Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 70 (1961)
Heft: 47

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

A. Z. Basel 2

Basel, den 23. November 1961

Nr. 47

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

Das neue Uhrenstatut — sein Sinn und Zweck

Eine Vorbemerkung

Die Uhrenindustrie und die Hotellerie haben manches Gemeinsame. Beide Erwerbszweige zeichnen sich durch eine klein- und mittelbetriebliche Struktur aus, und beide sind exportorientiert — die Uhrenindustrie noch in höherem Masse als die Hotellerie, bei der immerhin heute gegen 60 % der Übernachtungen auf Auslandsgäste entfallen. Wenn die Schweizer Uhr Weltruf geniesst, so ist auch das Renommée der Schweizer Hotellerie international fundiert. Viele Auslandgäste benützen ihren Schweizer Aufenthalt dazu, eine Schweizer Uhr zu erwerben, und ohne das Vorhandensein einer schweizerischen Qualitätshotellerie würde der Uhrenindustrie ein erheblicher Teil dieses indirekten Exportes entgehen. Anderseits ist es gerade die Werbung der Uhrenindustrie im Ausland, die durch die Art, wie diese aufgezogen ist, eine Werbung nicht nur für die Schweizer Uhr, sondern für unser Land schlechthin ist, und davon profitiert auch indirekt wieder die Hotellerie. Wir haben also ein unbestreitbares Interesse an der Erhaltung einer leistungsfähigen Uhrenindustrie und des guten Rufes der Schweizer Uhr in aller Welt.

Als im Jahre 1951 das Uhrenstatut durchgefochten wurde, bereitete ihm die Hotellerie keine Opposition. Als aber die zum Teil gleichen Kreise, die sich mit Vehemenz für seine Annahme einsetzten, mit ebensolcher Vehemenz die Verlängerung der Hotelbedürfnisklausel bekämpften, erlaubten wir uns, auf die Inkonsequenz hinzuweisen, die darin bestand, dass einem blühenden Wirtschaftszweig, der die Voraussetzungen der neuen Wirtschaftsartikel hinsichtlich der Bewilligungspflicht für die Erweiterung und Neueröffnung von Betrieben offensichtlich nicht erfüllte, dieser Angebotsschutz zugestanden wurde, während der Hotellerie, die damals noch unter schweren Kriseneinwirkungen litt, der Anspruch auf den gleichen Schutz abgesprochen wurde.

Das Uhrenstatut wurde damals angenommen, die Hotelbedürfnisklausel aufgehoben. Wir waren über beide Entscheide nicht unglücklich. Beim Uhrenstatut zeigte seine zehnjährige Gültigkeit, dass es den Erwartungen nicht in allen Teilen entsprochen hat und dass eine auf Liberalisierung hinzielende Revision unerlässlich geworden ist. Für die Hotellerie brachte die Aufhebung des sog. Hotelbauverbotes keine krisenhafte Erschütterung; ganz im Gegenteil konnte sich eine bemerkenswerte Erneuerung vollziehen, wenn auch da und dort heute die bauliche Expansion Formen anzunehmen scheint, die nicht ganz unbedenklich sind.

Nun ist das Schweizervolk aufgerufen, am 2. und 3. Dezember über das neue Uhrenstatut seine Stimme abzugeben. Von uns nahestehenden Organisationen hat bereits der Präsident des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Regierungsrat R. Gnägi, an der Generalversammlung in Aarau an die Mitgliedschaft appelliert, sich kräftig für das neue Uhrenstatut einzusetzen. Auch wir können diesen Appell nur unterstützen, möchten aber doch unsere Mitglieder über die Grundzüge des neuen Uhrenstatuts orientieren. An einer Pressekonferenz in Zürich, unter dem Vorsitz von Nationalrat Dr. Boerlin, die vom schweizerischen Aktionskomitee für Qualität und Freiheit in der Uhrenindustrie veranstaltet wurde, wurde von kompetenten Rednern dargelegt, welches der Sinn und Zweck des neuen Uhrenstatuts ist.

*

Der Generalsekretär des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements, Dr. Karl Huber, schilderte zunächst die wirtschaftliche Bedeutung der Uhrenindustrie, deren Besonderheiten und die zu ihrem Schutze bisher getroffenen Massnahmen, um sodann die Ausgangslage für die Erneuerung des Uhrenstatuts zu skizzieren.

Die Uhrenindustrie befindet sich heute in einer eigentlichen

technischen und industriellen Revolution,

die sowohl auf das Produktionsverfahren wie auf die Produktions- und Betriebsstruktur bedeutende Rückwirkungen haben wird. Die Uhrmacherei als handwerklich betriebenes Gewerbe dürfte weitgehend der Vergangenheit angehören. Immer mehr Arbeitsgänge erhalten durch die Automation und andere Neuerungen ein völlig neues Gesicht. Nebst der traditionellen mechanischen Uhr befindet sich bereits eine elektrische Armbanduhr auf dem Markt, und morgen wird vielleicht die elektronische Uhr zum üblichen Zeitmesser werden.

Unsere Uhrenindustrie, trotz ihrer heute noch einmaligen Stellung auf dem Weltmarkt, wird in Zukunft mit einer starken, auch qualitativ im Vormarsch befindlichen Konkurrenz zu rechnen haben. Das Ziel des neuen Uhrenstatuts ist es nun, die Wettbewerbsstellung der schweizerischen Uhrenindustrie zu stärken und ihren Good-will zu erhalten. Durch einen etappenweisen, zielbewusst eingeleiteten, aber nicht überstürzten Übergang von der heutigen Ordnung zu einem Zustand, in dem auch die Uhrenindustrie wieder ohne staatliche Krücken den wirtschaftlichen Wettbewerb erfolgreich soll bestehen können, sollen jene wirtschaftlich nachteiligen Folgen vermieden werden, die mit einem abrupten Bruch in einer fast dreissigjährigen Entwicklung unweigerlich verbunden wären.

Erhaltung des Good-wills der Schweizer Uhr

Diesem Zweck dient die t e c h n i s c h e K o n t r o l l e, durch die verhindert werden soll, dass der Good-will der schweizerischen Uhrenindustrie, hauptsächlich zum Nachteil jener Fabrikanten, die keine Markenuhren herstellten — ihr Anteil am gesamten Uhrenexport beträgt 70 % — langfristig unter Vernachlässigung der Qualität durch Ramschexporte, ausgelöst durch wachsenden Konkurrenz- und Preisdruck, gefährdet wird. Die technische Kontrolle will und kann nicht dem letzten Käufer der Uhr eine absolute Garantie geben, dass eine gewisse Uhr gewisse minimale Qualitätsanforderungen mit Bestimmtheit erfüllt. Solche minimalen Erfordernisse müssen aber erfüllt sein, damit ein Uhrenfabrikant mit seiner Produktion die Kontrolle erfolgreich bestehen kann, soll der Weiterbestand oder das Aufkommen einer qualitativ völlig ungenügenden Fabrikation weitmöglichst verhindert werden. Wer trotz zwei Verwarnungen seine Produktion nicht den minimalen Erfordernissen, die für seine Uhrenkategorie Gültigkeit haben, anpasst, wird einem Verkaufsverbot unterstellt. Die Kontrolle, um den Zweck — Erhaltung des Good-wills — zu erfüllen, muss dem Staate übertragen werden, da eine freiwillige Kontrolle niemals die über 600 Uhrenfabrikanten erfassen würde.

Die Fertiguhrenindustrie soll erhalten bleiben

Die in Artikel 7 des neuen Uhrenstatuts formulierte Exportbewilligungspflicht für Rohwerke, Bestandteile und Uhrenmaschinen hat zum Ziel, die Fertiguhrenindustrie, die als Zweig der Gesamtuhrenindustrie rund 1100 Betriebe mit 30 000 Arbeitskräften umfasst und wesentlich zur Begründung des Weltrufes der Schweizeruhr beigetragen hat, zu erhalten. Würde nämlich kurzfristig und auf der ganzen Linie auf eine Regelung der Ausfuhr von Rohwerken und Bestandteilen verzichtet, so wäre damit zu rechnen, dass sich die Uhrenfabrikation im engern Sinne, d. h. das Zusammensetzen der Rohwerke und Bestandteile, immer mehr ins Ausland verlagern würde, also die Gefahr bestünde, dass mit der Zeit die schweizerische Uhrenindustrie, vielleicht von einigen Firmen von Weltruf abgesehen, zu einem blossen Lieferanten von Rohwerken und Bestandteilen absinken würde.

Um einer solchen wirtschaftlich unerwünschten Entwicklung zu begegnen, soll auch in Zukunft die Ausfuhr von Rohwerken und Bestandteilen einer Bewilligungspflicht unterliegen. In Abweichung vom geltenden Recht bietet das neue Statut die Möglichkeit einer vermehrten Beweglichkeit im Sinne einer liberaleren Ordnung und überlässt die Ausführregelung nicht mehr den Verbänden, sondern überträgt deren Ausgestaltung in den massgeblichen Grundsätzen den Bundesbehörden.

Die Fabrikationsbewilligungspflicht wird fallen gelassen

Die sog. Übergangsordnung basiert auf der Überlegung, dass die Fabrikationsbewilligungspflicht für die Eröffnung, Erweiterung und Umgestaltung von Betrieben grundsätzlich fallen gelassen werden soll, denn es hat sich erwiesen, dass dieses Instrument der Wirtschaftspolitik mehr negative als positive Aspekte aufweist. Nicht sofort, aber nach einer Übergangsfrist von 4 Jahren soll die Fabrikationsbewilligunspflicht endgültig dahinfallen. Diese Übergangsfrist wird als notwendig erachtet, um überstürzte strukturelle Änderungen zu vermeiden und um die dringend notwendigen Umstellungen und Anpassungen mit einer gewissen Schonfrist vornehmen zu können. Zum Teil werden aber schon ab 1. Januar 1962 gewisse Lockerungen vorgenommen im Hinblick auf das Endziel, zu einem Zustand ohne staatliche Sondermassnahmen zu gelangen. Indem insbesondere die heutige zu weit getriebene Branchentrennung sowohl bei den Bestandteilen wie bei der Fertiguhrenfabrikation stark aufgelockert oder überhaupt fallengelassen wird, ist die Türe für jenen Rationalisierungsprozess geöffnet, der die Fabrikationsbewilligungspflicht nach Ablauf von 4 Jahren überhaupt überflüssig machen wird.

Die Notwendigkeit der Übergangsordnung leuchtet ein, wenn man zum Beispiel an die Fabrikation der Steine denkt, in die sich 110 Fabrikanten mit 540 Uhrenakkordanten teilen. Aus diesen 650 Betrieben, die z. T. noch Einmannbetriebe sind, muss eine rationelle Produktion geschaffen werden, was die Einführung der serienmässigen Herstellung erfordert, die heute mit Automaten erfolgt. Da heute die Steinfabrikanten fast ausschliesslich auf die Ajoie konzentriert sind, kann man ermessen, wie abrupt gerade diese Region von einem überstürzten Umstellungsprozess betroffen würde.

Die Hotellerie steht dem Kampf der Uhrenindustrie zur Verteidigung ihres Good-wills durch Hochhaltung des Qualitätsniveaus und zur Abwehr von Produktionsverlagerungen ins Ausland mit Verständnis gegenüber und wird daher das neue Uhrenstatut als geeignetes Mittel zur Erreichung dieser Ziele bejahen.

Une ancienne proposition: La prolongation de la saison touristique

par le professeur K. Krapf, Berne

La concentration du trafic touristique sur les mois de juillet et d'août entraîne des perturbations gênantes non seulement pour les industries touristiques, mais pour les villégiateurs eux-mêmes.

Si les touristes qui ne sont pas contraints de prendre leurs vacances pendant ces mois de haute saison choisissent envers et contre tout cette époque de l'année, c'est volontairement qu'ils acceptent de payer les prix les plus élevés pratiqués à ce moment-là et qu'ils courent le risque de voyager dans des trains bondés ou de loger dans des chambres qui ne répondent pas exactement à ce qu'ils désiraient. Sans parler du service qui se ressent de l'excès de fatigue que doivent supporter patrons et employés, le plus souvent aux dépens de leur bonne humeur et de leurs nerfs.

En revanche, on ne peut admettre que des familles entières, qui ont spécialement besoin de détente et de repos, soient soumises aux mêmes inconvénients uniquement en raison de règlements scolaires qui agissent ainsi au détriment de la santé publique. L'article suivant du professeur Krapf, paru dans le dernier numéro du bulletin d'information du délégué aux possibilités de travail et à la défense nationale économique, montre bien les obstacles qu'il faut surmonter avant que ce problème ne soit résolu d'une manière satisfaisante. (Réd.)

I

Cette année, une série extraordinairement longue de journées ensoleillées a marqué la fin de la période des vacances. La notion de « saison touristique » indique que l'immense majorité des vacanciers partent à peu près aux mêmes dates, de sorte que la demande, au lieu d'être largement étalée, se concentre sur une courte période. Les pointes de trafic qui marquent la saison d'été, l'encombrement des routes, le déséquilibre entre l'offre et la demande de possibilités d'hébergement sont des phénomènes connus. Et nous ne parlons pas du fléchissement de la qualité du service que l'on note parfois dans les hôtels dont le personnel est débordé.

Non seulement cet enflement excessif, très limité dans le temps, du mouvement touristique diminue sensiblement les plaisirs du voyage, mais il est peu rationnel du point de vue économique. Lors du reflux qui lui succède, les hôtels se vident ou à peu près et le trafic voyageurs diminue rapidement. N'est-il pas évident qu'une meilleure utilisation des possibilités d'hébergement, des équipements des stations touristiques et des capacités de transport permettrait une exploitation plus rationnelle et une réduction des prix de revient ? De surcroît, nous pourrions accueillir un nombre plus élevé de touristes sans que de nouveaux et coûteux investissements fussent nécessaires. Une prolongation de la « saison » étendrait sur une plus longue période les possibilités de travail et de gain du personnel de l'hôtellerie, ce qui rendrait plus attirantes les professions de cette branche et aurait pour effet d'atténuer sensiblement les difficultés actuelles de recrutement.

Ces faits sont connus. Lors de chaque congrès national ou international des spécialistes du tourisme, on déplore cet état de choses et ses conséquences. Néanmoins, malgré les efforts déployés jusqu'à maintenant, on n'est encore parvenu nulle part à mieux étaler la demande saisonnière, ce qui ressort nettement du tableau ci-dessous :

Mouvement touristique en juillet et août par rapport aux chiffres annuels

(en % des arrivées d'hôtes étrangers)

	1951	1960
Allemagne occidentale	33,4	38,6
France	36,2	30,0
Grande Bretagne	33,5	34,5
Italie	33,9	41,7
Pays-Bas	27,3	29,3
Autriche	48,0	46,2
Suisse	41,7	38,6

(Source : OECE, Le tourisme en Europe, 1960)

On constate que la Suisse, la France et l'Autriche ont enregistré un meilleur étalement en 1960 qu'en 1951. Mais il n'en reste pas moins que les arrivées notées en juillet et août totalisé près de 40 % du chiffre annuel global. Dans les autres pays, le phénomène de concentration estivale s'est poursuivi. On doit en conclure que les nouveaux contingents de touristes, qui se recrutent avant tout parmi les personnes des catégories moyennes de revenu, se conforment aux traditions. L'espoir que l'on avait fondé sur la popularité grandissante des sports d'hiver pour désengorger la saison d'été ne s'est pas réalisé. Tout au plus fait-on face à de nouvelles pointes et surcharges lors des fêtes de fin d'année et en février. Il faut cependant reconnaître que le fameux « trou » de janvier est en passe d'être comblé. Les saisons d'été et d'hiver ne peuvent donc être assimilées à des vases communicants, ce qui est dû, si l'on en croit le rapport de l'OECE, à une prospérité qui permet à nombre de personnes de partir plusieurs fois en vacances dans l'année.

Mais pourquoi n'a-t-on pas pris des mesures efficaces pour mettre fin à une concentration de la demande de nature à priver les vacances estivales de la plus grande partie de leur bénéfique vertu ? Cette question est d'autant plus justifiée que l'on a proposé, pour prolonger la saison, nombre de solutions aussi raisonnables que praticables. Leur réalisation est cependant grevée d'une double hypothèque. Tout d'abord, vacances et liberté sont incompatibles avec des mesures de contrainte. C'est dire qu'un meilleur étalement des vacances ne saurait être imposé. Il ne peut être que le résultat d'une information systématique, de décisions prises de plein gré. Secondement, cet étalement est préconisé avant tout par les milieux hôteliers et touristiques, ce qui dévalorise d'emblée cette idée. Les autorités et l'opinion pensent, à tout le moins « in petto », que ces propositions sont intéressées. Néanmoins, consciente de l'importance de ce problème, une commission de la Société suisse d'uti-

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Ein Zucker-Dumping existiert nicht 2
Tendances à la hausse 2
Lochkarten im Gastgewerbe ? 3
Neuer Frequenzhöchststand im September . . 4
Luzerner Brief 16
M. Marcel Herminjard et l'Hôtel des Trois Couronnes 18

lité publique a étudié, au cours des années, des solutions propres à assurer une utilisation plus rationnelle des possibilités d'hébergement. Malheureusement, jusqu'à maintenant du moins, les autorités scolaires et l'économie privée, si elles ont apprécié l'effort de la commission, n'ont guère tenu compte de ses propositions.

II

Les mesures propres à prolonger la saison sont de nature technique, financière et psychologique.

Parmi les mesures d'ordre technique, une modification du régime des vacances scolaires figure en bonne place. Il s'agit, en Suisse allemande avant tout, d'allonger leur durée ; secondement, il est souhaitable que chacune des grandes villes fixe leur début à une date différente. Les autorités scolaires de Zurich, de Berne et de Bâle ont déjà donné partiellement suite à cette exigence. Cependant, le problème ne peut être résolu de manière satisfaisante que si les cantons de Suisse alémanique suivent l'exemple de la Suisse romande et de la plupart des pays européens en fixant à l'automne le début de l'année scolaire. Cette réforme appelle évidemment une revision des lois en vigueur dans le domaine de l'instruction publique. La Caisse suisse de voyage, qui s'emploie à promouvoir le tourisme social, ne néglige rien pour convaincre les autorités et l'opinion de la nécessité de cette solution. Son président, le professeur W. Hunziker, écrit à ce propos : « Si la Caisse suisse de voyage recommande de fixer le début de l'année scolaire à l'automne et de prolonger la durée des vacances d'été, ce n'est pas seulement par souci de la santé des écoliers, c'est aussi pour des raisons d'ordre social.

Etant donnée la réglementation actuelle des vacances, tant sur le plan scolaire que sur le plan économique, les milieux de condition modeste — auxquels elle s'applique avant tout — retirent toujours moins de profit des congés auxquels ils ont droit parce qu'ils sont contraints de prendre leurs vacances au moment même où les possibilités d'hébergement sont les plus réduites et les plus coûteuses et où les entreprises de transport font face aux pointes de trafic les plus élevées.

Si le début de l'année scolaire était fixé à l'automne et si la durée des vacances scolaires d'été était prolongée, le problème des vacances familiales serait beaucoup plus facile à résoudre. »

(Cf. « Une nouvelle réglementation des vacances en Suisse. » Proposition de la Caisse suisse de voyage. Berne 1958.)

C'est dire que les vacances des salariés doivent, elles aussi, être mieux échelonnées. Malheureusement, il ne semble pas que l'on puisse espérer un étalement plus raisonnable, du moins pour le moment. La plupart des entreprises qui appliquent le système des vacances générales ferment leurs portes entre la mi-juillet et la mi-août. L'exemple donné par l'industrie horlogère fait tache d'huile et la concentration de la « demande touristique » sur une courte période s'accentue. La décision de fixer les vacances générales d'une partie des entreprises pendant la première quinzaine de juillet ou la seconde moitié d'août permettrait également aux travailleurs de jouir de leur repos pendant la période la plus favorable de l'année. Cet assouplissement constituerait un net progrès au regard de la situation actuelle.

A côté de ces mesures d'ordre technique, des mesures de nature financière et psychologiques contribueraient également à favoriser un meilleur étalement des vacances. On sait que l'hôtellerie exige souvent des prix sensiblement plus bas avant et après la saison. Les expériences faites à l'étranger, en Italie notamment, indiquent cependant que, pour engager une proportion suffisante de la clientèle à avancer ou à retarder ses vacances, les réductions doivent être de 20 à 25 % au moins au regard des prix maximaux. Parallèlement, les entreprises de transport, les établissements de bains, les casinos, l'industrie des plaisirs, etc. devraient également réduire leurs tarifs de manière appropriée. Jusqu'à maintenant, cet abaissement n'a pas fait l'objet de mesures coordonnées, de sorte qu'il est resté partiel et relativement inefficace.

Il reste la possibilité de faire appel aux touristes qui peuvent prendre leurs vacances à toute époque. Un rapport de l'OECE estime qu'ils constituent 25 à 35 % de l'ensemble. Une propagande qui mettrait habilement l'accent sur les avantages divers des périodes qui précèdent et qui suivent la saison devrait, semble-t-il, engager une partie de ces touristes à renoncer à suivre le mouvement général, ce qui permettrait de réduire assez sensiblement la demande pendant les deux mois d'été sur lesquels elle se concentre. Mais il faudrait pour cela que les divers établissements qui font une partie de l'attrait d'une station touristique soient ouverts plus longtemps, avant et après la période de pointe. Un aménagement approprié des horaires des entreprises de transport s'impose également. En bref, la propagande touristique doit attacher plus d'importance à ce problème ; en particulier, elle serait bien inspirée de biffer définitivement de son vocabulaire l'expression « saison morte », peu faite pour attirer la clientèle.

III

Quand bien même l'étalement de la demande touristique n'a pas été réalisé, on ne saurait conclure à un échec complet des efforts déployés à cet effet. Le problème est extrêmement complexe ; il a trop d'incidences personnelles pour permettre un recours quelconque à la contrainte. Seules une propagande judicieuse, l'offre d'avantages assez substantiels pour être convaincants peuvent engager progressivement une partie du public à renoncer à prendre ses vacances pendant la période de pointe. L'impossibilité où se trouvent un nombre grandissant de personnes de se loger à leur convenance concourra également au succès de ces efforts.

Certes, les pays étrangers n'ont pas davantage trouvé la panacée. Mais ils ont été nettement plus loin que nous en ce qui concerne l'échelonnement des vacances scolaires et des vacances générales d'entreprises ; de même, leur publicité a mis plus systématiquement que chez nous l'accent sur les avantages que présentent les périodes qui précèdent et qui suivent la saison. Les succès qu'ils ont remportés, si partiels qu'ils soient encore, montrent que le problème de la prolongation de la saison touristique peut être résolu si le bon sens a le dernier mot. Et pourquoi en douterions-nous ?

Ein Zucker-Dumping existiert nicht

Die schweizerische Zuckerwirtschaft ist wohl der einzige Industriezweig, der in einer prosperierenden Wirtschaft, in der steigende Gewinne eine fast normale Erscheinung sind, schon seit Jahren Verluste aufweist, ohne dass bei den grossen und sich ständig ehöhenden Zuckervorräten auf dem Weltmarkt Aussicht besteht, dass sich an dieser Situation in Zukunft etwas ändert. Die offizielle Erklärung für diese bittere Tatsache ist jeweils die, dass unser einheimischer Zucker einem Dumping seitens der ausländischen Zuckerlieferanten ausgesetzt sei. So hiess es im letzten Jahresbericht der Zuckerfabrik Aarberg, der neue Verlust sei eine Folge des andauernden Missverhältnisses zwischen dem behördlich festgesetzten Rübenpreis einerseits und dem durch Dumping geschmälerten Zuckererlös anderseits. An sich könnte sich zwar der Konsument an der Frage, ob der ausländische Zuckerpreis ein Dumpingpreis ist oder nicht, desinteressieren, bestünde nicht die Gefahr, dass mit der Zeit unter Berufung auf das angebliche Zuckerdumping der Zuckerimport durch einen über die Zoll- und Pflichtlagergebühren hinausgehenden Preiszuschlag zusätzlich verteuert würde, um die Verluste der inländischen Zuckerproduktion zu beseitigen. Bekanntlich sind denn auch die Bestrebungen der Zuckerfabrik Aarberg schon seit längerer Zeit auf die Erhebung einer sog. Ausgleichsabgabe auf der Zuckereinfuhr gerichtet.

Nun ist aber Zucker ein Welthandelsartikel mit einem Weltmarktpreis, auf den der Dumpingbegriff nicht anwendbar ist. Zucker ist schon seit jeher infolge der Enge des Marktes eine der am wenigsten stabilen Welthandelswaren und deshalb besonders starken Preisschwankungen ausgesetzt. Die Preisempfindlichkeit des freien Weltzuckermarktes kommt hauptsächlich daher, dass die regelmässigen Exportländer nur einen relativ bescheidenen Eigenkonsum haben und auf den Export angewiesen sind, während praktisch alle Importländer eine beachtliche Eigenproduktion auf einem geschützten Binnenmarkt unterhalten und in Zeiten einer guten Ernte nicht nur weniger Zucker einführen, sondern zum Teil sogar Überschüsse produzieren, die im Ausland verkauft werden müssen. Es ist aber einleuchtend, dass das jeweils nur zu Weltmarktpreisen möglich ist. Aus der Tatsache, dass bei solchen Zuckerexporten gegenüber den manipulierten und meistens viel höheren Inlandpreisen Verluste in Kauf genommen werden müssen, kann deshalb keinesfalls auf ein Dumping geschlossen werden. Würden z. B. Frankreich, Deutschland, die Tschechoslowakei, Polen usw. ihren überschüssigen Zucker zu höheren Preisen als den Weltmarktpreisen in der Schweiz offerieren, so könnten sie hier nichts verkaufen, ohne dass deshalb aber die Schweiz für ihre Zuckereinfuhr höhere Preise als die Weltmarktpreise auslegen müsste. Wir würden dann den Zucker einfach vermehrt aus Übersee beziehen. Wie sinnlos es ist, bei den Zuckerimporten aus den europäischen Rübenzuckerländern von Dumping zu sprechen, weil dieser Zucker in der Schweiz zu einem tieferen Preis als in den Ursprungsländern verkauft wird, erhellt daraus, dass z. B. zurzeit Zucker aus Kuba zu ca. Fr. 28.— pro 100 Kilo angeboten wird, also noch billiger als aus den üblichen europäischen Bezugsquellen. Bei dem billigen kubanischen Zucker wird aber sicher niemand von Dumping zu sprechen wagen. In Tat und Wahrheit existiert das Zucker-Dumping nicht. Es gibt im Augenblick nur äusserst gedrückte Zuckerpreise auf dem Weltmarkt, mit denen natürlich unsere inländische Zuckerindustrie trotz dem weitgehenden staatlichen Schutz nicht konkurrieren kann. PKF

Zur Verteuerung der Teigwaren

Verschiedene den Preisauftrieb fördernde Umstände fielen diesen Herbst zeitlich zusammen und haben so eine kumulative Wirkung ausgelöst. Mit etwelcher Überraschung mussten die Hausfrauen feststellen, dass auch die Preise der Teigwaren plötzlich einen erklecklichen Sprung nach oben machten, beträgt der Aufschlag bei einzelnen Sorten doch 40 Rp. pro Pfund.

Ein geringer Aufschlag war auf den Herbst hin von der Teigwarenindustrie schon seit längerer Zeit vorgesehen, als Folge des internen Kostenanstiegs. Unvermittelt wirkte sich dann ein nicht einkalkulierter Faktor aus: die auf grosse Trockenheit zurückzuführende Hartweizen-Missernte in Kanada, dem Lande, aus dem unsere Teigwarenindustrie vornehmlich ihr Rohprodukt Hartweizen bezieht. Weichweizen, wie er bei uns und in vielen andern Ländern gepflanzt wird, eignet sich infolge des ungenügenden Klebergehaltes nur beschränkt für die Teigwarenproduktion, zumal nicht für hochwertige Sorten. Es erscheint immerhin möglich, durch vermehrte Beimischung von geeignetem Weichweizen bei den mittleren und billigeren Sorten der Preiserhöhung einigermassen entgegenzuwirken.

Die Teigwarenindustrie trug sich ursprünglich mit der Absicht, in einer Pressekonferenz die Öffentlichkeit über die fast dramatische Entwicklung der Marktlage aufzuklären. Man kam dann wieder davon ab, d. h., man entschied sich für jenen « new look», wie er Mode geworden: die Preise werden möglichst geräuschlos erhöht, ohne die Aufmerksamkeit des Publikums weckende Ankündigungen und Erläuterungen. Gegen ein solches Verfahren sind vom Verbraucherstandpunkt grosse Bedenken anzubringen: denn dieses geräuschlose Vorgehen enthebt die Öffentlichkeit — die Presse nicht anders als das kaufende Publikum — sozusagen jeder Möglichkeit, beizeiten zu derlei Aufschlägen kritisch Stellung zu nehmen.

Haben Preiserhöhungen ihre Ursache in einer Hausse der importierten Rohstoffe, der gegenüber keine Ausweichmöglichkeit besteht, so muss sich der Konsument wohl oder übel damit abfinden. Erfreulicherweise hat der Bundesrat, um die Wirkungen der Hausse zu mildern, die Zollbelastung auf Hartweizen und Weizengriess merklich reduziert. Der Konsument möchte seinerseits der Erwartung Ausdruck geben, dass der «new look» der lautlosen Erhöhung seine Entsprechung in einer Preissenkung finde, sobald günstigere Ernteaussichten wieder eine Baisse der Importpreise einleiten. Auf diese Sache werden wir nächsten Sommer wieder zu reden kommen.

Schweizerische Studiengruppe
für Konsumentenfragen

Prix du lait, stimulant de la production

Le service romand d'informations agricoles publie une information selon laquelle il affirme qu'il est impossible de démontrer l'existence d'une quelconque relation entre les quantités de lait produites et le prix payé aux producteurs. De 1955 à 1959, la production laitière aurait augmenté constamment alors que le prix du lait tantôt augmentait, tantôt baissait.

Ce qui influerait sur la quantité de la production laitière « c'est avant tout le progrès technique qui, en agriculture, conditionne, bien plus peut-être que dans d'autres secteurs économiques, une augmentation certaine de la production. Ainsi, le recours généralisé à la traite électrique, que l'absence presque totale de main-d'œuvre qualifiée a imposé aux paysans, a pour conséquence une augmentation du nombre des vaches et, partant, de la quantité de lait, ceci afin de pouvoir mieux amortir les frais élevés de l'installation de traite.

Un autre facteur qui a son importance et que l'on ne doit pas mésestimer, c'est celui des progrès énormes réalisés dans le domaine de l'affouragement. »

Les raisons techniques jouent un rôle certainement, mais nous ne pensons pas que l'orientation du prix du lait soit tout à fait étrangère à l'accroissement de la production.

On l'a vu pour le marché des porcs. Une hausse des prix entraîne automatiquement une augmentation de la production et si une baisse des prix intervenant après-coup n'a pas l'effet escompté et ne réduit pas automatiquement la production, c'est qu'il s'agit de phénomènes cycliques. L'agriculteur — et on le comprend — ne modifiera pas du jour au lendemain son cheptel parce que le prix du lait ou de tel produit a diminué. Ce qu'il perd sur le lait, il espérera le récupérer sur la viande et l'adaptation ne se fait qu'à un rythme infiniment plus lent que si elle dépendait automatiquement d'oscillations économiques.

On affirme aussi que, si en période de superprospérité économique générale l'on ne prend pas les mesures dans l'agriculture à un impérieux besoin, on le fera encore plus difficilement lorsque notre pays vivra des temps moins faciles. Cela serait vrai si l'agriculture ne bénéficiait des garanties que lui donne le statut de l'agriculture, mais grâce à celui-ci, elle a une sécurité que n'ont pas les autres industries et c'est ce qui rend sa situation difficile. Nous sommes parfaitement conscients qu'il ne doit pas être très agréable de voir la question des prix agricoles commentée et discutée à perte de vue — et parfois sans source sûre de renseignement — par le grand public et la presse, mais c'est précisément le statut de l'agriculture qui a fait de ces questions techniques des questions que les consommateurs ont le droit de débattre, en en tirant forcément des conclusions à leur propre avantage.

Tendances à la hausse

(PAM) — Sur ce point, les nombreuses statistiques publiées par l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail ne laissent planer aucun doute. On s'achemine, volens nolens, vers une nouvelle poussée des prix et des salaires et la fameuse spirale va s'accentuer peut-être plus vite qu'on ne pensait il y a quelques mois.

L'indice des prix à la consommation, thermomètre par excellence de la vie helvétique, a passé à 188,4 points à fin octobre. Une petite augmentation de 2 % sur le mois correspondant de 1960. C'est peu, évidemment. Mais à la fin de l'année, on atteindra vraisemblablement les 190 points avec les répercussions de la hausse du pain et du prix du lait. Ces 190 points agiront un peu comme une sonnette d'alarme et les grandes organisations, qui ne sont pas déjà tenues par des engagements contractuels antérieurs, ne laisseront pas échapper l'occasion de revendiquer. Et puis les prix de gros qui avaient marqué une très nette tendance à la baisse depuis deux ans grâce au fléchissement des prix des importations, vont aussi reprendre une marche ascendante due au renchérissement des produits indigènes.

On connaît trop toutes les difficultés que notre appareil de production rencontre à l'heure actuelle. Le problème du personnel demeure toujours le plus crucial, sinon le plus grave (citons à ce sujet les déclarations retentissantes du ministre italien du travail lors de son séjour en Suisse). A fin septembre, les offices du travail annonçaient 6000 places vacantes et encore ce chiffre ne reflète-t-il que faiblement l'image de la situation, les maisons et entreprises prospectant le marché sans s'adresser aux dits offices. Notre chômage est pratiquement nul. Quant aux heures supplémentaires, elles ont atteint le chiffre incroyable de 4 935 940 (presque 5 millions) pour le troisième trimestre de l'année. Pour les trois trimestres, les heures supplémentaires s'élevaient à 13 287 592, contre 10 830 194 pour les neuf premiers mois de 1960.

Il y a, certes, les détails de livraisons et les commandes à honorer qui nécessitent ce recours intense aux heures supplémentaires ; mais il y a surtout les effets de la réduction de l'horaire de travail dans tous les secteurs et, dans certains cas, un léger fléchissement de la production dû au mouvement incessant du personnel qui s'engage ou quitte les entreprises. Ces mutations atteignent même des proportions inquiétantes et ont un effet psychologique et technique qu'il ne faut pas sous-estimer.

Ce recours aux heures supplémentaires, la diminution de l'horaire de travail et l'obligation de créer de nouveaux postes de travail ou d'investir à un rythme rapide ont immédiatement des répercussions sur les prix.

Loin de se stabiliser, cette situation va encore s'accentuer dans les mois à venir provoquant les inévitables réactions en chaîne favorables à l'inflation.

Ein Gast meint...

Noch einmal: italienische Mitarbeiter!

Haben wir nicht schon einmal an dieser Stelle in der SHR über das Thema der Fremdarbeiter gesprochen? Habe ich mich nicht schon damals über diesen Ausdruck geärgert, weil er hart und abstossend tönt, weil er nach «Leuten der 2. Klasse riecht und nach unseligen III.-Reich-Zeiten aussieht? Dabei handelt es sich bei diesen «Fremdarbeitern» (ca. 600 000, vermutlich amtlich geborene Bezeichnung) um liebenswürdige und meist fleissige, tüchtige junge Menschen anderer Länder, die — es sei zugegeben, des guten Verdienstes wegen (und weil sie heiraten oder daheim ein Geschäft eröffnen möchten oder ihre betagten Eltern zu unterhalten haben) nach der Schweiz kommen und Mitarbeiter werden, in unzähligen Haushaltungen und in unzähligen Hotels und Gastbetrieben. Es sind Österreicher oder Franzosen oder Griechen (ca. 25 000 !) oder selbst Engländer, Holländer, Belgier, Norweger und Schweden und natürlich viele Eisenbahnwagen voll Italiener, die durch den Gotthard nach dem guten Land rollten, wo mit Franken bezahlt wird, die sorgsamer Pflege bedürfen, bis sie durch den gleichen Tunnel wieder südwärts ziehen und dort Freude über und Bewunderung für den sparsamen und tüchtigen Verdiener auslösen.

Empfahl ich seinerzeit nicht, Italienischstunden zu nehmen, damit man sich mit seinen Angestellten ohne Dolmetscher verständigen kann? Seither mehren sich nämlich in den Tageszeitungen die Empfehlungen für Sprachstunden dieser Art, was den Traveller mit stiller Genugtuung erfüllt.

Und man soll besonders nett mit den ausländischen Mitarbeitern sein, die in einem artfremden Land mit einer unbekannten Sprache ihrem Verdienst nachgehen. «He, die chönne ja o Dütsch lehre», meinte ein Hotelier, wobei er allerdings übersah, dass zwischen «Dütsch», d. h. einem Dialekt, und der Schriftsprache «Deutsch» ein himmelweiter Unterschied besteht. Und wenn sie, die Söhne und Töchter Italiens, richtige Deutschstunden nehmen (was teilweise geschieht), verstehen sie den Dialekt noch lange nicht!

Um es deutlich zu sagen: die Italiener wollen verdienen, sparen und doch noch etwas vom Leben haben, auch bei uns. Der Besuch von Gaststätten kostet Geld, kann sich also nur sehr sporadisch geleistet werden. Dito Kinobesuch, Fussballmatch, Tanzlokalbesuch, Automatenspielsalonbesuch und dergleichen. Am billigsten war (und ist) noch immer das Zusammensein (oft auf den Bahnhöfen oder in der Nähe der Kirchen), in freier Natur, mit der Möglichkeit, miteinander zu plaudern, wobei wir Deutschschweizer häufig befürchten, der Lautstärke nach sei ernstlicher Streit ausgebrochen, was natürlich ein Irrtum ist.

Kürzlich fand ich hinter einem Hotel etwa 20 Italiener einigermassen ruhig (nach deutschschweizerischem Phon gemessen) beieinander. Was war geschehen? Der Hotelier hatte ihnen gestattet, sich einen Bocciaplatz zu bauen und trug auch die minimen Spesen für die Bocciakugeln. Wohlverstanden, es war ein kluger Hotelier, der nicht den fixfertigen Bocciaplatz zur Verfügung stellte, sondern seinen südländischen Mitarbeitern einen Raum — lies Platz — gab, auf dem sie selber, die Fachleute, die Bocciaarena erstellen durften, was einige Abende mit frohen, von der Langeweile ablenkenden Stunden in Anspruch nahm.

Who is next? Nachahmung gestattet. Vielleicht erklären sich die Leser bereit, zuzugeben, dass der Bau einer Bocciabahn und der Sport auf derselben auch ein ganz klein wenig beihilft, das Sexualproblem zu lösen, mit dem unsere (Ihre!) italienischen Mitarbeiter zu schaffen haben. Hiebei kann vor allem Ablenkung nützen. Auf jeden Fall (und obwohl ich keine 30 Worte Italienisch kann) ziehe i c h den Hut (wenn ich einen trage) vor den rund 400 000 italienischen Helfern, die sich, abgesehen von den zu erwartenden Ausnahmen (stellen Sie sich 400 000 Deutschschweizer irgendwo in Italien vor!) trotz aller Komplikationen so tadellos aufführen! Im eigenen Interesse sollten wir dies belohnen!

A. Travelier

Le service de presse de l'Union suisse des arts et métiers caractérise parfaitement ci-dessus l'évolution qui est en train de se produire dans le domaine des prix.

De tous côtés l'on pousse des cris d'alarme et, pour l'ordre professionnel, l'organe de la Fédération des syndicats patronaux, l'on a atteint «la limite critique». Voici ce que «Gracchus» écrit à ce sujet:

La limite critique

On peut se demander si nous ne sommes pas proches du moment où les prix, après une période de lente hausse, vont soudain se mettre à monter à une cadence inflationniste? En effet, les récentes hausses du prix du pain et du prix du lait ont eu pour effet de porter l'indice des prix à la consommation à 189,5 points. Or, la plupart des grands contrats collectifs qui régissent notre vie professionnelle prévoient que, passée la limite de 190 points, de nouvelles adaptations de salaires pourront être demandées par les intéressés. Au point où nous en sommes, nous pouvons donc nous attendre à assister, avant longtemps, à une éclosion de revendications de salaires. Celles-ci se répercuteront naturellement sur les prix, ce qui entraînera une nouvelle hausse de l'indice, et ainsi de suite.

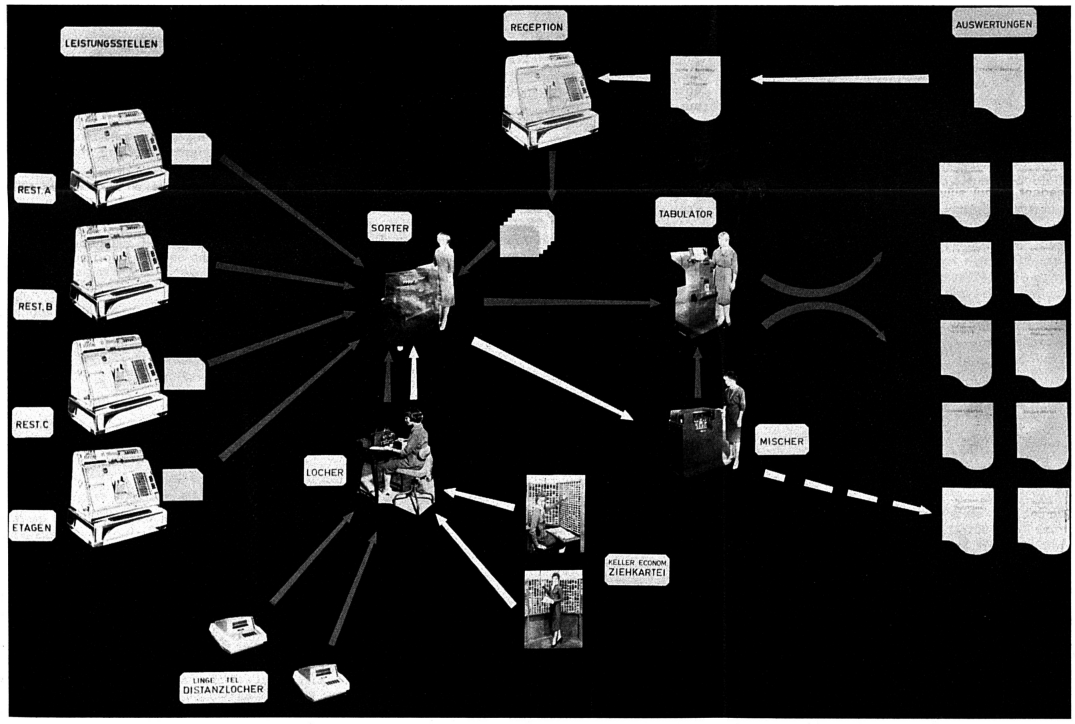
Cette menace inflationniste est d'autant plus précise que l'état d'esprit ne semble guère favorable à un accord de stabilisation; les salariés tiennent le manche, en cette période de pénurie de main-d'œuvre, et il est improbable qu'ils acceptent délibérément une limitation à leurs revendications quand tout semble favoriser leur rapide aboutissement. De leur côté, les chefs d'entreprise sont avant tout désireux de pouvoir réaliser les nombreuses commandes qu'ils ont en carnet, même s'il doit en résulter une certaine hausse des prix. Le danger de voir se remettre en marche la spirale des prix et des salaires est donc plus grand qu'il n'a été depuis longtemps et il n'est nullement exclu que nous assistions, au cours de ces prochains mois, à une poussée inflationniste sensible.

Lochkarten im Gastgewerbe?

Neue Wege der internen Hoteladministration

Von Dr. Paul Risch, Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern

Nachdem schon da und dort in Fachkreisen der erste schweizerische Versuch der Einführung von Lochkarten im Gastgewerbe diskutiert wird, scheint es uns angebracht, heute schon die Leserschaft der Schweizer Hotel-Revue über diese neuesten Bestrebungen zur Rationalisierung der in einem Hotelbetrieb anfallenden Büroarbeiten kurz zu informieren. Bekanntlich sind Rationalisierungsbestrebungen in der Hotellerie relativ enge Grenzen gesetzt, weil es sich in diesem Gewerbe um eigentliche Dienstleistungsbetriebe handelt, die nur sehr beschränkt durch Maschinen oder auf mechanischem Wege erbracht werden können. Um so intensiver gilt es daher, nach den noch vorhandenen Möglichkeiten zu forschen, damit auch von dieser Seite her der Personalknappheit begegnet werden kann.



Auf der linken Bildhälfte sind die Leitungsstellen schematisch dargestellt, die mit einer Registrierkasse oder einem Distanzlocher ausgerüstet sind (diverse Restaurants, Etage, Telephon, Lingerie).

In der Bildmitte erkennt man die zentralen Auswertungsmaschinen wie Locher, Sorter, Tabulator und Mischer, die alle von der gleichen Person bedient werden können.

Auf der rechten Bildhälfte sind die möglichen Auswertungsarbeiten wie Statistiken, Rentabilitätsrechnungen, Bonkontrolle usw. angedeutet.

In diesem Bestreben hat sich das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern schon seit Jahren mit der Frage der Einführung von Lochkarten im Gastgewerbe intensiv befasst. Dass durch den Einsatz von Lochkarten unzählige Büroarbeiten im Hotel vereinfacht, ja zum Teil sogar erst wieder ermöglicht werden, stand schon seit langem fest. Hingegen waren bisher die dazu benötigten maschinellen Einrichtungen für Hotels in unseren Verhältnissen einfach zu teuer, so dass auf die Anwendung des Lochkartenverfahrens verzichtet werden musste. Vor etwas mehr als einem Jahr erschien nun plötzlich auf dem schweizerischen Büromaschinenmarkt eine Registrierkasse, die gleichzeitig mit der Herausgabe von Bons eine kleine Lochkarte mit nur 21 Zahlenkolonnen liefert. Auswertungsmaschinen, welche diese kleinen 21 Kolonnenkarten verarbeiten können, waren in Fachkreisen schon längst bekannt, doch eröffnete eigentlich erst das Auftreten von Lochkarten produzierenden Registrierkassen die Möglichkeit, dieses bürotechnische Hilfsmittel auch im Gastgewerbe einzuführen. Im Zusammenhang mit einem Organisationsauftrag der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft in Zürich für das Hotel Lausanne-Palace gelang es nun im Verlaufe dieses Jahres, eine erste Lochkartenanlage mit 21 Kolonnen samt den dazu notwendigen Lochkartenregistrierkassen in Betrieb zu nehmen. Dank dem unermüdlichen Einsatz des Direktors des Lausanne-Palace, Herrn G. Herren, und seiner nächsten Mitarbeiter sowie einer sehr erfreulichen Zusammenarbeit zwischen den beteiligten Firmen der SHTG und dem FIF konnte in relativ kurzer Zeit ein vollständig neues Verfahren geschaffen werden, das voraussichtlich für grössere Hotelbetriebe bahnbrechend sein dürfte, aber in absehbarer Zeit in beschränktem Ausmasse auch für mittlere gastgewerbliche Betriebe in Frage kommen wird. Der Leitung des Hotel Lausanne-Palace gebührt hohe Anerkennung, dass sie bereit war, in ihrem Hause eine erste solche Anlage installieren zu lassen und damit das ganze Risiko des neuen Verfahrens mitsamt seinen Anfangsschwierigkeiten auf sich zu nehmen.

Bevor wir auf die Anwendung der Lochkarten im Gastgewerbe im einzelnen zu sprechen kommen, scheint es uns notwendig, kurz auf die Lochkartentechnik an sich einzutreten.

1. Was sind Lochkarten?

Eine Lochkarte ist nichts anderes als ein Ersatz für einen handgeschriebenen Beleg. Zahlen, sogar Buchstaben, werden auf einer Lochkarte nicht mehr geschrieben, sondern durch spezielle Aggregate eingestanzt. Jede Lochkarte ist von oben nach unten in ihrer Längsform in Zahlenkolonnen von 1–9 eingeteilt; das Herausstanzen der einzelnen Zahl, d. h. das Loch, gibt die Zahl wieder. Lochkarten werden immer dann angewendet, wenn es gilt, eine grosse Zahl von Belegen aufzuarbeiten und insbesondere auch Belege wiederholt in anderer Form zu verwenden. Die Aufarbeitung der Belege erfolgt auf mechanischem Wege, d. h., eine Sortiermaschine ist in der Lage, in der Stunde beispielsweise beim 21-Kolonnen-System bis 40 000 verschiedene Karten zu sortieren. Es gibt auch Lochkarten mit 40 resp. 80 Zahlenkolonnen. Wenn einmal die Karten sortiert sind, erfolgt ihre Aufschreibung auf einem sog. Tabulator, welcher imstande ist, Additionen und Subtraktionen von Belegen vorzunehmen. Grundsätzlich ist also festzuhalten, dass der Einsatz von Lochkarten dann geprüft werden muss, wenn eine grosse Zahl von Belegen anfällt und diese Belege für mehrere Zwecke ausgewertet werden müssen.

Eigenartigerweise muss beim Lochkartenverfahren darauf Bedacht genommen werden, dass möglichst selten von Hand gelocht werden muss, weil diese Arbeit eigentlich Verlustzeit bedeutet. Immerhin kann man natürlich viel schneller Lochkarten lochen als Belege schriftlich ausstellen. Diese Forderung wird nun für das Gastgewerbe bestens durch die neuen Registrierkassen, welche gleichzeitig eine Lochkarte produzieren, erfüllt. Der gewöhnliche Tippvorgang auf der Registrierkasse ergibt nicht nur gleichzeitig den klassischen Bon, sondern auch noch eine Lochkarte, die für spätere administrative Arbeiten Verwendung finden kann. Dazu kommt noch die Möglichkeit, dass man immer wieder vorkommende Belege auf mechanischem Wege vorlochen kann, was insbesondere für die Einrichtung von sog. Ziehkarteien (im Gastgewerbe für Keller und Economat) in Frage kommt.

2. Kurze Beschreibung diverser administrativer Vorgänge im Gastgewerbe

Bekanntlich spielt im Gastgewerbe der sogenannte Bon im Betriebsablauf eine entscheidende Rolle. Dieser Bon tritt in allen möglichen Varianten auf und hat praktisch die Bedeutung eines internen Wertpapiers, wird doch der Bon immer im Austausch gegen Güter abgegeben. Nachstehend sind die wichtigsten gastgewerblichen Bons kurz erwähnt:

1. Kassabon für Küchen- und Kellerleistungen an Gäste, meist durch Registrierkassen abgegeben
2. Bon für interne Verrechnung von Küchen- und Kellerleistungen durch Weiterleitung an die Reception und Fakturierung auf der Gästerechnung.
3. Service-Bons für Etagenleistungen.
4. Bons der Lingerie und der Telephonabteilung.
5. Economat-Bons bei der Abgabe von Waren aus dem Economat an die Küche.
6. Keller-Bons für die Herausgabe von Weinen und Spirituosen an einzelne Serviceabteilungen.

Die Kassabons werden meist in doppelter Ausfertigung durch die Registrierkasse abgegeben. Ein Exemplar kommt auf den Konsumationstisch, während ein weiteres Exemplar, meist noch mit einer handschriftlichen Eintragung des Produktes, als Bestellschein an Keller oder Küche geht. Nicht bar bezahlte Bons werden für jeden einzelnen Gast zusammengezählt und in Form einer kleinen Rechnung an die Reception weitergeleitet, wo die weitere Verrechnung über das Journal auf die Gästerechnung erfolgt. Das gleiche gilt für Bons aus anderen Abteilungen, die dem Gast direkt eine Leistung erbracht haben (Lingerie, Telephon).

3. Was geschieht mit diesen Bons?

Wie bereits erwähnt, wird ein grosser Teil der Bons weitergeleitet zur Verrechnung auf der Gästefaktura. Sämtliche Servicebons sollten zudem in einem gut organisierten Betrieb auf ihre Richtigkeit geprüft werden. Es geht dabei um die Kontrolle, ob das Servierpersonal die richtigen Preise eingesetzt hat oder nicht. Leider wird diese sehr monotone Arbeit heute in der Mehrzahl der Betriebe stark vernachlässigt und zum Teil überhaupt nicht mehr durchgeführt, was zu sehr grossen, aber nicht entdeckten Verlusten führen kann.

Die Bezugsbons aus dem Economat und aus dem Keller müssen aufgerechnet werden, um den Warenverbrauch genau festzuhalten. Gleichzeitig sind diese Bezüge in der Warenkartei auszutragen. Allfällige Neueingänge sind ebenfalls auf der Warenkartei zu notieren. Eine Warenkartei in einem grösseren Hotel umfasst mehrere hundert verschiedene Artikel. Auch die Kellerkartei enthält je nach Sortiment sofort mehrere hundert Sorten. Die Warenkartei, sofern sie laufend geführt wird, stellt somit ein tägliches, à-jour-geführtes, Inventar dar. In sehr vielen Hotels verzichtet man heute leider auf die Führung der Warenkartei mangels Personal. Dass damit jegliche Kontrolle über den Warenverbrauch praktisch entfällt, steht ausser Zweifel und führt zu sehr schwerwiegenden Verlusten, wie zahlreiche Beispiele aus der Praxis belegen.

Aus den gemachten Ausführungen dürfte hervorgehen, dass in einem mittleren bis grossen gastgewerblichen Betrieb täglich Hunderte, ja Tausende von Bons anfallen, die in mühevoller Kleinarbeit aufgearbeitet werden müssen, um bestimmte, für die Führung des Betriebes entscheidend wichtige Zahlenunterlagen zur Hand zu haben.

4. Lochkarten im Gastgewerbe

Es ist naheliegend, diese grosse und mühsame Arbeit zu rationalisieren, sofern dafür mechanische Hilfsmittel eingesetzt werden können. Ein Mittel hierzu bilden zweifellos die in Industrie und Handel längst bekannten Lochkarten, die immer dann eingesetzt werden, wenn viele Belege anfallen und der einzelne Beleg mehrmals für verschiedene Zwecke ausgewertet werden kann.

Mit dem Auftreten kleinerer Lochkarten, die auch entsprechend kleiner dimensionierte Lochkartenanlagen bedingen, lässt sich die Verwendung von Lochkarten auch im Gastgewerbe erwägen. Ein wesentlicher und entscheidender Fortschritt ist nun auch noch erreicht worden durch die Erfindung einer schwedischen Firma, wonach ihre Registrierkassen gleichzeitig mit der Abgabe des Bons auch noch eine besondere Karte gelocht produzieren.

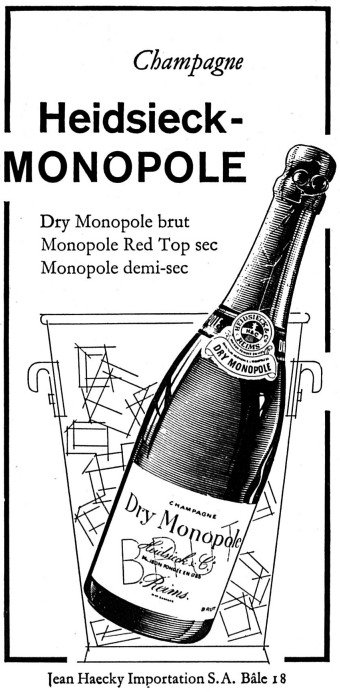
Paradoxerweise muss beim Lochkartenverfahren immer darauf geachtet werden, dass möglichst wenige Karten gelocht werden müssen. Mit dem neuen System der Lochkarten-Registrierkasse lassen sich nun einerseits die gewöhnlichen bisherigen Kassabons produzieren; dazu wird aber gleichzeitig noch eine besondere Karte gelocht, die nachher für interne administrative Rechnungen verwendet werden kann. Der Vorgang der Lochung geht gewissermassen automatisch vor sich, d. h., das Servierpersonal tippt nicht nur die Bons, sondern übernimmt gleichzeitig die Lochung ohne besondere weitere Manipulationen an der Registrierkasse. Somit wird jede einzelne Leistung, die irgend in einem Restaurationsbetrieb abgegeben wird, gleichzeitig auf Lochkarten festgehalten.

Für die Bedürfnisse des Economat und des Kellers werden sogenannte Zieh- oder Zupfkarteien eingerichtet. Für jede vorrätige Ware werden entsprechende Karten, auf welchen Menge, Einheitspreise und Gesamtwert schon vorgelocht sind, in einer Ziehkartei bereitgehalten. Wenn nun von irgendeiner Ware eine bestimmte Menge an die Küche abgegeben wird oder vom Keller an eine Verkaufsstelle geliefert wird, muss eine entsprechende Karte gezogen werden.

5. Auswertung der gelochten Karten

Alle gelochten Karten gelangen täglich in die Lochkartenzentrale, die im Hause selber oder – unter bestimmten Voraussetzungen – in einer Zentrale ausserhalb des Hauses untergebracht werden kann. Die Karten aus den Servicestellen lassen sich über die Sortieranlage auf dem sog. Tabulator auflisten. Diese Auflistung kann nach allen gewünschten Gesichtspunkten erfolgen.

Sämtliche Lochkarten aus den Servicestellen können schliesslich noch im sog. Mischer auf ihre Richtigkeit geprüft werden, d. h., die für die einzelnen Produkte verlangten Preise werden mit Originalkarten, auf welchen die richtigen Preise eingetragen sind, verglichen. Stimmt eine Karte nicht mit dem vorgeschriebenen Preis überein, wird sie heraussortiert und anschliessend kann eine Liste erstellt werden – auch diese mittels des Tabula-



Jean Haecky Importation S.A. Bâle 18

tors – über die von jedem Kellner begangenen Fehler. Je nachdem, wie die angefallenen Karten sortiert werden, können folgende Listen erstellt werden:

a) Verkäufe geordnet nach Departements
b) Verkäufe nach Produkten
c) Verkäufe nach Kellner
d) Täglicher Küchenaufwand
e) Kelleraufwand
f) Nationenstatistik
g) Zimmerbelegungsstatistik
h) Bonkontrolle mit Fehlerliste nach Kellner geordnet
i) Gästerechnung
k) Diverse Verkaufsstatistiken nach Einzelprodukten oder Warengruppen, eventuell noch gegliedert nach Verkäufer.

Alle erwähnten Listen sind für die erfolgreiche Führung eines Betriebes von Bedeutung. Im Gespräch mit bekannten und führenden Hoteliers stellt man immer wieder fest, dass die erwähnten Listen und Aufschreibungen sehr willkommen wären, mangels geeigneten Personals aber in der Regel nicht mehr erstellt werden können. Hier soll nun das Verfahren mit Lochkarten in die Bresche springen, das erstens einmal erlauben wird, Personal einzusparen, ferner aber – und das scheint uns noch fast entscheidender – die Möglichkeit geben wird, gewisse Arbeiten, die früher üblich waren, dann aber mangels Personal fallen gelassen werden mussten, in Zukunft wieder durchzuführen.

6. Technische Anlagen für das Lochkartenverfahren im Gastgewerbe

Falls ein Grossbetrieb sich vollständig auf Lochkarten umstellen will, wie das zurzeit im Hotel Lausanne-Palace geschieht, benötigt er folgende Kassen und Maschinen:

– 1 Registrierkasse mit Lochkartenverfahren an der Reception
– je 1 Registrierkasse an allen Servicestellen
– 1 sog. Sorter zum Sortieren der anfallenden Lochkarten
– 1 Tabulator
– 1 Mischer und schliesslich noch
– 1 Handlocher.

Grundsätzlich müssen wir unterscheiden zwischen den Registrierkassen mit Lochkartenaggregat und den Auswertungsapparaten wie Sorter, Tabulator, Mischer und Locher.

In schweizerischen Verhältnissen werden sich nur wenige gastgewerbliche Betriebe eine vollständige Lochkartenanlage leisten können und auch in der Lage sein, diese rationell auszunützen. Lochkartenanlagen sind nur dann wirtschaftlich verantwortbar, wenn ein gewisser Auslastungsgrad gewährleistet werden kann.

7. Zentrale Lochkartenanlagen

Es wird gegenwärtig aber geprüft, ob nicht an verschiedenen grösseren Orten der Schweiz zentrale Lochkartenanlagen aufgestellt werden könnten, um mit diesen Maschinen mehrere Hotels und andere gastgewerbliche Betriebe zu bedienen. Dabei wären folgende Möglichkeiten vorgesehen:

a) Betriebe, die keine Lochkarten-Registrierkassen besitzen, könnten trotzdem schon ihre Keller- und Economatkartei auf das Lochkartenverfahren umstellen, indem sog. Zupfkarteien eingerichtet würden. Die gezogenen Karten wären täglich oder zehntägig oder monatlich an die zentrale Lochkartenanlage weiterzuleiten, wo auf Grund der gezogenen Karten die Küchenrechnung erstellt werden kann, da ja diese gezogenen Karten den Küchenaufwand darstellen. Diese Küchenrechnung kann sehr detailliert gestaltet oder in einzelnen Warengruppen zusammengefasst werden. Gleichzeitig wird es aber auch möglich sein, die gesamte Warenkartei zu führen, indem die Bezüge laufend auf den einzelnen Warenkonti ausgetragen werden. Die zweckmässigste Lösung wird wohl darin bestehen, dass zehntägig oder monatlich den angeschlossenen Betrieben der genaue Warenverbrauch je Warenkategorie samt Saldo übermittelt wird.
b) Sobald ein dem Auswertungszentrum angeschlossener Betrieb auch über Registrierkassen mit Lochkartenaggregat verfügt, ist das Auswertungszentrum in der Lage, alle übrigen Listen und Statistiken zu erstellen, die bereits erwähnt worden sind. Dem Lochkartenzentrum nicht übertragen werden kann hingegen die Erstellung der Gästerechnung, welche aber ihrerseits auf einer gewöhnlichen Registrierkasse mit Lochkartenaggregat besorgt werden kann.

Das unter a) skizzierte Verfahren hätte den grossen Vorteil, dass ein solches Lochkartenzentrum von Betrieben Aufträge entgegennehmen kann, die überhaupt noch nicht über Kassen verfügen, welche in der Lage sind, Karten zu lochen. Mit der einfachen Einrichtung einer Zupfkartei können schon ganz wesentliche und umfangreiche Arbeiten einer Lochkartenzentrale übertragen werden. Es dürfte sich dann ziemlich bald ergeben, dass zahlreiche Betriebe Lochkarten-Registrierkassen einrichten.

Es ist selbstverständlich, dass für die ausgeführten Arbeiten der Lochkartenzentrale den einzelnen angeschlossenen Betrieben Rechnung gestellt werden wird. Die Gesamtkosten je angschlossenen Betrieb dürften aber wesentlich unter den entsprechenden Lohnkosten für das bis heute für diese Arbeiten beschäftigte Personal liegen. Noch viel entscheidender dürfte aber ins Gewicht fallen, dass bisher nicht mehr durchgeführte Kalkulationen in Zukunft wieder verlangt werden können.

8. Schlussbemerkungen

Es ist kaum möglich, in einem Zeitungsartikel auf alle Fragen des Lochkartenverfahrens für das Gastgewerbe einzutreten. Zusammenfassend möchten wir hier nur feststellen, dass der Zeitpunkt der Einführung des Lochkartenverfahrens in der Hotellerie und in Restaurationsbetrieben gekommen ist, da heute entsprechende Maschinen und Kassen zu durchaus tragbaren Preisen zur Verfügung stehen.

Die Investitionskosten werden mehr als kompensiert durch die Einsparung an Personal und Personalkosten und die verbesserte Überwachung des Betriebsablaufes durch kurzfristig verfügbares Zahlenmaterial.

Es ist erfreulich, dass durch eine sehr enge und erspriessliche Zusammenarbeit zwischen Praktikern, Wissenschaft und Industrie ein Verfahren entwickelt werden konnte, das berufen sein dürfte, in vielen Betrieben die interne Administration grundlegend umzugestalten. Diese Entwicklungsarbeiten passen ausgezeichnet in die vielfältigen übrigen Bestrebungen der schweizerischen Hotellerie zur Rationalisierung ihrer Betriebe.

Neuer Frequenzhöchststand im September

5% mehr Übernachtungen im Sommer 1961

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Hotels und Pensionen

Abgesehen vom saisonbedingten Rückgang gegenüber dem August hat sich der Fremdenverkehr im Berichtsmonat günstig entwickelt. Der Ausflugsverkehr war nach den Meldungen der Touristenbahnen, Schiffahrtsgesellschaften und Carunternehmungen bedeutend lebhafter als im Vergleichsmonat des Vorjahres, und die Hotels und Pensionen registrierten eine bis anhin im September noch nie festgestellte Zahl von Übernachtungen. Der Tourismus aus dem Ausland nahm trotz der immer noch rückläufigen Tendenz des Besuches aus den USA und andern nichteuropäischen Ländern stärker zu als im Hochsommer, und die Inlandfrequenz, die sich im August gegenüber dem Vorjahr nur wenig verändert hatte, erfuhr eine kräftige Belebung. Die Gesamtzahl der Logiernächte erhöhte sich um 286 000 oder 11 % auf 2,91 Millionen, von denen 189 000 auf die berufstätigen Dauergäste (Zuwachs 16 %), 1 Million auf die übrigen Gäste aus dem Inland (+13 %) und 1,72 Millionen oder rund drei Fünftel auf die landesfremden Besucher entfielen (Zuwachs 9 %).

Wie im August beruht die Expansion des Reiseverkehrs aus dem Ausland in erster Linie auf einem vermehrten Zustrom deutscher Touristen (+82 600 Übernachtungen oder 17 %), und wie damals trugen neben den Deutschen vor allem die Gäste aus den Beneluxstaaten (+26 100 oder 22 %), aus Frankreich (+21 700 oder 13 %) Italien (+16 300 oder 18 %) und Österreich (+10 900 oder 37 %) zum Aufschwung bei. Die nach dem leichten Anstieg im August erhoffte Zunahme der Frequenz aus Grossbritannien blieb aus, und der Besuch aus Skandinavien ging im Vergleich zum September des Vorjahres etwas zurück (–3½ %). Erheblich vermindert haben sich wiederum die Aufenthalte der Gäste aus Spanien/Portugal (–24 %), Nordamerika, Afrika (je – 8 %) und Australien (– 29 %).

Unter den aus dem Ausland zugereisten Besuchern dominierten erneut die Deutschen, die 578 000 (September 1960: 496 000) oder mehr als einen Drittel der Logiernächte ausländischer Gäste auf sich vereinigten. In merklichem Abstand folgten die Engländer mit 307 000 (308 000), die in der Vor- und Nachsaison stets relativ schwach vertretenen Franzosen mit 195 000 (173 000), die Nordamerikaner mit 140 000 (152 000) und die Italiener mit 108 000 (92 000) Übernachtungen.

Die im Berichtsmonat in den Hotels und Pensionen registrierten 2,91 Millionen Logiernächte entsprechen einer mittleren Bettenbesetzung von 54%. Diese Quote liegt um vier Punkte über dem Vergleichswert des Vorjahres, wobei zu berücksichtigen ist, dass um 5300 oder 3 % mehr Gastbetten zur Verfügung standen als im September 1960.

Umfang und Entwicklung des Fremdenverkehrs in den einzelnen Regionen

Bevorzugte Reiseziele waren, wie stets im September, die Städte, das Tessin, die Vierwaldstätter-, Genfer- und Thunerseegegend. Die grössten Zuwachsraten wurden indessen nicht in den Seegegenden, sondern in den alpinen Feriengebieten verzeichnet, denen das aussergewöhnlich schöne und milde Nachsommerwetter eine willkommene Saisonverlängerung brachte. Während sich die Zahl der Übernachtungen in den Seekurorten um durchschnittlich 8 % erhöhte, nahm sie in den Berggegenden um 26 % zu, und zwar wurde das letztjährige Septemberergebnis in Graubünden um 20, im Berner Oberland um rund 22, im Wallis um 27 und in den Waadtländer Alpen um 41 % übertroffen. Diese den in- und ausländischen Gästen zu verdankenden Frequenzgewinne liessen den Anteil der besetzten Gastbetten in den Hotels und Pensionen der Waadtländer Alpen von 28 auf 37, im Wallis von 33 auf 38, in Graubünden von 34 auf 40 und im Berner Oberland von 41 auf 48 % ansteigen.

Nicht so «stürmisch» wie in den Berggegenden verlief die Entwicklung u. a. in der Zentralschweiz, wo einem kräftigen Zuwachs an Übernachtungen inländischer (+12 %), französischer (+11 %), deutscher (+23 %) und anderer Gäste ein Rückgang der Aufenthalte englischer (–8 %) und nordamerikanischer Touristen (–16 %) gegenüberstand. Die Gesamtzahl der Logiernächte erhöhte sich immerhin um 7 % und streifte zum ersten Mal in einem September die Vierhunderttausendergrenze. Die Bettenbesetzung stieg von 47 auf 49 %; sie betrug in Luzern, das vom Ausfall britischer und amerikanischer Besucher am meisten betroffen wurde, 68 (75), in Weggis 72 (70) und in Vitznau 79 (69) %.

Im Kanton Tessin verstärkte sich der Fremdenverkehr gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres um 9 %. Mit 465 000 Logiernächten wurde ein neuer Septemberhöchststand erreicht. Angewachsen ist namentlich die Frequenz der Gäste aus Deutschland (+12 %), Italien (+16 %) und den Beneluxstaaten (+22 %). Wie im Hochsommer nahm die Logiernächteziffer in den mittleren und kleineren Ferienorten relativ stärker zu als in Locarno und Lugano, wo sich die durchschnittliche Bettenbesetzung von 82 auf 83 und von 81 auf 85 % erhöhte. Im ganzen Kanton waren 72 % der verfügbaren Gastbetten belegt gegenüber 68 vor Jahresfrist.

An der Spitze aller Regionen stand wiederum das Genferseegebiet mit einer durchschnittlichen Bettenbesetzung von 78 %, was – verglichen mit dem September des Vorjahres – einer Verbesserung um 1½ Punkte entspricht. Die Zahl der Übernachtungen stieg um rund 5 % auf 453 000, von denen annähernd drei Viertel auf landesfremde Gäste entfielen. Mit Ausnahme der Engländer (–4 %), waren fast alle Nationen – auch die Nordamerikaner (+7 %) – stärker vertreten als vor Jahresfrist. Ins Gewicht fiel namentlich der Zuwachs an Übernachtungen deutscher Touristen (+15 %). Unter den Ferienorten am Genfersee zeichneten sich Mont-Pèlerin und Chexbres durch Besetzungsquoten von 90 (vor einem Jahr 73) und 84 (85½) % aus. In Vevey wurden im Monatsmittel 76 (71), in Montreux 72 (70) % der Gastbetten beansprucht.

In der Ostschweiz und im Juragebiet

nahm die Zahl der Übernachtungen im Vergleich zum September 1960 um 14 und 17 % zu. In beiden Regionen stieg die durchschnittliche Bettenbesetzung von 38 auf 44 %.

Die Hotellerie der grossen Städte

hatte wie in den Vormonaten nicht oder nur geringfügig am Aufschwung teil. Sie erfreute sich trotzdem eines befriedigenden bis sehr guten Geschäftsganges, waren doch in Bern, Lausanne und Basel rund drei Viertel, in Genf und Zürich neun Zehntel und im Mittel der fünf grossen Städte 84 (vor einem Jahr 86 %) der Gastbetten belegt.

Höhensanatorien und Kurhäuser

Der Fremdenverkehr zu Heilzwecken zeigt die gleichen Entwicklungsmerkmale wie im August. Der andauernde Rückgang der Aufenthalte in den Höhensanatorien wurde durch die Zunahme der Übernachtungen in den Kurhäusern und durch die Frequenz der im Juli eröffneten Rheumaheilstätte Leukerbad nahezu wettgemacht (–1 %).

Der Fremdenverkehr im Sommer 1961

(Juni bis September)

Die in den letzten zehn Jahren beobachtete Aufwärtsbewegung des Sommertourismus setzte sich in der Berichtszeit fort. Verglichen mit der Periode Juni–September 1960 stieg die Zahl der Ankünfte in den Hotels, Pensionen, Höhensanatorien und Kurhäusern um 175 000 oder 4 % auf 4,57 Millionen, die Zahl der Übernachtungen erreichte nach einem Zuwachs von 758 000 oder 5 % ein neues Sommermaximum von 15,65 Millionen, und die durchschnittliche Besetzung der verfügbaren Gastbetten erhöhte sich von 63 auf 64½ %.

Die Beherbergungsstätten im engern Sinne – die Hotels, Motels, Gasthöfe und Fremdenpensionen – meldeten in der Berichtszeit 5,39 Millionen Logiernächte einheimischer und 9,54 Millionen Logiernächte ausländischer Besucher, insgesamt also 14,93 Millionen Übernachtungen, das sind 772 000 oder 5½ % mehr als vom Juni bis September 1960. Die Frequenz der Schweizergäste verstärkte sich – zur Hauptsache dank der konjunkturbedingten Zunahme der Aufenthalte berufstätiger Dauergäste – um rund 5, jene der Ausländer um 6 %. Der Anteil der fremden Besucher an der Gesamtzahl der Übernachtungen betrug wie in der Vergleichsperiode des Vorjahres 64 %.

Die Belebung des Reiseverkehrs aus dem Ausland ist vor allem den Touristen aus Deutschland (Zuwachs: 260 000 Logiernächte oder 12½ %), den Beneluxstaaten (+145 000 oder 13½ %) und Italien (+81 000 oder 16 %) zu verdanken. In grösserer oder wesentlich grösserer Zahl erschienen auch die französischen (+ 47 000 oder 3 %), österreichischen (+37 000 oder 28 %) und skandinavischen Besucher (+23 000 oder 12 %). Relativ stark angewachsen ist ferner die Frequenz der Gäste aus Griechenland, der Türkei, Israel, Argentinien und Japan. Demgegenüber war eine leichte Abschwächung des Tourismus aus Grossbritannien (–1 %) sowie ein merklicher Rückgang des Besuches aus Spanien (–13 %), den Vereinigten Staaten (–8 %), Brasilien (–16 %) und Australien (–14 %) festzustellen.

Der Verkehr aus dem Ausland wurde zu 86 % (im Sommer 1960 zu 84½ %) von den Gästen aus Europa alimentiert, unter denen die Deutschen mit 2,35, die Angelsachsen mit 1,89, die Franzosen mit 1,56 und die Touristen aus den Beneluxstaaten mit 1,21 Millionen Übernachtungen vertreten waren.

Bei leicht vergrössertem Bettenangebot stieg der Anteil der besetzten Gastbetten in den Hotels und Pensionen von 62 auf 64 %. Im Juni wurden rund 48, im Juli etwa 70, im August 80 und im September 54 % der verfügbaren Beherbergungskapazität beansprucht.

Der Frequenzverlauf der verschiedenen Landesteile lässt erkennen, dass die Logiernächteziffern des Vorjahressommers in sämtlichen Regionen übertroffen wurden, allerdings in sehr unterschiedlichem Masse. Während sich die Zahl der Übernachtungen in der Zentralschweiz, am Genfersee und im nordöstlichen Mittelland nur um 1–2 % erhöhte, nahm sie im Jura, im Tessin, im Wallis und in den Waadtländer Alpen um 9–14 % zu.

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Le Dorchester à l'heure vaudoise

Une fois de plus, la délégation touristique vaudoise s'est rendue à Londres la semaine dernière, sacrifiant à une tradition vieille de 25 ans à laquelle les dirigeants des agences de voyages britanniques sont très attachés.

Et une fois de plus, c'est dans cette ambassade hôtelière helvétique qu'est le Dorchester, que se tint le lunch officiel dont la pièce maîtresse (une fois de plus), fut le discours en anglais (sic) de l'excellent président Henri Guhl.

En ces circonstances, le distingué avocat montreusien retrouve la malice de ses années d'études. Et son numéro est parfaitement au point. Certains, pour leur propagande, amènent des groupes folkloriques, d'autres des joueurs de cor des Alpes, d'autres encore des films en couleurs et des filles en costumes. L'office du tourisme du canton de Vaud présente son président, the « old favourite » de ses interlocuteurs de toujours...

Et cela porte, vous pouvez m'en croire !

Raclette for ever...

Autre tradition londonienne, la présence d'une délégation d'hôteliers lausannois dont le passage sur les terres de M. Ronus n'était, il est vrai, qu'une étape vers Manchester.

C'est là que la raclette valaisanne, naturalisée vaudoise pour les besoins de la cause, faisait ses débuts hors de Londres. Nos représentants touristiques au Royaume-Uni, M. Kunz, de l'ONST, et M. Pluss, de Swissair-Manchester, avaient préparé le terrain. Ce fut un triomphe.

Une odeur de fromage grillé emplit bientôt les couloirs et les salons du Grand Hôtel, chassant irrévocablement les relents de mouton. Derrière les fours, deux « racleurs » de taille s'étaient révélés : M. Croisier, de l'Hôtel Jan, un expert, et M. Vittone, de l'Hôtel du Rond-Point, un débutant très doué.

Quant au bon président Roger Lindemann, de l'Hôtel de l'Europe, il présidait la table assisté de MM. Butticaz (Grand-Hôtel Alexandra) et Rigazzi (Meurice et Eden).

Le seul qui ne participait pas activement à la fête était notre ami Geff Sutton, directeur de l'Hôtel Abroad à Londres et représentant particulier de Lausanne ; Geff, en effet, ne peut supporter le fromage... Il fut héroïque jusqu'au bout.

L'œuf de Colomb

Je ne passe jamais à Londres sans rendre une petite visite au plus lausannois des hôteliers londoniens : M. Leyrian, du Charing-Cross Hotel. Comment s'y prend-il pour être toujours à son poste alors que tant d'occupations diverses l'absorbent ?

Le fait est que l'hôtel continue ses travaux de rénovation. Il eut un jour un gros problème à résoudre. L'adjonction de deux nouveaux étages, alors que les vieux murs – faute d'armature métallique – ne semblaient pas à même de supporter la charge.

Les ingénieurs se perdaient dans de longues études ; mais la solution fut trouvée par un tout petit mécanicien de l'établissement.

Chaque chambre possédait sa cheminée ; et les canaux de fumée couraient dans toutes les parois de l'hôtel. « Coulons-y du béton, suggéra le mécanicien »...

On le fit, et le Charing-Cross Hotel demeurera solide pour des générations.

Etes-vous à court d'idées...

...pour occuper vos loisirs ? Adressez-vous alors à l'ONST dont l'agence de New York vient de réaliser une série de programmes de séjours dans les principales villes et stations de notre pays.

C'est une contribution valable à la forme la plus actuelle de la propagande touristique : celle qui tend à inviter des groupes compacts à faire le saut de l'autre côté de l'Atlantique, si possible horssaison et à bord d'avions « charters ».

Swissair avait donné l'exemple en posant de premiers jalons dans cette campagne d'« Incentive Travel ». Voici maintenant toute la Suisse offerte comme dans un mouchoir.

Il y en a pour tous les goûts ; de quoi séduire, nous l'espérons, les principales firmes et fabriques des USA intéressées à offrir en prime à leurs clients ou à leurs distributeurs cinq jours au pays de Wilhelm Tell...

Lune de miel

Un main amie m'a glissé une coupure de presse signalant qu'un groupe d'hôteliers de la Côte d'Azur offre une semaine de séjours gratuits aux jeunes couples désireux de passer leur lune de miel dans ce cadre enchanteur. Courtoisement, ils ne précisent que deux conditions. Les tourtereaux doivent être unis depuis moins d'une année et le voyage aura lieu entre le mois de septembre et le 15 juin.

Une autre condition, paraît-il, est sous-entendue ; la lune de miel n'ayant pas de quartiers, le séjour se prolongera au-delà de la semaine gratuite...

CRISTALL-HAUS AG
Pilatusstrasse 18 Luzern
Porzellan, Glas, Bestecke, Silberwaren, Cromargan und Küchenbatterien.
Ein Vergleich der Preise lohnt sich!
Telephon (041) 2 28 62.

Luzerner Kurse für Fremdenverkehr

Vom Sinn und Unsinn der Reisebeilage

Die Frage nach dem Sinn der Reisebeilage in der Tageszeitung behandelte mit glänzender Beredsamkeit und eindringlichen Formulierungen am Nachmittag des zweiten Tages der Luzerner Kurse für Fremdenverkehr der Reiseredaktor der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung», Dr. Friedrich Wagner. Er leitete seinen Vortrag mit einer geschichtlichen Betrachtung ein.

Die Reisebeilage ist erst ein halbes Jahrhundert alt; ihre Anfangsgründe gehen jedoch viel weiter zurück, weisen doch ihre Wurzeln in die Zeit der grossen humanistischen Bildungsreisen. Die Entdeckung der Alpen führte zur Entstehung einer Reiseschriftstellerei — es sei nur an Namen wie Rousseau, Albrecht von Haller, Shelley, Byron, Goethe erinnert — doch die eigene, regelmässig wiederkehrende Sparte ist jüngeren Datums. Thomas Cook gab zum ersten Mal eine regelmässige Reisezeitschrift heraus. Sein Mitteilungsblatt war auch eine Tribüne, von der aus der Gedanke der Völkerverständigung und der Demokratisierung des Reisens verfochten wurde.

In Deutschland war es die «Vossische Zeitung», die 1914 die erste Beilage für Reisen und Wandern geschaffen hatte. Ausgangspunkt bildete ein heute noch beispielhaftes Reisefeuilleton eines Romantikers «Wanderungen durch die Mark Brandenburg». Schon die erste Nummer enthielt alles, was den Sinn der Reisebeilage ausmacht: Hinweise und Ratschläge für den Leser, genaue Details für den Touristen, dazu Kritik an der falschen Form des Reisens, Landschaftsbeschreibungen, Erläuterungen von Sehenswürdigkeiten in allen Ländern — dieses Beispiel hat Schule gemacht, und heute finden wir in ungefähr 50 deutschen Zeitungen regelmässig Reisebeilagen.

In der Schweiz hat die NZZ schon 1903 eine erste Reisebeilage herausgegeben. Die NZZ kann für sich beanspruchen, dass sie seit 1914 in ihre Beilage «Saison, Reise und Verkehr» die Wintersaison und den Wintersport miteinbezogen und damit früh den Sinn für das Zukunftsweisende entwickelt hat.

Die erste Reisebeilage in Deutschland ist vollständig ohne Annoncen erschienen, als reine Schöpfung der Redaktion. Was damals in dieser Beziehung galt, ist bis auf den heutigen Tag wahr geblieben: Die Reisebeilage ist ein Bestandteil der Zeitung, unterliegt deren Gesetzen, erfordert die gleiche Behandlung, die gleiche Kunst des Redigierens, die gleiche Sorgfalt der Gestaltung, das gleiche Verantwortungsgefühl gegenüber dem Leser.

Der Unsinn der Reisebeilage beginnt dort, wo eine Koppelung von Anzeige und Text gefordert wird. «Ist es heute noch notwendig, frug Dr. Wagner, Plattitüden zu schreiben? Wie peinlich muss es für den Leser sein, wenn er auf der vorderen Seite eine Landschaft gerühmt findet, deren Hotels auf der hintern Seite inserieren!» Muss da nicht sofort der Verdacht entstehen, dass das Rühmen in einem Kausalzusammenhang mit der Annonce steht?

Gewiss kann man der Zeitung nicht verargen, wenn sie Inseratenacquisition betreibt, doch das ist nur dann ein legitimes Verfahren, wenn jeder Teil der Zeitung für sich — der Textteil und der Inseratenteil — vom zuständigen Sachbearbeiter zusammengestellt wird. Textbeiträge, die nicht mit der erforderlichen journalistischen Sorgfalt verfasst worden sind, bieten dem Leser wenig. Wenn mit einer Koppelei von Text und Annonce der Sinn der Reisebeilage verfälscht wird, so will das nicht heissen, dass in einer Reisebeilage nicht über Vorzüge eines Kur- und Feriengebietes berichtet werden darf. Gewinnt aber der Public-relation-man die Oberhand, so ist eine Schlacht verloren, und der Leser wird hinters Licht geführt. Das Wesen und die Aufgabe der Zeitung besteht darin, die Öffentlichkeit, den Leser über alle Gebiete des gesellschaftlichen Lebens zu unterrichten und die Neuigkeiten allenfalls zu kommentieren, denn die Zeitung dient der Neugierde. Auf die Reisebeilage angewandt, hat diese die Leser, die am Tourismus, am Reisen- und Ferienmachen interessiert sind, mit Neuigkeiten zu versorgen, sie zu informieren, Ratschläge zu geben und die Leser auch ab und zu mit schön geschriebenen Beiträgen zu erfreuen. Darüber hinaus gilt es, Stellung zu nehmen zu den speziellen Problemen des Tourismus, etwa über die Urlaubsgestaltung usw. Aufgabe der Presse ist es aber auch, über Mängel im Tourismus zu berichten. Es gibt wenige Gebiete des gesellschaftlichen Lebens, die so heftige Reaktionen auslösen wie Berichte über allgemeine Mißstände im Fremdenverkehr.

Ein besonderes Kapitel bildet das Verhältnis der Verkehrsdirektoren zur Presse. Viele Kurdirektoren verstehen es ausgezeichnet, durch Pflege eines guten Kontaktes mit den Redaktoren der Reisebeilage viele für ihren Kurort oder ihr Kurgebiet wichtige Nachrichten in die Zeitung zu bringen, was so weit gehen kann, dass die Zeitung sogar des Vorwurfs einer einseitigen Verteilung der Gewichte bezichtigt wird. Die Zeitung hat aber Interesse an wertvollen Informationen. Diejenigen Kur- und Verkehrsdirektoren, die diese Kontakte vernachlässigen, dürfen sich nicht beklagen, wenn deshalb über das von ihnen betreute Kurgebiet wenig erscheint. Der Kurdirektor muss sich aber in die Rolle des Reiseredaktors und des Lesers versetzen können, denn nur was den letzteren tatsächlich interessiert, kann vom Redaktor aufgenommen werden: Nachrichten mit Neuigkeitswert.

Kritisch äusserte sich Dr. Wagner über die organisierten Pressefahrten, denen gegenüber der verantwortungsbewusste Reisejournalist immer zurückhaltender wird, weil er die zarte Lenkung fürchtet. Für den richtigen Reisejournalisten sind unorganisierte, individuelle Fahrten viel besser.

In der modernen Industrie-Gesellschaft gibt es eine Menge von Fragen, die vom Standpunkt des Tourismus aus Aufmerksamkeit verdienen. Der Urlaub und seine ständige Ausbreitung ist Bestandteil unseres gesellschaftlichen Lebens geworden. Das blosse Interesse am Tagwandern ist andern Interessen gewichen. Wir stehen im Fremdenverkehr vor stürmischen Entwicklungen, die wesentlich durch die Demokratisierung des Urlaubs bedingt sind. Neue Formen des Reisens entwickeln sich. Immer neue Schichten beteiligen sich am Tourismus. Mit diesen Strukturwandlungen ändern sich auch die Formen der Reiseberichterstattung. In diesem Zusammenhang gibt es viele unbekannte Grössen, so etwa die Frage: Welche Rolle spielt im jährlichen Budget des Arbeiters und des Mittelstandes die Reise? Kommen wir zu andern Unterbringungsarten? Welche Rolle spielt noch die Bildungsreise, die Reise um Sprachkenntnisse zu erwerben, welche Rollen spielen das Luxushotel oder das einsam gelegene Berghotel? Wird das Bergsteigen wieder aufleben, welche Bedeutung hat das Sozialprestige für das Reisen?

Dies und anderes sind nach Dr. Wagner Fragen einer modernen Fremdenverkehrs-Soziologie, die in einer modernen Reisebeilage behandelt werden müssen, denn die Zeitung hat die Aufgabe wiederzuspiegeln, was Phänomen unserer Zeit geworden ist.

*

Der Vortrag von Dr. Wagner gab zu einer längeren Diskussion Anlass, in deren Verlauf u. a. festgestellt wurde, dass die Koppelung von Text und Inserat leider auch bei den Reisebeilagen stark verbreitet ist. Dieser Feststellung konnte der Referent aber entgegenhalten, dass damit der Reisebeilage ein schlechter Dienst erwiesen wird, weil der Leser im Textteil keine versteckte Propaganda wünscht.

Autour de l'adaption des taxes postales et téléphoniques

Les taxes des services financiers seront probablement approuvées telles qu'elles figurent dans le message du Conseil fédéral du 26 mai 1961. A titre de concession aux régions périphériques du pays, la commission du Conseil national a décidé de laisser à 15 kg au lieu de 10 kg, le début du tarif par zones des colis (1re zone, jusqu'à 100 km, 2e zone, au delà de 100 km). Au lieu des taxes de 3 et 4 fr. prévues dans le message, la taxe des colis de 10 à 15 kg serait à l'avenir uniformément de 2 fr. 80 seulement. Les nouvelles taxes des colis feraient disparaître un tiers environ de l'actuel déficit de ce service, s'élevant à quelque 75 millions de francs. Le surcroît annuel de recettes résultant des rajustements prévus est estimé à 39 millions de francs au total.

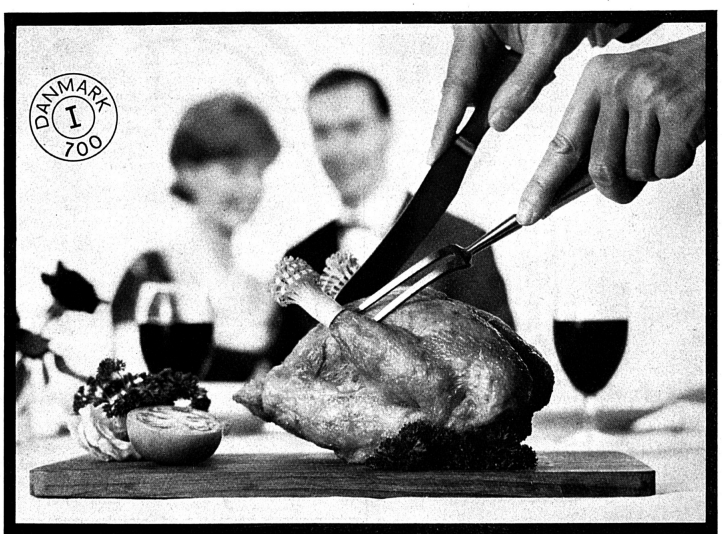
Au téléphone, l'introduction de la taxation par impulsion périodique provoquera, en l'état définitif, une moins-value de recettes évaluées à 35 millions de francs par année. A ce montant s'ajoute, comme mesure immédiate, décidée par la commission, l'application pendant le dimanche entier du tarif de nuit réduit. Ici, la diminution de recettes est estimée à 3 millions de francs par année. Les travaux pour l'introduction successive pourront commencer aussitôt après l'entrée en vigueur de la loi. Les transformations seront probablement achevées dans cinq ans. Comme mesure transitoire — jusqu'à ce qu'un contrat ait été passé au nouveau système — les taxes par trois minutes des zones interurbaines 2 (deux romain) à 4 (quatre romain) seront, dès l'entrée en vigueur de la loi, abaissées comme il suit : de jour de 50 à 40 ct., de 70 à 60 ct. et de 1 fr. à 80 ct. de nuit, de 40 à 30 ct. et de 60 à 50 ct. Cette mesure procurera à chaque usager du téléphone une compensation immédiate. Calculée sur l'ensemble du trafic de 1960 elle correspond à une réduction de quelque 30 millions de francs.

Notes de la rédaction:

Nous avons relevé ici-même les inconvénients qu'aura pour l'hôtellerie le relèvement de taxes des colis postaux. Nous avons dit aussi combien illusoire était temporairement la promesse d'instituer un nouveau système de comptage des communications téléphoniques, puisque la mise en place technique de cette nouvelle méthode aurait exigé au moins cinq ans. Et pendant ce temps, les hôtels saisonniers surtout auraient continué à payer plein tarif pour leurs communications téléphoniques.

La commission du Conseil national a heureusement tempéré les revendications des PTT et elle a surtout décidé de proposer d'abaisser les prix des conversations téléphoniques jusqu'au moment de

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122



Gepflegte dänische Ware für das gepflegte Lokal

Dänische Hähnchen sind hellfleischig. Sie werden sorgfältig nach Qualität sortiert. Sie schmecken nach Luxus.
Dänische Hähnchen werden in jeder Grösse von 500 bis 1600 gr. geliefert - auch in kleineren Mengen. Sie werden genau nach Gewicht sortiert. Verlangen Sie bei Ihrem Lieferanten Dänische Hähnchen.

DER GEFLÜGELEXPORTAUSSCHUSS AXELBORG, KOPENHAGEN V.

l'introduction du nouveau système, afin que les usagers du téléphone aient des compensations immédiates.

Ceci nous amène à faire remarquer que dans divers secteurs de notre économie et de nos administrations, on perd beaucoup le sens de la mesure

quand il s'agit de proposer des revendications. On laisse entrevoir des hausses massives, on demande des «alignements» qui n'en sont pas au fond puisque le niveau futur envisagé prend pied sur un échelon beaucoup plus élevé que celui qui aurait dû servir de base à l'alignement. Le bon public respire en apprenant que les propositions n'ont pas été acceptées et qu'un compromis est intervenu. En résumé, on demande une augmentation de 50 % pour être sûr d'en obtenir une de 25 % et le tour est joué. Il serait bon que l'on revienne à une politique plus réaliste en matière d'adaptation de prix, car sans cela plus personne ne prendra au sérieux les premières revendications formulées ou les manifestations « de déception et d'indignation » de quel ordre qu'elles soient.

Et en attendant les hôtels saisonniers n'ont toujours pas obtenu satisfaction — eux qui réclament simplement de ne payer la location des appareils qui sont dans les chambres d'hôtels que pendant la période effective de la cure et non pendant toute l'année. Il s'agit là d'une question d'équité qui devrait également être résolue dans le cadre de cette réorganisation des taxes.

Les billets du dimanche seront-ils là pour la forme seulement?

Les chemins de fer fédéraux viennent de publier un curieux communiqué pour annoncer la réapparition des billets du dimanche. En effet, d'un côté ils offrent à nouveau une facilité de transport qui est entrée dans les mœurs et de l'autre il recommande de ne pas faire usage de cet avantage, prévoyant que le trafic sera de toutes façons surchargé et que ces fameux billets du dimanche risquent fort de provoquer des embouteillages ou de placer les CFF devant des difficultés techniques insurmontables. Le prix minimal du billet a été relevé de fr. 5.— à fr. 7.— en 2e classe et de fr. 7.— à fr. 10.— en 1re classe. Cela signifie que les billets du dimanche ne seront pas valables — ou ne procureront aucun avantage financier aux usagers dans un rayon inférieur à 42 km.

Pour le grand tourisme, la décision des CFF n'aura guère de conséquences, mais la nouvelle restriction risque fort de ralentir le trafic d'excursion régional. La différence de prix ne jouera probablement pas de rôle, mais il n'y aura plus l'effet psychologique qui incitait les gens à voyager « pour profiter des billets du dimanche ».

Voici d'ailleurs le communiqué des CFF :

Les entreprises de transport suisses offriront à nouveau au public, du 23 décembre 1961 au 25 mars 1962, les billets à prix réduit dits du dimanche, valables le samedi ou le dimanche pour la course aller, le dimanche ou le lundi pour le retour.

Durant les fêtes de fin d'année, ces billets pourront être utilisés, à l'aller, du samedi au mardi et, au retour, du dimanche au mercredi. Le prix minimum est porté de 5 à 7 francs en deuxième classe et de 7 à 10 francs en première.

Des billets du dimanche ont été émis dans les années de crise pour stimuler le trafic, alors faible en fin de semaine. Par la suite, la situation s'est modifiée. Aujourd'hui, même sans billets du dimanche, les trains connaissent une grande affluence. On peut comprendre que les entreprises de transport aient eu quelque scrupule à vendre à nouveau des billets du dimanche cet hiver, et surtout avant Noël déjà. Si elles le font tout de même, c'est pour ne pas léser de larges milieux de la population, qui ont l'habitude d'aller rendre visite à des parents à Noël et à Nouvel-An. Les CFF prient cependant d'ores et déjà tous les voyageurs de vouloir bien renoncer autant que possible à prévoir, dans leurs projets de voyage pour les fêtes, de longs déplacements, notamment sur la ligne du Saint-Gothard, les 22 et 23 décembre, ainsi que les 1er et 2 janvier. En plus du grand trafic interne auquel on doit s'attendre, plus de 100 000 voyageurs de l'étranger sont déjà annoncés pour ces jours-là, durant lesquels on ne pourra pas toujours être assuré d'obtenir une place assise. Selon les expériences qui seront faites au cours des fêtes, les entreprises de transport verront si elles pourront encore envisager l'émission de billets du dimanche pendant l'hiver 1962/63, si elles devront y renoncer totalement ou s'il apparaîtra indiqué de la limiter aux mois de janvier, février et mars.

Pour les raisons évoquées plus haut, on ne saurait songer non plus à augmenter la durée de validité des billets du dimanches et, notamment, de la faire débuter le vendredi soir, comme on le souhaiterait dans le public. C'est le vendredi soir que quantité d'hommes d'affaires et de voyageurs de commerce rentrent à leur domicile. C'est aussi la fin de la semaine de travail, d'où une concentration de transports de marchandises, qui met à rude contribution le parc des locomotives. Si les billets du dimanche étaient reconnus valables dès le vendredi soir, on ne pourrait pas dédoubler les trains directs principaux comme il le faudrait.

Les PTT émettront aussi des billets du dimanche au prix minimum de 5 fr.

Les raisons du mécontentement des hôteliers de la Côte d'Azur

« Le Monde » vient de publier, sous la plume de son correspondant niçois un article qui confirme les conclusions que nous avons tirées des chiffres provisoires (mois d'avril à juillet 1961) :

La saison touristique, malgré les apparences de la prospérité, a été moyenne, et même, selon certaines opinions autorisées, médiocre. En effet, si la Côte d'Azur, du littoral varois à la frontière italienne, a connu une affluence considérable de touristes français et étrangers,

les animateurs de l'industrie hôtelière estiment qu'il ne faut pas confondre cohue et clientèle.

Dans les grands hôtels on considère d'une façon unanime que la saison 1961, « quantitativement supérieure aux années précédentes, n'a pas répondu à l'attente générale, car elle était caractérisée par un transit plus que par une station prolongée et rentable des touristes.»

En effet, si durant le mois d'août, 425 403 véhicules ont été enregistrés sur l'autoroute Côte d'Azur, avec 17 400 voitures pour la seule journée du 16, il semble que les terrains de camping et les villages de toile uniquement aient bénéficié de ce rush, à l'exception peut-être de Cannes, où les premiers sondages laissent apparaître une augmentation des «nuitées» qui correspond à une augmentation de 3000 personnes par rapport à l'année 1960.

Une trop grande affluence a pu paradoxalement gêner, et même décourager, les touristes, qui n'ont fait que passer quelques heures sur la Côte, à Nice en particulier, située sur les grands axes européens. Il est hors de doute d'autre part que la conjoncture politique n'a pas encouragé les touristes étrangers, américains surtout.

En ce qui concerne ces derniers, un fléchissement des nuitées de 30 % par rapport à 1960 a été enregistré cet été... A Nice sur 400 groupes de voyage annoncés d'Amérique 200 furent décommandés. »

L'auteur de l'article fait d'ailleurs sienne la thèse établie par les experts de l'OECE qu'il faut voir, dans cette descente de la courbe des touristes américains, une sorte de réponse à l'appel du président Kennedy demandant aux Américains de rester dans leur pays pour préserver l'économie nationale. En revanche, l'étalement des vacances, qui, insensiblement, semble entrer dans les mœurs, a permis une fin de saison nettement plus active que les précédentes.

Dr W. Bg.

Neue Zuversicht im Personalproblem

Von Fred Ammann

Die Frage des guten, zahlenmässig genügenden und dem Beruf treuen Personals ist heute das vordringlichste Problem des gesamten Gastgewerbes überhaupt. Dabei ist es keineswegs leicht, über die Materie eine konstruktive Diskussion anzuregen. Die Situation wird entweder als unabänderlich und als Folge der Hochkonjunktur hingenommen, oder man ist unmittelbar dermassen betroffen, verbittert und physisch am Rand seiner Kräfte, dass dem objektiven Denken kein Raum verbleibt. Mehr als gut ist, kommt ein Minderwertigkeitsdenken hinzu, das die gastgewerblichen Berufe den übrigen Berufen gegenüber als benachteiligt hinstellt. Alle in allem keine morgenrötliche Ausgangslage!

Um dem Problem näherkommen zu können, müssen wir erst versuchen, auf festen Boden zu gelangen. Wir müssen die Situation durchleuchten und eine Antwort darauf suchen, warum die Arbeitsmarktlage so und nicht anders ist. Blenden wir zurück: der Anfang liegt knappe hundert Jahre hinter uns, da das touristische Gastgewerbe, abgesehen vom Postreiseverkehr, aus dem Nichts — aus primitivsten Anfängen entstand. Die Betriebe wurden von Familienangehörigen betreut, deren Haupttätigkeit in der (berg)bäuerlichen Scholle wurzelte. Der Gasthof war Zusatz und Ergänzung. Die Erwerbstätigkeit war am Saisonende weder unterbrochen noch aufgehoben. Durch die Herauskristallisierung bevorzugter Urlaubsgebiete und rascherer Entwicklung der dortigen Gasthöfe, deren Vergrösserung und intensivere Frequenz begann die Wanderbewegung der ambitiösen Angestellten, deren Ziel raschere berufliche Entwicklung und besserer Verdienst war. Diese gleichen beweglichen und initiativen Leute waren in erster Linie die Gründer immer neuer und grösserer Betriebe. Die rasche und verhältnismässig breite Entwicklung liess ein durch

BIRDS EYE empfiehlt

Blattspinat

für das Gastgewerbe besonders attraktiv – ohne den geringsten Abfall – jedes Blatt ist entstielt!

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferungs-Depots.

BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

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

GUTSCHEIN

(Bitte ausfüllen, auf Postkarte kleben und einsenden an Kaiser AG, Güterstrasse 311, Basel, Postfach)
Wir interessieren uns für Ihre
AKTION: DER GAST IST KÖNIG
und bitten Sie um kostenlose und unverbindliche Zustellung Ihrer Unterlagen.

NAME

ADRESSE

UNTERSCHRIFT

HR

DER NEUE STERNEGG-FLAMBIERWAGEN!

modern, praktisch, sauber, leistungsfähig

85 cm lang, 45 cm breit, 76 cm hoch, komplett betriebsbereit **Fr. 1250.—**

Verlangen Sie unverbindliche Vorführung oder besichtigen Sie den Wagen bei den untenstehenden Vertretern oder direkt in der Fabrik in Schaffhausen.

Zürich: Eduard Widmer, Dufourstrasse 51, Telephon (051) 34 72 36
Bern: Remo Bregani, Kramgasse 46, Telephon (031) 3 77 40
Lausanne: L. Pamblanc & Cie. SA, 10, rue Haldimand, Téléphone (021) 22 17 77
Lugano: Heinz Moosmann, Via Moncucco 17, Telefono (091) 2 77 33

Sternegg **Silberwarenfabrik Schaffhausen** Telephon (053) 5 12 91

GAGGIA KAFFEEMASCHINEN
GAGGIA-KAFFEEMASCHINEN AG.
BRAUERSTR. 102 - Tel. 25 67 17
ZÜRICH

Fabrikneu ab Lager zu verkaufen:

Zwei 3-Felder-Restaurationsherde

Oberteil ganz aus Chromstahl. Grösse der Platten 40 × 35 cm, 1 grosser und 1 kleiner Brat- und Backofen, Ausführung aus rostfreiem Material.
Preis pro Herd Fr. 5210.–.

Zwei Brat- und Backöfen

2 Backräume aus rostfreiem Material. 1 untergebauter Abstellraum.
Preis per Stück Fr. 4440.–.

GEKO APPARATEBAU AG., THUN
Industriestrasse 6, Telephon (033) 2 94 44.

LUCUL

Bouillons und Suppen

für höchste Ansprüche

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52

Hotel

mit gut eingerichtetem Kurbad (Kneipp-, Schlenz-Kohlensäurebäder) in der Ostschweiz

zu verkaufen

Sehr günstige klimatische Bedingungen (700 m über Meer), 50 Betten, fliessendes Wasser in allen Zimmern, Zentralheizung, Parkplatz. Schönes Restaurant mit Aussichtsterrasse. Auch geeignet für Grossfirma oder Industrieverband als Erholungsheim oder für Arzt oder Naturarzt.

Nur Direkt-Interessenten schreiben unter Chiffre K 5407 B an die Annoncen-Expedition Künzler-Bachmann & Co., St. Gallen.

gesunde Konkurrenz vervollkommnetes Feld entstehen, womit die Schweiz verhältnismässig lange Zeit eine Sonderstellung einnahm, ja recht eigentlich ein Monopol besass. Dieser «Magnet der beruflichen Ausbildung» musste weitere Kreise ziehen, über die Grenzen hinaus, je mehr der Tourismus wuchs, und sich auch im Ausland der Bedarf an gastgewerblichen Berufskräften zu regen begann. Als quasi Schulungslager und mit Weltruf versehene Ausbildungsstätte strömten unserer Hotellerie so viele Bildungshungrige zu, dass kein Gedanke an einen Mangel an Arbeitskräften aufkommen konnte.

Dann kam 1914 der Weltkrieg, der Tourismus erlosch, und die Hotels blieben in ihrem baulichen Wert leider nicht erhalten. Gewaltige Werte zerfielen unter der Oberfläche, als da sind: Zuversicht, Familienvermögen, Hoffnung und Zukunftsglaube. Seelisch geschwächt und wirtschaftlich verwundet glitt die Hotellerie in die Friedenszeit mit ihren spärlichen und schwachen Impulsen der Gesundung hinüber, um schon nach ein paar knappen Jahren erneut der Fuchtel der Weltwirtschaftskrise zu erliegen. In Wahrheit tragen diese beiden Epochen die Schuld am schlechten moralischen Kredit der Hotellerie und damit an der Abwanderung des Nachwuchses, einschliesslich derjenigen der Wirtekinder. Heute belasten uns die Folgen.

Dies jedoch ist nur die eine, die soziologische Seite. Das technische Bild ist nicht minder ungünstig. Der Umstand der reichlich vorhandenen Arbeitskräfte in der Entwicklungszeit liess eine Standardform der Betriebsführung entstehen, die damals richtig gewesen sein mag, die aber nicht mehr in die heutige Zeit hineinpasst. Bezeichnenderweise hat diese, als klassisch empfundene Betriebsform sich überall dort entwickeln können, wo ein wohlfeiles Angebot an Arbeitskräften bestand: in Italien, dank eigenem Menschenreservoir; in England, wo Schweizer, Italiener, Deutsche usw. Sprachaufenthalt suchten; ebenso in Frankreich. Überdies war die Lage der übrigen Wirtschaftszweige nicht mit der heutigen vergleichbar: der Verdienst im Gastgewerbe stand — besonders für Saisonstellen — entschieden über dem Durchschnitt. Diese drei Komponente: Ausbildung, Sprachaufenthalt und Verdienst haben die soziale Frage im Hotelwesen gar nicht aufkommen lassen.

Nun hat sich das Blatt in verschiedener Hinsicht gedreht. Heute ist der Nachwuchsmangel um so fühlbarer, als der Anreiz der «Ausbildung in der Schweiz» viel weniger Ausländerkarrieristen einbringt, weil draussen allseits ebensogute Praxismöglichkeiten vorhanden sind. Die Industrie hat mächtig aufgeholt, technisch und sozial; die Saisontätigkeit in der Industrie ist verschwunden und in der übrigen Wirtschaft im Abnehmen begriffen (das Baugewerbe arbeitet heute dank chemischer und technischer Hilfsmittel auch im Winter und bei Frost), der Einkommensvorsprung im Gastgewerbe besteht nicht mehr. Das Festhalten an der überlieferten gastgewerblichen Betriebsform und damit der für moderne Wirtschaftsbegriffe übersetzte Personalbedarf muss zwangsläufig zu den beiden bekannten negativen Auswirkungen führen: Lücken und damit Überlastung infolge unbesetzter Posten; zweitens Qualitätsschwund durch Einsatz ungelernter Zufallskräfte.

Niemand hat ein Interesse daran, diese Situation zu erhalten, zuletzt die überlasteten Betriebsinhaber. Zudem wird der Bedarf an Ferienbetten immer grösser, je mehr die Konjunktur fortschreitet und je breitere Kreise sich Ferien leisten können. Eine Reorganisation drängt sich auf. Wohl gibt es viele Leute, die den Trend der Selbstbedienung vorab im Gastgewerbe der Städte und Großstädte auch auf die Saisonhotellerie übertragen sehen möchten und darin die Lösung wähnen. Diese Überlegung ist nicht ganz so unrichtig. Jedenfalls werden die rangmässig gleichen Betriebe in den Bergen und auf dem Land dasselbe tun müssen wie ihre Kollegen in der Stadt, deren Kundschaft sich längst an die Selbstbedienung gewöhnen musste.

Die teuren Luxus- und Erstklassbetriebe mögen ihre bisherige Form gegen entsprechende Verkaufspreise beibehalten und sich ausreichend Fachpersonal beschaffen, vorausgesetzt, dass es ihnen gelingt, sich qualitativ aufzufangen, die fachlichen Ambitionen ihres ausgesprochenen Berufspersonals zu erfüllen und damit dessen Branchentreue zu sichern. Gerade dieses psychologische Moment ist wichtig und wird leider allzu oft von materiellen Überlegungen übertüncht. Doch wird sich der Mensch ohne Genugtuung in seiner Arbeit immer unbefriedigt fühlen und damit der Unrast erliegen. Dieses Naturgesetz kann auch die grösste Gehaltserhöhung nicht aus der Welt verdrängen.

Wir werden also mit weniger Fachpersonal auskommen müssen — selber auskommen wollen; denn es muss wieder ein gesundes Mass an Leitung und Verantwortung platzgreifen, wo Anleitung nicht als Rüge empfunden und mit Kündigung quittiert wird und wo die Chefkollegen auch intern zusammenhalten durch straffe Abwehr ungeeigneter oder gar angeschlagener Leute. Daneben aber wird das Gastgewerbe Töchter in grosser Zahl, mit Vorliebe einheimische Haushaltpraktikantinnen, brauchen. Auf diesem Gebiet ist im Lande Tells ein grosses Umdenken fällig, eine Wiederkehr des Verantwortungsgefühls und staatsbürgerlichen Verhaltens. Was Bundespräsident Dr. Wahlen kürzlich im Parlament von den, unter der Arbeitsfülle fast zusammenbrechenden Bäuerinnen sagte, gilt ebenso für die Wirtinnen und Hoteliersfrauen. Wir müssen im eigenen Land wieder menschlichen Kredit bekommen. Das Hotelpraktikum vermittelt dem jungen Menschen mehr Fertigkeit, mehr praktischen Sinn, mehr Organisationstalent, mehr häusliches Gestaltungsvermögen und einen schärferen Blick für die Zusammenhänge, als es die beste Haushaltschule vermöchte. Das Land braucht uns, denn wir erfüllen eine volkswirtschaftlich äusserst wichtige, eine nationale Mission; mit gleichem Recht und gleicher Berechtigung brauchen auch wir das Land! Welchen Namen das Postulat auch immer tragen mag: Arbeitsdienst, Werkferien oder ähnliches, die negativen Folgen der Konjunktur müssen um jeden Preis gestoppt werden. Die Umstellung muss kommen, um uns und nicht zuletzt in uns.

Ein nicht alltägliches Jubiläum

darf am kommenden Freitag, den 24. November, Frau Wwe. Rosa Stettler-Schneider im Parkhotel Schönegg in Grindelwald feiern. An diesem Tage sind es 50 Jahre her, dass Frau Stettler mit voller Hingabe als Hotelière im Gletschertal tätig ist. Kriegs- und Krisenzeiten, Freuden und Leiden in der Familie, aber auch erfreulicher Aufschwung und Ausbau ihres Betriebes kennzeichnen dieses halbe Jahrhundert Leben und Wirken im Hotel. Wie unendlich viel Verständnis, Liebe und Güte hat diese edelgesinnte Frau ihren Mitmenschen zuteil werden lassen. Wenn unserer Hotellerie auch fürderhin Gestalten vom Format einer Mutter Stettler geschenkt werden, braucht uns um die Zukunft nicht bange zu sein. Wir entbieten der unermüdlichen Schafferin, der verehrten Prinzipalin und der treubesorgten Gastgeberin — der wahres Dienen eine selbstverständliche Pflicht bedeutet — unsere herzlichsten Glückwünsche.

Neueingestellte rationeller einarbeiten

Für Vorgesetzte und Arbeitskollegen bedeutet das Einarbeiten neuer Angestellter stets eine zusätzliche Belastung. Nebst ihrer eigenen Arbeit müssen sie dem neuen Mitarbeiter mit Rat und Tat beistehen. Um Neueintretende rascher, gründlicher und leichter mit ihrem Aufgabenkreis vertraut zu machen, verwenden immer mehr Hotels und Restaurants in den USA ein betriebseigenes Schulungsbuch (Training Manual).

Das Palmer-House in Chicago hat für jede Abteilung ein besonderes Training Manual geschaffen. Bei Eintritt oder Versetzung wird jedem Arbeitnehmer das entsprechende Schulungsbuch überreicht, das er dann in seiner Freizeit zu Hause studieren kann.

Das Handbuch für Receptionäre z. B. umfasst 50 Schreibmaschinenseiten und ist in fünf Kapitel eingeteilt. Diese sind eingeleitet durch ein Vorwort von Conrad N. Hilton, dem Präsidenten der Hotelkette, der auch das Palmer-House angehört. Er appelliert darin an den Berufsstolz des angehenden Hoteliers und erinnert ihn an die Pflichten eines Gastgebers. Das eigentliche Schulungsprogramm hingegen ist von Abteilungsleitern und dem Personalbüro verfasst.

Der erste Teil erzählt die Geschichte des Hotels, erklärt die Organisation des Empfangsbüros und empfiehlt eine bestimmte Route für einen Rundgang im Hotel. Weiter wird bis in Details ausgeführt, wie Gäste zu empfangen sind, welche Zimmer zuerst verkauft werden sollten, wann der Zimmerpreis zu nennen ist und wie Sprache und Tonfall gehalten werden sollen (Verkaufstechnik).

Im zweiten Kapitel sind die verschiedenen Arbeitsprozesse beschrieben und tabellarisch Schritt für Schritt festgehalten (Job Break-Down). Der Text ist durch Kopien der zu verwendenden Formulare verständlicher gemacht.

Im nächsten Kapitel lernt der neue Empfangssekretär alle möglichen Abweichungen von den Standardmethoden des 2. Kapitels und wie er diese handhaben soll. Eine alphabetische Zusammenstellung erklärt Fachausdrücke und Abkürzungen, die im Front-Office des Palmer-House gebräuchlich sind. Ebenso werden bestimmte Hausregeln, wie das Logieren von Kindern, Aufnehmen von Hunden usw. erwähnt.

Der vierte Teil befasst sich eingehend mit den Arbeiten des Reservationsbüros. Das Annehmen, Ablehnen und Registrieren von Zimmerbestellungen für Private, Reisebüros und Kongresse; Führen der Gästekartei, Aufstellen von Listen prominenter Gäste wird erklärt. (Reservationsbüro und Empfang sind getrennt, da das Hotel ca. 2000 Zimmer und Appartements hat.)

Im letzten Kapitel sind die Funktionen aller andern Abteilungen des Hauses geschildert und die Titel der entsprechenden Vorsteher genannt. Anschliessend folgt ein kurzes Nachwort, das vor allem versucht, den Neuankömmling zu Initiative und Teamgeist anzuspornen.

Der Text ist interessant und leicht verständlich gestaltet, und der frischeingestellte Sekretär fühlt sich sofort als vollwertiges Mitglied in das Arbeitsteam aufgenommen.

Durch gründliches Studium des Buches ist er nun in der Lage, beinahe jede Frage eines Gastes, eines Zimmermädchens oder eines Portiers mit Sachkenntnis und Sicherheit zu beantworten, als wäre er schon jahrelang im Palmer-House tätig. Dankbar für diese Unterstützung der Direktion, versucht er nun mit doppeltem Eifer und Interesse sein Bestes zu leisten.

Mario Scherrer

ACS gegen Geschwindigkeitsbeschränkungen auf Autobahnen

Die Präsidentenkonferenz des Automobilclubs der Schweiz nahm an ihrer Sitzung vom 10. November 1961 Stellung zur Frage der Geschwindigkeitsbeschränkung auf Autobahnen und Autostrassen.

Das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement schlägt in seinem Entwurf zum 3 Teil des neuen Strassen-

Für Ihre Gäste-Buchhaltung

Anker Hotel-Buchungsmaschine

Sichere und schnelle Kontrolle
Grosse Arbeitsersparnis

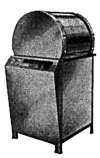
Fertige Statistik aller Belastungsarten:
bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

Anker Büromaschinen AG.
Zürich 4 Tellstrasse 31 Telefon 25 21 44

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

von a bis z aus einem Haus

Beratung
Denken Sie an einen Umbau oder haben Sie Neubaupläne? Lassen Sie sich von uns beraten. Wir senden Ihnen keine Vertreter, sondern erfahrene Fachleute.

Planung
Pläne für Neueinrichtungen oder Renovationen werden in unserem Innenarchitektur-Bureau für Sie individuell ausgearbeitet.

Finanzierung
Zahlungsfristen bis zu 5 Monaten gelten bei uns immer noch als Barzahlung ohne Zinszuschlag. Auf Wunsch bieten wir Ihnen soziale, angenehme Teilzahlungsmöglichkeiten auf eine Zeitspanne bis zu 4 Jahren.

Fabrikation
Dank eigenen, modernen Werkstätten (Möbelfabrik, Spritzerei, Tapezier-Atelier, Matratzenfabrik und Vorhang-Atelier) können wir Ihren Wünschen und Ansprüchen vollumfänglich Rechnung tragen und Sie vorteilhafter bedienen.

Inneneinrichtung oder Renovation
komplette Café-, Restaurant- und Hotel-Einrichtungen werden durch uns in der ganzen Schweiz erstellt. Dank eigenem, grossen Lastwagenpark liefern wir prompt franco Domizil.

das Vertrauenshaus für das Gastgewerbe
möbel madörin
Liestal/Augst Telefon 84 33 02 / 81 26 11

«HOR»-Plastikbuchstaben mit Stahlspitzen

lassen sich, ähnlich wie Reissnägel, auf irgendwelches Weichmaterial aufstecken. Anwendbar auch auf Hartmaterial, wie Metall, Glas, Marmor. etc.

«HOR»-Plastikbuchstaben sind erhältlich in 33 Alphabeten, 29 Zahlzeichenserien und 19 verschiedenen Farben (durch und durch eingefärbt). Grössen: 8 bis 300 mm.

Geeignet zum Beschriften von **Reklamewänden, Schaufenstern, Messeständen, Fahrplantafeln, etc.**

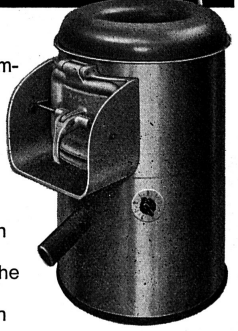
Gratis-Katalog auf Verlangen.

Generalagentur für die Schweiz

Etablissement Marc Sauty
Châtel-St-Denis 2, Tel. (021) 56 72 16

Reklame-Verkauf!
400 Burschen-Schürzen
mit Latz, aus zähem Grisette-Zwirn, 100 cm. per Stück . . . . . Fr. 7.70
Telephon (041) 2 38 61
Abegglen-Pfister AG Luzern

Hobart Sparschäler



mit Carborundumbelag.

Chromstahlmaschine mit Zeitschalter

Es lohnt sich für Sie eine unverbindliche Vorführung zu verlangen

J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Stockerstrasse 45 Tel. 051/27 80 99
VERKAUF + SERVICE
Basel 061/34 88 10 Locarno 093/74 379
St. Gallen 071/22 70 75 Lausanne 021/24 49 49

verkehrsgesetzes (SVG) neben andern gründlich zu prüfenden Vorschriften vor, auf Autobahnen und Autostrassen eine Höchstgeschwindigkeit von 110 km/h festzusetzen.

Eine solche Vorschrift würde die verkehrstechnischen und volkswirtschaftlichen Vorteile unserer modernen Schnellverkehrsstrassen weitgehend herabmindern. Der Sinn dieser Strassen liegt in der Verflüssigung des Verkehrs und damit in der Verminderung der Unfallgefahr. Die schlechten Erfahrungen mit Geschwindigkeitsbeschränkungen auf deutschen Autobahnen haben inzwischen zur Aufhebung dieser sinnwidrigen Vorschriften geführt.

Im Interesse aller Automobilisten fordert die Präsidentenkonferenz des ACS die zuständigen Behörden auf, auf jegliche generelle Geschwindigkeitsbeschränkung auf Nurautostrassen zu verzichten.

Die Kreisstelle beider Basel der SFG bemüht sich um die gastgewerbliche Nachwuchsförderung

Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe besitzt in ihren Kreisstellen jene Organe, die sich am erfolgreichsten mit der praktischen Nachwuchsförderung befassen können. Das beweist ein mit erfreulich grosser Beteiligung durchgeführter Kurs der Kreisstelle beider Basel für Patrons und Lehrchefs. Diese Kreisstelle hat das Glück, in der Person von Herrn Max König einen jungen, begeisterten Präsidenten zu besitzen, der mit Freude und Initiative an die Aufgaben herantritt, welche die heutige Zeit uns auf dem Gebiet der Nachwuchsrekrutierung und -heranbildung stellt.

Vom Grundsatz ausgehend, dass die Lehrlingsausbildung steht und fällt mit der Qualität des Lehrbetriebes, hat sich die Kreisstelle beider Basel der SFG für ihren halbtägigen Kurs im Bernoullianum bemüht, die Leiter von gastgewerblichen Betrieben, Hotels und Restaurants sowie ihren leitenden Mitarbeiterstab aus Küche und Service zusammenzuführen, um sie mit all den Problemen, vor die sich die Lehrbetriebe bei der Heranbildung von Lehrlingen und Lehrtöchtern des Koch- und Servierberufes gestellt sehen, vertraut zu machen. Die Zahl von ca. 85 Teilnehmern, unter denen sich auch die Sektionspräsidenten der gastgewerblichen Verbände (SHV, SWV und UH) befanden, bewies das grosse Interesse, das dem Problem der Nachwuchsförderung im Baslerischen Gastgewerbe entgegengebracht wird und zeigte überdies, dass die Einsicht Allgemeingut zu werden verspricht, dass man mit Klagen die Personalnot nicht bekämpfen kann, sondern dass es dazu des aktiven Einsatzes der Interessierten bedarf, um auf diesem Gebiet eine Besserung zu erzielen.

Der Kurs wurde von Präsident Max König eröffnet und zugleich von ihm eingeleitet mit einem Kurzreferat, das die Aufgabe der Kreisstellen als Verbindungsorgan zwischen Behörden und Lehrbetrieben umriss. Der Inspektor des gewerblichen Lehrlingswesens Basel-Stadt, Ernst Kleiner, orientierte über Rechte und Pflichten von Lehrling, Lehrmeister und Eltern, und die Fachlehrer Küchenchef M. Ziltener und R. Gertsch befassten sich mit dem Verhältnis von Arbeitsplatz und Berufsschule sowie mit der Gestaltung des Schulprogrammes und der Bedeutung der Führung guter Schulhefte. Als neues Lehrmittel wurden farbige, instruktive Lichtbilder gezeigt.

Über die Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung verstanden es Fachlehrer O. Ledermann, Küchenchef, und Prüfungsexperte Zürcher, Maître d'hôtel, die wesentlichen Gesichtspunkte klar herauszuschälen. Erfreulich war, dass auch die so wichtige Frage der Freizeitgestaltung zur Sprache kam, indem hierüber Fräulein H. Fisch, Sekretärin des Christlichen Bundes für das Gastgewerbe, wegweisende Richtlinien aufzeigte. Zum Abschluss wies Prüfungsexperte K. Nell in einem eindrücklichen Votum, dass der Weg zum Erfolg über die harmonische Zusammenarbeit von Patrons, Lehrchefs und Fachlehrern geht, die getragen sein muss vom Willen, aus den jungen Menschen, die eine gastgewerbliche Lehre absolvieren, tüchtige Berufsleute heranzubilden, die durch ihr Können und ihre Gesinnung dem Berufsstand zur Ehre gereichen.

Die Referate waren von einer lebhaften Diskussion gefolgt, in der vor allem die Fachlehrer ihr Herz ausschütten konnten. Sie ermahnten die Patrons und Lehrchefs, die Schularbeiten der Lehrlinge fortlaufend zu kontrollieren und die Führung der Schulhefte nachzuprüfen. In der Aussprache im Restaurant Heuwaage zollten der Chef des Gewerbeinspektorates Basel-Stadt, Dr. Frey, und der Chef des basellandschaftlichen Lehrlingsamtes, Dr. Tschopp, der Kreisstelle beider Basel der SFG Dank und Anerkennung für das beispielhafte Vorgehen zwecks Aktivierung der Nachwuchsförderung im Gastgewerbe.

Volkswirtschaftskammer BO

Vom Oberländer Fremdenverkehrsjahr 1961

v. Wie dem interessanten, von der verdienten Geschäftsführerin Frl. Margrit Zwahlen verfassten Jahresbericht 1960/61 der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes zu entnehmen ist, ist die Zahl der Logiernächte dieser Region in der Wintersaison 1960/61 um 12,8 % gestiegen. Vom Logiernächtetotal Dezember–März von 713 729 entfallen 42,7 % auf Schweizergäste und 57,3 % auf ausländische Besucher, bei denen sich eine Zunahme von 3,7 % ergibt. In den Kurorten verbesserte sich die Bettenbesetzung trotz erhöhtem Angebot um 5,5 % auf 65,6 %.

An der Generalversammlung obgenannter bedeutender Institutionen, am 18. November 1961 in Spiez abgehalten und flott geleitet von dem für eine weitere dreijährige Amtsdauer als Präsident bestätigten alt Staatsanwalt H. Bühler, Frutigen, hielt

SVZ-Direktor Dr. Werner Kämpfen

ein mit lebhaftem Beifall verdanktes aufschlussreiches Referat über «Gegenwarts- und Zukunftsaufgaben des schweizerischen Fremdenverkehrs». Nachdem er in geistreicher und eindringlicher Weise auf die wichtigen irrationalen Momente im Tourismus hingewiesen hatte, würdigte er die vorläufigen Ergebnisse des laufenden Fremdenverkehrsjahres.

Bis Ende September ergeben sich bereits über 26 Millionen Logiernächte, d. h. 1,857 Mio oder 7,6 % mehr als in der gleichen Zeit des Vorjahres – somit ein neuer Rekord mit einem Gesamtertrag von rund 1 Milliarde und 700 Millionen Franken. Der bis Ende September 1961 4,9 % betragende Ausfall an amerikanischen Logiernächten ist entgegen voreiligen Kommentaren nicht alarmierend. Präsident Kennedy hat keineswegs eine «stay at home»-Bewegung, sondern einen vermehrten Besuch europäischer Gäste in den USA befürwortet. Bleiben wir uns aber auch bewusst, dass 87 % unserer Gäste aus einigen wenigen europäischen Ländern stammen, und dass man ob der zweifellos richtigen Bemühung und Werbung um den amerikanischen Touristen unsere Stammkunden nicht vernachlässigen darf. Die SVZ, die heute schon fast 1/5 ihres Budgets von 10 Mio Fr. in USA-Werbung ausgibt, muss diese neu überprüfen, wobei sich ein Schulterschluss aller in Amerika werbenden Schweizer Organisationen aufdrängt. Sind die Anmeldungen amerikanischer Gäste für die Wintersaison erfreulich, so dürfte der Ausfall doch auch im nächsten Sommer spürbar sein. Man darf aber hoffen, dass ein amerikanisches Manko auch weiterhin durch ein europäisches Plus und durch ein solches an Besuchern aus andern überseeischen Gebieten sich wettmachen lässt.

Ein weiteres aktuelles Stichwort ist Italien – und da darf nun einmal und ganz besonders zuhanden des Herrn Sullo darauf hingewiesen werden, dass die kleine Schweiz in der Ertragsbilanz des italienischen Fremdenverkehrs gleich hinter Deutschland an zweiter Stelle rangiert. 29 Milliarden Lire oder 203 Millionen sFr. haben die Schweizer auf ihren Italienreisen ausgegeben. Und rund 700 Mio sFr. sind letztes Jahr als Ersparnisse italienischer Fremdarbeiter nach Italien geflossen. Dagegen ist Italien in unserer touristischen Ertragsbilanz mit 60 Mio Fr. vertreten.

Deutschland mit einem Viertel aller ausländischen Logiernächte hält nach wie vor die Spitze: das deutsche Gästereservoir dürfte noch lange nicht erschöpft sein. Grossbritannien (plus 2,6 %) folgt an zweiter Stelle; hier muss sich unsere Werbung an ganz neue Reise-Klassen wenden. Aus Frankreich ergibt sich eine Besucherzunahme von 9 %. Erfreuliche Zunahmen sind aus den skandinavischen Staaten zu verzeichnen. Jene Österreichs beträgt 20 %. Einen grösseren Gästestrom entsandten auch die Niederlande. Belgien hat seinen letztjährigen Ausfall wettgemacht. Spanien hat seine Übernachtungen seit 1951 von 59 000 auf 160 000 erhöht; es handelt sich hier um ausgesprochen begüterte Reisende.

So hat uns denn Europa wirklich nicht im Stich gelassen. Die Bemühungen unseres Bundesrates um eine Assoziierung an die EWG – selbstverständlich unter Wahrung unserer Eigenstaatlichkeit und Neutralität – sind auch aus touristischer Sicht begrüssenswert.

Die Entwicklung unserer zusehends sich verlängernden Winterseison ist erfreulich; zahlreiche Stationen können die Überwindung der Januar-Flaute melden. Den Dezember-Skikursen ist ein voller Erfolg beschieden, so in Klosters, St. Moritz, Zermatt und auf der Kleinen Scheidegg. Schon sind einige unserer Kurorte als Wintersportplätze abgestempelt: während der Wintergast sich bei ihnen einige Wochen aufhält, beherbergen sie im Sommer Gäste, die alle 24 Stunden ihre Koffer packen. Da gilt es, einem zunehmenden hektischen Massenbetrieb gegenüber in der Werbung im Sinne des Rastens und Entrostens wegweisend anzusetzen: «Reise durch Europa, raste in der Schweiz.» Fördern wir den Sinn für die Schönheit und Gesundheit geruhsamen Wanderns! Beispielgebend ist hier der prächtige Höhenweg Hohtenn–Ausserberg–Ladalen an der BLS-Südrampe, dem nun nächstes Jahr die Eröffnung eines solchen auf der Nordseite folgen wird.

Dass Direktor Dr. Werner Kämpfen bei seinem neue Impulse verleihenden Ausblick auf die im Zeichen J.-J. Rousseaus stehende Werbung für 1962 (250. Geburtstag des grossen Philosophen und Naturfreundes) nachdrücklich die Unerlässlichkeit der Erhaltung weiträumiger Erholungslandschaften betonte, weiss man in der schönen Region des Uferschutzverbandes Thuner- und Brienzersee ganz besonders zu schätzen.

Auskunftsdienst

Uuzulässiges Kommissionsbegehren

In einem Zirkular an Hoteliers im Kanton Graubünden, begleitet von einem Fragebogen, stellt die Geschäftsstelle für Graubünden des TCS u. a. die Frage, ob ihr auf den mitgeteilten Tarifen eine Kommission gewährt werde. Die Mitglieder, welche dieses Zirkular erhielten, möchten wir bitten, diese Frage in negativem Sinne zu beantworten, weil nach unserer Preisordnung Kommission nur an Reisebureaux gewährt werden darf, deren Tätigkeit als berufsmässig anerkannt ist.

The Automobile Association, London Neuauflage des A.A.-Reiseführers

Die Automobile Association in London sandte im Monat September d. J. an eine Anzahl schweizerischer Hotels ein Zirkular mit einer Antwortkarte, mit welcher verschiedene Angaben über das Haus und die Tarife nach London gemeldet werden sollten. Offenbar weil im September manchenorts die neuen Tarife noch nicht festgesetzt waren, ist bis jetzt diese Meldung seitens einer Reihe von Hotels unterblieben. Auf Empfehlung des Swiss National Tourist Office in London geben wir hiemit den betreffenden Mitgliedern, die das Zirkular der Automobile Association erhielten, von deren Wunsch Kenntnis, die ihnen zugegangene Fragekarte mit allen gewünschten Angaben an die Automobile Association, Fanum House, Leicester Square, London, W.C. 2, unverzüglich einzusenden.

Der Reiseführer der A.A. steht allen seinen Mitgliedern, deren Zahl weit über 2 600 000 beträgt, und denjenigen der angegliederten Clubs im britischen Commonwealth und Amerika zur Verfügung, sobald diese die Dienste der A.A. in Anspruch nehmen. Die Empfehlung der Hotels im Reiseführer der A.A. ist vollkommen kostenlos und der Verband verlangt keine wie immer gearteten Gebühren, noch eine Preisermässigung für die Mitglieder. Als Gegendienst wird lediglich verlangt, dass denselben persönliche Aufmerksamkeit gewidmet und erstklassiges Service geboten wird.

BEN EX Für die Geschirrwaschmaschine

Infrarot- Back- und Bratofen

für alle Arten Gebäck, feinste Torten und Patisserien
zum Braten, Grillieren, Gratinieren, Kochen.

Ober- und Unterhitze mittels Thermostaten automatisch konstant gehalten zwischen 50 und 300° Cels. Gleichmässige Wärmeverteilung, kein Wenden der Bleche.

Rationell durch kurze Anheizzeit und geringen Stromverbrauch, niedere Anschlusswerte.

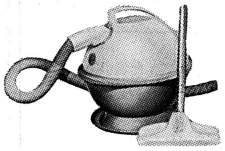
6 Kombinationen für jede Betriebsgrösse – Preise ab Fr. 1585.—.

Verlangen Sie Prospekte, Referenzen und Vorführung dieses modernsten Ofens.

VERPOL Brasser & Cie.
Zürich 7/29
Telephon (051) 24 55 45 und 47 71 50

Rationeller reinigen

Da hilft HOOVER



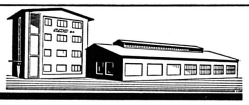
...mit aussergewöhnlich leistungsfähigen Reinigungsapparaten für den Hotelbetrieb:
der Hoover-Kugelsauger zum Beispiel, mit seiner enormen Reichweite, reinigt Teppiche, Böden, Matratzen, Polstermöbel und Vorhänge gründlich und schnell!

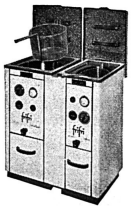
Profitieren Sie von einer unverbindlichen Vorführung!
Schreiben Sie, telephonieren Sie – selbst wenn Sie vorläufig nur einen Prospekt wünschen!

Hoover - Apparate A.G.
Beethovenstrasse 20 Zürich 2 Telefon (051) 25 66 80

61.7.41 d

fri-fri 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) 79 091/92

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

Höhere Fachprüfung für Küchenchefs

In der Zeit vom 13. bis 16. November 1961 fanden im Hotel Schweizerhof Luzern in Verbindung mit der Gewerbeschule die Höheren Fachprüfungen für Küchenchefs statt. Der Prüfung unterzogen sich nach gründlicher Vorbereitung an der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern 13 Kandidaten, von denen 9 die Prüfung mit Erfolg abschlossen. Die erfolgreich bestandene Meisterprüfung gibt ihnen das Recht, den gesetzlich geschützten Titel eines dipl. Küchenchefs zu führen.

Chronique genevoise

L'Hôtel des Bergues a accueilli le bal du Concours hippique international de Genève

Genève vient de vivre une grande semaine hippique, qui a attiré, dans ses hôtels, de nombreux hôtes venus tant de Suisse que de l'étranger. C'est que le Concours hippique international officiel de Genève, qui a lieu tous les deux ans, en novembre, constitue l'une des manifestations les plus importantes du monde du cheval.

Une fois de plus, c'est à l'Hôtel des Bergues que s'est déroulé le grand bal qui, traditionnellement, est l'ornement de cette série d'épreuves équestres. Un dîner de gala a réuni, tout d'abord, quelque quatre cent cinquante convives en la salle des fêtes de l'établissement, dont les tables avaient été délicatement fleuries. Le menu avait été composé de la manière suivante : Truite du lac froide, sauce mayonnaise, Poulets de Louhans au Derby, Riz Pilaw, Petits pois à la française, Soufflé glacé Marie Brizard.

Puis, dès 22 heures, ce fut le bal, qui se déroula non seulement en la salle des fêtes mais également dans les salons voisins, où plusieurs orchestres, dont celui de Jacky Lebois, firent tourbillonner les couples jusqu'aux premières lueurs de l'aube.

Quelque huit cents personnes — dames en toilettes élégantes, messieurs en habit ou en uniforme — prirent part à ces festivités dansantes, parfaitement réussies, et que l'on peut considérer comme le point culminant de la saison genevoise. Les Intérêts de Genève, qui assurent l'organisation du Concours hippique international officiel de Genève, et M. Henri Verdino, directeur de l'Hôtel des Bergues, sont les artisans de cet éclatant succès. V.

Avis

Nouvelle édition

The Automobile Association, London

L'Automobile Association à Londres envoyait au mois de septembre de cette année à un certain nombre d'hôtels suisses une circulaire et leur demandait d'indiquer sur une carte-réponse des renseignements sur la maison et les tarifs pratiqués. Les nouveaux tarifs n'étant pas encore fixés au mois de septembre, de nombreux hôtels n'ont pas donné suite à cette requête. L'Office national suisse du tourisme en Angleterre recommande aux membres qui ont reçu la circulaire de l'Automobile Association de retourner la carte-réponse sans retard remplie à l'Automobile Association, Fanum House, Leicester Square, Londres W. C. 2.

Le guide de l'Automobile Association est mis à la disposition de ses 2 600 000 membres, ainsi qu'à celle des clubs affiliés du Commonwealth et d'Amérique, pour autant que ceux-ci fassent usage des services de l'Automobile Association. L'inscription dans ce guide est absolument gratuite et l'association ne demande ni réduction, ni tarifs spéciaux, ni autres contributions.

En contrepartie des services qu'elle rend, l'Automobile Association espère simplement que ses clients bénéficieront de toutes les attentions personnelles courantes dans un hôtel et d'un service de première classe.

Demande de commission inadmissible

Dans une circulaire adressée aux hôteliers du canton des Grisons, circulaire accompagnée d'un questionnaire, l'office pour les Grisons du TCS demande, entre autres, si une commission est consentie sur les tarifs communiqués. Nous prions instamment les membres qui ont reçu cette circulaire de répondre par la négative, car notre règlement des prix n'autorise de verser des commissions qu'aux agences de voyages dont l'activité professionnelle est reconnue.

Nous publions cette note à titre d'avertissement pour le cas où d'autres bureaux feraient une demande équivalente auprès d'hôteliers d'autres cantons.

Divers

Quand une hirondelle manque son vol pour l'Egypte

« Une hirondelle ne fait pas le printemps » dit le proverbe. Faire le printemps, voilà qui n'est pas difficile, comme le montre l'histoire d'une petite hirondelle qui, n'ayant pu s'envoler en compagnie de ses congénères, en direction de l'Egypte, fut envoyée dans ce pays à bord d'un appareil de la Swissair, et ceci par les soins d'un ami des bêtes de la ville de Bienne. On dit que la petite passagère a — avant de reprendre sa liberté — déjà fait sa réservation pour l'automne prochain.

Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 5. Dez.

Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieser Anmeldetermine, andernfalls für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden kann.

Zentralbureau SHV

Distinctions pour employés

Les commandes de cadeaux et diplômes destinés à récompenser à Noël ou Nouvel an les mérites d'employés qui sont dans le même hôtel depuis plusieurs années devraient nous parvenir jusqu'au 5 décembre au plus tard.

Nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, sinon nous ne pourrons donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile.

Bureau central SSH

Der neue elektrische

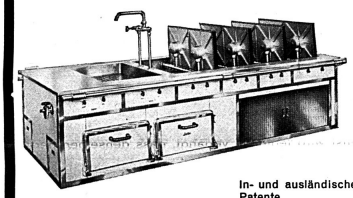
Locher

Kipp-Plattenherd

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

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:

Zürich: Stadtspital Waid
Zürich: Bahnhofbuffet HB, 2. Kl.
Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde)
Schaffhausen: Kantonsspital (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire
Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde
Konolfingen: Hotel und Buffet Bahnhof
Lagos / Nigeria Westafrika: Hotel «The Mainland»



In- und ausländische Patente

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8

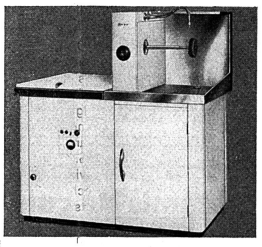
Locher

Spezialitäten unseres Verkaufs-programms

Hotelsilber-Poliereinrichtung

«NEFF»

Grosse Wirtschaftlichkeit durch geringe Betriebskosten. Personaleinsparung. Geruchlos und giftfrei. Keine lästigen Dämpfe, weil kalt arbeitend. Kein Nachgeschmack. Äusserst schonende Behandlung des Silbers.



Rohr-Röthelin + Co

Bern, Neuengass-Passage 3
Telephon (031) 9 14 55

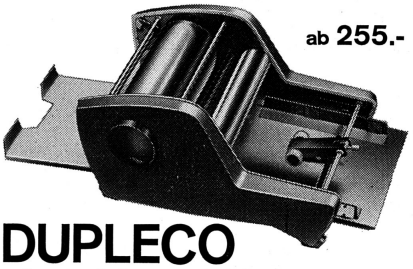
Zürich, Torgasse 3
Telephon (051) 24 28 59

Verlangen Sie unverbindlichen Besuch, Prospekt oder Offerte

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Genf und Martigny

Grosse Leistung —kleiner Preis

ab 255.-



DUPLECO der Umdrucker von Format

Handlich und einfach in der Bedienung. Sie erhalten vom kopierfähigen Original grosse wie kleine Auflagen, auch mehrfarbig, in einem Arbeitsgang auf Papier oder Halbkarton. ● Nur Fr. 255.- kostet der DUPLECO HOBBY, ein zweckmässiger Apparat inkl. Staubkappe und Anleitung. ● DUPLECO S-10 für hohe Ansprüche, automatische Befeuchtung, automatische Papierzuführung, punktgenau druckend, 120 Abzüge pro Minute, kostet nur Fr. 650.-. ● Auch Modelle mit elektrischem Antrieb lieferbar. ● Ein Vergleich lohnt sich. Unverbindliche Auskunft oder Vorführung durch

ROBERT GUBLER A.G. BÜROMASCHINEN

Müllerstrasse 44
Zürich 4
Tel. (051) 23 46 64

4 Vorteile sprechen für unsere Tische und Stühle

- Lieferbar **ab Lager** oder sehr kurzfristig
- **5 Jahre Garantie**
- Tische in jeder **Grösse** und **Ausführung** mit und ohne Kunststoffbelag
- Unschlagbar in **Preis, Qualität** und **Auswahl**

Verlangen Sie **Musterstühle, Prospekte** oder unverbindlichen **Vertreterbesuch.**

Stets willkommen in unserer **Ausstellung.**

z. B. nur Fr. 26.—

Keusch & Sohn, Tischfabrik

Boswil AG. Tel. (057) 7 42 84

Zu verkaufen

grosser Billardtisch gut erhalten

Occasion-Schreibmaschine

Angebote unter Chiffre DR 2786 an die Hotel-Revue Basel 2.

Restaurant – Bar «Schifflände», Zürich 1

ist per Januar 1962

neu zu verpachten.

Nur fachlich und finanziell ausgewiesene Bewerber belieben sich zu melden.

Hans Buol, Le Vieux Manoir, **Murten-Meyriez.**

Junge **Deutsche,** durch Auslandsaufenthalt und Schule perfekt in Englisch, Französisch, Steno- und Maschinenschreiben und Erfahrung im Hotelfach **sucht Stelle** als

Hotelsekretärin

für 1. Januar 1962 in einem grösseren Hotel. Angebote unter F. 9569 durch Anzeigengesellschaft, Postfach 1156, **Stuttgart 1,** (Deutschland).

Versierter und erfahrener

Hotel-Direktor

sucht Stelle in Erstklasshaus (eventuell auch Pachtübernahme).
Offerten sind zu richten unter Chiffre VD 2671 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

Kaffeemaschine

La Carimali mit 2 Hebel, wie neu

Kaffeemühle

Aurora, wie neu

Offerten an Casella Postale 327, **Lugano.**

Mövenpick Luzern baut um

Wir verkaufen anfangs Januar:

Restaurationsbar
mit Stühlen u. Einrichtungen, gekühlt, Fr. 3000.–

Patisserie-Vitrine
mit Kühl-Aggregat Fr. 2000.—

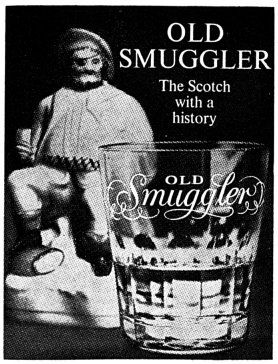
Buffetanlage
gekühlt, mit Vitrine u. Anschlussmöbel Fr. 2000.–

div. Stühle, Bänke u. Tische

Das Mobiliar ist zurzeit noch im Betrieb

Interessenten melden sich bitte bei K. Seeger, Dir. Mövenpick, **Luzern,** Telephon (041) 2 66 22.

MÖVENPICK



Whisky **OLD SMUGGLER** Generalvertretung für die Schweiz: Distillerie Willisau AG.

Zu kaufen gesucht

alte Möbel

Tische, Stühle, Sekretär, Betten, Wirtschaftsschild, Kommoden. Karst, Place Notre Dame 179, **Fribourg,** Telephon (037) 2 92 07.

Gouvernante

cherche place en Suisse française pour la saison d'hiver ou à l'année. Je suis allemande, 32 ans, je parle français et anglais. Bonnes références. Offres à Lieselotte Balzer, **Oberndorf/Rapf,** Krs. Rockenhausen (Deutschland).

19jähriger Deutscher sucht eine

Receptionsstelle

als Praktikant in einem Hotel. 7 Monate Vorkenntnisse. Sprachen: Englisch, Deutsch und französische Schulkenntnisse. Offerten unter Chiffre F 57524 Q an Publicitas Basel.

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

Saaltochter

sucht Wintersaisonstelle.

Bitte nur schriftliche Offerten an Elsbeth Hostettler, Post, **Guggisberg.**

Junger Schweizer, 25jährig, 4 Hauptsprachen, **sucht Stelle** als

Aide-Concierge
Concierge-Conducteur-Portier evtl. Telephonist

Franz. Schweiz oder Berner Oberland bevorzugt. Off. unter Chiffre AC 2804 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dänin, 31jährig, **sucht Beschäftigung** für 3–4 Monate ab Januar 1962 in

Hotel-Réception

oder dergleichen. Ist im Augenblick beschäftigt in der Réception in Kopenhagens Lufthafen. Spricht skandinavisch und Englisch, hat Kenntnisse der deutschen Sprache. Gytha Johansen, Helmer Sögaards Alle 2, **Kastrup** (Dänemark).

Suche Stelle als

Chef de service, Oberkellner

in Restaurant oder Hotel. Stadt bevorzugt. Gute Erfahrung im Berufe. Angenehmes Auftreten und Kenntnis der Hauptsprachen. Gute Zeugnisse liegen vor sowie Referenzen. Zuschriften unter Chiffre SO 2795 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Standing

PEUGEOT

Nouveautés 1962

Présentation de la 404 GRAND STANDING: Très belle limousine en gris métallisé avec garniture des sièges en cuir, accoudoir à l'avant, toit ouvrant. Fr. 12 250.–

La gamme 1962 des 404 s'enrichit d'une nouvelle teinte: le bleu marine «amiral», et de diverses améliorations; en particulier:

- aérateurs orientables dans tous les sens
- compression augmentée, d'où accélérations encore plus puissantes, etc.

Fr. 10 700.–

La gamme des 403 et de ses dérivés utilitaires est intégralement maintenue. Tous les modèles 403 sont livrables également avec moteur DIESEL.

Hotelier (-Ehepaar)

ges. Alters, mit überdurchschnittl. Fachkenntnissen und Erfahrung, **sucht sich auf Frühjahr 1962 (evtl. früher) zu verändern.** Seit Jahren Leiter eines bekannten Ausflugszentrums – Grossbetrieb mit Hotel und Restaurants –. Würde auch Vertretungen oder Ablösungen übernehmen, Kauf ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre HE 2720 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, bestausgewiesener lediger Schweizer Hotelfachmann mit Bündner Fähigkeitsausweis **sucht per 1. April 1962 oder nach Übereinkunft Stelle** als

Direktor
Chef de réception
oder
Aide du patron

im **Kanton Graubünden.** Persönliche Vorstellung möglich. Bitte Offerten unter Chiffre BF 2776 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für Wintersaison (evtl. gute Jahresstelle) Stelle als

II. Sekretär de réception

Holländer (23jährig) mit guten Referenzen, deutsche, französische und englische Sprachkenntnisse (Auslandaufenthalte). Hotelschule absolviert. Internat. Hotelerfahrung. Büropraxis in Schweizer Erstklasshotel. Offerten erbeten unter Chiffre SR 2775 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch aus der Lehre, Deutsch sprechend, **sucht** auf 15. Dezember Stelle als

Commis de cuisine

in Brigade von 8–15 Personen. Deutsche Schweiz bevorzugt. Gefl. Angebote mit Salärangaben an J. C. Pythoud, **Hôtel-Restaurant du Cerf, Chesières-Villars,** Telephon (025) 32 715.

Jeune homme

17 ans, désirant s'intéresser à l'hôtellerie

cherche place dans un hôtel moyen

où il pourrait être initié aux différents services. Faire offres par écrit sous chiffre P 21647 S à Publicitas Sion.

Deutscher Empfangssekretär

(25jährig), z.Zt. in Luxushotel im westdt. Raum tätig, gewandt u. strebsam, gute engl. Sprachkenntnisse, Hotelfachschule, **sucht Stelle** in der franz. Schweiz. Angebote erbeten unter Chiffre DE 2735 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sympathische Frau, 42jährig, versiert, z.Z. Leiterin eines gutgehenden Restaurents,

sucht Stelle als Gerantin

per Frühjahr 1962 nach Biel oder Neuenburg. Offerten an Postfach 1336, **Bern**-Transit 2.

Fille de restaurateurs, 34 ans, excellente formation commerciale, parlant français, anglais, allemand, espagnol, notions d'italien, **cherche poste**

d'aide de la direction

dans bon hôtel, pour la saison d'hiver. Préférence Valais ou Oberland bernois. Adresser offres détaillées sous chiffres AD 2730 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

21jähriger **DEMI-CHEF**

sucht Wintersaisonstelle (bevorzugt Spezialitätenrestaurant). Sprachen Italienisch, Französisch und Englisch, tranchier- und flambierkundig. Gute Referenzen in der Schweiz. Offerten an E. Bohner(-Ziegler), **Laufenburg** (Baden), Wolfsgrube 7 (Deutschland).

3 junge

Serviertöchter

suchen auf 15. Dezember

Saisonstelle

für Restaurant oder Café. Bündnerland oder Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre M 52448 G an Publicitas St. Gallen.

Jeune fille (21 ans), présentant bien, parlant français, allemand, anglais, bonnes connaissances en italien, diplômée Ecole Restaurateurs, Zurich, **cherche place** env. Zurich

aide du patron

dans bon restaurant ou hôtel. Ecrire sous chiffre AP 2767 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Koch Commis (Deutscher) **sucht Wintersaisonstelle** als

Rotisseur od. Saucier

in gutem Hause. Offerten unter Chiffre RS 2802 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge **Schweizerin sucht gute Saisonstelle als**

Saaltochter

in grösseren Winterkurort. Eintritt ab 15. Dez. Offerten mit Lohnangaben an Sibylla Kälin, Hotel Hirschen, **Ennet-Baden.** Tel. (056) 2 69 66.

Suisse

35 ans, célibataire, parlant français, allemand, italien, anglais, plusieurs saisons à l'étranger, bonnes références et expérience dans le hall, **cherche place** à l'année dans bon hôtel. Faire offres sous chiffre SU 2797 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Tüchtige **Tochter,** Deutschschweizerin, **sucht Saisonstelle** im

Service, Saal, Tea Room oder Buffet

Westschweiz bevorzugt. Off. mit Lohnangaben unter Chiffre TT 2729 an die Hotel-Revue, Basel 2.

19jährige

Hotelsekretärin

möchte die ital. Sprache erlernen; beherrscht Engl., Franz., Deutsch in Wort und Schrift, und **sucht in der ital. Schweiz Arbeit in** Hotel oder Familie. Gisela Becwar, Guggenmoosstrasse 30, **Salzburg** (Österreich).

Jeune Espagnol, parlant les langues, **cherche poste pour le mois de décembre** comme

Portier

ou similaire. De préférence à Zurich. Offres sous chiffre PO 2801 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Barmaid

4 Hauptsprachen, gut präsentierend, **sucht Wintersaisonstelle.** Offerten unter Chiffre BD 2645 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

française, bonne présentation, sérieuses références, **cherche place** pour la fin de l'année. Offres sous chiffre P 6338 N à Publicitas Neuchâtel.

Etwas ganz Spezielles, selten Edles: Mehr als ein *, ein reiner...**

Grande Champagne Marmot Cognac Napoléon VSOP

Nur echt in der antiken Krummhalsflasche
Bezugsquellen-Nachweis durch:
Marmot Kellereien
J. Wertheimer & Co., Zürich 5

Gut präsentierende, freundliche

Barmaid

32jährig, 5 Sprachen, fachkundig, **sucht gute Wintersaison- evtl. Jahresstelle.** Angebote unter Chiffre GU 2754 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barman

23jährig, mit erstkl. Referenzen, Engl., Franz., Deutsch und Ital. sprechend **sucht Stelle** für kommende Wintersaison evtl. gute Stadt-Bar. Offerten an Oskar Erdmann, Hotel Untergrund (Zimmer 47), **Luzern.**

Junger, tüchtiger

Küchenchef

sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten an R. Fabbri, Café Olympia, **Olten.** Tel. (062) 5 23 12 oder 5 51 13.

Sprachen- und fachkundige **Hoteliers**tochter **sucht Stelle** als

Empfangssekretärin

in nur gepflegtem Haus. (Saison bevorzugt.) Offerten an E. Werner, Kurhotel Eden, **Bad Wiessee,** Oberbayern.

BARMAID

sprachenkundig, Schweizerin, 25jährig, **sucht Engagement** über Winter im Tessin (Hotelbar, evtl. auch für Frühjahrsaison). Offerten unter Chiffre BA 2749 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter, 28jährig, mit Fähigkeitsausweis, 4 Sprachen, **sucht Stelle** als

GERANTIN

Raum Biel, Bern, Thun bevorzugt. Eintritt 1. Febr. oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre TG 2759 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fachkundige, tüchtige

Restaurationstochter

Französisch sowie etwas Englisch sprechend, **sucht Stelle** in nur guten Betrieb. G. Lustenberger, Schattsiten, **Romoos** LU.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.

Bett-Couch

3teilig

Ottomane, naturhell

mit Fussbrett und verstellbarem Kopfteil, dazu Federkernmatratze mit gutem Bezug (10 Jahre Garantie auf der Einlage) und dem Schoner

pauschal

Fr. 155.-

möbel madörin

LIESTAL

Telephon (061) 84 33 02

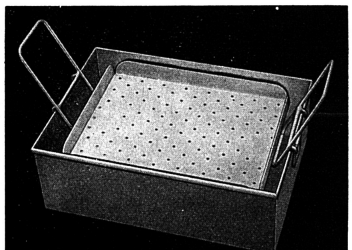
Verlangen Sie unsere reichhaltigen Prospekte über komplette Hotel-Einrichtungen

Frankolieferung in der ganzen Schweiz

10% Anzahlung genügt

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.

Junges Ehepaar sucht Stelle für

Wintersaison

in guten Hotelbetrieb, wenn möglich **in Speisesaal oder Hotelbar.** Kenntnisse im Hotelfach sowie in deutscher und italienischer Sprache sind vorhanden. Offerten an Familie Paris, Pension Altenberg, **Marling-Meran,** Südtirol/Italien.

Pflanzen Sie jetzt

Edelrosen

Im Herbst gepflanzte Rosen wachsen besser an.

Aus unserem **Elitesortiment** empfehlen wir Ihnen besonders:

New York	rot
Sutters Gold	gelb mit Kupfer
Virgo	reinweiss
Gloria Dei	gelb mit rosa Hauch
Crimson Glory	dunkelrot
Eclipse	reingelb
Verschuren	rosa

Stück	1	5	10	25
Fr.	2.80	13.—	24.—	58.—

Prompter Versand in der ganzen Schweiz.

Blumen-Kummer

Baden, Tel. (056) 6 62 88

Um in meinem Beruf weiterzukommen, **suche ich** in einem guten Hotel in der Schweiz (Engadin) eine **Stelle** als

Saucier od. Gardemanger

ab 15. Dezember oder später. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Offerten unter Chiffre SG 2774 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Couple suisse (ex-chef de cuisine et directrice-secrétaire) connaissant les langues, **cherche poste** de

direction-gérance

(saison ou fixe).

Offres à case postale 24440, **Pully.**

FABRIKATION + VERKAUF HGZ-AKTIENGESELLSCHAFT ZÜRICH 11/46

Zufriedene Güste mit einer Kaffeemaschine...

Royal

TELEFON 051/57 14 40

Abfall-Boy

crème lackiert, Decke vernickelt, Einsatz emailliert, Tretmechanik, Höhe 58 cm
Stück nur . . . . . **Fr. 78.-**
Bestellen Sie heute noch
Telephon (041) 2 38 61

Abegglen Pfister AG Luzern

Hotelier-Ehepaar

mit besten Referenzen, in ungekündigter Stellung, **wünscht sich gelegentlich zu verändern.**

Wir suchen in

Pacht oder Direktion

gepflegten Zweisaison- oder Jahresbetrieb, eventuell auch Hotel Garni, von ca. 80 bis 100 Betten.

Zuschriften erbeten unter Chiffre P D 2765 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auf ca. Mai 1962 suchen wir

Direktionsposten

in mittelgrossem Hotel. Wir sind ideenreich, initiativ, fach- und sprachenkundig und seit einigen Jahren in leitender Stellung. (Stadthotel mit Restaurant Français) In unserem neuen Wirkungskreis hoffen wir auf beidseitiges Vertrauen und bieten dafür vollen Einsatz und eine erstklassige Führung des Betriebes. (Entsprechende Referenzen stehen zur Verfügung.)

Offerten sind erbeten unter Chiffre D. P. 2758 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Couple restaurateur hôtelier

rentrant du Congo **cherche d'urgence situation.**

Dispose environ 20000 fr. Ecrire sous chiffre P 161082 X Publicitas Genève.

27jähr. Hotelierssohn, gel. Koch, Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, Fähigkeitsausweis, mit Erfahrung in sämtlichen Sparten des Hotelbetriebs, Sprachen: Franz., Engl., Ital., **sucht Stelle** (auch Saison) als

Sous-Directeur

oder

Aide du patron

Offerten unter Chiffre SD 2779 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Maler- und Tapeziererspezialist

schon als Hotelmaler in Deutschland tätig gewesen, **selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht entsprechenden Wirkungskreis** in gutem Hotel. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Manfred Kaninski, **St. Moritz,** Postfach 225.

Barmaid

(Hotelierstochter), Österreicherin, seriös, mixkundig, Deutsch, Engl., Franz., Ital. sprechend, **sucht Engagement in Wintersportplatz,** evtl. auch als **Serviertochter,** für Dancing. E. Blattl, Schattberg 20, **Kitzbühel** (Tirol).

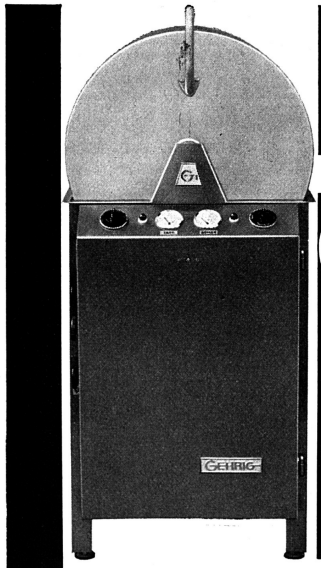
Junge, tüchtige

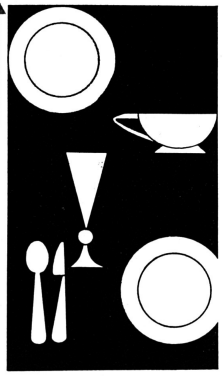
Barmaid

mit guten Fach- und Sprachkenntnissen **sucht Stelle** in nur guten Barbetrieb. Kanton Bern bevorzugt. Iris Willener, **Thun 4,** Telephon (033) 22653

Koch-Commis

3. Gesellen- (Commis-) Jahr, **sucht ab sofort Stellung** in gutem Hause, evtl. französische Schweiz. Angebote mit Nettogehaltsangaben erbeten an Karl-Heinz Tielsticker, **Versmold**/Westf., Tel. 368, Hotel Feldmann (Deutschl.).





G1 die formvollendete schweizerische Geschirrwasch- und Gläser-Spülmaschine. — Trotz kleinstem Raumbedarf, größte Leistung! Sparsamste automatische Waschmittel-Dosierung! Glanztrocknung! — Wir beraten Sie gerne!

GEHRIG

F. Gehrig & Co., Fabrik elektr. Maschinen und Apparate, BALLWIL/LU Telephon 041. 89 14 03

Gewandter

Kellner

Schweizer, 35j., **sucht per sofort oder Wintersaison passende Stelle.** Offerten unter Chiffre G 74042 Y an Publicitas Bern.

Hotelsekretärin Anfängerin

mit Handelsschuldiplom und 6monatiger Sommersaison **sucht Stelle** in der franz. Schweiz zur Vervollständigung der Sprachkenntnisse. R. Wyss, Rest. Rössli, **Utzigen** BE, Tel. (031) 67 24 38.

Restaurationstochter

Deutsch und Französisch sprechend, z.Zt. in England, **sucht auf ca. 10. Dez. gute Saisonstelle.** Off. erbeten an Fam. Reidy, **Marin** NE.

Junger **Schweizer,** im Hotelfach gewandt, **sucht Stelle** als

Chef de réception

in Saison- od. Jahresbetrieb. Off. unter Chiffre FR 2728 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch

20jährig, Österreicher, **sucht Stelle als**

Commis de cuisine

in grösserem Betrieb. Eintritt ab 20. Dezember. Off. an Stigger Hartmann, Siedlungstr. 40, **Haiming**/Tirol (Öst.).

Junge

Köchin

(Schweizerin) **sucht Stelle** in Wintersaison. Bündnerland bevorzugt. Offerten bitte an Frl. Heidi Beer, Berg, **Bigental** BE.

WIENERIN

gebildet, gut aussehend, (Fünfzigerin), **sucht**

Vertrauensposten

in Pension- oder Hotelbetrieb. Verwendbarkeit in allen betrieblichen Belangen gegeben. Zuschriften mit Angabe der Bedingungen erbeten an: Pia Hondt, **Wien VII,** Burggasse 79/8, Österreich.

Jeune Suisse romande, parlant anglais-allemand, **cherche place de**

serveuse

dans restaurant ou tea-room. De préférence pour la saison d'hiver. Offres sous chiffre P 6373 N à Publicitas Neuchâtel.

Tüchtige, erfahrene Person **sucht Stelle** gemäss Vereinbarung als

Alleinköchin

in kleinerem Hotelbetrieb. Offerten an Chiffre AS 16362 Lo, ASSA-Locarno.

Holländ. **Mädchen,** 22 J., Spr. Engl., Franz., Deutsch, Holl. u. Span., **sucht Stelle** in der Schweiz als

Anfangs-Saaltochter

im Jan. u. Febr. 62. Briefe an: Fr. A. E. J. Ypma, Louise de Colignystraat 52III, **Amsterdam** (Holland).

Wiener Chefköchin

mit Schweizerpraxis **sucht Wintersaisonstelle.** Elektroküche, nicht Souterrain. Schönes Zimmer. Antwortschein erbeten. E. Sittsam, **Reichenau** (Niederösterreich).

Wir suchen für jungen, tüchtigen Italiener Stelle für Wintersaison als

Hilfskoch neben Chef

zum Weiterlernen. Ostschw. bevorzugt. Off. an Familie Keller, Hotel Gemse, **Weisstannen** SG, Tel. (085) 80705.

Junger **Mann** (Ecole hôtelière), 4 Sprachen, **sucht**

Saison- oder Jahresstelle für Réception / Sekretariat

in Erstklasshotel. Off. unter Chiffre RC 2752 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 15. Dezember, evtl. 1. Januar 1962

Hilfsköchin (Koch)

oder Praktikantin

in gutes Speiserestaurant. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer im Hause. Lohn nach Vereinbarung. A. Häfliger-Jäger, Küchenchef, Rest. Brühleck, **Winterthur,** Telephon (052) 2 69 88.

Moderner Jahresbetrieb

Hotel mit à-la-carte-Restaurant **sucht tüchtigen**

Commis de cuisine

Fähiger Kraft bieten wir gutbezahlte Dauerstellung. Eintritt raschmöglichst. Offerten mit Unterlagen an Derby-Hotel, **Wil SG.**

Gesucht

Alleinkoch

Anstellung von Mitte Dezember bis Ende September. Offerten an Privat-Hotel Meisser, **Davos-Dorf,** Telephon (083) 3 54 41.

Hotel im Zentrum von Bern

sucht auf 15. Dezember

Nachtportier

in Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre NP 2793 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort

Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetdame, Buffetbursche
Serviertöchter

für à-la-carte-Service

Simmenthalerhof, **Thun.**

Gesucht

per 15. Dezember

2 Saaltöchter

(eventuell Kellner)

Hotel Toggenburg, **Wildhaus.**

Gesucht nach Übereinkunft tüchtiger

Jungkoch od. Commis de cuisine

evtl. Hilfskoch

neben Chef. Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten an H. Heim, Café-Lunch-Room Rex, St.-Jakob-Strasse 6, **Zürich.** Telephon 23 83 04.

Gesucht

in Jahresstelle nach Zürich:

Portier

sprachenkundig und gewandt. Offerten sind erbeten an Werner Steiger, Hotel Neptun, **Zürich 8.**

Hotel Metropol St. Gallen

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationstochter
bestausgewiesen, sprachenkundig, im à-la-carte-Service bewandert (sehr guter Verdienst)

Restaurant-Chasseur
(Garderobe, Patisserie und Zigarettenverkauf)

Chasseur-Portier
Zimmermädchen
Lingère

Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und Zeugnisabschriften mit Photo erbeten an Dir. Ch. Delway, Telephon (071) 23 35 35.

Hotel Metropol St. Gallen

Gesucht zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Buffetdame oder -tochter Lingère

Offerten an Bahnhofbuffet **Chur,** Tel. (081) 2 30 13.

Astoria Hotel Luzern

sucht in Jahresstellen:

Economat-Office-Gouvernante
Zimmermädchen
Chasseur-Telephonist
Officemädchen
Officeburschen

Offerten mit Zeugnissen, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion.

Grand Hotel Vereina, Klosters

sucht auf kommende Wintersaison

Glätterin

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht

für Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte März):

Warenkontrolleur
seriöser Mann für Keller
(Weinausgabe)
Economat-Gouvernante
Küchen-Officegouvernante
Lingerie-Gouvernante
Conducteur-Chauffeur
Etagenportier
Telephonist, Chasseure

Bitte Offerten an Direktion Grand Hotel Kurhaus, **St. Moritz** Telephon (082) 3 37 12.

Gesucht

in sehr gut frequentierte Dancing-Bar tüchtige, ehrliche und freundliche

BARMAID

Gefl. Offerten an Kulm-Hotel, **Valbella-Lenzerheide.**

Gesucht

nach Arosa für die kommende Wintersaison:

Saaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre ST 2780 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu baldigem Eintritt in Dauerstellung eine flinke, zuverlässige

Angestellte für Buffet

Geregelte Arbeitszeit, Einerzimmer im Hause, gute Entlöhnung. Café Ritz, **Zug,** Telephon (042) 4 09 60.

Gesucht für sofort

Buffettochter (evtl. Anfängerin)
Tochter für Lingerie

Geregelte Arbeitszeit wie Freizeit. Offerten erbeten an Restaurant Bahnhof, **Zofingen.** Telephon (062) 8 14 07.

Wir suchen:

per 1. oder 15. Dezember 1961

Rest.-Kellner
Commis de rang

Offerten erbitten wir an: Dir. Maurer, Restaurant Mövenpick Ueberland, Ueberlandstr. 166, **Zürich.**

MÖVENPICK

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
Nr. 47

Offene Stellen
Emplois vacants

Gesucht: Buffetdame, Buffettochter. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an M. Stalder, Alfa-Hotel, **Basel-Birsfelden.** (505)

Gesucht für Wintersaison: **Saaltöchter,** fachkundig. Offerten an Hotel Continental, **Crans s/Sierre.** (506)

Gesucht für Wintersaison: junge **Köchin** oder **Hilfsköchin,** neben Hausfrau, **Küchenmädchen, Zimmermädchen,** nachmittags Service-Mithilfe im Verkauf von Patisserie in Tea-Room. Offerten an Restaurant Tea-Room Le Prado, **Crans s/Sierre** (Wallis). (507)

Gesucht: Alleinkoch, tüchtig, erfahren in Spezialitäten, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Fam. G. Hoffmann-Huber, Gasthof zum Ochsen, **Villmergen** AG. (510)

Gesucht: Officemädchen oder -bursche, Saal-Restauranttochter, Anfangssaaltochter, Hilfszimmermädchen. Offerten an Familie Widmer-Amman, Posthotel Rösli, **Gstaad.** (511)

Gesucht per Ende November eventuell nach Übereinkunft **Serviertochter.** Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit. Hotel Schwert, **Netstal.** Telephon (058) 5 10 73. [100]

Gesucht junge, sprachenkundige **Büropraktikantin,** mit Verpflichtung für ein Jahr. Offerten sind zu richten an Hotel Stoller, **Zürich.** (512)

Wir suchen für die Wintersaison: **Warenkontrolleur,** seriösen **Mann für Keller** (Weinausgabe)**, Economatgouvernante, Küchenofficegouvernante, Lingeriegouvernante, Conducteur-Chauffeur, Etagenportier, Telephonist, Chasseurs.** Offerten an Grand Hotel Kurhaus, **St.Moritz.** Telephon (082) 3 37 12. (513)

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

Stellengesuche
Demandes de places

Bureau und Reception

Empfangs-Volontärin, 22jährig, Abschlussprüfung der Hotelfachschule Tegernsee und Dolmetscherexamen der engl. und franz. Sprache, sucht Stelle in Erstklasshotel auf 1. Januar 1962. Offerten an Ida Schaurer, Dammstrasse 1, **Ingelheim-Nord** (D.). (800)

Saal und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten, eventuell Aushilfe. Offerten unter Chiffre 797

Commis de rang/Kellner, Italiener, strebsam, sucht passende Stelle in gutem Hause. Offerten an Raffaeli Mareno, Via Leonardo da Vinci 146, **Viareggio** (Italia). (795)

Kellner, alleinstehend, seriös, flink, sucht Engagement in Arbeiterrestaurant oder in bürgerliches Hotel. Offerten unter Chiffre 798

Sommelier, 40 ans, 4 langues, cherche place saison ou à l'année libre à partir de décembre. Offres à J. Calame, Casa Genziana, **Gordola** Tl, Téléphone (093) 8 46 13. (790)

Küche und Office

Cuisinier, cinquantaine, cherche place dans petit hôtel, à l'année ou saison d'hiver, lac Léman ou éventuellement Valais Offres sous chiffre (780)

Chefkoch, gesetzten Alters, ledig, sprachenkundig, entremetskundig, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Saisonstelle mit Alpbetrieb im Sommer. Offerten an A. 14, postlagernd Transit, **Bern.** (796)

Jeune garçon de 15½ ans cherche place comme **apprenti cuisinier.** Offres sous chiffre 793

Jeune homme cherche pour le printemps place **d'apprenti cuisinier** dans hôtel-restaurant en Suisse romande. Offres sous chiffre 801

Koch, 29jährig, Österreicher, sucht Stelle als **Chef de partie** in Saison. Offerten unter Chiffre 799

Officebursche sucht sofort Stelle. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 794

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

3050 **Economat-Officegouvernante, Zimmermädchen, Restauranttochter, Chasseur-Telephonist, Buffettochter-Kaffeeköchin,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.
3058 **Hausbursche, Officebursche,** sofort, kleineres Hotel, Baselland.
3060 **Buffettochter** eventuell **-bursche, Buffetdame,** sofort, Bahnhofbuffet, Graubünden.
3061 **Küchenmädchen,** sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
3062 **Zimmermädchen,** sofort, Passantenhotel, Bern.
3067 **Portiers,** Deutsch sprechend, sofort, Passantenhotel, Basel.
3081 **Restauranttochter,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Engadin.
3093 **Hausbursche, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Koch,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Engadin.
3097 **Buffetdame, Zimmermädchen, Buffettochter, Hilfsgouvernante,** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
3107 **Serviertochter,** sofort, Restaurant, Basel.
3114 **Kellerbursche, Officemädchen, Officegouvernante, Chef d'étage,** nach Übereinkunft, **Kaffeeköchin,** Mitte Januar, **Chasseur,** 1. Dezember, **Commis de cuisine,** Mitte Februar Erstklasshotel, Zürich.
3127 **Buffetdame, II. Sekretärin,** nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Kanton Bern.
3136 **Logentournant,** nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zürich.
3137 **Küchenchef, Buffettochter** oder **-bursche,** nach Übereinkunft, **Hausbursche-Portier, Lingère,** 1. Dezember, Hotel-Restaurant, Badeort, Aargau.
3141 **Alleinkoch, Alleinzimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
3144 **Küchenchef,** sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
3147 **Commis de rang, Etagenportier, Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Bern.
3150 **Saaltochter,** sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
3152 **Saaltochter,** 1. Dezember, Hotel 80 Betten, Zürich.
3153 **Buffettochter** oder **-bursche, Lingère,** sofort oder 1. Dezember, Restaurant, Basel.
3179 **Küchenbursche, Buffettochter,** nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Basel.
3196 **Koch-Patissier, Buffettochter, Haus-Officebursche, Personalzimmermädchen, Lingeriemädchen,** 1. oder 15. Dezember, mittelgrosser Betrieb, Kanton Neuenburg.
3198 **Sekretärin,** sprachenkundig (Schweizerin), sofort, Hotel 80 Betten, Wallis.
3199 **Alleinkoch,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
3200 **Portier-Hausbursche,** sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
3205 **Küchen-Hausmädchen,** nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton St. Gallen.
3227 **Restauranttochter,** nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
3235 **Buffetpraktikantin, Kellerbursche,** nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.
3244 **Commis de cuisine** (Schweizer), 1. Dezember, Hotel 80 Betten, Zürich.
3251 **Küchenmädchen, Officemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Wallis.
3254 **Commis de cuisine,** 1. Dezember, Hotel 50 Betten, Bodensee.
3261 **Buffettochter,** sofort, Restaurant, Basel.
3266 **Chef-Saucier-Sous-chef, Commis de cuisine, Hausbursche, Buffetdame, Serviertochter, Köchin,** 1. Dezember, Restaurant, Kanton Fribourg.
3281 **Commis de cuisine, Officebursche,** sofort, Erstklasshotel, Basel.
3289 **Nachtportier,** sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Bern.
3291 **Buffettöchter, Saaltochter,** nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Bern.
3300 **Anfangssekretär** (perfekt Französisch sprechend)**, Commis de cuisine,** sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel, Zürich.
3303 **Zimmermädchen,** sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
3304 **Buffetdame, Kellner,** Mitte Dezember, Passantenhotel, Basel.
3306 **Serviertöchter,** 1. Dezember, Restaurant, Basel.
3309 **Hilfsköchin, Küchenmädchen,** nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
3312 **Köchin** eventuell **Hilfsköchin** oder **Koch,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
3313 **Zimmermädchen,** 1. Dezember, Hotel 90 Betten, Zürich.
3315 **Anfangsserviertochter,** sofort, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
3335 **Barmaid** eventuell **Anfängerin,** sofort, kleines Hotel, Kanton Fribourg.
3337 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
3339 **Hausbursche-Portier,** 1. Dezember, **Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Küchenmädchen,** sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3355 **Lingeriemädchen,** Mitte Dezember, Passantenhotel, Bern.
3356 **Obersaaltochter,** sprachenkundig, nach Übereinkunft, grosses Passantenhotel, Basel.
3357 **Küchenbursche-Casserolier,** sofort, Passantenhotel, Basel.
3358 **Restaurantkellner,** oder **-tochter, Lingère-Wäscherin,** 1. Dezember, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
3361 **Buffetdame** oder **-tochter,** sofort, Hotel 50 Betten, Nähe Basel.
3364 **Alleinkoch** oder **-köchin,** Dezember, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
3367 **Allgemeingouvernante, Lingère, Officemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg.
3372 **Alleinkoch, Küchenmädchen,** sofort, kleines Hotel, Kanton St. Gallen.
3374 **Commis de cuisine, Chef de partie,** sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
3379 **Küchenmädchen,** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
3380 **Garderobière, Hausmädchen** oder **-bursche,** sofort, Grossrestaurant, Basel.
3382 **Zimmermädchen-Tournant, Lingeriemädchen,** sofort, Passantenhotel, Basel.
3384 **Hausbursche-Tournant, Lingeriemädchen,** sofort, Passantenhotel, Basel.

Wintersaison-Stellen
Places d'hiver — Posti invernali

3055 **Kaffeeköchin, Hilfsgouvernante,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
3057 **Nachtportier,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Engadin.
3069 **Patissier-Koch, Kaffeeköchin** eventuell **Buffettochter,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
3070 **Saaltochter, I. Lingère, Zimmermädchen,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
3084 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Wallis.
3085 **Gouvernante, Buffetdame** oder **-tochter, Officemädchen, Lingeriemädchen,** Wintersaison, **Sekretärin-Journalführerin,** Ende November, Hotel 60 Betten, Graubünden.
3090 **Wäscherin-Glätterin, Haus-Küchenbursche** oder **-mädchen, Commis de cuisine,** Anfang Januar, kleineres Hotel, Kanton Luzern.
3099 **Köchin,** sofort oder nach Übereinkunft (eventuell Jahresstelle), kleines Hotel, Engadin.
3100 **Köchin, Serviertochter, Zimmermädchen,** Mitte Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
3105 **Saaltöchter** oder **Kellner, Buffettochter** oder **Economatgouvernante,** Mitte Dezember, Hotel 120 Betten, Engadin.
3108 **Commis de cuisine,** Wintersaison, Hotel 40 Betten, Wallis.
3109 **Saal-Restauranttöchter, Zimmermädchen, Officemädchen, Lingeriemädchen, Küchenchef,** Wintersaison, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
3121 **Alleinzimmermädchen,** Wintersaison, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
3122 **Lingeriemädchen** oder **Glätterin-Stopferin,** Wintersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

Direktor/Chef de réception/Kassier, 35jähr., Deutsch, Franz., Engl., Ital., nach Übereinkunft bis Mitte Jan.
Sekretär- / Kellnerpraktikant, 19jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., sofort bis Februar 1962.
Bureaupraktikant, 34jährig, Deutsch, Franz., Engl., Span., sofort bis 15. Dezember.
Küchenchef, 62jährig, sofort bis 15. Dezember.
Chef de partie, 37jährig, sofort bis 15. Dezember.
Commis de cuisine, Deutscher, 22jährig, sofort bis 5. Dezember.
Oberkellner, 58jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., sofort bis 10. Dezember.
Concierge/Nachtconcierge, 42jähr., Deutsch, Franz., Engl., ab sofort.
Etagenportier / Chauffeur / Conducteur, 36jährig, Deutsch, Franz., etwas Engl., sofort bis 10. Dezember.
Hilfsportier/Hilfssekretär/Chasseur, Italiener (in der Schweiz aufgewachsen), 27jährig, Deutsch, Franz., etwas Ital., 1. Dezember bis Anfang März.

Sekretärin, 26jährig, Deutsch, Franz., Engl., etwas Ital., 1. Dezember bis Anfang März.
Sekretärin-Praktikantin, 21jährig, Deutsch, Franz., Engl., Januar bis April 1962.
Saaltochter/Serviertochter, 39jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., sofort bis 15. Dezember.
Zimmermädchen, 37jährig, Deutsch, Engl., Ital., etwas Franz., sofort bis Wintersaison

Aushilfen über Weihnachten/Neujahr:

Hilfsportier / Chasseur, Österreicher, 17jährig, Deutsch, etwas Engl., 26. Dezember bis 7. Januar (Engadin bevorzugt).
Hilfsportier / Chasseur, Österreicher, 17jährig, Deutsch, Engl., etwas Ital., 27. Dezember bis 7. Januar (Engadin bevorzugt).
Chasseur / Kellnerpraktikant / Hilfsportier, 18jährig, Deutsch, Franz., etwas Engl., 23. Dez. bis 3. Jan.
Hilfssekretär/Chasseur, 20jährig, Deutsch, Franz., Engl., Span., etwas Ital., 20. Dezember bis 20. Jan.

Bewerbungsunterlagen mit Personalien und Photo werden sofort zugeschickt auf Anfrage an: Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel, Telephon (061) 34 86 97.

3123 **Chef-Bonkontrolleur, Hilfs-Etagengouvernante** (Schweizerin)**, Küchenmädchen, Maler,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
3129 **I. Sekretärin, Zimmermädchen** (beides Schweizerinnen)**, Buffetdame, Buffettochter, Chef de partie, Barmaid, Demi-Chef,** sofort, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
3145 **Küchenchef,** Wintersaison, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
3146 **Küchenchef,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
3160 **Conducteur-Chauffeur, Lingère, Hilfszimmermädchen, Allgemeingouvernante,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Engadin.
3165 **Serviertochter, Hausbursche, Zimmermädchen** eventuell **Anfängerin,** Wintersaison, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
3168 **Chef-Gardemanger, Chef-Tournant, Casserolier, Argentier, Chasseur, Skiman,** Wintersaison, Erstklasshotel, Berner Oberland.
3173 **Saucier, Patissier, Gardemanger, Voiturier,** sprachenkundig, **Conducteur-Chauffeur,** Wintersaison, Erstklasshotel, Engadin.
3181 **Glätterin, Küchenbursche,** Wintersaison, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
3184 **Barmaid-Anfängerin,** sofort (eventuell Jahresstelle), Hotel 30 Betten, Kanton Bern.
3185 **Zimmermädchen, Köchin,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Graubünden.
3189 **Commis-Patissier, Grill-Koch, Chasseur** (Schweizer), Telephonist, Dezember, Hotel 150 Betten, Graubünden.
3192 **Küchenchef-Alleinkoch, Zimmermädchen** (Schweizerin), **Saaltochter,** Mitte Dezember, Hotel 70 Betten, Graubünden.
3195 **Officemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
3202 **Hausmädchen, Küchen-Officemädchen, Buffetpraktikantin,** Wintersaison, Hotel 110 Betten, Graubünden.
3206 **Köchin** für Direktionshaushalt, nach Übereinkunft, Hotel Berner Oberland.
3207 **Saal-Restauranttochter, Saaltochter** eventuell **Anfängerin, Lingère, Lingeriemädchen,** Wintersaison, Hotel 60 Betten, Engadin.
3211 **Küchenmädchen,** Wintersaison, Hotel 60 Betten, Graubünden.
3214 **Saucier, Buffettochter** oder **Gouvernante,** nach Übereinkunft, Hotel 130 Betten, Graubünden.
3219 **Saucier-Chef-Remplaçant, Personalkoch** oder **-köchin, Küchen-Officemädchen** oder **-bursche, Zimmermädchen, Stopferin, Lingeriemädchen, Saal-Hallentochter** oder **-kellner, Commis de salle,** Wintersaison, Hotel 120 Betten, Berner Oberland.
3229 **Entremetier,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden.
3230 **Bonkontrolleur** (Sekretär), nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden.
3231 **Saaltochter, Anfangs-Saaltochter, Officemädchen** oder **-bursche, Hilfszimmermädchen,** Wintersaison, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
3238 **Restauranttöchter, Officemädchen** oder **-burschen, Hausbursche,** Wintersaison, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
3246 **Office-Lingeriemädchen,** Wintersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.
3247 **Küchenburschen,** Wintersaison, Hotel 70 Betten, Wallis.
3249 **Conducteur-Chauffeur, Lingeriegouvernante,** Wintersaison, Erstklasshotel, Engadin.
3255 **Servieröchter** eventuell **Anfängerinnen,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
3258 **Küchenbursche,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3260 **Economatgouvernante,** Wintersaison, Hotel 80 Betten, Engadin.
3262 **Oberkellner, Kaffeeköchin, Officemädchen,** Wintersaison, Hotel 60 Betten, Graubünden.
3283 **Lingère,** nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
3284 **Kellner** (Schweizer oder Deutscher)**, Lingeriegouvernante,** Dezember, Hotel 60 Betten, Engadin.
3286 **Alleinportier-Hausbursche,** Wintersaison, kleineres Hotel, Graubünden.
3287 **Küchen-Office-Lingeriemädchen, Commis de cuisine-Patissier,** Wintersaison, Hotel 50 Betten, Graubünden.
3293 **Wäscher(in),** Dezember, Hotel 120 Betten, Graubünden.
3294 **Küchenbursche,** Wintersaison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
3295 **Oberkellner,** nach Übereinkunft, **Restauranttöchter,** ca. 1. Dezember, Hotel 100 Betten, Engadin.
3297 **Portier-Hausbursche, Köchin** oder **Küchenmädchen, Saalpraktikantin,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
3311 **Zimmermädchen,** 1. Dezember, kleineres Hotel, Waadt.
3314 **Casserolier-Küchenbursche,** Wintersaison, Hotel 110 Betten, Kanton St. Gallen.
3319 **Chef-Entremetier, Chef-Gardemanger, Commis de rang, Nachtconducteur** (nur Schweizer Personal), Wintersaison, Hotel 160 Betten, Engadin.
3325 **Officemädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graubünden.
3326 **Portier, Patissier, Buffettochter, Zimmermädchen, Economat-Hilfsgouvernante, Officemädchen, Restauranttochter, Glätterin,** Mitte Dezember, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
3332 **Hausbursche, Serviertochter** eventuell **Anfängerin,** nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Wallis.
3336 **Commis de cuisine,** Mitte Dezember, Hotel 50 Betten, Wallis.
3338 **Küchenbursche,** sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.
3343 **Küchen-Officebursche,** Dezember, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
3347 **I. Commis de cuisine,** restaurationskundig, oder **Entremetier,** restaurationskundig, **Etagenportier,** sprachenkundig (Schweizer), Wintersaison, Hotel 50 Betten, Engadin.
3350 **Nachtportier,** sprachenkundig, Wintersaison, Hotel 160 Betten, Engadin.
3351 **Saaltochter, Office-Küchenmädchen,** Wintersaison, Hotel 60 Betten, Graubünden.
3353 **Officebursche, Lingère,** Mitte Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
3365 **Tochter als Stütze für Bureau und Service,** sprachenkundig, **Alleinsaaltochter,** Wintersaison, kleines Hotel, St. Moritz.
3370 **Argentier, Saaltochter** eventuell **Anfängerin,** sofort, Hotel 150 Betten, Berner Oberland.
3376 **Küchenbursche, Officebursche,** Dezember, Hotel 80 Betten, Kanton Glarus.
3388 **Zimmermädchen,** servicekundig, Mitte Dezember, kleineres Hotel, Kanton Waadt.

Lehrstellen

3228 **Kochlehrling,** nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Luzern.
3378 **Kochlehrling,** sofort, Restaurant, Basel.

Aushilfsstellen
Remplacements — Aiuti e supplenze

3358 **Officebursche** oder **-mädchen,** Anfang oder Mitte Dezember, für 1–2 Monate, Passantenhotel, Basel.
3363 **Koch,** ab 25. November bis 18. Dezember, Hotel 40 Betten, Thurgau.

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).

8724 **Fille d'office,** saison d'hiver, hôtel 70 lits, Valais.
8743 **Repasseuse,** 15 décembre, hôtel moyen, Valais.
8748 **Fille d'office, casserolier,** saison d'hiver, hôtel moyen, Oberland bernois.
8758 **Cuisinière,** pour le personnel, **gouvernante d'office,** saison d'hiver, grand hôtel, Valais.
8789 **Commis pâtissier,** de suite, grand restaurant, lac Léman.
8793 **Aide-lingère,** de suite, hôtel moyen, Vaud.
8794 **Fille d'office, lingère,** saison d'hiver, hôtel moyen, Valais.
8804 **Fille de maison, lingères,** de suite, hôtel 100 lits, Alpes vaudoises.
8810 **Portier de nuit** (parlant anglais,) **casserolier,** 12 décembre, grand hôtel, Vaud.
8819 **Garçon de maison-portier** (parlant français)**, cuisinière,** de suite, hôtel moyen, lac Léman.

Anfangskaffeeköchin
(wird angelernt) **in Jahresstelle nach Zürich**
gesucht
Offerten unter Chiffre AK 2756 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Park-Hotel Pontresina
sucht
Zimmermädchen
zur Aushilfe für die Zeit vom 10. 12. 1961 bis 15. 1. 1962. Offerten an E. Hofer, Dir.

Gesucht
in Hotel von 30 Betten
Alleinzimmermädchen
(möglichst Deutsch sprechend)
Alleinkoch oder Küchenchef
auf Mitte Dezember
Offerten erbeten an Hotel Gertsch, **Wengen.** Telephon (036) 3 47 24.

Gesucht
in sehr gutes, kleines Stadthotel-Restaurant mit französischer Küche und neuzeitlichen Spezialitäten bestqualifizierten
Alleinkoch
Für initiativen und seriös kalkulierenden Mitarbeiter angenehme Dauerstelle.
Offerten bitte unter Chiffre AK 2652 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel International, Basel
sucht per sofort
Commis de rang
Anfragen an die Direktion.

Gesucht
auf 1. Dezember 1961
Hausbursche
der für allg. Arbeiten im Restaurant und Keller eingearbeitet werden kann. Die Stelle eignet sich für alleinstehenden, willigen, ehrlichen Mann, der bei uns familiären Anschluss findet. Geboten werden dazu guter Lohn plus Kost und Logis. Fam. Frank-Zurkirchen, Rest. Eisenbahn, **Luzern.**

Derby-Hotel, Wil
sucht per sofort in Jahresstelle tüchtigen
Commis de rang
in modernes, gepflegtes Restaurant. Offerten an Derby-Hotel, **Wil SG.**

Hotel National Rialto, Gstaad
Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle tüchtiges
Zimmermädchen
Offerten erbeten an F. Burri-Gauch.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:
Portier-Hausbursche
Küchen-Officemädchen
Lingeriemädchen
(in vollautomatischen Betrieb)
Gefl. Offerten an Kulm-Hotel, **Valbella-Lenzerheide.**

Gesucht
Bureau-Praktikantin
(sprachenkundig). Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Einführung in sämtliche Sparten des Hotelbureaus. Dauer des Praktikums 6 Monate. Hernach Anstellung als Sekretärin.
Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und evtl. Referenzen an Jos. P. Genelin, Hotel Bristol, **Bern,** Telephon (031) 2 01 01.

Gesucht
für Wintersaison tüchtige, sprachenkundige
Restaurationstochter
Eintritt: 1. Dezember 1961. Offerten erbeten an Gipfelrestaurant Weisshorn, **Arosa.**

Kleinhotel in St. Moritz sucht
Stütze
Sprachen-, Bureau- und Servicekenntnisse erwünscht, sowie
Alleinsaaltochter
für die Wintersaison. Offerten erbeten an die Aurora, **St. Moritz.**

Gesucht
in **Jahresbetrieb** auf Frühjahr 1962 für Hotel ersten Ranges, (70 Betten) am Genfersee

Direktor oder Direktor-Ehepaar

als **Stütze der Besitzer,** Frau aktive Gouvernante. Nur sprachen- und fachkundige Bewerber mit Erfahrung, die auf Dauerstelle reflektieren unterbreiten Offerte mit Lebenslauf, Photo, Zeugnissen, Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre DD 2698 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach St. Moritz in Grosshotel I. Klasse

qualifizierte

II. Barmaid/Hallentochter
sprachenkundige
Lingeriegouvernante
Saucier
Gardemanger
Entremetier
Rôtisseur
Chef Tournant
Voiturier/Sportsman
sprachenkundig
Conducteur
versiert, sprachenkundig, mit Fahrbewilligung B

Gefl. Offerten unter Chiffre SM 2700 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bahnhofbuffet SBB, Basel

sucht zum Eintritt nach Übereinkunft in gutbezahlte Jahresstellen

Buffetdame
Buffethilfe
Aide-Gouvernante
Commis de cuisine

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an **Bahnhofbuffet SBB, Basel** (Chs. Müller-Soutter).

Carlton Hotel, St. Moritz

sucht für die Wintersaison

Lingeriemädchen
Personal-Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

Gesucht nach Zürich

Zimmermädchen

sprachenkundig, in Jahresstelle per 1. Dezember 1961. Offerten erbeten an die Direktion, Hotel Engematthof, **Zürich 2.**

On demande bon

cuisinier

pour entrée immédiate ou à convenir. Faire offres avec certificats et prétentions de salaire au Café-Restaurant de la Place, **Le Locle,** téléphone (039) 5 24 54.

Hotel mit 70 Betten

sucht für lange Wintersaison (20. Dez. bis Ende April)

Küchenchef-Alleinkoch
Casseroliers-Küchenburschen
Officemädchen
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Saal- u. Restaurationstöchter

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hotel Meyerhof, **Hospental** (Uri), Telephon (044) 6 72 07.

GSTAAD-PALACE

sucht für die kommende Wintersaison 1961/62 evtl. auch Sommersaison noch folgendes Personal:

Lingeriegouvernante
Kaffeeköchin
Tournante (Economat und Kaffeeküche)
Eisbahnarbeiter
Hilfsmechaniker

Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild sind zu richten an: Direktion Palace Hotel, **Gstaad,** Abteilung Personal. Telephon (030) 9 44 55.

LUXUSHOTEL
sucht auf ca. 15. Januar in Jahresstelle gewandte, selbständige

Sekretärin

(deutsch, französisch, englisch, italienisch in Wort und Schrift) bei sehr guter Entlöhnung.
Nur erstklassige Bewerberinnen wollen sich melden unter Beilage von Foto und Zeugnisabschriften unter Chiffre LU 2706 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bären, Bern

Modernstes Hotel, 80 Betten sucht deutsch, franz. und engl. sprechende

Büropraktikantin

für die Dauer von 1 Jahr (6 Monate Praktikum mit Lohn und weitere 4 bis 6 Monate als Sekretärin).
Interessante Arbeit in der Réception, Kasse, Buchungsmaschine und alle vorkommenden Büroarbeiten.
Schweizerinnen erhalten den Vorzug. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo an die Direktion Hotel Bären, **Bern,** Tel. (031) 2 33 67.

Wir suchen
in bestbekannten, grösseren Hotel-Restaurationsbetrieb in gutbezahlte Jahresstellen:

Serviertochter oder Kellner
sprachenkundig, Schichtenbetrieb
Commis de cuisine
in grössere Brigade, guter Lohn
Hausbursche sprachenkundig
Nachtportier-Hausbursche
sprachenkundig
Lingeriemädchen
mit Praxis als Stopferin oder Näherin, geregelte Freizeit

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an H. Zaugg, Dir., Hote Volkshaus, Winterthur.

Für das
Hotel Kurhaus Handeck
wird auf Frühjahr 1962 gesucht:

Geranten-Ehepaar

evtl.

Gerantin

Erfordernisse: Vorzüglich ausgewiesene, initiative Fachleute (Schweizerbürger) mit der Fähigkeit, unser bekanntes und gediegen eingerichtetes Hotel mit 60 Betten, jeweils während ca. 5 Monaten im Sommer in altbewährter Tradition zu führen und weiter zu entwickeln.
Sprachen: Englisch, Französisch und Italienisch erwünscht.
Geboten wird: Hohes Fixum, interessante Umsatzbeteiligung und Prämienanteil am Betriebsergebnis I, sowie weitgehende Selbständigkeit.
Bewerber sind gebeten, ihre handschriftlichen Offerten mit Lebenslauf, Photo und Referenzen bis 10. Dezember 1961 einzureichen an die:

Direktion der Kraftwerke Oberhasli AG., Innertkirchen.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht in Jahresstelle:

Chef d'étage

mit Berufserfahrung in Erstklasshotels.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an die Direktion.

Hotel Bristol, Bern

sucht

Commis de rang
(deutsch sprechend)

Saaltochter
für Spezialitäten-Restaurant

Jahresstellen mit guter Verdienstmöglichkeit. Stellenantritt baldmöglichst. Den Offerten sind Zeugniskopien und Photo beizulegen.

Für unsern regen Restaurationsbetrieb sowie für den neu zu eröffnenden Grill-Room suchen wir

2 tüchtige Oberkellner

Saison 20. April bis 10. Oktober. Gut ausgewiesene Bewerber belieben ihre detaillierten Offerten mit Bild einzureichen an **Bad Schinznach AG. in Schinznach-Bad** (Aargau).

Wir suchen

I. Sekretär (Vertrauensposten)
Restaurationstochter
Buffettochter

Offerten an Dir. Koch, Hotel Des Alpes, **Luzern**

Erstklass-Stadthotel

sucht in Jahresstelle

Personal-Sekretär(in)

versiert in allen Personalfragen (Anstellung, Einführung, Fürsorge, Lohnabrechnung) sowie Waren- und Inventarkontrollen. Mehrjährige Hotelerfahrung erwünscht.

Ausführliche Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre PE 2512 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Gesucht tüchtiger

Gardemanger, Chef de partie

auf Ende Dezember. Offerten an Direktion Hotel zum Storchen, **Zürich.**

Ermitage, Schönried

sucht für die kommende Winter-Saison

Eismeister
Eisbahngehilfen

Offerten erbeten an die Direktion des Hôtel Ermitage, Schönried BO.

Für unser bekanntes Hotel-Restaurant
suchen wir jungen, initiativen

Chef de cuisine

zu 2 Köchen und 2 Lehrlingen. Wir legen grossen Wert auf eine erstklassige französische Küche mit auserlesenen Spezialitäten. Offerten mit Unterlagen an E. Schriber, Gerant, Hotel-Restaurant Le Mazot, **Baden.**

Buffetfräulein

in Jahresstelle gesucht

Interessanter vielseitiger Vertrauensposten mit Eintritt nach Übereinkunft. Evtl wird initiative Anfängerin angelernt. Anfragen mit Zeugnisabschriften und Photo an

HOTEL SONNENBERG, ZÜRICH 7.

Grand Hotel National, Luzern

sucht für die Frühjahrs- und Sommersaison 1962:

Réceptionnaire-Caissier
Kenntnisse der National-Maschine erforderlich

Réceptionnaire-Maincourantier
Kenntnisse der National-Maschine erforderlich

Réceptionnaire

I. Kontrolleur
(erfahrener)

Hilfskontrolleur

II. Telephonist(in)

Chasseur

II. Economat-Gouvernante

Chefs de partie

Commis de cuisine

Küchenburschen

Officeburschen od.-mädchen

Gesucht
in Saison- oder Jahresstellen:

Saaltochter

sowie

Lingère

Eintritt 10. Dezember. Sehr guter Verdienst. Offerten an Hotel Maria, **Sils-Maria.**

Wir suchen
tüchtigen

Patissier-Confiseur

(Schweizer) in Jahresstelle. Modernst eingerichtete Patisserie in Hotel mit Tea-Room und Confiserie in der Ostschweiz. Guter Verdienst. Geregelte Freizeit. Offerten mit Unterlagen an die Direktion des Derby Hotel, **Wil** SG.

Grand hôtel Ier ordre à Genève

possédant installation ultra-moderne de lingerie **cherche pour date à convenir**

gouvernante de lingerie

expérimentée. Logée et nourrie.

Faire offres avec curriculum vitae et prétentions de salaire sous chiffre GH 2192 à l'Hôtel-Revue Bâle 2.

Gesucht
per 15. Dezember 1961, evtl. früher

Saucier

in grössere Brigade für interessante Dauerstelle nach Luzern. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre SA 2620 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht wird

Lingère

auf den 1. oder 15. Dezember. Gefl. Offerten mit Referenzen an Hotel Bristol, **Zermatt.**

Gesucht
in Jahresstelle tüchtige

Barmaid

Eintritt 1. Dezember 1961. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre BM 2587 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in alkoholfreies Passantenhotel in der Ostschweiz

Büropraktikant

(Schweizer), sprachenkundig, kaufmännische Ausbildung erwünscht. Eintritt auf anfangs November oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch an Rätisches Volkshaus, **Chur.**

Hotel- und Bädergesellschaft, Leukerbad

sucht für die Winter- und Sommersaison:

Zimmermädchen
Saaltöchter
Saalpraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind an Herrn Dir. A. Willi, zu richten.

Gesucht nach Grindelwald

Serviertochter
nette, freundliche, **evtl. Anfängerin**
(Französisch erwünscht)

Köchin oder Mädchen
das gut kochen kann

Anfangsportier

Familienanschluss. Offerten mit Photo bitte an Familie Jossi-Roth, Hotel-Restaurant Bodenwald, **Grindelwald.** Telephon (036) 2 22 42.

Gesucht
in gutgeführtes Passantenhotel und -restaurant tüchtige, im Speise- und à-la-carte-Service versierte

Restaurationstochter oder -kellner

(Chef de rang)

Sehr hoher Verdienst, geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an R. Homberger, Hotel Sonne, **Herzogenbuchsee.**

Hotel Acker, Wildhaus

sucht nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle:

Chef de Service-Oberkellner
Saalkellner/Saaltochter
Portier-Hausbursche
Zimmermädchen
evtl. Anfängerin
Buffettochter
evtl. Anfängerin

Gesucht
per sofort in ruhiges Sport- und Familienhotel

Commis de cuisine-Patissier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Angabe des gewünschten Lohnes richte man an das Bellavista-Sporthotel, **Davos 2.** Telephon (083) 3 51 83.

GRAND HOTEL SUISSE ET MAJESTIC, MONTREUX

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

gouvernante d'étage
(expérimentée et connaissant les langues)

dame de buffet
garçon de buffet

On est prié d'envoyer les offres détaillées à la Direction.

Gesucht
per 15. Dezember 1961, evtl. früher tüchtige, versierte

Buffetdame
in grossen Restaurationsbetrieb nach Luzern. Ebenso

Buffettochter oder Schenkbursche

Beides gutbezahlte Jahresstellen. Offerten erbeten unter Chiffre GB 2619 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort nach Zürich in neueröffnete Bar sprachenkundige, bestqualifizierte

Barmaid

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Plaza, Restaurant Lido, **Zürich.**

Gesucht junger

Alleinkoch

für Wintersaison. Gutbezahlte Saisonstelle. Telephon (022) 42 04 53 oder Restaurant du Téléphérique, **Château d'Œx,** Telephon (029) 4 67 96.

Café-Restaurant Capellerhof, Chur

sucht per sofort

Küchenbursche

jüngere, flinke

Serviertochter
für Tea-Room

Gutbezahlte Jahresstellen, geregelte Arbeitszeit.

Secrétaire-aide du patron

demandée

pour saison hiver et saison été 1962 (bureau, services, économat). Poste pour personne de langue allemande, parlant français et sachant taper à la machine. Faire offre avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à Hotel Mont-Riant, **Leysin** (Alpes vaudoises).

Nach Zürich gesucht

Kaffeeköchin
II. Kaffeeköchin

Offerten unter Chiffre F Z 2703 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige

Köchin

neben Patron, sehr guter Lohn, gute Freizeit, in Kanton Zürich. Offerten unter Chiffre KN 2709 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
auf 1. Dezember (oder nach Vereinbarung) nette, selbständige

KÖCHIN

in Speiserestaurant. Gutbürgerliche Küche. Guter Lohn, geregelte Freizeit, Familienanschluss sind zugesichert. Offerten oder Telephon an Familie A. Gimmi-Maurer, Rest. Linde, **Mellingen** AG. Telephon (056) 3 34 19.

Gesucht
auf anfangs Januar 1962:
junger

Koch oder Köchin
Restaurationstochter od. Kellner
Buffettochter
Mädchen
für Zimmer und Lingerie
Küchenbursche u. Küchenmädchen

Offerten an die Direktion Hotel Kurhaus **Weissbad** AI.

Gesucht für die Wintersaison

Personal-Kaffee-Koch/Köchin
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Hotel Garni Mon Repos, **Davos-Dorf.**

Hochalpine Kinderheilstätte Pro Juventute, Davos, sucht auf 15. Dezember

Koch oder Köchin

Offerten mit Zeugniskopien an die Verwaltung.

Versierte und bewegliche

Lingère

in guten Hotel-Betrieb nach Adelboden. Saison- oder Jahresstelle. Tel. (033) 9 42 12.

In guten Tea-Room der Stadt Bern **gesucht** selbständige, tüchtige

Alleinköchin

für einfache Restauration. Off. sollen alle Ausweise und Ansprüche enthalten und werden unter Chiffre J 16700 Y an Publicitas **Bern** befördert.

Schweizerhof Pontresina

sucht für Wintersaison
(15. Dez. bis Ende April)

Economat-Gouvernante
Saaltöchter
Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hans Schär, Hotel Schweizerhof, **Pontresina.**

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich fähiger, selbständiger

Alleinkoch

Angenehmes Arbeiten bei regelmässiger Arbeitszeit. Eintritt nach Übereinkunft. Charaktervolle Persönlichkeiten richten ihre Offerten unter Beilage der üblichen Unterlagen an Werner Steiger, Hotel Neptun, **Zürich 8.**

LUGANO
Gesucht

Mädchen als Officehilfe

Dauerstelle. Sich vorstellen: Restaurant Bianchi, **Lugano.**

Junger Bursche gesucht für

Chasseur- und Kommissionendienst

Nur deutschsprachige Bewerber werden berücksichtigt. Offerten an Hotel Roseg-Garni, **Pontresina.**

L'Hôtel Hermann Geiger à Sion

cherche de suite (place à l'année)

garçon de restaurant

Faire les offres à la Direction.

Hotel im Oberengadin

(120 Betten) vollständig renoviert, **sucht für die Wintersaison 1961/1962:**

Barmaid-Restaurationstochter
2 Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagenportier
Kellerbursche
Hausbursche

Offerten sind zu richten unter Chiffre HO 2610 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für kommende Wintersaison für das neu eröffnete Restaurant Sporting **auf Rigi-Kaltbad**

tüchtiges

Geranten-Ehepaar

(Jahresstelle)

Küchenchef mit einigen Hilfsköchen
Barmaid
mehrere Kellner und Serviertöchter
mehrere Küchen- und Officeburschen oder -mädchen
Wäscherin

Interessenten die bereit sind, mit uns in diesem neuen Jahresbetrieb (Restaurant) in gutem Teamwork zu arbeiten, sind gebeten, ihre Offerten mit Zeugnis und Photo einzureichen an die **Leitung Sporting Restaurant, Bar, Rigi-Kaltbad.**

Gesucht

auf 1. Dezember tüchtige

Réceptions-Sekretärin

mit Sprachkenntnissen und Erfahrung. National-Buchungsmaschine (wird evtl. angelernt). Geregelte Arbeitszeit nach Gesamtarbeitsvertrag.

Offerten an die Direktion Hotel Royal, **Basel.**

HOTEL SCHWEIZERLAND

« RÔTISSERIE DU CHAT NOIR »

sucht auf 1. Februar 1962:

Neueröffnung

Chef de service
flambier- und tranchierkundig; Persönlichkeit zur Führung einer Brigade

3 Chefs de rang
3 Commis de rang
Barman
in Snackbar mit exklusivem Tellerservice
Barserviertochter
Barkellner
Küchenchef
französische Küche; stark in à-la-carte und Spezialitäten
Entremetier
Grillkoch
Kochlehrling
Küchenbursche
Küchenmädchen
Zimmermädchen
Lingère
Portier
Nachtportier

Offerten mit Photo und bisheriger Tätigkeit erbeten an U. Baumann.

KREUZLINGEN / SCHWEIZ

Hotel Bad Horn am Bodensee

sucht per sofort:

Barmaid
Buffettochter

Offerten sind erbeten oder Tel. (071) 4 21 63.

Parkhotel Gemmi Kandersteg

Gesucht jüngeren

Küchenchef

Das Haus bleibt durchgehend geöffnet bis Herbst 1962. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an H. R. Dettelbach, Parkhotel Gemmi, **Kandersteg.**

Gesucht
von Stadthotel in Bern per sofort in Jahresstelle

tüchtiges, sauberes und sprachenkundiges

Zimmermädchen

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

per 15. Januar 1962

Bürofräulein

für Réception, Kontrollen und allgemeine Büroarbeiten.

Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugnissen unter Chiffre BE 2662 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Frühjahr oder nach Übereinkunft in 2-Saison-Hotels 1. Ranges jungen, tüchtigen, ruhigen und nüchternen

Küchenchef

welcher in allen Sparten des Berufs versiert ist und einer gepflegten erstklassigen Küche mit mittlerer Brigade vorstehen kann. Handschriftliche Offerten mit Lohnansprüchen, Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre TE 2412 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Allein-Lingère

Eintritt 1. – 15. Dezember

Hausbursche-Portier

1. Dezember. Garantielohn

Offerten an Hotel-Restaurant Le Mazot, **Baden.**

ADELBODEN

Gesucht
in herrliches Skigebiet auf 20. Dezember

Köchin oder Tochter

mit guten Kochkenntnissen

Lange Wintersaison. Familienanschluss. Hoher Lohn. Offerten bitte an Familie H. Pieren, Restaurant Geilsbrüggli, **Adelboden.** Tel. (033) 9 42 67.

Bekanntes Speiserestaurant in Basel

sucht tüchtigen, initiativen

Küchenchef

in mittlere Brigade, der fähig ist, eine hervorragende, abwechslungsreiche Küche zu führen, der Erfahrung hat in Erziehung von Lehrkräften und Umgang mit Personal. Geboten wird: Jahresstelle bei bester Bezahlung in seriösem Haus mit gutem Betriebsklima. Eintritt 15. Dezember oder nach Übereinkunft. Handschriftliche Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Referenzen unter Chiffre BK 2571 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Seehof, Arosa

sucht für Wintersaison

Buffettochter-Praktikantin

Eilofferten mit Zeugniskopien an A. Caduff-Birkmaier.

Gesucht

in Jahresstelle an den Bodensee bestens ausgewiesener

Küchenchef

für Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Hohe Entlöhnung.

Bewerbungen erbeten unter Chiffre KF 2739 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle

Sekretär oder Sekretärin

sprachenkundig und selbständig. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre SS 2745 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige

Serviertochter sowie Tochter

für Zimmer und Lingerie. Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an E. Schneiderhan, Hotel Landhaus, **Herisau,** Tel. (071) 5 20 77.

BAHNHOF Buffet AARAU

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

Chef-Gardemanger

Off. an **Bahnhofbuffet Aarau,** Tel. (064) 2 56 21.

Sporting

Sporting Restaurants Biel

suchen für sofort:

Saaltochter
(deutsch und französisch)

Buffettochter
(auch Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Angaben sind erbeten an G. Schluchter, Sporting Restaurants, **Biel.**

Gesucht per 1. Dezember 1961

Entremetier

Hotel Brüggli, **Arosa.**

Gesucht

für Wintersaison nach Graubünden in Hotel 100 Betten:

Sekretärin
für Journal und kleine Kasse sowie kleinere Büroarbeiten

Lingeriegouvernante
Hausbursche-Portier

Offerten mit Angaben von Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre FW 2582 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft tüchtige

Tochter für Büro

Geregelte Freizeit. Offerten an Hotel Schweizerhof, **Hohfluh-Hasliberg** BO., Tel. (036) 5 18 51.

Gesucht

Buffettochter
Tochter für Zimmer und Lingerie

Offerten an Hotel de la Vue des Alpes, **Poste Les Loges** NE.

Gesucht nach Bern
in gediegenes Café-Tea-Room mit Likörpatent

Serviertochter

Jahresstelle. Sonntags frei. Geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien, Foto, Alter und Sprachen erbeten unter Chiffre ST 2712 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sehr bekanntes Speiserestaurant sucht

Alleinkoch oder Küchenchef

versiert in Restaurationsküche.
Sehr gute Bedingungen.

Kellnerlehrling oder Lehrtochter

Offerten sind zu richten unter Chiffre ZS 2783 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pour Verbier on demande pour la saison d'hiver

bon pâtissier

Bons gages. Entrée début décembre. Pâtisserie-Tea-Room Aux Croquignols, **Verbier.**

Gesucht auf den 15. Dezember 1961 **nach Ascona:**

Buffetdame
selbständige Serviertochter

mit Sprachkenntnissen (Jahresstellen). Offerten unter Chiffre AS 12439 Lo an ASSA, **Locarno.**

Grosser Hotelbetrieb in Zermatt

sucht für die Wintersaison

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten unter Chiffre CO 2713 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. oder 15. Dezember neben erstklassigen Chef zu kleiner Brigade

Commis de cuisine evtl.
Commis Koch-Patissier

Beste Arbeitsverhältnisse und Lernmöglichkeiten in modern eingerichteter Küche eines vielseitigen Stadtrestaurants. Restaurant Wartmann, **Winterthur,** Telephon (052) 2 60 25.

Gesucht für die Leitung

des einzigen Hotels auf dem **Brienzer Rothorn** (Berner Oberland)

Geranten-Paar

Sommersaison Juni–September mit lebhaftem Passantenverkehr.

Offerten bitte baldmöglichst an die Direktion der Brienz-Rothorn-Unternehmung AG, **Brienz** BE.

In unsere Hauptküche suchen wir gelernte

Köchin

eventuell angelernte mit guten Kochkenntnissen. Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, gute soziale Bedingungen, Besoldung nach kantonalem Reglement. Anmeldung mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und Zeugniskopien sind an die Verwaltung Kantonspital Zürich, Rämistrasse 100, **Zürich 6,** zu richten.

Sind Sie die selbständige, initiative

Gerantin oder Gerant

oder Ehepaar

so schreiben Sie uns. Wir bieten Ihnen in neuerem Restaurant auf dem Lande, Nähe Zürich, eine entwicklungsfähige Stelle. Offerten unter Chiffre ZE 2027 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Hotel Kramer, Malmö

Hotel ersten Ranges sucht tüchtigen

Hotelkonditor

für feinere Arbeiten in grössere Brigade. Gute Entlöhnung und Reise bezahlt. Offerten an Hotel Kramer (Personalchef), **Malmö** (Schweden).

OSLO

Commis de cuisine

Erstklasshotel engagiert COMMIS

Eintritt baldmöglichst nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbeten an die Direktion des Hôtel Nobel, **Oslo,** Norwegen.

II. Barmaid

auch Mithilfe im Service. Wintersaison in Adelboden. Off. mit allen Angaben, Ausweisen und Photo unter Chiffre H 16699 Y an Publicitas **Bern.**

M/S «SCHWABENLAND»

Das schöne Hotelschiff, welches in der Saison 1962 auf der Strecke Stuttgart-Rotterdam-Stuttgart und Basel-Rotterdam-Basel verkehrt, **sucht ein in der Hotellerie versiertes, sprachenkundiges, jüngeres**

Geranten-Ehepaar

welches eine interessante, lebhafte und dankbare Aufgabe als Inspektorehepaar, mit internationer Kundschaft, zu schätzen weiss. Wir legen Wert auf absolut sauberen Charakter und die Fähigkeit, eine gediegene Atmosphäre zu schaffen, sowie dem Personal mit Takt vorzustehen. Die Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Handschriftprobe erbitten wir unter Chiffre F 10634 Q an Publicitas **Basel.**

Internationale Hotel Organisation

sucht für ihre

Häuser der Luxus-Klasse in Übersee

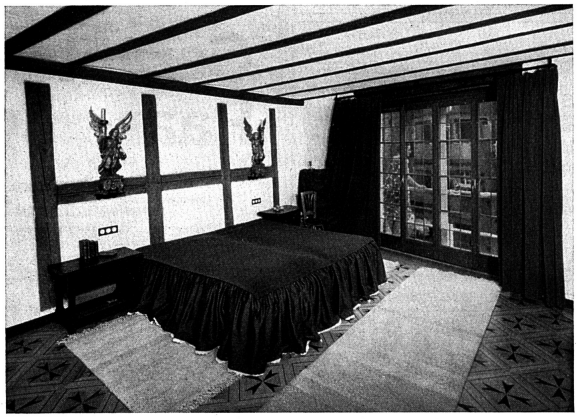
Chef de cuisine Antritt möglichst sofort
Chef de cuisine Antritt 1. Mai 1962
Chef de cuisine Antritt Sommer 1962
3 Food u. Beverage Managers
Antritt möglichst sofort
Gewünschte Kontraktdauer möglichst 2 Jahre

Handgeschriebene Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit, Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Beilage einer Photographie erbeten an Chiffre P 29-6185 Z, Publicitas AG, Zürich 1.

Luzerner Brief

Während unsere Saisonhotels sich nach und nach zum wohlverdienten Winterschlaf begeben haben, beginnen die Jahresgeschäfte sich auf ihr gastronomisches Renommée zu besinnen. Dass der Luzerner selbst auch gerne gut isst, weiss man, und da er jetzt wieder die ganze Stadt für sich hat, tritt er auch wieder mehr in Erscheinung. Man hat sogar das letzte Tram weggeräumt, um ihm mehr Platz einzuräumen. Sicher werden alle Automobilisten der Stadtverwaltung Dank für diesen Fortschritt zollen.

Schlägt man eine Luzerner Tageszeitung auf – an denen bekanntlich kein Mangel herrscht – so erkennt man, dass sich das Gastgewerbe anstrengt, um auch in den stillen Monaten seine Lokale zu füllen. Da findet man verlockende Angebote von Spezialitäten aller Art. Einzelne Betriebe lassen sich bekannte Köche oder auch Köchinnen von weit her kommen, andere wieder bemühen sich, die Schweizer Nationalküche, verbunden mit unsern guten Weinen, in empfehlende Erinnerung zu rufen. So wenig Zeit man im Sommer hat, um Reklame zu machen, so viel nimmt man sich jetzt. Dass bei diesem nicht gerade billigen Spass auch ein bisschen Zwang mitspielt, sei ganz nebenbei bemerkt. Die Angestellten unserer Betriebe wollen auch im Winter ernährt sein, wollen verdienen und nicht müssig umherstehen.



Eines der originell erneuerten Zimmer im Hotel Wildenmann, Luzern.

Lobenswerte Initiative

Es ist erstaunlich, wieviel Geld immer wieder von den Luzerner Hoteliers in ihren Betrieben investiert wird. Kaum ein Haus gibt es, das nicht nach der Saison sofort wieder mit dem «Verschönerungsprozess» beginnt. Vor vielen Häusern liegt Winter für Winter Bausand und dergleichen mehr. Wenn man sich nach den Plänen erkundigt, so hört man, dass fast durchwegs Badezimmer gebaut werden, daneben aber die Arbeitsräume (Küche usw.) erweitert, verbessert und auch verschönert werden.

Vor einigen Tagen hatten wir Gelegenheit, die im letzten Winter vorgenommenen grossen Umbauarbeiten im Hotel Wildenmann zu besichtigen. Fast wäre man versucht, von einer Metamorphose zu sprechen. Das Haus, eines der ältesten und bekanntesten unserer Stadt, hat sich im Innern einer Verjüngungskur unterzogen, die ganz erstaunlich ist. Wer bis anhin der Meinung war, dass in einem alten Hause jede Modernisierung störend wirken müsse, der soll sich einmal das «Wunder» von Luzern anschauen. Urwüchsige Gemütlichkeit, gepaart mit den letzten Errungenschaften sanitärer Technik, haben sich hier zu einem Ganzen vereinigt, das verblüffen muss. Vorerst weiss man nicht recht, ob man Frau Estermann nur bestaunen oder doch bewundern soll für die Durchführung der beinahe revolutionär wirkenden Um- resp. Neugestaltung. Wie sie mir sagte, liess sie ihrem Sohne Fritz und dessen tüchtiger Gemahlin freie Hand. Diese beiden, in Verbindung mit dem Hausarchitekten Vogelbach, gingen nun einmal andere Wege. Gottlob darf man sagen, denn das, was sie fertigbrachten, dürfte den Weg zeigen, den unsere Hoteliers verfolgen müssen. Keine Hiltonstimmung, keine Allerweltshotelatmosphäre, sondern bodenständige Ambiance stand hier Modell.

Der «New Look» im Hotelzimmer

Was ist es nun, das so bestechend wirkt? Nun, da wäre einmal zu sagen, dass jedes Zimmer ein anderes Gesicht hat. Von der Nachttischlampe bis zum echten Teppich ist alles genau auf das betreffende Zimmer abgestimmt. Da gibt es keine Wiederholungen irgendwelcher Art. Die Tapeten, die Möbel, die Bettüberwürfe, die Bilder, die Lampen, alles ist jedesmal anders, aber jedesmal bezaubernd schön und, auch das dürfte eine Rolle spielen, irgendwie originell. Um nur ein kleines Beispiel zu nennen: wer denkt schon daran, bei den Nachttischlampen nach etwas vollständig anderem zu suchen? Hier stehen die Lampen nicht auf dem bewussten Tischlein, sie haben auch nicht jene Form, die es verunmöglicht, mühelos lesen zu können, sondern sie sind direkt in die Wände eingelassen und gleichen, je nach Zimmer, alten Kutscherlampen, Autoscheinwerfern ältester Konstruktion usw. Sie strahlen aber nicht nur ein äusserst gutes Licht aus, sondern auch eine Intimität, die das Zimmer auf den ersten Blick wohnlich erscheinen lässt. Wir haben in diesen Zimmern Dinge entdeckt, gewisse Kleinigkeiten, die jeden Gast «heimelig» berühren müssen. Ist die gesamte Möblierung dem gediegenen Rahmen eines alten Patrizierhauses angepasst, so möchten wir die Badezimmer als ihrer Zeit voraus beschreiben. Hier ist nichts von jener Gefrierraumstimmung zu merken, die die sattsam bekannten weissen «Plättli» hervorrufen können. Jedes Badezimmer hat seine eigenen Farben, und zwar sorgsam abgestimmt. Dass Farben «Wärme» ausstrahlen, weiss man; hier spürt man diese Wärme.

Es wäre von dieser einzigartigen Umgestaltung, wie überhaupt vom Werden des ganzen Hauskomplexes noch recht viel zu erzählen. Besser aber wird man informiert sein, wenn man einmal bei Frau Estermann einkehrt und sich das Haus zeigen lässt.

Rio de Janeiro an der Reuss

Als wir an jenem Abend das Hotel Wildenmann besichtigt hatten und uns an einem nicht alltäglichen Apéritif gütlich taten, wurde uns eine zweite Überraschung zuteil. Herr und Frau Furler luden uns zur Besichtigung des stolz über der Leuchtenstadt thronenden Hotels «Château Gütsch» ein, das ebenfalls ihrer Oberleitung untersteht. Auch hier waren vergangenen Winter fleissige Hände am Werk, um das Hotel neuzeitlichen Anforderungen anzupassen. Die Restaurationsräume, Terrasse usw. sind in einem Rutsch umgestaltet worden, und zwar in einer dem Gebäude entsprechenden Art. Im Hotel hat man sogenannte Halbappartements geschaffen, wie man sie heute in ganz modernen Luxushotels antrifft. Für jedes Zimmer wurde die beste Lösung gefunden. Zurzeit wird eifrig an einem heizbaren Schwimmbad gebaut, das direkt neben dem Hotel liegt und die nächste Saison den Gästen zur Verfügung stehen wird. Als wir dann auf dem Rundgang auf die Dachterrasse gerieten, wären wir beinahe hängen geblieben, denn der Blick auf das festlich beleuchtete Luzern war geradezu hinreissend. Rio de Janeiro kann an einem klaren Abend nicht besser aussehen als die Leuchtenstadt in jener hereinbrechenden Herbstnacht.

Wiedersehn mit einer Cordon bleu

Da aller guten Dinge drei sind, kam eine weitere Überraschung gar nicht so überraschend. Gerade hatten im Château Gütsch die provençalischen Geniesserwochen begonnen, für die Mlle Louise Cornou verantwortlich zeichnet. Wir hatten das Vergnügen, ihre Kochkünste vor zwei Jahren kennenzulernen und unserem Lobe von damals haben wir eigentlich nichts mehr beizufügen. Sei es ihre «Soupe de poisson», sei es ihr «brochet» oder gar ihre «selle d'agneau», ihre Kunst ist unbestritten. Louise Cornou, einstmals Modell des berühmten Malers Matisse, ist eine Köchin aus Passion. Sie ist an der Kochkunst mit Leib und Seele interessiert, und das schmeckt man ihren Spezialitäten an. Dass sie daneben auch noch eine sehr sympathische Dame ist, tut eigentlich nichts zur Sache, muss aber deswegen doch nicht verschwiegen werden. Ausser den kulinarischen Genüssen wären auch noch die musikalischen zu loben, denn auch auf diesem Gebiet wurde Stimmungsvolles geboten. Ob hier der Lorbeer dem in der Provence lebenden Sänger oder Herrn Schoch, dem Maître d'hôtel des Hotel Carlton-Tivoli, zugestanden werden muss, wage ich nicht zu entscheiden. Bestimmt aber wird man mir zugestehen müssen, dass ein zur Laute singender Oberkellner nichts Alltägliches ist. Die sympathischen Darbietungen Herrn Schochs wurden recht beifällig aufgenommen. Ja, ja, Luzern bietet auch in der stillen Zeit mancherlei Genüsse für stille und andere Geniesser.

Harry Schraemli

Das vielgeschmähte Gasthausessen – meist besser als sein Ruf

Sehr viele Menschen der Gegenwart haben eine gestörte Verdauung. Sie machen dafür eine Reihe von Faktoren verantwortlich, an die sie gebunden sind und denen sie scheinbar nicht entrinnen können, wie berufliche Arbeit und Überanstrengung, allgemeine Hetzerei, unregelmässige Nahrungsaufnahme und andere Dinge. Weitaus am häufigsten aber vernimmt man als Begründung den Hinweis, dass man eben im Gasthaus essen müsse, und dieser Umstand den Magen und Darm ruiniert habe.

Sieht man sich nun auf diesem Gebiet etwas um, dann kann man ganz verschiedene Feststellungen treffen. Es gibt zunächst einmal wirklich noch Gasthäuser, wo alles von Fett – meist Schmalz – nur so trieft und wo die einzige Kunst der Köchin das Herausbacken von Fleisch ist, wo Salate unbekannt sind, Reis und Teigwaren nicht verwendet werden, und wo man das mehrmals bereits erhitzte Fett immer wieder aufbewahrt und neu verwendet.

Die meisten Gasthausküchen haben sich aber schon längst umgestellt und kochen fettarm, abwechslungsreich, unter ausgeklügelt sinnvoller Verwendung von Gemüsen und Salaten.

Warum aber wird das Gasthausessen trotzdem noch immer soviel geschmäht und warum gilt es noch immer als Hauptursache für diverse Magenleiden?

Die Ursache liegt, es mag erstaunlich klingen, beim Konsumenten selbst. Denn was nützt der bestens zubereitete Salat, das ganz magere Fleisch, das fettärmste Gericht, das schmackhaftest zubereitete Gemüse, wenn es nicht bestellt wird? Für viele Menschen bedeuten Salate und Gemüse nichts anderes als verabscheuenswertes Kuhfutter, und sie wollen immer nur Fleisch, womöglich gebraten und möglichst fett. Man glaubt, eine vorwiegend reine Fleischkost sei besonders nützlich, und diese kann man eben im Gasthaus bestellen. Dann aber kommt es eben doch zu Gesundheitsstörungen.

Und dann ist das «böse» Gasthaus schuld, in dem man leider essen muss, und wo man sich so ganz und gar die Gesundheit zerrüttet hat. Frägt man aber den Wirt, dann fängt dieser zu seufzen an und zeigt auf eine Tonne, in die er jeden Tag Gemüse und Salate wegleeren muss, die «ja doch niemand isst».

Wir müssen objektiv sein und einmal ganz ehrlich eine ganz wichtige Feststellung treffen: Die moderne Ernährungslehre hat bewiesen, dass nur eine gemischte Kost auf die Dauer zuträglich ist. Man muss, will man gesund bleiben, Gemüse, Salate, Teigwaren, Reis und Kartoffeln essen. Und selbstverständlich auch Fleisch, aber dieses darf nicht der Hauptbestandteil der Nahrung sein. In einem Gasthaus bekommt man das zu essen, was man sich wünscht, besonders dann, wenn man ständig zu Gast ist. Es liegt also nicht am Gasthaus, nicht an der Köchin oder am Wirt! Es liegt bei all denjenigen, die an Hand der Speisekarte ihre Auswahl treffen ...

Dr. med H. Fraunberger (bios)

Der Berner Zibelemärit in Sicht

Stets am letzten Montag im November kommt es in Bern zu einer grossen Demonstration der Jugend, die ihren Zibelemärit feiert. Dieser Rummel in der Spitalgasse und in den Lauben ist zwar offiziell nicht das Wichtigste an diesem Volksfest; er wurde im Laufe der Zeit jedoch zum zentralsten Ereignis in Bern. Wer sich zwischen 16 und 17 Uhr in die Nähe des Bahnhofes begibt, bemerkt, dass Gäste aus dem ganzen Kanton und weit darüber hinaus am Berner Zibelemärit teilnehmen. Letztes Jahr fragte eine St.-Gallerin unter den Lauben angesichts des wilden Treibens ganz entgeistert: «Jo aber, was tüend denn die, was fiiret ihr eigetlig hie z'Bern?» Sie konnte nicht ganz verstehen, dass man bloss wegen einer Zwiebel so viel Aufhebens machen kann.

Erstaunlich an diesem Zibelemärit ist allerdings, dass er nicht künstlich aufgezogen, nicht organisiert ist und dass niemand so recht weiss, weshalb man diesen Tag feiert. Die Historiker haben selbstverständlich Erklärungen dafür. Sie haben herausgefunden, dass dieser Sondermarkt neben den vielen übrigen Märkten auf das 15. Jahrhundert zurückreicht. Die Berner sollen den Freiburgern für deren Waffenhilfe in den Burgunderkriegen den Markt «für ewige Zeiten» geöffnet haben. Eine andere Version besagt, die Wistenlacher und andere Freiburger hätten den Bernern bei einem der grössten Stadtbrände freundnachbarliche Hilfe gebracht und wacker mitgeholfen, zuerst das Feuer und hernach den Durst zu löschen. Da sich die Historiker über die wirklichen Gründe des Zibelemärits streiten, nehmen mir ihn am besten so, wie er ist.

Am Morgen begibt sich die Berner Hausfrau so früh wie möglich über den prächtigen Markt, der sich vom Bundespalais bis zum Waisenhausplatz erstreckt, um Zwiebeln für den Winter einzukaufen. Je früher sie aufbricht, desto grösser bleibt die Auswahl. Jede echte Berner Hausfrau ist an diesem Tag der Zwiebel bestrebt, einen möglichst schönen Zopf nach Hause zu bringen, der in der Wohnung vorerst einen Ehrenplatz einnimmt. Eine gute Küche verlangt auch etwas Knoblauch, der ebenfalls zum Zibelemärit gehört. Der ganze Bärenplatz und Bundesplatz, zum Teil auch die Gassen der innern und untern Stadt bieten ein echtes, altes Marktbild, wie es sein soll und wie wir es erhalten möchten.

Die würzige Knolle machte indessen mancherlei Metamorphosen durch: Vor allem wurde sie von geschickten Bäckern und Konditoren nachgeahmt, verkleinert und fand mit feinem Pfefferminzgeschmack in manchem Knopfloch einen Ehrenplatz. Pfefferminzzibeli gehören heute so gut zum Markt wie die echten Zwiebeln. Aber nicht nur diese, auch Äpfel, Birnen, Nüsse, Kartoffeln und Gemüse aller Art, das auf dem spätherbstlichen Markt noch angeboten wird, fand seine Nachahmer. Aus Marzipan fertigen die Berner Konditoren alles im Maßstab 1 : 10, was der grosse Markt uns bietet. Die Gaststätten sind vollbesetzt und verströmen einen herrlichen Duft und überall herrscht abends Tanz. – Viele Dinge geraten im Lauf der Zeit in Vergessenheit; der alte Berner Zibelemärit aber bleibt von Generation zu Generation.

P. H.

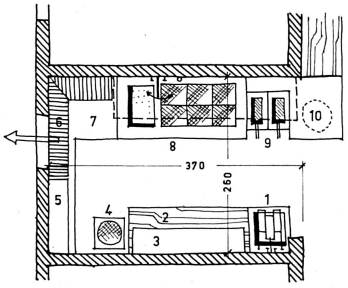
Die REVUE gibt Auskunft:

FRAGE:

Die Anordnung der Küche in meinem Hotel ist nicht sehr zweckmässig. Der Betrieb wirkt dadurch unrationell. Besonders die «Warme Küche» ist von der Ausgabe beim Buffet zu weit entfernt. Es steht mir zur Verlegung der Warmen Küche einzig eine Nische von 3,7 auf 2,6 m zur Verfügung. Die Ausgabe zum Buffet könnte hier verbessert und mittels einer Durchreiche auf direktem Wege erfolgen. – Kann mir Ihr Beratungsdienst einen Tip geben, 1. wie die Herdfrage zu lösen ist? Der Herd wird neu angeschafft. Spitzenfrequenz mittags bis 45 Gäste. Speisekarte: 1 Menu und à la carte.

ANTWORT:

Die Idee der Verlegung und Verbesserung dieses wichtigen Arbeitsplatzes ist richtig. Theoretisch werden ca. 22 m² Küchenfläche bei 45 Sitzplätzen benötigt. In Ihrem Falle machen die 10 m² Nischenfläche für die Warme Küche fast die Hälfte der erforderlichen Gesamtfläche aus, was ein gutes Verhältnis ist. Die bestehende Raumdimension erlaubt eine zweckmässige Einteilung, um rationell zu arbeiten. Klimatisch muss allerdings bei der Planung besondere Sorgfalt aufgewendet werden. Die Wärme- und Geruchsentwicklung in dieser Nische ist gross und erfordert eine einwandfrei funktionierende Belüftung. Die durchdringenden Dämpfe und die Hitze über dem Herd und der Friteuse müssen direkt erfasst und durch eine Abzughaube abgeleitet werden.



1. Ausguss
2. Arbeitstisch
3. Wandregal
4. Kochhocker
5. Schrankoberbau
6. Tablarrost
7. Anrichtetisch
8. Herd
9. Friteuse
10. Abstelltisch

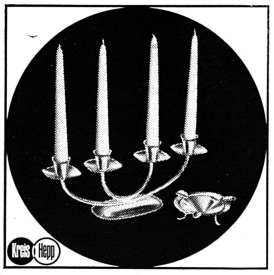
Der Herd als Mittelpunkt steht an der rechten Wand. Er ist eingeteilt in 6 rechteckige Kochplatten, wovon 2 als Schnellheizplatten zu empfehlen sind. Links im Herd ist ein abdeckbares Bain Marie eingebaut. Darunter befindet sich ein Wärmefach und rechts ein grosser Backofen. Die Doppelfriteuse rechts vom Herd ist etwas zurückversetzt, damit die Handgriffe der Frituretörbe nicht über die Herdkante vorstehen. Ganz rechts ist ein Abstelltisch und zugleich der Salzplatz. Der Anrichtetisch und die Ausgabe zum Buffet mit einer Durchreiche bilden die Fortsetzung des Herdes. An der linken Wandseite gruppieren sich nacheinander Ausguss, Arbeitstisch und am Boden eine zusätzliche Kochstelle für die Suppenmarmite.

Ausser dieser grundrisslichen Betrachtung lässt sich diese Warme Küche im einzelnen noch wie folgt praktisch einrichten: Weil der Rationalisierungsgedanke schon bei der Herrichtung einer tadellosen «Mise en place» beginnt, kann schon allein der Arbeitstisch dementsprechend gestaltet werden. Für Werkzeuge und Gefässe sind geräumige Schubladen im Tisch eingebaut. Auswechselbare Schalen aus Chromnickelstahl, zur Aufnahme von gehackten Zwiebeln, Rapskäse, Eiern, Petersilie usw. werden über dem Tisch an der Wand montiert. Über diesen Schalen ist ein gut eingeteiltes Wandregal angebracht zur Unterbringung von Gewürzen, Flaschen, Fleischbrett und grösseren Gefässen.

Noch zu erwähnen ist der Tablarrost für Kochtöpfe links über dem Herd und ein Abfalleimer mit Fahrgestell, der unter dem Tisch neben der Friteuse Platz findet.

Der Herd misst ca. 2 Meter in der Breite und 90 cm in der Tiefe und ist im Handel als Serienherd erhältlich. Zur besseren Reinhaltung kann der Herd gegen einen bescheidenen Aufpreis mit Wandanschluss bezogen werden. Es macht sich ferner bezahlt, über dem Herd Kalt- und Warmwasser zuzuführen – mit weitausladendem Auslauf und Tropfbecher. Ein Kellen- und Deckelhalter darf nicht fehlen und lässt sich an der Wand gut anbringen.

Zugunsten der übrigen Küchensektoren gewinnen Sie mit dieser Umstellung sicher auch bessere Platzverhältnisse.



SILBER
UND METALLWARENFABRIK
Kreis Hepp
A. G.
ST. GALLEN
Telefon 071/22 88 37

Kenner und
Champagner-Liebhaber
sind begeistert von
DETTLING
«Extra-Dry» und «Brut»
(100% franz. Blanc de Blancs)
den sie neben
den bestbekannten süßen
DETTLING
«Silber»- u. «Gold»-Typen
nun auch
in der Schweiz
zu vorteilhaften Preisen
kaufen können.

DETTLING «Cuvée Réservée»
(100% franz. Blanc de Blancs)

DEMI-SEC	«Carte rose»
DRY	«Carte verte»
EXTRA DRY	«Carte rouge»
BRUT	«Carte blanche»

DETTLING «Gran spumante»

SILBER	– demi sec
GOLD	– traubensüß

Dettling

Les vins champagnisés par excellence,
sind reine Flaschengärung = Méthode champenoise

ARNOLD DETTLING, Champagnisation depuis 1867, BRUNNEN

... von der Küche der grossen Welt

CROSSE & BLACKWELL
of England

neu

Original-Produkte
CROSSE & BLACKWELL
jetzt im Sortiment
von **MAGGI**

Saucen und Pickles in bester englischer Tradition, Suppen in Dosen, Currie Powder, Orange Marmalade - dies sind Spezialitäten der internationalen Küche, der feinen Tafel, die der Marke Crosse & Blackwell weltweiten Goodwill einbrachten. Crosse & Blackwell steht für «Gourmet-Qualitäten», und die eingespielte Organisation von Maggi garantiert Ihnen einen aufmerksamen, prompten Service.

Gut bedient mit
Tomato Ketchup
CROSSE & BLACKWELL

Für Küche und Tafel bietet Ihnen Crosse & Blackwell ein Tomato Ketchup ganz auf den Geschmack des internationalen Gourmets abgestimmt: pikant, harmonisch gewürzt und in idealer Konsistenz. Haben Sie Ihr Muster erhalten?

61.561.3 d

Fragen Sie Ihren* MAGGI *-Vertreter

MAGGI AG, Kempttal

Zu kaufen gesucht
von kapitalkräftigen Interessenten

Hotel od. Hotel-Garni

(50–100 Betten).

Bevorzugt: Lugano, Locarno, Zürich und Umgebung. Offerten unter Chiffre HG 2699 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verpachten

an günstiger Verkehrslage gelegenes, bestbekanntes und gut eingerichtetes

Restaurant

Vielseitige Möglichkeiten und gute Existenz für tüchtige Fachleute. (Küchenchef, befähigt zur Führung einer gepflegten und reichhaltigen Küche. **Ehefrau:** gute Organisatorin, vertraut mit gediegenem Speiseservice).

Jüngere Interessenten richten ihre Offerten unter Chiffre C 21354 Z an Publicitas Zürich.

Zu kaufen gesucht
von Selbstkäufer (Hotelfachmann)

Hotel garni

mindestens 2-Saison-Geschäft bzw. ganzjährig. Zürich, Basel, Luzern bevorzugt. Grössere Anzahlung sofort möglich. Offerten unter Chiffre ZK 2485 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ANTIK

Grosse Auswahl in gediegenen

Geschenkartikeln

aus Kupfer, Messing, Bronze, Holz usw.

Frau G. Hauser, Rössli, **Schwarzenburg.** Tel. (031) 69 21 74.

Junges Ehepaar (Schweizer) **sucht im Tessin**

Hotel

oder **Villa** mit Ausbaumöglichkeiten

zu kaufen

200000 Fr. in bar zur Verfügung.
Offerten unter Chiffre HO 2732 an die Hotel-Revue, Basel 2.

P.....aha Pepita

Herrlich, dieser herb-süsse Grapefruit-Saft
mit quellfrischem Mineralwasser und Zucker! Kein Wunder,
dass PEPITA, das ✻**echte**✻ PEPITA, überall so begehrt ist.

Mineralquelle Eptingen AG. Sissach

1

25 ans d'activité dans un hôtel plus que centenaire :

M. Marcel Herminjard et l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey

Le 1er décembre 1961, il y aura 25 ans que M. Marcel Herminjard, directeur de l'Hôtel des Trois Couronne à Vevey, dirige les destinées de l'un des plus anciens hôtels de la région du Léman ; hôtel de tout premier rang qui, grâce à l'esprit d'entreprise de son conseil d'administration et de sa direction, défie l'épreuve des ans et bénéficie d'une réputation largement méritée.

Un peu d'histoire

Les Trois Couronnes : Cette enseigne hôtelière était suspendue, vers le milieu du XIXe siècle, sur la façade d'une auberge qu'exploitait la famille de M. Gabriel Monnet, beau-frère de M. Jules Monnerat, ancien syndic de Vevey. Cette auberge des « Trois Couronnes » était, depuis deux siècles, la plus en vogue et la mieux tenue de la ville. M. Monnet, en achetant les « Belles-Truches », avait une grande ambition : celle de faire construire sur cet emplacement un hôtel plus spacieux que l'auberge familiale, et sur lequel viendrait se reporter la bonne réputation dont cette dernière avait joui jusqu'alors.

Les «Belles-Truches» démolies, l'hôtel s'édifia et put être ouvert à l'exploitation. C'était déjà à l'époque, un des plus beaux établissements de ce genre en Europe ; aussi fut-il dès le début, et pendant longtemps, le lieu de résidence de prédilection des têtes couronnées.

On y vit successivement les empereurs d'Allemagne, de Russie, et d'autres souverains, notamment l'ancien roi Jérôme Bonaparte. C'était alors que, comme l'assurait le guide Murray, la cour de l'hôtel se remplissait de véhicules de toutes sortes, de la calèche délabrée du voiturier allemand au coupé soigné du lord anglais et à l'équipage imposant du prince russe.

En 1873, trois chefs d'Etat y mangèrent à la même table : le shah de Perse, le roi de Hollande et le président de la Confédération suisse.

L'Hôtel des Trois Couronnes demeura longtemps une entreprise privée. M. Gabriel Monnet en dirigea les destinées jusqu'en 1858, année durant laquelle il se retira des affaires après fortune faite. Son beau-frère, M. Jules Monnerat, lui succéda. En 1865, M. Fréd. Schott, un Allemand originaire de Francfort-sur-le-Main, acheta l'hôtel grâce à l'appui d'un Russe, un de ses clients.

L'établissement passa ensuite aux mains de M. J. Schaer en 1886, puis fut cédé à un consortium qui se transforma, en 1894, en société anonyme. Le conseil d'administration fut présidé tout d'abord par M. Ami Chessex, Montreux, assisté de MM. Albert Cuénod, banquier, Vevey, Alexandre Emery, Montreux, Emile Gaudard, Vevey, et Emile-Louis Roussy, La Tour-de-Peilz.

Quant à la direction de l'hôtel, elle fut assumée successivement par MM. A. Hirschy, J. Corai, J. Kupfer et Marcel Herminjard qui, en compagnie de son épouse, tient en mains depuis 1936 les destinées de cet établissement.

Au fur et à mesure des ans, les dirigeants de l'Hôtel des Trois Couronnes ont apporté à l'immeuble, qui a gardé, malgré son âge, une très belle allure, tous les perfectionnements et le confort dont peuvent se réclamer les touristes exigeants du XXe siècle, confort qui, tout autant que la cuisine, ont fait la renommée de cet hôtel.

De sa terrasse, vaste et fleurie, on surplombe les quais ombragés qui bordent le lac. La vue de cette belle nappe d'eau, aux effets perpétuellement changeants, constitue à elle seule un spectacle dont jamais on ne se lasse.

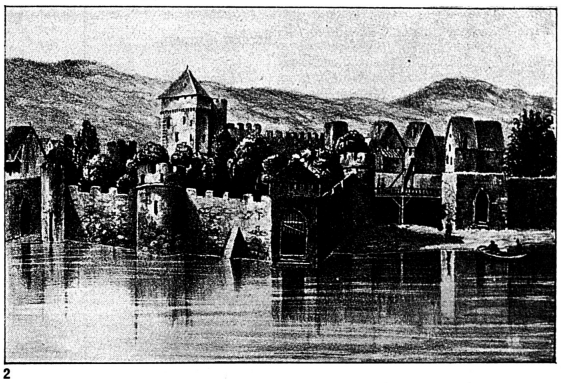
Aussi l'Hôtel des Trois Couronnes est-il régulièrement choisi par les célébrités de la politique mondiale, de la littérature et des arts lors de leur passage à Vevey, tout comme par les chefs de l'industrie, du commerce, les sociétés et les particuliers qui recherchent un cadre digne de leurs délibérations, de leurs manifestations ou de leurs loisirs.

En feuilletant le livre d'or

Rien n'est plus attachant que de parcourir le livre d'or de l'Hôtel des Trois Couronnes qui, comme on l'a vu plus haut, hébergea plusieurs têtes couronnées et les principaux représentants de l'aristocratie du siècle dernier. C'est ainsi que l'impératrice Alexandra Feodorowna de Russie passa plusieurs mois à Vevey dès 1859. Elle loua pour elle et sa suite l'hôtel tout entier. C'est l'Hôtel des Trois Couronnes qui organisa en 1860 une chasse aux chamois dans l'Oberland bernois pour distraire le prince de Galles, futur Edouard VII, qui passa quelques jours à Vevey lors de son premier voyage sur le continent. En 1873, l'Hôtel des Trois Couronnes reçut le shah de Perse auquel le Conseil fédéral présidé alors par un Veveysan, Paul Ceresole, offrit un banquet. Le roi de Hollande, Guillaume III, qui séjournait incognito à Vevey sous le nom de Comte von Bühren, prit également part à ce somptueux dîner dont il vaut la peine de rappeler le

MENU

Bisque d'écrevisses aux croûtons
Consommé à la Sévigné
*
Petites bouchées à la persane
Saumon sauce homard
*
Selle d'agneau à la Nizam
Jambon de York Porte Maillot
*
Suprême de volaille à la Lucullus
Chaud-froid de cailles
*
Dindonneaux truffés
Quartier de chevreuil à la St-Hubert
*
Asperges en branches, sauce hollandaise
Fonds d'artichauts à la parisienne



2

3

4

5

1 L'Hôtel des Trois Couronnes et le magnifique panorama qu'il offre à ses hôtes
2 Le Château des Belles-Truches sur l'emplacement duquel a été construit l'Hôtel des Trois Couronnes
3 L'Hôtel des Trois Couronnes tel qu'il se présentait en 1842
4 Vue de la terrasse de l'Hôtel des Trois Couronnes
5 En 1913, Paderewski et Saint-Saëns répètent à l'Hôtel des Trois Couronnes la Polonaise op. 77 du compositeur français qu'ils joueront à deux pianos à un festival musical à Vevey. A gauche, Ignace-Jean Paderewski ; à droite : Charles-Camille Saint-Saëns. Derrière le piano des personnalités diplomatiques et veveysannes. Assis à côté de Camille Saint-Saëns le pianiste Ernest Schelling.

Charlottes russes. Cornes d'abondance
Glaces fraises et vanille — Gâteaux napolitains
*
VINS
Madère sec
Johannisberg — Cachet Metternich
Veuve Cliquot — Ponsardin
Mont Rachet 1841
Château Lafitte, retour de l'Inde 1848
Clos Vougeot 1848
L. Roederer
Ruster Ausbruch

Ce bref séjour royal fut marqué d'un incident dont on certifie l'authenticité. Un groom, chargé de transmettre un message, laissa celui-ci au fond de sa poche. Furieux, le shah de Perse fit appeler le directeur de l'hôtel pour le prier de lui amener le coupable, dont il voulait la tête ! Il fallut toute la diplomatie de l'excellent hôtelier qu'était M. Schott pour faire comprendre au souverain que ce genre de punition n'avait pas cours en Suisse, tout au moins pour de semblables méfaits . . .

A côté de la haute aristocratie dont il serait fastidieux de dresser la liste, rappelons que l'Hôtel des Trois Couronnes fut le lieu de séjour préféré des plus grands artistes de ce monde, de même qu'il accueillit de très grands chefs d'industrie du début de ce siècle.

Et la liste continue ; dernier en date des banquets de grande classe, voici le menu servi le dimanche 1er octobre dernier à l'illustre confrérie des bons vivants, parmi lesquels le colonnel commandant de corps Robert Frick, le conseiller aux Etats Frédéric Fauquex, le colonel Carrupt, de Sierre et bien d'autres . . . bons-vivants !

On peut constater que la gastronomie 1961 ne le cède en rien à celle de 1873.

MENU

Médaillon de langouste en Bellevue
Sauce mayonnaise
*
Ox-tail clair en tasse
Paillettes au parmesan
*
Turbot poché au beurre noir
Pommes en serviette
*
Selle de chevreuil grand veneur
Marrons glacés
Spätzli bernoise
*
Fonds d'artichauts caprice de Madame
*
Assortiment de fromages
*
Soufflé glacé Mylord
Petits fours
*
Corbeille de fruits
*
Mocca
*
VINS
Yvorne, Clos du Rocher 1959
Château Gruaud Larose 1947
Vosne Romanée Grande Rue 1953
Liqueurs

Qui êtes-vous, M. Herminjard . . .?

Derrière l'hôtel et ses fastes, il y a l'homme; et chacun sait combien la direction de l'entreprise est capitale dans les destinées d'un grand établissement.

Or depuis 25 ans, admirablement assisté de son épouse, avec laquelle il fêtera en janvier prochain ses 25 ans de mariage, Marcel Herminjard a sans relâche travaillé à la modernisation de sa maison qui n'a, pour autant, rien perdu de son cachet.

C'est le propre des anciens hôtels d'être assez spacieux pour que l'on puisse doter tous les appartements de salles d'eaux correspondant au désir de la clientèle actuelle, sans pour cela que les chambres ne donnent l'impression d'avoir perdu de leurs vastes dimensions. Le mobilier et tout l'équipement de l'hôtel a été transformé, mais avec un goût si raffiné que l'Hôtel des Trois Couronnes semble s'être placé hors du temps.

M. Herminjard peut être fier de son œuvre.

C'est en 1904 que ce bourgeois de Vevey naquit à Genève où son père était commerçant. Ses dix premières années d'école, il les fit cependant à Oberdiessbach, dans le canton de Berne.

Mais c'est à Vevey, en face de l'Hôtel des Trois Couronnes, qu'il fit un apprentissage d'employé de banque suivi d'un stage en Angleterre, où il fonctionna comme professeur de français dans une école privée.

Dès 1924, sa carrière s'oriente vers l'hôtellerie. Le voici secrétaire-contrôleur à l'Hôtel Seiler-Riffelalp sur Zermatt, sous la direction de Mme Alexandre Seiler, mère du Dr Franz Seiler. Puis, sous la direction de M. Jaussi, ce sont trois années au Grand-Hôtel de Territet complétées de saisons d'hiver en Egypte en qualité de 2e chef de réception au Continental-Savoy, dont la direction générale était assumée par MM. Charles Baehler et Louis Suter.

Lucerne, où il suit un cours de cuisine à l'Ecole hôtelière, puis Vitznau (Park-Hôtel) voient passer le jeune hôtelier qui retourne durant l'hiver 1928/29 en Egypte comme premier chef de réception du Sémiramis dont Charles Girardet assumait la direction; le poste repris par M. Herminjard avait été occupé durant deux ans par son ami regretté Ernest Schaerer.

Avant de revenir une troisième saison en Egypte, en qualité de sous-directeur du Continental-Savoy, Marcel Herminjard avait complété sa formation en suivant le cours supérieur pour directeurs à l'Ecole hôtelière de la SSH à Lausanne. Une nouvelle saison d'été à Vitznau, une nouvelle saison d'hiver au Caire, puis c'est la première direction à l'Hôtel Beau-Site à Zermatt.

M. et Mme Herminjard que nous félicitons pour leurs noces d'argent en souhaitant que le succès et la réussite leur soient fidèles.

De 1932 à 1936, M. Herminjard présidera aux destinées de l'Hôtel Seiler-Victoria, sous la direction générale du Dr Hermann Seiler. Et le 1er décembre 1936, c'est l'entrée en fonction aux Trois Couronnes à Vevey.

Il avait rencontré à Zermatt la future Mme Herminjard, qui, à l'instigation de M. Werner Muller, son parent, s'était orientée vers l'hôtellerie. Le couple était formé, qui allait s'attaquer à une rude tâche.

La guerre survint très vite; et avec elle, bien des difficultés matérielles. «Les Trois Couronnes» resta toujours ouvert. Les travaux de rénovation débutèrent avec la reprise de 1947. Et depuis cette date, plus d'un million et demi ont été investis dans la maison. C'est le lieu de rendre hommage également au conseil d'administration composé de MM. Victor de Gautard, président, R. Devrient, Lucien Chessex, Jean Cuagny et Gustave Monnard, qui sut répondre aux propositions de la direction et prendre des risques.

Mais la récompense est là. La dernière saison a été brillante. Le record des nuitées a été largement dépassé et les perspectives d'avenir sont souriantes.

Anglais, Américains et Français sont les meilleurs clients; et l'hôtel fait très peu de publicité. 70% de la clientèle est constituée par d'anciens clients. Il n'est pas exagéré de dire qu'aujourd'hui des personnalités de tout premier plan descendent à Vevey parce qu'elles connaissent l'Hôtel des Trois Couronnes. Ce qui est une belle consécration.

Mais la vie continue... Sur le plan social, le conseil d'administration a pris les devants en introduisant, voici déjà six ans, l'assurance-vieillesse en faveur de son personnel suisse, grâce à un fonds accumulé durant douze années de bonne gestion; il étudie de nouveaux projets de modernisation: Après les chambres, ce sera cet hiver le tour du hall.

L'hôtel a le vent en poupe. Le directeur peut, en toute quiétude, fêter en même temps ses 25 ans de mariage avec Mme Herminjard et les «Trois Couronnes». Nos félicitations et nos vœux l'accompagnent dans le voyage qu'il entreprend à cette occasion en Egypte où débuta sa carrière. P.-H. J.

P.S. Les renseignements historiques sont empruntés à la plaquette consacrée à l'Hôtel des Trois Couronnes par M. Fédia Muller à Vevey de même que les lignes ci-après consacrées à Vevey. Nous le remercions de son aimable contribution.

Vevey, ville de tourisme

Autrefois bourgade d'origine romaine appelée Vibiscum, déjà mentionnée dans l'itinéraire d'Antonin, placée à un carrefour de grandes voies de communication, la ville de Vevey a été, de tout temps, un centre commercial important. Ainsi pourrait-on dire que son hôtellerie est née bien avant qu'on parle de tourisme. Ce sont ces nombreux commerçants, venus autrefois à Vevey pour y chercher un logement convenable, qui ont fait naître dans la cité cette vocation hôtelière dont on trouve maintes traces en feuilletant les archives de la localité.

En 1627, il existait déjà dans cette petite ville de quelque trois mille habitants, dix auberges sans compter les deux «grands logis». Leurs enseignes portaient les noms évocateurs de «La Couronne», qui apparaît déjà en 1577, le «Lion», appelé plus tard le «Lion d'Or», la «Croix d'Or», l'«Aigle», la «Fleur de Lys» et les «Trois Couronnes».

Venue pour affaires, la clientèle de ces établissements trouva tant de charmes à ces lieux qu'elle revint à Vevey plus tard pour son simple plaisir. Des littérateurs vantèrent à la fois les beautés d'un paysage à nul autre pareil et le cordial accueil que Vevey réservait à ses hôtes. Et ce fut la naissance de cette sorte de migration que l'on appela plus tard le tourisme. Ces hôtes qui, fidèlement, reviennent à Vevey pour retrouver leurs émotions premières, ont fait la réputation de cette petite ville des bords du lac Léman que l'on a pu surnommer, à juste titre, «Vevey la Jolie». Qualificatif charmant, mais incomplet. Il faudrait dire aussi «Vevey l'Accueillante», car, en bonne hôtesse, cette cité sait pratiquer avec doigté les lois de l'hospitalité.

Hospitalière, Vevey l'est sans orgueil. Elle exerce cette qualité avec modestie, n'étant pas de ces maîtresses de maison qui obligent l'invité à faire le tour du propriétaire sans même lui laisser le temps de s'asseoir, lui énumérant ses richesses avec une ponctualité de fonctionnaire. Ses trésors, Vevey ne les révèle qu'à point nommé, une fois l'hôte conquis par le paysage et par l'ambiance particulière de cette petite ville.

Fort heureusement, cette cité, qui pouvait déjà offrir il y a près d'un siècle un gîte confortable aux voyageurs circulant entre Lausanne et l'Italie, ne s'est pas laissé envahir par la marée montante d'une hôtellerie qui, par ailleurs, tournait à l'industrie. Vevey a conservé la juste mesure, le judicieux équilibre qui permet à l'artisanat, au commerce, à la viticulture et au tourisme de faire bon ménage. Ainsi les hôtes qui séjournent à Vevey ont-ils l'impression de vivre dans une ville et non pas dans un caravansérail. Ici l'hôtel-fourmilière est remplacé par la maison dans laquelle le client garde son individualité.

Un exemple typique de ces accueillantes demeures est l'Hôtel des Trois Couronnes, ancien Hôtel Monnet construit en 1842 sur l'emplacement du Château des Belles-Truches.

A nos lecteurs:

Le livre d'or de l'hôtellerie suisse

Sous ce titre très général, une nouvelle rubrique vient de naître. Elle est consacrée à l'histoire de nos hôtels à l'occasion de leurs anniversaires ou de leurs jubilés. Pour les uns, ce sera le centenaire de la fondation, pour d'autres, 25 ou 50 ans d'existence. Ce sera parfois l'occasion de fêter un homme, dont l'existence tout entière aura été consacrée à la cause de l'hôtellerie et par elle, au tourisme, branche essentielle de notre économie nationale.

Souvent bien renseignée, la rédaction de la «Revue suisse des hôtels» ne saurait cependant découvrir par elle-même les dates de tous ces jubilés. Elle fait donc appel à ses lecteurs pour les lui signaler, heureuse de consacrer quelques colonnes à l'histoire d'entreprises qui honorent notre profession.

Annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 37,5 centimes, réclames 1 fr. 30. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 24 fr., six mois 15 fr., trois mois 8 fr., deux mois 5 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 30 fr., six mois 18 fr., trois mois 10 fr., deux mois 7 fr. 50. Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. – Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Streiff. – Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux No V 85. Téléphone (061) 34 86 90.

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

Für Haushaltwäsche gibt es nichts Besseres als Leinen- und Halbleinen-Gewebe mit diesen Zeichen

PUR FIL LEINENEN
MI-FIL HALBLEINEN

— bringt Ihnen das Weichstärken der kostbaren Restaurant- und Hotel-Wäsche Vorteile?

Die beste Antwort auf diese Frage erhalten Sie mit einer praktischen Vorführung.

Wir offerieren Ihnen deshalb eine kostenlose Demonstration in Ihrer eigenen Lingerie!

Sie brauchen lediglich den nachstehenden Coupon auszufüllen.

Wir ersuchen um eine kostenlose und unverbindliche Stärke-Demonstration

Gewünschter Wochentag: _____
(bitte nur Wochentag angeben, das definitive Datum wird noch telephonisch vereinbart).

Gewünschte Tagesstunde: _____

sich melden bei: _____

Adresse: _____

_____

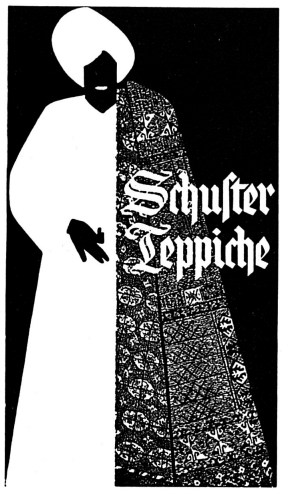
_____

Telephon Nr.: _____

Senden Sie den ausgefüllten Coupon an die Firma:
BLATTMANN & CO.,
STÄRKEFABRIKEN
WÄDENSWIL

Weichstärke Noredux/K

— die kaltwasserlösliche Weichstärke für die Gross-Wäsche!



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

This is the bottle to look for...

From Scotland
every precious drop...

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:* P. F. Navazza, Genève**

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22 1 44

HOTEL-
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Hartmann
Seidengasse 20, Telephon (051) 23 63 64
Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten, Pensionen.
Erstklassige Referenzen

A liquider

caisse comptable

(Anker) pour hôtel, neuve, prix exceptionnel

S'adresser sous chiffre CA 2569 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Sehr gut erhaltener «Frigidaire»

Gewerbe-Kühlschrank

mit 4 Türen und allem Zubehör, **günstig zu verkaufen.** Verwaltung «Florhaus», Alpenstrasse 23, **Bern,** Telephon (031) 44 11 83 (tagsüber).

Amerikanische Bettdecken

(Piquédecken)
sind leicht und daher angenehm, knittern nicht, müssen nicht gebügelt werden, helfen Wäsche sparen. 180/220 cm weiss Fr. 18.50, farbig Fr. 21.50.
Bitte verlangen Sie Ansichtssendung

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon (058) 4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93

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

Zu kaufen oder zu mieten gesucht

mittleres Hotel

Bestausgewiesene Fachleute. Offerten unter Chiffre OFA 475 Zw an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Wir vermieten
für die Wintersaison, eventuell auch länger, an

HOTEL

modernen 8-Plätzer-Luxuswagen mit Chauffeur, eignet sich auch für die Bedienung von 2–3 Hotels am gleichen Ort. Richten Sie bitte Ihre schriftliche Offerte an A. Rüttimann, Autoreisen, **Niederbüren** SG, Telephon (071) 8 14 72.

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg

Champagne
TAITTINGER

La plus belle création française 1960

La Cuvée des Comtes de Champagne est présentée dans la reproduction très fidèle de la plus ancienne forme connue de bouteille champenoise utilisée au XVIII siècle

Agence Bâle
Alphonse Fischer
Première Distillerie par Actions Bâle
Tél. (061) 34 30 43 et 34 30 44
Privé (061) 34 14 95

Agence Lausanne
Aux
Planteurs Réunis S. A.
Téléphone (021) 23 99 22
4 lignes.

Hotel-Immobilien

G. Frutig, Bern

Amthausgasse 20, Telephon (031) 35302.

Seit 1924 bestbekanntes Büro, mit erstklassigen Verbindungen in der ganzen Schweiz für Kauf, Verkauf, Miete von

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Verwenden Sie das für **Ihre Kaffeemaschine**

geschaffene nassreissfeste und faserfreie **MELITTA-Filterpapier**

Gratismuster durch Melitta AG — Zürich 9/48 — Telefon 051/54 88 54

Eine Probe... und die Wahl ist getroffen

„gommapiuma"

Matratzen sind herrlich bequem

Nacht für Nacht gut schlafen

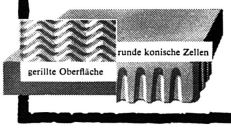
Millionen kleinster Zellen stützen den Körper anatomisch richtig und tragen ihn sanft: dadurch entsteht ein herrliches Gefühl der Schwerelosigkeit.

Mollige Wärme im Winter, angenehmer Temperaturausgleich im Sommer. Dauernde Ventilation. Die «gommapiuma»-Matratze ist und bleibt absolut geräuschlos!

Vollkommen keimfrei und keimtötend (bakterizid).

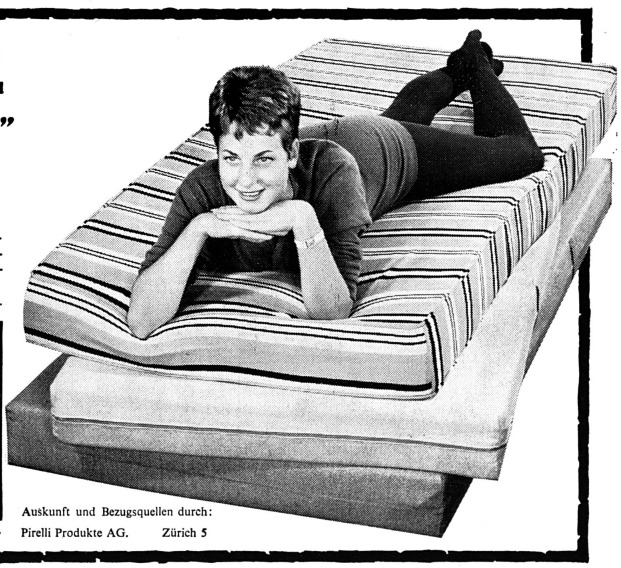
Hygienisch, leicht und handlich, waschbar, gänzlich geruchlos. Die «gommapiuma»-Matratze bedarf keinerlei Wartung!

20 Jahre Garantie.



PIRELLI
„gommapiuma"
Matratzen

ein Spitzenprodukt der Pirelli-Werke



Auskunft und Bezugsquellen durch:
Pirelli Produkte AG. Zürich 5