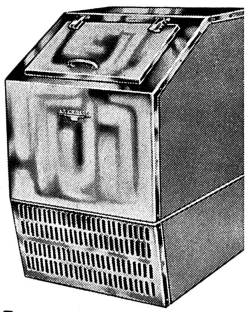
Demi homard aux salades divers
Toast et beurre
*
Real Turtle Lady Curzon
*
Selle d'agneau aux fines herbes
Pommes nouvelles
Laitue au lard
Salade
*
Parfait glacé Grand Marnier
Friandises
*
Café noir — Liqueurs.

Eine Revolution in der Schweiz

in der Kunst des Herstellens von

Eiswürfeln

für Cafés, Bierwirtschaften, Restaurants, Hotels, Tea-Rooms, Kliniken und Spitäler



mit der aussergewöhnlichen

LA-CROSSE

Maschine, wovon in den USA mehr als 20000 Stück in Gebrauch sind.

Eine einfache, gefällige und solide Maschine.

Preis:

4450.—

franco Domizil.

Für Auskunft und Verkauf

FRIGO-CALOR SA, 13, Ancien-Port, **Genf**

REGIONALAGENTEN WERDEN GESUCHT

MLB-Elektro-Kippkessel und Elektro-Bratpfannen auf Wandkonsolen oder auf Bodenständern montiert. Bratpfannen mit runden oder rechteckigen Bratflächen.

MLB-Speise- und Tellerwärmer alleinstehend oder für Einbau in allen Grössen mit Thermostaten.

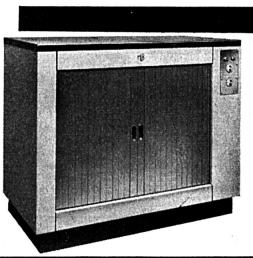
MLB

Unser Fabrikationsprogramm:

Für Grossküchen:
Elektrischer Kipp-Kochkessel
Kipp-Bratpfannen
Wärme-Schränke
Gross-Rechauds
Bains-Marie

Für Metzgereien:
Kipp-Kochkessel
Fleischkäse-Backofen

Für Landwirtschaft:
Futterkocher
Bauern-Brotbackofen



Max Bertschinger & Co.
Lenzburg Telefon (064) 8 27 12

Zucker Aromen

Wir liefern

für Ihre **Konditorei** alle Hilfsstoffe wie:

Aromen, Farben
Cremepulver
Schneepulver
Eiweiss, krist.
und gemahlen
Cakesfrüchte
Garnierfrüchte
Couverturen
etc. etc.

Werner Jucker, Winterthur
GmbH.
Weststr. 51 Tel. (052) 2 88 10

Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lackschonend, unverwüstlich, roluminds, mit Zimmer-Nr. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telephon (041) 2 38 81

Abegglen-Pfister AG Luzern

Lugano • Lido Cassarate

Hotel-Restaurant

(maison exclusive)
magnifique position, 40 lits, complètementneuf, moderne, déjà presque tout réservé pour la saison en cours. Capital nécessaire fr. 300000.— environ. Ecrire sous chiffre L 9169 Publicitas, **Lugano.**

Zu kaufen gesucht:

Stadtgeschäft Hotel-Restaurant

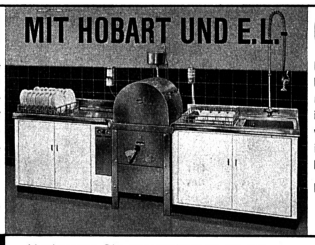
oder Garni von solventem Selbstkäufer. Offerten unter Chiffre S G 1120 an die Hotel-Revue. Basel 2.

GESCHIRRWASCHEN

HOBART, die meistverkaufte Geschirrwaschmaschine in der ganzen Welt, dank neuester Konstruktionen und bester Qualität. Ueber 50 Modelle für jeden Bedarf — über 60-jährige Erfahrung in diesem Spezialgebiet. Tausendfach bewährt.

HOBART wäscht — spült — trocknet ohne Bruch.

MIT HOBART UND E.L.



GLANZTROCKNUNG

Das E. L.-Glanztrocknungs-System hat sich nach vieljähriger Erfahrung in den USA und nunmehr auch in der Schweiz hervorragend bewährt. Wir sind in der Lage, Ihnen in der ganzen Schweiz bereits bewährte Anlagen zu zeigen.

E. L.-Glanztrocknung = Geschirr-Trocknen ohne Tücher mit schönstem Hochglanz.

Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:

HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.-G. ZÜRICH Stockerstrasse 45
VERKAUF - SERVICE Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48

Filialen in:	**St. Gallen**	**Lausanne**	**Locarno**
	Rorschacherstr. 48	Avenue Vinet 33	Piazza Grande 11
	Tel. (071) 22 70 75	Tel. (021) 24 49 49	Tel. (093) 7 43 79

Le tribunal fédéral tranche en faveur des 3 semaines de vacances dans le canton de Vaud

Le canton de Vaud a adopté récemment une loi sur les vacances payées. Cette loi institue 3 semaines de vacances obligatoires pour tout le commerce et l'industrie, y compris les vignerons et les maraîchers. La réglementation de l'agriculture est plus limitée. La Chambre de droit public du tribunal fédéral, statuant sur le recours de droit public formé par de nombreuses entreprises intéressées, a, après avoir délibéré pendant cinq heures, déclaré par 4 voix contre 3, la loi vaudoise compatible avec la constitution fédérale. Elle a également rejeté les conclusions subsidiaires tendant à ranger les vignerons et les maraîchers dans la même catégorie que les agriculteurs. Cette dernière décision a été prise par 5 juges contre 2. La Chambre a estimé que la loi cantonale ne violait ni le droit civil, ni le droit public fédéral, qu'elle n'était notamment pas contraire à la liberté du commerce et de l'industrie garantie par l'article 31 de la Constitution et pas davantage à l'article 4 de la Constitution qui assure l'égalité de traitement des citoyens.

La décision du tribunal fédéral était impatiemment attendue dans le canton de Vaud. L'on demandait en effet si le tribunal fédéral ferait une différence entre la situation existant à Genève, à Lausanne et dans la campagne vaudoise en particulier.

Dans les deux cas la décision n'a été prise qu'à une voix de majorité ce qui montre que les arguments contre les trois semaines de vacances généralisées avaient quand même un certain poids.

Dans l'hôtellerie, les tenanciers d'entreprises avaient été avertis de prendre leurs dispositions de façon à ne pas être surpris par un verdict négatif. Il s'agit maintenant de s'exécuter, car tous les employés pourront maintenant revendiquer leurs trois semaines de vacances et pour ceux qui ne sont occupés qu'une partie de l'année leur quotepart calculée au prorata de la durée de l'emploi.

Es war ein erhebender Anblick, als die Lammrücken von der Küchenbrigade in den Saal getragen und hier von den Köchen vor den Augen der Gäste servicegerecht tranchiert wurden. Alles klappte so tadellos, und die Qualität des Gebotenen war so einwandfrei, dass man nur ein Lob hörte, das sowohl dem Küchenchef, dem Servicepersonal sowie dem Pächterehepaar Marugg galt.

Der Festakt wurde mit einer Ansprache von Stadtammann Dr. Anderegg eröffnet, der den Delegierten das Willkomm der städtischen und kantonalen Behörden überbrachte und den Bemühungen des Hotelgewerbes, sich unter Aufrechterhaltung des Leistungsprinzipes der modernen Zeit anzupassen, Anerkennung zollte. Namens der St.-Galler Kollegen dankte Herr E. Stefani für die Wahl der Gallusstadt, der es gelungen ist, sich dem Tourismus mehr und mehr zu erschliessen, als Tagungsort. Daraufhin begrüsste Zentralpräsident Dr. Franz Seiler die zahlreichen Ehrengäste, insbesondere die Herren Regierungsrat Hans Schneider, Stadtammann Dr. E. Anderegg, den Generalsekretär der AIH, P. Depret, Paris, Dr. A. Würzl von der österreichischen Hoteliervereinigung, P. Derron, Präsident des Schweizerischen Wirtevereins, O. Inglin, Präsident der Union Helvetia, Dr. F. Portmann, Generalsekretär der UH, sowie die Herren alt Nationalrat H. Albrecht, St. Gallen, und Verkehrsdirektor Armin Moser.

Herzlichen Dank entbot er sodann den Freunden von St. Gallen für den geradezu fürstlichen Empfang und zollte besonderes Lob und Anerkennung dem Ehepaar Marugg für die kulinarische Meisterleistung und den flotten Service und wand den Herren E. Stefani und Armin Moser ein besonderes Kränzchen. Herr Marugg hatte die glänzende Idee, die 21 Servierlehrtöchter, auf die die St.-Galler Kollegen so stolz sind, weil von den 46 Servierlehrtöchtern der ganzen Schweiz fast die Hälfte auf St.-Galler Betriebe entfällt, auf der Bühne aufmarschieren zu lassen. Spontan folgte darauf eine Geste des SHV, indem unser Zentralpräsident der Servierlehrtochter mit dem besten Abgangszeugnis eine bezahlte Flugreise hin und zurück nach Paris oder London, um sich dort fachlich weiter auszubilden, versprach.

Wer sagt, Modeschauen seien nichts für Männer, der kennt die Männer schlecht; jedenfalls erntete die von Dr. Bruno Meyer von der Publizitätsstelle der Schweizer Baumwoll- und Stickereiindustrie humorvoll eingeleitete und von Frl. Heidi Kasper konzipierte Modeschau einen eklatanten Erfolg; und als am Schluss der Vorführung der neuesten St.-Galler Créationen 1962 die Mannequins-Damen als biedere St.-Galler Bürgersfrauen vorgestellt wurden, wollte der Beifall kein Ende nehmen.

Von den Spezialitäten der Schweizer Regionen wusste Hotelier Delway Amüsantes zu sagen, und dann sprühte der von ihm vorgestellte Conférencier Johann Linder von der Seeger-Bar Witz und Geist aus seinem auf das Gastgewerbe zugeschnittenen Repertoire. Das Tanzorchester, das nach dem Essen eine hervorragende Appenzeller Ländlermusik abgelöst hatte, hielt jung und alt noch lange auf den Beinen.

Geschlossen gegen Diktatur-Ferien im Kanton Zürich!

Vom Kantonalen Gewerbeverband Zürich wird uns geschrieben:

Die Gefahr ist nicht von der Hand zu weisen, dass im Kanton Zürich bei der am 25. Juni stattfindenden Volksabstimmung über die kommunistische PdA-Feriengesetz-Initiative für einen Teil der Stimmbürger die Ferienlockung grösser sein wird als die Besinnung auf das, worum es wirklich geht. Es geht bei der Initiative um die gesetzliche Verankerung von 3 Wochen Ferien für alle Arbeitnehmer vom ersten Dienstjahr an!

Es steht vor allem zur Diskussion, ob die staatliche Feriengesetzgebung der vertraglichen Entwicklung vorgreifen soll oder nicht. Der zürcherische Regierungsrat hat bei Anlass der letzten Revision des kantonalen Feriengesetzes, die erst am 29. Mai 1960 vom Volke gutgeheissen worden ist, den Grundsatz aufgestellt, dass die vertragliche Entwicklung und nicht der gesetzliche Zwang in der Ferienordnung voranzugehen habe. Dieser Grundsatz ist zweifellos richtig und gilt auch heute noch.

Anders lautet die Ansicht der PdA-Kommunisten. Selbst bei der Ferienregelung halten sie es mit Zwang und Diktatur, den üblichen Hilfsmitteln zur Durchsetzung ihrer zerstörerischen Pläne, die mit der menschlichen Freiheit noch immer und überall radikal Schluss gemacht haben, wo die Kommunisten ihre Hände im Spiel haben. Sie wollen keine Verständigung zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern, sie wollen nicht den Arbeitsfrieden, sie wollen keine fruchtbare vertragliche Entwicklung der Sozialprobleme. Ihr Ziel ist einzig und allein die staatliche Diktatur, die sie selber eines Tages ausüben zu können hoffen.

Es ist nicht leicht, ferienfreudigen Arbeitern und Angestellten diese Zusammenhänge klarzumachen und an ihre Vernunft zu appellieren, wo ihr Gefühl einfach nach drei Wochen bezahlter Ferien begehrt, ganz gleich, auf welche Weise sie festgelegt werden, ob durch Vertrag oder durch Polizeigewalt. Um so mehr Grund besteht, dass wir alle, die wir um die Verantwortung wissen, die mit dieser Entscheidung verbunden ist, uns zielbewusst und energisch für das Prinzip einsetzen, dass in der Ferienordnung die vertragliche Entwicklung im wohlverstandenen Interesse aller den Primat besitzt gegenüber der Polizeigewalt.

Zu diesem Zweck ist es unerlässlich, dass jeder stimmberechtigte Gewerbetreibende und Unternehmer den Gang an die Urne absolut nicht versäumt, weil es auf die Stimmabgabe eines jeden ankommt, da in der Demokratie bekanntlich die Zahl entscheidet. Deshalb am 25. Juni im Kanton Zürich geschlossen gegen Diktatur-Ferien à la PdA!

Auskunftsdienst

Schon wieder eine Kreditkarte!

Zur gleichen Zeit, als unsere Delegiertenversammlung in St. Gallen erneut eindrücklich Ablehnung der Kreditkarten auf Provisionsbasis beschlossen hat, fliegt einigen Mitgliedern das Zirkular einer privaten Gesellschaft auf den Tisch, welche für die Mitglieder eines Serviceringes die Abrechnung auf Grund einer Kreditkarte vorschlägt und für diesen «Dienst» 7 % Kommission als «Dienstleistungsrückvergütung beansprucht. Es handelt sich um die Firma SOLAIC AG, die auch als Reiseagentur unter der Bezeichnung «TRAVIA» diesen Club-check-Service einführen möchte. Die Adresse dieser Firma lautet: 16, rue Vernet – 65, rue Galilée, Paris 8ème.

Es sei unsern Mitgliedern erneut in Erinnerung gerufen, dass nach einer in unserer Preisordnung aufgenommenen Bestimmung die Beteiligung an jedem Kreditkartensystem strikte untersagt ist, wenn damit die Abgabe einer Kommission verbunden ist. Nach wie vor bleibt die Kommissionsgewährung auf die Reisebüros beschränkt, denn diese leisten den Hotels durch Gästezuweisung einen effektiven Dienst, währenddem die Herausgabe von Kreditkarten an einen beschränkten Personenkreis lediglich eine organisatorische Leistung darstellt, die von denjenigen bezahlt werden soll, die diesen Dienst beanspruchen, keineswegs aber von Hotels und Verkaufsfirmen, denen damit nur noch zusätzliche Umtriebe erwachsen würden, eben durch die Kreditierung. Gegenüber dem Publikum würde es kaum zu verheimlichen sein, dass der Hotelier für die sogenannten Kreditkartengäste sich eine Kommission gefallen lassen muss, so dass man es dem barzahlenden Gast nicht verargen könnte, wenn er den Eindruck erhält, die ihm gewährten Leistungen überzahlt zu haben. Halten wir uns vor Augen, dass eine Kommission für Kredit beanspruchende Gäste in unserer Preiskalkulation keinen Platz hat. Sonst wären Zweifel in deren seriöse Handhabung geradezu begründet.

Vorsicht, schlechter Zahler!

Nachdem das Reisebüro Arthur Fayt, 28, Boulevard du Régent in Brüssel 1, trotz wiederholter Mahnungen eine überfällige Forderung aus dem letzten Jahr immer noch nicht bezahlt hat, sei den Mitgliedern angeraten, Aufträge dieser Firma nur gegen Vorauszahlung anzunehmen.

Unerwünschte Verkehrsreklame

Aus Madrid erhielten Mitglieder eine Einladung zur Inseratenerteilung in einer Publikation, die nach unsern Erkundigungen bis jetzt noch nicht erschienen ist, und die sich «Green Gold» nennt. In unsern Kreisen hält man es nicht für zweckmässig, Reklamegelder in einer Publikation zu investieren, über deren Auflage und Erfolg man noch völlig im ungewissen ist.

Avis

Déjà une nouvelle carte de crédit!

Au moment où l'assemblée des délégués décidait à St-Gall de refuser toute carte de crédit impliquant le paiement d'une commission, une société privée adressait à certains de nos membres une circulaire leur proposant un nouveau service qui aurait pour tâche de décompter avec eux sur la base d'une carte de crédit. Elle demande pour ce service une commission de 7 % à titre de «ristourne pour service rendu». Il s'agit de l'agence Solaic S.A., qui est connue comme agence de voyages sous le nom de «Travia». Son adresse est la suivante: 16, rue Vernet-65, rue Galilée, Paris 8e.

Rappelons sous cette rubrique que notre règlement des prix interdit à tous les membres de participer à un système de cartes de crédit les obligeant à verser une commission. Comme par le passé, celle-ci demeure réservée aux agences de voyages qui rendent effectivement service aux hôtels en leur envoyant des clients, alors que les organisations de crédit ne rendent que des services administratifs aux clients et non aux hôteliers.

Nos prix ne peuvent comprendre une commission à l'intention d'organisations de crédit et la décision confirmée à St-Gall l'a prouvé une fois de plus.

Attention, mauvais payeur!

Malgré de nombreux avertissements et sommations, l'agence de voyages Arthur Fayt, 28, Boulevard du Régent à Bruxelles, n'a pas encore payé une dette vieille de plus d'une année. Nous conseillons donc à nos membres de faire preuve de prudence et de n'accepter des commandes de cette maison qu'à la condition d'être payés d'avance.

Publicité touristique parasitaire

Certains de nos membres ont été invités à publier une annonce dans une revue madrilène – qui, selon des renseignements obtenus, n'a pas encore paru – et qui s'inutile «Green Gold». L'on estime dans nos milieux qu'il ne serait pas judicieux de faire de la propagande dans cette publication et d'investir des sommes importantes dans une revue dont on ne connaît encore ni le tirage, ni le succès qu'elle pourrait avoir.

Divers

Une ville en liesse : Bienne, un jour de braderie

La braderie de Bienne a lieu les samedi et dimanche, 1 et 2 juillet prochains. Elle a choisi comme devise, cette année : « Au delà des mers ». Ce qui caractérise la braderie biennoise, c'est l'atmosphère extraordinaire qui règne ces jours-là. On peut bien dire que toute la ville descend dans la rue. Le visiteur y trouve ce qu'il aime : la couleur locale. La braderie, c'est une population à la frontière des langues qui s'exprime dans une fête. On brade et toute la ville est assise aux tables des cafés. On danse sur les places publiques, on se bat aux confetti. Un bœuf est rôti à la broche. Bref, la braderie, c'est une ville qui se détend et qui se révèle à l'étranger. On dit avec raison : il faut avoir vu Bienne un jour de braderie.

FAVORISEZ...

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

Die Geschirrwasch- und Gläserspülmaschine
Wir beraten Sie gerne
GEHRIG
F. Gehrig & Co.
Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate
BALLWIL/LU
Telefon 041.89 14 03

Association recherche
hôtelier
pouvant héberger environ 50 étudiants mixtes, pour la période – à peu près – du 22 décembre 1961 au 2 janvier 1962, pour un camp de ski. Ecrire U.E.J.F., 6, rue Lalande, Paris 14e.

Lernen Sie Englisch in
England
an der international bekannten
ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH IN BOURNEMOUTH
Kurse von 8 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.
Prospekte und Auskunft erhalten Sie kostenlos durch unser Sekretariat für West-Europa:
SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. FÜR DIE ADSE
Beethovenstrasse 48, Zürich 2, Telefon (051) 34 49 88

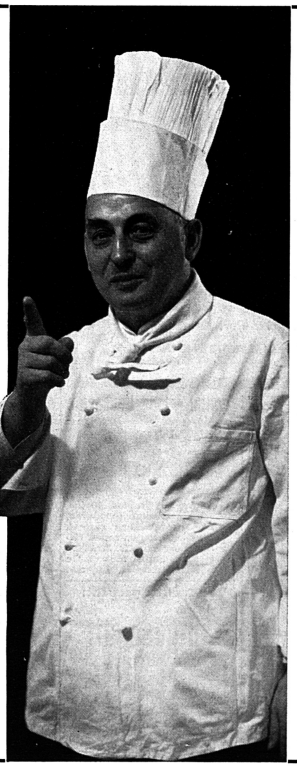
Zu pachten gesucht
Hotel oder Pension
eventuell Altersheim
Jahresbetrieb oder Saison. Offerten erbeten unter Chiffre H P 1543 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MILFLOR
TEEBEUTEL
von Ihren Gästen bevorzugt
Hans Giger & Co. Bern

Wenn Sie
Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue.

Mit nur **5 Rp.**
offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an
Drogerie Schaerer, St. Jakobstraße 39, Zürich 4/26, genügt.
Hr./Fr. .....
Adr. .....
Ort ..... AA

Jawohl, Sie auch...



Sie wissen so gut wie ich, dass man heute ein Restaurant gerne nach der Qualität der servierten Grilladen einschätzt. Niemand kann es sich heute mehr leisten, auf den TURMIX-Infra-Grill mit dem Zeit und Geld sparenden Doppelplatten-System zu verzichten. Sofort unverbindliche Vorführung verlangen. Telephon (051) 90 44 51, TURMIX AG. Küsnacht-Zürich.

Der automatische Selbstrettungsapparat

LONGWORTH

(von der Technischen Kommission des Schweiz. Feuerwehrvereins geprüft)

zur Rettung aus Anstalten, Heimen, Schulhäusern, Spitälern, Hotels, Fabriken, Schwebebahnen, Kran-Kabinen usw.

Rettung aus Feuergefahr
durch die Fenster

FEGA-Feuerlöschgeräte

sind führend:

einfache Bedienung
zuverlässig
prompter Service

Staublöscher P-12

Auf Grund des EMPA-Prüfattestes von der Vereinigung kantonal-schweizerischer Feuerversicherungsanstalten und vom Schweizerischen Feuerwehrverein zugelassen.

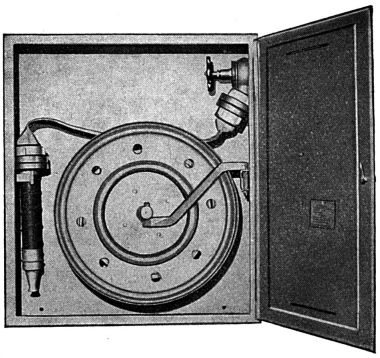
Verlangen Sie bitte Prospekte und kostenlose Beratung.

FEGA-WERK
AG ZÜRICH SA

Albisriederstrasse 190 Zürich 9/47 Telephon (051) 52 00 77

PRIMUS

Feuerlöschgeräte
Feuerlöschanlagen
Feuermelder



Wir fabrizieren und liefern für alle in Betrieben des Gastgewerbes vorkommenden Bedürfnisse

- **Nasslöscher**
- **Luftschaumlöscher**
- **Staublöscher**
- **Kohlensäurelöscher**

Ferner liefern wir

- **Feuerlöschposten**
- **Haushydranten**
- **Löscharmaturen aller Art**
- **Zusammenlegbare Wasserspeicher aus Kunststoff**
- **Meldesysteme in zuverlässiger Ausführung**

Wir unterhalten einen fachmännisch ausgebauten Kontrollservice.

Bitte verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Vertreterbesuch.

PRIMUS ELIDA AG. **Binningen bei Basel**
Abteilung Feuerlöschgeräte Telephon (061) 38 66 00

JOMOS

bietet
Sicherheit und Schutz

J. G. Mohler Augst BL

Tel. (061) 81 22 83 Gegr. 1947

JOMOS-Feuerlösch-Technik

Verlangen Sie Prospekte oder Kataloge – Unverbindliche technische Beratung – Berechnungen und Ausführungen neuer und bestehender Objekte

FABRIKATION

Wandlöschposten

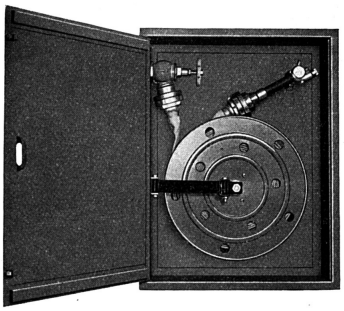
mit Gummischlauch
mit Wasserzufuhr durch die Haspelachse
oder mit Hanfschlauch

Handfeuerlöscher

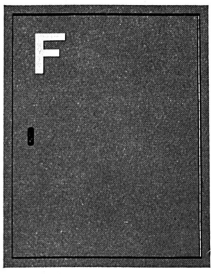
erstklassiges geprüftes Schweizer Fabrikat

Kleinlösch-Geräte

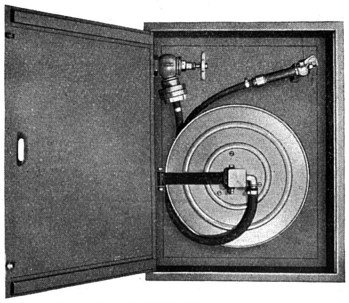
Armaturen + Strahlrohre



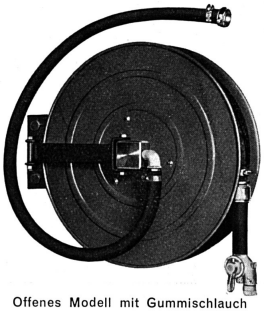
Mod. SCH-UP 670 Unterputz-Schrank
Zchn. Nr. 2519, mit Hanfschlauch



Aufputz- oder Unterputzschrank geschlossen



Mod. VGA-60 SCH-UP Unterputzschrank mit Gummischlauch
Zchn. Nr. 2529/31 ab 30 m zweiarmig



Offenes Modell mit Gummischlauch
Mod. VGA THP-60 Zchn. Nr. 305/308

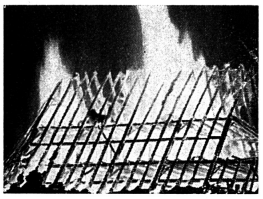
Nasslöscher
N 11

Luftschaumlöscher
L S 12

Staublöscher
STL 12

Kohlensäurelöscher
CO_2/4 PV

Feueralarm in Hotels



Securiton -Feuermeldeanlagen eignen sich besonders gut für Hotels und Dependenzen

Securiton -Feuermelder sprechen rasch an und schützen nicht nur einzelne Stellen

Securiton -Alarmzentralen zeigen sofort optisch an, in welcher Etage Feuer ausgebrochen ist

Securiton -Feueralarm wird auch bei nichtbesetzter Portierloge augenblicklich an die Abwehrstellen übermittelt

SECURITON AG, Bern-Zollikofen

Automatische Alarm- und Sicherungsanlagen
Birkenstraße 15 Telephon (031) 65 04 92
Weitere technische Büros in Lausanne, Luzern und Winterthur

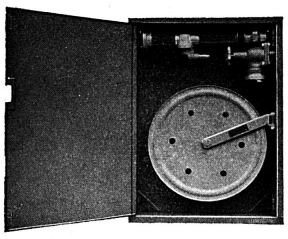
WIRKSAME BRAND-BEKÄMPFUNG MIT FEUERLÖSCHERN VON BREVO HORGEN

- zuverlässig im Einsatz
- leistungsfähig und modern
- einfach in der Handhabung
- erprobt und bewährt seit 1916

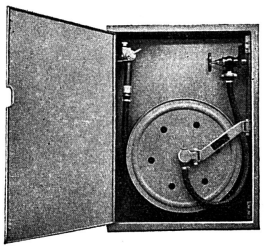
Unverbindliche Beratung
und Demonstration durch:

BREVO AG., Horgen ZH Tel. (051) 92 42 01
Schlauchfabrik Grosswangen LU Tel. (045) 3 57 25
Antifeu S. A., Lausanne Tel. (021) 22 67 78

VOGT-Feuerlöschposten

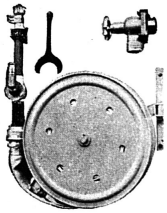


Nr. 735



Nr. 745

Nr. 746



Nr. 736

Ausführung in jeder Grösse. Für Hanf- oder gummierte Schläuche. **Neueste Konstruktion** mit garantiert alterungsbeständigem Hochdruckgummischlauch und Wasserführung durch die sich drehende Haspelachse.
Eigenfabrikat. Vom Schweizerischen Feuerwehrverein geprüft und anerkannt.

GEBRÜDER VOGT, OBERDIESSBACH BE
MASCHINEN- UND MOTORSPRITZENFABRIK
Gegründet 1916 Telephon (031) 68 33 44

VOGT

Massnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Hotelbränden

J. Meyer, Ing.,
Leiter des Technischen
Büros des S. F. V.

Geleitwort

Die jüngsten Hotelbrände – besonders die Brandkatastrophe auf Rigi-Kaltbad, bei der 11 Personen den Tod fanden – haben in der schweizerischen Öffentlichkeit eine begreifliche Beunruhigung ausgelöst. Namentlich in Gästekreisen wurde die Frage aufgeworfen, ob die Sicherheitsvorkehrungen in unseren Hotels genügen.

Die Frage ist verständlich und berechtigt, und es ist auch vom Hotelierstandpunkt aus durchaus erforderlich, dass sehr sorgfältig geprüft wird, ob in jedem einzelnen Fall diejenigen Massnahmen getroffen wurden, die sich für die Sicherheit der Gäste und des Personals aufdrängen.

Anderseits wäre es falsch, aus der Brandkatastrophe von Rigi-Kaltbad den Schluss zu ziehen, dass ein Hotelaufenthalt für unsere Gäste mit aussergewöhnlichen Gefahren verbunden sei. Hotelbrände, besonders wenn sie geöffnete Häuser betreffen, sind nicht häufiger als Brände von Wohnhäusern, Fabriken usw., und eine Brandkatastrophe vom Ausmass derjenigen des Grand-Hotel Rigi-Kaltbad ist in der Schweiz bisher überhaupt noch nie vorgekommen. Das will nicht heissen, dass sich ein solches Unglück nicht wiederholen könnte. In unserem technischen Zeitalter lauern den Menschen jedoch überall Gefahren auf. Die Zahlen über die Strassenverkehrsunfälle reden eine deutliche Sprache. Aber auch Flugzeugabstürze, Schiffsuntergänge oder Eisenbahnzusammenstösse oder -entgleisungen zeigen, dass es keine absolute Sicherheit gibt, auch nicht bei jenen Verkehrsmitteln, bei denen die Sicherheitsmassnahmen auf ein Höchstmass ausgebaut sind. Doch trotz all dieser Gefahren wird heute mehr denn je gereist. Kein Autozusammenstoss, kein Flugzeugabsturz hält die Menschen davon ab, diese Transportmittel zu benützen – mit Recht! Denn man muss die Unglücksfälle in der richtigen Proportion zum Gesamtverkehr sehen. Dies gilt auch für die Brandfälle in der Hotellerie. Nach der schweizerischen Fremdenverkehrsstatistik zählte die Schweizer Hotellerie seit Kriegsende 118 000 000 Gästeübernachtungen. Im gleichen Zeitraum fanden in geöffneten Hotelbetrieben 12 Personen den Feuertod.

Mit dieser Feststellung wollen wir die Brandkatastrophen keineswegs bagatellisieren. Jedes Menschenleben stellt einen unersetzlichen Wert dar. Da nun gerade im Hotel eine grosse Zahl von Menschen auf verhältnismässig kleinem Raum beieinander wohnen und ein Brandausbruch viele Personen in Gefahr bringt, ist es von grösster Wichtigkeit, dass für die Sicherheit der Gäste und des Personals jene Vorkehrungen getroffen werden, die Gewähr bieten, dass im Ernstfall die Rettung der Menschen mit Aussicht auf grösstmöglichen Erfolg eingeleitet und der Sachschaden auf ein Minimum reduziert werden kann. Für jeden Gast stellt die Gewissheit, dass in einem Hotel angemessene Sicherheitsmassnahmen getroffen sind, eine Beruhigung dar.

Aus diesen Überlegungen heraus haben wir uns gleich nach dem Brand des Grand-Hotel Rigi-Kaltbad entschlossen, den ganzen Fragenkomplex der **Brandverhütung und Brandbekämpfung**, unter spezieller Berücksichtigung der Verhältnisse in der Hotellerie, durch einen anerkannten Fachmann behandeln zu lassen. Wir glauben damit einem in Hotelierkreisen weitverbreiteten Bedürfnis nach objektiver Orientierung über die **möglichen und zweckmässigen Sicherungsvorkehrungen** zu entsprechen. Wir sind uns dabei bewusst, dass es kein allgemeingültiges Rezept gibt. Für jedes Haus, je nach Lage, Grösse, Bauart, stellt sich das Problem verschieden. Ein Stadthotel in solider Stein- oder Stahlkonstruktion, bei dem die ständige Feuerwehr innert weniger Minuten zur Stelle sein kann, wird bei den Sicherheitsmassnahmen vielleicht nicht so weit gehen müssen wie ein abgelegenes Berghotel, dessen wichtigstes Bauelement Holz ist. Anderseits lässt sich bei diesem aus wirtschaftlichen Gründen ein maximaler Brandschutz oft nicht verwirklichen. Da wird es sich dann darum handeln, dass man eine Beschränkung auf jene Sicherungsvorkehren vornimmt, die sich als besonders vordringlich und zweckmässig erweisen. Wir sind überzeugt, dass diese vom Leiter des Technischen Büros des Schweizerischen Feuerwehrvereins, Herr Ing. J. Meyer, verfasste neutrale Abhandlung jedem Hotelier ein nützlicher Wegweiser und Ratgeber sein kann. Das genannte Büro steht unseren Mitgliedern auch für weitere Auskünfte und Expertisen zur Verfügung. Wir empfehlen den Hotelbetriebsleitern, diese Beilage samt den Inseraten, die sich auf Brandalarm, Rettungsgeräte und Brandbekämpfungsmittel und -einrichtungen beziehen, dem Dossier Brandschutz einzuverleiben, um die Unterlagen stets zur Hand zu haben, wenn konkrete Massnahmen aktuell werden sollten.

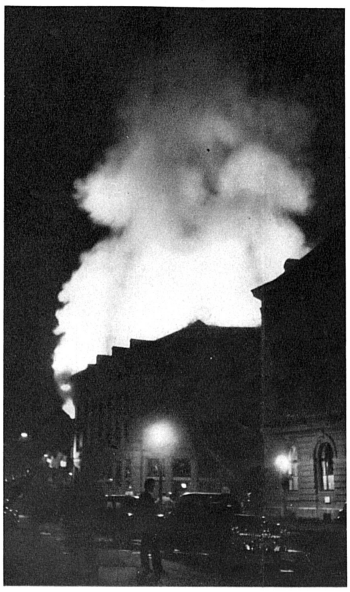
Wir hoffen, dass jeder Hotelier, angeregt durch die vorliegende Abhandlung, sich ernsthaft mit der Frage befasst, was er in seinem Haus zur Hebung der Sicherheit von Gästen und Personal im Sinne der Brandverhütung und Brandbekämpfung sowie der Rettung von Menschenleben vorzukehren in der Lage ist.

P.

Das Grand-Hotel Rigi-Kaltbad in Flammen
L'Hôtel Rigi-Kaltbad en plein embrasement

Vorbemerkung

Brand des Hotels Walhalla in St. Gallen
L'incendie de l'Hôtel Walhalla, à St. Gall



Unser Leben wäre ohne das Feuer in seinen verschiedenen Erscheinungsformen undenkbar. Täglich kommen wir mit Gegenständen in Berührung, die mit dem Feuer in irgend einer Weise in Beziehung stehen, die glühen, brennen oder explodieren, um funktionieren zu können. Der elektrische Funke entzündet das Gasgemisch in den Zylindern unseres Wagens, wenn wir den Anlasser betätigen. In den Hochöfen schmelzen Erze und Metalle durch die Hitze des Feuers. Das Feuer ist der wichtigste Helfer von allen Naturkräften, die sich der Mensch dienstbar gemacht hat. Die Entwicklung von der Urzeit zu der heutigen Lebensform wäre ohne das Feuer nicht denkbar.

«Feuer und Wasser sind gute Diener, aber schlechte Herren», sagt uns ein Sprichwort. Die Wahrheit dieses Wortes wird uns durch die Meldungen über Grossbrände durch Presse und Rundfunk bestätigt. Die Statistiken zeigen, dass das Risiko eines Brandausbruches nicht auf einzelne Gebäudearten oder Bauformen beschränkt ist, sondern Brände können überall, wo brennbare Materialien vorhanden sind, vorkommen. Wie in einfachen Haushaltungen, wo durch die Heizung, Kücheneinrichtung oder Unachtsamkeit, beispielsweise durch weggeworfene Zigaretten usw. täglich irgendwo Brände entstehen, besteht grundsätzlich dasselbe Risiko, jedoch der Grösse des Betriebes entsprechend höher zu bewerten in Hotels. Bei Reparatur- und Schweissarbeiten ist Vorsicht geboten. Es liegt in der Natur der Sache, dass die Gefahr für Menschenleben bei Brandausbrüchen in Hotels, wo viele Gäste auf relativ engem Raume wohnen, dementsprechend grösser ist.

Leider waren bei Hotelbränden im In- und Ausland neben dem Verlust unersetzlicher Sachwerte auch Menschenleben zu beklagen. Folgende Hotelbrände seien in diesem Zusammenhang erwähnt:

Hotel Vinekoff	Atlanta (USA)	119 Todesopfer
Hotel Stahlheim	Norwegen	24 Todesopfer
Hotel Walhalla	St. Gallen	1 Todesopfer
Grand Hotel	Rigi-Kaltbad	11 Todesopfer

Die nachstehenden Ausführungen sind unterteilt in:

1. Brandentstehung und das Wesen des Feuers
2. Brandverhütung
3. Brandbekämpfung

Den zweckmässigen Geräten zur Rettung von Personen wird ein besonderer Abschnitt gewidmet. Auch die Orientierung der Hotelgäste wird behandelt.

Neu erbaute Hotels und solche älterer Bauart in ländlichen und städtischen Verhältnissen werden speziell auseinandergehalten.

1. Brandentstehung und das Wesen des Feuers

Die verschiedenen Brandursachen sind so zahlreich und vielgestaltig, dass nur die folgenden wesentlichen Gruppen erwähnt werden können.

Fahrlässige Brandstiftung
böswillige Brandstiftung
Naturereignisse (Blitzschlag usw.)
chemische, physikalische und biologische Ursachen
elektrische Vorgänge
Brandstiftung durch Tiere

Damit eine Verbrennung stattfinden kann, sind 3 Voraussetzungen notwendig:

a) ein brennbarer Stoff
b) Sauerstoff (in der Luft sind 21 % Sauerstoff enthalten)
c) Wärme

Fehlt einer der drei Faktoren a, b oder c, so ist keine Verbrennung möglich. Diese Erkenntnis ist für die Brandbekämpfung und Brandverhütung grundlegend.

Entfernt man den brennbaren Stoff, so entzieht man dem Feuer die Nahrung. Wird die Sauerstoffzufuhr unterbunden, oder setzt man durch Abkühlung die Wärme herab, wird der Verbrennungsvorgang ebenfalls unterbrochen.

Im Sinne der Brandverhütung muss das gemeinsame Auftreten von Luft (Sauerstoff) und Erwärmung bis zur Zünd-Temperatur gleichzeitig mit brennbaren Materialien vermieden werden. Dies gilt besonders hinsichtlich der Lagerung von feuergefährlichen und brennbaren Materialien in der Nähe von Feuerstellen oder Zündquellen aller Art.

Das Hotel Castel-Zuoz nach dem Brande. Dank der durchgehenden Betondecke des obersten Geschosses konnte die Feuerausbreitung nach unten verhindert werden
L'Hôtel Castel-Zuoz après le sinistre. Grâce à la dalle de béton isolant l'étage supérieur, le feu à pû être localisé et la propagation aux étages inférieurs a été évitée

Dachstockbrand des Hotel Métropole in Basel
Incendie du toit du dernière étage de l'hôtel Métropole à Bâle

2. Brandverhütung

Vorbeugende Massnahmen

Vergleichen wir Brände mit Krankheiten. Es ist bedeutend leichter, durch geeignete Vorbeugungsmassnahmen den Ausbruch einer Krankheit zu verhüten als diese zu heilen.
Die optimale Abstimmung zwischen den unerlässlichen Brandschutz- und sicherheitstechnischen Massnahmen und den wirtschaftlichen und betrieblichen Forderungen eines Hotelbetriebes ist in jedem Fall, auch unter momentanen finanziellen Auswirkungen, im Sinne der Vorbeugung besser als die unübersehbaren negativen Auswirkungen eines Grossbrandes.

a) Bauliche Anordnungen:

Die Anordnung und Überwachung feuerpolizeilicher Vorschriften sind in der Schweiz Sache der Kantone und Gemeinden. Massgebend sind die kantonalen Feuerpolizeigesetze. Ferner kann auf die «Wegleitung für Feuerpolizei-Vorschriften», herausgegeben durch die Vereinigung kantonaler Feuerversicherungsanstalten, hingewiesen werden. Bei der Projektierung von neuen Hotelbauten können die entsprechenden baulichen Massnahmen vom Architekten nach Rücksprache mit den zuständigen kantonalen Behörden direkt eingeplant und verwirklicht werden. In Hotels älterer Bauart mit gegebener Bauweise können in den meisten Fällen durch entsprechende Umbauten die Sicherheitsanforderungen wesentlich verbessert werden. Der beispielsweise durch den Einbau einer zweiten Treppe eventuell eintretende Verlust von Gästezimmern sollte gegenüber der damit erreichbaren Verbesserung der Sicherheit der Gäste unbedingt zurücktreten. Der weltweite gute Ruf der schweizerischen Hotellerie steht mit der Sicherheit des Hotelgastes in direktem Zusammenhang.

Nachfolgend sind die hauptsächlichsten Forderungen des baulichen Brandschutzes zusammengefasst:

Die zur Verwendung gelangenden Baumaterialien sind nach den Begriffen «feuerhemmend», «feuerbeständig» und «hochfeuerbeständig» sinngemäss anzuwenden. Das Verhalten von Kunststoffen unter Feuereinwirkung ist speziell zu beachten.

Intern, d.h. nicht an einer Aussenfassade liegende Treppenhäuser sind mit einer vom Erdgeschoss aus zu bedienenden Vorrichtung für den Rauchabzug (Lüftung) zu versehen, die sich an der höchsten Stelle des Treppenhauses befinden muss.

Jeder Aufenthaltsraum soll einen sicheren Zugang zu zwei Treppen aufweisen, d.h. zwei voneinander unabhängige Fluchtwege müssen vorgesehen werden. Ebenso durchgehende Balkone mit Nottreppen an beiden Enden.

Nottreppen und Notleitern sind überall dort anzubringen, wo vorstehend beschriebene Disposition nicht realisierbar ist (ältere bestehende Gebäude).

Sicherstellung der Zugänglichkeit von aussen für die Rettungs- und Angriffsgeräte der Feuerwehr.

Unterteilung des Gebäudes in horizontale und vertikale Brandabschnitte durch Brandmauern und feuersichere Decken. Durchbrüche durch Brandmauern mit Türen aus mindestens feuerhemmenden Materialien abschliessen.

Feuerbeständige Unterteilung des Wohnteils gegenüber den technischen Betrieben, wie Heizung, Küche, Glätterei, Wäscherei, Lagerräume etc.

Durchgehende Verbindungen zwischen den Stockwerken wie Speiseaufzug usw. sind durch feuerhemmende Abschlüsse zu sichern. Treppen und Aufzüge durch feuerbeständige Wände von den übrigen Räumen trennen. Der Maschinenraum des Liftes muss gegenüber benachbarten Räumen feuerbeständig abgetrennt werden. Er ist vorzugsweise durch einen besonderen Aufbau auf dem Gebäude anzubringen.

Erdgeschoss und Kellerzone sollen feuerbeständig getrennt und keine direkten Verbindungen aufweisen.

b) Brandmeldung und Alarmierung

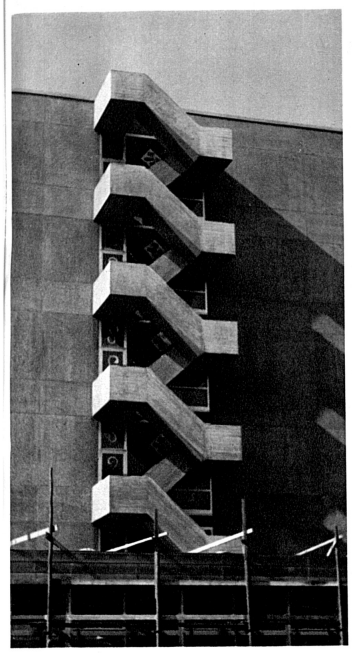
Die meisten Brände entwickeln sich aus kleinen Anfängen. Die zeitliche Entwicklung des Feuers und seiner Ausbreitung ist abhängig von verschiedenen Bedingungen, wie die Art der brennenden Stoffe der Frischluftzufuhr usw. Je länger ein Feuer ungehindert brennt, um so grösser wird das notwendige Volumen des Löschmittels und damit die Möglichkeit der Brandausbreitung in gefährlichem Ausmasse.
Der Faktor Zeit zwischen der Brandermittlung, dem Löscheinsatz und der Warnung gefährdeter Personen spielt daher eine ausschlaggebende Rolle. Als Beispiel kann hier der zeitliche Ablauf von der Brandentdeckung bis zum Eintreffen der Feuerwehr folgender Fall, der sich in der Praxis ereignet hat dienen:

Nach Wirtschaftsschluss um 23.30 Uhr begibt sich der Hotelbesitzer und das Personal zur Nachtruhe. Ungefähr 10 Minuten nach Mitternacht beginnt der kleine Hund des Hotelbesitzers zu bellen. Da er sich nicht beruhigen lässt, hält der Hotelbesitzer Nachschau, ob etwas nicht in Ordnung sei. Beim Öffnen der Wohnungstür schlägt ihm starker Rauch entgegen. Er versucht noch, vom Hotelbüro aus nach der Feuermeldestelle zu telephonieren, jedoch vergebens, die Leitungen sind bereits zerstört. Zugleich gewahrt er, dass das Feuer aus dem Speiseaufzug von den unteren Räumen herkommt. Er versucht noch, mit einem Kessel Wasser zu löschen, muss aber vor unerträglichem Rauch und Hitze zurückweichen. Es gelingt ihm und seiner Frau, sich ins Treppenhaus zurückzuziehen, von dort die Strasse zu erreichen und Hilfe zu verlangen. Unterdessen dringt der Rauch in das Treppenhaus, und auch das Feuer entwickelt sich. Und immer noch weiss weder die Feuerwehr noch die Polizei von diesem Brandausbruch. Auf der Strasse stehen Leute herum und sehen zu, wie immer mehr Rauch aus den Ventilationsöffnungen der Fassade dringt. Sie rühmen natürlich die Feuerwehr, die «immer noch nicht» erscheint, und sehen auch zu, wie nun an den Fenstern Leute erscheinen und um Hilfe rufen, weil ihnen der Rückweg durch das verrauchte Treppenhaus abgeschnitten ist. Endlich, um 00.16 Uhr, geht auf der Polizeihauptwache eine telephonische Meldung eines Bürgers ein, dessen Name nicht einmal festgestellt werden konnte . . .

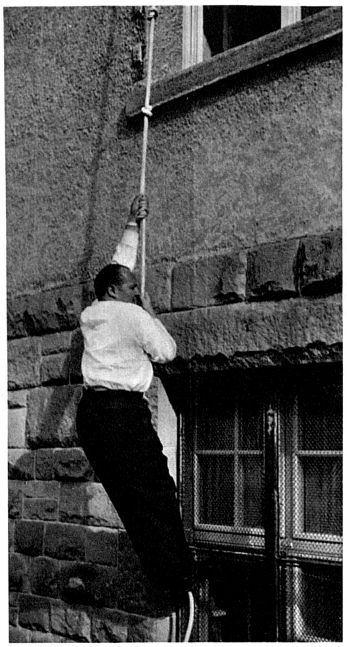
Diese Schilderung aus der Praxis zeigt mit aller Realität die enorme Bedeutung der Feuermeldung und Alarmierung und führt zu den folgenden Überlegungen:

Es empfiehlt sich, neben der Überwachung des Gebäudes durch Nachtwächter oder Personal, automatische Feuermeldeanlagen bewährter Systeme, die auf Wärme (Temperaturanstieg oder Grenztemperatur), Rauch oder Brandgase oder Flammen (Licht) reagieren, einzubauen. Die Alarmauslösung kann an die interne Zentrale oder direkt an die örtliche Feuerwehr erfolgen.
Die Disposition der automatischen Feuermeldeanlagen soll nach den Brandrisiken der einzelnen Räume vorgenommen werden. In einem Hotelbetrieb sind vordringlich die Räume mit technischen Anlagen und Einrichtungen mit erhöhtem Brandrisiko – wie Heizungen, elektrische Hauszentrale, Liftmotorräume, Lingerien, Lagerräume und Estriche mit automatischen Meldeanlagen (Rauchmelder) – auszurüsten.
Im bewohnten Hausteil sind gut bezeichnete Handalarmtaster oder -knöpfe, hauptsächlich in den Korridoren vorzusehen, die durch Personen manuell betätigt werden können.
Der Gesamtausbau der automatischen Feuermeldeanlagen mit Einbezug der Gästezimmer soll sorgfältig mit dem Nachtwachedienst koordiniert und geplant werden.
Nach erfolgter Brandmeldung muss die Möglichkeit bestehen, die Gäste unverzüglich zu wecken. Nur mechanische Einrichtungen, beispielsweise mit Pressluft betriebene Warngeräte und gewöhnliche Alarmhörner, sind absolut betriebssicher.

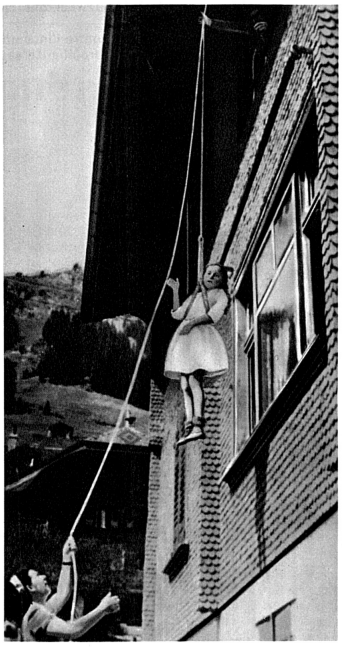
Wirkung der Brandmauer bei einem Grossbrand als Schutz des anliegenden Gebäudes
Valeur d'un mur mitoyen. Lors d'un gros sinistre, il a empêché la propagation aux immeubles adjacents



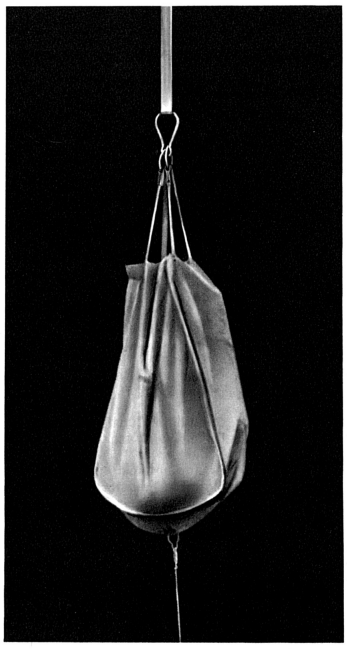
Beispiel für eine architektonisch und betrieblich gute Lösung einer Nottreppe
Exemple d'une solution pour la construction d'un escalier de secours. Cette formule est bonne, aussi bien sur le plan esthétique que rationnel



Selbstrettung mit einem Knotenseil
Sauvetage personnel au moyen de la corde à noeuds



Fest montierter Selbstrettungs-Apparat
Installation fixe de sauvetage personnel



Rettung von Kleinkindern mit dem Selbstrettungsapparat
Sauvetage d'enfants au moyen de l'appareil personnel

Das Wecken durch Klopfen an die einzelnen Zimmertüren ist zu langsam und unsicher.
Das Ausmass und die Ausbreitung eines Brandes (Zwischenböden usw.) kann in den meisten Fällen nicht sofort überblickt und beurteilt werden. Daher müssen **alle** Gäste, die sich im betreffenden Abschnitt aufhalten, auf die Gefahr aufmerksam gemacht werden. Zentralgeschaltete Telephonanlagen, die die Durchgabe in alle Zimmer gleichzeitig ermöglicht, sind zweckmässig.
Die Alarmierung hat ruhig und sachlich zu erfolgen, damit eine Panik vermieden werden kann, umsomehr, wenn erschwerende Umstände, wie Rauchentwicklung, das Fehlen von Licht usw., dazukommen.
Zusammengefasst kann der Ablauf von der Branddentdeckung zur Alarmierung und den Rettungs- und Löschmassnahmen wie folgt dargestellt werden (siehe Schema «Alarmplan»).

c) Die Sicherheit und Rettung von Personen

Die bewährte Devise der Feuerwehrtaktik

Retten – Halten – Löschen

nimmt die vornehmste Aufgabe im Dienste am Mitmenschen, die Rettung, an die erste Stelle.

Grundsätzlich müssen wir in diesem Zusammenhang wieder zwischen neueren Hotelbauten und älteren Gebäuden unterscheiden. Bei der ersten Kategorie wurde die feuerpolizeiliche Forderung der Möglichkeit von 2 Fluchtwegen im allgemeinen realisiert, im Gegensatz zu Hotels, die teilweise noch im letzten Jahrhundert erbaut wurden, zu einem Zeitpunkt, da entsprechende Vorschriften noch nicht bestanden.

Vorausgesetzt dass, wie unter Abschnitt b ausgeführt, die Hotelgäste und das Personal sofort nach der Branderkennung alarmiert worden sind, müssen nun alle Möglichkeiten und Gefahren, die durch Rauchbehinderung und damit verbundener Panik, in Rechnung gesetzt werden.

Aus der Schweiz. Feuerwehrzeitung Nr. 4/1961 entnehmen wir aus dem Bericht über den Brand des Grandhotel RIGI-KALTBAD folgendes:

«Mit Bestimmtheit hätten noch fünf weitere Personen gerettet werden können über Leitern, die aber die Geduld nicht mehr hatten und durch Sprung ins Freie oder im Rauch ihr Leben einbüssten.»
«Die überaus rasche Feuerverbreitung und Ausdehnung wurde damit erwirkt, dass Gäste und Personal sich durch den Korridor retten wollten, durch starke Rauchentwicklung daran verhindert wurden, sodann an die Fenster oder Balkontüren rannten und alle Türen und Fenster offen liessen, was dem Feuer durch die Öffnungen Sauerstoff und Zug verschaffte.»

Derartige Meldungen bestätigen die Erfahrung, dass die Verqualmung in vielen Fällen zur eigentlichen Menschenfalle werden kann, die als Ursache von Panikhandlungen viel ernster zu nehmen ist als der Brand selbst.

Die Feuerbelastung, d.h. der Heizwert des Gebäudes und seines Inhaltes in kg cal/m², dient zur Beurteilung des Brandrisikos. Die **Brennbarkeit** von Haus und Mobiliar bestimmt die Intensität des Brandes. Das Mobiliar und dessen Brennbarkeit dürfte bei allen Hotelbauarten praktisch gleichzusetzen sein. Die Brennbarket von Häusern mit vorwiegender Holzkonstruktion ist jedoch wesentlich höher zu bewerten als für Gebäude in moderner Bauweise mit Brandabschnitten und feuerbeständiger Ausführung. Daraus erklärt sich das Auftreten von starken, die Rettungsaktion erschwerenden Verqualmungen und Rauchentwicklungen auch in modernen Bauten.

Zwei Überlegungen drängen sich in bezug auf die Personenrettung auf:

Orientierung des Hotelgastes beim Antritt seines Aufenthaltes im Hote

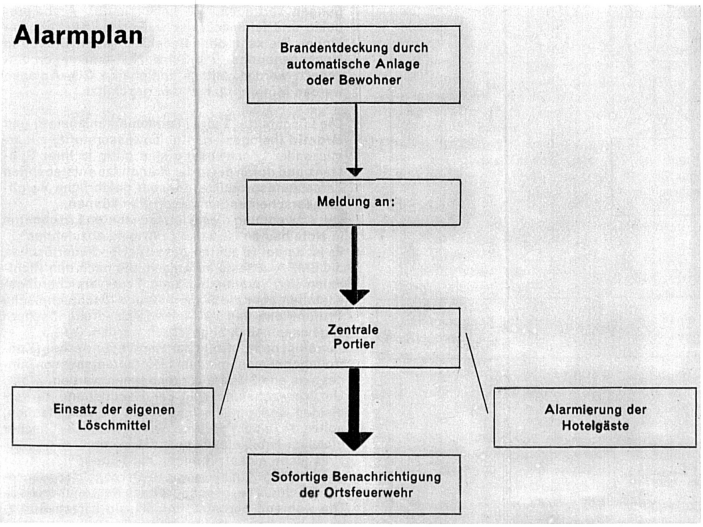
Nach dem Brand des Grandhotels RIGI-KALTBAD erhielt der Verfasser zahlreiche Anfragen von Hotelbesitzern, die diese Anregung aus an sich verständlichen psychologischen Gründen ablehnten, andererseits aber auch befürworteten.
Zu Beginn einer Ozeanreise werden die Schiffspassagiere im Gebrauch von Schwimmwesten unterrichtet und auf die Rettungsboote aufmerksam gemacht.
Der Fluggast schnallt sich vor dem Start an und erhält ein Rauchverbot, bis zur Beendigung des Startmanövers. Die Lage der Notausgänge des Flugzeuges werden ihm bekanntgegeben.
Die Notbremse in Eisenbahnzügen ist augenfällig angebracht.
Der Reisende wird somit eindeutig und bewusst auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht.
Dem eintreffenden Hotelgast könnte eine Karte, redigiert nach den örtlichen Verhältnissen, beispielsweise wie folgt, überreicht werden:

> Nicht nur für einen angenehmen Aufenthalt, auch für Ihre Sicherheit hat die Direktion des Hotels alle Vorkehrungen getroffen.
>
> Sie haben die Möglichkeit, von Ihrem Zimmer aus das Hotel auf zwei Wegen zu verlassen (Skizze).
>
> Sollten Sie diese nicht benützen können, schliessen Sie die Türe. Für Ihre Rettung sind Rettungsgeräte vorhanden; oder benützen Sie das Knotenseil, das in Ihrem Zimmer hängt.
>
> Wir bitten Sie, im Brandfalle Ruhe zu bewahren und den Anordnungen des instruierten Hotelpersonals oder der Feuerwehr Folge zu leisten. Der Lift soll nicht benützt werden.
>
> Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
>
> Die Direktion

Bekanntlich werden in Hotels der skandinavischen Länder, die weitgehend aus Holz gebaut sind, in allen Zimmern der oberen Stockwerke gut sichtbar in einem Plasticsack Rettungsseile aufgehängt.
Rauchmasken (Schwämme) und Schutzbrillen können dem Hotelpersonal zum raschen Durchqueren von verrauchten Korridoren gute Dienste leisten. Vor der Verwendung von eigentlichen Filtergeräten muss ausdrücklich gewarnt werden. Die Wirkungsdauer der Filter ist je nach Gas- und Rauchkonzentration begrenzt. Beim Absinken des Sauerstoffgehaltes unter 15 % können schwere Schädigungen oder der Tod eintreten.
Nur sog. Isoliergeräte, die den Träger vollständig von den ihn umgebenden Gasen, Rauch und Dämpfen, unbekümmert um die jeweilige Konzentration und den Sauerstoffgehalt, unabhängig machen, gelten als eigentliche Feuerwehr-Gasschutzgeräte. Die Instruktion und der Unterhalt derartiger Sauerstoff-Kreislaufgeräte oder Pressluft-Atmungsgeräte können nur durch geübte Feuerwehrleute übernommen werden.
Handscheinwerfer müssen für den Fall des Versagens des elektrischen Netzes unbedingt bereitgestellt werden.

Bereitstellung von Rettungsgeräten

Hotels im Bereich von grösseren Ortschaften oder Städten müssen die Rettungsmöglichkeit mit den fahrbaren Leitern (max. 22 Meter Steighöhe) oder Autodrehleitern (25 bis 38 Meter Steighöhe) für alle Zimmer der höher gelegenen Stockwerke mit den Organen der zuständigen Feuerwehren abklären. Abgelegene Hotels, die von Feuerwehren erst nach einem zeitraubenden Anmarschweg erreicht werden können, sollten Schiebeleitern (bis 12 Meter Steighöhe) bereitstellen und das Hotelpersonal in deren Handhabung instruieren. Zimmer höher gelegener Stockwerke, falls diese nicht durchgehende Balkone aufweisen, sind mit Knotenseilen oder Selbstretter-Apparaten zu versehen.
Diese geschilderten Massnahmen sowie der folgende Abschnitt über aktive Brandbekämpfung haben nur dann Aussicht auf Erfolg, wenn einem Angestellten die Verantwortung für die Sicherheits- und Brandschutzfragen übertragen wird. Je nach den örtlichen Verhältnissen wird der Hotelbesitzer selbst oder ein leitender Angestellter diese wichtige und verantwortungsvolle Funktion übernehmen.
Neben der Aufstellung des Alarmplanes und der Überwachung der Rettungsgeräte, der periodischen Kontrolle der Feuerlöscheinrichtungen und der Instruktion des Personals übernimmt dieser mit den notwendigen Kompetenzen ausgerüstete Beauftragte auch die Koordination mit der örtlichen Feuerwehr.
Eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der zuständigen Ortsfeuerwehr ist notwendig, und nur auf dieser Basis werden die von der Hotelleitung ergriffenen Massnahmen sinnvoll und haben Aussicht auf Erfolg.
Zusammenfassend verweisen wir auf den nachstehenden Organisationsplan.



3. Brandbekämpfung

Um die Geräte der aktiven Brandbekämpfung mit Aussicht auf Erfolg einsetzen zu können, muss man sich mit der Wirkung der verschiedenen Löschmittel vertraut machen.
Die Feuererscheinung kann als **Flamme** oder **Glut** auftreten. Das Feuer (Lichtentwicklung) ist ein physikalischer, die Verbrennung ein chemischer Vorgang. Das Auftreten von Flammen oder Glut richtet sich nach der Art des brennenden Stoffes; diese können gleichzeitig oder allein auftreten.
Mit Flammen allein verbrennen: Gase oder Dämpfe = gasförmige Stoffe. – Flüssige Stoffe = nach Übergang in Dampfform.

Mit Flammen und Glut verbrennen: Feste Stoffe, diese zersetzen sich durch die Hitze in gasförmige Bestandteile und Kohlenstoff. Holz, Kohlen, Papier usw. = Flammenbildung durch die gasförmigen Stoffe – Glutbildung durch Kohlenstoff.

Mit Glut allein verbrennen: Entgaste Stoffe, wie Holzkohle und Koks. Stoffe, die durch die Hitze in flüssigen Zustand übergehen oder durch Zersetzung brennbare Gase oder Dämpfe bilden (Paraffin, Fette, Harze, Wachs).

Als grundsätzliche Löschregel gilt

Gluten abkühlen – **Flammen** ersticken

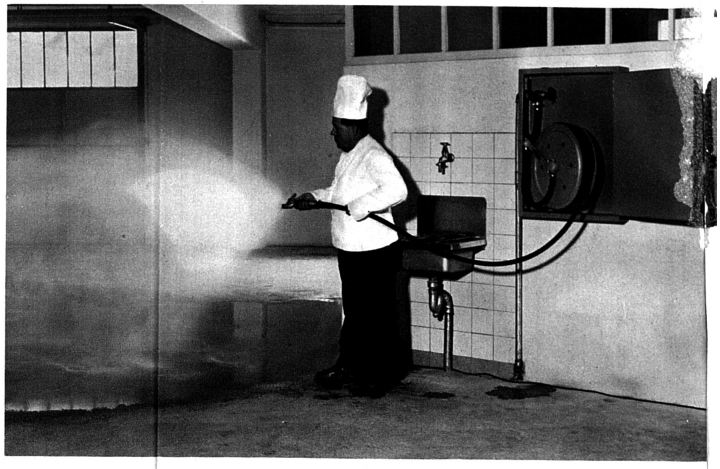
Nach ihren Eigenschaften zur Abkühlung oder Ersticken können auch die Löschmittel eingeteilt werden. Bevor wir auf die einzelnen Löschmittel eingehen, soll auf die vier Brandklassen A, B, C, D, in die die vorkommenden Brände eingeteilt werden, hingewiesen werden.

Brandklasse A: Glutbildende Brände, feste Stoffe (Holz, Textilien, Kohle usw.)

Brandklasse B: Brennbare Flüssigkeiten, Benzin, Fette, Öle, Wachse, Harze

Brandklasse C: Brände an elektrischen Anlagen, Motoren, Transformatoren, Schalttafeln usw.

Brandklasse D: Stoffe besonderer Eigenschaftten (Magnesium, Elektron, Celluloid, Phosphor usw.)



Moderner Feuerlöschposten. Mehrzweckrohr mit Wassernebel in Aktion
Installation moderne de défense contre l'incendie intérieure. Utilisation d'une lance à brouillard d'eau

Placierung der Löschmittel in einem Hotel

Löschmittel	Brandklasse, Art der brennbaren Materialien
Wasser Haushydrant Wandlöschposten Eimer- und Kübelspritzen Nasslöscher	**Brände fester Stoffe, Klasse A, Holz, Textilien etc.** Lagerräume, Büros, Estriche, Aufenthaltsräume, Dependencen etc.
Schaumlöscher	Die Haushydranten (Wirkungsbereich, Schlauchlänge!) mit der Verteilung der Handfeuerlöscher abstimmen
Löschstaub	**Brände feuergefährlicher Flüssigkeiten und Stoffe. Klasse B** Werkstätten, Garagen, Tankstellen, Heizungen etc.
Kohlensäure	**Elektrobrände. Klasse C** Liftanlage, Schaltanlagen, in **Küchen**, da Kohlensäure ohne Rückstände löscht

Die Löschmittel

Das Wasser = vorwiegend kühlend wirkend

Praktisch kommt Wasser in Form von Vollstrahlen, Wassernebel oder Sprühstrahl bei der Brandbekämpfung zur Anwendung. Der taktisch richtige Einsatz entscheidet über den Löscherfolg und kann helfen, Wasserschäden zu verhüten. Da ein Liter Wasser von 10° C bis zur vollständigen Verdampfung eine Wärmemenge von 629 kcal aufnimmt, kann es als das Löschmittel mit der grössten Kühlwirkung bezeichnet werden. Bei seiner Verdampfung entwickelt ein Liter Wasser 1700 Liter Dampf; darin liegt theoretisch die erstickende Wirkung des Wassers.
Durch die Auftreffwucht des Wasserstrahles und die damit verbundene mechanische Wirkung, seine Tiefenwirkung und Netzwirkung, wird die kühlende Eigenschaft noch erhöht.
Wasser ist wegen seiner leichten Beschaffungsmöglichkeit wirtschaftlich gesehen das billigste Löschmittel. Für die weitaus am meisten vorkommenden Brände von Stoffen (Holz, Kohlen, Papier usw. ist Wasser das wirksamste Löschmittel. Hervorzuheben ist sein chemisch neutrales Verhalten.
Das Wasser wird mit Haushydranten, Wandhaspeln, Eimerspritzen, Kübelspritzen und Handfeuerlöschern (sog. Nasslöschern von 8 bis 12 Litern Inhalt) eingesetzt.
Zur Erzeugung eines wirksamen Vollstrahles von 8 bis 12 mm Durchmesser sollte in allen Stockwerken mindestens 4–8 Atmosphären Fliessdruck vorhanden sein. Die Dimensionierung der Zuleitungen, die notwendigen Schlauchlängen, sollen in Zusammenarbeit zwischen Feuerpolizei und Wasserwerk unter Berücksichtigung der örtlichen Verhältnisse abgeklärt werden.
Entstehungsbrände können mit Einsatz von Wassernebel unter Vermeidung von Wasserschaden mit Erfolg bekämpft werden. Dank der Zerstäubung wird die Oberfläche des Wassers stark vergrössert. Durch die sofortige Verdampfung der Wassertropfen entsteht eine Wasserdampfwolke mit erstickender Wirkung.
Wie die Erfahrung gezeigt hat, leisten Eimer- und Kübelspritzen ebenfalls sehr gute Dienste.
Die Feuerlöschposten (Haushydranten) können mit Hanfschläuchen, die aber anfänglich bis zur Abdichtung des Gewebes durch die Quellfähigkeit des Hanfes einen gewissen Wasserverlust aufweisen, bestückt werden. Gummierte Schläuche dagegen verlieren kein Wasser und haben einen geringeren Reibungsverlust. In den letzten Jahren sind Löschposten mit formbeständigen Gummischläuchen und Wasserführung durch die sich drehende Haspelachse in ästhetisch gut placierbaren Metallkästen verwendet worden. Die Schlauchpflege wird dadurch vereinfacht und das Personal kann geschult werden, ohne dass Wasserschaden am Haus entsteht. Auf die Druckverluste der verschiedenen Schläuche von Haushydranten muss speziell aufmerksam gemacht werden und sind bei der Bestimmung von deren Länge zu berücksichtigen, damit der erwünschte Minimaldruck von 4–8 atü am Strahlrohr zur Verfügung steht.

Vorsicht beim Einsatz von Wasser bei elektrischen Anlagen!

Luftschaum = erstickend und kühlend wirkend

Die hauptsächlichste Löschwirkung des Schaumes beruht in seiner erstickenden Wirkung – er ist leichter als brennbare Flüssigkeiten –; die Schaumdecke unterbindet die fortgesetzte Entwicklung von Dämpfen.
Wegen seines Wassergehalts (1000 Liter Schaum enthalten 5 Liter Extrakt, 145 Liter Wasser und 850 Liter Luft) wirkt der Schaum auch in einem gewissen Grade kühlend.
Der sog. chemische Schaum wird anstelle der mechanischen Mischung durch einen chemischen Prozess erzeugt.
Schaum wird in Handfeuerlöschern (mindestens 8 Liter und höchstens 12 Liter Inhalt pro Apparat verwendet.

Löschstaub = erstickende Wirkung (Klasse B)

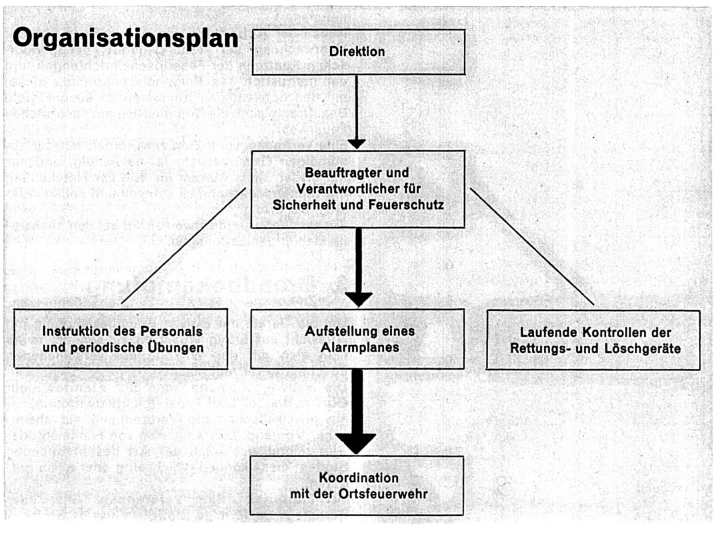
Die heute gebräuchlichen Trockenpulver bestehen aus Natriumbikarbonat, das durch entsprechende Zusätze rieselfähig wird und wasserabstossende Eigenschaften enthält. Mit Löschstaub können Flammenbrände sehr rasch gelöscht werden. Man muss sich jedoch bewusst sein, dass unmittelbar nach erfolgter Flammenlöschung die Sicherung des Brandobjektes durch Löschmittel mit kühlender Wirkung wie Wasser oder Luftschaum erfolgen muss.
Löschstaub ohne spezielle Bezeichnung (Normalstaub) wird somit gegen Brände der Klasse B eingesetzt. Er kann als elektrisch nicht leitend bezeichnet werden (für Brandklasse C geeignet). In neuerer Zeit werden auch sog. AB-Pulver angeboten, auch Glutbrand-Pulver genannt. Diese Entwicklung ist noch nicht abgeschlossen, besonders kann über die Lagerfähigkeit derartiger Löschpulvertypen noch nichts Endgültiges gesagt werden.

Kohlensäure = erstickende Wirkung

Die Kohlensäure CO_2 wird in Stahldruckflaschen in verflüssigter Form gelagert. Die Löschwirkung der Kohlensäure beruht auf der Herabsetzung des Luftsauerstoffgehaltes, d.h. auf Ersticken. Trotz ihres Siedepunktes von –79° C weist die Kohlensäure keine nennenswerte Kühlwirkung auf.
Die Kohlensäure hinterlässt keine Rückstände, ist ohne chemische Einwirkung und aus diesem Grunde besonders für Objekte, die keine Verunreinigungen vertragen, wie Lebensmittel, Arzneiprodukte und feinmechanische Geräte (Küche!), geeignet. Sie kann ohne Bedenken gegen Brände in Hochspannungs- und Schwachstromanlagen eingesetzt werden. Mittels stationären CO_2-Anlagen werden Motorenräume usw. geschützt.

Die Löschmittel **Tetra** (Tetrachlorkohlenstoff) und **Bromid** (halogenierte Kohlenwasserstoffe) mit erstickender Löschwirkung sind giftig in ihrer Substanz und durch die in der Brandhitze entstehenden Zersetzungsprodukte, die sehr gefährliche Vergiftungserscheinungen hervorrufen können.
Die Anwendung dieser letztgenannten Löschmittel in Hotelbauten ist daher prinzipiell abzulehnen.
Es ist darauf zu achten, dass nur Handfeuerlöscher, die EMPA-Atteste aufweisen, die nach den Richtlinien der Vereinigung kant. Feuerversicherungsanstalten über die Sicherheit und löschtechnische Prüfung und den Vertrieb von Handfeuerlöschern zugelassen sind, angeschafft werden.
Periodische Kontrolle der Handfeuerlöscher (Kontrollabonnement mit dem Lieferanten) müssen mindestens alle 3 Jahre vorgenommen werden.
Um Verwechslungen in der Handhabung zu vermeiden und um die Instruktion zu vereinfachen, sollen in einem Betrieb wenn möglich Löscher gleichen Fabrikates verwendet werden.
Praktische Einsatzübungen mit Feuerlöschern zur gründlichen Ausbildung des Personals regelmässig durchführen, besonders nach Personalwechsel. Um während der verhältnismässig kurzen Spritzdauer eine möglichst gute Löschwirkung zu erzielen, muss der Handfeuerlöscher richtig eingesetzt werden.
Es ist darauf zu achten, dass die Löscher zweckmässig placiert und nicht durch andere Gegenstände verstellt werden, damit diese schnell greifbar sind. Ihr Standort ist gut sichtbar zu bezeichnen.
Der für Sicherheitsfragen und Feuerschutz [illegible] nem Hotel Beauftragte wird sich hinsichtlich [illegible] gen der Brandverhütung, des Alarmes, Bereitstellung von Rettungsgeräten und Löschmaterialien von den zuständigen Feuerwehrleuten unter Beizug des Kommandanten der Ortsfeuerwehr beraten lassen.
Das weitschichtige Gebiet über die Brandverhütung, Rettung und Brandbekämpfung in Hotels kann im Rahmen einer Abhandlung dieses Umfangs nicht erschöpfend behandelt werden. Der Verfasser hofft aber trotzdem, dass aus diesem Artikel nützliche Hinweise und Erkenntnisse entnommen werden können.

Durch das Fehlen einer Türe zwischen Keller und Erdgeschoss im Treppenhaus, starke Verrauchung des ganzen Treppenhauses in einem modernen Neubau
Du fait du manque de porte isolant les caves du rez-de-chaussée, la cage d'escalier d'un immeuble moderne a été envahie par une épaisse fumée



Mesures de prévention et de lutte contre le feu dans les hôtels

Par M. Meyer, chef du bureau technique de la SSP

Prière de conserver cette page avec le supplément en héliogravure contenu dans ce numéro.

Les récents incendies d'hôtels — spécialement la catastrophe provoquée cet hiver par l'incendie du Grand Hôtel Righi-Kaltbad, où onze personnes trouvèrent la mort — ont causé une inquiétude d'ailleurs compréhensible dans l'opinion publique de notre pays. De nombreux hôtes se sont naturellement demandés si les mesures de sécurité prises par nos hôtels étaient suffisantes.

La question est parfaitement justifiée. Il est par conséquent nécessaire que chaque hôtelier examine minutieusement la situation dans son propre établissement pour savoir si toutes les mesures indispensables ont vraiment été prises pour assurer la sécurité des hôtes et des employés.

Il serait erroné de conclure des incendies qui se sont produits récemment qu'un séjour à l'hôtel entraîne pour la clientèle des risques d'incendie exceptionnels. Les incendies d'hôtels — surtout lorsqu'il s'agit de maisons en pleine exploitation — ne sont pas plus fréquents que les incendies de maisons particulières, fabriques, etc. D'ailleurs une catastrophe de l'ampleur de celle survenue lors de l'incendie de l'Hôtel Righi-Kaltbad ne s'était encore jamais produite en Suisse jusqu'à maintenant. Dans notre siècle de machines et de technique, les hommes sont de plus en plus exposés à des accidents. Ceux de la circulation sur terre, sur mer et dans les airs le prouvent nettement. Pourtant, malgré cela, aucun de nous n'hésite à se mettre au volant de sa voiture, à prendre le train ou à prendre l'avion. Et l'on a raison, car il faut considérer les accidents en proportion de l'énorme circulation et cette proportion est minime. D'après les chiffres communiqués par le bureau fédéral de statistique, il y a eu 318 millions de nuitées qui ont été enregistrées en Suisse depuis la fin de la guerre et pendant cette période 12 personnes ont trouvé la mort au cours d'incendies dans des hôtels exploités.

S'il ne faut pas exagérer le danger, notre intention n'est pas non plus, en citant les chiffres ci-dessus, de minimiser les risques d'incendie. Chaque vie humaine a une valeur inestimable et le simple fait qu'un incendie éclatant dans un hôtel peut menacer l'existence d'un grand nombre de personnes, confère à l'hôtelier l'obligation de prendre toutes mesures utiles pour assurer la sécurité des habitants de l'hôtel et pour réduire les dégâts matériels au minimum. N'est-ce pas un apaisement pour les hôtes de savoir que tout a été fait pour leur sécurité, et n'est-ce pas un moyen de rendre leur séjour plus agréable? C'est la raison pour laquelle nous avons pensé, après l'incendie du Grand Hôtel Righi-Kaltbad, qu'il était indiqué de faire traiter l'ensemble du problème — en tenant compte spécialement des conditions particulières à l'hôtellerie — par un technicien compétent. Il convenait en effet de renseigner objectivement les milieux hôteliers sur les mesures les plus judicieuses qu'il est possible de prendre. Nous savons pertinemment qu'il n'existe pas de recette générale, car les problèmes sont différents pour chaque établissement en raison de sa situation, de ses dimensions, du matériel de construction et de son architecture. Un hôtel urbain construit en pierre de taille ou en béton armé, et qui peut compter sur l'intervention rapide d'un poste de pompiers permanent, n'aura pas besoin de prendre les mêmes précautions qu'un hôtel de montagne, isolé et dont les principaux éléments de construction sont en bois. Pourtant, dans des cas de ce genre, des raisons économiques jouèrent également leur rôle et l'on devra se borner parfois à ne prendre que les mesures absolument indispensables et les plus judicieuses.

M. J. Meyer, ingénieur, chef du bureau technique de l'Association suisse des sapeurs-pompiers était certainement la personne la plus apte à renseigner nos membres et à leur donner des instructions. D'ailleurs ce bureau technique est à leur entière disposition pour de plus amples renseignements ou pour des expertises.

Les articles de M. Meyer ont été traduits et condensés par un autre expert en la matière, le major Noverraz, chef des sapeurs-pompiers de la ville de Lausanne. Cette adaptation française est en relation directe avec les illustrations de notre supplément en héliogravure.

Nous recommandons à tous les directeurs d'entreprises et à tous les propriétaires d'hôtels de conserver ce supplément dans leur dossier «protection contre l'incendie», puisqu'ils y trouveront de précieux conseils sur l'alarme en cas d'incendie, les appareils de sauvetage et les moyens de lutte contre l'incendie, afin d'avoir toujours ces documents sous la main lorsqu'ils se décideront à prendre des mesures concrètes.

Nous espérons ainsi avoir incité chaque hôtelier à étudier sérieusement la question et à prendre toutes les mesures de sécurité pour préserver ses clients, son personnel et son établissement en général contre les dangers d'incendie.

Prévention et lutte contre le feu

De tout temps le feu a joué un rôle prédominant dans notre vie quotidienne. En effet, sans feu, pas d'étincelle électrique qui permet l'allumage du mélange gazeux de la benzine dans les cylindres de nos voitures, pas de hauts fourneaux pour préparer les pièces métalliques nécessaires à nos besoins, pas de chaleur pour rendre confortables nos maisons d'habitation et préparer nos repas.

La domestication du feu a permis à l'homme d'accomplir des progrès inimaginables. Toutefois un dicton populaire nous rappelle que le feu et l'eau sont de bons serviteurs mais de mauvais maîtres. Les comptes rendus de sinistres importants relatés par la presse et la radio ne font que prouver la véracité de cette pensée. Les statistiques prouvent que les causes de sinistres ne dépendent pas seulement du genre de construction ou du matériau utilisé pour cette construction. Partout où il y a une matière inflammable, il y a risque d'incendie. Que ce soit dans les appartements, les dépôts, l'artisanat, les grandes entreprises ou les hôtels, les risques existent partout avec plus ou moins d'acuité. La perte de biens, même d'une valeur inestimable, n'est rien, comparativement à celle de vies humaines. Ce risque est spécialement grand dans les hôtels, où, dans un cube relativement restreint vit en permanence un grand nombre de personnes.

Il est bon de mentionner, pour mémoire, quelques sinistres importants ayant détruit des hôtels:

Hôtel Vinekoff, Atlanta (USA) .	119 victimes
Hôtel Stahlheim, Norvège . .	24 victimes
Hôtel Walhalla, St-Gall . . .	1 victime
Grand Hôtel Righi-Kaltbad . .	11 victimes

Le problème de la défense contre l'incendie est donc un sujet très important que nous examinerons dans trois chapitres, à savoir:

1° la naissance des feux et ses causes;
2° la prévention contre l'incendie;
3° la lutte contre le feu.

Des points importants, comme les moyens de sauvetage des personnes et les mesures à prendre pour l'orientation des clients et du personnel seront développés dans le 2e chapitre.

1. – Causes des incendies

Les causes d'incendie sont si nombreuses que l'énumération en est impossible. Nous pouvons seulement en signaler quelques-unes et les classer par catégories:

a) incendies dus à la négligence
b) incendies criminels
c) incendies dus aux éléments naturels (foudre)
d) causes chimiques, physiques ou biologiques
e) incendies dus à l'électricité.

Pour qu'une inflammation se produise il est nécessaire que 3 conditions soient réalisées:

1° la matière doit être inflammable.
2° Il faut qu'il y ait suffisamment d'oxygène (nous rappelons que l'air que nous respirons contient 21 % d'O.).
3° Il est nécessaire d'avoir une source de chaleur.

Un de ces éléments est-il absent, il n'est pas possible qu'un feu prenne naissance. Cette règle est la base de toute l'étude de la lutte contre le feu. En effet, si le matériau est ininflammable, si nous arrivons à abaisser suffisamment la température ou si nous pouvons supprimer l'oxygène ou le remplacer par un gaz neutre, nous arrivons alors à interrompre la combustion.

La prévention a pour but d'éviter, dans toute la mesure du possible, que ces trois éléments soient mis en présence les uns des autres. Le fait, par exemple, d'interdire que du papier ou du bois (matière inflammable) soit placé trop près d'un fourneau (source de chaleur) est une mesure de prévention bien souvent ignorée.

2. – La prévention

Mesures prophylactiques

Il est plus facile de prévenir la maladie par des moyens de prophylaxie que de la guérir. Il en est de même pour les incendies. Les mesures de prévention paraissent souvent être un obstacle à l'exploitation de l'hôtel, spécialement sur le plan financier. Toutefois pour en connaître véritablement la valeur il suffit de se rappeler quelles catastrophes peut engendrer un sinistre.

a) Règlement des constructions

En Suisse, les mesures de police des constructions sont édictées par les cantons et les communes. Les lois cantonales font foi en la matière. Les établissements cantonaux d'assurance ont également édicté des «directives sur la police du feu».

Lors de l'établissement des plans de constructions d'un nouvel hôtel, les mesures de prévention seront fixées après entente entre les architectes et les autorités. Dans les hôtels de construction plus ancienne ou ayant une architecture speciale, il est certain que dans la plupart des cas, il sera possible de prévoir quelques modifications assurant une meilleure application de ces mesures, par exemple par la construction d'un deuxième escalier permettant une meilleure évacuation des hôtes, même si cette adjonction devait supprimer l'exploitation de quelques chambres.

Nous vous donnons ci-dessous quelques prescriptions concernant la construction:

– Les matériaux et éléments de construction sont répartis en deux catégories:
  combustibles et
  incombustibles
  Parmi les matériaux et éléments combustibles, on distingue ceux qui sont:
  facilement combustibles,
  moyennement combustibles,
  difficilement combustibles.
  En ce qui concerne la résistance au feu, on distingue les parties de construction:
  n'entravant pas la propagation du feu,
  entravant la résistance au feu,
  hautement résistantes au feu.
– Les cages d'escalier intérieures partant du rez-de-chaussée doivent être munies dans leur partie supérieure, d'un système de ventilation permettant l'échappement de la fumée.
– La longueur des voies d'évacuation jusqu'à la sortie la plus proche, cage d'escalier résistante au feu ou autre issue doit être au maximum de 30 m pour les hôtels. Deux voies d'évacuation doivent au moins être accessibles de toute part. Pour éviter que celles-ci ne soient coupées, les sorties seront disposées aux extrémités du bâtiment et, si possible, sur des côtés différents.
– Partout où les prescriptions ne pourraient pas être appliquées, il faut prévoir des escaliers ou des échelles de secours (anciens bâtiments).
– Les abords du bâtiment doivent être aménagés de telle sorte que les engins de sauvetage des sapeurs-pompiers puissent être utilisés de l'extérieur.
– Le cloisonnement intérieur, horizontal et vertical, du bâtiment doit être réalisé par des murs coupe-feu et une couverture incombustible. Les ouvertures pratiquées dans les murs coupe-feu obstruées par des portes ou volets entravant la propagation du feu, se fermant automatiquement ou à la main.
  Des prescriptions très strictes sont applicables aux cages d'ascenseurs, de monte-charges et de passe-plats.
– Les caves et galetas doivent compartimentés et doivent être fermés par des portes résistant au feu.

b) Avis de sinistre et alarme

La rapidité de développement du sinistre est fonction de différents facteurs, par exemple, genre de matière inflammable de la construction du local où se trouve le foyer, du pourcentage d'oxygène, etc.

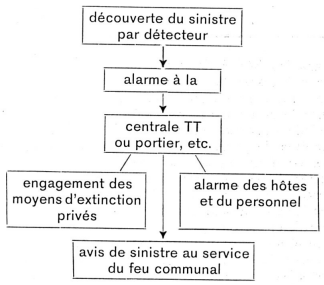
Le temps qui s'écoule entre le moment où le feu a pris naissance, celui où il est découvert et celui où il est combattu est un élément primordial. Nous pouvons citer de nombreux cas où par un retard apporté à la demande de secours le feu qui aurait pu être combattu dans des délais très courts, soit avec le maximum de chances de succès, s'est développé et a causé d'énormes dégâts. La relation d'un cas typique montrera mieux l'importance de ce facteur temps:

Après la fermeture d'un restaurant, vers 23 h. 30, le propriétaire et le personnel se rendent dans leurs appartements. Aux environs de minuit le chien de la maison aboie et le propriétaire décide d'aller voir ce qui ce passe. En ouvrant la porte de son logement il est entouré par une épaisse fumée provenant du passe-plat. Le feu semble s'être déclaré à l'étage inférieur. Prenant un seau d'eau, il veut essayer d'atteindre le foyer mais en vain car la fumée l'empêche de progresser. A l'extérieur, les passants constatent rapidement que le feu s'est déclaré dans l'immeuble et que les habitants sont en danger de voir leur retraite coupée, mais personne n'a l'idée d'aviser les pompiers et au moment où ceux-ci arrivent, environ 16 minutes plus tard, on les abreuve de qualificatifs peu aimables.

La pratique montre toute l'importance que prend l'alarme, comme du reste l'organisation en cas d'alarme.

Dans un hôtel où la responsabilité de la sécurité des clients repose sur les épaules du propriétaire, il est nécessaire qu'un contrôle soit effectué dans tous les locaux où il y a risque d'incendie. Ce contrôle peut être effectué par le personnel ou par un agent spécialisé. Il est recommandé également qu'un système de détection soit placé aux endroits critiques. Ces détecteurs réagissent soit lors de l'émanation de fumée soit par hausse de la température. Ils sont répartis dans le bâtiment et assurent, par leur sensibilité, une garde vigilante. Un foyer d'incendie se déclare-t-il dans un local tel que: chaufferie, centrale électrique, machinerie d'ascenseurs, lingerie, dépôts divers, cuisine, etc., immédiatement le détecteur entre en fonction et avertit le veilleur de nuit ou un autre responsable que quelque chose d'anormal se passe dans le bâtiment.

La valeur de cette installation est fonction de la coordination étroite qui doit exister entre l'alarme du personnel et des hôtes habitant l'immeuble. Il est donc absolument nécessaire que toute cette organisation soit régie selon un plan bien précis et facilement applicable. Après la réception de l'alarme, et au moment où l'on constate que le sinistre peut prendre une extension telle que la vie des habitants du bâtiment pourrait être en danger ou que l'émission de fumée rendrait difficile leur évacuation, il faut que chacun soit rendu attentif au danger créé. Ce mode d'avertissement peut être réalisé au moyen du téléphone, par un appel sélectif aboutissant dans toutes les chambres, par un signal acoustique fonctionnant à air comprimé ou tout simplement par un cornet du modèle qui est utilisé pour mettre sur pied les sapeurs-pompiers de nos villages. Encore faut-il que les clients de l'hôtel et le personnel connaissent ce moyen d'alarme. Ces mesures doivent permettre de supprimer l'élément «surprise» et de ce fait éviter toute panique. Nous pouvons donc établir un graphique résumant ces données et le dénommé «plan d'alarme»:



c) Sécurité et sauvetage de personnes

La tactique d'intervention des sapeurs-pompiers est basée sur le schéma suivant:

1. sauver;
2. tenir (éviter la propagation du feu);
3. éteindre (porter son effort principal sur le foyer).

Comme nous pouvons le constater, la première mission des hommes du service du feu est de sauver. Ce souci doit être également celui de tous les responsables de vies humaines.

Il est bien entendu que le problème est le même pour tous les hôtels, mais qu'il ne peut pas être résolu de la même façon dans les bâtiments de construction récente que dans les anciens immeubles. Comme nous l'avons déjà vu, dans la première catégorie il est possible de prévoir ces mesures de sauvetage par une construction adéquate déjà lors de l'établissement des plans de construction, tandis que pour ceux de la deuxième catégorie, il n'est souvent pas possible d'effectuer les modifications nécessaires. Dans ces cas, il faut prévoir d'avoir à disposition un matériel spécial que nous décrirons plus loin.

Faisons à nouveau une incursion dans la pratique et examinons quelques enseignements tirés du récent sinistre du Grand Hôtel Righi-Kaltbad.

– «... Il est certain que l'on aurait pu sauver encore 5 personnes de plus par les échelles, si elles avaient eu la patience d'attendre quelques instants au lieu de se jeter par la fenêtre ou dans la fumée.»

«La rapidité de progression du sinistre provient du fait qu'un grand nombre de clients et d'employés ont voulu se sauver par les corridors où ils ont trouvé une épaisse fumée. Le passage étant barré, ils cherchèrent une issue par les balcons et fenêtres en oubliant de refermer les portes, donnant ainsi au feu l'oxygène et le courant d'air nécessaires. Il est un fait connu déjà depuis longtemps que la lutte contre la panique est beaucoup plus difficile que celle contre le feu lui-même. Toutes les mesures que nous vous avons signalées tendent à diminuer ce risque, contre lequel nous restons souvent impuissants.»

L'intensité du feu est proportionnelle au cube des matières inflammables contenues dans le bâtiment. Il coule de source que cette intensité sera beaucoup plus grande dans un hôtel construit en bois que dans un immeuble en maçonnerie, cloisonné. Toutefois dans ce dernier cas le cloisonnement évitera une propagation rapide mais n'empêchera pas l'émission de fumée.

Deux considérations peuvent être retenues quant au sauvetage de personnes:

Renseignements donnés aux clients au moment de leur inscription à l'hôtel

Le sinistre de Righi-Kaltbad a ému les milieux hôteliers. Plusieurs propriétaires ont discuté ce problème avec le chef du bureau technique de la SSSP. Un certain nombre d'entre eux repoussent catégoriquement cette proposition pour des raisons psychologiques.

Il faut toutefois remarquer que lorsqu'on entreprend une croisière sur un paquebot, le commandement de ce bateau organise des séances d'information au cours desquelles le passager se familiarise avec les gilets de sauvetage et participe aux exercices d'embarquement sur les canots.

Le passager de l'avion est rendu attentif à certaines mesures de prévention: il est interdit de fumer lors des travaux d'envol et d'atterrissage. On lui indique où se trouvent les panneaux de secours.

Les freins des convois de chemin de fer sont essayés avant le départ. Donc il paraît normal que le client d'un hôtel reçoive également certaines instructions, rédigées selon une formule instructive et basée sur les conditions locales. Cette petite carte pourrait être remise en même temps que la clé de la chambre et les différents prospectus vantant la beauté du site et la qualité des spectacles. Elle pourrait être libellée de la façon suivante:

La direction vous présente ses respects et vous prie de croire qu'elle se soucie aussi bien de votre confort que de votre sécurité.

Elle vous prie de prendre connaissance de ces quelques instructions :

a) vous avez la possibilité, en sortant de votre chambre de quitter l'hôtel par deux cheminements (croquis).
b) Si vous ne pouvez utiliser cet itinéraire, fermez votre porte. Vous avez à votre disposition un appareil de sauvetage placé près de la fenêtre utilisez le.
c) en cas d'intervention du service du feu, nous vous prions de garder votre calme et de suivre scrupuleusement les ordres qui vous seront donnés par le personnel ou les pompiers.
d) L'ascenseur ne doit en aucun cas être utilisé.

Nous vous souhaitons un agréable séjour .

La direction

Dans les hôtels des pays scandinaves, qui sont en majeure partie construits en bois, nous trouvons, pendu à une paroi de chaque chambre des étages supérieurs, un sac en plastique contenant un appareil de sauvetage. Les masques (éponges) et les lunettes de protection pourront rendre service au personnel appelé à circuler dans des corridors enfumés. Il faut proscrire l'utilisation d'appareils de protection à filtres car la durée de validité du filtre est limitée dans le temps et par le degré de concentration du gaz. Lorsque l'oxygène de l'air diminue et atteint un pourcentage inférieur à 15 %, les risques d'intoxication sont grands. Dans ces cas, seuls les appareils de protection lourde, soit à air comprimé, soit à oxygène peuvent être utilisés, non par le personnel, mais par les sapeurs-pompiers qui ont suivi des cours spéciaux et un entraînement régulier.

Des projecteurs doivent être prêts à suppléer au manque de courant électrique.

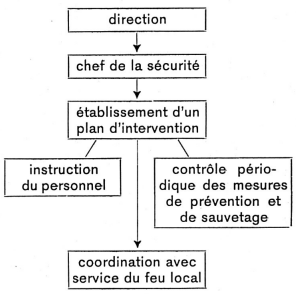
Préparations des engins de sauvetage

Les hôtels situés dans les villes ou les grandes agglomérations doivent prendre contact avec le service du feu local afin d'examiner en commun toutes les possibilités de sauvetage. Les corps de sapeurs-pompiers disposent tous d'échelles mécaniques d'une hauteur de déploiement de 22 m au maximum ou d'échelles automobiles d'une longueur de 25 à 38 m.

Les hôtels éloignés de tout centre urbain devront être en possession d'échelles d'une hauteur de 12 m. Ce matériel sera utilisé par le personnel qui devra, comme de bien entendu, être au courant de son maniement et de son utilisation.

Nous voyons que, dans tous les cas, une étroite collaboration doit exister entre les organes responsables et les sapeurs-pompiers. Le système qui paraît le plus rationnel est celui de désigner une personne, prise au sein du personnel directeur de l'hôtel, qui sera responsable de la sécurité du bâtiment, assurera la liaison avec le service du feu, instruira le personnel au maniement des différents engins de sauvetage et fera des contrôles périodiques des mesures de prévention (voir schéma d'organisation).

Plan d'organisation



On distingue 2 genres de combustion : la combustion lente et la combustion vive. Il y a combustion lente lorsque celle-ci se produit à une température assez basse pour qu'il n'y ait pas émission de lumière. Il y a combustion vive lorsqu'il y a l'apparition d'une flamme, ou « feu » comme nous l'appelons communément. Le feu est un phénomène physique tandis que la combustion est un phénomène chimique.

L'extinction peut se résumer par ces deux règles: combustion lente, refroidir — apparition de flammes, étouffer —

Les différents feux peuvent être classés en différentes catégories :

Classe A : foyers avec braises : bois-paille — textiles.
Classe B : foyers sans braises : liquides inflammables, huiles lubrifiantes, graisses, encaustique, cires, résines, goudron.
Classe C : feux d'installations électriques: moteurs, tableaux électriques, etc.
Classe D : feux spéciaux : gaz, alliages de magnésium, tel que électron, sodium, potassium, phosphore, films, etc.

Moyens d'extinction

L'eau

L'eau est un agent extincteur agissant par refroidissement.

C'est évidemment le produit extincteur le plus simple, le plus répandu et le moins coûteux. Elle peut être utilisée sous forme de jet plein, de jet pulvérisé ou de brouillard. Son efficacité est bonne mais sur certains feux seulement, ceux de la classe A. Avec un jet plein elle agit par effet de choc (action mécanique) et en refroidissant à cœur ; pulvérisée ou en brouillard son effet de refroidissement est plus grand mais l'effet de choc est très diminué.

L'eau peut être utilisée au moyen des hydrants extérieurs ou intérieurs, dans les pompes à main ou dans des extincteurs. Pour les installations d'intérieur, il est nécessaire que la pression soit suffisante et que le diamètre des canalisations soit en rapport avec l'alimentation de tous les postes d'eau. La pose de ces canalisations se fera après entente entre les services de la police du feu et des eaux.

L'expérience prouve que le simple seau ou la pompe à main rendent d'inestimables services.

Les tuyaux de chanvre qui équipent les dévidoirs des postes d'incendie intérieurs sont de plus en plus remplacés par des tuyaux en caoutchouc qui évitent les pertes d'eau lors de la mise sous pression. Les pertes de charge sont également moindres dans ces tuyaux que dans ceux en chanvre.

Lors de l'utilisation de l'eau comme agent extincteur il faut faire très attention de ne pas entrer en contact avec des installations électriques sous tension.

La mousse

La mousse est un agent extincteur agissant par étouffement. Son efficacité est valable pour les feux des classes A et B. Elle convient également pour les feux de la classe C à condition que l'intensité ne soit pas supérieure à 300 v. et que l'on observe une certaine distance de sécurité.

Un grande nombre d'extincteurs sont chargés avec de la mousse.

La poudre

La poudre (bicarbonate de natrium) étant un agent extincteur agissant par étouffement elle convient spécialement pour les feux des classes B et C. Pour ceux de la classe A, on pourra obtenir un effet positif, les flammes seront touffées, mais les braises subsisteront. Et il sera nécessaire d'utiliser, en complément, un autre agent extincteur permettant de mouiller le foyer à cœur.

CO^2 ou gaz carbonique

Cet agent extincteur agit par refroidissement et par étouffement (remplacement de l'oxygène).

Il convient pour les feux des catégories B et C. Pour les feux de la classe A nous pouvons faire les mêmes remarques que pour la poudre. Il faut toutefois relever que le CO^2 ne laisse aucune trace et que les détériorations occasionnées par la projection de gaz sont nulles.

Le tétrachlorure de carbone et bromure de méthyle

(produits halogènes)

Ces agents extincteurs ont un pouvoir d'extinction efficace sur les feux des classes B et C. Par contre ils offrent de gros dangers lorsqu'ils sont utilisés dans des locaux fermés.

Ces produits sont donc toxiques et ne doivent pas être utilisés comme moyen d'extinction dans les hôtels.

Généralités sur les extincteurs

Seuls les extincteurs ayant subi avec succès les tests prévus par le laboratoire fédéral d'essai des matériaux sont reconnus par les établissements cantonaux d'assurance et par la société suisse de sapeurs-pompiers.

Tous les extincteurs exigés par la police du feu doivent être soumis périodiquement — au moins une fois tous les 3 ans — à un contrôle portant sur leur capacité de fonctionnement.

Afin de faciliter l'utilisation des extincteurs, il est bon, lorsque cela est possible, d'avoir des appareils de mêmes marques. Les conditions indispensables d'efficacité peuvent être résumées comme suit :

1. le feu doit être attaqué dès sa naissance, sans aucune perte de temps ;
2. le genre d'extincteur doit être approprié au type de feu à combattre ;
3. le personnel chargé d'utiliser les appareils doit être familiarisé avec leur emploi, ce qui suppose une instruction et un entraînement préalables ;
4. les appareils doivent être en état de bon fonctionnement.

Emplacement des moyens d'extinction dans un hôtel

Agent extincteur	Catégorie de feux — genre de matériel combustible —
Eau	
hydrant extérieur ou intérieur pompe à main seau-pompe extincteur à liquide	feux de la classe A : bois-texiles — paille, etc. dépôts-bureaux — appartements-dépendances, etc.
Mousse	
	extincteurs dont l'emplacement doit être combiné avec les hydrants intérieurs Répartition rationnelle
Poudre	
	feu de la classe B — liquides inflammables — ateliers — garages — stations de distribution d'essence — chaufferies, etc.
Gaz carbonique	
	feu de la classe C : machineries d'ascenseurs — tableaux électriques, cuisines, etc.

Le problème de la défense contre l'incendie est si vaste qu'il est très difficile de traiter ce sujet en quelques lignes. Toutefois, nous espérons que cette modeste étude pourra apporter aux milieux hôteliers quelques renseignements et suggestions utiles.

Il est bien entendu que les organes responsables de la défense contre l'incendie et de la prévention sont toujours à disposition pour conseiller et aider chacun, afin que l'on puisse, dans la mesure du possible, limiter et faciliter les travaux de sauvetage et d'extinction en cas de sinistre.

Tragiques souvenirs

Les récents et tragiques incendies d'hôtels qui se sont produits ces derniers temps me rappellent quelques vieux souvenirs, dont quelques-uns des lecteurs de ces lignes se souviendront peut-être.

En 1905, vers la fin de la saison d'été, un incendie détruisit l'Hôtel Saint-Georges, à Interlaken. Un portier, en se couchant, fuma une cigarette dans son lit, et s'endormant, la cigarette allumée tomba dans le lit et y mit le feu. La chemise en feu, il sauta du lit et donna l'alarme. Il s'en tira avec quelques vilaines brûlures, mais le feu se propagea rapidement. Les 35 clients et les 8 employés qui se trouvaient encore dans l'hôtel purent tous se sauver et emporter avec eux la plupart de leurs objets. Les pompiers d'Interlaken et des environs furent rapidement sur place, et purent maîtriser l'incendie au bout de quelques heures. Ils avaient arrosé la maison d'une manière telle que, dans les sous-sols il y avait 30 cm d'eau et au garde-manger, les poulets rôtis et les gâteaux aux pruneaux que le chef avait préparés pour le lendemain, dimanche du Jeûne, nageaient dans l'eau. Les clients purent être déménagés dans l'annexe de l'hôtel, qui venait d'être construite, et y terminer leur séjour.

Un extraordinaire concours de circonstances coïncida avec cet incendie. Dans un autre hôtel d'Interlaken, à l'heure du repas de midi, une jeune femme anarchiste sortait un revolver de son sac à main et tirait sur un monsieur âgé, qui se trouvait tout près d'elle à la salle à manger, et qui fut tué. La jeune femme fut arrêtée et, lors de son interrogatoire, elle déclara qu'elle avait cru reconnaître un diplomate hostile à ses convictions politiques. Elle tira sur lui, alors qu'il s'agissait d'un client fidèle et qui venait chaque année passer ses vacances dans l'hôtel en question. La jeune femme fut enfermée dans la prison, qui se trouve à proximité de l'Hôtel St-Georges, et le bruit courut que des amis politiques avaient voulu la délivrer. Pour cela ils mirent le feu à l'hôtel afin d'avoir, dans le désarroi qui s'en suivrait l'occasion de lui aider à s'échapper. Mais, en réalité, l'incendie avait été provoqué par un employé imprudent, comme dit plus haut. Cet incident avait paru en son temps dans les journaux du monde entier.

Bien des personnes perdent la tête dans l'affollement causé par un incendie, et l'on a pu voir une jeune dame anglaise courir dans les escaliers, vêtue seulement d'une petite chemise de jour, et portant ses souliers à la main. Elle a expliqué plus tard qu'elle était arrivée après un long voyage une heure avant l'incendie, et trop fatiguée pour déballer ses valises, elle s'était couchée immédiatement.

Mon père fit reconstruire un très bel hôtel de premier ordre, et sa première pensée fut de trouver une installation de signalisation automatique en cas d'incendie. Il la trouva alors en Allemagne. Dans chaque chambre et dans chaque local, on avait placé un genre de membrane, attachée à un fil de sonnerie électrique, et aussitôt qu'une certaine chaleur se produisait dans l'un des locaux ou l'une des chambres, une partie de cette membrane fondait et déclenchait une forte sonnerie électrique, qui retentissait dans toute la maison, alors que sur un tableau placé dans la loge du concierge, on pouvait voir où le commencement de sinistre s'était déclenché. Comme, entre temps, l'hôtel a changé de mains, j'ignore si ce dispositif existe encore, mais espérons qu'il n'a jamais eu besoin de fonctionner.

M. L.

Sachez que les accidents tuent davantage que les maladies infectieuses!

Les accidents sont plus meurtriers que les maladies infectieuses, soit la tuberculose, la syphilis, la poliomyélite, la diphtérie, la rougeole, et j'en passe. A l'exception du cancer et des affections cardio-vasculaires, qui sont les deux grandes maladies de notre siècle, les accidents causent plus de décès que n'importe quelle autre maladie.

Ces vérités premières, qu'il est bon d'avoir présentes à l'esprit, dans toutes nos activités, que ce soit au travail, chez soi, sur la route, en vacances, ailleurs encore, c'est le Dr M. G. Candau, directeur général de l'Organisation mondiale de la santé, dont le siège est à Genève, qui les proclame dans le message qu'il diffuse dans le monde, à l'occasion de la journée mondiale de la santé 1961.

Il est bon de s'y attarder quelques instants, car l'accident ne doit pas être considéré comme une fatalité, mais comme quelque-chose qui rôde partout, et dont on peut utilement se protéger, ou se préserver, pour autant que l'on ait le respect du danger.

Une statistique, portant sur 553 millions d'individus de vingt pays, dont la Suisse, permet de se rendre compte que la mortalité due aux accidents atteint les taux suivants :

de	1 à 4	ans,	22,6 %	pour les hommes,		16,9 %	pour les femmes
„	5 à 9	„	37,5 %	„	„	23,1 %	„	„
„	10 à 14	„	41,3 %	„	„	22,5 %	„	„
„	15 à 19	„	50,5 %	„	„	21,4 %	„	„
„	20 à 24	„	47,7 %	„	„	13,2 %	„	„
„	25 à 29	„	39,0 %	„	„	9,1 %	„	„

On constate donc que les hommes sont les plus vulnérables aux accidents, car leurs activités les exposent évidemment plus que les femmes à toutes sortes de dangers, et que c'est entre quinze et vingt-cinq ans, pour les hommes également, que les accidents mortels sont les plus fréquents, ce qui s'explique par la télérité excessive, le mépris du danger et la mentalité « casse-cou » qui prévalent à ces âges-là, pour s'atténuer, fort heureusement, par la suite.

Voici quelles sont les causes principales des accidents entraînant la perte de vies humaines : véhicules à moteur 36,0 %, chutes 22,1 %, noyades 8,6 %, moyens de transports autres que les véhicules à moteur 6,2 %, incendies ou explosions 4,6 %, poison absorbé par erreur (parce que l'on s'est trompé de flacon ou de comprimés) 3,8 %, armes à feu maniées maladroitement 1,3 %, divers 17,4 %.

Il se confirme donc, une fois de plus, que la circulation moderne est extrêmement meurtrière puisque, à elle seule, elle est à l'origine de plus du tiers des accidents mortels. Il est vrai que, dans le monde, plus de cent millions de véhicules à moteur sont en mouvement. Il n'empêche que l'on ne saurait trop insister sur l'impérieuse nécessité qu'il y a à observer les règles élémentaires en matière de circulation. Car, neuf fois sur dix, le conducteur est responsable de ce qui lui est arrivé.

En ce qui concerne les accidents de travail, tout particulièrement ceux à l'usine, trop de précautions ne sauraient être prises. Aux Etats-Unis, c'est à 230 millions que s'élève le nombre des journées de travail perdues chaque année à cause de cette catégorie d'accidents. En France, un accident grave du travail (entraînant la mort ou une invalidité définitive) est hélas constaté en moyenne, toutes les deux minutes. En notre pays, il se produit chaque année, quelque deux cent mille accidents de travail, dont trois à quatre cents ont des suites mortelles.

Que chacun donc, quelle que soit sa profession, pense au danger qui le guette, sournoisement, souvent au moment où l'on s'y attend le moins . . . V.

Le difficile remplacement des chemins de fer déficitaires par des services routiers

Grâce à la haute conjoncture jointe à l'expansion constante de notre économie, la situation de tous nos moyens de transport demeure en principe excellente, voire brillante. Seuls ne continuent à faire exception que quelques rares chemins de fer secondaires qui n'existeraient plus depuis longtemps sans une aide massive de la part des pouvoirs publics. A ce sujet il est curieux de constater que les défenseurs de certaines exploitations ferroviaires, dont le remplacement par un service d'autocars s'impose depuis longtemps, n'ont pas encore pu être convaincus qu'une telle mesure servirait non seulement les intérêts publics, mais aussi et à un haut degré les leurs propres. Les excellents résultats obtenus depuis des années par des transformations de ce genre — les chemins de fer de l'Oberland zurichois par exemple — semblent être tout simplement ignorés.

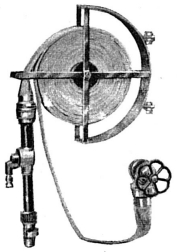
C'est ainsi que, dans le courant de 1959 et après de longues et ardues discussions, il a été finalement décidé de reconstruire en partie le chemin de fer déficitaire Stansstad—Engelberg. Ainsi qu'on pouvait s'y attendre, cet exemple fit rapidement école. Quelques mois déjà après la décision intervenue au sujet de la construction du chemin de fer Hergiswil—Stansstad, respectivement Engelberg, des voix s'élevèrent dans la vallée de la Suhr en faveur d'un assainissement avec l'aide massive de la Confédération des moyens de communication entre Aarau et Sursee. Le chemin de fer déficitaire Sursee—Triengen serait transformé en voie étroite et une nouvelle ligne surgirait entre Triengen et Schöftland, avec raccordement à la ligne Aarau—Schöftland.

Les discussions ont repris, d'autre part, au sujet du remplacement du chemin de fer Soleure—Niederbipp. Après bien des tergiversations, les autorisations cantonales soleuroises se sont prononcées en faveur de son remplacement. En revanche, le gouvernement bernois s'est déclaré favorable à l'assainissement du chemin de fer en apportant des améliorations techniques à cette ligne, améliorations qui s'ajouteront à l'aménagement des chemins de fer de la Haute-Argovie. On discute fort et ferme, en outre, du remplacement éventuel du chemin de fer Bienne—Täuffelen—Anet proposé par les autorités bernoises. Dans cette région également et selon la méthode habituelle, l'opinion publique est systématiquement mobilisée contre ce remplacement et l'on prétend qu'un service automobile ne satisferait pas aux besoins. Il s'avère malheureusement que le crédit de base d'environ 120 millions de francs voté par le parlement au titre de soutien de l'appareil ferroviaire pour une période de dix ans représente, sur le plan de l'économie publique et de la politique du trafic, un instrument à double tranchant.

BIRDS EYE empfiehlt
Fruchtglacen mit
Erdbeerpulpe od. Himbeermark
tiefgekühlt sind preisgünstig und im Aroma unerreicht!
Packungen zu 800 g und 5 kg.
BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

Feuerwehrschläuche
Haus-Feuerlöscheinrichtungen

in Hotels, Spitäler, Anstalten usw.



Sämtliches Material für Zivilschutz und Betriebsfeuerwehr.

Wir beraten Sie gerne unverbindlich

Schlauchweberei Ettiswil AG.
Ettiswil LU
Telephon (045) 35824

An unsere Mitglieder und Leser

Im Zusammenhang mit unserer heutigen Tiefdruckbeilage, die dem Problem der Brandverhütung und -bekämpfung gewidmet ist, empfehlen sich, verteilt auf 4 zusammenhängende Seiten, eine grosse Anzahl von bewährten Firmen. Ihre Inserate sind so angeordnet, dass sie leicht zusammen mit der Beilage aufbewahrt werden können so dass jeder der sich vielleicht erst in einem späteren Zeitpunkt mit der Frage praktischer Vorkehrungen befassen kann, diese wertvolle Dokumentation in seinem Dossier jederzeit griffbereit zur Verfügung hat.

A nos lecteurs de langue française

Nous attirons votre attention sur le supplément en héliogravure qui est annexé au présent numéro et qui est consacré aux mesures de prévention et de lutte contre le feu dans les hôtels. Nous vous recommandons instamment de conserver cet article, ainsi que les pages d'annonces qui ont trait aux mesures contre les risques d'incendie, car elles vous seront utiles ultérieurement lorsque vous désirerez équiper votre établissement d'installations permettant de mieux assurer la sécurité de vos hôtes et de votre personnel.

Technische Agentur
Büro für Betriebs-Feuerschutz
Jos. Foppa, Chur Telephon (081) 2 48 09

NU-SWIFT-Löschapparate
nicht chemisch, zum Nachladen an Ort und Stelle, unbegrenzte Garantie

VOGT-Feuerlöschgeräte
stationäre Anlagen und Motorspritzen

CERBERUS Automatischer Feuermelder

AGA - Rauch- und Gasmasken

Wir projektieren Ihr Objekt unverbindlich

Die Wichtigkeit der 3 Grundsätze bei der Brandbekämpfung

Retten - Halten - Löschen

hat sich bei den schweren Brandfällen der jüngsten Zeit wieder aufs Neue bestätigt.
Man kann oft mit einfachen Mitteln wirksame Vorkehrungen treffen, um durch eine Katastrophe nicht überrascht zu werden.

EHRSAM

Die Schlauch- und Feuerwehrgeräte-Fabrik

Ehrsam-Denzler & Co. AG in Wädenswil ZH, Tel. (051) 95 60 56

als leistungsfähiges Unternehmen liefert:

Rettungsgeräte jeder Art, Leitern, Seile, Spezialeinrichtungen, Löschgeräte, Schläuche, Löschposten, Alarm- und Signalinstrumente, Beleuchtungsmaterial usw.

Unverbindliche Beratung in allen Fachfragen durch erfahrene Fachleute.

Was tun Sie, wenn in Ihrem Hotel heute ein Brand ausbricht?

Diese lebenswichtige Frage haben viele tausend Hotel-Besitzer in über 80 Ländern gelöst, indem sie rechtzeitig NU-SWIFT-Feuerlöscher installierten.

Universal-Feuerlöschposten Mod. 1306

Nasslöscher
Luftschaumlöscher
Staublöscher
Kohlensäurelöscher
Autofeuerlöscher

Sie bieten Ihren Gästen Wohlbefinden und Behaglichkeit. Sie tragen aber auch die grosse Verantwortung, ihre Sicherheit während des Aufenthaltes zu gewährleisten.

NU-SWIFT-Löscher bieten Ihnen die folgenden entscheidenden Vorteile:

1. in wenigen Sekunden neu geladen und wieder in Aktion.
2. einfachste und einheitliche Handhabung aller Löscher.
3. keine ätzenden Chemikalien als Druckmittel, für Mensch und Material unschädlich.
4. wesentliche Kosteneinsparungen durch das allein NU-SWIFT-Löschern eigene Druckladungsprinzip.

NU-SWIFT-Löscher sind von der EMPA und vom Schweizerischen Feuerwehrverein geprüft und anerkannt.

Lassen auch Sie sich unverbindlich durch unsere Fachleute in allen Kantonen beraten, bevor es zu spät ist.

COUPON **NU-SWIFT, ZÜRICH**
Eric Solar, Breitingerstrasse 7, Zürich 2, Telephon (051) 25 96 25

Ich interessiere mich für einen zweckmässigen NU-SWIFT-Feuerschutz und wünsche die Zustellung Ihrer Prospekte / Ihre unverbindliche Beratung (Gewünschtes unterstreichen).

Name: .....

Adresse: .....

Wissen Sie, dass es eine Farbe gibt, die Sie vor Feuer schützen könnte?

Wenn Sie den Maler kommen lassen, um Anstricharbeiten auszuführen, prüfen Sie, ob es sich nicht lohnen würde, den kleinen Mehrpreis für einen ALBI-Anstrich auszulegen. Besonders Holzkonstruktionen, Dachstöcke, Baracken, Türen und Eisenkonstruktionen schützen Sie vorteilhaft gegen Entflammung und Einstürzen infolge Hitze mit dem von den meisten Brandschutzbehörden anerkannten ALBI-Anstrich.
In der Schweiz wurde ALBI neben zahlreichen EMPA-Attesten als einzigem Brandschutzbelag das Gütezeichen der LIGNUM, der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für das Holz, verliehen. ALBI erhielt über ein halbes Hundert behördliche Atteste.

Sie ist weltbekannt und nennt sich

Albi

Brandschutz-Farbe
Sie ist vor dem Feuer da!

VOGELSANG **KURT VOGELSANG AG.** Farben, Lacke Bautenschutzprodukte
Zürich - Schwerzenbach, Tel. 85 31 81

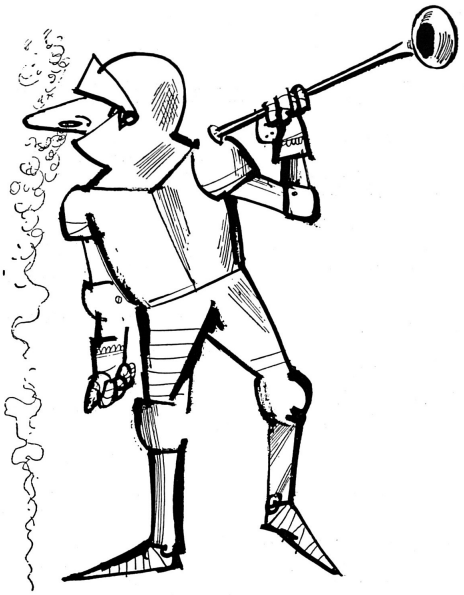
Brandbekämpfung!?

Lassen Sie sich durch unsere Spezialisten beraten

SUTER

Robert Suter & Co., AG.
Thayngen SH

Fabrik für moderne Brandbekämpfungsgeräte
Schlauchweberei **Telephon (053) 67108**



Die elektronische Nase

Ein Brand bricht aus ... Werden Sie ihn rechtzeitig entdecken? Werden Sie der Gefahr für Leben und Gut Ihrer Gäste und Ihrer selbst entgehen?

Wenn Sie den Brandausbruch selbst bemerken: Besitzen Sie ein Alarmsystem, mit dem Sie rasch Hilfe herbeirufen können? Und wenn das Feuer in einem unbegangenen Raum oder nachts ausbricht, wenn alles schläft: Wie steht es dann um den rechtzeitigen Alarm?

Die elektronische Cerberus-Brandnase ist das einzige technische Mittel, jeden Brand schon im Anfangsstadium zu melden. Cerberus-Brandnasen können ohne weiteres mit einem Handtaster-Alarmnetz gekoppelt werden. Eine Cerberus-Feuermeldeanlage lässt sich dem individuellen Schutzbedürfnis jedes Hotels optimal anpassen.

Cerberus wacht für Sie!

Prospekte, Vorführung, Beratung, Vorschlag ohne Verpflichtung.

Wir werden uns freuen, Ihnen zu dienen.

CERBERUS AG

Frühwarn-Feuermelder
Einbruch- und Überfallmelder

MÄNNEDORF ZH

CERBERUS

VILLE DE VEVEY

Café-restaurant du Rivage

Par suite de démission pour raison de santé du restaurateur actuel, la Municipalité cherche pour le 1er octobre ou date à convenir un tenancier (couple), restaurateur ou chef de cuisine pour l'exploitation du café-restaurant du Rivage.

Cet établissement moderne comprend un café-restaurant, un restaurant au rez, une salle de 250 places au 1er étage, un bar dancing ainsi que deux grandes terrasses donnant sur le parc et le lac.

Le tenancier peut en outre disposer de la salle des fêtes attenante pour de grands banquets; il en assure le service lors des diverses manifestations.

La Direction des domaines et gérances, rue du Lac 3, renseignera et remettra les conditions.

Vevey, le 13 juin 1961.

Direction des domaines et gérances.

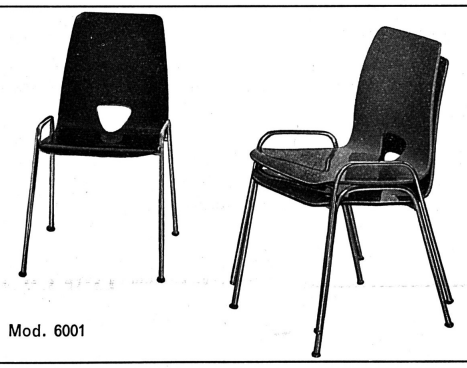
Zu verkaufen

Hotel Linde

im Kurort Heiden AR. Bestrenommiertes Haus. War seit 70 Jahren im Besitze der gleichen Familie. 28 Fremdenbetten, alle Zimmer mit fliessend Wasser. Ein grosser Speisesaal mit 120 Plätzen sowie zwei kleinere Speisesäle mit je 30 Plätzen. Terrasse für 40 Personen, heimelige Gaststätte, guteingerichtete Küche. Interessenten wollen sich bitte melden beim jetzigen Besitzer Jean Ruppaner, **Heiden.** Telephon (071) 91414.

Hotelbauland

einmalig schön gelegen im Golf von Neapel, ca. 3000 m², erschlossen, mit eigenem Strand. Geeignet für Luxushotel mit ca. 80–100 Betten, sehr günstig **zu verkaufen.** Offerten unter Chiffre HB 1463 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Mod. 6001

Für jeden Zweck baut Horgen-Glarus die geeigneten Stühle und Tische

Wir stellen seit vielen Jahren Bestuhlungen für das Gastgewerbe her und freuen uns, auch Ihnen unsere Vorschläge unterbreiten zu dürfen.

HORGEN—GLARUS

A. G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus

Der bekannte Landgasthof

Adler Ermatingen

ist umständehalber, per sofort, günstig zu verkaufen. Anfragen an H. Grauf, Besitzer (keine Vermittler).

Zu kaufen gesucht:

guterhaltenes Hotel-Inventar

vor allen Dingen Schlafzimmer-Einrichtungen, wenn möglich samt Bettinhalt, Wäsche, Teppichen, Geschirr und dergleichen, gegen Barzahlung. Offerten unter Chiffre T 65971 G an Publicitas **St. Gallen.**

WYSS

Ihr Vorteil

* Die hohe Einfüllöffnung

Sie erlaubt nicht nur bequemes Einfüllen, sondern — was noch wichtiger ist — müheloses Herausnehmen der Wäsche! Dank der hohen Einfüllöffnung und dem tiefliegenden Laugenspiegel können Sie jederzeit Wäsche zugeben oder entnehmen.

Das grosse Schauglas in der Türe ermöglicht stets eine gute

Die Frontbeschickung der Wyss-Mirella

Kontrolle der Wäsche und der Waschmittel-Dosierung.

Weitere Vorteile: Temperatursteuerung - Grosser Trommelinhalt - Schongang für Feinwäsche - Niveauregulierung - Zweilaugenverfahren - Eingebauter Boiler - Vier intensive Spülprozesse - Programmsteuerung durch Tasten oder Einknopfbedienung - Mechanische und elektrische Türsicherung

Modelle: Standard - Universal - Deluxe für 4, 6, 9 oder 12 kg Trockenwäsche

Verkaufsbüros:

Basel, St. Albanvorstadt 10	061/242868
Bern, Militärstrasse 59	031/ 85641
Genève, 2, av. Ls-Bertrand	022/427546
Lausanne, 9, av. de Morges	021/258858
Lugano, 6, via Ariosto	091/ 27001
Romanshorn, Rütihof	071/ 63636
Zürich, Seefeldstrasse 116	051/322588

HYSPA BERN
HALLE 26 STAND 220

Gebrüder Wyss
Waschmaschinenfabrik Büron / LU
Tel. 045/38484

Bon Senden Sie mir Prospekte über vollautomatische Waschmaschinen WYSS-MIRELLA

Name _____

Strasse _____

Ort _____

les Cafés TROTTET GENÈVE

Leur mélange italien est sensationnel pour les machines à café et **c'est un café pur et fraichement torréfié!** Echantillons gratuits de 250 gr. sur demande. Téléphone (022) 32 47 71. Maison suisse!

Hotelbauplatz

mit grossem Saisonpatent in erstklassigem Kurort des Berner Oberlandes **günstig zu verkaufen.** Zentral gelegen, frei von Verpflichtungen. Hoteliers oder Bauleute, die sich interessieren, ein schönes Hotel auf prächtigem Platz zu erstellen, fragen gefl. unter Chiffre D 13006 Y an Publicitas **Bern.**

Einem tüchtigen, verheirateten

Chef de service, Koch oder Gérant

wird auf 1. 10. 61 die Gelegenheit zur selbständigen Übernahme (Miete) eines neueingerichteten

Speiserestaurants

in Basel geboten. Das Objekt steht in tadellosem Zustand mit 100 Pl., mit anschl. Saal zu 50 Pl., entsprechende Küche mit Einrichtung, grosser Keller und 4-Z.-Wohnung. Notw. Kap. Fr. 20000.–. Off. unter Chiffre S P 1440 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Orientteppiche

aller Provenienzen am günstigsten direkt ab

europ. Freidock

Vertreter der Persian Carpet Trading Co. Ltd., Löwenstrasse 31, **Zürich.**

Zu verkaufen sehr gut erhaltene

elektrische Aufschnittmaschine

Preis Fr. 400.– bei sofortiger Wegnahme, zu besichtigen bei Hans Jakob, Metzgerei, **Oberwichtrach** bei Münsingen. Tel. (031) 682261.

Sofort ab Lager

nur Fr. 24.50
5 Jahre Garantie
Grosse Auswahl auch in
Polsterstühlen und Tischen

in jeder Grösse und Ausführung
solid und preisgünstig
Besichtigen Sie unsere
ständige Ausstellung!
Verlangen Sie Prospekte
Keusch & Sohn
Tisch- und Stuhlfabrik
Boswil (Aargau)
Telephon (057) 7 42 84

Junge

Hausbeamtin

sucht Wintersaisonstelle in Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Offerten unter Chiffre H B 1555 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gratis–Couchdecke

in den Farben rot, gelb und grün erhalten Sie bei uns beim Kaufe einer kompletten, fabrikneuen

Schweden-Ottomane

Lättlicouch 190/90 cm: keine Schoner mehr nötig; anstelle der bis jetzt üblichen eisernen Federbespannung nun die federnden, massiven Eschenlättli, die wärmer sind und ein viel besseres Wenden der Obermatratzen garantieren. Tausendfach bewährt, erstkl. Referenzen. Dazu **Federkernmatratze,** in Sanitätsdrillch mit 10 Jahren Garantie, **alles zusammen inkl. Gratiscouchdecke netto**

nur Fr. 157.–

Weitere kompl. Ottomanen zu Fr. 175.–, 195.– usw. Bei Abnahme mehrerer Stücke Rabatt! Jeder Artikel auch einzeln, grosse Auswahl. Ferner neue **Schränke,** 2türig, ab Fr. 125.–. **Kommoden** Fr. 110.–; **Duvets** Halbflaum, 135 × 170 cm: Fr. 50.–; **Langkissen** Fr. 20.– und 30.–

1 Zimmer sparen:

Doppel-Couch

190/90 cm (nachts 2 gleichhohe Einzelbetten, am Tag ein schöner Couch) **2 Schoner, 2 Federkern-Obermatratzen** in Sanitätsdrillch mit 10 Jahren Garantie **netto zus. nur Fr. 270.–**

Jedes Stück auch einzeln lieferbar, grosse Auswahl, und Teilzahlungen.

Doppelcouch mit Umbau und Couchdecke zus. nur Fr. 495.–

Bei Abnahme mehrerer Stücke Rabatt! Verl. Sie Abbildungen oder noch besser; besuchen Sie uns, damit Sie die Qualitätsunterschiede selbst beurteilen können.

BETTWAREN **Müller**

Bern, Stadthalterstrasse 101, Telephon (031) 664371 oder 26039.

Wir offerieren Ihnen

Tischnelken Frühlingsblumen

zu den niedrigsten Tagespreisen. Sendungen ab Fr. 30.– franko.

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

Deutscher, bestqualifiziert, **sucht zum 5. Juli Stelle** als

Kellner-Demichef

Raum Genf bevorzugt. Offerten unter Chiffre K F 1498 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Autrichien, 22 ans, **cherche place** à partir de novembre comme

cuisinier

ayant la possibilité d'apprendre le français. Faire offres à Hermann Scheiring, Hotel Schloss Fuschl, **Salzburg.**

Jeune pâtissier-confiseur de 19 ans, **cherche place comme**

apprenti-cuisinier

pour l'automne. Offres sous chiffre P 4042 N à Publicitas **Neuchâtel.**

Welches gute Hotel kann noch einem gebildeten Norditaliener 35jährig, Deutsch, Englisch und Französisch beherrschend und mit Auslanderfahrung in der Hotellerie, eine passende und gute Stelle im

Empfang oder in der Loge

anbieten? Eintritt nach Übereinkunft. Off. unter Chiffre E L 1553 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BARMANN

24jährig, sprachenkundig, **sucht per sofort Saison- od. Jahresstelle.** Offerten an Piero Favero, Limmatstr. 23, **Zürich 5.**

Barman

22jährig, Deutsch, engl. und franz. Sprachkenntnisse, gute Fachkenntnisse u. Allgemeinbildung, **sucht per 1. 8. 1961 od. später Stelle als I. od. II.**

Barmixer

Angebote erbeten unter Chiffre B M 1542 an die Hotel-Revue, Basel 2.

27jähriger, kathol. **Bäcker-Patissier sucht Stelle** auf anf. August oder nach Übereinkunft als

Commis-Patissier

wo Gelegenheit geboten ist, sich im Hotelfach gut einzuarbeiten. Off. mit Lohnang. u. genauen Ref. an Siegfried Schnyder, Boulangerie Landry, **Malleray** (Berner Jura).

Portier/ Zimmermädchen

Junges Ehepaar mit langer Praxis, Zeugn. u. Fremdspr. vorhanden **sucht gutherz. Stelle** ab 15. 7. oder 1. 8. Eilangebote unter Chiffre P Z 1492 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Deutsche (29jährig), **sucht auf 1. Juli 1961 Stelle** als

Economat- oder Hilfsgouvernante

in gutem Hause in Genf. Grösseres Hotel bevorzugt. Seit 1958 in der Schweiz tätig. Beste Zeugnisse u. Referenzen. Angebote unter Chiffre E H 1494 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter (21 Jahre alt) **sucht für die Zeit vom 1. 7. bis 15. 8. 1961 Aushilfstelle** als

Hotelsekretärin

(evtl. **Reception**) Sprachenkenntnisse: Deutsch, Franz. und Englisch in Wort und Schrift. Besitzt Handelsschulbildung mit Diplom. Offerten unter Chiffre H O 1495 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinier

de nationalité française, **cherche place stable,** préférence établissement hospitalier, accepterait hôtel, pension, pensionnat. Ancien chef cuisinier grand sanatorium. Ecrire sous chiffre E 132496 X à Publicitas **Genève.**

Hotelfachschüler der Hotelfachschule Lausanne **sucht Stelle** als

Büropraktikant

in Zürich. Offerten unter chiffre B P 1544 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Etudiant

possédant maturité commerciale **cherche place** mi-juillet à fin septembre **dans hôtel genevois.** Ecrire sous chiffre D 131988 X Publicitas, **Genève.**

Musikstudent sucht Betätigung als

Barpianist

Juli oder August. Oskar Hagmann, Steinbruggstr. 16, **Solothurn.**

Jeune

barman

27 ans, **cherche place** à l'année ou saison. Ecrire sous chiffre JB 1456 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Ehepaar mit langjähriger Erfahrung im Hotelfach, sprachenkundig, **sucht auf Anfang 1962**

Gerantenstelle

Gepfl. Restaurant oder kl. Hotel. Offerten unter Chiffre GS 1458 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche auf den 30.6.1961 Stelle als Restaurantkellner

in Schweizer Hotel (möglichst Nähe Adelboden). Saisonod. Jahresstelle. Bin Deutscher, 22jährig, abgeschl. Hotelfachlehre, beste Referenzen. Zuschriften erbeten an Chr. Fiebig, **Bamberg 3,** Postfach 3163 (Deutschland).

Chef de réception

mit Sprachenkenntnissen und Erfahrung in allen Sparten des Hotels sucht passende Stelle. Offerten unter Nr. 154, Poste restante, **Locarno.**

Wintersaisonstelle gesucht für unseren langjährigen

Küchenchef

Sich wenden an die Direktion Kurhaus Val Sinestra, **Val Sinestra** (Unterengadin).

Commis de cuisine

(minimum 4 ans de pratique) et

garçon de cuisine

chercheés pour entrée immédiate ou à convenir. Offres sous chiffre U 250456 X à Publicitas, **Genève.**

Hoteldirektor gesetzten Alters **sucht auf kommende Wintersaison oder Frühjahr 1962**

Direktion

eines gutklassigen Hotelbetriebes (Ein- oder Zweisaisons, evtl. auch Jahresbetrieb). Ich bin in allen Sparten des Betriebes erfahren und habe bedeutende Beziehungen zur guten Kundschaft. Offerten unter Chiffre DN 1533 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme, 16 ans, **cherche place** dans hôtel comme

apprenti de cuisine

de préférence en montagne. Offres sous chiffre AP 1457 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junger, initiativer und sprachenkundiger

Chef de réception-caissier

in ungekündigter Stelle, **sucht verantwortungsvollen und selbständigen Posten** in mittelgrosses Erstklasshotel. Franz. Schweiz, evtl. Tessin bevorzugt. Eintritt: Herbst 1961. Offerten unter Chiffre R. C. 1496 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suchen Sie einen tüchtigen und an selbständiges Arbeiten gewöhnten

ALLEINKOCH?

Ich führe ein Speiserestaurant. Aus internen Gründen, insbesondere der Personalschwierigkeiten wegen, möchte ich meine Situation ändern. Es kommt nur gutbezahlte Jahresstelle in Frage. Offerten gefl. unter Chiffre AK 1541 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für neuen Tea-Room in **Gstaad**

Servier-tochter

eventuell Anfängerin

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Familie Matti, Tea-Room Arc-en-ciel, **Gstaad.** Tel. (030) 9 55 69.

Gesucht

für sofort junge, gut präsentierende

Servier-tochter

in ein neues Restaurant nach Chiasso. Offerten unter Chiffre S O 1545 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in **Hotel-Restaurant:**

Saaltochter
Restaurationstochter
Serviertochter

Gutbezahlte Jahres- oder Saisonstellen. Offerten unter Chiffre K 39383 Lz an Publicitas **Luzern.**

Restaurant in Zürich

sucht in Jahresstellen zu baldigem Eintritt:

Chef de partie
(Saucier)
Commis de cuisine
junger Patissier

Offerten unter Chiffre R Z 1119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Hotel-Restaurant:

Hilfsköchin
Köchin
Portier und Hausbursche

Gut bezahlte Jahres- oder Saisonstellen. Offerten unter Chiffre M 39384 Lz an Publicitas **Luzern.**

Cherchons

couple

cuisinier capable de diriger une cuisine, sa femme comme **caissière gouvernante.** Place d'avenir. Bon salaire. Logement à disposition. Ecrire sous chiffre N 131791 X Publicitas, **Genève.**

Ausserordentlich günstige Gelegenheit

1 Frech Rundlauf-Geschirrwaschmaschine

Occasion, wird bei sofortiger Abnahme zu sehr günstigen Bedingungen abgegeben.

Interessenten wenden sich an J. Bornstein AG., Stockerstrasse 45, **Zürich 2,** Tel. 27 80 99.

A remettre pour cause de maladie au Jura neuchâtelois, important

bar à café

Renseignements auprès de **Fiduciaire J. Jacot, Le Locle.**

Hotel-Restaurant Sonne-Terminus Glarus

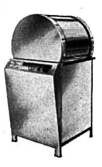
auf 1. September 1961 zu verpachten

Gute Lage neben Rathaus
grosser Parkplatz ganz in der Nähe

Offerten unter Chiffre U 2707 an Publicitas **Glarus.**

Die preisgünstigste Geschirrwaschmaschine in allen Grössen von Hildebrand.
26 verschiedene MEIKO-Modelle.
Preis ab Fr. 3140.—

ED. HILDEBRAND ING.
Apparatebau
Zürich 8 Seefeldstr. 45 Tel. (051) 34 88 66



Wegen Verzögerung von Bauarbeiten ist versierte, freundliche

Barmaid

durch Zufall frei geworden. Zuschriften an Case postale 769, **Neuchâtel.**

Jeune commerçante (Suisse allemande), 21 ans, **cherche pour le 1er juillet place** comme

secrétaire

dans un hôtel moyen de la région du lac Léman. Une demi-année de pratique, allemand, anglais, français. Faire offres sous chiffre S E 1517 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Deutscher

Restaurantkellner

(20jährig), mit guten Zeugnissen, **sucht Jahresstelle zum 1. bzw. 15. August 1961.** Stelle als **Alleinkellner** bevorzugt. Angebote an Hans Hitze, Grabenstrasse 2, **Bad Krozingen** (Deutschland).

Un poste de

collaborateur

est cherché. Hôtels, cafés-restaurants et branches annexes. Expérience direction hôtelière (certificat de capacité) et administrative. Habitude contact clientèle internationale. Français, allemand, anglais. Faire offres détaillées sous chiffre PA 11663 C à Publicitas **Genève.**

Hotel-Restaurant Schloss, Nidau-Biel

sucht für sofort fachkundige

Serviertochter

Bedingung: Deutsch, Französisch, Vorkenntnisse in Englisch. Hoher Verdienst. Daselbst

Hauszimmermädchen

Möglichkeit, die französische Sprache zu erlernen.

Offerten an W. Salivisberg, Hotel-Restaurant Schloss, **Nidau-Biel.**

Gesucht

in Jahresstelle am Platze Basel: tüchtiger, erfahrener

Chef de service

der in der Lage ist, einen kleineren Servicepersonalstab zu leiten. Eintritt nach Vereinbarung. Bewerber, die sich über Tätigkeit in Erstklassgeschäften ausweisen können, wollen bitte Offerte einreichen unter Chiffre F S 1551 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche

entrée prochaine, pour hôtel-garni, Martigny,

réceptionniste

caisse-téléphone

Poste indépendant, intéressant pour jeune fille ou jeune homme; connaissance français, allemand, anglais désirée. Tous renseignements par M. A. Meilland, Hôtel Alpes & Lac, **Champex.** Téléphone (026) 68151.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
Nr. 25

Offene Stellen
Emplois vacants

Gesucht von Sanatorium in Davos: **Alleinkoch** oder **Alleinköchin.** Selbständige Dauerstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 654

Adressänderungen von Abonnenten

werden mit 30 Rp. belastet, die am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt werden.

Gesucht: Saaltochter, Saalpraktikantin, Lingeriemädchen, für sofort bis Ende September. Offerten an Hotel Mey, Cbe ofen (Thunersee). (652)

Gesucht: Serviertochter (auch Anfängerin), **Zimmerm chen, Hausbursche.** Offerten an Hotel Bolgenschanze, Davos-Platz. (651)

Saaltochter eventuell **Praktikantin,** sprachenkundige, gesucht. Offerten an Posthotel Rössli, **Gstaad.** (653)

Stellengesuche
Demandes de places

Bureau und Reception

Hotelfachschüler der Hotelfachschule Lausanne sucht Stelle als **Bureaupraktikant.** Offerten unter Chiffre 687

Schweizerin, 29jährig, mit Waadtländer Fähigkeitsausweis, Sprachenkenntnissen, Praxis im Hotel- und Restaurationsgewerbe, sucht Stelle als **Gerantin** in Hotel garni oder Tea-Room. Offerten unter Chiffre H 72166 Y an Publicitas L rn. [78]

Schweizerin, 50jährig, mit langjähriger Hotelpraxis, sucht per sofort passende Jahresstelle als **Stütze des Patrons** oder **Teilhaberin** in Tea-Room, Café oder kleinerem Restaurant (eventuell Übernahme). Gute Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Offerten an Frau Hess-Huemer, Kaltbrunnenstrasse 47, **Basel.** Telephon 392692. (681)

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig, tüchtig und flink, sucht passende Stelle. Offerten unter Chiffre 678

Cuisine und Office

Küchenchef, tüchtiger, solider, sucht Stelle zu kleiner Brigade. Offerten an Postfach 127, Kornhaus, **Bern 7.** (685)

Küchenchef-Gérant in leitender Stellung sucht auf Herbst passende Position. Erste Kraft. (Auch Ablösung.) Offerten unter Chiffre 683

Mann, fleissiger und flinker, sucht sofort Saisonstelle als **Office-** oder **Küchenbursche.** Eilofferten an Fach 308, **Zürich 25.** (686)

Etage und Lingerie

Berufswäscher sucht Saisonstelle per 30. Juni. Schriftliche Offerten unter Chiffre 684

Loge, Lift und Omnibus

Portier, Schweizer, sucht Engagement in Saison- oder Jahresstelle in gutes Haus. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 682

Vakanzenliste
der Stellenvermittlung
Liste des emplois vacants
Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken lose beigelegt (Ausland: ein internationaler Postantwortcoupon) an **Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel.** (061) 34 86 97

Offres avec numéro de la liste, copie de certificats, photo de passeport et 40 cts en timbres poste non-collés (étranger: 1 coupon réponse international) à **Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Bâle.** (061) 34 86 97

Le offerte devono essere fornite del numero indicato nella lista delle copie dei certificati di buon servito, di una fotografia e di 40 centesimi in francobolli non-incollati (per l'estero: buono-risposta internazionale) e devono essere indirizzate al **Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea.** (061) 34 86 97

Jahresstellen
Places à l'année — Posti annuali

4479 **Hausbursche, Hausmädchen, Lingeriemädchen,** sofort, Grossrestaurant, Basel
4497 **Restaurantkellner** oder **Praktikant,** sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee
4498 **Demi-Chefs, Commis de rang,** sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Vierwaldstättersee
4503 **Entremetier, Chef de garde, Chef de partie,** sofort, grösseres Passantenhotel, Basel.
4511 **Koch** oder **Köchin,** sofort, kleineres Hotel, Lago Maggiore.
4518 **Sekretär-Kassier** oder **Chef de réception,** 1. Juli, mittelgrosses Hotel, Zürich.
4528 **Sekretärpraktikant, Restaurantkellner,** sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
4535 **Buffetdame, Buffettochter, Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Fribourg.
4548 **Küchenmädchen,** sofort, kleines Hotel, Ostschweiz.
4552 **Grillkellner** (Chef de rang), **Restaurantkellner,** nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Kanton Solothurn.
4586 **Commis de cuisine,** sofort, mittelgrosses Hotel, Kanton Neuenburg.
4588 **Commis de rang,** nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Kanton Zürich.
4589 **Näherin-Stopferin,** Anfang Juli, Erstklasshotel, Basel.
4594 **Chef de partie-Tournant, Chasseur, Aide-Caviste, Waschgewölbe, Officegouvernante, Etagengouvernante, Glätterin, Angestelltenköchin, Hilfszimmermädchen,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
4603 **Buffettochter, Commis de cuisine** oder **Alleinkoch,** sofort, kleines Hotel, Kanton Fribourg.
4608 **Tournante für Zimmer und Etagenservice,** nach Übereinkunft, **Etagenportier,** 1. Juli, mittelgrosses Hotel, Bern.
4631 **Alleinkoch,** sofort, kleines Hotel, Kanton Solothurn.
4634 **Kellner,** sofort, Passantenhotel, Basel.
4650 **Hotelsekretär(in),** eventuell **Anfänger(in),** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
4651 **Commis de rang, Demi-Chef,** sofort, grösseres Hotel, Zürich.
4653 **Alleinkoch** oder **Köchin,** Ende Juli oder Anfang August, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
4689 **Hausmädchen,** sofort, kleines Hotel, Bielersee.
4690 **Commis de cuisine, Kellner,** Englisch sprechend, **Serviertochter,** sofort, Hotel 120 Betten, Vierwaldstättersee.
4693 **Officemädchen,** sofort, **Commis de cuisine** oder **Kochpraktikant,** 1. Juli, mittelgrosses Hotel, Luzern.
4701 **Küchenchef,** nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Uri.
4709 **Kellner, Commis de cuisine,** sofort, Grossrestaurant, Bielersee.
4711 **Chef de service,** nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
4712 **Serviertochter,** nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Nähe Basel.
4713 **Lingère, Wäscherin** (nur für halbtags), sofort, Passantenhotel, Basel.
4724 **Sekretär** oder **Praktikant,** nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
4746 **Kellner** oder **Serviertochter, Patissier, Commis de cuisine, Sous-Chef,** 1. oder 15. Juli, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
4750 **Buffetdame, Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Solothurn.
4757 **Nachtportier, Chasseur,** sofort, Passantenhotel, St. Gallen.
4766 **Commis de cuisine** eventuell **Hilfskoch,** sofort, kleines Hotel, Zugersee.
4767 **Buffettochter, Demi-Chef, Commis de rang,** sofort, **Entremetier, Commis de cuisine,** 15. Juli, Erstklasshotel, Kanton Zürich.
4772 **Buffetbursche,** sofort, kleineres Hotel, Badeort, Kanton Aargau.
4786 **Wäscherin,** sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
4788 **Kellner, Lingeriemädchen,** sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
4803 **Commis Patissier,** nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Nordwestschweiz.
4804 **I. Barmaid,** sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
4818 **Zimmermädchen,** sofort, Hotel 35 Betten, Zürichsee.
4820 **Haus-Küchenmädchen, Anfangs-Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Aargau.
4829 **Saal-Commis** oder **Saaltöchter, Officegouvernante, Sekretärin,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Kanton Graubünden.
4832 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Bielersee.
4834 **Aide-Patron, Restauranttöchter,** sofort, Grossrestaurant, Nähe Basel.
4837 **Buffettöchter,** sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
4838 **Nachtportier, Commis de rang, Demi-Chef, Lingeriemädchen,** sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
4842 **Anfangs-Serviertochter,** eventuell junger **Kellner,** sofort, Restaurant, Nähe Basel.
4844 **Hausbursche, Zimmermädchen,** sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
4868 **Portier,** sprachenkundig, **Lingeriemädchen, Buffettochter,** sofort oder nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
4888 **Küchenchef,** nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
4891 **Tournante für Saal und Restaurant,** sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
4898 **Serviertochter,** eventuell **Anfängerin,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Ostschweiz.
4899 **Buffetdame** oder **-tochter,** sofort, Restaurant, Ostschweiz.
4901 **Alleinkoch,** 1. Juli, Hotel 40 Betten, Kanton Wallis.
4902 **Barmaid** oder **Anfängerin,** sofort, kleines Hotel, Kanton Fribourg.
4905 **Buffetdame** oder **-tochter,** sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
4925 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft oder 1. Juli, Erstklasshotel, Basel.
4926 **Serviertochter,** sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
4927 **Chef de service, Sekretärin,** 1. August, Grossrestaurant, Nähe Basel.
4929 **Hausmädchen,** sofort, Hotel 30 Betten, Basel.
4931 **Demi-Chef,** sofort, Restaurant, Basel.
4934 **Buffettochter** oder **-dame, Lingeriemädchen,** sofort, grösseres Hotel, Basel.
4937 **Anfangs-Zimmermädchen, Lingeriemädchen,** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
4942 **Commis de cuisine,** sofort (eventuell Aushilfe), kleineres Hotel, Kanton Baselland.
4943 **Portier,** sprachenkundig, sofort, Hotel 90 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
4963 **Kellner,** nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Solothurn.
4964 **Koch, Chef de partie** oder **Commis de cuisine, Buffettochter** oder **-bursche, Serviertochter,** nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.

Sommersaison-Stellen
Places d'été — Posti estivi

4482 **Kaffeeköchinnen, Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Berner Oberland.
4488 **Küchenchef-Stellvertreter-Saucier, Entremetier, Commis de cuisine,** Sommersaison, Hotel 160 Betten, Engadin.
4491 **Entremetier** oder **Commis de cuisine, Telephonist, Küchen-Tournant, Angestelltenkoch, Officegouvernante, Saaltochter, Küchenmädchen, sofort, Erstklasshotel, Wallis.**
4500 **Patissier, Lingère,** sofort, grösseres Hotel, Kanton Waadt.
4502 **Lingeriemädchen,** sofort, mittelgrosses Hotel, Kanton Sankt Gallen.
4508 **Kellnerpraktikant** od. **-praktikantin,** Anfang Juli, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
4509 **Commis de cuisine,** sofort, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
4510 **Kellner,** sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.
4512 **Koch** (eventuell Aushilfe für 2 Monate), sofort, Berghotel, Berner Oberland.
4515 **Alleinkoch** oder **Küchenchef, Serviertochter,** sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
4519 **Chef de rang** oder **Commis de rang, Commis de cuisine,** sofort, Hotel 120 Betten, Engadin.
4523 **Hilfskoch** oder **-köchin, Zimmermädchen, Bureaupraktikantin,** sofort, **Saaltöchter, Kellner** oder **Restauranttochter, Saalpraktikantin,** Anfang Juli, mittelgrosses Hotel, Zentralschweiz.
4527 **Zimmermädchen,** sofort, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
4533 **Zimmermädchen,** eventuell **Anfängerin,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
4534 **Oberkellner** oder **Obersaaltochter,** nach Übereinkunft, Berghotel 60 Betten, Kanton Wallis.
4538 **Portier-Hallenchasseur,** sofort, **Sekretärinpraktikantin,** Ende Juni, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
4541 **Küchenchef,** sofort, **Patissier,** 1. Juli (eventuell Jahresstellen), Hotel 120 Betten, Engadin.
4542 **I. Patissier, Hilfsportier,** sofort, Hotel, Wallis.
4549 **Koch** oder **Köchin,** sofort, (eventuell Aushilfe), Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
4550 **Zimmermädchen, Saalpraktikant(in),** sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Waadt.
4554 **Commis de cuisine, Kellner,** nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Wallis.
4556 **Wäscherin** oder **Küchenmädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
4557 **Köchin, Haus-Küchenmädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
4560 **Zimmermädchen-Mithilfe in der Lingerie,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Waadt.
4562 **Saaltochter,** sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.
4563 **Buffetdame** oder **-tochter,** sofort, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
4564 **Zimmermädchen, Kellner** oder **Saalpraktikant, Portier-Tournant,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
4566 **Zimmermädchen,** sofort oder nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Zug.
4567 **Zimmermädchen,** 1. Juli, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
4570 **Alleinkoch, Etagenportier, Portier-Hausbursche, Hallenportier, Zimmermädchen,** sofort, Hotel 120 Betten, Vierwaldstättersee.
4575 **Kassier-Tournant, Chasseurs, Oberkellner, Etagengouvernante, Chef Entremetier, Küchengouvernante, Küchenmädchen, Glätterin,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
4585 **Hilfsportier-Chasseur,** sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Lago Maggiore.
4587 **Zimmermädchen,** sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
4592 **Oberkellner, Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Kanton Tessin.
4606 **Hilfsportier, Saalpraktikant,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
4616 **Lingerie-Hilfe,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Engadin.
4620 **Chef-Patissier, Bureaupraktikant, Angestellten-Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Berner Oberland.
4625 **Zimmermädchen, Saaltöchter, Barmaid,** sofort, Hotel 80 Betten, Engadin.
4635 **Köche,** sofort, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
4637 **Demi-Chef, Chef de rang,** sprachenkundig, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Kanton Uri.
4639 **Portier-Tournant,** 1. Juli, **Sekretärin,** 1. oder 15. Juli, mittelgrosses Hotel, Tessin.
4641 **Küchenmädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Vierwaldstättersee.
4643 **Patissier, Zimmermädchen, Kaffeeköchin, Etagengouvernante,** sofort, mittelgrosses Hotel, Graubünden.
4654 **Kellner,** Ende Juni, kleineres Hotel, Graubünden.I
4663 **Saaltochter,** sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.
4665 **Chef de partie,** oder **Commis de cuisine,** sofort, mittelgrosses Hotel, Engadin.
4669 **Commis de cuisine, Tournante für Saal, Zimmer und Lingerie,** sofort, mittelgrosses Hotel, Engadin.
4675 **Saalpraktikantinnen, Anfangszimmermädchen,** sofort, Hotel 100 Betten, Genfersee.
4679 **Lingeriemädchen, Hilfszimmermädchen, Buffethilfe,** sofort, grösseres Hotel, Berner Oberland.
4682 **Saucier, Commis de cuisine, Kaffeeköchin, Zimmermädchen,** sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
4686 **Patissier, Zimmermädchen, Etagengouvernante,** nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
4695 **Kondukteur-Etagenportier,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Graubünden.
4702 **Saalkellner, Restauranttochter, Zimmermädchen,** sofort, Hotel 60 Betten, Graubünden.
4705 **Lingère-Glätterin, Lingeriemädchen, Küchenbursche,** sofort oder nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Engadin.
4708 **Küchenchef,** nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Engadin.
4718 **Commis de rang, Demi-Chef, Chef de rang,** sofort, Erstklasshotel, Kanton Aargau.
4721 **Küchenchef oder Chef de partie** oder **Commis de cuisine, Zimmer-Lingeriemädchen,** sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
4728 **Zimmermädchen, Lingère, Hausmädchen, Saaltochter, Officemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
4733 **Hilfszimmermädchen, Glätterinnen, Lingeriemädchen, Kaffeeköchin, Hilfsgouvernante, Angestelltenkoch, Etagenportier,** Sommersaison, Erstklasshotel, Berner Oberland.
4742 **Stütze der Hausfrau, Zimmermädchen, Hilfsportier-Hausbursche,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
4754 **Tournant-Chef de partie** oder **Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Badeort, Kanton Aargau.
4759 **Glätterin,** sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
4760 **Portier, Patissier, II. Kontrolleur, Etagengouvernante-Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden
4775 **Etagenportier,** nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
4787 **Commis de rang, Commis de restaurant,** sofort oder nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
4790 **Hilfszimmermädchen, Etagenportier, Personal-Serviertochter,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
4792 **Commis de cuisine,** sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
4793 **Chauffeur-Kondukteur, Chef d'étage,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
4795 **Officebursche** oder **-mädchen,** sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
4798 **Zimmermädchen-Tournante,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.
4799 **Sekretär-Praktikant(in), Lingeriemädchen,** sofort, Hotel 60 Betten, Lago Maggiore.
4805 **Saucier, Entremetier, Chefs de rang,** 1. Juli oder nach Übereinkunft, **Telephonist(in), Hilfszimmermädchen,** sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
4811 **Officemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
4812 **Kellner,** Deutsch sprechend, **Serviertochter,** sofort, kleineres Hotel, Engadin.
4814 **Alleinsekretärin, Economat-Hilfsgouvernante, Officegouvernante,** sofort, Hotel 100 Betten, Engadin.
4823 **Restaurant-Saaltochter,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Graubünden.
4824 **Commis de cuisine, Serviertochter,** sofort oder 1. Juli, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
4827 **Köche, Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
4833 **Koch,** sofort, mittelgrosses Hotel, Badeort, Kanton Aargau.
4846 **Hilfszimmermädchen,** Deutsch sprechend, **Demi-Chef, Commis de rang, Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
4850 **Zimmermädchen, Saaltochter** oder **Praktikantin,** eventuell **Commis de salle,** nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Interlaken.
4852 **Commis de cuisine, Buffetanfängerin,** sofort, Hotel 70 Betten, Kanton Graubünden.
4855 **Saaltochter** oder **-praktikantin,** sofort oder nach Übereinkunft, kleines Hotel, Badeort, Kanton Aargau.
4856 **Chasseur, Etagenportier, Glätterin,** nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Lugano.

Die Stellenvermittlung SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

Sekretärin-Praktikantin, Engländerin, 18½jährig, Franz., Deutsch, etwas Engl.; ab 1. August 1961.

Kellnerpraktikant, Engländer, 19jährig, Englisch, Franz., Deutsch; 1. August bis 26. September 1961.

Hilfssekretär, Perser, 32jährig, Franz., Englisch; ab sofort (zurzeit in der Schweiz).

Kellnerpraktikant/Hilfsportier, Engländer, 20jährig, Deutsch, Franz., Engl.; 30. Juni bis 2. Sept. 1961.

Hilfssekretär/Chasseur, Franzose, 21jährig, Deutsch, Franz., Engl.; 30. Juni bis September 1961.

Chasseur, Österreicher, 17jährig, Deutsch, Englisch; anfangs Juli 1961.

Kellnerpraktikant, Engländer, 18jährig, Engl., Franz., Deutsch; 1. August bis 1. September 1961.

Hilfsportier/Liftier/Chausseur, Ungar, 22jährig, Deutsch, Ungarisch, Ital.; ab 1. Juli 1961 (zurzeit in der Schweiz).

Chasseur/Liftier, Engländer, 17jährig, Engl., etwas Franz.; 17. Juli bis 11. September 1961.

Kellnerpraktikant/Hilfsportier/Chasseur, Engländer, 19jährig, Deutsch, Franz.; ab 23. Juli 1961.

Hilfssekretär, Engländer, 34jährig, Franz., Englisch; ab sofort (zurzeit in der Schweiz).

Kellnerpraktikant/Hilfssekretär, Engländer, 19jähr., Franz., etwas Deutsch; ab 3. Juli 1961.

Chasseur, Franzose, 21jährig, Franz.; Anfang September 1961.

Hilfssekretärin/Hilfszimmermädchen, Engländerin, 20jährig, Engl., Franz.; ab 14. August 1961.

Chasseur/Liftier, Deutscher, 17jährig, Deutsch, etwas Franz.; 19. Juli bis 2. September 1961.

Hilfssekretärin, Holländerin, 18jährig, Deutsch, Franz., Engl., Holl.; 20. Juli bis 20. August 1961.

Hilfsportier/Liftier/Chasseur, Österreicher, 17jährig, Deutsch; 19. Juli bis 2. September 1961.

Servicepraktikantin und **Saalpraktikantin,** Schwedinnen, beide ca. 20jähr., Engl. und etwas Deutsch; ab Ende August 1961.

Bewerbungsunterlagen mit Personallen und Photo werden sofort zugeschickt auf Anfrage an: Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel, Telephon (061) 34 86 97.

4859 **Koch** oder **Köchin, Commis de cuisine,** eventuell **Hilfskoch, Portier, Zimmermädchen, Hausbursche,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
4864 **Zimmermädchen, Serviertochter, Küchenmädchen,** 1. Juli, kleines Hotel, Berner Oberland.
4872 **Koch, Serviertochter, Buffettochter,** oder **-bursche, Wäscherin,** sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
4877 **Officegouvernante, Commis de cuisine, Commis de rang,** nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Engadin.
4883 **Commis de cuisine, Entremetier, Patissier, Régimier,** sofort, Hotel 120 Betten, Graubünden.
4889 **Serviertochter** (eventuell Aushilfe), **Buffettochter** sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.
4892 **Zimmermädchen, Sekretärin-Praktikantin,** sofort, Hotel 110 Betten, Jura-Südfuss.
4894 **Saucier, Gardemanger,** sofort, Erstklasshotel, Engadin.
4900 **Anfangszimmermädchen,** sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
4904 **Chef de rang** oder **Commis de rang,** sofort, Hotel 40 Betten, Wallis.
4905 **Lingère, Lingeriemädchen,** sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
4908 **Commis Patissier, Chef saucier, Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden.
4913 **Zimmermädchen,** sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
4915 **Alleinkoch, Kellnerpraktikant** oder **Saalpraktikantin,** sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
4917 **Commis de cuisine** oder **Chef de partie,** sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
4918 **Commis de cuisine-Entremetier,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
4919 **Bureaupraktikantin, Kaffeeköchin** oder **Hausmädchen,** sofort, Hotel 60 Betten, Graubünden.
4921 **Commis de cuisine, Saaltochter, Economatgouvernante,** sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
4940 **Commis de cuisine,** sofort, Hotel 90 Betten, Graubünden.
4944 **Buffettöchter, Restauranttöchter, Sekretärin-Aide Réception,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
4947 **Buffetdame, Commis de cuisine, Patissier, Commis de rang, Demi-Chef,** nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
4952 **Sekretärin,** sofort, Hotel 100 Betten, Genfersee.
4953 **Mädchen für Zimmer und Mithilfe in der Küche,** nach Übereinkunft, Hotel-Pension, Berner Oberland.
4954 **Zimmermädchen, Sekretärin-Praktikantin,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland.
4956 **Sekretärin-Praktikantin, Anfangs-Zimmermädchen, Lingeriemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

Wir bitten unsere Mitglieder, sowie das bei uns angemeldete Personal, uns Engagementsabschlüsse

SOFORT

zu melden.

4960 **Chef de réception,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Kanton Tessin.
4961 **Commis de cuisine,** sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee.
4962 **Zimmermädchen** oder **Saaltochter** eventuell **Kellner,** sofort, kleineres Hotel, Thunersee.

Aushilfsstellen
Remplacements — Aiuti e supplenze

4642 **Küchenchef,** sofort, kleineres Hotel, Ostschweiz.
4661 **Koch,** Juli, für ca. 3 Wochen, Restaurant, Basel.
4880 **Aushilfsköche,** nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Graubünden.
4940 **Serviertochter,** 1. August bis 15. September, Hotel 90 Betten, Graubünden.

Hôtel-Bureau, Lausanne

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

9235 **Lingère, Commis de salle,** juillet, **casserolier,** de suite, hôtel 75 lits, région Vevey.
9238 **Femmes de chambre,** de suite, hôtel moyen, Vaud.
9240 **Gouvernante d'économat,** qualifiée, hôtel 80 lits, Vaud.
9242 **Aide-femme de chambre,** de suite, hôtel 180 lits, lac Léman.
9246 **Aide-femme de chambre, aide-jardinier, chefs de cuisine-tournant, commis de cuisine,** de suite, grand hôtel, lac Léman.
9248 **Sommelier(ère),** de suite, hôtel moyen, région Montreux.
9250 **Garçon de maison-portier,** de suite, hôtel moyen, Valais.
9251 **Cuisinier-Entremétier,** de suite, hôtel 110 lits, Tessin.
9259 **Garçon d'office,** fin juin, **Commis de salle,** juillet, hôtel moyen, lac Léman.
9266 **Un secrétaire,** de suite, hôtel 90 lits, Neuchâtel.
9270 **Sommelière, femme de chambre,** hôtel moyen, de suite, Vaud.
9272 **Garçon de cuisine,** de suite, hôtel moyen, Vaud.
9274 **Cuisinier, fille de salle,** de suite, hôtel moyen, Valais.
9276 **Commis de rang, lingère,** de suite, hôtel 70 lits, Vaud.
9279 **Garçon de cuisine, caissière,** de suite, hôtel moyen, Vaud.
9282 **Commis de rang, chef de rang, cuisinier,** de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
9288 **Fille de salle, femme de chambre, fille de maison,** de suite, hôtel moyen, Vaud.
9293 **Garçon de maison,** juillet, hôtel 100 lits, lac Léman.
9295 **Casserolier-garçon de cuisine,** de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.
9296 **Fille de salle,** juillet, **cuisinière,** de suite, hôtel moyen, Vaud.
9395 **Lingère,** qualifiée, de suite, hôtel moyen, Valais.
9397 **Femme de chambre,** de suite, hôtel moyen, Vaud.
9403 **Fille de cuisine, aide-économat,** de suite, hôtel moyen, Oberland bernois.
9405 **Cuisinier,** de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9405 **Femme de chambre,** de suite, hôtel 60 lits, Valais.
9411 **Sommelière, commis de rang,** de suite, hôtel 90 lits, lac-Léman.
9413 **Commis de cuisine, garçon de cuisine, tournante femme de chambre-lingerie, aide-gouvernante,** de suite, hôtel 100 lits, Vaud.
9418 **Chef d'étages,** qualifié, fin juin, hôtel 100 lits, lac Léman.
9419 **Commis de cuisine, garçon de buffet, garçons d'office, aide-lingère,** de suite ou à convenir, grand restaurant, Neuchâtel.
9424 **Garçons de salle,** de suite, hôtel 70 lits, Valais.
9431 **Jeune chef de service, commis de cuisine,** de suite, grand restaurant, lac Léman.
9433 **Chef de partie,** de suite, grand hôtel, Vaud.
9434 **Commis pâtissier,** de suite, restaurant, Fribourg.
9435 **Chef de rang, chef de partie,** de suite, hôtel premier ordre, lac Léman.
9439 **Un secrétaire,** expérimenté (Suisse), de suite, hôtel 100 lits, Vaud.
9441 **Aide-cafeterie, aide-économat, filles de lingerie, vendeuse** (kiosque), de suite ou à convenir, grand hôtel, Oberland bernois.
9445 **Tournante-femme de chambre,** de suite, hôtel moyen, Vaud.
9446 **Femme de chambre, fille de lingerie,** de suite, hôtel moyen, Oberland bernois.
9448 **Sommelière-bar,** de suite, hôtel moyen, Valais.
9449 **Aide-femme de chambre, femme de chambre,** de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9461 **Garçon d'office,** de suite, hôtel 100 lits, Vaud.
9463 **Sommelière,** de suite, grand hôtel, Vaud.
9464 **Femme de chambre** (éventuellement service de table), de suite, Vaud.
9465 **Chef de cuisine,** de suite, hôtel moyen, Valais.
9468 **Sommelière, sommelier, garçon de cuisine,** de suite, hôtel moyen, Valais.
9474 **Sommelier, garçon de cuisine,** de suite, hôtel moyen, Vaud.
9477 **Une jeune secrétaire,** qualifiée (Suissesse), de suite ou à convenir, hôtel moyen, Valais.
9479 **Garçon d'office,** de suite, grand hôtel, Vaud.
9486 **Garçon de maison, garçon de cuisine, commis de cuisine,** de suite ou à convenir, hôtel moyen, région Neuchâtel.
9490 **Garçon de salle, portier d'étages,** de suite, hôtel 110 lits, lac Léman.

Hotel Euler, Basel
sucht tüchtiges
Zimmermädchen
Offerten mit sämtlichen Unterlagen an die Direktion.

Gesucht
wird so bald wie möglich junger, der Lehre entlassener
KOCH
der seine erlernten Kenntnisse gern in die Praxis umsetzen möchte. Lohn nach Übereinkunft. Familiäre Behandlung und geregelte Freizeit zugesichert. Offerten erbeten unter Chiffre KO 1534 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
im Speiseservice gewandte
Serviertochter
Sehr hoher Verdienst, geregelte Freizeit, Zimmer im Haus Offerten an Fam. K. Zumstein-Zobrist, Hotel Krone, **Stans** NW. Telephon (041) 841435.

Gesucht
für sofort jüngere **Tochter** als
Service-Tournante
für Restaurant und Saal. Guter Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Eiger, **Wengen.**

Auf kommenden Herbst suchen wir in Jahresstelle

Vertrauensperson

als selbständig Verantwortliche **für den Buffetdienst.** Mit dieser Arbeit ist gelegentlich Arbeit an der Réception, Telephondienst und Aehnliches verbunden. Der Verantwortung entsprechende Entlöhnung und interessante Arbeitsbedingungen sowie Mitarbeit in einem erfreulich zusammenarbeitenden Team zeichnen diese Stelle aus.

Infolge Übernahme eines eigenen Betriebes verlässt uns im Herbst 1961 auch unsere Obersaaltochter. Wir suchen deshalb eine tüchtige, freundliche

Obersaaltochter

für unsern Speisesaal mit erstklassigem Passantenrestaurant. Die Obersaaltochter muss fähig sein, unsern Restaurationsbetrieb selbständig zu führen und die Mitarbeiter anzuleiten, besonders auch Servicelehrtöchter auszubilden, unterstützt von der Betriebsleitung. Guter Charakter, Sinn für Zusammenarbeit und für Qualität sind für diese Stelle notwendig. In Frage kommt nur eine Bewerberin für eine Jahresstelle. Anfragen mit Zeugnisabschriften oder Referenzangaben an H. Schellenberg, Hotel **Krone, Winterthur** ZH.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
Entremetier

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch erbeten an Parkhotel Schoenegg, **Grindelwald.** Telephon (036) 3 28 88.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht zu sofortigem Eintritt bei sehr hohem Verdienst und angenehmer Arbeitszeit tüchtigen und erfahrenen

II. Oberkellner

Offerten mit Photo und Zeugniskopein sind an die Direktion zu richten.

Hotel Fürigen, Fürigen

(Vierwaldstättersee)
sucht zum Eintritt nach Übereinkunft:

Bureaupraktikantin
Lingère-Stopferin
Lingeriehilfe
Zimmermädchen
Buffetdame
Buffettochter oder -bursche

Wir ersuchen um handgeschriebene, detaillierte Offerten.

Hotel Caspar Badrutt, St. Moritz

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Küchenchef
(auch jüngere Kraft)
Entremetier
Patissier-Aide
Chasseur
3 Commis de salle
2 Demichefs
Kaffeeköchin
2 Office-Küchenmädchen

Offerten an die Direktion

Gesucht
in Jahresstelle:

jüngere Buffetdame
Serviertöchter
gewandt, möglichst sprachenkundig

Gute Verdienstmöglichkeit bei geregelter Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Bahnhofbuffet **Schaffhausen.**

Hotel Bären, Sigriswil (Thunersee)

sucht für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft:

Serviertochter
(restaurationskundig)
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Lingère

Offerten mit Lohnforderung und Photo bitte an: P. Schmid-Urak, Telephon (033) 73521.

Carlton Elite Hotel Zürich

Bahnhofstrasse 41, Telephon 23 66 36

Wir suchen zum baldigen Eintritt in Jahresstelle

Sekretär
für Reception und Kasse
Sekretärpraktikant
für Kontrolle
Buffetdame oder -tochter
Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion.

A.-G. Hotels Belvédère & Post, Scuol-Tarasp-Vulpera sucht

Chef de partie
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen an Dir. Hugo Ferr, Hotels Belvédère & Post, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera, erbeten.

Gesucht
ins neuzeitliche **Restaurant Storchen** in **Basel** auf 1. Juli

2 Demi-Chefs

für verantwortungsvolle Posten mit Aufstiegsmöglichkeiten. 1½ Freitage wöchentlich. Sofortige Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten an die Direktion. Tel. (061) 23 29 29

Carlton Elite Hotel, Zürich

Bahnhofstrasse 41, Telephon 23 66 36

Wir suchen
zum baldigen Eintritt in Jahresstelle

Chef de garde
Chef-Tournant
Commis de cuisine
Commis-Patissier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion.

Le Restaurant Palais des Nations à Genève
cherche

chef-pâtissier
commis-pâtissier
Entrée à convenir

commis de cuisine
Entrée de suite

Les offres complètes sont à adresser à la Direction des Restaurants.

BAHNHOFBUFFET ZÜRICH
R. Candrian–Bon Telex 52552 Tel. (051) 234644

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft: erfahrene, tüchtige

Gouvernante

die mit Personal umzugehen versteht und in der Lage ist, Buffets & Office zu beaufsichtigen. Ital. Sprachkenntnisse erforderlich. Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an Rud. Candrian, Bahnhofbuffet Zürich HB.

GESUCHT

für lange
Sommersaison
(April–Oktober)

Grand-Hotel Territet-Montreux

5 Monate voll besetzt 500 Betten
Gelegenheit zum Besuch von französischen Sprachkursen (gratis)
Eintritt sofort

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an H. F. Müller, dir. propr., **Case 62, Territet.**

Kontrolleur Französisch sprechend
Telephonistin Englisch sprechend
Etagenportier
Chef de partie-Saucier
Commis de cuisine
Officemädchen
Buffettochter evtl. Anfängerin
Lingeriemädchen
Hausmädchen
Tapezierer (selbständig)
Maler/Tapezierer
Saaltochter auch Anfängerin

Gesucht
nach Zermatt sprachenkundiger

Hotelsekretär

zur Leitung eines Hotel Garni.

Eintritt: ca. 1. August. Jahresstelle. Seriöse und verantwortungsbewusste Interessenten wollen sich unter Beilage von Zeugnisabschriften, Photo und Gnhaltsansprüchen melden unter Chiffre H L 1356 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MOTEL LOSONE

ASCONA LAGO MAGGIORE

Wir suchen für unseren neuen Grill-room, Casa Rustica, versierte

Chef de service
evtl. auch **Fräulein**
Barmaid sprachenkundig
Restaurationstöchter
Buffettöchter
Nachtportier

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Ferienparadies Motel **Losone** (Tessin). Tel. (093) 7 51 01

Gesucht
zu sofortigem Eintritt in Erstklasshotel nach Bern

tüchtige

Lingerie-Gouvernante

Gefl. Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, **Bern.**

Carlton Elite Hotel Zürich

Bahnhofstrasse 41, Telephon 23 66 36

Wir suchen zum baldigen Eintritt initiativen, fachlich bestens ausgewiesenen

Chef de cuisine

der in der Lage ist, eine erstklassige Küche zu führen und über gute Erfahrung im Bankettservice verfügt. Gutbezahlte Jahresstelle. Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion.

Wir suchen einen tüchtigen

Restaurant-Leiter

der befähigt ist, einige modern eingerichtete Restaurants in Zürich fachkundig zu leiten.

Gut ausgewiesene Bewerber, die in der Lage sind, hohen Ansprüchen gerecht zu werden, sind gebeten, eine ausführliche Offerte mit Handschrift-Probe, Photo, Zeugnis-Abschriften, Angaben von Referenzen, Eintrittstermin und Saläranspruch unter Chiffre P 40154 Z an Publicitas, Zürich 1, zu senden.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Büropraktikant
Chef de partie-tournant
(evtl. Demi-Chef de partie tournant)
Commis de cuisine
Hilfszimmermädchen

Gesucht
per 1. August in gut eingerichtete Küche in Zürich neben 2 Commis

Küchenchef

Einem tüchtigen und selbständigen Mitarbeiter offerieren wir angenehme Arbeitsbedingungen. Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten unter Chiffre K U 1333 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bahnhofbuffet, Biel

sucht:

Buffettochter und Buffetbursche
(müssen Deutsch sprechen)
haben Gelegenheit, Französisch zu lernen
Serviertochter für die I. Klasse
Serviertochter für die II. Klasse
Commis de cuisine

Es handelt sich um gutbezahlte Jahresstellen bei geregelter Arbeitszeit, Offerten sind erbeten an P. Marques, Telephon (032) 2 33 11.

Gesucht
in grösseren, alkoholfreien Restaurationsbetrieb gutausgewiesene, tüchtige

II. Leiterin

Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit. Gute Arbeitsbedingungen. Offerten an Alkoholfreies Restaurant Herkules, **Winterthur.**

Nach Locarno gesucht

Hotelsekretärin
zuverlässig, sprachenkundig
Büropraktikantin
sprachenkundig, Saison- evtl. Jahresstelle

In mittleres, gutgehendes Hotel. Offerten mit Lohnanspruch sind zu richten unter Chiffre SE 1539 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

junge Saaltochter
Portier-Hausbursche

Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Jos. Rickenbach, Hotel Rigi-Bahn, **Rigi-Staffel,** Telephon (041) 831157.

Bad-Hotel Bären, Baden
sucht in gute Jahresstelle

Portier

für Haus- und Bahndienst. Eintritt sofort. Sprachenkundige Bewerber senden Offerten an Fam. K. & H. Gugolz.

Gesucht
in Jahresstellen gewandte(r)

Restaurationstochter
Restaurationskellner

Offerten an A. Lehmann, Restaurant Chässtube, **Winterthur,** Telephon (052) 2 62 17.

Gesucht
für sofort:

Alleinkoch evtl. Aushilfe

Offerten mit Zeugniskopien an Alkoholfreies Restaurant Central, **Küsnacht** bei Zürich.

Hotel Fürigen, Fürigen

(Vierwaldstättersee)
sucht zu baldigem Eintritt:

tüchtigen
Koch-Chefstellvertreter
Patissier
Commis de cuisine
Hotelmetzger
Winebutler-Assistant Chef de service
Saaltochter
Commis de salle
Restaurationstochter oder Kellner

Wir ersuchen um handgeschriebene, detaillierte Offerten

Hotel Walhalla, St. Gallen

sucht per sofort:

Nachtportier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Hausbursche
Hausmädchen

Offerten an E. B. Leu-Waldis, Tel. (071) 22 29 22.

Gesucht nach Wildhaus Hotel Hirschen

Sekretärin-Aide Reception
(Handelsschülerinnen der letzten Klasse könnten für die Dauer der Ferien berücksichtigt werden)
Buffettochter
(würde auch angelernt)
Restaurationstochter
(jüngere)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten bitte an Gebr. A. & R. Walt, Telephon (074) 74291.

Erstklassiger Passantenbetrieb
(Spezialitätenrestaurant) sucht
initiativen und zuverlässigen

Chef de service
ferner gewandte und ebenfalls zuverlässige
I. Buffetdame
Es kommt auch ein Ehepaar in Frage. Die Stellen eignen sich sehr gut für Leute, welche später ein eigenes Geschäft zu übernehmen gedenken; ferner
Commis de cuisine
(Commis-Entremetier oder Commis-Saucier)

Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Referenzen erbeten unter Chiffre E P 1505 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Victoria, Glion
sur Montreux **cherche pour de suite ou à convenir:**

aide-lingère
commis de salle

Téléphone (021) 6 33 98.

Schlosshotel, Flims-Waldhaus
sucht per sofort:

Commis de cuisine
Buffetanfängerin
Saalpraktikantin

Telephon (081) 4 12 45.

Nach Zürich gesucht per 1. Juli 1961:

Chef- oder Demichef de rang
Commis de rang

Offerten an Hotel Waldhaus Dolder, **Zürich.**

Hotel Pilatus, Hergiswil

(am See) **sucht tüchtige**

Hilfsköchin
Lingère
Restaurationstochter
(Schweizerin)

Offerten erbeten an Familie Fuchs, Tel. (041) 75 15 85.

ASCONA

Gesucht für 1. Juli:

Hausbursche-Portier
Hausmädchen-Tournante

Eilofferten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Riposo, **Ascona.**

Gesucht
in Saison- oder Jahresstellen zu baldigem Eintritt:

Officegouvernante
Hilfsgouvernante
Officemädchen

Offerten an die Direktion Hotel Union, **Luzern,** Telephon (041) 2 02 12.

Gesucht
wird nach Lugano:

Küchenbursche
(Saison bis ca. Ende Oktober)

Offerten mit Photo, Altersangabe und Zeugnisabschriften sind zu richten an: Hotel Ritschard & Villa Savoy, **Lugano-Paradiso.**

Grand Hotel, Saas-Fee
sucht für Juli bis August:

Commis de cuisine
Patissier

Offerten an die Direktion.

Hôtel Victoria, Villars-sur-Ollon
(Saison d'été et d'hiver) **cherche** pour entrée de suite ou à convenir

lingère

Bon salaire assuré. Prière de faire offres avec copies de certificats et photo.

On demande

chef de rang
commis de rang
stagiaire de réception

S'adresser: Hôtel de Lausanne, Place de la Gare, **Lausanne.**

City von Zürich

Selbständiger tüchtiger Koch
wird sofort von Restaurant-Tea-Room
gesucht.

Angebote mit den üblichen Unterlagen an Werner Kaiser, Morgentalstrasse 31, **Zürich 2/38.**

Grand Hotel, Brissago
(Tessin) **sucht per sofort oder nach Übereinkunft**

Chef de rang
Commis de rang

Offerten mit Zeugnisabschriften an Dir. R. Gosteli, Telephon (093) 82 22 14.

Gesucht nach Luzern:

Commis de cuisine
Buffetlehrtochter
Tournante

Hotel des Alpes, **Luzern.**

Gesucht
für Sommersaison:

Commis de cuisine
Aushilfsserviertochter
(1. 8.–15. 9.)
Lingère

Offerten mit Zeugnisabschriften an M. Hasler, Hotel Raetia, **Arosa.**

---

night-club spinne grill-room

Grindelwald

sucht auf 1. Juli:

Restaurationstochter
Restaurationskellner
Buffettochter
Chasseur Garderobier

Offerten erbeten an Hotel Bristol, **Grindelwald.**

Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel
cherche pour de suite ou date à convenir:

femme de chambre
sommelière ou sommelier

Places à l'année. Faire offres avec copies de certificats et photographies à la direction.

Hotel allerersten Ranges in Luzern
sucht für Jahresstelle tüchtige

Sekretärin

Eintritt sobald wie möglich, spätestens 1. August 1961. Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache in Wort, Schrift und Stenographie ist erforderlich. Geboten wird Kost und Logis im Hause bei geregelter normaler kaufmännischer Bürozeit. Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre S N 1552 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Hotel und Spezialitäten-Restaurant:

Serviertochter
(hoher Verdienst)
Buffettochter oder -bursche
Commis de cuisine
Gelegenheit in einer erstklassigen franz. Küche zu arbeiten.

Einzelzimmer mit Badegelegenheit. Offerten an Hotel Wilden Mann, **Baden** bei Zürich.

Berghus, Rigi-Staffel

sucht per sofort:

Saal-Restaurationstöchter
Buffethilfe
Hilfszimmermädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photos erbeten.

Gesucht
für Juli und August:

Hilfskoch oder Köchin
Bureaupraktikantin
(mit französischen Sprachkenntnissen)
Saaltochter
(eventuell Anfängerin)

Hotel Honegg, **Bürgenstock,** Telephon (041) 845175.

Auf unser Passagierschiff **M. S. Basilea,** welches fahrplanmässig auf der Strecke Basel–Rotterdam-Basel verkehrt, suchen wir für die Saison bis Ende Oktober

einen jungen II. Koch

Eintritt Anfang Juli. Offerten mit Zeugnisabschriften und Salairansprüchen an Schweizerische Reederei AG, **Basel,** Passagierdienst, Rittergasse 20.

Hotel Grimsel Hospiz
Berner Oberland

sucht für
Berghaus Oberaar

Restaurationstochter
Köchin
Hausangestellte
(für Zimmer, Buffet und Service)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an R. Manz, Hoteldirektor KWO, Hotel **Grimsel-Hospiz**, B. O. Telephon (036) 56122.

Park-Hotel Pontresina
sucht für sofort oder nach Vereinbarung:

Gardemanger
Commis de cuisine
Officegouvernante
(auch Anfängerin)
Chefs- und Demi-chefs de rang

Offerten erbeten an E. Hofer, Dir.

Gesucht nach Lugano:

Anfangs- oder Hilfsgouvernante
evtl. II. Gouvernante
Saaltochter
(eventuell Anfängerin)
Lingeriemädchen

Offerten an **Hotel Continental, Lugano.**

Gesucht
in Landgasthof

zwei Mädchen oder evtl. Ehepaar
für **Küchen- und Officearbeiten** (auch Italiener angenehm); daselbst auch
Köchin
gesucht.

Saison bis Ende Oktober, bei Zufriedenhait auch Jahresstelle. Gute familiäre Behandlung und geregelte Freizeit, Lohn nach Übereinkunft. Offerten an Frau L. Meyer-Liechti, Gasthaus z. Schiff, **Ellikon am Rhein.** Tel. (052) 4 31 62.

Hotel Zürcherhof au Lac, Locarno
sucht auf 1. Juli, eventuell 15. Juli 1961, versierte, sprachenkundige

Restaurationskellner

für lange Sommersaison.

Gesucht

Saalkellner
Commis de salle
Officemädchen
Officebursche oder -frau

Offerten an Vitznauerhof, **Vitznau** (Vierwaldstättersee).

HOTEL METROPOL
ST.GALLEN

Wir suchen
für unser bestrenommiertes Restaurant gutausgewiesene

Buffetdame
Buffettöchter
Office-Küchenmädchen
oder -burschen
Portier und Nachtportier
Portier-Chasseur

Wir bitten um Offerten oder persönliche Vorstellung nur mit Zeugnissen. Dir. Ch. Delway, Hotel Metropol, Bahnhofplatz, **St. Gallen.**

CHARLY'S GRILL-ROOM
FOYER FRANÇAIS
BAR

Hotel Royal, Basel
sucht in Jahresstelle

Koch

Geregelte Arbeitszeit, gutbezahlte Stelle für erfahrenen Mann. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien an die Direktion.

Gesucht
per 1. August in Landrestaurant:

tüchtige
Köchin
Küchenmädchen
Serviertochter

Offerten an: Kuhn & Leibold AG, **Lindau** ZH. Telephon (052) 33153.

Gesucht
zur Stütze der Wirtin

Vertrauensperson

in den 40er Jahren, in gutgehendes Arbeiter-Restaurant Nähe Basel. **Küchenchef** bevorzugt. Bildofferten sind zu richten unter Chiffre V P 1507 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht wird jüngerer

KOCH

mit fachkundiger Frau zur Führung eines neuen Berghotels (Säntisgipfel). Gute Entlöhnung. Eintritt Mitte August. Offerten sind zu richten an W. Fischer-Keller, Buffet **Schwägalp** AR.

Erstklasshotel Graubündens
sucht für Sommersaison mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

Chef-Saucier
Chef-Entremetier
Patissier
(evtl. auch guten Commis-Patissier)
Commis de cuisine

Offerten erbeten an Postfach Nr. 212, **Chur 1,** unter Beilage von Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch.

Gesucht
junger, strebsamer

Koch

der gewillt ist, sich im Restaurationswesen weiterzubilden. Ich suche für mein international bekanntes Restaurant per sofort einen Koch, der sich im Kochen vor den Gästen sowie Flambieren, Tranchieren, Service, Weinkenntnisse usw. zusätzlich ausbilden möchte. Bewerbern, welche später den Posten eines Chef de service bekleiden möchten, bietet sich hier eine gute Gelegenheit. Offerten sind zu richten an Gusti Egli, Columna zur Treu, Marktgasse 21, **Zürich 1.**

Gotthardloch in Luzern
sucht tüchtige, ehrliche, energische

Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Dir. M. Nützi, Hotel St. Gotthard, **Luzern.**

Gesucht
in Jahresstelle mit Eintritt auf den 1. Juli

Zimmermädchen

wenn möglich sprachenkundig. Offerten erbeten an Direktion Hotel Engematthof, **Zürich 2.**

Gesucht
wird für sofort jüngerer, tüchtiger

Küchenchef

in Industrieort im Kanton Solothurn für Hotel-Restaurant mit viel Mittagessen. Es wollen sich nur solche Bewerber melden, die mit Autorität eine einwandfreie Küche führen können. Offerten unter Chiffre G K 1329 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel und Kurhaus Bad Passugg
bei Chur (120 Betten)
sucht mit baldmöglichstem Eintritt:

Patissier
Entremetier
Commis de cuisine

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

Gesucht
für die Sommersaison:

Buffettochter
Buffettochter-Anfängerin

in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Geregelte Freizeit. Offerten mit Gehaltsangabe an Hotel Sonne, **Beckenried.** Telephon (041) 84 52 05.

Bahnhofbuffet, Biel
sucht

Kontrolleur-Caviste

als Ferienablösung vom 20. Juli bis 31. August 1961. Es kann auch ein Stagiaire in Frage kommen. Anfragen sind erbeten an P. Marques, Telephon (032) 2 33 11.

Gesucht

Chef de service

in Stadthotel-Restaurant nach Zürich, auf Ende Juli 1961. Nur Schweizer mit Auslandspraxis, guter Verkäufer. Flambieren. Nicht unter 30 Jahren. Offerten unter Chiffre FS 1363 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle tüchtige und selbständige

Buffetdame

Eintritt nach Übereinkunft, evtl. Zimmer im Haus. Hotel Leonhard, Limmatquai 136, **Zürich 1.**

Gesucht
in modern eingerichteten Betrieb, Nähe Neuchâtel:

Sekretärin
(gute Französischkenntnisse erforderlich)
Serviertochter
(sehr guter Verdienst)
Portier
Buffetdame, Buffettochter
oder Buffetbursche
Officebursche
Casserolier

Geregelte Arbeits- und Freizeit und guter Lohn. Offerten sind zu richten an Hostellerei des Platanes, **Chez-le-Bart** (Neuchâtel).

Neueröffnung Snack-Bar in Zürich
Gesucht tüchtiger, jüngerer

Alleinkoch

Eintritt 15. Juli, gut geregelte Freizeit. Offerten erbeten mit Lohnansprüchen unter Chiffre A L 1334 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle, tüchtige und selbständige

Lingère

Eintritt nach Übereinkunft, evtl. Zimmer im Haus. Hotel Leonhard, Limmatquai 136, **Zürich 1.**

Gesucht
in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt, für die Sommersaison:

Barmaid
(auch **Anfangsbarmaid**)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten unter Chiffre BA 1470 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft:

Saaltochter
(auch Anfängerin) oder
Saalkellner

Wenn möglich zweisprachig. Offerten an Hotel Krone, **Spiez.** Telephon (033) 76231.

Astoria Hotel Luzern
sucht:

Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Commis de cuisine
Küchenbursche
Lingeriehilfe

Eintritt 1. Juli oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an: C-J. F. Steiner, Direktor.

Nous cherchons

directeur

de 1ère force avec épouse expérimentée pour hôtel à 2 saisons dans importante station de Suisse romande. Connaissance des langues demandée. Faire offre avec curriculum vitae et prétention de salaire sous chiffre DR 1473 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
in Jahres- oder Saisonstellen

Restaurationskellner
oder -töchter
(Chef de rang, Demi-chef und Commis)
Commis de cuisine
Buffettochter
jüngere
Bürofräulein
für allg. Buroarbeiten, Vervielfältigungen, Kontrollen usw.

Offerten an Restaurant Schwanen, **Luzern.**

Kongresshaus, Zürich
sucht:

Chasseur
(sprachenkundig)
Aide-Küchengouvernante
Kellergehilfen
(tüchtig und solid)
Putzfrau

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an das Personalbureau.

Grand Hôtel Suisse et Majestic, Montreux
cherche pour longue saison ou à l'année

sommelier(ère) de brasserie

Entrée de suite ou à convenir. Faire offres détaillées à la Direction.

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

commis de cuisine
aide de cuisine
dame de buffet
aide dame de buffet
évtl. débutante, serait mise au courant.

Faire offres au Restaurant St-Laurent à **Lausanne.**

Suche
per sofort oder nach Übereinkunft

KOCH

neben Chef. Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Maloja-Kulm, **Maloja** (Oberengadin).

Hotel du Lac, Gunten
(Thunersee) **sucht per sofort oder 1. Juli:**

Commis de cuisine
Saaltochter
Zimmermädchen

Offerten erbeten an Familie F. Füri.

Posthotel, Arosa

sucht für Sommersaison (ab sofort bis Mitte September):

Restaurationstochter
Commis de cuisine
Küchen- und Officeburschen
Küchen- und Officemädchen

Offerten sind erbeten an H. J. Hobi, Dir.

Gastgewerblicher Grossbetrieb in Zürich

sucht:

Etagengouvernante
(tüchtig, energisch)
II. Küchengouvernante
(tüchtig, energisch)
Küchenmädchen

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Gehaltsangaben unter Chiffre ZH 1117 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Beaurivage-Palace, Ouchy-Lausanne

cherche pour entrée de suite ou à convenir:

2 chefs-tournant commis de cuisine

Faire offres avec copies de certificats et références à la Direction.

Bergrestaurant Parsennhütte bei Davos

sucht auf 1. Juli:

Serviertochter
Köchin
Haus- und Küchenmädchen

Sehr guter Verdienst. Offerten erbeten an Christ. Gees, **Davos.**

Gesucht

von Hotel mit 70 Betten:

Demi-Chef
(sprachenkundig)
Commis de rang
Commis de cuisine

Eintritt sofort. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Meyerhof, **Hospental,** Tel. (044) 6 72 07.

Gesucht

Allein-Zimmermädchen

in modernes Kleinhotel. Geregelte Arbeitszeit. Hoher Verdienst. Eintritt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten an Postfach 32, **Grindelwald.**

Hotel Sonnenhof, Vaduz FL

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Beiköchin
junge oder
Kochpraktikantin
und tüchtiges
Küchenmädchen

in Hotel mit 40 Betten und gepflegter Küche. Beste Entlöhnung. Offerten erbeten an M. Schönenberger.

Gesucht

nach Athen:

Chef gardemanger

für Luxusrestaurant, bestqualifizierter Fachmann.

Anstellung 6 Monate. Eilofferten mit Zeugniskopien, Photo, Alter, an Dir. A. R. Perren, Floca, Avenue Venizelou 9, **Athen.**

Gesucht nach Genf

in Erstklasshotel

Telephonistin

(eventuell Anfängerin)

Gute Kenntnisse der franz. und englischen Sprache erforderlich. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lichtbild und Zeugnisabschriften unter Chiffre T N 1416 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Saison- oder Jahresstelle:

Commis de cuisine
Köchin
Officemädchen

Offerten an Hotel Bernerhof, **Wengen.** Tel. (036) 34721.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffetdame oder -bursche
Küchenbursche

Gutbezahlte Stellen, geregelte Arbeitszeit. M. Neuhaus, Restaurant Ahorneck, Ahornstrasse 3, **Basel.** Telephon (061) 395757.

Hotel Bären, Sigriswil (Thunersee)

sucht für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft: jüngeren

KOCH

(restaurationskundig)
Offerten mit Gehaltsforderung und Photo an P. Schmid-Urak, Telephon (033) 73521.

Gesucht

jüngerer, tüchtiger

Hausbursche

Eintritt Ende Juni. Offerten an Hotel Bahnhof, **Saanenmöser.**

Gesucht

zu sofortigem Eintritt

Alleinzimmermädchen

in Jahresstelle. Offerten an Neues Garni-Hotel Elite, Metzgergasse, **St. Gallen,** Tel. (071) 22 12 37.

Hotel Ekkehard, St. Gallen

sucht in Jahresstelle:

Commis de cuisine
(Guter Lohn und Gewinnbeteiligung)
Zimmermädchen
(Garantielohn)

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an L. Gétaz, Hotel Ekkehard, **St. Gallen.**

Gesucht

auf ca. Anfang September, eventuell später

Gouvernante

für allgem. Hausarbeiten und Economat in Grossrestaurant nach Basel. Angenehme Jahresstelle. Offerten mit Zeugnissen, Bild & Saläransprüchen unter Chiffre G O 1359 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Krone, Rheinfelden

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Barmaid

Saison bis Anfang Oktober. Ausführliche Offerten an Hotel Krone am Rhein, **Rheinfelden.**

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenbursche od. Küchenmädchen

in modernst eingerichteten Betrieb. Gut geregelte Arbeits- und Freizeitverhältnisse. Auskunft erteilt Bahnhofbuffet, **Aarau,** Tel. (064) 2 56 21 (intern 37).

Gesucht

per sofort:

Koch oder Köchin

gutbezahlte Saisonstelle. Offerten sind zu richten an Fam. X. Bumann-Imseng, Hotel Lötschberg, **Kippel** VS.

Hotel Plaza, Zürich

sucht zur Eröffnung seines aufs luxuriöseste eingerichteten Restaurants in Jahresstellen per ca. Mitte Juli 1961:

Chef de garde
Commis de cuisine
Buffetdame
Economatgouvernante
Casserolier

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion oder an den Küchenchef, Herrn Franz Dürst.

Hotel Beau-Rivage, Genève

cherche

contrôleur de bons
un ou une aide pour la cafeterie
fille de lingerie
téléphoniste (qualifiée)
apprenti cuisinier

Faire offres en joignant copies de certificats, ou se présenter.

Two Chefs-tournant

required for the Crown Hotel, Harrogate.

A large new leading luxury hotel of the English provinces. Good wages and living in conditions.

To obtain an English labour permit applicants must be over 21 years of age and complete five years service in the catering industry.

Apply with full particulars to The General Manager The Crown Hotel, **Harrogate,** Yorkshire (England).

Gesucht nach Klosters nach Übereinkunft gewandte, sprachenkundige

Serviertochter

in gepflegten Tea-Room/Restaurant. Logis im Hause. Offerten unter Chiffre Z 10153 Ch an Publicitas **Chur.**

Hotel Xenia, Corfu

sucht zu baldigem Eintritt jüngere, gutpräsentierende, sprachgewandte

BARMAID

Nur allererste Kraft. Ausführliche Offerten mit Lebenslauf, Referenzen, Zeugniskopien und Photo erbeten an Ch. Müller-Soutter, Bahnhofbuffet SBB, **Basel.**

Nach der Ostschweiz gesucht in grösseren interessanten Militär- und Zivilbetrieb 25- bis 40jährige

Buffetdame-Vertrauensperson

sowie

Buffettochter

(evtl. auch Tochter zum Anlernen)

in gutbezahlte Jahresstellen. Handschriftliche Offerten mit Lohnanspruch erbeten unter Chiffre BV 1532 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

per 1. August 1961 für unser Hotel garni in Zürich eine ehrliche, tüchtige und initiative

GERANTIN

Bewerberinnen, nur mit Fähigkeitsausweis, laden wir ein, unter Angabe von Referenzen, Beilage einer kürzlich aufgenommenen Foto, Angaben über Ansprüche, zu schreiben unter Chiffre G E 1459 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Welches tüchtige

Geranten-Ehepaar

meldet sich für eine einzigartige Gelegenheit, einen neuen, hochoriginellen Wirtschaftsbetrieb

Rotisserie mit Motel

(20 Betten, später mehr)

im Kanton Waadt, alleinstehend, an günstiger Verkehrslage (Autobahn ins Wallis), mit Gewinnbeteiligung, zu übernehmen.

In Frage kommt nur Rotisseur für Spezialitäten, Madame für die Betreuung des Motels, Personals und Gäste (Sprachenkenntnisse). Eröffnung Ostern 1962. Da neue Einrichtungen, werden Fragen des Betriebes und der Installationen mit zukünftigen Geranten besprochen. Wohngelegenheit im Neubau. Offerten unter Chiffre G.E. 1537 an die Hotel-Revue, BASEL 2.

Serviertochter Saaltochter

Gesucht freundliche **Serviertochter** für Militär- und Zivilservice sowie eine **Saaltochter** für Offiziersspeisesaal. Nebst Trinkgeld hoher Lohn sowie Zimmer im Hause. Offerten erbeten an
F. Tschäppeler, Frauenfeld
Restaurant Kantine – Tel. (054) 7 26 68

Grösseres Etablissement sucht

tüchtigen

KOCH

im Alter bis 35 Jahren. Schweizerbürger.

Wir legen Wert auf eine vorbildliche Zusammenarbeit in einem kleinen Arbeitsteam mit angenehmem Arbeitsklima.
Geboten wird: Gründliche Einführung. Fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Handschriftliche Offerten mit Photo und den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre GE 1465 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht:

General-direktor

für berühmtes, altes, sehr grosses Restaurant in der New York City. Offerten mit Curriculum vitae an L. J. Mitchell, Hôtel Beau Rivage, **Lausanne.**

Gesucht

Köchin u. Küchenhilfe

Geregelte Arbeitszeit. Gefl. Offerten unter Chiffre K. K. 1491 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
arbeitsames

Ehepaar

mit oder ohne Wirtschaftspatent, zur Führung der Küche und des alkoholfreien Berghauses in der Zentralschweiz mit sicherem und gutem Verdienst. Handschriftliche Offerten mit Bild, Lebenslauf, Zeugniskopien unter Chiffre Z 39665 Lz an Publicitas **Luzern.**

Gesucht
tüchtige, selbständige

Buffetdame

Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten unter Chiffre X 13972 Z an Publicitas **Zürich.**

Suchen Sie eine Stelle in England?
Erstklasshotel (Schweizer Direktion) in **Hove** (Brighton), Südküste, 1 Std. von London, **sucht für Jahresstellen:**

Chef Gardemanger (Mindestalter 25 Jahre)
Commis de cuisine (Mindestalter 21 Jahre)
Zimmermädchen (Mindestalter 21 Jahre)
(etwas Sprachenkenntnisse erwünscht).

Wir bieten gute Konditionen und Unterkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe von Nationalität, Geburtsort und -datum, sind zu senden an F. Küng, Dudley Hotel, **Hove**/Sussex (England).

Cuisiniers
ou
cuisinières

demandées pour hôpital, région lausannoise, avec entrée en fonction immédiate ou à convenir. Place stable. Ecrire sous chiffre OFA 6754 L à Orell Füssli-Annonces, **Lausanne.**

Hôtel Park, Saadi (Shiraz/Iran)
cherche

directeur

Faire offre détaillée sous chiffre J 250468 X à Publicitas, **Genève.**

Le jugement compétent de l'Ecole professionnelle Richemont, Lucerne:

Essais avec la poudre pour glaces

Gel-Fix

de la maison Dr A. Wander S.A., Berne

Nous avons reçu des échantillons de poudre pour glaces GEL-FIX en vue de procéder à des essais dans nos laboratoires. Des essais comparatifs ont été entrepris avec les échantillons de glaces à la vanille, au chocolat et au mocca par rapport à notre glace standard composée de

8 dl de lait
2 dl de crème fraîche
250 g de sucre
50 g de glucose
6 jaunes d'œufs
de l'essence aromatique

La poudre pour glaces GEL-FIX peut être congelée selon les prescriptions – 1 sachet de poudre pour glaces GEL-FIX, 1 litre de lait pasteurisé, laisser reposer 10 minutes. La congélation s'est faite dans un freezer «OTT». Les dégustations des glaces GEL-FIX et de la glace ayant servi au contrôle comparatif eurent lieu immédiatement après la congélation ainsi qu'après une durée de conservation de 24 et de 48 heures. Les critères suivants servirent de base pour cet examen:

1 **Couleur:** La couleur des glaces GEL-FIX était irréprochable. Elle correspondait à celle de la glace ayant servi aux essais de contrôle.

2 **Goût:** Le goût des glaces GEL-FIX peut être qualifié de bon. Aucune différence ne peut être relevée à cet égard d'avec la glace de contrôle.

3 **Etat des glaces:** Il s'agissait de déceler sous ce rapport si les glaces étaient onctueuses ou révélaient des tendances à granuler immédiatement après leur fabrication comme après une durée de conservation de 48 heures. L'examen permit de constater que les glaces GEL-FIX conservaient leur onctuosité aussi après 48 heures. Dans un cas, la glace de contrôle accusa une légère granulation après une durée de conservation de 48 heures.

L'augmentation de volume des glaces GEL-FIX était de l'ordre de 43 à 48 % après la congélation, ce qui peut être considéré comme étant normal.

Observations finales: Le dosage des essences aromatiques ainsi que de la couleur des glaces GEL-FIX doit être taxé d'irréprochable. Le liant utilisé ne provoqua de perturbation dans aucun des échantillons examinés. Ce fait mérite d'être relevé, car c'est précisément cette substance qui, le plus souvent, fait l'objet de contestations dans les glaces confectionnées avec de la poudre.

Choisir la qualité, c'est choisir Gel-Fix

Demandez des échantillons à la maison Dr A. Wander S.A., Berne

L'Hôpital communal de La Chaux-de-Fonds

cherche:

gouvernante de maison

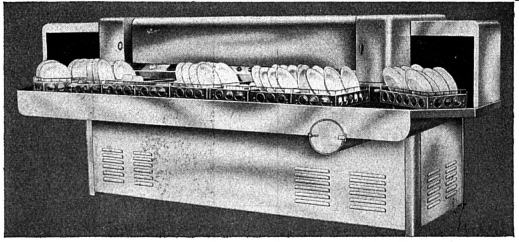
Cette personne devra pouvoir prendre la direction d'un nombreux personnel. Il s'agit d'un poste comportant d'importantes responsabilités.
Nous offrons une situation stable, bien rétribuée, avec horaire de travail régulier, et entrée en fonctions à convenir.
Prière d'adresser les offres détaillées à l'Administration de l'Hôpital de La Chaux-de-Fonds, 41, rue des Arbres, **La Chaux-de-Fonds.**

Die Spezialität unseres Verkaufsprogramms

Stierlen-Geschirrwaschmaschinen

von der kleinsten bis zur grössten Maschine stehen über 30 verschiedene Modelle für jeden individuellen Anspruch zur Verfügung.

Alle Modelle mit: Wahlweiser Programmschaltung und Druckknopfsteuerung – Wassermangelsicherung der thermostatisch geregelten Tankheizung – angebautem Entkalkungsgerät – Glanztrocknungsapparat.



Rohr-Röthelin + Co

Bern, Neuengass-Passage 3
Telephon (031) 9 14 55

Zürich, Torgasse 3
Telephon (051) 24 28 59

Verlangen Sie unverbindlichen Besuch, Prospekt oder Offerte

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Genf und Martigny

Die ideale Waschmethode auch für Ihren Betrieb:

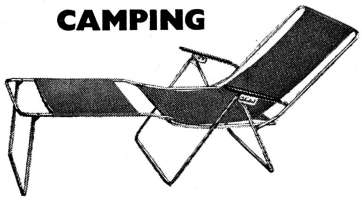
«calgo-sapon»

- ✦ enthält reine Seife und gibt darum so herrlich weiche Wäsche!
- ✦ überaus wirtschaftlich!
- ✦ Hunderte von erstklassigen Betrieben sind überzeugt von «calgo-sapon»!

Verlangen Sie Gratismuster oder Gratisvorführung durch unseren Beratungsdienst!

STRÄULI & CIE. WINTERTHUR, TEL. (052) 2 39 21

CAMPING



wetterfest, glanzverzinkt, rostfrei, 4fach verstellbares Rückenteil, **abwaschbares Stamoid,** rot, grün, gelb **Fr. 89.–**

Besonders geeignet für Hotels und Pensionen
Verlangen Sie unser Spezialangebot!

Hauptgeschäft: Weinmarkt 8 — **Nideroest** — **Filiale:** Maihofstrasse 3

LUZERN

Ab Lager **zu verkaufen**

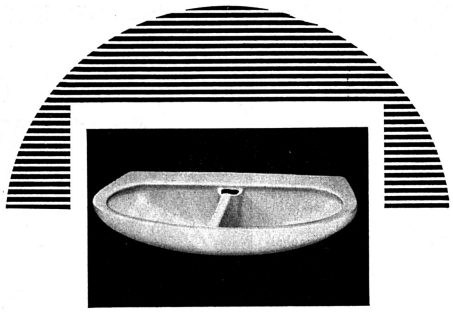
Fabrikneue Kippkessel-Bratpfannengruppe

Grösse 50 Liter und Bratfläche 560×400 mm, für Wand- oder Bodenmontage,
Preis Fr. 6200.—

1 Brat- und Backofen fabrikneu

mit 2 Backräumen, rostfrei, 500×700×270 mm. Regulierung mittels Thermostaten, getrennt für Ober- und Unterhitze, ein nicht beheizter Abstellraum,
Preis Fr. 4000.—

GEKO APPARATEBAU AG THUN



Hotel-Doppelwaschtisch CARINA-DUE Nr. 4485

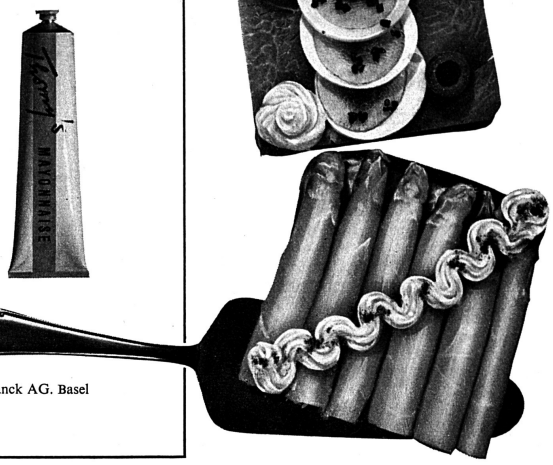
90/58 mm, in weiss oder farbig erhältlich,
das neueste, **raumsparende** und formschöne Modell
Verkauf über den Sanitär-Grosshandel.

Kera-Werke AG. Laufenburg/AG

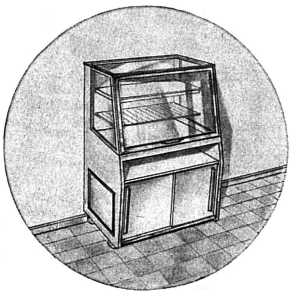
SUISSE · KERA-WERKE · SCHWEIZ · LAUFENBURG

Thomy Mayonnaise

«L'appétit vient en mangeant», behaupten die Franzosen. Als Fachmann wissen Sie es besser: Er kommt oft schon vorher – wenn etwas lecker aussieht, kriegt man einfach Lust darauf!
Ein köstlicher Appetitanreger ist Thomy Mayonnaise. Mit der praktischen Garnierdüse können Sie, direkt aus der Tube, die schönsten Meisterwerke «bauen» – ohne alle Umstände, und es geht erst noch keine Mayonnaise verloren (das wäre auch schade, sie ist so gut). Für die Beigabe von Spargeln, Fisch, etc. eignen sich unsere vorteilhaften Grosspackungen, sie sind sehr günstig im Preis! Verlangen Sie unsere Preisliste.



Thomi + Franck AG. Basel



KÜHLVITRINEN

Ohne Umbau — ohne Montage
STECKDOSE GENÜGT!

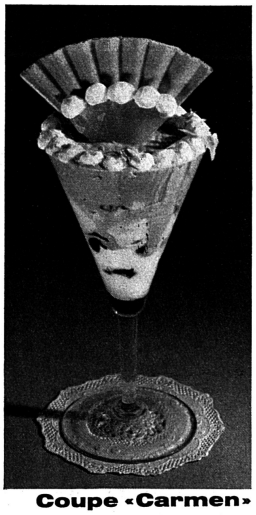
Grösse 75×57×118 cm — Gekühlte Ausstellfläche für drei Plateaux 65×35 cm Besteckschublade, Tellerabteil — Fluoreszenz-Beleuchtung — Schweizer Fabrikat — int. geschützt.

Verlangen Sie den Spezialprospekt, er orientiert Sie über alle Modelle und die aussergewöhnlichen Vorteile der COOLFRESH-Kühlvitrinen.

Alleinhersteller:
Hch. Graf, Uster, Steigstr. 9 – Telephon 96 88 33

Ergänzen Sie Ihre Glace-Auswahl mit Coupes

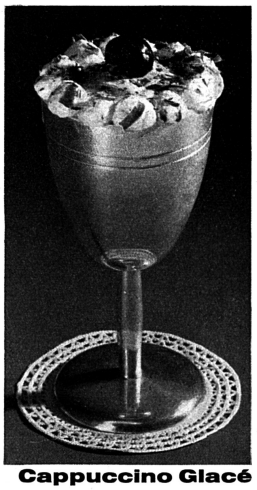
Coupes haben eine «magische» Anziehungskraft auf die Gäste. Wohl darum, weil sie so verheissungsvolle Namen tragen – und weil die Zusammensetzung einer Coupe stets eine Überraschung ist. Mit ein paar wenigen guten Coupes in Ihrem Glace-Sortiment können Sie sich einen «Ruf» machen. Wie sagt doch Brillat-Savarin in seiner «Physiologie des Geschmacks»: «Die Erfindung eines neuen Gerichts, einer besonders delikaten Speise, macht die Menschen glücklicher als die Entdeckung eines Gestirnes.»
Frisco macht Ihnen hier fünf Vorschläge für gute, aber nicht zu komplizierte Coupes. Wählen Sie selbst, was für Ihren Gästekreis in Frage kommt!



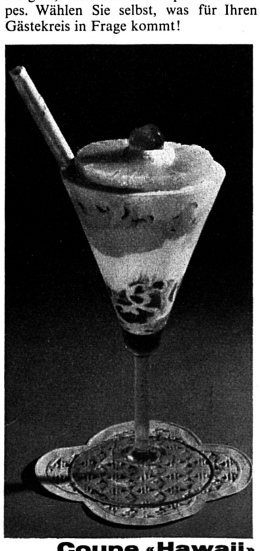
Coupe «Carmen»

«Cinq Rêves»

Alle diese Coupes können Sie mit Frisco Glace auf denkbar einfache Weise zubereiten.
Die entsprechenden Rezepte, nebst vielen weiteren, finden Sie in unserem «Kleinen Glace ABC», das Sie gegen den untenstehenden Gutschein gratis erhalten.
Frisco bietet Ihnen viele Vorteile. Und es kostet Sie nichts, alle diese Vorteile jetzt zu prüfen, abzuwägen, zu überdenken. Vielleicht finden Sie dank der jederzeit erhältlichen Frisco Glace eine gute Lösung Ihres Personalproblems. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte!

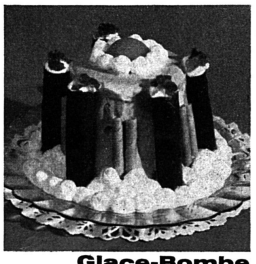


Cappuccino Glacé



Coupe «Hawaii»

FRISCO GLACE



Glace-Bombe

Gutschein

Senden Sie mir bitte **gratis** die Broschüre «Das kleine Glace ABC»

Name: .....

Adresse: .....

FRISCO AG, Rorschach HR 2

Generalversammlung des Walliser Verkehrsverbandes

Das malerische Val d'Anniviers durfte am 12. und 13. Juni die Generalversammlung des Walliser Verkehrsverbandes beherbergen. Es sei erlaubt, nachdem wir der Gastlichkeit des Tales, der Güte des Himmels und der rednerischen Eleganz unserer französischsprachigen Mitpatrioten gedacht haben, im besondern auf die eigentlichen Verhandlungen im « Foyer paroissial » in Ayer einzugehen.

Hier komen die Anwesenden in den Genuss einer von Präsident Willy Amez-Droz, Abteilungschef im Departement des Innern (Sitten), mustergültig geführten Hauptversammlung. Sie war gekennzeichnet durch die Forderungen der «Vereinigung der Oberwalliser Verkehrsinteressenten» (VOV) und das einsichtige Entgegenkommen der Fremdenverkehrskreise des Mittel- und Unterwallis. In dem von 11 auf 13 Mitglieder erhöhten Vorstand werden in Zukunft 2 Vertreter des Staates Wallis, 3 Delegierte des Unterwallis, 3 Delegierte des Mittelwallis und 5 Delegierte des Oberwallis sitzen. Eine Sechservetretung des Oberwallis scheint für den Augenblick noch verfrüht, da man nicht ausschliesslich auf die Kurtaxenabgaben abstellen will. Weil aber der Ertrag der Kurtaxen, wobei das Oberwallis die beiden andern Regionen (Mittel- und Unterwallis) zusammengenommen um ein weniges übertrifft, doch von grosser Bedeutung sind, wurde die Vertretung des Oberwallis um einen Sitz verstärkt. Die Wahrung der Oberwalliser Verkehrsinteressen im Schoss des Walliser Verkehrsvereins (WVV) ist den nachbezeichneten Herren anvertraut worden:

Bernhard Seiler, Hotelier, Vizepräsident des Walliser Verkehrsverbandes, Zermatt (bisher); Hubert Bumann, Präsident des Verkehrsvereins Saas-Fee (bisher); Paul Guntern, Präsident des Verkehrsvereins Leukerbad, Siders (neu); Richard Kuonen, Gastwirt, Vorstandsmitglied des Walliser Wirtevereins, Brig (neu); Stefan Zehnder, Direktor der FOB, Brig (neu).

In Paul Guntern hat die «VOV» ihren Präsidenten in den Vorstand des WVV delegiert. Die Kandidatur Richard Kuonen verwirklicht die Ansprüche des Walliser Wirtevereins, zu den Belangen des Fremdenverkehrs sein Wort mitzureden, während der vom Verwaltungsrat der FOB und der Gommer Delegation vorgeschlagene Sitz Zehnder durch die Tatsachen mehr als gerechtfertigt wird, dass der Landesteil oberhalb des Bezirkes Brig einerseits touristisch weniger ausgebaut ist als andere Teile unseres Kantons, anderseits aber alle Möglichkeiten in sich hat, diesen Rückstand in Bälde auszugleichen. Es möge nicht unerwähnt bleiben,, dass die Verwaltung BVZ-GGB/LGS durch ihr Entgegenkommen und im besondern ihr Direktor, Ing. Aimé Binz, durch seinen persönlichen Verzicht den reibungslosen Verlauf der Hauptversammlung überhaupt ermöglicht haben. Ihnen sei auch an dieser Stelle die volle Anerkennung und der Dank der VOV ausgesprochen. Die nächste freiwerdende Oberwalliser Vertretung im Vorstand des Walliser Verkehrsverbandes ist diesem äusserst wichtigen Transportunternehmen zugesichtert worden.

Wir glauben, dass die Versammlung im Val d'Anniviers viel zur Behebung der Spannungen im Walliser Verkehrsverband beitragen wird. Präsident W. Amez-Droz, der nach 24 Jahren im Dienste des WVV für eine letzte Periode im Amte zu verbleiben gedenkt, machte es sich in seiner Festansprache im Hotel «Les Diablons» (Zinal) zur Ehre, dankend und lobend auf die Verdienste von Nationalrat Moritz Kämpfen, Vizepräsident des VR der FOB, und Ing. Paul Schneller, alt Direktor der Oberwalliser Bergbahnen (BVZ-GG-FOB) einzugehen. Präsident Willy Amez-Droz für seine liebenswürdigen Ausführungen zu danken, und ihn zu seiner ehrenvollen Wiederwahl zu beglückwünschen, sei anderseits unsere angenehme Pflicht.

Den Jahresbericht von Dr. Pierre Darbellay näherhin zu kommentieren, dürfte der hier zur Verfügung stehende Raum nicht erlauben. Gestattet sei es indessen, auf die Bedeutung des Fremdenverkehrs in unserem Kanton allgemein hinzuweisen. Er ist bei weitem unsere wichtigste Einnahmequelle. Mit seinem Gedeihen oder Versagen steht oder fällt unsere Volkswirtschaft.

Herrn Direktor P. Darbellay und seinem Mitarbeiterstab sei unsere Verbundenheit ausgedrückt: gemessen am Grade ihrer Bemühungen, sollte dies freilich nicht am Schlusse dieser Zeilen stehen.

VOV

Internationale Graphikausstellung 1961 in St. Moritz

-sp- In diesem Sommer kommt in St. Moritz vom 6. Juli bis 10. September die 3. Internationale Graphikausstellung zur Durchführung.

In immer breiteren Kreisen wird die Graphik als Ausdruck zeitgenössischer Kunst anerkannt und geschätzt. Auf diese Entwicklung Rücksicht nehmend, wurde eine Auswahl getroffen, die den Kurgast sowie den Kenner erfreuen soll. Als geschlossene Gruppe treten die finnischen Holzschneider Hervo, Kiviharju, Talari und Pietilä hervor. Sie gehören zu den darstellenden Künstlern und fügen sich in ihrem Bildausdruck vorzüglich in die Engadiner Landschaft. Sie finden in den bekannten Schweizern C. Amiet, Ai Schnyder und L. Meisser eine allerdings südländisch-weichere Entsprechung.

Die französische Gruppe «Réalité poétique» ist durch M. Brianchon, G. Bardone, R. Oudot, C. Terechkovitch vertreten. Hier schliessen sich folgende Schweizer an: A. Holy, R. Zender, W. Gimmi, A. Vonzun u. a. m. Eigentliche Graphiker, das Technische frei meisternd, sind A. Carigiet, H. Fischer, H. Falk, H. Welti und H. Erni. Die Blätter Luginbühls, R. Rossis und A. Giacomettis sind als Werke von Bildhauern weniger malerisch, aber plastisch streng durchgebildet.

Clavé, Campigli, Friedländer, Zao Wou-Ki, Richterich und Lämmler: international verbunden durch ihre träumerisch unrealistische Kunst.

Die Unfigürlichen unterscheiden sich in Bewegung und Farblichkeit, vom einfarbigen Prassinos über Brignoni, Dalvit, zum geometrischen Beaudin und zum wilden Appel. Juan Miro und P. Picasso zeigen sich unter diesen Stürmischen und ergänzen diese Auslese internationaler Graphik mit Werken aus neuester Zeit.

La situation des marchés

Cerises et fraises

Ces derniers jours ont à nouveau montré d'une façon éclatante à quel point l'agriculture est dépendante des conditions météorologiques. Il y a quelque temps, les cultures se trouvaient en plein développement et la maturation des premiers fruits était bien avancée par rapport à une année normale. Mais cette récente période de froid a retardé la maturité des fruits qui, eux surtout, ne mûrissent que lentement par temps froid. En Valais, on prévoyait la récolte principale des fraises pour les premiers jours de juin. Malheureusement, la maturité de ces fruits a subi un retard dont se plaignent tant les producteurs et le commerce que les consommateurs. Les livraisons vont toutefois s'accroître rapidement. Selon les estimations les plus récentes, la récolte des cerises devrait être à peu près aussi importante que celle de ces années précédentes. Les quantités vendables représentent environ 1300 wagons de 10 tonnes pour les cerises de table et 1000 wagons pour les cerises à distiller. Il est réjouissant de constater que, cette année la croissance des fruits ayant bénéficié d'une humidité suffisante, ceux-ci se sont bien développés. Il faut souhaiter qu'il y ait bientôt assez de soleil pour que les cerises puissent parfaitement mûrir et pour que le producteur parvienne à livrer une grande quantité de cerises de table. La récolte des cerises et la fenaison devant s'effectuer cette année simultanément, les producteurs vont au-devant de difficultés.

Légumes

Le froid a également entravé la croissance des légumes d'été. Ces derniers jours, le développement des différentes cultures s'est poursuivi principalement dans les régions privilégiées. Le marché disposera à nouveau de quantités croissantes de salades d'été. Bientôt, des régions avancées du pays, les petits pois, les haricots et les pois mange-tout seront mis en commerce. L'offre de colraves, de bettes à côtes et d'épinards parvient à couvrir une demande importante. Quant aux choux-fleurs du pays, ils seront à nouveau offerts en quantités considérables. Le marché dispose abondamment de rhubarbe.

Pommes de terre nouvelles

Elles sont là, sur le marché, maintenant, les printanières.

Plantées en février déjà, elles ont exigé en raison de leur précoce maturité, de la part des cultivateurs, des soins plus attentifs peut-être, que tout autre légume. Le gel les a guettées, les a menacées sans grand succès heureusement, si bien que cette année la qualité est remarquable, la quantité abondante. La récolte ces jours-ci bat son plein.

Avec la pomme de terre nouvelle c'est la fraîcheur des campagnes qui entre dans la maison. La chair est ferme et savoureuse et surtout n'ayant pas fait l'objet de traitements chimiques, la pomme de terre nouvelle est naturelle. Elle est docile en plus, car sur la table elle est la compagne la plus fidèle de tous les légumes, de toutes les viandes, de tous les poissons. Et, suprême argument, son prix a sensiblement baissé ces derniers jours. R. T.

Vins

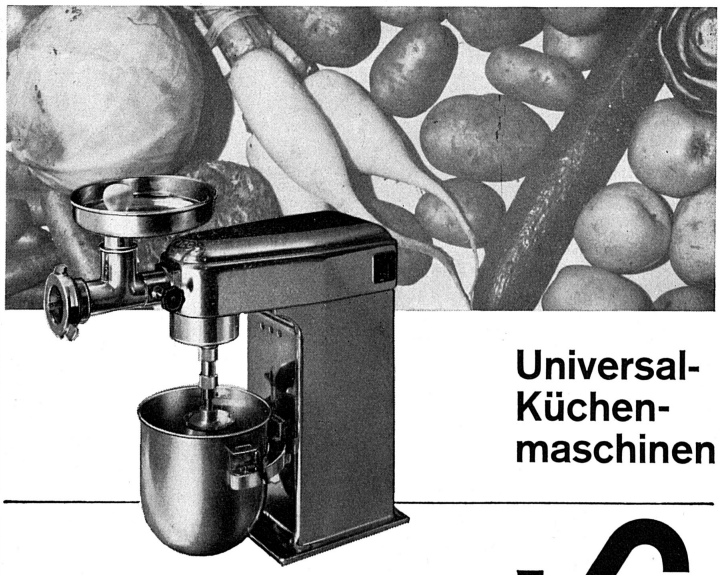
Le temps humide et froid depuis la Pentecôte vient d'anéantir l'avance de la végétation dans les vignobles. La floraison commence et il faut souhaiter que le soleil fasse enfin son apparition. Sinon il est à craindre que les vignes souffrent de maladies et de coulure des raisins.

Le « vin blanc suisse » est maintenant sur le marché et l'action 1961 s'organise. Etant donné son prix avantageux — il est vendu dans les magasins de détail au prix officiel de 1 fr. 80 le litre et débité dans les cafés et hôtels au prix de 3 fr. 40 le litre — il trouvera certainement facilement preneur. La vente se fera surtout dans les magasins de détail. Dans les cafés, etc. le « vin blanc suisse » ne pourra pas porter atteinte à la vente des provenances auxquelles les clients sont habitués depuis toujours. La branche gastronomique participera quand même à la consommation de ce vin blanc en l'utilisant à la cuisine, pour le personnel, la vente à l'emporter, etc.

Pour les vins du Valais une propagande très intense est en cours et ne manquera pas d'avoir l'effet souhaité. Il faudrait que les hôteliers profitent également de cette vague, en attirant l'attention de leurs clients sur les vins indigènes, louant leurs qualités réelles et assurant aux clients un service soigné de vins du cru.

Cette propagande adroite et constante du Valais en faveur de ses produits mérite des éloges. Elle incite à poser la question : que font donc les autres régions viticoles de Suisse romande ? Elles ne sont pas en contact avec la Suisse alémanique pour la vente de leurs vins. Est-ce que les autres vins romands, n'ont pas besoin de réclamer ? Nous pensons au fait que le canton de Vaud, par exemple, a récolté en 1960 40 millions de litres. Ne faudrait-il pas sonner la cloche également pour le «vaudois» et surtout dans les cantons alémaniques ? Les moyens ne font pas défaut, d'autant plus que l'on peut compter sur les subventions assez élevées provenant du fonds viticole et sur d'autres ressources. Peut-être les Vaudois très généreux, sont ils décidés à attendre avec leur propagande la fin de la vente des 40 millions de litres de vins valaisans ?

Sur les marchés étrangers la situation n'a pas changé depuis notre dernier bulletin. Il y a assez de marchandise disponible et dans la plupart des pays à des prix acceptables.



Universal-Küchenmaschinen

2

Die Universal-Küchenmaschinen Schwabenland sind mit einem kräftigen Planetarrührwerk sowie einem Schlagkessel aus rostfreiem Stahl ausgerüstet. Der Motorblock ist aus einer polierten Leichtmetallegierung hergestellt. Diese Ausführung verhindert Farbschäden, wodurch das glänzende Aussehen auf Jahre hinaus erhalten bleibt. Der starke Motor besitzt zwei Geschwindigkeiten, was das einwandfreie Arbeiten der jeweils angesteckten Aggregate gewährleistet.

Folgende Zusatzapparate können verwendet werden:
Passiermaschine, Reib- und Schneidmaschine, Fleischhack- und Schnetzelmaschine

Für jeden Betrieb das passende Modell

aus unserem Verkaufsprogramm

Geschirrwaschmaschinen
Universal-Küchenmaschinen
Kartoffelschälmaschinen
Elektrische Friteusen
Kaffeemaschinen
Kaffeemühlen
Butterportionsmaschinen
Küchenarbeitstische
Patisserietische
Economat-Einrichtungen
Küchenbatterien

Wer in der Küche arbeitet — schätzt Schwabenland

Schwabenland & Co AG Zürich

La chronique littéraire de Paul André

Le monde devant son histoire

Il y a deux façons de concevoir une histoire générale de l'humanité. Celle de Bossuet, dans son fameux Discours sur l'histoire universelle, a donné à la littérature française un chef-d'œuvre de style, qui est également un chef-d'œuvre de dialectique. On en a beaucoup médit, quand à la valeur scientifique. C'était à tort. Bossuet sut recourir aux bonnes sources ; il les a lucidement examinées. Sa méthode présente plus d'une analogie avec les principes de la critique moderne. Mais il suivait une idée directrice. Une idée théologique. Tout était éclairé par la vision d'un monde que conduit vers son destin suprême la grâce divine. Il pensait le déroulement des siècles à travers la Bible : d'où les réserves de ceux qui entendent ne tenir compte que des faits — sans aucune explication préalabe. Mais comment ne pas voir que les faits traduisent dans leur ensemble une évolution tantôt lente tantôt rapide ? Et que cette croissance exprime la poussée d'un esprit : autrement dit, d'un dessein ? Impossible de faire de l'histoire intégrale sans philosophie de l'histoire. La manière de Bossuet parle maintenant un autre langage ; le fond ne s'est modifié qu'en apparence. Plus que jamais subsiste l'hypothèse d'une ligne directrice. Et même d'une puissance inspiratrice, sous les obstacles qui lui sont opposés par notre rétive nature.

Reste que la connaissance exacte de tous les événements est nécessaire pour en tirer une leçon précise et sûre. Tel est l'objet de l'histoire simplement documentaire. Elle ne saurait d'ailleurs se limiter au dépouillement impersonnel des dossiers. Quelle exploration, du plus incisif regard, dans la mêlée permanente des peuples ! Il faut revoir dans leurs moindres détails les données traditionnellement reçues. Car il s'y dissimule souvent quelque épisode jusqu'alors inaperçu ou mal compris, et dont l'influence fut parfois déterminante sur l'orientation des événements. Domaine immense — à la fois en profondeur et en étendue. Après de longues analyses en un seul lieu, puis de vastes confrontations entre les horizons, la synthèse arrive de résumés en résumés aux quelques lignes où sont évoqués les plus complexes facteurs d'une situation. Vous êtes à tel endroit du globe, et vous y remarquez les effets, plus ou moins prompts, de mouvements surgis fort loin. La trame de l'histoire se resserre à mesure qu'on en observe mieux la structure. Elle se resserre aussi dans le temps. La solidarité des nations augmente avec leur développement particulier.

*

L'Histoire universelle, que publie aujourd'hui la librairie Larousse, appartient à l'histoire documentaire.[1]) C'est une œuvre collective, sous la direction de M. Marcel Dunan, membre de l'Institut, professeur honoraire à la Sorbonne. Elle comprendra deux tomes, dont le premier a récemment paru, qui va jusqu'au seizième siècle. Chaque partie relève d'un spécialiste hautement qualifié. Pas de découpage excessif, au demeurant ; toute l'antiquité revient à M. Jean Delorme, et tout le moyen âge à M. M. Robert Fossier et Georges Ruhlmann ; les multiples aspects de la Renaissance sont explorés par M. Louis Mazoyer. L'Illustration est copieuse, choisie, admirablement distribuée. De nombreuses et courtes subdivisions, sous un titre toujours suggestif, permettent de saisir comme d'un coup d'œil la substance très nourrie des chapitres. C'est utile pour la consultation ; ce l'est davantage encore pour aider la mémoire à retenir tant de matière. Texte qui a en somme les qualités d'un tableau synoptique, où vous conduisent les notions les plus propres à en ordonner les éléments pour le plaisir de l'intelligence.

On ne saurait trop prêter attention aux pages traitant de l'homme avant l'histoire. Elles sont dues à l'illustre paléontologiste qu'est M. Jean Piveteau. Thème extraordinaire dans son rythme où vibrent imperceptiblement les millénaires, et où les points de repère sont rares : quelques crânes, quelques objets, quelques grottes. Le tout suffisant pour attester l'existence de plusieurs pré-hominiens, qui différaient par leur physique et par leur psychisme de l'homme actuel. Puis celui-ci apparaît, comme l'indiquent le développement du cerveau et les témoignages d'une pensée. Où le phénomène se produisit-il ? Problème longtemps débattu. Il semblerait que ce fût simultanément en Afrique, en Europe, en Asie. Mais les restes découverts ne sont que quelques épaves sur un océan de choses disparues. Ces objets proviennent sans doute d'une humanité qui avait depuis longtemps essaimé ; on ignore son berceau primitif. Son activité en revanche est nettement perceptible. Il y avait probablement des cultes, des sacrifices — car l'esprit présentait le rôle de l'invisible dans la vie. Les dessins mettent si bien en relief les traits saillants de l'anatomie humaine ou animale que leur style vous restitue les réactions d'une sensibilité déjà aiguë et cultivée. Y avait-il une organisation sociale ? Aucune trace n'autorise à l'affirmer. C'est néanmoins présumable.

*

Après la découverte de l'outil et du feu, après l'éveil du sentiment religieux et de l'art, après les premiers essais d'organisation collective, est venue mystérieusement l'invention de l'écriture. Ainsi commença l'histoire. Egypte, Mésopotamie : deux centres qui laisseront de prestigieux vestiges, dont tous les secrets n'ont pas encore été déchiffrés. Les Phéniciens semblent avoir innové dans les échanges par une expansion commerciale à laquelle participait fort activement une expansion intellectuelle. Presque toujours dominés, souvent persécutés, préservant à grand peine leurs institutions politiques, au surplus déchirés par leurs propres dissenssions, que suscitait et entretenait précisément une âme jamais satisfaite, les Hébreux donnent l'exemple unique d'un peuple que maintiendra seule sa notion éminemment féconde de la primauté du spirituel. La Grèce instruira la raison avec l'autorité du plus rayonnant génie. N'en oublions pas sa part dans l'avènement d'un phénomène social : la constitution des villes indépendantes. Ce morcellement du territoire explique maints caractères de la civilisation grecque. Il est peut-être à l'origine de la commune-cellule vitale de notre démocratie. Rome... Qu'en dire qui ne soit connu ? Peut-être ceci : son emblème par excellence, la louve du Capitole, est un bronze grec ou étrusque du Ve siècle avant Jésus-Christ, donc très antérieur au triomphe de l'empire. Les deux jumeaux ont été ajoutés vingt siècles plus tard — soit au quinzième de notre ère. Voilà comment on fabrique parfois les grands symboles.

Il m'a fallu chercher pour découvrir, dans cette histoire pourtant générale, un passage relatif à la naissance du christianisme : deux tiers de colonne, exactement (page 150). C'est peu. Et l'exposé me paraît maigre. Rien sur la psychologie religieuse du temps ; rien sur le message fondamental qui allait bouleverser les consciences. Les tournants capitaux de l'évolution proviennent néanmoins toujours de quelque chose qui s'est passé dans l'âme. On le verra bien par l'affaissement à la fois lent et décisif de l'Empire romain. Il a visiblement épuisé ses réserves spirituelles. Impossible de lui rendre l'équilibre intérieur dont sortirait un véritable renouvellement. Le délicat esthète que fut Julien l'Apostat croira tout réparer en restaurant le paganisme, non pour faire pièce au christianisme déjà solidement établi, mais pour offrir à tout le monde le moyen de choisir son culte préféré. Cet homme si tolérant, et qui avait l'audace de respecter les Juifs, finira par n'avoir plus personne pour lui : ni les grands, ni le peuple. Il mourra assassiné. Mais l'anachronisme est quelquefois la pire des fautes.

Je m'arrête à l'aube des temps modernes. Trop de pages à tourner, toujours plus denses, toujours plus tragiques. Et voici que se dessinent les grands points d'interrogation : tous ces changements, à la surface de la terre, est-ce en réalité une marche en avant ? Comment distinguer le progrès authentique parmi tous les détours et toutes les ruses du progrès factice ? Où travaille l'énergie essentielle ? Chez les hommes voués à la purification de l'esprit — nul ne l'ignore, nul ne le conteste. Mais quelle marge entre eux et le monde ! Quels antagonismes, d'un idéaliste à l'autre ! Comment harmoniser tant d'efforts que limitent parfois leurs étroitesses intéressées ? Quand pourront-ils vaincre définitivement la haine, le vice, la tromperie, l'égoïsme, la déraison ? Paul André

[1]) Histoire universelle (Larousse, Paris), t. I.

L'aéroport de Cointrin a inauguré la piste de quatre mille mètres

L'aéroport de Genève-Cointrin existe depuis quarante ans. Au début, ses installations se bornaient à une aire d'atterrissage gazonnée, des hangars en bois et un modeste petit bâtiment administratif. Immédiatement, il fut le terminus de la nouvelle ligne aérienne Nuremberg—Zurich—Genève.

En 1930, les hangars de bois furent remplacés par trois halles en maçonnerie, avec des ateliers attenants. Sept ans plus tard, l'aire d'atterrissage gazonnée céda la place à une piste en ciment, mesurant quatre cent-cinq mètres de longueur et vingt et un mètres de largeur.

A la veille de la dernière guerre mondiale, le département des travaux publics avait prévu de porter la longueur de la piste à mille soixante-cinq mètres et sa largeur à cinquante mètres. Les restrictions apportées à la consommation du ciment allaient-elles compromettre la réalisation de ce projet ? Que non pas. Mieux encore, on profita des circonstances pour modifier les plans et fixer dès lors à deux kilomètres la longueur de la piste, qui fut prête à fin 1945.

Ainsi donc, dès 1946, Genève put mettre à disposition de notre pays un magnifique instrument, qui permit à la Suisse de prendre immédiatement sa place sur les routes du ciel .C'est au printemps de cette année-là que la compagnie américaine Trans World Airlines établit le premier service régulier entre les Etats-Unis et Genève.

Bien entendu, on s'occupa aussi des installations au sol. Les hangars de maçonnerie furent remplacés par des halles infiniment plus vastes, auxquels on adjoignit des ateliers extrêmement perfectionnés. A l'intention des passagers, qui se faisaient toujours plus nombreux, on construisit une aérogare vraiment digne de ce nom, que l'on mit en service en 1949. Conçues pour faire face à un trafic annuel de cinq cent mille passagers, on pensa que les installations en question allaient être suffisantes pour une vingtaine d'années. Hélas, en 1956 déjà, le chiffre d'un demi million de passagers était dépassé. C'est dire que l'importance de Cointrin s'était très rapidement accrue sur les routes du ciel et que les compagnies y faisant escale étaient de plus en plus nombreuses.

Pendant ce temps, les avions devenaient de plus en plus lourds et de plus en plus rapides. L'apparition des long-courriers à réaction, du type Boeing 707 Intercontinental et Douglas DC—8, dont la vitesse atteint neuf cent cinquante kilomètres à l'heure, contraignit les autorités genevoises a procéder à de nouveaux allongements de la piste, tandis que les installations de sécurité devaient être augmentées et perfectionnées.

Pour cela, il fut nécessaire de procéder à des échanges de terrains avec la France, portant sur quarante-deux hectares. En 1957, la piste avait déjà pu être portée à trois kilomètres. Maintenant, elle atteint trois mille neuf cents mètres et peut accueillir les avions les plus lourds et les plus rapides, en leur offrant le maximum de sécurité. Un million de mètres cubes de terre ont dû être déplacés ; la route nationale no 5, qui relie Genève à Paris par le col de la Faucille, a dû être aménagée en tunnel, sous la piste, sur une longueur de quatre cent cinquante mètres ; le nant du Vengeron, qui prend sa source dans les bois de Ferney, département de l'Ain, a dû être canalisé sur une longueur de mille quatre cents mètres ; plusieurs radars ont été installés ; quatre-vingt kilomètres de câbles ont été tendus.

Actuellement, l'aéroport de Cointrin est desservi par les compagnies d'aviation de vingt-deux pays. Vingt et un transporteurs aériens assurent l'exploitation de lignes régulières, tandis que quatorze autres n'effectuent que des vols à la demande. Le nombre des mouvements d'avions — atterrissages ou décollages — dépasse vingt-six mille par année. Quant aux passagers qui ont fréquenté l'an passé les installations de l'aérogare, ils ont été près de 985 000, soit le double de la capacité maximum des installations qui leur sont destinées. Il est vrai que, depuis l'inauguration de l'aérogare, il y a douze ans, on a procédé à plusieurs agrandissements de celle-ci.

Il n'en reste pas moins que l'aérogare actuelle est devenue insuffisante. Une seconde aérogare, plus vaste, va être construite à proximité, en direction de l'est, mais un peu plus en avant. Elle sera reliée à l'ancienne par une terrasse surélevée qui sera réservée au public. La nouvelle aérogare sera affectée au trafic des passagers, tandis que l'ancienne le sera au fret et au personnel. Outre les différents locaux d'attente, elle abritera des locaux sanitaires, une infirmerie, une nursery, une banque, un office postal et télégraphique, des magasins divers, plusieurs restaurants, ainsi que les services techniques nécessaires au trafic. C'est au début de l'été que les travaux de construction de cette nouvelle aérogare seront entrepris.

Une branche de l'autoroute Lausanne—Genève, qui doit être terminée au début de 1964, pour l'exposition nationale, et un embranchement ferroviaire la mettront en relation directe avec le réseau routier et celui des chemins de fer de notre pays. L'ensemble des travaux d'agrandissement de l'aéroport de Genève-Cointrin entraîne une dépense de cent millions de francs, dont une partie est prise en charge par la Confédération. Il n'en reste pas moins que toute cela représente un effort considérable de la part des contribuables genevois.

L'inauguration de la nouvelle piste de près de quatre mille mètres a été marquée, le 10 juin, par une grande manifestation, qui s'est déroulée dans les vastes hangars de l'aéroport. Au cours de cette cérémonie, à laquelle avaient été conviés plusieurs centaines de personnalités, non seulement genevoises, mais romandes et fédérales aussi, M. Jean Dutoit, conseiller d'Etat, a prononcé un discours, tandis que M. François Durafour, l'un des pionniers de notre aviation civile — il est titulaire du brevet helvétique de pilotage no 3, obtenu en 1910 — a évoqué quelques souvenirs des temps héroïques de l'aviation, tout cela dans le vrombissement des réacteurs et le tournoiement des hélices créant ainsi un bruitage qu'il n'était pas possible d'éviter et qui, d'ailleurs, a permis d'illustrer pleinement l'intense activité de l'aéroport.

Deux adresses, l'une destinée à notre ambassadeur à Washington, M. Auguste Lindt, l'autre à M. Hans Gasser, consul général de Suisse à New York, furent remises au capitaine Bockhorn, commandant du DC-8 de la Swissair qui, l'instant d'après, allait s'envoler, dans le fracas de ses quatre réacteurs, pour franchir, d'un seul coup d'aile, l'Atlantique Nord. Aux quatre hôtesses constituant le personnel de cabine, on avait offert de magnifiques gerbes, enrubannées de rouge et de jaune, les couleurs de la République et du canton de Genève.

La partie officielle terminée, les invités firent honneur à un somptueux buffet, qui avait été dressé, sur une cinquantaine de mètres, à l'intérieur même des grands hangars. Et l'on se sépara en se donnant rendez-vous à l'inauguration de la nouvelle aérogare, soit dans deux ou trois ans. V.

Gastronomie américano-soviétique à Vienne

Le président des Etats-Unis, M. John Kennedy, et le Premier ministre du gouvernement soviétique, M. Nikita Khrouchtchev, viennent de se rencontrer, dans la capitale autrichienne. Chacun de ces entretiens a été entrecoupé d'un déjeuner, qui fut l'occasion d'une détente bienvenue pour les interlocuteurs.

A l'ambassade des Etats-Unis, le menu avait été composé de la manière suivante : Coquilles de foie gras, Cœur de filet de bœuf, Légumes divers, Salade mimosa, Biscuits glacés à la crème de menthe, Fruits. Le tout a été arrosé de vins français et autrichiens, ainsi que de champagne. La table avait été décorée de roses et d'œillets.

A l'ambassade d'URSS, il s'est agi du menu que voici : Caviar et koulibiak au poisson, Sandre farcie, Salade de gibiers, Concombres et tomates frais, Consommé Borchtchok, Crabes en sauce, Poulet à la caucasienne, Asperges et choux-fleurs, Amandes, Fruits. Les boissons d'accompagnement ont été des vins du Caucase ainsi que du vin mousseux, blanc et rouge, de Crimée.

Avant de quitter la capitale autrichienne, M. Nikita Khrouchtchev a offert un dîner de gala, de quatre-vingts couverts, au président de la République, M. Adolf Schärf, et aux membres du gouvernement de Vienne. Ce repas a été servi à l'Hôtel Impérial, le plus luxueux de la ville. Le menu a été le suivant : Hors d'œuvres de poissons, Crabe en gelée, Poulet farci aux noisettes, Pickles, tomates, radis et autres crudités, Bortsch, Esturgeon à la sauce de champignons, Roastbeef, Glace aux fraises, Amandes, Fruits de saison, le tout arrosé de vins et de vins mousseux soviétiques.

De son côté le président de la République autrichienne, M. Adolf Schärf, a donné une soirée de gala, qui se déroula au palais de Schönbrunn et fut précédée d'un dîner froid — seul le consommé était chaud — servi dans la grande salle dite des glaces.

Au second jour des entretiens, Mme Martha Kyrle, fille du président de la République autrichienne, offrit un déjeuner de dames à Mme Jacqueline Kennedy et Nina Khrouchtchev, dans l'une des salles du Palais Pallavicini, à Vienne. Au menu figuraient un consommé, une truite, du civet de chevreuil, des asperges et une glace aux fraises, accompagnés de vins blancs et rouges, ainsi que de champagne. V.

Contre le chômage

Employés de l'hôtellerie et de la restauration assurez-vous avantageusement en adhérant à la caisse d'assurance-chômage de la profession, valable dans toute la Suisse, la

PAHO

case postale 103, Zurich 39.

Demandez des formules d'admission et des prospectus !

La route mérite aussi d'être soutenue

Au moment où le conseil fédéral propose une nouvelle solution pour le financement des routes nationales, l'automobile-club de Suisse relève que nos chemins de fer fédéraux ont pu présenter à l'assemblée fédérale un magnifique bilan pour 1960. L'ACS commente comme suit la situation des CFF.

Bien que les réserves aient été faites en série et que le capital de dotation ait complètement porté intérêt, il restait encore un solde d'actif de quelque 7,4 millions de francs reportés sur compte à nouveau à la demande du Conseil fédéral. C'est donc une nouvelle réserve.

Comme citoyen on ne peut que se réjouir de voir nos chemins de fer dans une situation florissante et de savoir que le contribuable ne sera pas appelé à un nouvel effort d'assainissement. Le Conseil fédéral croit cependant bon de tempérer ces comptes brillants en déclarant qu'il n'existe là aucune raison pour un «optimisme exagéré » et ajoute dans son message à l'Assemblée fédérale : « Au contraire, la modernisation et l'expansion de ce moyen de transport doivent être poursuivies avec une énergie égale. De toute façon, les chemins de fer fédéraux méritent le soutien complet des autorités fédérales dans leur lutte pour leur existence avec les autres moyens de transports. »

L'importance du chemin de fer comme moyen de transport n'est pas contestable et avec l'encombrement chronique du réseau routier a c t u e l , on doit s'estimer heureux si les routes ne sont pas plus surchargées. Le trafic est cependant un tout dont ne font pas seulement partie les chemins de fer, mais également sur le même plan l'automobile, l'avion et le bateau. Notre brillante situation commerciale du moment serait impensable si, à la place des divers moyens de transport répondant aux besoins individuels, nous ne possédions qu'un réseau de voies ferrées.

De nombreuses industries artisanales dont la floraison ou la décadence sont liées à l'automobile, seraient plutôt fondées de parler de leur lutte pour l'existence qu'une entreprise d'Etat avec des comptes aussi favorables. L'artisanat qui s'appuie, on le sait, sur le principe de l'effort personnel sans chercher l'aide de l'Etat, n'ose même pas espérer que nos plus hautes autorités fédérales lui assurent par un message « le plein soutien des autorités fédérales » dans sa lutte pour maintenir sa capacité de concurrence avec d'autres branches économiques. En revanche, tous ceux qui professionnellement doivent utiliser une automobile attendent que les autorités fédérales montrent la même générosité à l'égard de l'automobile comme instrument professionnel et économique que celle dont elles font preuve à l'égard des chemins de fer fédéraux.

Bien sûr, la position des autorités à l'égard de l'automobile s'est modifiée en plus d'un point depuis les premières années du siècle. Nous sommes absolument d'accord qu'il soit donné aux chemins de fer ce qui appartient aux chemins de fer. Mais nous devons nous opposer de toute notre énergie si la nouvelle formule magique du soutien absolu des CFF de la part des autorités fédérales est utilisée pour rendre la vie amère à la route. Une telle coordination du trafic ne pourrait être que nuisible à notre économie et serait par conséquent inacceptable.

N o t e d e l a r é d a c t i o n :

Nous ne pensons pas qu'il s'agisse de rendre la position des usagers de la route plus difficile et, tout en nous faisant l'écho des remarques de l'ACS, nous croyons que celui-ci oublie un peu trop les obligations qui sont imposées à nos chemins de fer pour que ce service public fonctionne parfaitement ,obligations auxquelles les automobilistes et les transporteurs routiers se sont soustraits jusqu'à maintenant. Sans qu'il faille exagérer ni dans un sens ni dans un autre nous croyons cependant que les obligations en question méritent en contrepartie un certain appui des pouvoirs publics et de la population.

Montibeux
Grand Baillif
Ardévaz
Rocailles

klingende Namen,
berühmte Fendant,
Stolz der Weinkellereien

ORSAT MARTIGNY SUISSE

Walliser Weinbau- und
Weinkellerei-Besitzer

Alpengarten Schynige Platte

v. – Der ca. 550 Pflanzenarten zählende und von drei Gärtnerinnen und einem Hilfsgärtner betreute Alpengarten Schynige Platte wurde im Berichtsjahr 1960 von über 23 000 Personen besucht, das heisst rund 3600 weniger als im Rekordjahr 1959, was auf den regnerischen Sommer zurückzuführen ist. Die neugestaltete Eingangspartie ermöglicht eine reibungslose Zirkulation der ein- und ausretenden Besucher, deren Zahl an einem der wenigen schönen Julitage 680 betrug. Das beweist, dass der Alpengarten Schynige Platte bei gutem Wetter eine besonders auch von vielen Ausländern sehr geschätzte Sehenswürdigkeit und damit eine bewusster umsichtiger Pflege durchaus werte touristische Attraktion bildet. Der im Auftrag der Stiftung «Pro Helvetia» von der Montana-Film, Zürich, erstellte Alpengarten-Film ist in Deutschland mit dem Prädikat «wertvoll» ausgezeichnet worden; er findet im In- und Ausland weiterhin grossen Anklang.

Die freiwilligen Spenden für den Ausbau des Alpengartens erreichten den stattlichen Betrag von rund 28 000 Fr., so dass die Auslagen für die bisherigen, auch die Renovation des Wohn- und Studiengebäudes betreffenden Arbeiten gedeckt werden konnten. Um aber das Ausbauprogramm zur Gänze durchführen zu können, werden weitere 28 000 Fr. benötigt. Bei einem Vermögensbestand von rund 17 000 Fr. auf Ende 1960 kann der heute 747 Mitglieder zählende Verein Alpengarten Schynige Platte nicht umhin, seine Sammelaktion mit hoffentlich gleichem Erfolg weiterzuführen. Die Erhöhung des jährlichen Mitgliederbeitrages von 3 auf 5 Fr. ist durchaus angebracht.

Der Kursaal Interlaken

hat in den letzten zehn Jahren seine Einnahmen verdoppeln können. Dies ist das Ergebnis einer grossen Anstrengung, die im Interesse der Interlakner Kurortsbestrebungen unternommen worden ist. Neben einem grosszügigen Ausbau der Anlagen ist der Pflege eines vielseitigen Unterhaltungsprogramms die grösste Aufmerksamkeit geschenkt worden. Man scheute aber auch nicht vor der Veranstaltung bedeutender Anlässe von hohem künstlerischen Niveau zurück. Dabei waren keineswegs kaufmännische Interessen ausschlaggebend, musste doch gerade bei der Durchführung der hochstehenden Konzerte mit Gastorchestern und bekannten Solisten von Anfang an mit einem Defizit gerechnet werden. Die Einnahmen erreichten 1960 den Betrag von Fr. 1 285 677, während für den Betriebsaufwand, die Unkosten, Zinsen und den Unterhalt der Höhematten Fr. 1 199 332 ausgegeben wurden. Vom Reinertrag werden Fr. 85 000 für Abschreibungen verwendet, während der Rest auf neue Rechnung vorgetragen wird.

Mit der beachtenswerten Zunahme des Umsatzes haben einzig die Einnahmen aus dem Spielbetrieb nicht Schritt gehalten. Die Erhöhung des Spieleinsatzes von zwei auf fünf Franken hat sich nicht in einer entsprechenden Einnahmenvermehrung ausgewirkt.

Die Generalversammlung der Kurhausgesellschaft stand im Zeichen der neuen Männer, die die Leitung des Unternehmens übernommen haben. Als Präsident amtet anstelle von Kantonalbankdirektor Max Häni Fürsprecher Fritz Graf, und an den Platz von Direktor Walter Obrist, der in Weggis die Leitung des Hotel Beau Rivage übernahm, trat Direktor René Lenz. Vom ersten Jahresbericht, wie er von dieser verjüngten Verwaltung erstattet wurde, nahmen die Aktionäre mit Genugtuung Kenntnis. Mit der Genehmigung des Voranschlages für das Jahr 1961 wurde auch dem Sommerprogramm zugestimmt, das wiederum einige hochstehende Anlässe vorsieht, so die erstmalige Durchführung einer Mozart-Woche mit Lisa della Casa, Terese Stich-Randall, dem Collegium Musicum Basel und vielen andern bekannten Namen.

Sind in den Nachkriegsjahren Millionenbeträge in die Erneuerung der Konzerthalle und des Betriebes gesteckt worden, so hat die Generalversammlung vor einem Jahr einen Kredit von einer Million Franken versprochen, um für Direktion und Personal verbesserte Unterkunft zu schaffen. Eine erste Etappe des Bauprogramms ist bereits durchgeführt worden, im kommenden Herbst werden die Arbeiten vollendet. Neben eigentlichen Wohnungen für das Jahrespersonal werden dann für einen Stab von 60 Saisonangestellten komfortable Einzelzimmer und Gemeinschaftsräume zur Verfügung stehen. Die Vornahme dieser Bauten erlaubt es, der Gemeinde Interlaken einen Landstreifen abzutreten, so dass längs der Aare ein neuer Parkplatz für 150 Wagen geschaffen werden kann. Dieses Land wird unentgeltlich abgetreten – ein Zeichen für das gute Einvernehmen zwischen Kurhausgesellschaft und Einwohnergemeinde. s.

Grand Hotel Victoria & Jungfrau AG in Interlaken

Die Generalversammlung dieses führenden Unternehmens des Berner Oberlandes efreut sich von Jahr zu Jahr eines grössern Besuches. Dieses Jahr waren es 100 Aktionäre, die zusammen 80 % des Gesellschaftskapitals von 3,6 Millionen Franken vertraten und die zustimmend von den Berichten des Verwaltungsrates und von den vorgelegten Rechnungen Kenntnis nahmen.

Im Mittelpunkt der Verhandlungen stand einmal mehr der ausgezeichnete

Bericht des Verwaltungsrates,

der von Direktor U. Liggenstorfer verfasst worden ist. Man vernahm daraus viel Erfreuliches über den Verlauf der letztjährigen Saison. Ungeachtet des ungünstigen Wetters war die Gästezahl höher denn je. Diese betrug nämlich:

	1959	1960
Ankünfte	10 843	12 657
Logiernächte	26 258	31 418

Der Anteil der amerikanischen Gätse ist, wie schon in den Vorjahren, aussergewöhnlich hoch gewesen, erreichte er doch bei den Ankünften 54 % und bei den Logiernächten 47 %. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer ist von 2,4 auf 2,5 gestiegen. – Die Betriebseinnahmen betrugen insgesamt 1 564 321 Franken, was gegenüber dem Vorjahr eine Steigerung um 328 747 Franken bedeutet. Aber auch die Betriebsausgaben sind in beträchtichem Masse gestiegen und erreichten den Betrag von 1 058 491 Franken. Die stark gestiegenen Ausgaben auf dem Konto Löhne und Personalaufwand verursachen am meisten Sorgen; die angespannte Lage auf dem Arbeitsmarkt bringt schon bei der Anstellung des Personals vermehrte Kosten und Umtriebe. Wenn die Saisonhotellerie sich den Freizeitnormen der Stadthotellerie wird anpassen müssen, ist mit einer Erhöhung der Angestelltenzahl und des Lohnkontos um 20 % zu rechnen.

Das schöne Jahresergebnis erlaubt es, auch in diesem Jahr Abschreibungen im Ausmass von 126 274 Fr. vorzunehmen. In der Gewinn- und Verlustrechnung verbleibt ein Reingewinn von 114 942 Franken, zu welchem der Vortrag der letztjährigen Rechnung mit 18 910 Fr. zuzuzählen ist. Entsprechend dem Antrag des Verwaltungsrates wird auf dem Aktienkapital eine Dividende von 3 % ausgeschüttet.

In der Bilanz weisen die Positionen Immobilien und Mobilien zufolge der Einrichtung der Jungfrau-Grillstube eine Zunahme um 94 000 Fr. auf. Der effektive Aufwand war indessen bedeutend höher; aber er hat sich gelohnt. Die Grillstube hat sich bereits im ersten Jahr als eine wertvolle Ergänzung des Betriebes erwiesen.

Der Präsident des Verwaltungsrates, Dr. E. Ganz, verdankte in warmen Worten den grossen Einsatz von Herrn und Frau Direktor Liggenstorfer. Dank ihren Bemühungen ist es gelungen, innerhalb eines Zeitraumes von 10 Jahren eine Verdoppelung der Einnahmen zu erzielen. Anderseits haben sich auch die Ausgaben für Zinsen, Steuern und Verwaltungskosten verdreifacht. Der grosse Aufwand, um die Hotels den heutigen Anforderungen anzupassen, zeigt sich in der Erhöhung des Anlagekapitals von 2,8 auf 5,4 Mio Franken. Die fremden Mittel sind dagegen nur von 365 000 Fr. auf 1,7 Mio Franken gestiegen, während der grösste Teil der Aufwendungen aus eigenen Mittel aufgebracht worden ist. – Es wird, so führte der Verwaltungsratspräsident weiter aus, grosser Anstrengungen bedürfen, um das erzielte Resultat zu festigen und zu verbessern. Dabei kann nicht übersehen werden, dass sich das Interessen der amerikanischen Gäste eher von Europa abwendet, so dass als Ersatz eine Kundschaft aus andern Ländern gesucht werden muss. s.

Vorsicht bei Fisch

Die italienischen Restaurateure und Hoteliers schalten neuerdings das Fernsehgerät aus . . . wenn Fisch serviert wird. Mit Grund – der Gast soll sich nicht verschlucken. Die vorsorgliche und im Grunde höchst freundliche Massnahme ruft nach einer weiteren Aufrollung des Problems: Ist der Mensch alle seine fünf Sinne beim Essen nötig? Fisch – um mit ihm zu beginnen – ist nicht nur ein delikates Gericht (wie leicht kann eine tückische Gräte im Hals oder Zahnfleisch stecken bleiben), es ist eine köstliche Speise und des Geniessens wert. Eine Brachse «auf Hainburger Art» oder ein Brochet à la Lyonnaise verdienen es ganz und gar, aufmerksam betrachtet . . . und genossen zu werden.

Indessen wäre es barbarisch . . . das «stumme Vertilgen» loben zu wollen, nichts ist anregender als ein Gespräch bei Tisch, das sich den höchsten Fragen der Kunst zuwenden kann, es verschönt nicht nur ein Mahl, es gibt ihm auch die höhere Weihe. Der Bildschirm ist «Produktion», er lenkt nicht nur vom Eigentlichen, nämlich dem Prozess des Essens, auf ungebührliche Art ab, er setzt den Gästen auch ein Programm vor, das unter Umständen im Augenblick gar nicht gefragt wird. Kein Wunder, dass dieses neue Gerät bei guten Essern, d. h. bei Menschen, die eine Speise nicht allein als ein Sättigungsmittel, als ein Füllsel für den Magen betrachten, sondern auch als Stimulans von hohen Graden, an dem Magen und Verstand (wenn nicht gar die «Seele») partizipieren, Verstimmung hervorruft. Mehr und mehr wird protestiert mit dem Erfolg, dass der Flimmerschirm in guten Häusern entweder gar nicht in Erscheinung tritt oder während der Mahlzeiten ohne Strom bleibt.

Wir haben allen Grund, im Zeitalter zunehmender Verlärmung solche Massnahmen zu loben, ist doch für Viele die Zeit des Mittag- und Abendessens zugleich eine Gelegenheit, den fast pausenlosen Anstrengungen der täglichen beruflichen Arbeit zumindest für eine Stunde zu entrinnen. Man «sammelt» sich nicht nur bei einem guten Essen (das «besser» wird in angenehmer Gesellschaft), man verdaut nachgewiesenermassen leichter und bringt in die Tätigkeit des Nachmittags eine nicht geringe Portion «Stimmungszuwachs» hinein.

Man könnte vom Fisch auf das Fleisch kommen, von einem kühlen Bier in einem «schattigen Restaurant» auf den kühlen Johannisberger und von diesem auf jene vollendeten Speisefolgen, die man etwa «Chez Henri» oder im Weissen Schwanen serviert, Kreationen von Köchen, die ihr Metier als eine Kunstübung begreifen. Wäre in solchen Fällen eine zumeist ungefragte und mechanische Darbietung von Film oder Musik . . . nicht ein Affront auf eine individuelle Leistung, die ja für uns besorgt wurde? Eine Frage übertriebenen Anstandes? Kaum. Die wirklich guten Dinge verdienen es, nicht nur angesehen, sondern auch in ihrem vollen Wert gewürdigt zu werden. Wehe, wenn das «Allesgeniessen» ohne Kenntnis des Details zur Devise würde. E. H. St.

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 37,5 Rp., Reklamen Fr. 1.30 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 24.–, halbjährlich Fr. 15.–, vierteljährlich Fr. 8.–, 2 Monate Fr. 5.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 30.–, halbjährlich Fr. 18.–, vierteljährlich Fr. 10.–, 2 Monate Fr. 7.50. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. – Druck von Birkhäuser AG, Basel 10. – Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telephon (061) 34 86 90.

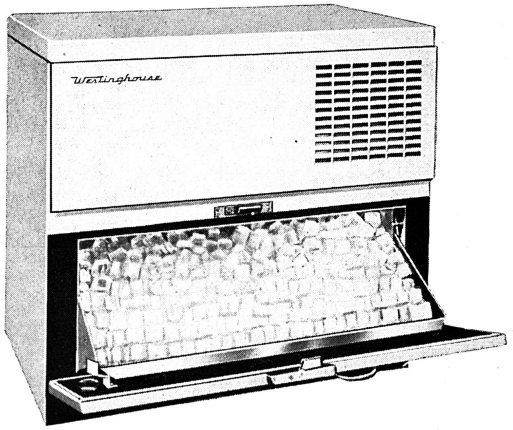
Redaktion: Ad. Pfister
P. Nantermod

Inseratenteil: E. Kuhn

Vos clients vous réclament toujours plus de glace

2700 à 15000 cubes par jour avec l'automate

Westinghouse



Cubes de différentes grandeurs par concasseur interchangeable.

Glace pure comme du cristal

Production économique. **Amortissement rapide**

Maîtrise et classe Westinghouse

Distr. pour la Suisse: W. SCHUTZ, S.A., 3, av. Ruchonnet, Lausanne, tél. (021) 22 50 75

Kaspar Glace-Pulver

fix-fertig

Vanille
Mokka
Caramel
Schokolade
Haselnuss
Pistache
Banane
Himbeer
Erdbeer
Citron
Orange
Ananas
Grapefruit

13 Sorten

Luft- und wasserdichte Portionen-Beutel

... erübrigen das Abwägen

... garantieren eine hygienische, einwandfreie Ware

... und dazu noch die Vorteile, die Ihnen als Kaspar-Kunden zugute kommen:

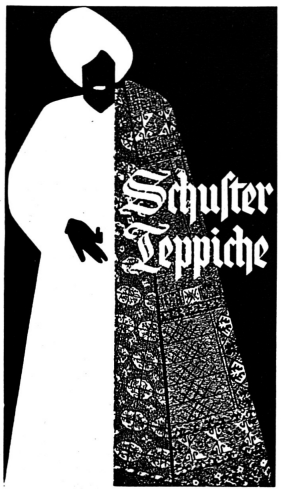
✦ ausgebauter Rezeptdienst ✦ Plakate, Tischkärtli, Konsumationskarten usw. ✦ Anregungen zur Ausstattung Ihrer Glacespezialitäten ✦ alles gratis, oder zu Vorzugspreisen

HANS KASPAR AG. ZÜRICH 3/45

MARGARINE- UND SPEISEFETT-FABRIK

Telephon (051) 33 11 22

Binzstrasse 12



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

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

Hôtel-Restaurant

A vendre au col des Mosses, en bordure route cantonale, terrain 13000 m², sis en face de la station de départ du futur télécabine du Pic Chaussy. Proximité immédiate des téléskis. Offres sous chiffre HR 1472 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Zu verkaufen wegen Nichtgebrauch:

5 neue ACTINAG-Fruchtsaft-Behälter

mit Abmessgerät. Preis sehr günstig. Möbelfabrik Gschwend AG, Leonhardstrasse 10, Zürich. Telephon (051) 34 94 99.

Tia Maria

34°

JAMAICAN COFFEE LIQUEUR

ZUM KAFFEE
ALS LIQUEUR, SEC
für herrlich schmeckende
DESSERTS

Hotels, Restaurants und Bars erhalten Gratismuster und Rezepte

Rezepte:

TIA ALEXANDRE	TIA PANAMA
1/3 TIA MARIA	1/3 TIA MARIA
1/3 WHITE SATIN GIN	1/3 COGNAC FAVRAUD
1/3 FLÜSSIGER RAHM	1/3 FLÜSSIGER RAHM

Eis beigeben, gut schütteln

Generalagent für die Schweiz:
INTRACO LTD BASEL 8

Für Ihr Restaurant

Kleine, gediegene Form und leiser Gang

Einfache, rasche Bedienung

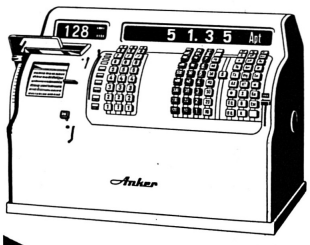
Maschinen für 1—18 Services und 1—9 Sparten

Modelle ab Fr. 880.—

Vertretungen und Kundendienst in der ganzen Schweiz

Für jeden Betrieb das passende Modell
Sehr vorteilhaft im Preis

Für Ihre Gäste-Buchhaltung



Sichere und schnelle Kontrolle mit der neuen
Anker Hotel-Buchungsmaschine

Grosse Arbeitsersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten: bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

Zur Geldkontrolle **Anker** *Kassen*
Zürich 4 Tellstrasse 31 Tel. 25 21 44

Zu einer Tasse

GIGER-KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern

Der Spezialist für alle Kaffeeprobleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telephon (031) 2 27 35

Flachduvets mit Dralonfüllung

sehr leicht und doch warm, wenig Platz beanspruchend, leicht waschbar und gleich wieder trocken 120/160 cm weiss Fr. 56.–, farbig Fr. 59.–

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS

Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64

Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Mitglieder!

Berücksichtigt stets bei Euern Einkäufen die Inserenten der Hotel-Revue

---

ACHTUNG

garantiert einmalig für 1961
Ich liquidiere **fabrikneue**

Gartenschirme

2 m Durchmesser

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 St., Hotel Trübsee, 10 St. etc. **Rud. Tschudi,** Fabrikation, **Schwanden** GL, Telephon (058) 7 17 60.

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22144

A louer à Glion

HOTEL-PENSION

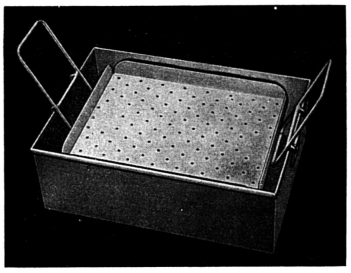
meublé, 30 chambres, 40 lits, jardin-terrasse. Libre automne 1961. Affaire intéressante pour couple sérieux; engagements financiers modestes. Ecrire à Case Chauderon No 89, **Lausanne.**

WENN SIE

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.

Rationell und schonend Silber reinigen mit

Argentyl



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der Ihnen zusagenden Form und Grösse von

Walter Kid, SAPAG, Zürich

Postfach Zürich 42, Telephon (051) 28 60 11, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden.

15% Gewerberabatt auf den SCHALLER Tiefkühltruhen!

So günstig erhalten Sie zum Beispiel unsere bewährten Glaceverkaufsmodelle:

Modell und Inhalt	**TA 80** (80 l)	**TA 140** (140 l)	**TA 210** (210 l)
Verkaufspreis	Fr. 841.–	Fr. 1044.–	Fr. 1282.–
15% Gewerberabatt	Fr. 126.–	Fr. 156.–	Fr. 192.–
Ihr Nettopreis	**Fr. 715.–**	**Fr. 888.–**	**Fr. 1090.–**
oder **Monatsmiete**	**Fr. 25.–**	**Fr. 30.–**	**Fr. 40.–**

mit voller Anrechnung bei späterem Kauf. Weitere Modelle bis 610 l. Verlangen Sie bitte Offerte.

SCHALLER Tiefkühltruhen sind vollständig wartungsfrei, auch der Kondenser ist vor Verschmutzung und Beschädigung dauernd geschützt. Leichtes und gefahrloses Entfrosten und Reinigen. Der Innenbottich ist glattwandig; keine sichtbaren, der Beschädigung ausgesetzten Kühlschlangen. Alle Modelle auf leicht beweglichen Kugellager-Lenkrollen. SCHALLER Vollgarantie: 5 Jahre auf dem hermetisch gekapselten Kühlaggregat. Rascher und zuverlässiger Kundendienst in der ganzen Schweiz.

Wir können sofort liefern. Verlangen Sie bitte heute noch unsere reich illustrierte, ausführliche Dokumentation!

PAUL SCHALLER AG

Bern Stauffacherstrasse 60 Tel. (031) 8 37 33