

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 72 (1963)
Heft: 8

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>

** Herrn Dr.H.Riesen
c/o Schweizer Hotelier-Verein
A. Z. Basel 2 Betriebsberatung & Vorgesetzten-



Basel, den 21. Februar 1963

Nr. 8

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
72e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 65 Cts. le numéro

hotel revue

Streiflichter zur Konjunkturlage

Zwischen Winter und Frühjahrsaufschwung

Die saisonalen Einflüsse auf die Wirtschaft, die sich im Winter in einem kurzfristigen Rückgang der Geschäfts- und Produktionstätigkeit äussern — man spricht daher nicht nur im Fremdenverkehr von einem «Januarloch» — sind dieses Jahr durch die aussergewöhnlichen meteorologischen Verhältnisse viel stärker in Erscheinung getreten, als es normalerweise der Fall ist. Glimmige Kälte und Schnee haben die Entfaltung der Produktivkräfte auf der ganzen Linie gehemmt, was sich im Vergleich zu früheren Jahren in einer höheren Winterarbeitslosigkeit zeigte.

Durch den Frost wurde vor allem die Bauwirtschaft betroffen, die mit einem erheblichen Winterausfall rechnen müssen. Der Nachfrageüberhang in diesem stark überhitzten Wirtschaftszweig ist dadurch noch mehr angewachsen. Aber auch in der Industrie ist der ungestörte Fortgang der Produktion vielfach beeinträchtigt worden, einerseits durch die Schwierigkeiten, insbesondere in der Zufuhr von festen und flüssigen Brennstoffen, andererseits durch vermehrte Arbeitsausfälle infolge Krankheit. Darüber hinaus sind die Produktionskosten durch erhöhte Heiz- und Transportkosten ganz allgemein gestiegen. Auch bei den Verbrauchern wurde durch die Kälteperiode die Versorgung in mancher Hinsicht erschwert, verknappt und verteuert, was der Index der Konsumentenpreise Ende Januar bereits registriert hat. Dieser ist gegenüber dem Vormonat von 197,4 auf 198, also um weitere 0,3% gestiegen, was zur Hauptsache mit witterungsbedingten Preisaufschlägen für Eier, Gemüse und Heizöl zusammenhängt. Der strenge Winter hat auch wieder Engpässe in der Elektrizitätsversorgung auftreten lassen und zudem der Hotellerie in den Wintersportgebieten erhebliche Ausfälle gebracht.

Da diese ungünstigen jahreszeitlichen Einflüsse auf die Wirtschaft nur vorübergehender Natur sind, können sie den allgemeinen Konjunkturtrend nicht wesentlich nach unten verändern, im Gegenteil. Denn erfahrungsgemäss ist es so, dass jeder strenge Winter den Frühjahrsbetrieb verstärkt. Es staut sich in dieser Zeit ein «Nachholbedarf» an, der in den kommenden Monaten um so grösser sein wird, als die Frostperiode dieses Jahr sehr früh eingesetzt hat. Der Frühjahrsaufschwung wird deshalb die Konjunkt-

urüberhitzung, die durch die Kälte im wahren Sinne des Wortes etwas «abgekühlt» worden ist, bald wieder deutlicher hervortreten lassen. Unsere Wirtschaft befindet sich in dieser Hinsicht in einer nicht ungefährlichen Phase. Geht nämlich die Kosteninflation im Gefolge einer weiteren Steigerung der Konjunkturhitze und der Überbeschäftigung weiter — wofür einige in letzter Zeit abgeschlossene Tarifverträge sprechen — so erhöhen sich die Rückschlagsgefahren, hauptsächlich in einer Zeit, in der das Bewusstsein, dass der Höhepunkt der Konjunktur überschritten ist, weit verbreitet ist. Als Alarmzeichen muss insbesondere die Tatsache gewertet werden, dass die Gewinnspannen in vielen Branchen fallende Tendenz haben, weil der aus der angespannten Arbeitsmarktlage resultierende Kostenauftrieb nicht oder nur zum Teil auf die Preise abgewälzt werden kann und gleichzeitig auch die Möglichkeit, die Mehrkosten durch weitere Expansion aufzufangen, nur noch äusserst beschränkt ist. All das drückt auf die Stimmung und dämpft die Erwartungen, was die Wirtschaft anfälliger macht, auch wenn sich im äusseren Konjunkturbild noch wenig verändert hat und der Boom ein auffallendes Beharrungsvermögen zu zeigen scheint.

Immerhin sprechen doch jetzt auch einige Konjunkturstatistische Zahlen für ein gewisses Nachlassen der Auftriebskräfte. So ist die Zuwachsrate bei der Einfuhr im Jahre 1962 von 17,7% im 1. Quartal auf 5,9% im 4. Quartal zurückgegangen. Auch bei der Ausfuhr lässt sich in der gleichen Zeit eine Verminderung des Zuwachses von 9,6% auf 7,5% feststellen. Im vergangenen Dezember zeigte die Ausfuhr zum ersten Male seit Jahren im Vergleich zum entsprechenden Vorjahresmonat kein Wachstum mehr, sondern sogar einen Rückgang um 2%, was den Schluss zulässt, dass die schon seit einiger Zeit abnehmende Auslandsnachfrage sich nun allmählich auch auf die effektive Ausfuhr auszuwirken beginnt. Der abklingende Exportboom dämpft bereits auch die Investitionsneigung, zeigen doch die begutachteten Bauvorlagen, die für die industriellen Investitionen ein wichtiges Kriterium bilden, ebenfalls eine Zuwachsverminderung. Überdies weist auch die Entwicklung des Beschäftigungsindex und der Überstunden in die gleiche Richtung. Rz.

Les tendances nouvelles dans le domaine de la formation professionnelle

Dans son Message à l'Assemblée fédérale du 28 septembre 1962, le Conseil fédéral expose un certain nombre de faits et motifs qui justifient la transformation de la loi actuelle sur la formation professionnelle; nous pensons utile d'en reproduire ci-dessous un passage, qui fournit des indications intéressantes. D'autant plus que nous avons dans les deux numéros précédents traité du problème de la formation professionnelle et de l'apprentissage dans l'hôtellerie et le tourisme. Pour une fois nous précéderons du particulier au général au lieu de suivre la voie inverse plus courante. Ces commentaires ont paru dans le Journal des Associations patronales. (Réd.)

Le projet qui a donné naissance à la loi actuelle tirait son origine d'un avant-projet rédigé en automne 1923 par l'office fédéral du travail. Il ne subit que peu de modifications au cours des débats parlementaires. Sur le fond, les dispositions datent donc de près de 40 ans. Les principes sur lesquels elles reposent se sont révélés judicieux; à plusieurs égards, ils peuvent donc encore être considérés comme valables pour la réglementation future de la formation professionnelle. Etant fondée en majeure partie sur le principe de l'apprentissage artisanal et commercial traditionnel, la loi ne permet toutefois plus de résoudre de manière satisfaisante les problèmes toujours plus variés qui se posent à la suite du profond changement dans la situation économique et d'une évolution technique incessante. Ce sont surtout les faits décrits ci-après qui influent sur la formation professionnelle.

Modification dans la structure des professions

Depuis le début du siècle, le centre de gravité de notre économie s'est de plus en plus déplacé, pas-

sant du secteur primaire (agriculture et sylviculture) au secondaire (industrie et artisanat). Actuellement, ce déplacement se poursuit en direction du secteur tertiaire, qui comprend les services de toute nature (commerce, transports, hôtellerie, banques, assurances, hygiène et soins aux malades, administration). Ainsi, le pourcentage des personnes occupées dans les divers secteurs de notre économie est le suivant:

	Agriculture et sylviculture	Industrie et artisanat	Professions des services
1888	37,4	41,2	21,4
1910	26,8	44,6	28,6
1930	21,3	43,2	35,5
1950	16,5	45,4	38,1
1960	11,6	49,5	38,9

Comme dans tous les pays très industrialisés, le nombre des personnes occupées dans l'agriculture en Suisse diminue constamment, cela aussi bien d'une manière absolue que relative. Quoique l'industrie emploie la plus grande partie de la main-d'œuvre, cette part n'a pas sensiblement varié de 1910 à 1950. Ce n'est qu'au cours de la dernière décennie qu'elle a légèrement augmenté (environ 10%). Le secteur tertiaire a été le grand bénéficiaire de l'évolution: son importance n'a cessé de croître jusqu'en 1950. Depuis lors, il est resté presque complètement stationnaire, ce qui doit, semble-t-il, être attribué au fait que l'investissement de capitaux a augmenté à l'extrême. La mécanisation et l'automatisation toujours plus poussées de la production réduiront probablement l'importance relative du secteur secondaire. Il est à prévoir que la main-d'œuvre

Mehrregionen-Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe

Text des Vertrages siehe Seite 29

Der Mehrregionen-Gesamtarbeitsvertrag vom Jahre 1954 wurde von der Union Helvetia auf Ende 1962 gekündigt. Die Beratungen zur Revision dieser Abmachung erforderten längere Zeit und konnten erst vor wenigen Tagen zum Abschluss gebracht werden.

Bei der Schaffung des neuen Gesamtarbeitsvertrages galt es, die Arbeitsverhältnisse in unserem Wirtschaftszweig für zahlreiche und wichtige Regionen zu ordnen, und zwar unter Berücksichtigung der Interessen der Arbeitgeber und der Arbeitnehmer. Im weiteren sollen die neuen Abmachungen der Erhaltung des Arbeitsfriedens dienen und dazu beitragen, unsere Konkurrenzfähigkeit auf dem so sehr umstrittenen Arbeitsmarkt des In- und Auslandes zu wahren. Die a. o. Delegiertenversammlung des Schweizer

Hotelier-Vereins vom 18. Oktober 1962 hat den Zentralvorstand ermächtigt, die Verhandlungen mit den interessierten Organisationen zu führen und den neuen Mehrregionen-Gesamtarbeitsvertrag nach Konsultation der Sektionen zu genehmigen. Die Publikation des Vertragsentwurfes bietet allen interessierten Mitgliedern rechtzeitig Gelegenheit zur Stellungnahme.

Für den Kanton Wallis wird, wie bisher, eine besondere Aufgabe, unter Berücksichtigung der kantonalen gesetzlichen Bestimmungen über den Arbeiterschutz und die Familienzulagen erstellt. Die interessierten Mitglieder werden zur gegebenen Zeit über die Abweichungen, die zu respektieren sind, orientiert.

Contrat collectif de travail interrégional pour les hôtels et restaurants

Le contrat collectif de travail interrégional de 1954 a été dénoncé par l'Union Helvétia pour la fin de l'année 1962. Les négociations en vue de la révision de cette convention ont pris beaucoup de temps et n'ont pu être menées à chef que ces tout derniers jours.

En concluant un nouveau contrat collectif, il s'agissait de régler les conditions de travail dans notre branche pour de nombreuses et importantes régions, et ceci en tenant compte des intérêts des employeurs et des employés. Les nouvelles dispositions doivent en outre servir au maintien de la paix du travail tout en contribuant à sauvegarder notre capacité de concurrence sur le marché du travail si sollicité en Suisse et à l'étranger.

L'assemblée extraordinaire des délégués de la Société suisse des hôteliers du 18 octobre 1962 a donné

compétence au comité central de mener à bien les négociations avec les organisations intéressées et d'approuver le nouveau contrat collectif de travail interrégional après avoir consulté les sections. La publication du projet de contrat donne à tous les membres intéressés l'occasion de prendre position à temps à ce sujet.

Pour le Valais, une édition spéciale de ce contrat tiendra compte des prescriptions cantonales légales sur la protection des travailleurs et sur les allocations familiales. Les membres intéressés seront renseignés en temps utile sur les exceptions dont ils devront tenir compte.

Dès qu'elle aura été faite, la traduction française de ce projet de loi sera communiquée aux membres qui en feront la demande.

libérée par suite de cette évolution sera absorbée par le secteur tertiaire.

Pendant, ce n'est pas seulement entre ces trois grands secteurs que se sont produites de fortes fluctuations, mais également entre l'industrie et l'artisanat. Cela est dû au fait que l'industrie des biens de production gagne de plus en plus d'importance devant l'industrie des biens de consommation.

Ces modifications dans la structure des diverses branches de l'économie, les progrès techniques constants, les matières premières et les méthodes de fabrication nouvelles, les changements dans les besoins et les habitudes des consommateurs provoquent l'apparition de nombreux nouveaux métiers venant s'ajouter ou se substituer aux professions artisanales traditionnelles. L'évolution est encore loin d'être achevée. Ainsi, l'essor de l'électrotechnique engendra au cours des dernières décennies un certain nombre de nouveaux métiers, tels que celui de radio-électricien, de monteur d'appareils électroniques et de télécommunication, de galvaniseur et d'électricien d'automobiles. Le progrès de la civilisation, l'amélioration du standard vital et la mécanisation croissante sont également à l'origine de quelques autres professions nouvelles, telles que l'appareilleur (eau et gaz), le monteur en chauffages centraux, l'isoleur, le réparateur de machines à écrire et le dessinateur dans plusieurs branches. Par suite du fractionnement du travail dans l'industrie et des changements survenus dans la production industrielle, notamment dans l'industrie des machines et l'industrie métallurgique, certaines professions ont donné naissance à plusieurs métiers. Ainsi, la profession primitive de mécanicien s'est divisée en celles de mécanicien de précision, de mécanicien-électricien, de mécanicien en automobiles, de mécanicien en automobiles, de mécanicien en bicyclettes et motocyclettes et de mécanicien en machines à coudre. La spécialisation en matière de mécanique a contribué à la création de nouvelles professions telles que le mécanicien-ajusteur, le tourneur, l'outilleur, le fraiseur-raboteur, l'alésleur et le soudeur de fabrique. Actuellement, toutes ces spécialités peuvent faire l'objet d'un apprentissage régulier. La disparition presque totale de la traction hippomobile et l'évolution dans la construction des chars contraindront beaucoup de maréchaux-forgerons à changer d'activité, ce qui donna lieu à la création d'une nouvelle profession, celle du forgeron-mécanicien en machines agricoles.

Accroissement de la demande de main-d'œuvre qualifiée

Le remplacement du travail manuel et musculaire par le travail mécanique, l'essor toujours plus accentué de la mécanisation, et l'importance grandissante de l'automatisation ont provoqué un fort accroissement de la demande de main-d'œuvre qualifiée de tous les degrés de la hiérarchie professionnelle, tant dans les branches industrielles de nature spécifique que technique que dans les professions du secteur tertiaire. L'étude, la construction, le réglage et la réparation des machines et des installations extrêmement compliquées et coûteuses exigent non seulement de l'employé un sens technique plus développé et une connaissance plus étendue du matériel, mais aussi une attention plus soutenue et un sens accru des responsabilités. La progression ininterrompue de la production accroît les besoins en personnel de formation technique capable d'établir des projets, de construire, d'organiser le travail, de surveiller les délais et de calculer le salaire des ouvriers travaillant aux pièces. C'est la raison pour laquelle on a constaté ces dernières années un fort accroissement de la demande de personnel technique (ingénieurs, techniciens et personnel de la catégorie des « cadres inférieurs », soit des contremaîtres, des organisateurs du travail, des calculateurs et des employés chargés de veiller à l'observation des délais), alors que le nombre des ouvriers non qualifiés est en régression. De même, on remarque que les besoins en personnel qualifié pour le vaste domaine des achats, de l'administration du matériel et du calcul

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :	Seite/page
Qu'advient-il des petits déjeuners helvétiques ?	2
Die Modernisierung der Rechnungsmethoden im Hotel	3
Zimmerpreise — fix oder variabel?	3
Les prochains mois seront décisifs	4
Une forme remarquable de publicité pour la Suisse	4
Zur Frage des kommenden Gotthard-Strassentunnels	5

des frais de revient ont augmenté. Dans l'industrie des machines et l'industrie métallurgique, 3,3% des travailleurs appartiennent en 1950 à la catégorie des « employés techniques »; en 1960, la proportion s'élevait déjà à 9,6% et il y a lieu de présumer qu'elle a encore augmenté au cours des dix dernières années.

Des milieux scientifiques ont calculé que, si cette évolution se poursuit jusqu'en 1970 à la même cadence que depuis 1900, le nombre des employés techniques passera de 84 000 en 1950 à 150 000 en 1970 (ce qui représente une différence de 66 000 personnes), celui des employés de commerce de 365 000 à 550 000 et celui des ouvriers qualifiés de 345 000 à 520 000. Dans ces trois secteurs, on aura donc besoin, en 1970, de quelque 426 000 travailleurs qualifiés de plus qu'en 1950, alors que selon les prévisions démographiques la main-d'œuvre n'aura vraisemblablement augmenté que de 180 000 personnes. Même si l'on tient compte de circonstances imprévues ou encore inconnues, il y a lieu de présumer que la disproportion entre l'offre et la demande de personnel qualifié, notamment de main-d'œuvre ayant bénéficié d'une formation technique, tendra plutôt à s'accroître pendant longtemps encore. Comme le prouve l'expérience, l'automatisation ne modifiera pas sensiblement cet état de choses, car elle ne libère pas en premier lieu les travailleurs qualifiés. Au contraire, l'essor de l'automatisation suscitera une forte demande de main-d'œuvre qualifiée, car la construction, la fabrication, le réglage et la réparation des automatismes exigent des spécialistes intelligents et soigneusement formés.

Fréquence croissante des changements de profession

Autrefois, on exerçait de manière durable, généralement pendant toute sa vie, la profession qu'on avait apprise ou une spécialité qui en dérivait directement. Maintenant l'attitude générale à l'égard du travail et de la profession est sensiblement différente par suite de l'effacement des limites entre les professions. Cette attitude se manifeste surtout par une plus grande disposition à changer d'emploi et même de profession. Outre les changements de profession coutumiers causés par la maladie, les accidents ou le chômage ou dus à l'avancement au sein de la profession même (par exemple de mécanicien à organisateur du travail ou à technicien), il arrive de plus en plus fréquemment qu'une personne abandonne sa profession pour un autre métier tout différent. Souvent des personnes exerçant une activité professionnelle qualifiée passent à l'exercice d'une activité semi-qualifiée, alors que d'autres, qui n'ont pas fait d'apprentissage, s'élevèrent, grâce à leurs capacités, au niveau des ouvriers qualifiés et sont considérés comme tels au point de vue du travail et de la rémunération après avoir exercé diverses activités partielles et spéciales dans un domaine déterminé. Les progrès de la mécanisation et de la rationalisation, ainsi que le fractionnement de plus en plus accentué du travail, enlèvent bien souvent la satisfaction et l'intérêt que suscite l'exécution complète d'un ouvrage et sont la cause des changements de profession toujours plus fréquents; ils relâchent les liens attachant l'individu à son métier et prédisposent à abandonner pour un autre travail une activité plus ou moins monotone et dépourvue d'intérêt. La prospérité économique et la forte demande de main-d'œuvre qui s'ensuit, l'amélioration du gain qui peut résulter d'un changement de métier sont d'autres facteurs de l'instabilité professionnelle.

Il n'existe pas en Suisse de documentation complète sur la fréquence et les raisons des changements de professions, mais les résultats de quelques enquêtes spéciales incitent à penser qu'ils sont nombreux et constituent donc un problème important. Le recensement de la population de 1960 fournit nous des données précises à ce sujet. Une enquête faite en Allemagne il y a quelques années a révélé que 56% des travailleurs du sexe masculin de l'artisanat ont changé de profession en 1950; un cin-

quème l'ont fait plusieurs fois. Les changements de métier ne peuvent donc plus être considérés comme de simples changements de place ou comme fortuits; ils constituent au contraire un problème sociologique méritant d'être étudié.

Conséquences dans le domaine de la formation professionnelle

Les changements décrits ci-dessus ont, cela va de soi, également des conséquences pour la formation professionnelle et nécessitent sa réforme et son adaptation. Le but de cette formation n'est pas situé dans le présent puisque c'est pour l'avenir qu'il faut donner un métier à la génération montante. Il s'agit donc d'une tâche à long terme. On doit donc veiller à ce que la spécialisation toujours plus poussée ne mène pas à une formation de base trop étroite. L'apprentissage doit être tel qu'il permette à la personne professionnellement qualifiée de répondre aux exigences auxquelles elle devra faire face s'il se produit une évolution dans sa profession; il doit aussi constituer le point de départ de son avancement professionnel. Il est devenu indispensable de développer et de varier les mesures et institutions de perfectionnement professionnel, rendues insuffisantes par la demande accrue de spécialistes et de cadres techniques moyens et supérieurs. Autrefois, ce que l'ouvrier avait appris au cours de son apprentissage et ce qu'il avait, le cas échéant, observé dans les quelques entreprises où il avait travaillé, lui suffisait pour la vie. Il n'en est plus de même en cette époque d'essor technique, où chaque profession évolue constamment. Pour les travailleurs qui tiennent à répondre aux exigences plus toujours sévères et à faire carrière, cette évolution impose un perfection-

nement professionnel constant. D'autre part, le convient de tenir largement compte des besoins du personnel semi-qualifié et des personnes qui, par suite d'un changement de profession, doivent être réadaptées ou du moins initiées à leur nouvelle activité. Enfin, le manque de main-d'œuvre qualifiée, qui durera vraisemblablement des années encore, appelle des mesures de recrutement professionnel efficaces et générales. Ces mesures ne doivent pas être limitées strictement à la formation professionnelle. Autrement dit, elles ne doivent pas seulement viser à ce que les apprentis acquièrent les aptitudes et les connaissances indispensables pour exercer leur métier, mais doivent aussi former leur caractère et leur personnalité. Il importe donc d'étendre la base de recrutement du personnel qualifié et de mettre à contribution le plus possible les réserves de main-d'œuvre dont notre pays dispose encore, afin d'en tirer un meilleur parti et de faciliter à chacun son avancement social en lui donnant une bonne formation professionnelle. Par suite du constant manque de main-d'œuvre qualifiée, il est de plus en plus important de bien choisir sa profession. Cela implique le développement de l'orientation professionnelle. Il faut aussi la mettre plus largement au service des personnes qui entendent changer de profession. Enfin, la révision de la loi doit aussi être l'occasion de créer pour les bourses le système efficace et moderne qui est indispensable si l'on veut mettre à contribution les réserves de main-d'œuvre.

Les dispositions de la loi actuelle ne permettent pas d'atteindre tous ces objectifs. La loi donc être complétée sur plusieurs points. D'autre part, son application a révélé que plusieurs dispositions sont trop restrictives ou inadéquates, ce qui nécessite leur révision.

Qu'advient-il des petits déjeuners helvétiques?

Un article de l'écrivain Jacques-Ed. Chable vient de faire le tour de la presse romande. Il est consacré aux petits déjeuners suisses qui ont contribué à la réputation de notre hôtellerie et qui étaient une des spécialités que les étrangers appréciaient le plus dans notre pays. Faut-il vraiment employer le passé en parlant du petit déjeuner helvétique? On pourrait le croire en lisant l'extrait suivant de l'article en question où un étranger expose ses doléances à J.-E. Chable :

La fin du petit déjeuner

« Mon ami, la Suisse a perdu une de ses attractions, une précieuse particularité: le petit déjeuner helvétique. Vous ne saurez jamais combien il a contribué à attirer, et à retenir, les touristes! Jadis, la bonne odeur du café au lait, le beurre frais en tranche ou en coquilles, avec un peu de glace, les petits pains croustillants, les trois petites jattes de confiture où les fruits étaient encore entiers ou, du moins, reconnaissables, faisaient la joie du matin de nombreuses personnes en vacances chez vous, et prédisposaient heureusement les jeunes femmes à de petits plaisirs. La serviette n'était pas en papier.

— Alors? — Aujourd'hui, vous avez changé tout cela. Les petits pains sont de la veille. Le café et le lait sont des extraits. Le beurre, fortement teinté de jaune, est emballé comme une tablette de chocolat. Sortant de l'armoire à glace, on ne peut l'étaler sur un pain gris et sablonneux, ni sur le croissant imité de Paris et qui est indigeste et sec — ou bien, ce qui est le plus souvent le cas, s'il a été préparé la veille sur le plateau, il fond comme de la graisse. Mais ce qui m'a déterminé à ne plus passer mes vacances chez vous, ce sont vos confitures! Deux cachets pharmaceutiques, en plastique, portent l'image des fruits qu'ils contiennent! Une flèche indique dans vos trois lan-

gues nationales, soit l'allemand, l'anglais et le français, où il faut ouvrir. Je fais le pari: une personne sur cinquante parvient à ce tour de force! J'ai dû utiliser finalement mon couteau: résultat, une horrible purée de fruits, sans forme, s'est échappée, en salissant mes mains, et c'est avec cette matière-là que j'ai fait une tartine! Avez-vous que...

— Vous êtes trop exigeant...

— J'essuie préféré une tranche de pain de seigle et un peu de fromage du pays, ce qui est impossible à trouver, vos plateaux de fromages étant surchargés de fromages étrangers, ou suisses, emballés dans des papiers d'aluminium, et sans aucun goût, mous et élastiques... »

Qu'en est-il en réalité?

Il y a certainement de l'exagération dans la description quelque peu outrée de l'écrivain neuchâtelois. Mais une partie de ces remarques n'en sont pas moins, pour autant, justifiées. La rationalisation, l'excès de précautions hygiéniques ne sont pas toujours un signe de confort et d'agrément.

Qu'on nous comprenne bien. Nous connaissons parfaitement les soucis des hôteliers à une époque où le personnel se fait de plus en plus rare. Nous savons aussi que de nombreux établissements moyens ne peuvent plus se payer le luxe d'avoir une gouvernante d'économat qui passe une partie de son temps à préparer les coquilles de beurre et à remplir les confitures. Nous savons aussi que, dans quelques villes ou régions, les boulangeries ne travaillent plus la nuit et qu'il est par conséquent difficile sinon impossible d'obtenir les croissants et les petits pains frais qui étaient l'élément de base du petit déjeuner.

Les rations de beurre empaquetées ont aussi leurs avantages. Le beurre se conserve plus frais en été et d'autre part les « rations » sont plus équilibrées

Ein Gast meint...

DAS PRAKTISCHE HANDTUCH

Es gibt wohl keine Textilien, die so vielen verschiedenen Zwecken dienen wie die Hotel-Handtücher.

Dies vor allem, weil sie nicht den Gästen gehören, denn welcher Hotelgast würde je sein eigenes Handtuch zu Hause zum Schuhputzen brauchen? Oder zum Tinte-aufwischen? Oder um den ausgeleerten Kaffee aufzutunken oder um den nassen Badezimmerboden aufzutrocknen...

Und zu guter Letzt verschwinden die Tücher noch. Es ist ja nicht anzunehmen, dass je ein Gast ein Hotelhandtuch einpackt, denn das wäre ja Diebstahl. Daher dürfte es den Herren Hoteliers vollkommen unerklärlich sein, wohin ihre Handtücher verschwinden. Ob sie sich am Ende verflüchtigen, sich ganz einfach in Nichts auflösen?

Praktisch sind sie auf jeden Fall, diese Handtücher. Wenn man sich beim Rasieren schneidet, tupfen sie den ewig wiederquellenden Bluttropfen auf, wenn man einen Flecken am dunklen Anzug entdeckt, tupft man ganz einfach Fleckenwasser auf das saubere Handtuch und putzt sein Kleid damit. Wenn man entdeckt, dass versehentlich das Zimmermädrchen vergessen hat, das Fensterbord abzustauben... hier mit dem Handtuch!

In einem überseitschen Hotel liest man neben den Lavabos (auf Englisch):

«Hand- und Gesichtstuch eignen sich nicht nur vorzüglich zum Polieren der Schuhe, sondern auch zum Trocknen von Händen und Gesicht. Probieren Sie es einmal!»

Tatsache ist, dass die Achtung vor dem fremden Gut häufig fehlt. Und die weitere Tatsache: dass diese Überlegungen am falschen Ort publiziert werden, denn ein Hotelier wird die Handtücher seiner Kollegen zu respektieren wissen. Das, was ich hier schrieb, sollte eigentlich in allen Kurzeitungen und Fremdenblättern erscheinen. Abdruck ausnahmsweise nicht nur erwünscht, sondern auch gratis!

Warum ich aber diese Zeilen der Schweizer Hotel-Revue schickte, ist lediglich darum, damit die Frauen Hoteliers zum Trost lesen können, wie sich ein ganz gewöhnlicher Gast auch ein klein wenig mit ihren Problemen befasst. Stimmt's? A. Traveller

puis qu'elles sont calculées au gramme près et que l'on ne risque pas d'avoir une impression de parcimonie que l'on avait dans quelques hôtels alors que dans d'autres l'impression d'abondance et de générosité dominait.

Pour la confiture également, le temps n'est plus où les hôtels saisonniers de la région de Montreux, pour ne citer qu'un exemple concret, employaient leur brigade de cuisine pendant l'été — alors saison morte — pour préparer les confitures qui faisaient les délices de la clientèle au printemps et en automne. Les fabriques de confitures suisses ont aussi une réputation bien établie. Plusieurs hôtels suisses installés à l'étranger nous ont précisément avoué que leur succès et la fidélité de la clientèle étaient dus en partie à ce petit déjeuner helvétique qu'ils servaient chaque matin, et à la qualité de la confiture qui leur venait directement de fabriques suisses, celle-ci étant déjà de beaucoup supérieure à celle des confitures qu'ils pouvaient trouver sur place. Quant à savoir si la qualité de ces confitures a diminué en raison de l'augmentation des prix des fruits ces dernières années, nous ne voulons pas nous prononcer.

Reste la question de l'emballage. Nous reconnaissons parfaitement que ces boîtes en carton qui sont parfois servies, sont extrêmement désagréables à ouvrir et les petits pots de verre leur sont infiniment préférables. En résumé, l'excès de rationalisation et l'excès de simplification — emballage perdu — risque de nuire à la qualité du petit déjeuner suisse.

Quant aux produits laitiers, si la qualité ne répond plus toujours aux vœux du consommateur raffiné, la faute n'en est pas à l'hôtelier, mais bien aux producteurs, qui, à force de rationaliser et de calculer les limites de matières grasses, font qu'il est très difficile de trouver des marchandises qui sortent de l'or-

«Die Treffpunkte der Grossen Welt»

Von Peter Härlin † (5. Fortsetzung)

Höhere Strategie und Taktik

So ein grosses Hotel ist wie der Laderaum eines Frachtschiffes. Erstens muss die Ladung kommen, und zwar die richtige, und zweitens will sie verstaut sein. Mit dem ersten sind die Wirte ausserhalb der Saison beschäftigt. Ein kniffliges Geschäft. Was glauben Sie zum Beispiel, was das für einen Krach gibt, wenn man für die Hochsaison sicherheitsshalber mehr Gästen Zimmer verspricht, als man hat, und sie kommen tatsächlich! Auch versprechen die Reisebüros gern vor und nach der Saison Gäste zu schicken, wenn man ihnen für die Hochsaison genug Betten einräumt. In der Hochsaison, wenn es auch sonst genug Gäste gibt, schicken sie sicher, vorher und nachher weniger; trotzdem wollen sie pflichtig behandelt sein.

Die Akquisition ist die höhere Strategie, das tägliche Verstauen, die Taktik. Mit den Stammgästen ist es einfach, da weiss man meistens, woran man ist, wenn nicht gerade wieder eine Inflation oder sonst ein Unfall passiert ist. Aber der fremde Gast, den Sie heute verkehrt behandeln, ist der Stammgast von morgen, nur eben nicht in Ihrem Hotel. Drehen Sie ruhig einem sparsamen Mann ein teures Zimmer an. Sie werden sehen, wie Sie draufpassen. Erstens ist er, statt im Hotelrestaurant zu speisen, sein Wurstbrot oben oder im Buffet nebenan, um an Essen und Trinken mindestens so viel einzusparen, wie er glaubt, für sein Nachtlager zu viel auszugeben. Zweitens kommt er im Zweifelsfall nicht wieder, und drittens ist das Zimmer für den nächsten nicht frei, der eigentlich hineingehört, weil er es sich leisten kann, teuer zu wohnen und gut zu essen, und er besorgt das Letztere nun, über das billige Zimmer verärgert, ebenfalls anderswo. Vielleicht sieht der Sparsame gar nicht so sparsam aus? Das ist eben die Kunst, ihn gleichwohl unauffällig zu erkennen.

Es will auch sonst allerlei erkannt und entschieden sein. Ganz abgesehen von den bekannten Subtilitäten, die sich aus den oft schwer übersehbaren Beziehungen zwischen verschiedenen geschlechtlicher Wesen zueinander ergeben oder daraus, dass es bisweilen grosse Herren und Damen gibt, die in Wirklichkeit Hochstapler sind.

Auch die Logierung der Autos führt gelegentlich zu Missbilligkeiten, wenn auch nicht so oft wie früher bei den Pferden. Es gibt Gäste, die Nachtlager bestellen, aber weder kommen noch absagen, und es gibt Stammkunden, die auch dann untergebracht sein wollen, wenn andere «leider» nicht mehr unterkommen. Es gibt Leute, die wegen jeder Kleinigkeit Krach machen oder das Personal schikanieren, aber gleichzeitig mit Respekt behandelt werden müssen, weil sie «gute Gäste» sind. Aber viel häufiger sind die guten Gäste und die ganz feinen, so bescheidene und schüchterne Naturen, dass sie umgekehrt in der Gefahr stehen, nicht ernst genommen zu werden.

Schlechte Gäste

Es gibt schlechte Wirte und schlechte Gäste, und es gibt gute Wirte und gute Gäste. Soweit sie sich harmonisch paaren, ist alles in Ordnung; tun sie es aber übers Kreuz, so entstehen Missbilligkeiten. Von den bösen Wirten kein Wort, jeder kennt einen davon und erinnert sich fruchtlos Fussfalle: lassen wir ihnen Zeit, ist länger Reue! Kein Wort auch von den guten Gästen. Jeder hält sich selbst dafür, und die Gäste sind beim Volksmund sowieso besser angeschrieben als die Wirte.

Aber es gibt zum Beispiel Gäste, die sich für einen bestimmten Tag bei einem braven Wirt ein Zimmer bestellen und dann weder kommen noch absagen, noch bezahlen, noch sich hinterher entschuldigen. Vielleicht denken sie sich nichts dabei oder etwas Falsches; zum Beispiel, dass den Wirt das Zimmer ja nichts koste, wenn niemand drin wohne, oder dass er es schon noch losgeworden sein würde. Es kostet ihn aber, und wenn es ein braver Wirt ist, so hat er es wirklich freigehalten. Man sollte es nicht tun, weil es unkorrekt ist (der Wirt könnte nämlich verlangen, dass man doch zahlt), weil es unhöflich ist, weil es unklar ist (denn man hat es das nächstmal schwerer), weil es den bösen Wirten einen Vorwand gibt, böse zu sein und weil es das Renommée von uns allen, von uns Gästen, bekleckert, die wir doch sonst ein Heer von Engeln sind (wenn auch immer ein paar gefallene darunter sind).

Von Souvenirs und anderen Andenken

Als Gott Jupiter zum erstenmal jemandem einen Gast geschickt, wusste er in seiner Weisheit, welche Verwicklungen das geben kann. Um klare Verhältnisse zu schaffen, stellte er sich eindeutig auf die Seite des Einkrachers, der für den Fall seiner Miss-handlung Donner und Blitz an und regelte die Kostenfrage dahin, dass der Gastgeber die Spesen zu tragen und zum Schluss überdies ein Gastgeschenk aufzubringen hätte. Das war unter den damaligen Verhältnissen sicher richtig. Die Gäste kamen meistens allein, während der Hausherr für den Fall von Auswanderungen Familie und Dienstmotzen zur Hand gehabt hätte. In unseren Städten und Sommerfrischen hat sich das mittlerweile umgekehrt. Im allgemeinen sind jetzt die Gäste in der Überzahl und zahlen die Zeche. Aber es haben sich dumpe Erinnerungen an die alten Zeiten fortgeerbt.

So halten manche Stätten der Gastlichkeit am Brauch der Gastgeschenke fest, etwa in Gestalt kunstgedruckter Ansichtskarten vom Haus und der umliegenden Landschaft, soweit in derselben keine Konkurrenzunternehmungen stehen. Indessen gibt es Gäste, die es vorziehen, sich das Gastgeschenk selbst auszusuchen, zum Beispiel in Form von Handtüchern, Aschenbechern, auch solchen grösseren Formats, von Gläsern, Mokkalöffeln oder Salzfassern mit, oder ohne Hotelstempel, Nachmittischlampen und Wandschmuck nicht ausgenommen. Bierkrüge und die dazugehörigen Unterlagen gelten fast allgemein als sozusagen herrenlos und vogelfrei. Das Bedürfnis, sich von den Stätten sommer- oder winterlicher Lust ein Erinnerungsstück mitzunehmen, reicht bis in die Kreise, die man die hohen und höchsten nennt, ja manche meinen, es sei gerade dort — vermöge langer Ahnenreihen — besonders ausgeprägt. Indessen gehen die Wirte zu bedenken, dass dergleichen Grabsentnahmen im ehrbar kalkulierten Preis für Pension und Menü nicht begriffen seien. So weiss man zum Beispiel von einem geschätzten Restaurant, in dem die aufgestellten Zierkrüge schliesslich angemauert wurden. Mitnehmen konnte man sie danach nicht mehr, dafür gingen sie unter dem harten, raschen Griff der lieben Gäste an Ort und Stelle in Scherben. Indessen wird zugegeben, dass die Jagd nach Andenken entschieden schwächer geworden ist, seit dem man das meiste wieder im Laden erwerben konnte.

Bargeldloser Abgang

Eine andere Kategorie von Gästen wehrt sich noch immer entschieden dagegen, die Kosten für das Genossene aufgezahlt zu bekommen. Auch sie ist vorzugsweise unter den Gutgekleideten zu suchen und — wenn der Kellner Glück hat — zu finden. Die Manieren verfeinern sich allerdings allenthalben. Die gewöhnliche Zechprellerei zum Beispiel wird allgemain als plump abgelehnt, obzwar es rüde Rückständige gibt, die noch immer nach dieser Methode arbeiten. Statt dessen kann man sich doch wenigstens bei der Angabe des Genossenen nach unten irren. Manche bringen es sogar zuwege, die eine oder andere leere Kaltebasse still verschwinden zu lassen, damit hinterher die Addition nicht zu lang wird. Soziales Gefühl verrät, wer im vollen Tanzlokal mit seinem Kellner dahin akkordiert, er möge für ein doppeltes Trinkgeld die bestellte Flasche zu servieren vergessen, was allen Beteiligten Vorteil bringt, den Wirt ausgenommen. Hochstapler bevorzugen, wie ihr Name sagt, den bargeldlosen Abgang mit erhabenem Haupt. So kommt es denn gelegentlich vor, dass der Chef des Hauses den noblen Gast persönlich durch die Haustür bringt, dieweil im Hintergrund sein Oberkellner springbereit auf Mittel und Wege sinn, zu seinem Gelde zu kommen. Manche Obergast nehmen dafür ihre Rache an anderen, indem sie bei ihnen auch ohne besondere Aufforderung das Datum mit addieren oder sich sonst verun. Der Wirt hat indessen davon in aller Regel nichts als den Ärger mit beiden Teilen.

Im
Palace-Hotel, Tokio
wie auch im
Casino, Basel



in 57 Ländern der Erde

inaire. Dans ce domaine comme dans celui des confitures, l'on assiste à un nivellement par le bas que l'on ne saurait trop déplorer.

N'oublions pas l'importance de ce repas et la joie que tous les ressortissants du vieux continent éprouvent lorsqu'ils se rendent en Angleterre à l'idée d'y savourer le «english breakfast». Le petit déjeuner suisse doit exercer le même attrait pour les touristes

d'autres pays. Il doit être un symbole de confort, de qualité, et donner un avant-goût d'autres voluptés gastronomiques.

On ne saurait donc trop recommander à tous les hôtels qui peuvent le faire — car ce n'est pas le cas pour tous, faute de personnel ou de marge de prix suffisante — de perpétuer une tradition qui est et qui doit rester l'une des gloires de notre hôtellerie.

toergebnis. Durch Abzug des Totals der Kontenklasse 6 oder der Generalaufwendungen erhält man schliesslich das Nettoergebnis.

Vier einfache Rechnungsoperationen liefern somit nach Abschluss einer Geschäftsperiode ohne grosse Mühe die gewünschten Betriebsergebnisse. Auch die einzelnen Spaltergebnisse innerhalb des gesamten Betriebes, so für die Küche, den Keller usw., lassen sich auf Grund des Kontenplanes des SHV ohne Schwierigkeiten ermitteln.

Zusammenfassend darf daher festgehalten werden, dass der Normal-Kontenplan des SHV die Grund-erfordernisse, die die Betriebswirtschaftslehre an einen Kontenrahmen stellt, in gelungener Weise erfüllt. Gewisse terminologische Differenzen zwischen diesem Kontenplan des SHV und der betriebswirtschaftlichen Theorie mussten mit Rücksicht auf die gebräuchlichen Ausdrücke der Praxis in Kauf genommen werden. Gegenüber der ersten Auflage wurden aber auch in dieser Beziehung Fortschritte erzielt, gelang es doch beispielsweise, das leidige und widersprüchliche Wort «Unkosten» durch den präzisen Ausdruck «Kosten» zu ersetzen.

Der beste Kontenplan taugt nichts, wenn er sich in der Praxis nicht durchsetzen vermag. Ich kann aber versichern, dass unser Normal-Kontenplan, der typisch schweizerische Erfordernisse erfüllen musste, schon durch den Grossteil der Schweizer Hotelunternehmungen sowie auch durch verschiedene Hotels des Auslandes mit Erfolg angewendet wird.

(Fortsetzung folgt)

Personalbeschaffung

Sonderaktion SHV 1963 - Spanien

Wir sind weiterhin in der Lage, unseren Mitgliedern für die Sommersaison spanische Hilfskräfte (Küche, Office, Lingerie; männliche und weibliche) zu vermitteln. Einzahlungen, d. h.

Fr. 160.— pro Arbeitskraft,

alles inbegriffen, wie in unserem Schreiben vom 17. Januar erwähnt, bitte unverzüglich mit Spezialeinzahlungsschein auf unser Postcheck-Konto Basel V 85.

Die Bestellungen werden aus administrativen Gründen nicht einzeln bestätigt; ohne Gegenbericht kann mit der auftragsgemässen Erledigung gerechnet werden.

gefällige Richtigstellung der Preise, da die Familie, für die Offerte eingeholt worden sei, schon im Besitz eines Angebotes desselben Hotels sei, nun aber auf dem um sechs Franken billigeren Preis bestehe...

Lieber Herr Traveller, ich glaube, eines Kommentars zu diesen Geschichten kann ich mich enthalten, oder nicht? Ich selbst habe die Lehre aus den erzählten Begebenheiten gezogen.

Im Hotelführer des Schweizer Hotelier-Vereins werden sämtliche Preise mit von — bis angegeben. Und das ist gut so. Die alte Weisheit, dass das Angebot und die Nachfrage den Preis regle, kennen Sie ja sicher auch. Seit Jahren aber kennen wir Hoteliers in Kurorten und in Großstädten die Zeiten der grossen Nachfrage welche da sind: Weihnachten, Neujahr, Ostern oder Pfingsten.

Weiter kennen wir auch die Zeiten der grossen Ferien, welche heute zu halben Völkerverwanderungen wurden. Nachdem diese Zeiten auch noch datummässig sehr scharf umrissen sind, fehlt eigentlich nur noch der Hotelier, der für eben diese Zeiten (lies Angebot-Nachfrage-Preis) auch die Zimmerpreise fix bestimmt. Ich selbst gehe dabei so vor:

Durch eine genaue Buchhaltung ist mir der minimale Preis, welchen ich bei einer mittleren Besetzung zur Erhaltung des Betriebes benötige, bekannt. Dies ist die Grundlage zur weiteren Kalkulation. Von da aus lege ich meine Preise fest unter Berücksichtigung der Werte eines jeden Zimmers und also gesondert nach der vorhandenen Einrichtung, der guten Lage wie der Grösse und weiterer Faktoren. Das einzelne Zimmer erhält also je nach Saison zwei, oder auch drei verschiedene Preise, wobei jedoch ein Betrag nur während der vorher bestimmten Zeit in Kraft ist.

An einem Beispiel gezeigt, sieht dies, je nach Betrieb, etwa so aus: für die Pension eines Südeinzelmimmers mit Balkon wird verlangt:

vom 15. Dez. bis 5. Jan.	Fr. 40.—
vom 5. Jan. bis 10. Feb.	Fr. 32.— (20% Reduktion)
vom 10. Feb. bis 20. März	Fr. 40.—
vom 20. März bis 15. April	Fr. 28.— (30% Reduktion)

Über diese festgelegten Zimmerpreise existiert selbstverständlich eine richtige Preisliste, so dass es theoretisch auch unserem sizilianischen Küchenburschen möglich wäre, einem Gast den richtigen Zimmerpreis zu nennen.

Ich habe mit dieser Methode bis heute nur die besten Erfahrungen gemacht. Das Hotel, in vielen Kreisen immer noch als etwas «ein wenig unseriöses» betrachtet, gewinnt dadurch nur an Prestige. Besonders auch in Betrieben, in welchen naturgemäss mehrere Personen über Preise Auskunft geben können müssen, wie etwa der Besitzer selbst, die Sekretärin, der Portier — und wenn von diesen Personen niemand da ist —, die Saaltochter, bedeutet eine brauchbare Preisliste eine grosse Erleichterung, nicht zuletzt aber auch in den Häusern allerersten Ranges.

Wenn Sie, lieber Herr Traveller, einmal unsere Gegend bereisen, welche übrigens des Verweilens würdig ist, dann kommen Sie ruhig inkognito zu mir und machen die Probe aus Exempel. Und wenn Sie dann noch Ihr Inkognito zu lüften geruhen, dann hätte ich noch einen guten Roten im Keller! Es braucht ja wohl nicht nur Ihr Leibgetränk «Fendant» zu sein, sondern zur Abwechslung einmal ein mündiger «Merlot».

Ihr S. Stirnemann

Die Modernisierung der Rechnungsmethoden im Hotel

Von Dr. K. von Büren, Direktor der Treuhandstelle des Schweizer Hotelier-Vereins, Montreux

In unserem Lande haben sich bis heute nur wenige Hoteliers zur Vornahme von periodischen Betriebsabrechnungen entschliessen können. Aus diesem Grunde kommt der eigentlichen Buchhaltung eine zentrale Bedeutung zu. Diese hat in unserer Branche nicht nur den laufenden Geschäftsverkehr zu registrieren und den Ausweis über die Vermögens- und Verschuldungsverhältnisse zu erbringen, sondern soll darüber hinaus durch entsprechende Ausgestaltung auch wertvolle Unterlagen für eine zielbewusste Geschäftspolitik liefern.

Der ordnungsgemässe Aufbau einer Buchhaltung bedarf, wie das Werk eines Baumeisters, eines Planes. Ein Kontenrahmen wurde als systematische Gliederung der Buchhaltungskonten für die Unternehmungen einer Branche für das Hotel- und Gaststättengewerbe Deutschlands im Jahre 1938 veröffentlicht. In unserem Lande ist erstmals im Jahre 1945 durch den Schweizer Hotelier-Verein in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Hotel-Treuhandgesellschaft ein Normal-Kontenplan herausgegeben worden. Dieser fand in der Praxis gute Aufnahme und Verbreitung, so dass er bald einmal vergriffen war. Für die Neuauflage des Normal-Kontenplanes im Jahre 1957 wurde die Grundkonzeption der ersten Auflage nach Möglichkeit beibehalten. Verschiedene geäußerte Wünsche und Ansprüche des Berufslebens durften, da sich im Laufe dieser Jahre wesentliche Umgestaltungen auf dem Gebiete des kaufmännischen Rechnungswesens abgezeichnet haben, nicht unbeachtet gelassen werden, so dass der heute in unserem Lande verwendete Normal-Kontenplan gegenüber der ersten Auflage ein in verschiedenen Bereichen abgeändertes Kontenskelett aufweist. Prof. Dr. K. Käfer stellt in seiner Schrift: «Kontenrahmen für Gewerbebetriebe» folgende Anforderungen an einen Kontenplan:

1. Anpassungsfähigkeit
2. Klarheit und Übersichtlichkeit
3. Zweifelsfreie Abgrenzung
4. Leicht auswertbare Resultate.

Überprüft man den Kontenplan des Schweizer Hotelier-Vereins auf Grund dieser Erfordernisse, so gelangt man zu folgenden Feststellungen:

1. Anpassungsfähigkeit

Der schweizerische Kontenplan, der auf dem Dezimalsystem aufgebaut ist, wurde in zwei Fassungen veröffentlicht. Die Anwendung der Fassung B, die als Minimal-Kontenplan bezeichnet werden kann, empfiehlt sich vor allem in einfacheren und kleineren Betrieben.

Die Ausgabe A geht viel weiter in die Details, indem die einzelnen Kontenklassen und Kontengruppen, die natürlich in beiden Ausgaben miteinander übereinstimmen, noch in eine grosse Zahl von Unterkonten aufgegliedert werden. Jedem Hotelier steht es frei, die Konten, die er in der Ausgabe A führen will — was ja weitgehend von der Grösse des Hauses abhängt — zu wählen. Damit dürfte das Erfordernis der Anpassungsfähigkeit voll erfüllt worden sein.

2. Klarheit und Übersichtlichkeit

Die Kontenklassen 1 und 2 sind für die Aktiven und Passiven reserviert. Die Kontenklasse 3 umfasst die Betriebserlöse, während in der Kontenklasse 4 der Warenaufwand und die reinen Betriebskosten gesammelt werden. Der Unterhalt der Anlagen wird in der Kontenklasse 5 verbucht, während in der Klasse 6 die sogenannten General- oder Finanzaufwendungen, wie Privatverträge oder Direktionsgehälter, Verwaltungskosten, Steuern, Passivzinsen, Abschreibungen usw., aufgezeichnet werden. Die Kontenklasse 7 erfasst sowohl den Aufwand als auch den Erlös von Nebenbetrieben. Die Klasse 8 bleibt leer, während die Klasse 9 die Abschlusskonten enthält.

Die Kontenschematik basiert auf dem sog. Bruttoprinzip, wonach die verschiedenen Erlös- und Aufwandbeträge gegenseitig nicht kompensiert werden dürfen. Die übersichtliche Gruppierung des Kontenplanes gewährleistet auch die säuberliche Trennung zwischen Bestand- und Erfolgskonten.

3. Zweifelsfreie Abgrenzung

Zur Gewährleistung dieses Erfordernisses enthält die Ausgabe A unseres Kontenplanes sogar einen sogenannten Buchungsschlüssel mit rund 1000 Stichworten. Sollten beim Buchen auf Grund der Kontenklasse irgendwelche Zweifel auftreten, so werden diese bestimmt durch den sorgfältig ausgearbeiteten Buchungsschlüssel behoben.

4. Leicht auswertbare Resultate

Im Laufe der Jahrzehnte hat sich in der schweizerischen Hotellerie ein bestimmtes Verfahren entwickelt, das den zwischenbetrieblichen Vergleich der Betriebsergebnisse erlaubt. Dieses Verfahren weicht ziemlich stark von den in anderen Branchen üblichen Methoden ab. Bei der Ausarbeitung des Kontenplanes wurde verständlicherweise darauf Bedacht genommen, dass die in der Hotellerie üblichen Vergleichszahlen dank einer entsprechenden Gruppierung der Kontenklassen möglichst leicht zu erfassen sind.

Das den Hoteliers der Schweiz geläufige Betriebs-

ergebnis I, die wichtigste Aussagezahl zur Beurteilung der Wirtschaftlichkeit, gewinnt man bei Anwendung des Normalkontenplanes durch die einfache Subtraktion des Totals der Kontenklasse 4, die den reinen Betriebsaufwand erfasst, von der Kontenklasse 3, die die Betriebserlöse wiedergibt. Wünscht man auch das Betriebsergebnis II zu kennen, so zieht man vom Betriebsergebnis I das Total der Kosten für den Unterhalt der Anlagen, die aus der Klasse 5 hervorgehen, ab. Fügt man diesem Betrag den Saldo der Kontenklasse 7, d. h. das Ergebnis der Nebenbetriebe, zu, so kommt man zum Brut-

Zimmerpreise — fix oder variabel?

Mit Freude geben wir dieser Einsendung aus Mitgliederkreisen zur Frage «Fixe oder variable Zimmerpreise?» Raum. Wir hatten immer gehofft, dass die unter der Rubrik «Ein Gast meint...» veröffentlichten Gedanken, die ja mit Recht einseitig sein dürfen, eine Gegenreaktion auslösen würden, so dass sich aus einem Gästemonolog ein fruchtbarer Dialog zwischen Gast und Hotel herausbilden würde. Sollte dieser Beitrag den Beginn eines solchen regelmässigen Gesprächs markieren, so wäre dies ausserordentlich erfreulich, denn «de la discussion jaillit la lumière»!

Die Red.

Sehr geehrter Herr Traveller,

Letztlich las ich mit grosser Aufmerksamkeit, wie üblich zuerst, Ihren interessanten Artikel über unsere Hotelpreise. Dabei stiess ich zuletzt auf die kurze Anmerkung der Redaktion. Nun staunen Sie vielleicht, wenn ich Ihnen sage, dass ich sowohl mit Ihnen wie auch mit der Redaktion einig gehe und doch mit keiner der Parteien ganz und gar einverstanden bin.

Bevor Sie jedoch meine persönliche Meinung dazu erfahren, will ich Ihnen drei kleine Begebenheiten erzählen. Ich könnte auch auf weit mehr als drei Geschichten zurückgreifen, von denen alle den kleinen Nachteil haben, wahr und passiert zu sein. Eben diese Geschichten waren es auch, die mich zu meiner gegenwärtigen Preispolitik führten, welche ich nun schon seit längerer Zeit in dem von mir geleiteten Hotelbetrieb täglich praktiziere. Meine Ergebnisse stammen alle noch aus der Zeit meiner Funktion als Empfangschef, wobei ich voraussichtlich muss, dass die jeweiligen Zimmerpreise vom Besitzer oder von der Direktion als von — bis gehend festgelegt wurden.

Also hören Sie:

Schönes Wetter, ein fast besetztes Haus. Ein einziges Doppelzimmer mit herrlicher Aussicht auf den Bergsee ist wegen einer vorzeitigen Abreise frei. Eine nette Dame erscheint auf der Reception und erkundigt sich nach einem Zimmer für zwei Personen, um einige Tage in der schönen Gegend zu verbringen. Auf Ihre Frage nach dem Zimmerpreis gibt der Direk-

tor persönlich Auskunft, und die Dame geht wieder, weil sie sich das noch überlegen möchte, jedoch nicht, bevor sie sich das Zimmer auch angesehen hat. Im Hotel ein alltäglicher Vorgang, oder nicht? Etwa eine Stunde später naht ein älterer Herr und erkundigt sich nach einem Doppelzimmer für einige Zeit. Da der Herr Direktor nun mit einem Gast dem Golfspiel huldigt, gibt der Kassier dem Herrn auf seine Fragen Auskunft. Nachdem der junge Mann dem Herrn den Pensionspreis genannt hat, erlaubt sich letzterer die Frage, warum das betreffende Zimmer innerhalb einer Stunde gleich um fünf Fränkl aufgeschlagen habe. Es war der Gatte der netten Dame nämlich...

Schlechtes Wetter, ein gut besetztes Haus. Einige vornehme Damen haben sich in der gemütlichen Halle zu einem Tässchen Schwarztee mit hausgemachter Patissserie zusammengefunden. Über so manches wird geplaudert und vielleicht auch geklatscht. Am Abend dann, kurz vor dem sorgfältig zubereiteten Diner, naht sich eine der älteren Damen, welche mit vom «Teekränzchen» war, und wünscht den Empfangschef oder den Direktor zu sprechen. Der Herr in Schwarz setzt sein zuvorkommendes Lächeln auf und erkundigt sich nach ihrem Begehren. Nun, die etwas schüchternere Dame erlaubt sich die Frage und möchte doch gerne wissen, warum gerade ihr Einzelzimmer, das doch in der Ausstattung und der Lage, kurz in allem genau gleich wie das der älteren Dame direkt Türen rechts, auf demselben Stockwerk ist, zwei Franken und fünfzig Rappen teurer sei...

Zwischensaison. Die brieflichen Anfragen für die kommende Saison fliegen in beachtlicher Zahl auf den Schreibtisch. Ein Herr aus einer grossen Stadt möchte gerne mit seiner Frau und dem erwachsenen Sohn den August im Kurort verbringen und erhält auch die dementsprechende Offerte. Einige Tage später erkundigt sich auch ein angesehenes Reisebüro derselben Stadt nach einem Angebot, ein Doppelzimmer und ein Einzelzimmer für den August. (Wenn das so weitergeht, ist das Haus schnell besetzt.) Fünf Tage danach bittet das Reisebüro den Hotelier um die



2. Tagung für Brandschutz, Brandverhütung und Brandbekämpfung im Hotel

Kurs für Betriebsinhaber und Direktoren

Donnerstag, 28. März, ca. 11 Uhr, bis Freitag, 29. März 1963, ca. 16 Uhr.
Hotel Schweizerhof, Luzern

Das genaue Kursprogramm wird demnächst publiziert und Interessenten auf Wunsch zugestellt.

Hier abtrennen, auf Postkarte kleben, einwerfen

T BV-Kurs 2
Wir interessieren uns für obigen Kurs:

Technischer Beratungsdienst

Schweizer Hotelier-Verein

Hirschengraben 9

Bern

Dewar's

"White Label"

the "friendliest" Whisky



Dewar's
De Luxe Whisky
"Ancestor"
a rare old
Scotch Whisky

Jean Haecky
Importation S.A. Bâle 18

Les prochains mois seront décisifs

(PAM) Les craintes formulées à plusieurs reprises par notre organe de presse paraissent, hélas, se confirmer et les communiqués — qui se veulent optimistes et encourageants — publiés à l'issue des pourparlers que mène le Conseil fédéral avec les branches et les organisations économiques ne modifient en rien, pour le moment, l'optique de la situation concernant la lutte contre la surchauffe.

On l'a écrit, les branches économiques et les organisations patronales qui avaient pris l'année dernière des mesures d'autodiscipline s'interrogent aujourd'hui quant à leur reconduction éventuelle devant la double hypothèque de l'augmentation des salaires et de la diminution des horaires de travail qui pèse sur elles.

Devant l'attitude inflexible de son partenaire contractuel, l'Association patronale des constructeurs de machines va passer à l'horaire de 44 heures dès la première période de paie au mois de mai prochain, qui prévoit une compensation des salaires de 2,3% en vertu de l'accord du 14 avril 1961. En outre, dès la première semaine de février intervient une compensation de la hausse du coût de la vie de l'ordre de 3,1% (renchérissement jusqu'à l'indice de 197,4 points). Ainsi, dans ce secteur pilote de l'économie suisse, les salaires vont augmenter de 5,4% en l'espace de quatre mois. A titre indicatif, les adaptations de salaires de mai 1961 à mai 1963 auront atteint 16,9%, pratiquement 17%, y compris les compensations de renchérissement de février 1962 (3,5%) et de février 1963 (3,1%).

Les pourparlers en cours dans le bâtiment depuis un certain temps entraînent de nouvelles hausses qui déclencheront fatalement une réaction en chaîne dans les branches annexes, et, par contre-coup, modifieront complètement les coûts de la construction ces prochains mois, aussi bien pour les logements que pour les travaux publics ou d'équipement national.

Voilà où nous en sommes au début de février 1963. Les tables rondes qui se succèdent devant les micros de la radiodiffusion ou devant les écrans de la télévision, sans compter les innombrables articles, enquêtes et sondages de la presse d'information ou d'opinion, enregistrèrent avec une touchante unanimité les constatations éplorées de toutes les personnalités et de tous les milieux intéressés. Mais l'harmonie cesse à ce moment... et les violons grincent dès qu'on parle mesures, moyens et engagements réciprocques.

Notre économie va au devant d'une singulière épreuve. Si les pourparlers prennent une tournure négative, si des arrangements n'interviennent pas en matière de prix dans tous les secteurs, si les syndicats — leurs revendications acquises — ne forment pas à leur tour des propositions concrètes et positives, alors le gouvernement interviendra de tout son poids.

Notre libéralisme économique en ressentira sur le champ les effets psychologiques ; le climat de confiance et de compréhension réciproque qui depuis près de trois décennies a présidé au sein de la communauté helvétique à la solution de nos problèmes en sortira amoindri. Ce qui est très grave. Souhaitons ne pas en arriver à ce stade. Mais les mois à venir seront décisifs.

Evolution des effectifs en Suisse

(PAM) On s'inquiète un peu partout de l'ampleur et du gonflement des effectifs qui entraînent les conséquences que l'on connaît. De 1952 à 1962, le nombre des employés et des ouvriers soumis à la loi sur les fabriques s'est accru de 204 785 personnes, soit une augmentation annuelle moyenne de 3,2%. En 1956, la hausse a atteint même 9,1%. Le très léger fléchissement conjoncturel de 1958 devait se traduire par une diminution de 3,6%. La situation demeurait stable en 1959, mais dès l'année suivante, la courbe reprenait sa marche ascendante. L'année dernière, l'accroissement était de l'ordre de 36 539 personnes (5,1%), soit un peu moins qu'en 1961 (49 933 personnes ou 7,5%). C'est ce que nous apprend l'enquête annuelle du Bureau fédéral de statistique (Vie Economique No 12/1962).

Voici l'évolution intervenue dans les principaux secteurs de notre économie au cours de l'année dernière. L'industrie métallurgique et des machines a enregistré des chiffres record, mais surtout à la fin de 1961 et au début de 1962. Dès l'entrée en vigueur de la stabilisation des effectifs décidée par l'Association suisse des constructeurs de machines et les entreprises affiliées, les effectifs ont diminué ; l'accroissement n'était plus que de 732 personnes au deuxième trimestre et de 148 personnes au troisième trimestre 1962. S'il y a des augmentations externes, elles sont imputables aux entreprises qui ne sont pas affiliées à l'Association.

Dans l'industrie de l'alimentation, des boissons et des tabacs, le nombre des travailleurs, après être demeuré stable de 1957 à 1960, n'a accusé qu'une hausse de 10% environ durant ces deux dernières années. Elle est imputable à l'augmentation démographique du pays qui a accru ses besoins et aussi à l'élévation du niveau de vie de nos concitoyens. Quant à l'industrie des textiles, elle est une des seules branches industrielles qui occupe actuellement moins de personnel qu'il y a cinq ans. L'industrie de l'habillement et de la lingerie a augmenté son personnel de quelque 2714 personnes en 1962, soit 4,1% de plus qu'en 1961, autre indice de l'évolution sociale constatée en Suisse. L'industrie des biens d'équipement a fait un bond considérable avec une variation de plus de 52% ou de 4048 personnes de 1961 à 1962. L'effectif du personnel de l'industrie de la terre et de la pierre a subi, lui aussi, un fort accroissement ; il en va de même de l'imprimerie et des industries connexes.

Une ombre au tableau : le recul des Suisses dans le secteur de la production. En 1961 et 1962, plus de 12 000 de nos concitoyens ont passé dans d'autres secteurs (Services publics, administrations, commerce, etc.). La désaffection des métiers manuels atteint

En marge de notre propagande aux Etats-Unis

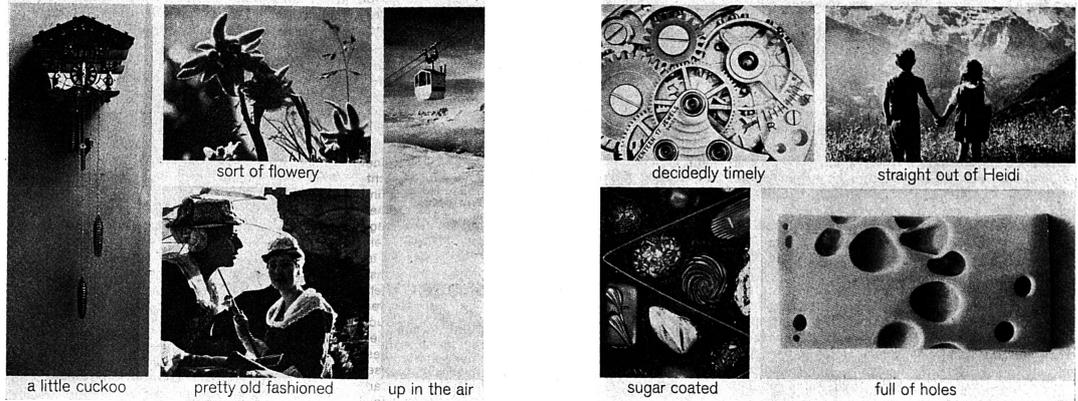
Une forme remarquable de publicité pour la Suisse

Au cours de la récente conférence de presse consacrée aux problèmes touristiques actuels, à la lumière des résultats de l'année écoulée, le Dr Werner Kämpfen, directeur de l'ONST, a dégagé avec beaucoup de lucidité les points noirs qui déparent un résultat cependant très brillant, ce dont tous les milieux touristiques de notre pays doivent lui être reconnaiss-

dans quelques grands magazines américains et qui sort nettement du déjà vu. Nous savons, par expérience personnelle, que cette annonce a touché son but et qu'elle a été particulièrement appréciée aux Etats-Unis.

Son but : présenter en images quelques-unes des notions les plus connues sur notre pays par la grosse

Some people's notions of Switzerland are:



sants. Il s'agit donc du fléchissement du tourisme britannique et du plafonnement du trafic intercontinental, entre les Etats-Unis et la Suisse.

Nous n'avons pas l'intention de revenir en détail sur ces deux problèmes essentiels dont dépend en grande partie l'avenir de notre industrie touristique. L'Hôtel-Revue en a déjà longuement parlé. Mais il nous apparaît intéressant de signaler à nos lecteurs une forme particulièrement séduisante de publicité de l'ONST en faveur de la Suisse qui est apparue

surtout l'industrie métallurgique et des machines, accentuant le recours à la main-d'œuvre étrangère sans accroître les effectifs. L'année dernière, le pourcentage de la main-d'œuvre étrangère avait atteint 31,8%. Un ouvrier de fabrique sur trois est aujourd'hui un étranger. Les pourcentages les plus élevés se rencontrent dans les textiles (42%), l'habillement et la lingerie (50,1%), les terres et la pierre (45,3%). A cet égard, l'horlogerie et la bijouterie avec 15,6% et la chimie avec 14,9% sont les secteurs les plus favorisés.

Il s'agit de s'attaquer sérieusement à ce problème de la désaffection des professions manuelles.

Espérer pour entreprendre

Les institutions de prévoyance créées par les professions organisées ou par les entreprises ont évolué rapidement, elles se sont transformées fondamentalement.

Les conceptions dites paternalistes disparaissent ; les fonds prévoyant des prestations « à bon plaisir » cèdent la place aux caisses garantissant des droits précis aux bénéficiaires devenus véritables assurés. Dans le domaine de l'assurance-retraite, les assurances privées ont pris le pas sur les assurances sociales. Une flèche indique dans vos trois lan-

Welt

stamment de tenir sûre que la situation est toujours en retard sur la réalité.

Aujourd'hui donc, en Suisse, les institutions de prévoyance privée assurement une large part de l'assurance sociale qui, dans d'autres pays est du ressort exclusif de l'Etat. Ce fait est peut-être déconcertant pour les esprits partisans des solutions uniformes et schématiques. Il est certainement bénéfique dans la mesure où la souplesse et la variété des institutions permettent une adaptation naturelle aux situations et aux besoins différents d'un pays lui-même très divers.

Il faut reconnaître les avantages de la structure originale de l'assurance-sociale en Suisse. Les réalisations de l'initiative privée méritent d'être préservées.

C'est pourquoi, lorsqu'il est question d'étudier une révision de l'AVS fédérale, il ne convient pas de considérer l'assurance d'Etat pour elle seule. Au contraire il importe de la situer dans l'ensemble de toutes les réalisations privées et publiques.

Il est nécessaire également de ne pas se limiter aux constatations faites à un moment donné, mais plutôt d'imaginer l'évolution future. Quels sont les objectifs pratiques qu'il faut fixer à long terme ? Quelle sera la part de l'initiative privée à la réalisation de ces objectifs ?

Si, comme certains le souhaitent, l'AVS fédérale devient avec le temps une assurance suffisante pour couvrir tous les besoins, les institutions privées seront condamnées à freiner leur développement ou même à se dissoudre. Le risque de ce déclin est réel.

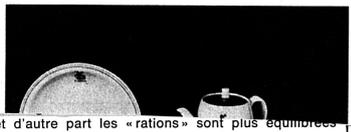
Pour l'éliminer, il est indispensable de définir une politique à très longue échéance qui procure à l'initiative privée les garanties de survie. La devise du Taciturne n'est pas suffisante pour inciter à l'action : « Il n'est pas nécessaire d'espérer pour entreprendre, ni de réussir pour persévérer ». Non, pour entreprendre et persévérer, l'initiative privée doit pouvoir espérer que ses efforts ne seront pas annihilés par les politiciens.

masse du public américain : un coucou (qui est bien souvent de la Forêt Noire), beaucoup de jolies filles en costumes nationaux que l'on croirait sorties d'une comédie musicale, les meilleures montres, des montres qui « gratent » le ciel mieux que les buildings de Park Avenue, des scènes inspirées tout droit de Heidi, les edelweiss, les bons chocolats sans oublier le fromage tout plein de trous...

Bien sûr, dit l'annonce, tout cela est exact mais la Suisse ne se limite pas seulement à ces quelques clichés. Il importe d'aller au delà et d'apprendre à découvrir une autre Suisse, celle que l'on ne saurait prétendre connaître après deux ou trois jours d'escale au cours d'une traversée de l'Europe au pas de course...

Assemblée des actionnaires de la fabrique de porcelaine de Langenthal

Une centaine d'actionnaires étaient réunis la semaine dernière à l'Hôtel Bären à Langenthal pour apprendre de la bouche de M. A. Spychiger, président, et du Dr W. Wegmüller, directeur et délégué du conseil d'administration, les résultats enregistrés au cours de l'exercice 1962 et pour avoir des précisions sur la



Von Souvenirs und anderen Andenken

Als Gott Jupiter zum erstmaln jemandem einen Gast schickte, wusste er in seiner Weisheit, welche Verwicklungen das geben kann. Um klare Verhältnisse zu schaffen, hat er die Industrie auf die

Résistance et élégance caractérisent ces nouveaux modèles de porcelaine d'hôtels.



marché générale de la plus importante entreprise de porcelaine et de céramique de notre pays.

Il est réjouissant de constater que cette fabrique qui travaille avec des matières premières étrangères — elle ne pourrait trouver sur notre sol aucun produit entrant dans la fabrication de la porcelaine — poursuit son réjouissant développement. La fabrique de Langenthal qui travaillait jusqu'il y a quelque 10 ans uniquement avec de la main-d'œuvre suisse, a dû subir de sort commun et elle occupe aujourd'hui un certain pourcentage de travailleurs étrangers. Une fabrique de porcelaine peut être comparée presque à une industrie de service, puisque, malgré les progrès de la technique et de la rationalisation, le travail à la main joue un rôle encore considérable. C'est dire que la direction et le conseil d'administration de la fabrique de porcelaine de Langenthal ont les mêmes soucis que la direction d'un grand hôtel et cette si-

Pour y parvenir : faire ce que font tant d'Européens... revenir en Suisse année après année.

Pour venir en aide à ceux qui s'intéressent à la véritable découverte de notre pays, l'ONST offre douze tours de Suisse avec la collaboration des CFF. Une idée directrice a inspiré la réalisation de chacun de ces programmes ; chaque tour propose une piste différente à travers un pays qui offre la particularité de posséder quatre langues nationales, un climat allant de la fraîcheur des hautes Alpes à l'indolence sub-tropicale des régions du sud, et 25 cantons ayant tous leur propre drapeau, leurs cos-

tumes, leurs coutumes et leur cuisine... Quel sera « votre » tour, demande habilement l'auteur de l'annonce au vaste public américain, en lui donnant la liste détaillée et le prix de chaque itinéraire ?

Nous espérons que cet appel habile, d'une réalisation technique irréprochable qui fait honneur au service de propagande de M. Hans Baertschi, chef de l'agence de New York de l'ONST, tout comme au siège central de Zurich, sera entendu par une large clientèle américaine... De telle sorte que, dans un bilan réjouissant, l'actif directeur de l'ONST n'ait plus à considérer comme l'un de ses soucis majeurs l'avenir de nos relations touristiques avec les Etats-Unis.

P.-H. Jaccard

tuation devrait renforcer les liens déjà très étroits qui unissent Langenthal et l'hôtellerie, dont elle est l'un des principaux fournisseurs. Nous devons être reconnaissants à cette fabrique d'avoir toujours voué toute son attention à la porcelaine d'hôtel et d'avoir donné pour tâche à ses laboratoires de rechercher des porcelaines toujours plus solides, tout en soignant l'élégance des formes.

La fabrique de porcelaine n'a pas de graves soucis immédiats, car elle a pris toutes ses précautions pour assurer son avenir et ses dirigeants voient loin. Grâce à sa politique d'investissements qui a évité de gros sacrifices, elle a pu jusqu'à présent éviter de transférer entièrement sur les prix de vente les massives hausses de salaires et de frais généraux qui sont intervenues. Mais elle a maintenant épuisé toute possibilité de compensation par une expansion constante plus poussée.

Dans son rapport, M. Wegmüller, administrateur-délégué, insista sur les dépenses d'entretien accrues qu'exigent des ateliers toujours plus mécanisés. Cette mécanisation est onéreuse, car elle nécessite des installations souvent complexes. Cette semi-automation pose un problème de cadres, car au cours des 10 dernières années, le personnel technique a considérablement augmenté par rapport à l'ensemble du personnel.

Ces rationalisations sont pourtant vitales en raison des difficultés que pose la situation du marché du travail et la réduction des horaires dans une fabrique qui doit travailler à feu continu. Rappelons à titre d'exemple, que l'adaptation à la semaine de 5 jours du secteur «cuisson» entraîne des dépenses supplémentaires de l'ordre de 3 millions de francs, sans que la productivité en soit augmentée pour autant. Langenthal a eu la chance de pouvoir financer cette adaptation par ses propres moyens sans recourir à des capitaux étrangers.

Puis, M. Wegmüller releva que, dans une production où le travail joue un tel rôle, l'avenir de l'entreprise ou même de la branche est entièrement entre les mains des travailleurs. C'est à eux qu'il appartient de ne pas trop tirer sur la corde en matière de salaire, car toute augmentation exagérée exerce son influence sur la spirale des prix et des salaires, déclenche et entretient l'inflation dont finalement toute la population, les vieillards et les retraités, sont les victimes. Le conseil d'administration et la direction se préoccupent des répercussions que pourrait avoir pour la fabrique de porcelaine de Langenthal l'évolution du



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1866
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

marché commun et l'entrée ou non de notre pays au sein de cette communauté.

Dépendante de l'étranger pour son approvisionnement, la fabrique de Langenthal cherche toujours à accroître ses réserves qui couvrent ses besoins maintenant pour plus d'une année, même dans le domaine des combustibles.

Les résultats financiers sont satisfaisants, puisqu'ils permettent un dividende de 6%.

Souignons enfin l'effort social de la fabrique de porcelaine de Langenthal qui a consacré l'année dernière plus d'un million de francs suisses, environ 15% des salaires, pour les prestations sociales, légales, conventionnelles et bénévoles. La part des prestations bénévoles est de l'ordre de Fr. 400 000.— L'entreprise a investi plus de 6 millions dans ses institutions de prévoyance parmi lesquelles figurent des habitations pour les employés et ouvriers.

On ne dira jamais assez le courage et la ténacité

qu'il a fallu pour faire prospérer dans notre pays une fabrique qui travaille dans des conditions extraordinairement difficiles par rapport à celles qui peuvent trouver leurs matières premières à proximité de chez elles. Grâce à la qualité de la porcelaine de Langenthal, celle-ci s'est imposée dans le monde entier et il y a des centaines d'hôtels étrangers qui comptent parmi les fidèles habitués de cette fabrique, bien qu'ils reçoivent parfois des offres plus alléchantes de maisons concurrentes, spécialement de pays situés derrière le rideau de fer ou du Japon, qui payent à leurs ouvriers des salaires journaliers correspondant aux salaires horaires de Langenthal.

L'assemblée acclama le président et l'administrateur délégué pour les remercier de leurs informations et leur témoigner sa confiance, puis elle nomma une fois encore le conseil d'administration in globo et approuva la répartition du bénéfice qui lui était proposée.

spannungsleitungen, zum Teil auch Bahn), dass weitere Konzessionen in dieser Richtung als nicht mehr verantwortbar bezeichnet werden.

Anderer Meinung ist man erklärlicherweise in Anderrnatt und Hospenthal, wo man von einem tieferliegenden Strassentunnel eine erhebliche Gefahr verkehrspolitischer Umfahrung glaubt erkennen zu müssen. Ob dem so ist, wird von gegnerischer Seite freilich bezweifelt: Weite Kreise vertreten die Ansicht, die Befreiung der Paßstrasse vom verkehrshemmenden Schwerverkehr werde im Sommer eine vermehrte Anzahl von Touristenfahrzeugen zur Fahrt über die alte Gotthardstrasse anlocken. Ob nun diese oder jene Auffassung richtig ist, lässt sich mit Sicherheit natürlich nicht voraussagen. Der Kampf zwischen den einzelnen Interessengruppen, die sich beiderseits in Aktionsgemeinschaften und Initiativkomitees organisiert haben, dauert vor und hinter den Kulissen noch immer unvermindert an und dürfte auch nach Vorliegen des Entscheides der Studiengruppe keineswegs erlahmen.

Die verkehrstechnisch grosszügigste, wenn auch bei weitem teuerste und dazu die längste Bauzeit (ca. 12-15 Jahre) erfordernde Variante stellt fraglos das Basistunnelprojekt dar. Im Falle eines weiteren Andauerns der noch immer fort dauernden Verkehrszunahme werden die Bundesbahnen um den Bau eines Basistunnels kaum herumkommen. Diese Tatsache wurde bereits im Juni 1961 bekannt, als SBB-Generaldirektor Otto Wischer in einem vielbeachteten programmatischen Vortrag vor dem Basler Handels- und Industrieverein auf die Unmöglichkeit hinwies, mit baulichen Massnahmen die betriebliche Leistungsfähigkeit der Rampenstrecken Erstfeld-Göschenen und Biasca-Airolo noch weiter zu steigern.

Hier dürfte nun vor allem die Stellung des Gastgewerbes interessieren: Die Hotelindustrie im Tessin befürwortet mehrheitlich die Erstellung einer verkehrstechnisch möglichst leistungsfähigen und vor allem völlig wintersicheren Strassenverbindung mit der übrigen Schweiz. Sie wäre damit zumindest theoretisch Anhängerin der Einbeziehung der Strasse in das Basistunnelprojekt gemäss dem seit 1939 bestehenden und seither weiter ausgebauten Projektierungsvorschlag des Basler Ingenieurbüros Gebr. Gruner. Da man andererseits aber auch darauf erpicht ist, die kommende Gotthardstrasse möglichst bald in Betrieb zu sehen, gehen die Sympathien ennet dem Gotthard derzeit zum überwiegenden Teil in der Richtung eines Strassentunnels Göschenen-Airolo. Dieses Projekt findet im Gegensatz zum Basistunnel auch die Befürwortung der Leventina zwischen Biasca und Airolo. Im Kanton Uri dagegen dominiert noch immer der Einfluss der oberen Talschaften, d. h. des obern Reusstals und des Urserentals, zugunsten eines Hospenthaler Höhentunnels. Wie diese Variante verkehrstechnisch leistungsfähig gestaltet werden könnte, bleibt dabei freilich eine unbeantwortete Frage, doch wird man dieser eher regionalpolitisch orientierten Begründung das nötige Verständnis nicht völlig verweigern können, wenn man sich in die Lage der betroffenen Gemeinden versetzt. Wir glau-

ben zwar nicht unbedingt an die Begründung der dortselbst gehegten Befürchtungen, doch gehen diesbezüglich die Meinungen, wie bereits erwähnt, weitgehend auseinander.

Tatsache ist und bleibt in jedem Falle der bedauerliche Umstand, dass wir mit der Gotthardverkehrsplanung auf Schiene und Strasse (vor allem bei der letzteren) in einen bedrängten Rückstand, ja geradezu in einen alarmierenden Zeitnotstand geraten sind, der weitere Verzögerungen keinesfalls mehr erlaubt. Dies schon deshalb nicht, weil innerhalb und jenseits unserer Grenzen Konkurrenzprojekte im Entstehen begriffen sind, die, wenn gleich verkehrsgeschichtlich weit weniger günstig gelegen, die dominierende Stellung des Gotthards auf die Dauer gefährden könnten. Hier aber liegt eine überaus neugierige Stelle unserer Verkehrs- und Volkswirtschaft, und die Bewahrung und Festigung dieser von der Natur zugewiesenen überragenden Rolle im europäischen Nord-Süd-Verkehr muss daher mit allen Mitteln und zu jedem Preis gehalten werden — wenn nötig unter Inkaufnahme tiefgreifender lokal- und regionalverkehrspolitischer Nachteile.

Das Schweizer Volk zeigt in dieser für unser Land schlechthin lebenswichtigen Frage ein zunehmendes Interesse, und man wird daher die weitere Entwicklung der Ereignisse in diesem Sektor weitherum mit grosstem Interesse verfolgen. Es handelt sich um die mit Abstand bedeutendste Frage auf dem Gebiet des Verkehrswesens, welcher wir uns seit dem vor nunmehr einem Jahrhundert erfolgten Beschluss zum Bau der Gotthardbahn gegenübergestellt sehen. In diesem Zusammenhang bleibt lediglich zu hoffen, dass der Entschluß der heute Verantwortlichen seiner Art gemäss die Verantwortung vor der Zukunft zu tragen vermag und im übrigen auch einen Vergleich mit dem grosszügigen Weitblick der Erbauer der Gotthardbahn aushalten können.

MI-

Nouvelles de France

Devant la commission touristique de l'assemblée nationale.

Marcel Bourseau a plaidé la cause de l'hôtellerie

Les journaux parisiens viennent de nous apprendre que M. Marcel Bourseau, président de l'Union nationale des hôteliers a souligné jeudi dernier devant le groupe d'études du tourisme de la commission de production de l'assemblée nationale que l'ensemble de l'hôtellerie française c'est-à-dire hôteliers-restaureurs et cafetiers est, sous l'aspect quantitatif,

toujours le plus important d'Europe

mais que qualitativement, il a évidemment pris pour des raisons connues, depuis la fin de la dernière guerre un certain retard.

L'hôtellerie a subi des dommages importants auxquels le blocage des prix n'a pas toujours permis de remédier d'une manière satisfaisante.

Zur Frage des kommenden Gotthard-Strassentunnels

Man schreibt uns:

Vor nunmehr drei Jahren setzte Bundesrat Tschudi als Vorsteher des Eidg. Departements des Innern eine besondere, aus hervorragenden Fachleuten des Verkehrswesens gebildete Studiengruppe für die Prüfung der komplexen Gotthardverkehrsprobleme ein. Im besonderen umfasste der Aufgabenkreis dieses Gremiums die eingehende Prüfung der verschiedenen vorliegenden Strassentunnelvarianten. Bei denselben handelte es sich im wesentlichen um einen hochgelegenen Scheiteltunnel Mätteli-Motto Bartola, um einen Höhentunnel Hospenthal-Bedrina (oberhalb Airolo), um einen Strassen- oder zusätzlichen Bahntunnel Göschenen-Airolo (letzterer für die Bedürfnisse der seitens der SBB empfohlenen «rollenden Strasse») und schliesslich um die Abtretung des bestehenden Bahntunnels an die Strasse nach Erstellung eines Basistunnels Amsteg-Giornico für die Gotthardlinie der SBB. Diese letztere Variante musste verschiedener Gründe wegen schon zu Anfang notwendigerweise ausscheiden: Zwar haben die Bundesbahnen angesichts des noch immer stetig ansteigenden Verkehrsaufkommens einen Projektierungsauftrag für die Eisenbahn-Basistunnelvariante bereits erteilt, doch müsste die bestehende Linie auch nach Erstellung dieses, mit 45,9 km Länge grössten Ingenieurbauwerks dieser Art aus bahnbetrieblichen und vor allen Dingen regionalverkehrspolitischen Gründen weiterbestehen bleiben. Schliesslich wurde nachträglich auch die Variante einer Einbeziehung der Strasse in das Basistunnelprojekt der SBB geprüft.

Es liegt auf der Hand, dass hier Entschlüsse von grösster verkehrspolitischer und volkswirtschaftlicher Bedeutung in generationenweiter Sicht gefasst werden müssen. Der nunmehr in Kürze bevorste-

hende Entscheid der Studiengruppe Gotthardtunnel erfolgt indessen lediglich in der Form eines rechtlich unverbindlichen Antrags, bzw. einer Empfehlung an den Bundesrat zuhanden der eidgenössischen Räte und deren Fachkommissionen. Sämtliche Wege und Möglichkeiten stehen daher im heutigen Zeitpunkt zumindest theoretisch noch weit offen. Es ist nämlich keineswegs gesagt, dass die eidgenössischen Räte in ihrer Beschlussfassung den Empfehlungen der Studiengruppe verbehalten folgen werden. Schon seit Jahren gehen die Meinungen auch in der breiten Öffentlichkeit, vor allem aber in Kreisen des Fremdenverkehrs und des Gastgewerbes dies- und jenseits des Gotthards, in der Beurteilung dieser für unser Land überaus bedeutsamen Frage stark auseinander. Heute scheinen die Positionen eindeutig bezogen zu sein: Die wichtigsten Gotthardkantone, nämlich Basel, Zürich und Luzern sowie weitgehend auch der Aargau, befürworten einen Strassentunnel mit möglichst tiefliegender Achse. Angesichts der technischen Schwierigkeiten, welche sich einer Einbeziehung der Strasse in den geplanten Basistunnel der Bahn entgegenstellen, der langen Bauzeit eines derartigen Tunnels und der geradezu astronomischen Kosten einer derartigen Lösung hat man sich praktisch bereits für einen Autotunnel Göschenen-Airolo entschieden, der parallel dem bestehenden Gotthardtunnel und, von Göschenen aus gesehen, auf dessen linker Seite verlaufen würde (Baulänge 15,4 km).

Man geht dabei von der Voraussetzung aus, dass es nicht gelingen wird, die Schöllenen mittels einer vierspurigen, richtungsgelassenen Autobahn von noch einigermaßen annehmbarem Neigungswinkel und mit entsprechenden Kurvenradien zu bauen. Überdies hat die Verschandelung der Schöllenen bereits ein derartiges Ausmass angenommen (Strasse, Hoch-



3. Fachausstellung für das Hotel- und Gastgewerbe
Ausstellungshalle Bern
23. bis 31. März 1963

Die HOGA demonstriert vollen Arbeitseinsatz trotz Personalmangel!

Die «Küche», der «gedeckte Tisch» sowie die Möbelleinrichtungen sind die Hauptthemen der «HOGA».

Die modernsten und wirtschaftlichsten Einrichtungen für Hotel, Tea-Room und Gaststätten werden durch prominente in- und ausländische Fachfirmen zur Schau gestellt und auch praktisch vorgeführt. Degustationen lassen vergleichen und auch geniessen. Lassen Sie sich von Fachleuten die neuesten Produkte, wirtschaftlichen Anlagen und Einrichtungen zeigen, Sie haben die Möglichkeit, Ihre Probleme mit ihnen zu besprechen. Lassen Sie sich die Tatsache beweisen, dass mit den an der «HOGA» gezeigten neuesten Apparaten und Automaten voller Arbeitseinsatz trotz Personalmangel möglich ist!

Öffnungszeiten: Täglich 10-19 Uhr, Degustationsabteilung 10-21 Uhr.
 Eintrittspreise: Erwachsene Fr. 2.—, Militär und Kinder Fr. 1.15, Krankenpersonal in Tracht (oder mit Ausweis) gratis.

HACO
TEX TON

Condimat
 (extra helle Streuwürze)

CONDIMAT färbt nicht und eignet sich besonders zum Würzen von Speisen und Saucen jeder Art, wo auf helle Farbe Gewicht gelegt wird.

CONDIMAT ist rein vegetabil. Es enthält pflanzliche Stoffe, wie Glutamat, Gemüse und Gewürze, in harmonisch abgestimmten Mengen und entwickelt selbst bei sparsamem Gebrauch beste Würzkräft.

HACO
 GÜMLIGEN / BERN

M. Bourseau a insisté sur l'importance de l'aide de l'Etat. Si le montant et les taux d'intérêt des crédits publics consacrés à l'hôtellerie sont maintenant satisfaisants, la durée d'amortissement des prêts devrait être augmentée : elle devrait passer de 20 à 25 ans pour les opérations nouvelles, et de 15 à 18 ans pour les opérations de modernisation.

Le président de la fédération a également souhaité une réduction du taux de la taxe locale et une réforme de l'assiette des cotisations à la Sécurité sociale pour cette industrie qui emploie beaucoup de main-d'œuvre.

Dr. W. Bg.

La France a un nouveau commissaire général au tourisme

Le conseil des ministres vient de nommer à la tête du commissariat général au tourisme, comme successeur de M. Jean Sainteny promu au rang de ministre des anciens combattants M. Jean Ravel, maître de requêtes au Conseil d'Etat.

Dans les milieux hôteliers on se félicite de cette nomination :

Né le 2 mai 1920 à Chamonix, M. Jean Ravel, docteur en droit, est d'abord avocat à la cour d'appel de Grenoble avant d'entrer, en 1945, au Conseil d'Etat, où il est maître des requêtes depuis 1951.

Il a appartenu au cabinet de M. Chaban-Delmas, ministre des travaux publics du gouvernement Mendès-France (1954-1955), puis a dirigé successivement les cabinets de MM. Boscary-Monsservin (1957) et Henri Rochereau (1959-1961) au ministère de l'agriculture et celui de M. Roger Dusseaux au ministère des travaux publics (1962).

M. Ravel a été maire de Chamonix de 1947 à 1953 et adjoint au maire de cette ville jusqu'en 1958.

Ajoutons que le commissariat général au tourisme ne dépend plus du ressort du ministère des travaux publics et des transports, mais se trouve placé maintenant sous l'autorité directe du premier ministre, ce qui prouve que le gouvernement de la Ve République attache une importance particulière au développement du tourisme national et international... W. Bg.

Voici quelques communiqués que nous avons trouvés dans le dernier bulletin du Commissariat général au tourisme et qui sont de matière à intéresser nos lecteurs :

Liaisons aériennes de Courchevel-Méribel vers Lyon et Genève

La Société Air Alpes assure depuis le 22 décembre des liaisons aériennes entre Courchevel-Méribel et Lyon et Genève, à bord de «Pilatus-Porter» à turbo-propulseur. Ces appareils qui peuvent transporter 7 passagers, sont équipés de skis rétractables, démarrent en 50 mètres et peuvent atteindre rapidement une altitude de plus de 5000 m.

Les français en vacances, par Pierre Defert

Cette brochure décrit les habitudes et le comportement en vacances des différentes classes de la société, comportement qui dépend autant du niveau des revenus que de l'activité professionnelle. Une étude sur les vacances des jeunes et adolescents et des retraités complète le document qui montre que la vie des vacances ne peut se comprendre qu'à partir de la vie de travail.

Essai publié par la revue «Tendances», organe de l'Association pour la diffusion de la Pensée française, 23 rue La Pérouse, Paris 16e, prix : 1 F. W. Bg.

Inauguration de l'Office de tourisme américain à Paris

Dans le cadre de leur nouvelle politique du tourisme, les Etats-Unis ont créé une Direction générale du tourisme à Washington et plusieurs bureaux en Europe dont celui de Paris.

Celui-ci a été inauguré le 7 décembre, 17 avenue Matignon, Téléphone : ELYsées 15-10, au cours de cérémonies placées sous le signe de l'amitié franco-américaine.

**Nouvelles de Benelux
Un Métro à Bruxelles... ?**

(de notre correspondant)

Ce n'est pas un lieu commun que de dire que la circulation devient de plus en plus difficile à Bruxelles. Il s'agit, en effet, de déplacer par les transports en commun, sept à huit cent mille personnes par jour dans un réseau de rues déjà fort encombrées. Cette situation qui est un des aspects du tourisme moderne change de visage presque tous les jours. Il faudra bientôt y apporter une solution efficace.

L'une de ces solutions serait de faire passer en souterrain le plus grand nombre possible de véhicules circulant encore à la surface. De grands travaux, notamment ceux qui furent exécutés pour l'Expo 58, ont été réalisés. Ils ont fourni la preuve de leur utilité. Près de la Gare du Midi — un des points névralgiques du trafic — un tunnel de plus de quatre cents mètres, en courbe, avec quatre issues, a été creusé à l'usage des tramways. Sur les Boulevards de la Petite Ceinture, des pertuis permettent maintenant aux automobilistes d'éviter les croisements dangereux. A l'Avenue Louise menant au Bois de la Cambre, un des endroits les plus visités de l'agglomération, il existe même des tunnels à plusieurs étages !

De plus en plus, la population de la ville va habiter la proche banlieue. Des quartiers résidentiels y poussent comme des champignons ; des centres commerciaux et culturels y sont créés également, par voie de conséquence. Pourtant, malgré cela, la circulation au centre de la ville, pendant la journée, n'en a pas été décongestionnée. Il faut tenir compte, dans ce problème, d'une importante donnée : l'augmentation du «parc automobile» des dix-neuf communes qui forment le Grand Bruxelles — près d'un million d'habitants — a presque doublé en une dizaine d'années. A l'heure actuelle, le chiffre de 120 000 autos a été atteint, ce qui représente approximativement une voiture pour neuf habitants ! Il est nécessaire de rechercher la solution de ce problème, non pas, comme d'aucuns le préconisent, dans la modernisation de la voirie d'une ville restée, malgré tout, archaïque dans ses quartiers centraux, mais bien dans les transports en commun. A moins d'abattre, sans égard pour leur valeur historique, des îlots entiers, il n'y a pas d'autre remède.

Dans un avenir prochain, il y aura lieu d'envisager la construction d'un métro. Là, les opinions divergent. Auquel faut-il donner la préférence : aux «subway» de New-York, aux «U-Bahnen» de Berlin ou au Métropolitain de Paris ? A vrai dire, il est difficile de choisir dans ce qui a été fait ailleurs. A Bruxelles, les circonstances ne sont pas les mêmes que dans ces villes. La dispersion des habitants, le coût élevé

Liaison Genève-Méribel, Courchevel

Liaison assurée les samedis et dimanches jusqu'au 21 avril 1963, en correspondance avec les vols de la compagnie Air France.

— départ de Courchevel à 11 h 15 — de Méribel à 11 h 30 arrivée à Genève à 12 h.

— départ de Genève à 13 h, arrivée à Méribel à 13 h 30 — à Courchevel à 13 h 45.

Tarifs : aller simple, 90 F — aller-retour, 180 F.

de la construction, la nature du sous-sol par endroits sont différents et s'opposent à une réalisation hâtive. Peut-être un métro aérien, à l'instar de celui de Wuppertal, aurait-il des chances d'être retenu ? Mé-



La Grand-Place et l'Hôtel de Ville, la nuit

me pas, car le peu de largeur des rues du centre de Bruxelles semble repousser ce projet.

Il existe bien un autre moyen. C'est un «mini-métro» de conception révolutionnaire que des ingénieurs liégeois ont étudié pour leur ville. En voici, à grands traits, les principales caractéristiques. Les galeries seraient enfoncées à une quarantaine de mètres sous la terre. On évitera ainsi les frais d'exploitation et on rendra libre, du même coup, le tracé du réseau des servitudes inhérents à la trame des rues.

Le coût de l'installation sera réduit puisque ce «mini-métro» sera complètement automatique. Un «Cerveau électronique» commandera les voitures propulsées par le courant électrique. Chacun des véhicules aura une capacité de charge de vingt personnes, demandant automatiquement l'arrêt, comme dans un ascenseur. En fin de parcours, les voitures non utilisées se mettront d'elles-mêmes sur des voies de garages, constituant ainsi une réserve disponible immédiatement, pendant les heures de pointe, sur un simple appel automatique. Au moment de l'affluence, les voitures pourront se suivre à la fréquence d'une dizaine à la minute. En ce qui concerne l'aération et le creusement des souterrains, la technique des mines et de la climatisation de l'air ont fait de tels progrès en Belgique que ces questions ne se posent plus. Pour rassurer les premiers usagers de ce moyen de transport pour le moins original, des préposés seront temporairement placés sur les quais et dans les voitures pour familiariser le public avec cette nouveauté. Il est possible, nous dit-on, qu'un tel métro soit installé à Liège. Le projet a été dévisé à 1,3 milliard de francs belges pour une vingtaine de kilomètres. Tout ces avantages, théoriques, pour le moment, n'ont pas eu l'heure de plaire aux édiles bruxellois !

Pour un vrai métro, un plan de dix ans, en ce qui concerne Bruxelles même, a été élaboré en 1961. Comme on le voit, on agite la question depuis quelque temps déjà. Le projet serait la généralisation de ce qui a été fait dans ce domaine. Nous pensons aux tunnels pour tramways et automobiles. Cependant le matériel roulant des trams devrait être amélioré ; il en a un besoin urgent ! Il faudra aussi faire comprendre aux automobilistes toujours plus nombreux qu'ils auraient avantage à laisser leurs autos, pour les courses journalières, dans la périphérie et qu'ils pourraient se rendre dans le centre avec les transports en commun. La modernisation du matériel roulant, en confort et en rapidité, est une condition «sine qua non» du succès du futur métro. Le réseau envisagé comprendra plusieurs étapes : un axe nord-sud par les boulevards centraux et un axe ouest-est qui s'étendra de la Porte de Flandre et de la Porte de Ninove vers la Rue de la Loi (quartier des ministères) et la Porte de Namur, en passant par le centre. Ces axes principaux draineraient à eux seuls plus du 65% du trafic total dans la seule agglomération. Une première phase coûterait 1,25 milliard de francs belges. Une deuxième s'éleverait à 2,1 milliards et une troisième à 2,3 milliards. Il faut encore mentionner, pour être complet, une somme de 1,15 milliard représentant le nouveau matériel et le rééquipement des réseaux construits pendant les deux premières phases. Toutes ces études ne sont encore que des projets. Des modifications peuvent intervenir au cours des pourparlers. En résumé, nous estimons qu'il y a lieu de réfléchir encore, de veiller à ce que toutes les questions soient élucidées, de voir que tous les intérêts obtiennent satisfaction. L'idée fera son chemin et nous pourrons, peut-être, suivant les experts en la matière, en reparler très prochainement.

Certes, Bruxelles et sa banlieue, ville importante, centre touristique et artistique de premier ordre, trouveraient dans cette nouvelle formule une expansion plus grande. D'autant plus que la capitale belge aspire, on le sait, à jouer un rôle essentiel au sein des Communautés européennes.

Mais un métro, s'il est un instrument utile, voire même indispensable, est aussi un objet extrêmement cher à construire et à entretenir. Charles-A. Porret

MANUFACTURE FRAIZZOLI & C

Tissus - Uniformes - Confections

Via De-Amicis 43, Milano, Tél. 8481 312 / 833 004

EXPORTATEURS EN SUISSE

Spécialité uniformes pour hôtels
= en série
= sur mesure

Assortiment prêt
Uniformes en laine et coton
Bonnets
Accessoires



Livraison pour :
Hôtels
Bars
Banques
Maisons privées
Services publics
Musiques
Sociétés
Théâtres
Cinéma
Employés des tramways, etc.

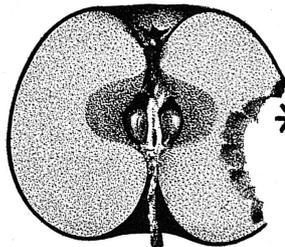
Demandez offre :
pour importantes livraisons

prix spéciaux
notre personnel peut être envoyé pour les mesures.



Fondée en 1923

RO 1-62



*** Gesundheit beginnt beim Essen!**

Vegetabile Speisemargarine mit 10% Butter
— dem niedrigen Schmelzpunkt
— den Aufbau-Vitaminen A + D
— dem feinen Geschmack
— erlesenen, rein pflanzlichen Rohstoffen hergestellt
zum Dünsten und Gratinieren
— Verfeinern von Suppen und Saucen
— Backen von Eiern und Röst
— Abschmelzen von Teigwaren, Kartoffeln und Gemüsen

Verlangen Sie kostenlos Rezepte vom Kunden-Beratungsdienst AG Gattiker & Cie, Rapperswil



Le Rôti — ein Produkt für neuzeitliche Ernährung, die meistverkaufte Speise-Margarine für Grossverbraucher!

Führende Gaststätten verwenden Le Rôti — sorgfältige Diät-Küchen vertrauen darauf.

Kochen auch Sie besser und bekömmlicher mit Le Rôti!

Schweppes!

Alkoholfreies Tafelgetränk, gezuckert und mit Kohlensäure chininhaltig, imprägniert ein prickelnd herber Durstlöcher

«Im 13. Stock hätten wir noch etwas frei . . .»

Wiens «höchstes Hotel — das neue «Hotel am Parking»

Von Paul W. Stix, Wien

Seit kurzem verfügt der «Ring», Wiens Prachtstrasse, wieder über drei Hotels der Luxusklasse: zum «Imperial» und zum «Bristol» gesellte sich — an Stelle des aufgelösten «Grand-Hotels» — das neue «Hotel am Parking», das modernste und am höchsten gelegene aller Wiener Hotels, bildet es doch eine Art «Wolkenkuckucksheim», da es — «höher geht's nimmer!», wie der Wiener gern sagt — das 11., 12. und 13. Stockwerk eines imposanten Hochhauses einnimmt.

An der Stelle, an der es errichtet wurde, waren vor fast genau 100 Jahren noch Teile der alten Befestigungsanlagen zu sehen, wie sie einst ganz Wien umgürteten. Nach ihrer Schließung wurde durch ein kaiserliches Handschreiben das freigewordene Gelände im Jahre 1861 der damaligen «K. K. privilegierten Öster. Gartenbaugesellschaft zur Errichtung von Ausstellhallen, Gewächshäusern und eines öffentlichen Gartens unentgeltlich überlassen». Inzwischen haben zwei Weltkriege stattgefunden; mit dem Ersten ging auch alles «Kaiserlich-Königliche» verloren, aber erst im Jahre 1956 konnte mit der längst nicht mehr «privilegierten» Gartenbaugesellschaft ein Kaufvertrag über die wertvollen Grundstücke abgeschlossen werden. Es bedurfte jedoch noch eines Nervenkrieges, um zu einer Baubewilligung zu kommen und die zahlreichen Schwierigkeiten, teils technischer, teils formeller Natur, zu überwinden. Nicht weniger als 18 Magistratsabteilungen Wiens hatten sich mit dieser Angelegenheit zu befassen, aber alle waren ehrlich bemüht, sie nach besten Kräften zu fördern.

Auch die Wiener Stadtwerke, die Post- und Telegraphendirektion zeigten sich ausserordentlich entgegenkommend, würde doch der Anschlusswert für Licht- und Kraftstrom, die Zahl der Telefonanschlüsse leicht zur Versorgung einer gar nicht so kleinen Ortschaft ausreichen. Der riesige Komplex beherbergt unter anderem eine Garage für 126 PKW, eine Servicestation und eine Tankstelle, ein Grosskino, zwei Botschaften, im 1. bis 9. Stockwerk ungezählte Büros, im 10. Stockwerk Privatwohnungen und in den letzten drei Stockwerken ein grosses Hotel, das im übrigen erst später eingeplant wurde, wodurch sich aber gerade sehr reizvolle Einzellösungen mit abwechslungsreichen Zimmertypen ergaben.

Als Eigentümer des in T-Form gehaltenen Gebäudes und des Hotels erscheint die «Allgemeine Baugesellschaft A. Porr Aktiengesellschaft», der Entwurf stammt von Arch. Professor Dipl. Ing. Erich Boltenstern und Arch. Ing. Dr. Kurt Schlauss, die Hotelleitung wurde dem bewährten Fachmann Direktor Erich Zartl, Hotel Europa, anvertraut.

Man wohnt im Hotel am Parking nicht nur «über den Dächern Wiens», sondern geniesst auch prächtige Fernsichten. Vorder- und Rückfront bieten zudem sehr typische Wiener Aspekte: erstere blickt auf den Stadtpark, von dessen erholtsamem Grün sich die bronzene Gestalt des Walzerkönigs Johann Strauss abhebt, und lässt am Horizont noch das andere Wiener Wahrzeichen, das «Riesenrad», erkennen. In den Fenstern der Rückfront erscheint wie eingerahmt der ehrwürdige Stephansdom mit dem Wahrzeichen Nr. 1, dem 137 m hohen «Steffel».

Die luftige Lage des Hotels verlangte eine zusätzliche Hotelhalle im Erdgeschoss, wo der Gast zunächst empfangen und von wo er zum Hotelaufzug

geführt wird, der ihn ohne Zwischenstation in den 11. Stock befördert. Dortselbst befindet sich die eigentliche Reception, umgeben von den Büros und den Telephonzentralen, auch die Hoteldirektion ist benachbart untergebracht. Gleich neben der Reception gibt es einen ausschliesslich Hotelzwecken dienenden Lift, ausserdem sind die drei Hotelstockwerke noch durch eine eigene Treppe verbunden.

Im 12. Geschoss stehen den Gästen ein Konferenzsaal und ein Sitzungszimmer zur Verfügung, für die «Optimismus schaffende Mahlzeit» wurde ein heiterer, besonders einladender, sich über fünf Fensterachsen erstreckender Frühstücksraum entworfen, dem zudem noch eine Aussichtsterrasse vorgehängt ist. Im obersten, dem 13. Stockwerk, gibt es ausser einigen Wirtschaftsräumen nur Fremdenzimmer.

Das erste Kellergeschoss fand für die Unterbringung einer Kühlanlage, verschiedener Magazine und der Umkleieräume für das Personal Verwendung. Von ihm aus geht der Hauptlift bis ins 11. Stockwerk, ebenso ein zweiter, grösserer Aufzug, der lediglich für die Hotelangestellten bestimmt ist. Vom Hotelgang führt ein kleinerer Lastenaufzug zu den Kühl- und Lagerräumen ins erste Kellergeschoss hinab.

Klimaanlagen und Klimatruhen sorgen für den Temperatenausgleich in den einzelnen Räumen, als Sonnenschutz sind Leichtmetalljalousien und leicht gefüllte Dekorvorhänge vorgesehen. An den sonnenseitigen Fenstern wurde auch noch an der Innenseite der äusseren Verglasung ein wärmeabweisender Firnisstrich aufgetragen.

Zur Aufnahme der Gäste stehen 62 Zimmer und Appartements bereit mit insgesamt 100 Betten. Es ist jedoch jederzeit möglich, bis zu 140 Personen unterzubringen, da jedes Einbettzimmer noch mit einem zusätzlichen Sitzcouch ausgestattet ist. Abgesehen von der Hotelhalle im Erdgeschoss, der Reception mit anschliessender Halle, die mit Kunststeinplatten belegt wurden, von den sanitären Räumen, die keramisches Plattenplaster erhielten, haben alle übrigen Räume schalldämpfende Teppichbespannung. Auch bei der Herstellung sämtlicher Zwischenwände wurde auf vollkommenen Schallschutz Bedacht genommen.

Das «Hotel am Parking» wird als Betrieb der Kategorie A geführt und kann etwa 45 Angestellte beschäftigen. Die Zimmerpreise beinhalten Frühstück, Service, Taxe und alle Abgaben, im Winter auch die Heizung. Damit wird — den internationalen Gepflogenheiten entsprechend — vor allem den Wünschen ausländischer Gäste nachgekommen, die gerade in Wien immer wieder die zusätzliche Berechnung der oben angeführten Posten kritisieren. An sich erscheinen auch diese Globalpreise nicht gerade niedrig angesetzt; es kommen Einbettzimmer mit Bad auf S 200 bis S 280, Zweibettzimmer mit Bad auf S 320 bis S 400 und Appartements (zwei Zimmer, Vorräum und Bad umfassend) auf S 520 bis S 600. Wenn aber andererseits selbst Wiens Vizebürgermeister Mandl in seiner Eigenschaft als Präsident des Fremdenverkehrsverbandes die Feststellung macht, dass er «nichts gegen Preise habe, wenn hinter ihnen die entsprechende Leistung stehe», so sieht die Sache wieder anders aus, da ja jeder Gästeraum und na-

für den Praktiker:

Unter diesem Titel haben wir uns entschlossen, im Rahmen des Technischen Dokumentationsdienstes SHV dem Hotelier

praktische Hilfsmittel, Neuheiten, Verfahren,

im Sinne von Information und Anregung vorzustellen.

Diese Rubrik wird in unregelmässiger Folge erscheinen und keine wissenschaftlichen Abhandlungen, sondern nur kurze Hinweise enthalten, die dem Praktiker im Hinblick auf Arbeitersparnis, Kostensenkung oder Komforterhöhung nützlich sein können. Für die enthaltenen Angaben übernehmen wir keine Gewähr und publizieren diese ohne Namensnennung.

Für Anregungen und Mitteilungen aus Mitgliederkreisen — auch im Sinne konstruktiver Kritik — sowie auch Unterlagen aus Industrie und Handel sind wir dankbar. Antonio Trippi

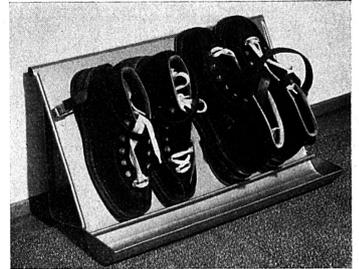
Schuhabtropfgestell besonders für Wintersporthotels; kein Schneewasser auf Ihrem Spannteppich oder Parkett

Material: Metall, mit wasserfestem Speziallack behandelt,

Farbe: grau

Masse: breit 55 cm, tief 24 cm, hoch 27 cm

Preis: Fr. 22.— plus Porto und Verpackung



Hier abtrennen, auf Postkarte kleben, einwerfen — und Sie erhalten umgehend die gewünschte Dokumentation.

T

24. 422. 51

Absender:

Technischer Beratungsdienst

Schweizer Hotelier-Verein

Hirschengraben 9

Bern

türlich auch jedes Appartement mit eigenem Bad, Toilette, Telefon, Radio und Fernsehanschluss ausgestattet ist und alle Gästezimmer der 12. und 13. Etage auch über einen Privatbalkon verfügen. Als «Leistungsdarf auch die ideale zentrale Lage an der Ringstrasse, «wo sie am grünen ist», gewertet werden. Die prachtvolle Aussicht, die der Höhenlage der Gäste-

zimmer zu verdanken ist, darf das «Parking» wohl ebenfalls auf der Habenseite buchen. Selbst im gemütlichen Grillroom und an der intimen Bartheke, wo der Besucher gerne den Darbietungen aus Küche und Keller zuspricht, ergeben sich weite Ausblicke bis in die Ferne des Marchfeldes jenseits der Donau und über die Staatsgrenzen hinweg.

G La machine à lavar la vaisselle et à rincer les verres. Nous vous conseillons volontiers

GEHRIG

F. Gehrig & Co. Fabrique de machines et d'appareils électriques BALE, WIL, LUJ Tel. 041.897403

Hotel-Sekretär-/Sekretärinnenkurse

Spezialausbildung in allen für den mod. Hotel-u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufm. und betriebswirtschaftl. Fächern, einschliesslich Fremdsprachen. Individueller, nachford. Unterricht. Diplome. Stellenvermittlung. Auskunft und Prospekte durch

Fachschule Dr. Gademann ZÜRICH

Gessnerallee 32, Telefon (051) 251416

Wegen Austritt aus dem Handelsleben zu verkaufen in einem bekannten Wintersportort im Val d'Aosta gut eingeführtes, rentables und sehr schön eingerichtete

Hotel

mit 130 Betten

Offerten unter Chiffre G 50095 Bz Publicitas Bellinzona.

TORGON (Valais, altitude 1200 m)

STATION EN PLEIN ESSOR
MAGNIFIQUES PARCELLES

pour hôtels, au centre de la localité. Vue imprenable.



Zu einer Tasse

GIGER - KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern

Der Spezialist für alle Kaffee Probleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telefon (031) 2 27 35



Voranzeige!

3 neue COOLFRESH-Kühlvitrinen auf Frühjahr lieferbar

Bitte verlangen Sie umgehend die Unterlagen der Sie interessierenden Modelle, Sie ersparen sich Lieferungsverzögerungen.

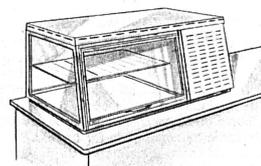
MODELL 12 + 12/2 — seit Jahren bewährte Konstruktionen in neuer Form — Ausführung in verchromtem Messing und Unterbau in farbig eloxierter Ausserverkleidung — Ganzmetallausführung — im Unterbau Besteck-Teller-Auszug

Modell 163

Steckerfertig, mit Kühlmaschine zusammengebaute COOLFRESH-Vitrine zum Aufsetzen. Keine Montage nötig

COOLFRESH-Kühlvitrine und -Kühlwagen — international geschützt — Schweizer Fabrikat

Hch. Graf Uster
Steigstrasse 9
Tel. (051) 873833



Adresse: Bon für Prospekte H-R

MOËT & CHANDON EPERNAY

Le grand CHAMPAGNE le plus vendu dans le MONDE

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENEVE

Qui dit TERRASSE, pense à HORECA S.A.

et s'empresse de venir visiter l'exposition de meubles, 10, rue Jean-Jaquet, Genève, tél. (022) 321169, ouverte tous les jours, sauf samedi et dimanche, de 14 h. 30 à 18 h. 30. Ses prix. Sa qualité. Sa gamme de coloris. Son confort.

HORECA S.A.

Fournitures pour hôtels, restaurants et cafés.

Formschöne und bequeme Hotelstühle und Möbel



Verlangen Sie Prospekte oder unverbindlichen Vertreterbesuch, es lohnt sich, wir sparen will kauft bei

MÖBEL-VONBUN, SCHAAN/ Rheintal Telefon (075) 2 17 25



Gstaads neue Attraktion: Luftseilbahn Reusch-Diablerets

Der Einweihungsfeier der neuen hochalpinen Luftseilbahn Reusch-Diablerets (Gsteig bei Gstaad) war ein prächtiger, sonniger Tag beschieden. Das war ohne Zweifel verdientes Glück und war den Organisatoren, den Erbauern, der Arbeiterschaft und nicht zuletzt den Initianten der Bahn zu gönnen. Termingemäß konnte die Bahn in der Gstaader Ski- und Tourenregion im westlichen Berner Oberland den Aktionären, Fremdenverkehrskreisen, der Regierung und den Behördenvertretern sowie der Presse vorgestellt werden. Rund 40 Pressevertreter, das Schweiz. Fernsehen, das Radio sowie die Schweiz. Filmwo-

schau und viele Pressephotographen waren zur Eröffnungs- und Einweihungsfeier am vergangenen Freitag, den 15. Februar 1963, erschienen. Das Programm, von den Organisatoren minutiös vorbereitet, wickelte sich reibungslos ab. Es begann mit einem Apéritif, anschliessend folgte der Lunch im Gstaad-Palace, woraufhin man in bereitgestellten Postcars zur Talstation Reusch fuhr, um vorerst dem Einweihungsakt beizuwohnen und nachher bis Oldenegg (2000 m) und Cabane des Diablerets (2600 m) zu fahren. Während Verwaltungsratspräsident Prof. Dr. Probst, Bern, die rund 250 Geladenen im Palace will-

kommen hiess und kurz die Entstehungs- und Baugeschichte der LRD streifte, überbrachte Regierungsrat Gnägi den Willkommensgruss und die Glückwünsche der bernischen Behörden, wobei er im speziellen auf den touristischen Gewinn, den die Bahn dem Fremdenverkehr bringen wird, hinwies. Regierungsrat Huber war es vorbehalten, den Einweihungsakt in der Talstation Reusch vorzunehmen, wobei er unter grossem Beifall das Band durchschnitt, was der LRD den Start in die Zukunft freigab. Alle Teilnehmer durften ohne Ausnahme feststellen, dass es sich um eine technisch moderne und konstruktionsmässig einwandfreie Bergbahn handelt, die in ein grossartiges Ski- und Tourengebiet führt, wie es selten anzutreffen ist. Ein zweifarbiger Prospekt mit Fahrplan-Einlage der PTT (Zuganschlüsse und Postkurse direkt zur Talstation Reusch), der über das Hauptsächlichste in Bild und Text orientiert, ist bereits zur Verteilung gelangt.

Den Initianten, Erbauern, der Arbeiterschaft, den Organisatoren und den andern Helferinnen und Helfern sei auch an dieser Stelle für ihren Einsatz im Hinblick auf das Zustandekommen und die Termineinhaltung der beste Dank ausgesprochen. — P. V.

Obwohl man in der Gstaader Skiregion, dem westlichen Teil des Berner Oberlandes, bis anhin nicht weniger als 25 Bergbahnen und Skilifts zählte, die pro Stunde 13 000 Personen zu befördern vermögen, mangelte es hier an einem Höhentransportmittel, das in ein absolut schneesicheres Hochalpengebiet führte, wo man dem immer mehr aufkommenden und beliebten Frühlingsskilauf huldigen konnte. Mit der Realisierung der neuen — ersten — hochalpinen Luftseilbahn, LRD (Luftseilbahn Reusch-Gsteig bei Gstaad-Cabane et Glacier des Diablerets), zwischen Basel/Bern und Lausanne/Genf, ist nun dieser Mangel sowohl im Winter- wie Sommer-Tourismus vollständig behoben. Diese Tatsache dürfte in weiten Kreisen der Winter- wie auch der Sommersportler in aller Welt mit grossem Interesse zur Kenntnis genommen werden, ist doch damit wohl eines der schönsten und grossartigsten Ski- und Tourengebiete in der westlichen Alpenkette erschlossen worden.

Die Talstation liegt in der sogenannten Reusch (Gsteig bei Gstaad), mit dem Privatauto bzw. per Postcar ab Montreux-Oberland-Bahnstation Gstaad bequem erreichbar, und führt vorerst mit der ersten Sektion bis zum Gempkopf oder Cabane des Diablerets (2600 m) und schliesslich von dort zum «Scex Rouge» bzw. «Glacier des Diablerets» (3000 m). Von hier aus führt eine Abfahrt über den Zanfleunglettscher hinunter zur Oldenegg (Mittelstation der Bergbahn) und bis in die Reusch (Talstation); sie ist 16 Kilometer lang. Genussreiche Abfahrten bilden aber auch jene über die Diableretsstübe, Martinsbergli, Oldenalp und bis in die Reusch. Im sogenannten Martinstäl, zwischen den Stationen Oldenegg und Gempkopf (Cabane des Diablerets), kann noch im Juli dem Skisport gehuldet werden. Oft begangene Touren sind u. a. die sogenannten «Haute Route» (Diablerets — Sanetsch — Wildhorn — Rawil — Wildstrubel — Roter Totz), das Geltenhorn und der Arpelstock. Die Diablerets sind normalerweise den ganzen Sommer hindurch bis Oldensattel mit Skis befahrbar, was die Eröffnung einer Sommerskischule ermöglicht. Im Sommer bietet sich hier aber auch ein unerschöpfliches Wander- und Tourengebiet, und unvergleichlich ist das Berg-Panorama mit der gesamten Walliser Kette und einem Teil der Berner Alpen. (Reichhaltige Alpenflora, Bergwild.)

Bis Oldenegg und Gempkopf wird man in Kabinen zu 40 Personen und bis zum «Scex Rouge» mit solchen zu 60 Personen befördert. Die Fahrzeiten betragen: bis Oldenegg 4 Minuten, bis Gempkopf 6 1/2 Minuten und bis zum «Scex Rouge» 5 Minuten. Beförderungskapazität: bis Oldenegg 555 Personen pro Stunde, bis Gempkopf 330 Personen und bis zum «Scex Rouge» 600 Personen. Der überwundene Höhenunterschied zwischen der Reusch und «Scex Rouge» beträgt rund 1700 m, der in 15 Minuten bewältigt wird. (Restaurants in der Talstation und auf Oldenegg.)

Die neue hochalpine Luftseilbahn, die am 16. Februar 1963 bis Gempkopf (2600 m) offiziell dem Betrieb übergeben wurde, während sich der letzte Teil bis zum «Scex Rouge» (Teufelsgletscher, 3000 m) noch in Bau befindet, stellt nicht nur für das Berner Oberland, sondern für die ganze touristische Schweiz eine aussergewöhnliche Attraktion in den Alpen dar, die sich im Fremdenverkehr ohne Zweifel positiv auswirken wird.



Grindelwald jubiliert und feiert 75 Jahre Geschichte als Wintersportplatz

Der farbenfrohe Umzug am vergangenen Sonntag war eine fröhliche Gesichtsstunde. In emsiger Vorarbeit hat ein tatkräftiges Komitee aus Kellern und Estrichen alte Wintersportgeräte ans Tageslicht befördert und diese, zeitlich geordnet, rund 12 000 Zuschauern in einem Umzug vorgeführt. Unter den sonderbaren Requisiten, welche bestimmt manche Betrachter mit Interesse musterten, waren Fassdauben, Schneereifen, alte Schlittschuhe u. a. m. zu entdecken. Es fehlte aber auch nicht der Handwerker von anno dazumal, so zum Beispiel die originalen Skifabrikanten Ende des letzten Jahrhunderts. Andere originelle Motive waren das Skihüttenleben, der Skirettungs- und Pistensanitätsdienst und der Touch ins Moderne mit der Après-Ski-Bar und der zu einem 7-Mann-Orchester twistenden Jugend von heute.

Er dankte aber auch allen Sportvereinen von Grindelwald für ihren immerwährenden Einsatz für unseren Kurort. Nach einer Aufzählung und Würdigung der verschiedenen Marksteine unserer Kurortsgeschichte zollte er speziell den Engländern ein Lob, welche ja bekanntlich den neuen Wirtschaftszweig «Fremdenverkehr» in unser Tal brachten. Herr Stettler nahm diese Gelegenheit wahr, um unserem Ehrenbürger, Dr. h. c. Samuel Brawand, und seiner Frau sowie Sir Arnold und Lady Lunn die Urkunde und das Jubiläumsabzeichen für die unsern Kurort erwiesene Sympathie zu überreichen.

Herr Gemeindepräsident Ch. Brawand dankte im Namen der Gemeinde allen Gestalter und Förderer unseres Fremdenverkehrs. Er meinte aber, dass dies eine schöne und vornehme Aufgabe sei, denn Grindelwald sei doch wie Friedli in seinem Grindelwald-

Le télécabine Pillon-Pierres-Pointes a été inauguré dans un décor féerique

On dit volontiers que la nature a été généreuse avec les Vaudois dont le territoire s'étend des rives du Léman aux neiges éternelles. Outre des paysages d'une incomparable beauté — tant lacustres qu'alpins — elle leur a donné les terres généreuses et propices à la récolte des fruits, à la moisson des blés et à la vendange de réputés vignobles. Elle leur a aussi donné le sel et puis encore un glacier, celui des Diablerets.

Si cet imposant massif qui culmine à 3222 mètres n'a plus de secrets pour les alpinistes, il demeurait jusqu'ici inaccessible aux mortels incapables de s'astreindre à quelque 3 ou 4 heures de marche le long de la pente en forte déclivité qui, du Col du Pillon, part d'un jet jusqu'à la cabane sise derrière la Tête aux Chamois, puis aux glaciers de Zanfleuron et des Diablerets. Ennuiant les skieurs alpins, ceux du dimanche lorgnaient depuis longtemps la magnifique plate-forme glacière s'étendant de la cime des Diablerets aux parois de l'Oldenhorn et, en direction du Valais, jusqu'aux abords du Sanetsch. Combien nombreux furent ceux qui nourrissent l'ambition de s'adonner à leur sport favori en ces hautes altitudes! Seulement voilà, de la route au glacier le chemin est long sous le poids du sac et des skis. Et puis, en plein hiver, l'accès des lieux n'est pas à la portée de chacun, tout comme le prix des avions qui, de l'aérodrome de Renaz-Montreux, assurent avec une sécurité engageante le transport des touristes et sportifs désireux de fouler à pied ou en lattes, les neiges éternelles vaudoises.

Grâce aux ailes, cette ambition était ainsi satisfaite pour ceux qui en ont les moyens. Grâce au câble, elle a trouvé un début de réalisation infiniment plus étendu avec l'inauguration du premier tronçon, reliant par télécabine, le Col du Pillon au lieu dit «Pierres-Pointes», à quelque 600 mètres plus haut. D'environ 1 h 1/2 d'effort qu'il exigeait jusqu'ici de la part des amis de l'alpe, voilà le même trajet ramené à 8 minutes grâce à la technique qui pousse ses audacieux assauts de plus en plus haut vers les sommets.

La réalisation en cours ouvre des perspectives intéressantes au tourisme de Suisse romande. Le câble qui transporta hier une centaine d'invités jusqu'au dessous de la pier verticale de la Tête aux Chamois est, en effet, le premier fil d'une vaste trame qui, par la cabane des Diablerets, doit s'étendre jusqu'au sommet du Scex-Rouge, à 2977 mètres.

En effet, des Pierres-Pointes, un télécabine prendra la relève du télécabine pour atteindre la cabane des Diablerets, à 2600 mètres, d'où un autre télécabine prendra son départ pour la troisième et ultime étape: le Glacier. Ce réseau d'installations se complète d'un télécabine, (en deux tronçons sur le versant bernois, permettant de rejoindre, de Rüsch, le cabane des Diablerets; celle-ci sera le véritable pivot de ce complexe mécanique, unique en son genre par l'ampleur et la diversité des possibilités qu'il va ouvrir au tourisme sportif. La construction du tronçon de la cabane des Diablerets au Scex-Rouge, clef de voûte du réseau, sera terminée dans le courant de l'hiver prochain si tout va bien. Le canton de Vaud possèdera alors son premier — et le seul — télécabine de haute montagne.

Les perspectives touristiques de cette impressionnante réalisation sont immenses. Pour la station des Diablerets et la région des Ormonts d'abord, qui verront affluer aussi bien l'hiver que l'été les fervents du sport d'altitude. Une école suisse de ski fonctionnera en effet douze mois par an au Scex-Rouge. A Gstaad aussi, le télécabine du Glacier des Diablerets apportera une attraction supplémentaire, puisqu'il pourra être directement atteint de Rüsch. Enfin, toute la Suisse romande bénéficiera d'un atout d'incomparable valeur dans sa propagande touristique à l'étranger.

Ajoutons à ces informations relevées dans le «Courrier de Leysin», que la cérémonie d'inauguration s'est déroulée au Grand Hôtel des Diablerets. M. F. Tissot, président du conseil d'administration du nouveau télécabine salua ses hôtes en insistant sur l'importance de ce nouveau moyen de remontée mécanique pour le tourisme de la région du Léman et de l'Oberland bernois. Il permit de pratiquer du ski toute l'année sur des pistes favorables et l'installation du premier aérodrome glacière. C'est une preuve aussi de l'esprit de collaboration qui existe maintenant entre les montagnards des hautes vallées bernoises et vaudoises. Parmi les personnalités présentes, on remarquait en particulier M. Oguey, conseiller d'Etat et M. R. A. Ablas, directeur de l'office du tourisme du canton de Vaud.

Un «restaurant panoramique» de cinq cents places sera aménagé à la station supérieure du télécabine,



Vor dem Start zu einer Hochgebirgstour auf Ski um 1910



Englische Gäste um die Jahrhundertwende
Photo E. Schudel, Grindelwald

Am Abend fand im Theater- und Kongress-Saal der eigentliche Jubiläumsspektakel statt. Die Lokalvereine umrahmten die Festansprachen mit ihren netten folkloristischen Darbietungen, und die würzige Ansage lag in den Händen von Hans Bernet. Kurvereinspräsident Stettler dankte dem Organisationskomitee und allen Mitwirkenden am Umzug für ihre grosse und einwandfreie Arbeit zum guten Gelingen dieses Fest-

d'où l'on pourra faire l'inventaire des prestigieuses sommets des Alpes bernoises, des Alpes valaisannes et de tout le massif du Mont-Blanc, c'est-à-dire des plus hauts sommets d'Europe.

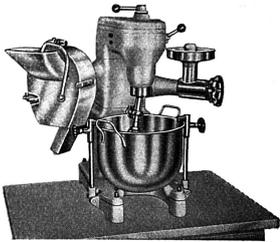
La collaboration vaudoise et bernoise était encore mise en évidence par l'inauguration sur le versant bernois le télécabine Gsteig-La Reusch, dont les passagers emprunteront les mêmes cabines que les touristes venant du Pillon pour effectuer le 2e tronçon et partir à la conquête du Scex-Rouge et du glacier des Diablerets.

buch schreibt, «eine Welt für sich». 1304 stellten die Talbewohner einen Taleinweihungsbrief auf, welcher von Probst Niklaus in Interlaken besiegelt wurde und heute noch einen wichtigen Bestandteil unserer Gemeindeinstitutionen darstellt.

Die ersten Gäste trafen 1750 in Grindelwald ein und stiegen im Pfarrhaus ab. 1814 war sogar der König von Preussen mit Prinz Wilhelm hier zu Gast. 1822 wurde das 1. Hotel, nämlich der Schwarze Adler, gebaut.

Grindelwald hat aber nicht nur Zeiten wirtschaftlicher Blüte gekannt. 1816 bis 1818 herrschten zum Beispiel böse Hungerjahre, und am 18. August 1892 brannten sogar grosse Teile des Gletscherdorfes nieder. Pfarrer Strasser, dessen 50. Todestag sich letztes Jahr jährte, gab dem jungen Fremdenort entscheidende Impulse. Er, als erster Kurvereinspräsident und Kursdirektor zugleich gründete den ersten Kurverein und übernahm selbst das Amt des Präsidenten und die Rolle des Kurdirektors. Anschliessend zitierte

(Schluss Seite 10)



Küchenmaschinen
bis auf weiteres kurzfristig lieferbar

Loepthien AG Bern

Mattenhofstrasse 30, Telefon (031) 66 01 01

Neue Hotelschule Krattigen

bei Spiez und Interlaken. - Tel. (033) 7 69 69
(Externat und Internat)

Unsere raschfördernden, aus der Praxis für die Praxis erteilten 5- und 10-Wochen-Kurse beginnen im März/April, Oktober/November, Januar/Februar.

1. Küche / 2. Service / 3. Hotelfach allgemein / 4. Bureau und Réception / 5. Gouvernanten-Hausbeamtin-Directrice / 6. Spezialkurse

Verlangen Sie unser Schulprogramm.

CHEMINS DE FER FÉDÉRAUX SUISSES

La Direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, met en adjudication pour le 1er avril 1963 (ou date éventuellement à convenir) l'affermage du Buffet de la Gare de Romont.

Les prescriptions d'affermage pourront être consultées auprès de la Division de l'exploitation (41, avenue de la Gare, bureau 118), à Lausanne. Elles seront remises à ceux qui en feront la demande par écrit, contre versement de Fr. 5.- en timbres-poste. Ce montant ne sera pas remboursé.

Les offres accompagnées de certificats (copies) et d'une photographie, devront être adressées à la Direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, sous pli portant l'annotation «Affermage du Buffet de la Gare de Romont».

Ne se présenter que sur convocation.

Délai d'inscription: 10 mars 1963.

Cuisiniers mariés

testez votre chance! Ensuite de cessation d'activité du propriétaire, la location d'un magnifique café-restaurant, d'excellente et ancienne renommée, vous est proposée. Chiffre d'affaires important. Clientèle intéressante. Situation privilégiée sur route à grand trafic, dans une station des Préalpes. Grand parc public devant l'établissement. Saisissez cette occasion en adressant vos offres avec curriculum vitae, sous chiffre P 30055 F à Publicitas Bâle.

A vendre occasion

cuisinière électrique «Therma»

parfait état, mise à neuf par l'usine il y a 2 ans, 5 plaques, 2 fours, pour le prix de 500 francs. S'adresser au Café National, 13, rue Neuve, Lausanne.

Schöne Garten-Terrassen-Stühle



zu Ausnahmepreisen

Hotel Jura, Basel



Bieten Sie Ihren Gästen etwas besonderes:

Doornkaat

Bestes Korn und Malz, ausgereifte Wacholderbeeren, mehrfaches Brennen in modernen Anlagen und das unnachahmliche Familienrezept von 1806 begründen seine Beliebtheit bei Kennern eines guten Tropfens.

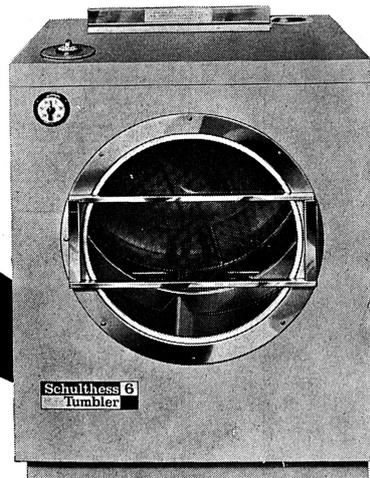
Unverfälscht rein, mild im Geschmack — so liebt es der Genießer — so lieben es Ihre Gäste — aber immer eisgekühlt

Es gibt nur einen **Doornkaat**

Generalvertretung: Hans U. Bon AG., Zürich 1, Talacker 41

«Die Wirte sind freundlich gebeten sich am DOORNKAAT-Wettbewerb zu beteiligen, es winken zahlreiche Preise. Formulare können bei der Generalvertretung angefordert werden».

**Sonne,
Wind
und Wärme
im Schulthess-
Tumbler**



Kein Trockenraum mehr nötig. Keine bange Frage: «Bleibt wohl das Wetter gut?» Mit Schulthess-Tumbler trocknen Sie in 30-60 Minuten, was der Waschautomat soeben gewaschen hat. Gerade in Mehrfamilienhäusern können dank des Schulthess-Tumblers an einem einzigen Tag zwei und mehr Haushaltungen ihre Wäsche glätte- oder schrankfertig bereitstellen. Preise der Schulthess-Produkte:
Schulthess-Tumbler ab Fr. 1930.—
Schulthess-Waschautomaten ab Fr. 2100.—
Schulthess-Geschirrwashautomaten ab Fr. 2450.—
(inkl. Mischbatterie).— Verlangen Sie Prospekte über die Sie interessierenden Schulthess-Automaten.

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG Zürich

Zürich	Stockerstrasse 57	Tel. 051/27 44 50
Bern	Aarberggasse 36	Tel. 031/ 30321
Chur	Bahnhofstrasse 9	Tel. 081/ 2 0822
Genf	6, rue de la Flèche	Tel. 022/35 88 90
Lausanne	Place Chauderon 3	Tel. 021/22 56 41
Neuenburg	9, rue des Epancheurs	Tel. 038/ 5 87 66
Lugano-Viganello	Via La Santa 18	Tel. 091/ 3 39 71
Basel/	Sanitär-Kuhn	
Baselland	Missionsstrasse 37	Tel. 061/43 66 70

SCHULTHESS

Gemeindepräsident Chr. Brawand das von Pfarrer Strasser verfasste, auch heute noch aktuelle und wahrste Einführungsgedicht zu den ersten Kurvereins-Statuten:

Töricht wär's, wenn wir uns trennten
Immerfort als Konkurrenten.
Besser ist es zu bemessen
Einig Grindelwalds Interessen,
Dass gemeinsam wir verkehren,
Darf kein Eigenzunt uns wehren.
Auch für uns ein Kurverein.
Was man für das Ganze tut,
Kommt auch jedem Teil zugut.
In die Arbeit frisch hinein,
Vorwärts, Kur- und Verkehrsverein!

Lebhaft und persönlich — miterlebte Reminiszenzen gingen aus dem Mund unseres Ehrenbürgers Dr. h. c. Samuel Brawand hervor. Ganz besonderen Dank zollte er der Pionier-Familie Bass, welche dank dem Grandhotel Baer, Grindelwald zu einer Hochburg des jungen Fremdenverkehrs machte. Die ersten Gäste kamen mit dem Postkutschenpaar nach Grindelwald. Es zeugte von einem gewaltigen Pioniermut und einer unerschütterlichen Initiative, mit nur kärglichen Zufahrtsmöglichkeiten ein Grandhotel zu eröffnen. Auch haben bestimmt nur wenige Zuhörer daran gedacht und sich vor Augen geführt, wie man in der damaligen Zeit ohne direkte Wasserversorgung eine Eisbahn herstellte. Das köstliche Nass musste in Fässern zur Eisbahn geschleppt werden. Bald tauchten neben den Wintersportarten auf dem Eis die ersten Wintervergnügen auf Schnee auf. An Stotzhalten braute man einen Schlitteklub, auf welchem sich grosse Menschenmengen tummelten und amüsierten. Ein grosses Fragezeichen stellte Samuel Brawand hinter die Frage, ob wirklich Gerald Fox die ersten Skis nach Grindelwald gebracht habe? Er persönlich zweifelt an der Richtigkeit dieser Behauptung und glaubt vielmehr, dass ein gewisser, aus London kommender Russe namens Belajeff bereits 1889 mit mehreren Paar Skis in Grindelwald anrückte. Samuel Brawand wusste zu berichten, dass sein Vater mit diesem Russen die ersten Ausflüge gemacht hatte und Gottfried Bohren die ersten Skiversuche mit ihm an Stotzhalten anstellte. In der Folge erlebte der Skisport eine stürmische Breitenentwicklung. 1902 wurde der Skiklub Grindelwald als einer der ersten in der Schweiz gegründet. 1910 wurde Grindelwald sogar mit der Organisation des ersten Schweizerischen Skirennens betraut und hatte nachher wieder 1923, 1935 und 1943 die Ehre, diese Grossveranstaltung durchzuführen. 1910 wurde im Engelweidli eine neue Schanze eingeweiht, auf der Harald Smith Sprungweiten von rund 40 m erreichte, was gemäss der Meinung des Festredners eine grössere Leistung darstellt, als die heutigen Sprünge von 80 oder 100 m. Alt Regierungsrat Samuel Brawand schloss seine lebhaften Ausführungen mit einer «Wunschliste». Es ist wichtig für einen aufstrebenden Kurort, seine allgemeine Planung weitsichtig zu gestalten und lebenswichtige Einrichtungen zu erhalten. In Grindelwald müssen unbedingt die Skifahrten und die Zufahrten zu den Personentransportmitteln vor der Überbauung gesichert werden. Weiter kann Grindelwald in nächster Zukunft den harten Konkurrenzkampf mit den anderen Kurorten und das Ringen um den Gast ohne Kunstseilbahn nicht erfolgreich bestehen. Als nächsten

Wunsch meldete Herr Brawand die Neuerstellung eines Baer-Grandhotels an, welches für Grindelwald wiederum das notwendige gesellschaftliche Zentrum bilden könnte. Schlussendlich forderte er die Bevölkerung und die verantwortlichen Instanzen auf, die notwendigen Schritte zu unternehmen, um die Geschichte dieses Tales irgendwo niederzuschreiben. Er hegt den geheimen Wunsch, dass zum 100jährigen Wintersportjubiläum eine historische Urkunde über die Geschichte Grindelwalds vorliegen werde.

tw

Chronique valaisanne

La saison bat encore son plein

Alors que la deuxième quinzaine de janvier avait marqué un fléchissement du taux d'occupation sans pour autant descendre aussi bas que les années précédentes, la saison bat toujours son plein dans toutes les stations valaisannes. Les excellentes conditions d'enneigement et le beau temps contribuent certainement pour une large part à ce succès et il y aura de la neige pour les skieurs durant de longues semaines.

Dans plusieurs stations, les hôtes peuvent assister à des manifestations organisées à leur intention et ils sont heureux de constater que l'on s'occupe également de leurs loisirs. — City

Pas de démission de M. Geiger

Depuis quelques semaines, l'opinion a été agitée à l'aérodrome civil de Sion et une campagne de presse dans laquelle furent soulevées quelques questions s'est saisie de l'affaire.

Devant peu de reconnaissance face aux services rendus, M. Geiger a manifesté l'intention de quitter les lieux, même en claquant la porte, s'il le fallait. Un postulat fut déposé au conseil municipal et la commission de l'aérodrome a étudié le cas. Elle fera rapport aux autorités communales mais signale d'ores et déjà :

— que le statut de M. Hermann Geiger est réglé par une convention conclue entre la municipalité et l'aérodrome de Sion, convention actuellement en vigueur et respectée.

— qu'une enquête telle qu'elle est préconisée ne sa justifie pas, à son sens, l'honorabilité de M. Geiger n'étant nullement en jeu ;

— qu'un programme de réorganisation administrative et technique de l'aérodrome civil est actuellement à l'étude.

Depuis, M. Hermann Geiger a déclaré qu'il poursuivait sa mission et les bruits de démission sont donc dénués de fondement.

Pro Rawlyl a un nouveau président

L'association valaisanne Pro Rawlyl lutte depuis des années, pour la construction d'une route et d'un tunnel routier reliant le Valais au canton de Berne par les Alpes bernoises. Lorsque la commission fédérale de planification déposa son rapport, elle accepta la route du Rawlyl comme artère à construire mais dans un délai lointain. Voilà pourquoi les membres de l'association valaisanne, en accord avec les membres de l'association bernoise, poursuivent activement leurs travaux.

M. Roger Bonvin, conseiller fédéral, a dû renoncer à son poste de président de Pro Rawlyl, Valais, et M. Maurice Salzmann, président de Sierre, a été appelé à lui succéder — le nouveau vice-président étant M. Emile Imsch, président de Sion.

A cette occasion, les représentants des communes

de Sion, Sierre, Iogne, Lens, Chermignon, Randogne, Ayent et Montana ont chargé M. Charles Meyer, ingénieur, de l'étude de la construction de la route.

Carnaval

Le Valais entre actuellement dans une période faste qui se poursuivra jusqu'au matin triste de la journée des Cendres, soit le 27 février.

Entre-temps, bals masqués, manifestations en tous genres, cortèges, etc. vont se poursuivre à une cadence rapide.

St-Gingolph et St-Maurice annoncent des cortèges impressionnants pour le dimanche, tandis que Monthey plantera la tente du Grand Cirque sur la place même de la ville.

Plusieurs journaux satyriques sortiront de presse ces prochains jours et ils ne manqueront pas d'égratigner les autorités et de s'amuser des événements...

Chronique genevoise

Le nouveau directeur-proprétaire de l'Hôtel Mon Repos

En novembre dernier, M. Charles Sorgius, directeur-proprétaire de l'Hôtel Mon Repos, décédait à l'âge de soixante-dix-neuf ans.

La Feuille d'avis officielle du canton de Genève du 14 courant nous apprend que le nouveau directeur-proprétaire de l'Hôtel Mon Repos est M. Max-Eugène Keller, qui a repris à son compte l'actif et le passif de la maison. Agé de cinquante-deux ans, originaire de Thayngen dans le canton de Schaffhouse, mais depuis longtemps fixé à Genève, M. Max-Eugène Keller n'est pas un inconnu pour les hôteliers genevois.

Il est en effet, gendre de feu M. Charles Sorgius et de Mme Sorgius. Avec sa femme, Mme Keller-Sorgius et leurs deux enfants, le nouveau directeur-proprétaire collabore depuis pas mal de temps déjà, à la bonne marche de l'Hôtel Mon Repos. — V.

Miss Australie a fait étape à l'Hôtel Richemond

Agée de vingt ans et quelques mois, Miss Australie est une ravissante beauté au teint clair, aux cheveux châtain et aux yeux bleus tirant sur le vert. Il s'agit de Millic Tricia Reschke, qui travaille comme secrétaire à Adélaïde. Si son charme est évident, c'est cependant une reine de beauté pas tout à fait comme les autres.

En effet, en Australie, les élections des Misses régionales, puis de la Miss nationale, sont le prétexte à rassembler, grâce à la générosité du public, des sommes considérables pour la lutte contre la poliomyélite et ses séquelles. C'est joindre ainsi l'utilité à l'agréable.

Venant de Paris, Miss Australie vient de faire étape à Genève, où M. Jean Armléder, directeur-proprétaire de l'Hôtel Richemond, ne s'était pas contenté de lui réserver un appartement fleuri dans son établissement, mais a encore organisé une réception en son honneur et une excursion à Chamonix-Mont-Blanc. Rome était l'étape suivante de son tour du monde.

Une ambassade genevoise à Lisbonne

A l'occasion de l'inauguration de leur ligne Lisbonne-Genève-Munich, desservie deux fois par semaine par une «Caravelle», les «Transportes aereos portugueses» (TAP), dont le directeur pour la Suisse est M. Francisco A. de Matos, avec siège à Genève,



Coins des anciens, Stamm Basel

Das älteste Mitglied der Vereinigung ehemaliger Hotelfachschüler Lausanne, Walter Gelpke, wurde am 29. Okt. 1876 in Luzern geboren. Er besuchte die Hotelfachschule Lausanne im Jahre 1894/95 und gehörte zu den ersten Schülern der durch Herrn Tschumi gegründeten Fachschule.

Nach einem arbeitsreichen Leben, welches er der Hotellerie widmete, zog sich Herr Gelpke im Jahre 1946 zurück und lebt seit dieser Zeit, zusammen mit seiner Gattin, in Basel.

Seine Liaison zur Hotelfachschule bekundete Herr Gelpke vor einigen Jahren durch eine grosszügige



Walter Gelpke

Schenkung. Aus seiner grossen Privatsammlung stiftete er der Schule das Originalgemälde von Adolf von Meckel, betitelt «Frühlingsmorgen im Golf von Tunis.»

Herr Gelpke lässt es sich nicht nehmen, unseren Stammtisch im Hotel Alfa in Birsfelden jeweils am letzten Montag eines Monats nach 21 Uhr fast regelmässig zu besuchen und uns durch heitere Erlebnisse aus seinem arbeitsreichen und interessanten Leben zu unterhalten.

Wir wünschen Herrn Walter Gelpke weiterhin eine gesegnete Gesundheit und hoffen, ihn noch recht viele Jahre hindurch an unserem Stammtisch begrüßen zu können. Stamm Basel

viennent d'inviter un certain nombre de personnalités genevoises, à un séjour de vingt-quatre heures sur les bords de l'estuaire du Tage, le vol Genève-Lisbonne s'étant effectué en deux heures seulement.

Au cours de leur séjour, les hôtes de la TAP sont descendus à l'Hôtel Ritz, à Lisbonne, ont été reçus officiellement par le maire de la capitale et son conseil municipal, visité la ville et sa fameuse Côte du Soleil, dont les perles sont l'Estoril et Cascais. Ce furent des heures fort agréables, bien que le ciel ne se soit pas montré particulièrement clément. — V.

Revue-Inserate haben Erfolg!



Gartenmöbel

in verschiedenen Ausführungen. Verlangen Sie Offerte von Beutler, Gartenmöbel, Wichttrach Tel. (051) 88 21 52. Günstige Preise.

Zu mieten oder kaufen gesucht

Restaurant oder Hotel

(Kein Kleinbetrieb), per sofort oder Übereinkunft. Zürich Stadt bevorzugt. Offerten unter Chiffre ZM 1185 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Tische in diversen Grössen und Ausführungen ab Fr. 148.— Verlangen Sie unseren Katalog. Schläpfer, Obertor, Chur Tel. (081) 2 34 68 (auch abends).

ESWA

Neubau Wohn- und Geschäftshaus «RÜTLI» in Hergiswil am See

Bauherr

ESWA, Ernst & Co. Stansstad/NW
Inh. Gloor, Bührer & Co.
«ENKA» «WOLLANA» «ESWACOL»

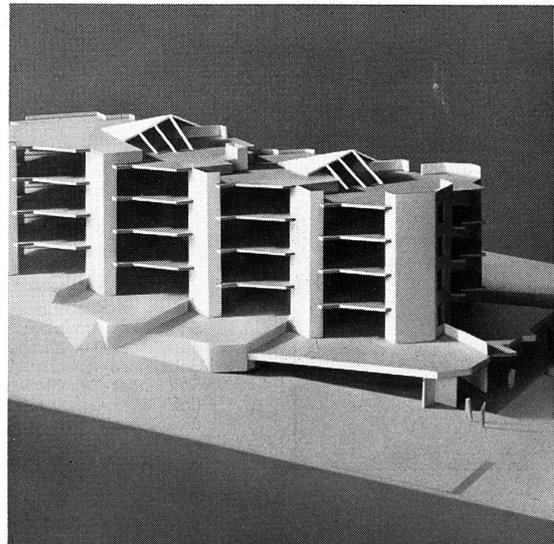
Zu vermieten

auf Frühjahr 1964 im Dorfzentrum,
1 Restaurant mit Säil und Nebenräumen,
total ca. 200 m², Terrasse und Garten.
Wirtschaftspatent vorhanden.

1 Ladenlokal mit Schaufensterfront und Büro,
total ca. 100 m².

Architekt

Interessenten wenden sich an
Peter W. Klaus Zürich 6
Dipl. Arch. ETH SIA Goldaustasse 30
Telefon 051 28 51 31



IGFA MÜNCHEN 19. - 28. APRIL 1963

Internationale Fremdenverkehrs- Ausstellung

verbunden mit der

14. Bundesfachschau für das Hotel- und Gaststättengewerbe



C'est par un brillant déjeuner à l'Hôtel des Bergues qu'ont débuté les Semaines Françaises

Les Semaines Françaises de Genève qui dureront jusqu'au 10 mars, ont débuté le 16 février sous une neige qui tombait à gros flocons. Mais cela n'avait en rien entamé le bel entrain de la musique de 16e bataillon des chasseurs alpins, venue de Chambéry, et de celle des «Pompons rouges» de la marine française, qui défilèrent toutes deux en ville. Dans la grande salle de l'Hôtel des Bergues, sous la direction de M. Emile Soutter, directeur de l'établissement, fut servi le déjeuner d'ouverture. Il y avait soixante-dix couverts et, au menu, figurèrent les filets de truite, le canard aux olives et le soufflé Grand Manier, le tout accompagné d'un Château Vinzel 1959, d'un Château Petit Village Pomerol et d'un Champagne veuve Clicquot brut. Quatre agents de la paix parisiens et un autobus-exposition de la Régie autonome des transports parisiens sont également à Genève, en l'honneur des Semaines françaises.

L'Exposition «Montres et Bijoux» va connaître un nouvel essor

L'exposition «Montres et Bijoux» qui depuis pas mal d'années déjà se tient à Genève en fin d'été, va connaître un nouvel essor. Elle a décidé d'ouvrir ses portes à tous les fabricants suisses de bijouterie, de joaillerie et d'orfèvrerie, qui pourront y présenter des créations non encore exposées ailleurs — ce qui permettra à la manifestation d'être un véritable panorama de la production helvétique en ce domaine — et de devenir itinérante.

C'est ainsi que cette année, l'Exposition «Montres et Bijoux» fera étape dans une ville de Suisse alémanique pour ensuite se rendre en Italie, où elle s'intégrera dans une Quinzaine horlogère. Cette manifestation genevoise deviendra alors l'ambassadrice de l'élégance helvétique. Il s'agit-là d'une initiative particulièrement heureuse, qui bénéficie de l'appui de la Fédération horlogère. — V.

Le Salon international de l'automobile de Genève va bientôt ouvrir ses portes

Les immenses halles du Palais des expositions sont bourdonnantes d'activité. En effet, on y prépare le 33e Salon international de l'automobile, qui ouvrira ses portes le jeudi 14 mars, pour ne les clore définitivement qu'au soir du dimanche 24 mars. Pour la première fois cette année, il n'y aura pas de poids lourds et de véhicules utilitaires, mais uniquement des voitures de tourisme, des accessoires, des motos, des cycles, une section nautique et une autre de matériel de camping. Les poids lourds et les machines de chantier reviendront l'an prochain. Le prochain Salon n'en occupera pas moins une surface de plus de trente mille mètres carrés et sera aussi grand que les précédents. En revanche, il n'aura pas de section de plein air sur la plaine de Plainpalais. Les exposants inscrits sont au nombre de mille-quarante et un et représenteront la production de dix-neuf pays, soit l'Allemagne, l'Autriche, l'Australie, l'Angleterre, la Belgique, Le Canada, le Danemark, l'Espagne, la Finlande, la France, la Hongrie, Israël, l'Italie, le Japon, les Pays-Bas, la Suède, la Suisse, l'Union soviétique et les Etats-Unis. Les voitures, à elles seules, appartiendront à septante-sept marques

de treize pays et quatorze entreprises de carrosserie. C'est dire que leur gamme sera particulièrement étendue. La section nautique dispose de beaucoup plus de place que ce n'était le cas jusqu'ici.

L'an passé, cette manifestation a reçu plus de trois cent-cinquante mille visiteurs. On espère que, cette année, ce chiffre sera dépassé. — V.

Le nouveau commissaire général au tourisme français est un voisin

Le gouvernement français vient d'appeler aux importantes fonctions de commissaire général au tourisme M. Jean Ravanel, maître des requêtes au Conseil d'Etat. Il s'agit d'un voisin pour les Genevois, puisque M. Jean Ravanel est originaire de Chamoni.

On mange beaucoup de viande à Genève : Les abattoirs ne suffisent plus !

Les abattoirs de la Ville de Genève, installés à proximité de la nouvelle gare aux marchandises de La Fraîle, avaient été inaugurés en 1949 et leurs installations avaient été prévues pour une capacité de 48 000 têtes de bétail, avec possibilité d'une augmentation de 50%, portant ainsi le «plafond» à 72 000 têtes.

Mais, en 1961, non seulement ce chiffre a été atteint, mais encore dépassé, puisqu'il s'est élevé à 89 000 têtes. Il est donc devenu nécessaire de prévoir un agrandissement des locaux, par la construction de divers bâtiments et entrepôts, ainsi que la mise en place d'installations nouvelles. Un projet vient d'être mis au point, qui prévoit pour les abattoirs agrandis, une capacité maximum de 250 000 têtes par année, «plafond» que l'on ne pense tout de même pas atteindre avant une vingtaine d'années.

Il en coûtera, pour les contribuables de la Ville de Genève, une dépense de quelque neuf millions et demi de francs. — V.

Il s'en perd des choses à Genève !

Au cours de l'an passé, 9734 objets trouvés sur la voie publique, 6241 dans les véhicules des transports en commun et 4887 dans les grands magasins, ou lors de manifestations de tous genres, soit 20 662 au total, ont été déposés au Bureau cantonal des objets trouvés.

Sur ces 20 662 objets, la moitié environ, soit 10 556 très exactement, on retrouva leurs légitimes propriétaires. Après une année et un jour, les objets qui n'ont pas été réclamés deviennent automatiquement la propriété de ceux qui les ont trouvés et avaient eu l'honnêteté de les rapporter.

Ce sont les portefeuilles et les portemonnaies (2451), les montres et les bijoux (1676) qui, parmi les objets de valeur, se perdent le plus facilement. Portefeuilles et portemonnaies contenaient quelque 145 000 francs suisses, ainsi que des coupures et des pièces de monnaie d'une vingtaine de pays étrangers — représentant la contre-valeur de 35 000 francs suisses — ce qui confirme l'importance internationale et touristique de Genève. Il s'était aussi perdu 901 passeports et pièces d'identité.

On estime à plus de 700 000 francs suisses la valeur des objets qui ont retrouvés leurs légitimes propriétaires et à 35 000 francs le montant des récompenses que ces derniers ont laissés pour remercier les personnes qui avaient démontré leur honnêteté.

On ne saurait trop recommander au personnel des

hôtels de rappeler l'existence du Bureau cantonal des objets trouvés, 2, rue Ferdinand-Hodler, non loin du collège de Calvin, chaque fois qu'un client se plaint d'avoir perdu un objet. Il s'agit d'un organe officiel, qui ne demande qu'à rendre service. C'est même sa raison d'être. — V.

Der Basler Hotelier-Verein im Jahre 1962

Der Basler Hotelier-Verein kann in seinem Geschäftsbericht 1962 auf eine rege Tätigkeit zurückblicken. Das Berichtsjahr war wiederum durch grosse Schwierigkeiten in der Beschaffung von Personal gekennzeichnet. Erstmals wurden für ausländische Angestellte Sprachkurse durchgeführt.

Trotz der stark steigenden Unkosten, Löhne und Soziallasten wurde, den behördlichen Empfehlungen Rechnung tragend, von einer Preiserhöhung im Jahre 1962 abgesehen. Mit allen ihm zur Verfügung stehenden Mitteln hat sich der Basler Hotelier-Verein für die Annahme des 2. Flughafenprojektes eingesetzt. Einige Sorgen bereiteten Bestrebungen deutscher Stellen zur Umfahrung Basels, was das Augenmerk der Regierung auf die unzulänglichen Verkehrsverhältnisse auf Basler Gebiet lenkte. Grosse Hoffnungen knüpft der Bericht an den vom 27. August bis 7. September 1963 internationalen Kongress für Automatik, zu dem 4000 internationale Wissenschaftler in Basel erwartet werden.

Dem Unterkunft suchenden Publikum standen in diesem Jahre 3 Stellen zur Verfügung: das Quartierbüro im Bahnhof SBB, das Sekretariat des SHV und als 3. Vermittlerstelle die an Grenzübergängen Otterbach und Burgfelden installierte City-Information. Mit den 7873 Bettenvermittlungen des Quartierbüros war diese Zahl leicht rückläufig, weil der erstmals an den beiden City-Informationsstellen eingerichtete Hotelzimmerdienst es auf 5357 vermittelte Betten brachte, von denen 70% auf die Mitgliederbetriebe entfielen. Das Sekretariat des BHV mit einer Bettenvermittlungsziffer von 7012 bemühte sich in der Hauptsache um die Unterbringung der zahlreichen Delegiertenversammlungen und Kongresse.

Die Kreisstelle Basel der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe organisierte eine Reihe von Kursen für Arbeitgeber und Arbeitnehmer und Mitte November 1962 eine berufliche Ausstellung von Lehrlingsarbeiten und Spezialplatten mit dem Zweck: Jugend, Eltern und Lehrer für die gastgewerblichen Berufe zu interessieren. Der Ausstellung, die unter dem Motto «Schlüssel zur Welt» segelte, war ein voller Erfolg beschieden. Der Bericht spricht beiden Initiatoren, den Herren Max König und J. Laager, Dank und Anerkennung aus.

Die Mustermesse brachte die übliche kurzfristige Frequenzerhöhung, die vom Hotelier und Restaurateur volle Aufmerksamkeit forderte.

Der BHV widmete den Bestrebungen des SHV dem Gebiete der sozialen und arbeitsrechtlichen Fragen volle Aufmerksamkeit. Er sprach sich u. a. gegen

eine Beteiligung am internationalen Ausbildungszentrum für Hotelier und Fremdenverkehr aus sowie gegen eine Ausdehnung der Krankenversicherung auf sämtliche im Ausland lebende Familienmitglieder.

Den bedeutenden Rückschlag im Nachtflugverkehr mit England führt der Bericht auf die in der Stadt Basel völlig ungenügenden Aufenthaltverhältnisse für Nachtpassagiere zurück.

Mit 682 535 Übernachtungen (+ 41 000) hat deren Zahl den bisher höchsten Stand erreicht. Die durchschnittliche Bettenbesetzung erhöhte sich von 62,5% auf 65,5%. Sie betrug aber 1956 schon 67,7%, eine Ziffer, die infolge der starken Zunahme der Bettenzahl noch nicht wieder erreicht werden konnte. Sie war sogar im Jahre 1957 auf 55% gesunken. Bezeichnenderweise war die Bettenkapazität der Basler Hotellerie im Jahre 1962 selbst in den Hauptmonaten Juli und August mit 84,6% und 93,1% nicht voll ausgenutzt. Der Bericht erhofft, dass mit dem beschlossenen Ausbau des Basler Flughafens der Flugverkehr wesentlich mehr Gäste bringen wird.

Aus der Hotellerie

35 Dienstjahre in Pontresina

Am 17. Februar 1963 begeht Herr Otto Eugster seinen 60. Geburtstag und gleichzeitig sein 35jähriges Dienstjubiläum als Concierge des Hotels Engadinerhof in Pontresina. Der Jubilar ist weiterhin als zuvorkommender, dienstbereiter und sprachgewandter «Hauspörtner» bekannt. Mit grosser Sachkenntnis und Bereitwilligkeit berät er tagtäglich die vielen Auskunftsuchenden. Prompt und zuverlässig führt er die erhaltenen und entgegenkommenen Aufträge aus.

Für die unzähligen, Jahr für Jahr wiederkehrenden Hotelgäste gehört der immer freundliche und strahlende Concierge Otto Eugster zum Engadinerhof. Bereits unter drei Hoteliergenerationen, den Herren J. P. Fopp sel., Christian Heinrich und Jürg Heinrich, erfüllt er treu und pflichtbewusst seinen vielseitigen Dienst. Er kennt keine üblichen Arbeitszeiten und Ruhetage während der Saisonzeit. Vom ersten Tag der Hotelöffnung bis zur Schliessung des gesamten Betriebes ist er auf seinem Posten. Diese seltsamen und müstergültigen Dienststreue ehrt den Arbeitnehmer und die Arbeitgeber zugleich. Wir beglückwünschen Herrn Otto Eugster zu seinem 60. Wiegenfest und zu seinem — im heutigen Zeitalter leider recht seltenen — Arbeitsjubiläum und wünschen ihm auch für die Zukunft viel Freude und Befriedigung in seinem geliebten Beruf.

CYNAR

Servieren Sie Ihren Gästen
CYNAR auch sec — eisgekühlt wie
immer — jedoch nur mit einem
Stückchen Orangenrinde!



**18 echte CYNAR-SEC-Gläser —
mit Dosierungsmarke natürlich —
erhalten Sie gratis, wenn Sie
die nächsten 12 Flaschen CYNAR
bestellen!**

sec

Pezziol S.A. Mendrisio

jetzt auch sec

18

Vermischtes

Arbeitsbewilligungsgesuche für ausländische Musiker und Kapellen

Das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit macht uns darauf aufmerksam, dass die Gesuche um Arbeitsbewilligungen für ausländische Musiker und Kapellen oft zu spät eingereicht werden, so dass eine arbeitsmarktliche Abklärung in diesen Fällen nicht mehr möglich sei. Der Verein schweizerischer Konzertlokal-, Cabaret-, Bar- und Dancing-Inhaber (ASCO) wurde deshalb begehrt, seine Mitglieder erneut darauf aufmerksam zu machen, dass Arbeitsbewilligungsgesuche für ausländische Musiker und Kapellen rechtzeitig, d. h. in der Regel mindestens 20 Tage vor Engagementbeginn, bei den zuständigen Behörden eingereicht werden müssen. Nur so werde es den Behörden und dem Schweiz. paritätischen Facharbeitsnachweis für Musiker (SFM) möglich sein, eine objektive Abklärung der Gesuche zu gewährleisten und sowohl die Gesuchsteller als auch die ausländischen Musiker und Kapellen nicht erst im allerletzten Moment zu benachrichtigen.

Ein neuer Gasgrossküchenherd Brigade VI BM/1 in der Mustermesse

In der vergangenen Woche bekam die Küche im zweiten Stock des Mustermessrestaurants, von wo aus die Säle bedient werden, einen neuen Gasgrossküchenherd. Sein Vorgänger hatte den Dienst 37 Jahre getan.

Der neue Herd besteht aus einer schmiedeisernen Konstruktion und ist mit nichtrostendem Stahl verkleidet. Die Beschläge und Armaturen sind verchromt. Der ganze Herd ist 6,15 Meter lang und 1,6 Meter breit. Die Oberplatte ist mit sechs geschlossenen Kochplatten 1,05 m x 0,45 m aus Spezialzinn mit Pressluftbrennern, einer Mischbatterie für Kalt- und Warmwasser, vier offene Kochstellen à 2500 l/h und vier à 1500 l/h und einem Bain-Marie von 90 auf 120 Zentimetern in nichtrostendem Chromnickelstahl bestückt. Im Unterbau befinden sich zwei Wärmeschränke von 1,25 x 1,42 x 0,38 Zentimeter und ein rund doppelt so grosses Abstellfach. Der separate Grossebackofen ist ebenfalls aus Formstahl gebaut und mit nichtrostendem Chromnickelstahl verkleidet. Seine acht Backräume sind 60 x 80 x 25 Zentimeter gross. Das Totalgewicht der beiden Apparate beträgt über 3000 kg. Die einzelnen Teile mussten mit einem Kran an der Aussenwand der Fassade hochgehoben und durch die Fenster in die Küche gebracht werden. Die Leistung der gesamten Anlage entspricht mit einem Gasverbrauch von 68,5 Kubikmetern ungefähr derjenigen von 35 Normalherden. Sie beträgt rund eine Viertelmillion Kilokalorien.

Mit den Kochplatten und den Pressluftbrennern können dieselben Effekte erzielt werden wie mit dem Kohlenherd. Die Hitze in der Mitte der 1,05 Meter langen Platte beträgt bis 500 Grad Celsius, an den Rändern noch etwa 200. Der Koch kann also durch ein-

faches Verschieben der Töpfe die gewünschte Temperatur halten.

Der Herd wird vom zentralen Steuerblech aus gesteuert. Der Druck auf den Knopf des entsprechenden Herdteils genügt, dann wird das an den Brennern ausströmende Gas automatisch angezündet. Die Köche können mit der stufenlosen Ventilegulation die gewünschte Flammengrösse einstellen. mo.

Wetter und Winter im Berner Oberland

«Grüne Weihnacht, weisse Ostern oder umgekehrt», sagt das Sprichwort. Das heisst, dass wir dieses Jahr grüne Ostern erhalten werden. So hoffen auch die Bauern. Ihre Heustöcke waren ohnehin etwas knapp im Vergleich zum Viehbestand; und landfremdes Heu zu kaufen rentiert einem Bergbauern nicht, er kann rechnen wie er will.

Der Januar 1963 gehört, an Schneemenge und Kälte gemessen, zu den härtesten Wintern, an die sich die ältesten Berner Oberländer erinnern wollen. «Ein solcher Januar ist das sicherste Zeichen, dass zu Ostern am Thunersee die Kirschen blühen», beteuert ein alter Mann. Aber weiter oben im Berner Oberland, in Adelboden, auf Saanenmöser oder gar in Müren wird es auch heuer nichts aus grünen Ostern. Die Einheimischen haben sich daran gewöhnt; und seit hier bis in den Frühling hinein Skisport betrieben wird, sieht man zu Ostern lieber Schnee als Kerbelkraut und Löwenzahn.

Im Moment liegt noch sehr viel Schnee im Oberland. Dünger und Asche, die vor Neujahr zum Ärger mancher Skifahrers auf die Skifelder gestreut wurden, liegen jetzt tief im Schnee, irgendwo zwischen dem Erdboden und der Decke. Sie müssen ihren Zweck erst noch erfüllen. Wann? Wenn der Schnee zu zerfliessen beginnt. Wenn es grün wird um Thuner- und Brienzensee und in den Tälern, und wenn trotz Wintersport der Schnee immer höher hinauf zu zerfliessen beginnt und in munteren Schmelzwasserläufen zu Tal eilt. G.M.

1. Kochkunstausstellung in Engelberg 1963

Ja, es stimmt! Ein Kranz von Bergen, gebadet in Eis, Schnee und Sonne. Ein herrliches Bergdorf, aus vollem Leben pulsierend. Eine Schau kulinarischer Exquisiten, hergestellt von den Köchen und Patissiers von Engelberg. Das war der Ausgangspunkt am 5. Februar 1963 im Kursaal zu Engelberg.

Das Organisationskomitee mit den Herren Wolfberg — als Präsident — Rubis, Reine und Arnold war sich bewusst, dass es keine leichte Aufgabe sein werde, überhaupt eine Ausstellung durchzuführen. Trotzdem hat die Engelberger Köchenschaft die Aufgabe auf sich genommen und würde sehr herzlich von den Herren Hoteliers und Restaurateuren unterstützt.

Die zur Schau gestellten Platten zeigten durchschnittlich sogar ein erfreulich hohes Niveau, zu dem man alle Beteiligten nur beglückwünschen kann. Sie haben damit auch dem schweizerischen Ausbildungswesen im Gastgewerbe einen vorbildlichen Dienst geleistet. Obschon es diesmal weniger um Rang und Punkte ging, bestätigten die gezeigten Arbeiten im allgemeinen in ihrer fachtechnischen Sauberkeit gleichwohl hohes Können und vor allem guten Willen.

Die drei amtierenden Experten notierten sich lediglich die Vor- und Nachteile der einzelnen Ausstellungsobjekte, um später, bei einem Appell aller Mitarbeiter und Verfertiger, das Gute zu loben, das Fehlerhafte zu kritisieren und für alle kommenden bezugsbezogenen Aufgaben gute Ratschläge zu erteilen.

Die neuzeitlichen Tafeldekorationen und die zweckmässig angbrachten Gärtchen beeindruckten den Laien wie den Fachmann gleichermassen. In ansprechender Art war das Menu fein gedruckt, im Einklang mit den mustergültig zubereiteten Tafeln und Servicetischen.

Ausstellungen werden niemals ohne Fehler geben, deshalb darf auch hier auf folgende fachtechnische Unzulänglichkeiten verwiesen werden: ungeeignete Anrichtengeschirre, zaghafte und unsichere Platzierung der Beilagen und Garnituren, zu stark aufgetragene Restaurationsplatten, zu schwere Früchte als Zweckdekor, zu englisch gebratene Fleischstücke, proportionell unrichtige Einstellung vom Hauptstück zur Garnitur usw. Aus der Fülle der 60 Platten müssen auch die Arbeiten der Patissiers erwähnt werden, die hier mit besonderem Geschick zu Werke gingen und ganz sicher mit dem aus Zucker gegossenen Symbol von Engelberg der urwüchsigen Schau eine ganz bestimmte Note gaben.

«Sie war ein Kleinod fachlichen Könnens», das war die Überzeugung der Herren Cattani, Imfeld, Odermatt des Hotelier- und Wirtvereins, die sie an einer Kurzorientierung zum Ausdruck brachten.

Marchés agricoles

Toujours abondance de pommes

La récolte de pommes de l'automne dernier a largement mis à contribution les entrepôts de stockage de sorte qu'on trouve encore actuellement des quantités abondantes de pommes de table vendues à des prix raisonnables. En revanche, l'offre de légumes continue d'être très parcimonieuse.

Les pommes de garde seront de préférence utilisées pour des purées qui pourront être améliorées par l'adjonction d'épices, de raisins secs, de crème fouettée ou de citron.

Economie d'électricité

La consommation d'énergie électrique dans l'ensemble du pays a diminué cette semaine d'environ 10% en comparaison de la semaine précédente. Ce recul s'explique en partie par l'adoucissement de la température. Mais c'est aussi bien le résultat des mesures d'économie prises bénévolement, tant par les ménages que par le commerce, l'artisanat et l'industrie. Les entreprises d'électricité expriment leurs remerciements à toute la population. Le succès obtenu ne doit pas inciter à ralentir nos efforts d'économie. Le débit des fleuves est toujours inférieur à la moitié de la moyenne de longue période. La réserve accumulée dans les réservoirs n'atteint plus que le 23% de leur capacité, ce qui est anormalement bas et ne suffirait que pour 6 à 7 semaines au cas où les conditions actuelles devaient persister tant du côté de la production que de celui de la consommation.

Auskunftsdiens

Unwünschte Verkehrsreklame

Im März letzten Jahres ist an dieser Stelle eine Empfehlung erschienen, die Insertionsofferte seitens einer International Travel Library, Inc., in Montreal, Canada, für einen Official Hotel & Resort Guide dem Papierkorb anzuvertrauen. Nachdem die erwähnte Firma erneut Einladungen zur Erteilung von Insertionsaufträgen an die Hotels ergehen lässt, sei die erwähnte Empfehlung in Erinnerung gerufen, denn die nicht im Überfluss vorhandenen Propagandagelder können bestimmt nutzbringender verwendet werden.

Reclame touristique parasitaire

Nous avons recommandé ici-même, au mois de mars de l'année dernière, de jeter purement et simplement à la corbeille à papier les offres d'insertion d'une International Travel Library, Inc., à Montréal au Canada pour un Official Hotel and Resort Guide. Comme cette maison revient à la charge nous croyons utile de rappeler notre recommandation, car les budgets de publicité qui ne sont pas inépuisables peuvent être employés plus efficacement.

Quant aux importations d'énergie, elles sont encore réduites durant le jour mais elles continuent d'atteindre des valeurs extrêmement élevées durant la nuit. Pour éviter que les réservoirs ne se vident entièrement avant la date prévue — les réserves devaient durer au moins jusqu'à la fin du mois d'avril — il est nécessaire de continuer d'observer la plus grande parcimonie dans la consommation d'énergie électrique. Les entreprises font en particulier appel à la compréhension des automobilistes et des piétons en ce qui concerne la réduction de l'éclairage public.

British Railway übernimmt Blue Pullmans

Nach fast neunzigjährigem Bestehen wurde die britische Pullman Car Company am 1. Januar 1963 von der British Railway übernommen. Dieser Führungswechsel wird von der britischen Öffentlichkeit nicht ohne Sorge zur Kenntnis genommen. Mit dem Namen Pullman verband sich der Begriff für erstklassigen Service und einen luxuriös-eleganten Reisekomfort. Zeitweilig boten die britischen Blue Pullmans den besten Service unter allen Eisenbahnen der Welt! Von Jahr zu Jahr wuchs auch die Zahl jener Reisenden, die gerne bereit waren, ein Extragegeld zu zahlen, um mehr Komfort und persönliche Atmosphäre geboten zu bekommen. 1961 wurden über 2 Millionen Passagiere in den Blue Pullmans befördert. Die modernen Züge, von Diesellokomotiven angetrieben, verfügen über eigene Klimaanlage. Berühmt wurde vor allem der Golden Arrow, der bereits im April 1946 eingesetzt wurde und London mit Paris verbindet. Im Gegensatz zur British Railway arbeitet die Pullman Car Company mit Gewinn. Doch bereits 1954 kaufte die British Railway sämtliche Stammaktien der Pullman Car Company auf und übernahm 1962 auch sämtliche Vorzugsaktien, so dass

Reklame-Verkauf
Kofferböcke
aus Stahlröhre Fr. 29.50
aus Holz (mit Gurten) Fr. 21.—
Verlangen Sie bitte Muster, Tel. (041) 2 38 61
Abegglen-Pfister AG Luzern

Im Kt. Graubünden ist in Höhenkurort in voller Entwicklung auf Frühjahr 1963 oder nach Vereinbarung gutgehendes, ausbaufähiges

Hotel

mit 60 Betten, Passantenrestaurant, Bar und grossem Parkplatz an bestens ausgewiesene, kapitalkräftige Fachleute zu vermieten. Das Inventar muss käuflich übernommen werden. Offerten erbeten unter Chiffre HO 1426 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In aufstrebendem Industrieort ist umständerbar ein modernes und vorzüglich eingerichtetes

Café mit Restaurant und Tea-Room

sofort zu verkaufen. Das Etablissement ist zweitellig und bietet einem gutausgewiesenen Fachmann heute schon eine ausgezeichnete Existenz. Nachweisbarer Umsatz etwa 400000 Fr. pro Jahr. Bedeutende und real sich abzeichnende Zukunftsmöglichkeiten sind vorhanden. Erforderliches Kapital 400000 Fr. Ernsthaft Interessenten mit entsprechendem Vermögensausweis belieben ihre Offerte unter Chiffre H 50265 G der Publicitas St. Gallen einzureichen.

A louer

par suite de complète transformation, pour date à convenir

Restaurant sans alcool à Saint-Aubin (Neuchâtel)

L'établissement comporte un restaurant de 95 mètres carrés, partie self-service, partie service à table. Cuisine ultra-moderne; chauffage central à mazout avec service d'eau chaude. Un appartement de cinq chambres avec salle de bain etc. Convientrait à bon chef de cuisine. Adresser offres écrites avec curriculum vitae au gérant de l'immeuble, Monsieur Charles Burgat-Robert, à Saint-Aubin. Téléphone 6 71 78.

Lavabo und Schüttstein



blank und rein mit dem entfeuchtenden Reinigungspulver

Seit Jahren bewährt von Kennern begehrt

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

Unsere Erfahrungen - Ihr Nutzen!

Praktische Welsblech-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

B MIX Bar KURS

der Barfachscheule **KALTENBACH** für Damen und Herren.

Kursbeginn 4. März

Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeitliche, fachmännische Ausbildung, Auskult und Anmeldung; Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 47 47 91. Älteste Fachschule der Schweiz.

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Karlmann
Seidengasse 20, Telefon (051) 236364
Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten, Pensionen.
Erstklassige Referenzen

Chefschürzen
mit Latz à **Fr. 5.90**
ohne Latz à **Fr. 4.90**

Weiss, aus erstklassigem Zwirnhalbblain. Profitieren Sie von dieser Schweizer Ware, reservieren Sie sich einige Dutzend. Ab 10 Stück Spezialrabatt.
EBEL, Textilien, Freiburgstrasse 15, Biel. Telefon (032) 2 15 32.

Tochter, 18 Jahre alt, willig, die schon 1 Jahr als Buffettochter tätig war, möchte sich weiter ausbilden im Hotelfach und sucht deshalb Stelle als

Buffet-tochter

im Welschland. Offerten mit Lohnangaben usw. sind zu richten an Melita Reichsteiner, Zürcherstrasse 189b Bruggen SG.

In einem bekannten Engadiner Kurort ist auf nächste Sommersaison ein mittlerer

Hotelbetrieb

zu verpachten

Sehr gut gelegen, direkt an der Hauptstrasse St. Moritz-Innsbruck, 40 Betten, Restaurant und Tea-Room, Sommer- und Wintersaison. Es kommt nur ein sehr tüchtiges, fachkundiges Hotelierreparatur mit Fähigkeitsausweis des Kt. Graubündens in Betracht. Gut ausgewiesene Interessenten erhalten nähere Auskunft durch Chiffre OFA 2139 F an Orell Füssli-Annoncen AG, Zürich.

Gesundheitshalber, und wegen totaler Aufgabe des Hotelfachs zu verkaufen (sofort oder Frühjahr) ein weit über die Landesgrenzen bestbekanntes und renommiertes

Hotel-Restaurant-Seeterrasse

Einmalig schöne Lage, total renoviert. Grosser Umsatz und Verdienst kann nachgewiesen werden. Nur Bewerber mit grösserem Kapital werden berücksichtigt. Vermittler nicht erwünscht. Offerten erbeten unter Chiffre: HR 1332 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WERKZEUG-KOFFER
für Chefs, Köche, Lehrlinge. Vorlagen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meine bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrelanglang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden u. praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben.
JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD, Tel. (064) 3 13 73
Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

Zu verpachten auf Frühjahr 1963 oder nach Übereinkunft

Hotel-Restaurant

alternommiertes Hotel in bester Verkehrslage in aufstrebender Gemeinde am Zürichsee mit 12 Hotelbetten, grosser Terrasse, Parkplatz. Sprachenkundige, tüchtige Bewerber, die sich über die Führung einer erstklassigen Küche ausweisen können, wollen ihre Offerten richten unter Chiffre H. R. 1065 an die Hotel-Revue, Basel 2.

eines selbständige Führung des Unternehmens nicht mehr möglich war. Nun wird die Pullman Car Company von der Hotels Company geführt werden, die die Hotels der British Railway betreut, ebenso die Speisewagen und Imbisswagen (Buffet Cars) der British Railway. Es wird nun alles davon abhängen, inwieweit die Leitung der Hotels Company es versteht, den Pullman Service intakt zu halten. Denn zwischen den Speisewagen sowie Imbisswagen der British Railways und den Pullman-Speisewagen besteht keine wirkliche Konkurrenz. Die Speisewagen und Imbisswagen der britischen Eisenbahnen bieten vor allem preiswerte Erfrischungen und Speisen an für eine Kundschaft, die schnell und möglichst am eigenen Platz bedient werden will, während die Gäste der Pullman Cars eine lange Reise im Speisewagen verbringen. Sie erwarten dort die Atmosphäre und die individuelle Bedienung eines erstklassigen Restaurants und sind bereit, dafür entsprechende Aufpreise zu zahlen. Beim Abschiedsdinner sprach der scheidende Präsident der Pullman Car Company, Sir John Elliot, die Hoffnung aus, dass man das Pullman-Unternehmen wie einen Partner aufnehmen werde, statt es lediglich einzuverleiben. In der Tat konnte man immer wieder feststellen, dass das Personal der Pullman-Speisewagen einen beim British Railways Personal nicht anzutreffenden Berufsstolz zeigte. Neben Sir Elliot, der erst seit 1959 Vorsitzender der Pullman Car Company war, trat auch der seit 1945 amtierende geschäftsführende Direktor, Mr. Harding, zurück, der wesentlich am Neuaufbau des Pullman-Wagenparks beteiligt war. Denn während des Krieges ist über die Hälfte des Pullman-Wagenparks den Bomben zum Opfer gefallen.

Totentafel

Hotelier Ewald Kretschmar †

Wie wir soeben erfahren, ist der bedeutende deutsche Hotelier Ewald Kretschmar, der im September letzten Jahres seinen 82. Geburtstag feiern konnte, von schwerem Leiden erlöst worden. In Schlesien geboren, wandte sich Herr Kretschmar in jungen Jahren der gastgewerblichen Laufbahn zu und bildete sich in führenden ausländischen Hotelbetrieben aus. Vom Erbauer des berühmten Hotel Adlon in Berlin, Lorenz Adlon, erhielt er einen Ruf in die Direktion dieses Hauses. Nach dem Tode von Lorenz Adlon war Herr Kretschmar mehrere Jahre Direktor im Hotel Bristol. Als einem der ersten Hotel-

fachleute und als Delegierter des Deutschen Hotelgewerbes wurde ihm anlässlich eines Amerikabesuches Ehrung über Ehrung zuteil. Zum zweiten Male erging hierauf an Ewald Kretschmar der Ruf ins Adlon, zu dessen Generaldirektor er aufrückte. Mit dem dazugehörigen Hotel Continental und der Weingrosshandlung unterstanden ihm rund 600 Angestellte. Hier hatte er eine Aufgabe gefunden, die seiner Talfrakt und seinen Fähigkeiten voll entsprach. Dem «Adlon» galt fortan sein Wirken, sein Sinn und Denken, bis er, am ganz selbständig zu sein, Anfang der dreissiger Jahre das Hotel Hessler übernahm und nach Ablauf des Pachtvertrages das Hotel Coburger Hof erwarb. Diesem Haus liess das Ehepaar Kretschmar all seine Sorge und Pflege angeheihen; aber am Ende des Zweiten Weltkrieges war das Haus grösstenteils zerstört und geplündert, und 1947 flüchteten die Eheleute Kretschmar nach Westberlin, Hab und Gut zurücklassend. 1955 wurde Herr Kretschmar seine Gattin durch den Tod entrisen. Nun ist er, der stets ein treuer Leser der Hotel-Revue war, seiner Gattin nachgefolgt. Die deutsche Hotellerie verliert in ihm einen ihrer markantesten Repräsentanten.

Aus der Hotellerie

Das modernisierte Hotel Roter Turm in Solothurn stellt sich vor

Das Hotel «Roter Turm» in Solothurn ist in dem Sinne ein historisches Monument, als die ersten Schriftstücke, in denen es erwähnt ist, in den Auszug des 15. Jahrhunderts zurückreichen. Herberge und Wirtschaft existierten aber schon vor der Erwähnung in Dokumenten, sie müssen bedeutend älter sein, wenn schon das genaue Datum der Errichtung nicht feststellbar ist. Bis 1956 war das Hotel Roter Turm — das auf dem Hauptplatz der Stadt Solothurn steht und einer der malerischsten Bauten der Stadt ist — im Besitz von Herrn Ernst Marti, der es auch bewirtschaftete und sich dann im vorgerückten Alter an den Geneser zurückgezogen hat, nachdem er das Gebäude an die Firma Fröhlicher & Cie (Baunternehmung) in Solothurn verkauft hatte. Herr Ernst Fröhlicher, diplomierte Architekt, machte sich an die Aufgabe, das Gebäude, das vor Altersschwäche zu zerfallen drohte, von Grund auf umzugestalten. Die Aufgabe war noch dadurch erschwert, dass die Fassade sowie das Dach

«Les possibilités de la Caisse enregistreuse Nationale et les façons de l'utiliser dans des ménages collectifs». Hôtel Bellevue, Glion s/Montreux du 13 au 15 mars 1963 Droit de participation: Fr. 150.— (3 jours nourri, logé) Renseignements: Centre international de formation hôtelière et touristique SA., Berne 2 Case postale 1141 tél. (031) 45 91 85

Méthodes efficaces de comptabilité dans les ménages collectifs Les caisses enregistreuses et les machines comptables prennent toujours plus d'importance dans les ménages collectifs, c'est-à-dire les établissements, hôtels et restaurants. Mais celui qui veut les introduire d'une manière rationnelle dans son exploitation doit s'y habituer et connaître à fond les méthodes et les possibilités d'utilisation. Tel est le but que se donne le Centre international de formation hôtelière et touristique (S.A.), à Berne, en organisant, dans son Institut de Glion, un cours sur «Les possibilités de la Caisse enregistreuse Nationale et les façons de l'utiliser dans des ménages collectifs», qui se tiendra du 13 au 15 mars 1963. Cette manifestation s'adresse aux dirigeants et au personnel administratif des ménages collectifs, ainsi qu'à d'autres intéressés en la matière. Elle se déroulera dans des conditions particulièrement avantageuses, étant donné que les organisateurs disposent des conférenciers et instructeurs les plus qualifiés et d'une riche collection de machines qui servira de matériel de démonstration. En outre, des possibilités étonnantes de discussion et de travail en petits groupes seront offertes aux participants. Des programmes détaillés et des renseignements supplémentaires pourront être obtenus par le Centre international de formation hôtelière et touristique (S.A.), Weissenbühlweg 6, Berne, ou par son Institut de Glion s/Montreux.

Kofflerbock Curia Stahlrohr braun lackiert, Kofflertragblätt gepolstert Fr. 78.— ohne Mappentisch Fr. 68.50 verchromt + 10%.

Junge, tüchtige Hotelsekretärin Deutsch, Engl., Franz., Ital., sucht für kommende Saison neuen Wirkungskreis in Lugano oder Locarno. Zuschriften erbeten unter Chiffre TS 1456 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, sprach- und fachkundiger Mann sucht Aushilfsstelle nur für etwa 2 bis 3 Monate (evtl. Wintersaison bis Schluss angenehm) als Portier Beste Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Eintritt per sofort. Offerten bitte unter Chiffre TP 1519 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Internationale Bar-Schule Einzigartige und älteste Bar-Schule in der Schweiz! Deutsch, Französisch, Italienisch, Tages- und Abendkurse. Auch ohne Einschränkung der Berufstätigkeit. L. Spinelli, Zürich 6 Beckenhofstrasse 10 Telefon (051) 26 87 88

Hotel im Berner Oberland zu verkaufen evtl. zu vermieten. 100 Betten, an grosser Verkehrsstrasse gelegen. Lange Sommersaison. Restaurationsbetrieb ganzjährig. Nötiges Barkapital 200000 Fr. Nähere Auskunft unter Chiffre HB 1480 an die Hotel-Revue, Basel 2. (Vermittler ausgeschlossen.)

Zu vermieten Ladenlokal mit grossem Schaufenster, geeignet für Tea-Room. Frühjahr 1963, Nähe Bahn und Post, in einer Stadt im Thurgau. Offerten unter Chiffre TR 1450 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schläpfer, Oberator, Chur Tel. (081) 234 88 (auch abends) Junger Deutscher (20jährig), gelernter Koch, sucht Stelle ab 1. März als Commis de rang in gutem Hotel. Servierkenntnisse sind vorhanden (Hotelfachschule). Ausführende Angebote erbeten an Hans Jürgen Schneider, v. Freybergstrasse 7, Füssen (Deutschland).

Zwei junge, gelehrte Saal- und Saaltochter suchen Stellen ab Frühjahrssaison als Saaltochter im Tessin, zur Erlernung der ital. Sprache. Nur gutes Haus kommt in Frage. Bevorzugt wird Lugano oder Locarno. Offerten unter Chiffre ZS 1457 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef u. Sekretärin (Ehepaar) suchen Stelle für Sommersaison 1963. Offerten an Albert Rob, Bergergasse 10, Kitzbühel (Tirol, Österreich).

Chef de rang (22jährig), qualifiziert, Engl., Deutsch und etwas Franz., sprechend, will sich auf kommende Sommersaison verändern. Zuschriften mit Gehaltsangeboten an Alexander Triffinger, 48 Wiltshire Rd., London S.W. 9 (England).

Silberputz-Maschine Marke «Nelar Nr.3», in neuwertigem Zustand. Neu 3200 Fr., Verkaufspreis 1800 Fr. Hotel Schweizerhof, Grindelwald. Telefon (039) 3 22 02 und 3 25 97.

Zu vermieten Zermatt Kleines Hotel als Ferienheim zu vermieten, in sonniger und aussichtreicher Lage. Offerten erbeten unter Chiffre KD 1333 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buffetdame sucht Stelle für sofort. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre BD 1464 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier oder Nachtportier Sehr gute Zeugnisse und Referenzen stehen zu Diensten. Offerten bitte unter Chiffre PK 1465 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretär (Chef de réception). Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch. Eintritt 1. April oder nach Übereinkunft. Zuschriften erbeten an W. Holy, Posthotel Morosani, Davos-Platz GR.

Hotelsekretärin Offerten unter Chiffre HP 1502 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant mit doppelter, neuer Kegelbahn, vermietetem Geschäftslokal, Autoparkplätze und grossem Hausmenschung, mitten in Ortschaft an Strassenkreuzung gelegen, zu 350000 Fr. zu verkaufen. Gutes Geschäft mit grosser Zukunft für fachtichtige Kochfamilie oder Restaurateur. Anfragen unter Nr. 2235 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

Gardemanger (23jährig, Deutscher) Saaltochter (23jährig, Schweizerin) suchen Jahresstellen, evtl. in der franz. Schweiz, in gutem Haus. Zuschriften bitte an «125», St. Moritz-Bad (postlagernd).

Kellner Italiener, 24 Jahre alt, sucht Stelle in Hotel oder gutgehendem Speiseraum. Sprechende Italienisch, Französisch und ein wenig Deutsch. Zuschriften erbeten an Dino Tarditi, Hotel Alpenruh, Wengen B.O.

Restaurationskellner od. Anfangsberkellner Restaurationskellner (auch Mithilfe im Saal) in gutgehendem Hotel oder Restaurant, evtl. Spezialitätenrestaurant. Nicht unbedingt beide im gleichen Betrieb. Tessin bevorzugt. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre RF 1468 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter (29 Jahre alt), sucht Saison- oder Jahresstelle in nur gutfrequentiertem Passantenbetrieb. Englisch u. franz. Sprachkenntnisse. Offerten unter Chiffre S.T. 1509 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Swans Tours, London sucht Unterkunft für Wintersaison 1963/64 für Schul- und Jugendgruppen. Zuschriften erbeten an Swans Tours, Basel, Gartenstrasse 120.

Hotelsekretärin Offerten unter Chiffre HP 1502 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch sucht Stelle im Ausland oder Übersee. Bin gelernter Metzger mit abgeschlossener Lehrzeit. Gesellenprüfung Prädikat «sehr gut». Anschliessend begann ich meine Lehrzeit als Koch im Hotel Drei Mohren in Augsburg. (Erstes Haus am Platz.) Ich stehe vor meiner Abschlussprüfung und möchte mich früh genug um eine Stelle in einem ersten Haus bewerben. Offerten unter Chiffre JK 1462 an die Hotel-Revue, Basel 2.

zur Mithilfe in Büro-Reception und Saalservice Offerten sind zu richten an: Marlies Hediger, Regist., Goldau SZ. Telefon (041) 81 65 31.

Jeune cuisinier cherche place comme second chef ou chef de partie Faire offres sous chiffre AS 6064 B2 à Annonces Suisses S.A. ASSA, Bel. linzona.

Chef de cuisine ayant de l'initiative et pouvant diriger du personnel est demandé par le snack-bar «Au Jockey», place Cornavin, Genève. Faire offres avec certificats à l'Hôtel Astoria, Genève.

Direktions-Ehepaar und dessen treue Mitarbeiter, Küchenbrigade Servicebrigade, Etagen- und Lingeriepersonal suchen neuen interessanten Wirkungskreis in Jahres- oder Saisonbetrieb.

Hotelsekretärin Offerten unter Chiffre HP 1502 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stagiaire O. R. Nieuwenhuysen, Fr. Mariannelaan 224, Voorburg (Holland). Ruf: 96 77 23.

Saaltochter sucht Stelle in gutgehendem Hotel. Offerten unter Chiffre FS 1514 an die Hotel-Revue, Basel 2.

secrétaire cherche place pour saison d'été 1963 en Suisse romande (Villars ou Montane-Crans préférés). Allemand, français, bonnes connaissances d'anglais. Entrée 15 avril ou date à convenir. Offres sous chiffre US 1306 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Glätterin 22jährig, sucht Stelle für die kommende Saison in einem guten Hotel. Eintritt etwa Mitte April möglich. Montreux oder Lugano bevorzugt. Offerten mit Gehaltsangeboten unter Chiffre LG 1513 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten sind erbeten unter Chiffre D.C. 1505 an die Hotel-Revue, Basel 2

Abfall-Boy crème lackiert, Decke vernickelt, Einsteiliger, Tretechanik, Höhe 44 cm Stück nur Fr. 74.— Bestellen Sie schon! Telefon (041) 2 38 81

Abfall-Boy Abegglen-Pfister AG Luzern

Schützenstube, die von den Stadtschützen selbst gestaltet und eingerichtet wird.

In der zweiten, dritten und vierten Etage sind die Hotelzimmer mit insgesamt 40 Betten. Jedes Zimmer hat sein eigenes Bad, bzw. Dusche mit WC und Garderobe. Alle Zimmer sowie die Korridore sind mit Spannteppichen belegt. Jedem Gast steht ein Radio und ein Fernsehanschluss zur Verfügung. Im fünften Stock endlich, mit prächtiger Aussicht auf die Dächer der Altstadt, befindet sich die Pisonistube für Familienanlässe und Konferenzen. Das zum Teil gedeckte Terrassenrestaurant wartet auf die wärmere Jahreszeit.

Wie man sieht, ist es für dieses Hotel charakteristisch, dass es seiner Kundschaft viele Möglichkeiten bietet. Solothurn ist stolz darauf, dass sein Hotel Roter Turm wieder Gäste aufnehmen und aufs beste verpflegen kann, denn man hat besonders während der Zeit, da das Hotel des Umbaus wegen geschlossen war, erkannt, was es für die Stadt und ihr gesellschaftliches Leben bedeutet.

Der aus Arth am See stammende Hoteller, Ludwig Ulrich, hatte schon als Knabe zum Rigi-Kulm aufgeschaut, mit dem Wunsche, dort einmal Direktor zu werden. Über die Ausbildung als Patissier-Confiseur, Hotelsekretärkurs in der Hotelfachschule Lausanne ist er schliesslich über folgende bedeutende Stationen aufgestiegen: Chef de Service im Grossrestaurant Kursaal Bern, Chef de Réception und Assistant Manager im Palace Luzern und im Carlton St. Moritz, Vizedirektor im Sporthotel Saanenmöser, Direktor im Belvédère Interlaken und im Kurhaus Lenk, einem sechsmonatigen beruflichen Abstecher nach England, bis zur Erfüllung des Knabenwunsches: Direktor auf Rigi-Kulm.

Um sein Glück zu krönen, begegnete ihm – natürlich in einem Hotel – noch die Frau, die seine Lebensgefährtin werden sollte und die ebenfalls im Hotelfach tätig war.

Mit der Übernahme des Hotels Roter Turm in Solothurn ging nun ein Traum des Erwachsenen in Erfüllung, der sich gewünscht hatte, in einer kleinen Stadt mit besonderem Cachet ein Hotel führen zu können, das mit der Bevölkerung verbunden, also kein Saisonbetrieb wäre.

Jeune couple hôtelier avec bonnes connaissances de l'hôtellerie et restauration (certificat de capacité) cherche

gérance ou direction

d'un hôtel ou restaurant de premier ordre pour printemps prochain ou date à convenir. Ecrire sous chiffre O 107750 X à Publicitas Genève.

Wir suchen für folgende unserer Angestellten Aushilfsstellen (zirka 1. April bis etwa 15. Juni):

Concierge-Conducteur-Portier Kellner (Saal oder Restaurant)
Zimmermädchen, Saaltochter oder Hilfsköchin

Offerten an Hotel Alpenrose, Adelboden, Telephone (033) 9 41 61.

Hotelsekretärin

Österreicherin, 23 Jahre alt, Hotelfachschul-Diplom, sprachengewandt in Französisch, Englisch und Italienisch, sucht Stelle ab etwa 20. April 1963. Gebiet des Genèvesee bevorzugt. Zuschriften erbeten an Elke Dietz, Hotel Bristol, Saas Fee (Wallis).

Chef de réception

Deutscher, 27 Jahre alt, in ungekündigter Stelle, vier Fremdsprachen, mehrjährige Auslandspraxis, sucht Jahresstelle. Freundliche Angebote unter W. A. 14585 über Carl Gabler, Werbe-gesellschaft mbH, Karlsplatz 13, München 2 (Deutschland).

Gelernte Hotel- und Gaststättengehilfin, 22 Jahre alt, höhere Schule, Deutsche, sucht ab März eine Stelle als

Hotelsekretärin-Praktikantin oder Stütze der Hausdame

in erstem Hause. Spreche Englisch und etwas Französisch und besitze Kenntnisse im Maschinenschreiben. Freundliche Angebote mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre HS 1304 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer, 37 Jahre alt, sprachenkundig, guter Organisator und mit sehr guter Erfahrung, sucht Stelle als

Gerant oder Direktor

in gutem Hotel oder Restaurant. Eintritt auf 1. April, evtl. auch früher. Offerten unter Chiffre GD 1453 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Schweizerin mit Handelsschulbildung sucht Stelle als

Anfangs-Sekretärin

Deutsch, Englisch sprechend, Französischkenntnis. Offerten unter Chiffre SA 1517 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtig

Serviertochter

sucht gute Saisonstelle von April bis Oktober. Café bevorzugt, wenn möglich am Vierwaldstättersee. Bitte Offerten unter Chiffre TS 1445 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreichs Fremdenverkehr – ein Devisenbringer

Die Fremdenverkehrssaison 1961/62 brachte Österreich nicht nur ein Steigen der Besucherzahlen und der Übernachtungen, sondern damit Hand in Hand auch eine Steigerung der Deviseneinnahmen. Nach Angaben der Nationalbank betragen die Deviseneinnahmen aus dem Ausländerreiseverkehr in der Saison 1961/62 rund 9,1 Mia S. Rechnet man, dass die ins Ausland gereisten Österreicher in dem gleichen Zeitraum Devisen von 1,8 Mia S. verausgaben, so bleibt für Österreich immerhin noch ein Reinertrag von 7,3 Mia S. aus dem Fremdenverkehr. Diese Zahl macht eindeutig klar, welche Schlüsselposition der Fremdenverkehr innerhalb des österreichischen Außenhandels einnimmt.

Im Vergleich mit der vorjährigen Fremdenverkehrssaison konnte in der Saison 1961/62 ein Ansteigen der Besucherzahlen aus dem Ausland um 13,7% auf 3,6 Mio konstatiert werden. Bei den Übernachtungen lag die Steigerung bei 21% mit 35,8 Mio Übernachtungen.

Mit einem Anteil von 79,2% der Übernachtungen halten die Besucher aus Westdeutschland die Spitze, gefolgt von Engländern, Niederländern und Franzosen.

Bevorzugt wurde Tirol, welches sich mit 13,9 Mio Übernachtungen als das beliebteste Reiseland erwies. Ihm folgten Kärnten mit 6,6 Mio Übernachtungen.

Man hofft, dass die Fremdenverkehrssaison 1962/63 ähnlich günstige Ergebnisse bringen wird.

Autostrassen jenseits der Grenzen

Autostrassen werden heute jenseits der Grenzen der Bundesrepublik entweder in grösserer Zahl gebaut oder projektiert. Es ist von Vorteil, sich von Zeit zu Zeit darüber zu orientieren, was im einzelnen im Ausland an Autostrassenbauten im Gange oder geplant ist.

In Italien hat der Verwaltungsrat der Staatlichen Strassenbauverwaltung entschieden, dass die Bren-

ner-Autobahn durch das Eisacktal über Brixen gebaut wird. Die Kosten für den Bau der gesamten 313 Kilometer langen Strecke Brenner-Modena sind auf 96 Mia Lire veranschlagt. Der Abschnitt Brenner-Salurn allein hat eine Länge von etwa 115 Kilometern. Nach dem Projekt ist eine 26 Meter breite Autobahn vorgesehen, wobei jeder Fahrbahn eine Breite von 7,5 Metern zukommt. Der Bau von achtzig kleineren Brücken, dreizehn Viadukten und zweiundzwanzig Tunneln im Eisacktal wird erforderlich werden.

In den Niederlanden ist die Autostrasse s'Gravenhaage-Utrecht-Arnhem-Zwenaar-Grenze fertiggestellt. Mit 140 Kilometern ist sie die längste Autostrasse der Niederlande. Der letzte Abschnitt wurde jetzt dem Verkehr übergeben. Als besondere Sehenswürdigkeit darf die neue Zolllastion an der Grenze gelten. Bereits 500 Meter vor dem Zollamt wird der Verkehr in den Personen- und Güterverkehr aufgeteilt, so dass sich die gesonderte Abwicklung der Zollformalitäten rascher vollziehen kann.

In Italien sind die beiden Teilstücke der «Sonnenstrasse» Mailand-Florenz und Capua-Neapel seit einiger Zeit befahrbar. Im ersten Quartal 1962 wurde die 67 Kilometer lange Strecke Rom-Frosinone dem Verkehr übergeben; im Oktober wurde das Anschlußstück Frosinone-Capua mit einer Länge von 100 Kilometern fertig. Die Fahrzeit von Rom nach Neapel wird dadurch auf etwa zwei Stunden verkürzt. Der Mittelabschnitt der «Sonnenstrasse» Florenz-Rom mit einer Länge von 271 Kilometern wird voraussichtlich nicht vor 1964 fertig werden. Dr. Sk.

Domizilwechsel einer deutschen Hotelfachschule

Der zuständige Schulverein hat sich entschieden, die Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe von der Insel Reichenau nach Villingen im Schwarzwald zu verlegen. Die Stadt Villingen hat für diesen Zweck den Hauptbau des alten Krankenhauses zur Verfügung gestellt. Bis zur Neueröffnung der Berufsschule in Villingen wird der Unterricht auf der Insel Reichenau in den Hotels «Löhnerhaus» und «Mohren» und in Konstanz im «Waldhaus Jakob» weitergeführt werden. Dr. Sk.

Nouvelles possibilités pour le stockage du café torréfié

On sait que le café torréfié perd rapidement son arôme. De plus, par suite de l'influence de l'oxygène de l'air sur les matières grasses (huiles aromatiques), il rancit après quelques jours déjà. Perte d'arôme et rancidité agissent de manière défavorable sur le rendement et la qualité du breuvage. Le stockage de café torréfié pose donc un problème difficile, en particulier dans l'industrie hôtelière. D'autre part, les fluctuations de fréquence sont difficilement prévisibles. Il est en conséquence presque impossible pour l'hôtelier ou le restaurateur de disposer en tout temps de la quantité voulue de café fraîchement torréfié. Trop ou trop peu de réserves de café peuvent rapidement aggraver de fâcheux inconvénients: baisse de la qualité d'une part, épuisement des réserves d'autre part, ce qui peut entraîner des situations extrêmement désagréables, en périodes de fêtes ou durant le week-end surtout.

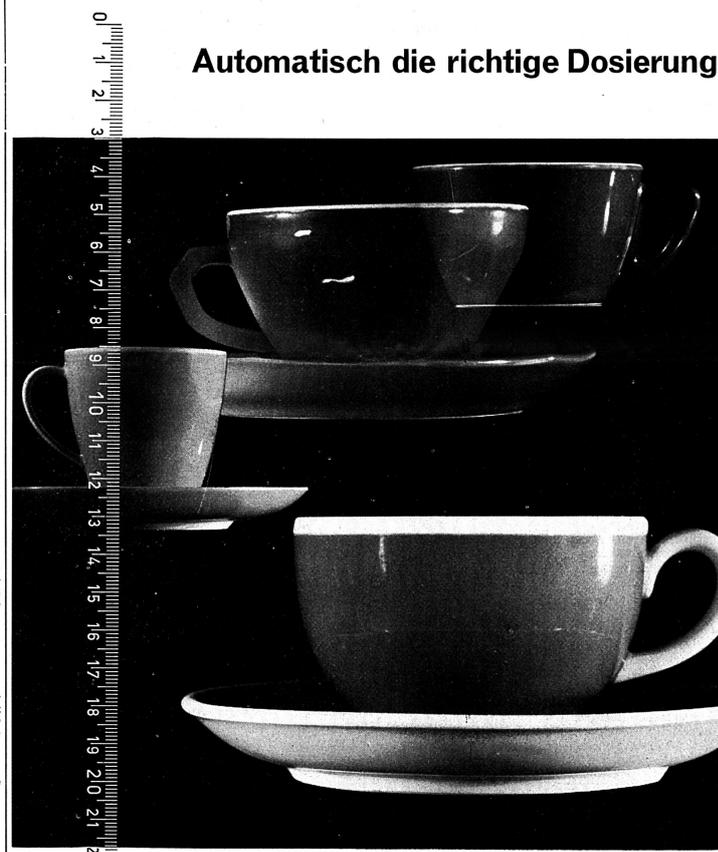
Le stockage du café torréfié, qui revêt une grande importance dans l'industrie hôtelière, est un problème qu'a résolu la maison Hans Giger & Cie, Berne, entreprise spécialisée de torréfaction du café. La boîte vacuum en est l'heureuse solution. Hermétiquement close elle permet de conserver intact l'arôme du café fraîchement torréfié et moulu. Vacuum garantit une protection absolue contre l'oxygène de l'air, si nuisible au produit. S'approvisionner pour des semaines, des mois, ou pour toute une année ne présente donc plus aucun risque.

La maison offre deux mélanges de café torréfié et moulu à divers degrés, tenant compte ainsi des désirs individuels exprimés par les hôteliers et restaurateurs. L'unité de poids choisie: 250 g net par boîte.

Le nouvel emballage vacuum de la maison Hans Giger & Cie, Berne, est le résultat de recherches constantes dans le domaine de la technique moderne, résultat dont bénéficie le client et toute une branche de notre économie. Plus de craintes au sujet de la conservation de café torréfié – sa qualité restera inaltérée, son arôme intact – un but à été atteint, à la satisfaction de notre industrie hôtelière.

Jeune couple cherche de suite ou à convenir

Automatisch die richtige Dosierung!

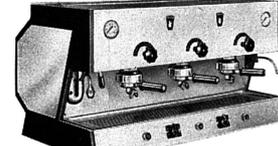
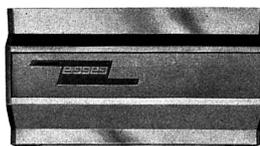


Die neue Kaffeemaschine GAGGIA-«Electra» mit elektronischer Steuerung bereitet augenblicklich die von Ihnen gewünschte Kaffeemenge zu, bestimmt selbst die Wassermenge, die der Grösse der Tasse entspricht. Ihre Bedienung ist denkbar einfach; jeder Ihrer Angestellten kann damit beauftragt werden. Es genügt, den Regulierungszeiger einzustellen und auf den Knopf zu drücken. Alles Weitere besorgt die Maschine. Das ist die Perfektion, die Sie erwartet haben.

Modelle mit 2 bis 6 Gruppen lieferbar. Für jeden Bedarf. Für jeden Betrieb. Für die grössten Ansprüche.

Verlangen Sie unverbindlich eine Offerte, auch für die evtl. Rücknahme Ihrer jetzigen Maschine (Spezialbedingungen bis zum 30. April 1963).

die Kaffeemaschine, welche Ihr Renommee begründet



GAGGIA-Kaffeemaschinen

Lausanne Av. du Mont-Blanc 6, Telefon (021) 24 49 91

REALCO S.A.

Zürich Brauerstrasse 102, Telefon (051) 25 67 17

direction d'hôtel

Fils et petit fils d'hôtelier français et son épouse Suisse. Ayent diplôme complet de l'école hôtelière de Lausanne. 4 langues. Ages: dans la trentaine. Faire offres sous chiffre DH 1451 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Sekretärin

(Schweizerin), 25 Jahre alt, sprachenkundig (ohne Hotelpraxis), sucht Saisonstelle in Hotel (etwa 60 Betten) in Lugano, für Telefon, Réception, Korrespondenz etc. Ausführende Offerten mit Prospekt erbeten an E. Baer, Scharthenstrasse 28, Wettingen AG.

Téléphoniste

allemande

ayant des bonnes connaissances des langues française, anglaise et flamande, référence de premier classe hôtel, cherche situation dans la Suisse romande pour la saison d'été. Faire offres sous chiffre TA 1364 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Directeur

d'hôtel, Suisse, marié, 38 ans, depuis 1956 été en Angleterre, hivers directeur dans les Grandes Antilles, désire direction en Suisse romande, si possible. Parle français, allemand, anglais et italien. Richard-M. Gasser, Manager, Tanton's Hotel, Bideford (N. Devon, England).

ler maître d'hôtel

Suisse, 46 ans, 4 langues, célibataire, de tenue exemplaire, actuellement occupé dans grande maison (saison d'hiver) cherche longue saison d'été. - Place stable désirée. Satisfaction garantie. Sérieuses références internationales. Ecrire sous chiffres MH 1158 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Suche neuen Wirkungskreis als

Maitre d'hôtel - Chef de service

evtl. Caisier-Réception.

Bin routinierter Fachmann ges. Alters. Gefl. Offerten unter Chiffre SH 1289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Télégraphiste

(apprentissage PTT) cherche emploi dans hôtel pour réception ou service télégraphique, de préférence Tessin ou Grisons. Langues: allemand et français couramment, notions d'anglais et d'italien. S'adresser: Liechi Annerose, Au champ de la vigne, Courgevaux FR, Telephone (037) 721 60.

I. Barmaid

32jährig, tüchtig, sprachenkundig, gute Umgangsformen, sucht lange Sommersaisonstelle mit guten Verdienstmöglichkeiten. Zuschriften werden sofort beantwortet. Offerten unter Chiffre OFA 1129 Zg an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Junger Koch sucht Stelle ab 2. März als

Rotisseur oder Grillkoch

Französischkenntnisse vorhanden. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre RG 1295 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei junge Kellner, österreichischer und deutscher Nationalität, suchen auf 1. April 1963

Commissstelle

in einem international bekannten Haus in Genf, zwecks Verbesserung von Fachkenntnissen und der französischen Sprache. Sprachen: Deutsch, fließend Englisch und Kenntnisse im Französischen. Offerten unter Chiffre ZK 1516 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Italiener, 24jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital. sprechend tranchier- und flambierkundig, sucht Stelle als

Chef de rang oder Rest.-Kellner

für die kommende Wintersaison. Zur Zeit in Deutschland. Offerten unter Chiffre CR 1518 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Homme dynamique, 36 ans, directeur plusieurs établissements de nuit en France et en Suisse, désire

direction

hôtel important, Suisse ou Afrique. Connaissances parfaites domaine hôtelier en général. Très sérieuses références. Ecrire sous chiffre DH 1444 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2, qui transmettra.

Schweizer, 33jährig, seit 3 1/2 Jahren in den USA, sucht sich zu verändern, im In- oder Ausland (Fähigkeitsausweis A), als

Direktion

Gerance

Teilhhaber

(Hotel, Restaurant usw.)

Catering-Officer usw.

Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre DC 1521 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sie:

Gouvernante-Allgemein

Er:

Buffet-Service

in allen Sparten versiert, 5 Sprachen, suchen Wirkungskreis in gleichem Betrieb (Vertrauensposten). Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre GB 1504 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen Stellen in der

Reception oder als Geschäftsführer-Assistent:

Ich bin 19 Jahre alt, besitze die Mittlere Reife und abgeschlossene Lehre als Hotelkaufmann, ausserdem Kenntnisse in Maschinenschreiben und Stenographie sowie in der englischen Sprache. Zur Zeit als Empfangsvollantär beschäftigt.

Ich bin 21 Jahre alt, besitze eine abgeschlossene Lehre als Hotelkaufmann und Kenntnisse in Maschinenschreiben und Stenographie sowie in der englischen Sprache. Zur Zeit als Empfangssekretär beschäftigt.

Angebote an D. Heintz, Neuenheimer Landstrasse 5, Heidelberg, erbeten.

Wir suchen eine Lehrstelle für unsere 17jährige Tochter in

Reise- oder Verkehrsbüro

Bevorzugt wird französische Schweiz. Offerten an A. Oehrl-Lauener, Sporthotel Victoria, Gstaad.

Hotelfachmann (Schweizer) sucht auf kommende Sommersaison passende Existenz als

Direktor od. Sous-Direktor

(evtl. auch mit fachtüchtiger Frau)

Beide sind sprachgewandt und in allen Zweigen der Hotellerie versiert. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre DS 1290 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei Freundinnen (21 und 22 Jahre alt) suchen Stellen als

Serviererin und Buffetfräulein

in gutem Hotel oder Restaurant. Freundliche Angebote mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre SB 1461 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Griechen, 28 Jahre alt, 5 Sprachen sprechend, schon 3 Jahre in der Schweiz im Service tätig, sucht Stelle als

Oberkellner

(Anfänger) in einem mittleren Saisonhotel. Offerten unter Chiffre OA 1460 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger tüchtiger

Chef de rang

Deutsch, Englisch und ein wenig Französisch sprechend, mit guten Flambier- und Tranchierkenntnissen, sucht Aushilfsstelle (vom 10. Februar bis 30. Februar 1963). Offerten unter Chiffre CD 1446 an die Hotel-Revue, Basel 2.

19jährig

Koch

sucht Stelle in gutem Hotel oder Restaurant, in Zürich oder Umgebung. Samstag/Sonntag frei (Radrennfahrer). Zuschriften sind erbeten unter Chiffre KS 1303 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Angleterre

Chefs

all Grades

required for Summer Season (May to end September). Send Fullest particulars: Full name, Present and Home Address, Full date of Birth, Place of Birth, Nationality, References, Photograph. Royal Victoria Hotel, Swanage / Dorset.

Deutsche Empfangssekretärin sucht für die Sommersaison interessante Tätigkeit als

secrétaire de réception d'hôtel

in mittlerem Erstklasshotel, Lac Léman, welsche Schweiz bevorzugt. Sprachen: Englisch, Französisch. 2jährige Praxis in allen Sparten des Hotelbureaus. Eintritt ab 1. April oder 1. Mai. Offerten erbeten unter Chiffre HA 1454 an die Hotel-Revue, Basel 2.

22jährige Tochter mit Hauswirtschaftslehre und halbjährige Handelsschule sucht Sommersaisonstelle in Hotel als

Hotelpraktikantin

für Bureau und Hotelbetrieb. Westschweiz wird bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Offerten mit Gehaltsangabe an Vreni Lehmann, Moos, Enggstein-Worb BE.

Holländer, 25jährig, Schweizer Praxis, Sprachen: Englisch, Französisch, Deutsch, Holländisch, sucht Saison- oder Jahrestelle als

Kassier-II. Chef de réception

Offerten erbeten an J. Raymakers, Kulm-Hotel, Arosa.

Junger, strebsamer

Koch

sucht Stelle zwecks Weiterbildung in gutem Hause. Italienische Schweiz bevorzugt. Paul Martin, Oberstrasse 7, 7972 Isny (Allgäu, Deutschland).

Jeune allemand, 21 ans, parlant couramment 4 langues, cherche emploi comme

chef de rang ou demi-chef

pour toute de suite ou date à convenir. Meilleures références. De préférence Genève. Faire offres sous chiffre DC 1365 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Parkhotel, Lenzerheide

sucht für lange Sommersaison:

- Sekretärin (sprachkundig)
- Stütze der Hausfrau (auch Anfängerin)
- 3 Saal- und Restaurationstöchter
- Saalpraktikantin
- Commis de cuisine oder Jungköchin
- Kaffeeköchin
- 3 Zimmermädchen
- Portier/Hausbursche
- Lingère
- Lingeriemädchen

Offerten erbeten an Ch. Landry, Parkhotel, Lenzerheide GR.

Hotel Reber au Lac, Locarno sucht jungen

Anfangssekretär

(Schweizer bevorzugt) für Bonkontrolle und Journal. Offerten an die Direktion.

Lugano

Hôtel de 1er ordre cherche pour la saison d'été 1963 (avril à octobre)

Portier

Offres avec photo, certificats et prétentions de salaire à la Direction, Hôtel Colorado, Lugano.

Fräulein

gewandt im Verkehr, für Réception und einfache Bureauarbeiten, in gut frequentiertes, alkoholfreies Stadthotel. Eine nicht zu junge Mitarbeiterin wird bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre A 32391 LZ an Publicitas Luzern.

Gesucht sprachkundiges

Hotel Bad Schachen

Erstklasshotel am deutschen Bodenseeufer, mit 200 Betten, sucht für Sommersaison 1963 (April bis Mitte Oktober):

Küchen-Office-Gouvernante

Chef d'étage

Chefs de rang

Demichefs de rang

Commis de rang

Nachtportier

Chasseur-Fahrradführer

Handschriftliche Bewerbungen mit Photo und Zeugnisausschnitten erbeten an Hotel Bad Schachen, Lindau (Bodensee).

Hotel Walhalla, St. Gallen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de service

(selbständige Position)

Hoteltouvernante

Anfangs-Hotelsekretär

Chef Gardemanger

Commis de cuisine

Buffetdame

(selbständige Position)

Buffettochter

Offerten sind zu richten an E. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, St. Gallen, Telefon (071) 22 29 22.

Hotel de la Paix, Lugano

sucht für die kommende Sommersaison 1963 (April bis Oktober):

Officegouvernante

Patissier

Chasseur

Lingeriemädchen

Officemädchen

Hilfsgärtner

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an die Direktion Hotel Hohenfels, Arosa.

Neuer, moderner Restaurationsbetrieb

in der Ostschweiz sucht per sofort:

Restaurationstochter

(tüchtig, sprachkundig)

nach Übereinkunft:

Koch als Küchenchef

(tüchtig, strebsam)

Buffettochter

Jahresstellen, gutes Arbeitsklima. Offerten erbeten unter Chiffre NM 1439 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Erstklasshotel:

Hotelsekretär(in)

(Aide du patron, Eintritt 1. März)

Anfangssekretärin

(Praktikantin, Eintritt 1. April)

junger Chef de partie oder

Commis de cuisine

(sofort)

Kellner oder Serviertochter

(sofort)

Offerten an E. Schriber, Dir., Club-Hotel, Biel.

Inserieren bringt Gewinn!

Gesucht auf April oder nach Vereinbarung

Commis-Gardemanger

(auch aus der Lehre tretender) in gesunden, bekannten Betrieb mit frohem Arbeitsklima. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dählhölzli-Tierpark-Restaurant, Bern.

Wir suchen gutausgewiesenen

Küchenchef-Saucier

in unser bestbekanntes, gepflegtes Speiserestaurant mit überwiegender à-la-carte-Service, in Jahres- oder Saisonstelle interessanter, gutbezahlter Posten

2 Restaurationstöchter

(fach- und sprachkundig), 15. März oder nach Übereinkunft

2 Saaltöchter

(fach- und sprachkundig), 1. Mai bis 15. Oktober

2 Saalpraktikantinnen

Offerten an Peter Schmid, Hotel Waldhaus, Horw-Luzern. Telefon (041) 73 12 17.

Sardegna (Italien)

Man sucht für Grand Hotel Capo Boi (grösstes Hotel Sardinien)

Empfangssekretärin

(sprachkundig)

Telephonistin

(sprachkundig)

Gardemanger

versiert in Hors-d'œuvres

Generalgouvernante

für Anfang Mai. Saison- oder Jahresstelle

Zeugnisausschnitten, Lebenslauf, Photo, Gehaltsansprüche an: Suizo-Sarda S. p. A., casella postale 34203, Lugano-Cassarate.

Gesucht in neuingerichtetes Spezialitätenrestaurant mit Holzkohlengrill:

Allein-Koch und Serviertochter

die sich in dieser Sparte bestens auskennen, komplett selbständiger Posten. Tüchtige Bewerber richten ihre Offerte an Hotel Bahnhof, Rheineck SG, Telefon (071) 4 42 86.

Hotel mit 40 Betten in Weggis

sucht für lange Sommersaison:

Alleinkoch

Etagenportier

Saaltöchter

Zimmermädchen

Lingère

Küchenmädchen oder

Küchenbursche

Offerten unter Chiffre HW 1440 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestbekanntes Hotel-Restaurant (aargauischer Kur- und Badeort) sucht per 1. oder 15. April 1963

Küchenchef-Restaurateur

zu kleiner Brigade. Gutbezahlte Jahresstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten unter Chiffre KR 1510 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lugano

Gesucht in gepflegtes Kleinhotel (30 Betten) ohne Restaurationsbetrieb:

jüngerer

Alleinkoch oder Köchin

fähig, die bisher abwechslungsreiche Menuvariation sorgfältig zu pflegen. Vertrauensposten mit Langsaison (Ende März bis Oktober). Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre AK 2725 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Reber au Lac, Locarno

sucht für kommende Sommersaison (März bis Oktober):

Chasseur

(junger, evtl. mit Fahrbewilligung)

II. Büglerin

Lingeriemädchen

Anfangszimmermädchen

Personalmädchen

Küchenburschen

Ausführliche Offerten erbeten an die Direktion.

Stellen-Anzeiger Nr. 8
Moniteur du personnel

Offene Stellen
Emplois vacants

Gesucht für Sommersaison (April bis Oktober): tüchtiger, erfahrener Allein- oder Hilfskoch, Hilfskochen-Küchenpraktikantin, Frau oder Tochter als Stütze des Patrons (Sprachenkenntnisse), Saaltöchter (Sprachenkenntnisse), Serviertöchter (Sprachenkenntnisse), Zimmermädchen, Porter-Hausbursche, Buffettochter (auch Anfängerin), Officiemädchen, Küchenbursche, Offizier, Hotel-Arbeitskräfte, Wildererwille bei Interlaken. Telefon (038) 2 18 41. (734)

Gesucht: Portier, Hilfsportier, Commis de rang, für lange Sommersaison. Offerten an Hotel Schweizerhof, Andermatt. (745)

Gesucht zum baldigen Eintritt: tüchtige, Deutsch und Französisch sprechende Saal-Reservierungstochter sowie Anfängerin, Zimmermädchen, junger Hausbursche. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Kurhaus Vögelesegg, Speicher A.R. (749)

Gesucht für Saison April bis Oktober: Aide de cuisine, Commis de cuisine, Zimmermädchen, Küchenbursche, Officiemädchen. Offerten an Hotel Marbach, Hiltfening (Thunsee). (747)

Gesucht in den Tessin, per 1. April in Pensionatrestaurant: Köchin oder Allein- oder Hilfskoch, gute Bedingungen. Offerten an H. Lorenzetti, Via San Gottardo 83, Massagno TI. (754)

Gesucht in der Schweiz: Hotelsekretärin-Rezeptionistin, Hotel 40 Betten, Berner Oberland. Eintritt 1. Mai 1963. Offerten unter Chiffre 755

Gesucht in schönes Berghotel im Berner Oberland (für die Sommersaison, April/Mai bis Oktober): Köchin, Hilfskochen-Küchenpraktikantin, Allein- oder Hilfskoch (Juli u. August), Saaltöchter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, evtl. Anfängerin, Küchenmädchen oder -burschen, Allein- oder Buffetbursche, Serviertöchter, per sofort. Offerten an Hotel Bären, Kiental. (756)

Gesucht von Hotel May (80 Betten), Oberhofen am Thunersee, für Saison Mai bis Oktober: Commis de cuisine, Commis de cuisine, Saaltöchter, Etagenportier, Zimmermädchen. Ausführliche Offerten erbeten. (753)

Gesucht per sofort: Zimmermädchen. Offerten erbeten an M. Stadler, Zürich. (759)

Gesucht in Jahrestelle junger Hausbursche-Anfangs- portier, auf 15. März oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel London, Yverdon. (767)

Hilfskochen: einsteiger, sehr, très capable, filles de salle (langues), femme de chambre, tournee salle-étage, garçon de cuisine, saison avril à fin octobre, hôtel moyen, lac Léman. Offres sous chiffre 769

Hotel-pension, région Vevey, cherche pour fin mars femme de chambre (débutante acceptée). Offres sous chiffre 748

Stellengesuche
Demandes de places

Cuisine und Office
Küchenchef, ges. Alters, ledig, sprachen- und entremette- linder, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht lange Saison- stelle. Offerten mit Lohnangaben an «Küchenchef», Chalet Brunacker, Oberwil im Simmental. (93)

Etage und Lingerie
Lingeriegouvernante sucht Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 89

6198 Allein- oder Hilfskoch, Kellner, Serviertöchter, sprk., Anfangs- serviertöchter, sprk., kleineres Hotel, Aargau. (748)

6199 Serviertöchter, evtl. Anfängerin, sprk., Buffet-Officiemädchen, 1. April, 50 B., Kt. Schaffhausen. (749)

6200 Serviertöchter sprk., Anfangsgouvernante, n.U., Gross- restaurant, Kt. Schaffhausen. (750)

6201 Hausmädchen, n.U., 40 B., Ostschweiz. (751)

6202 Saaltöchter, n.U., 80 B., Ostschweiz. (752)

6203 Commis de rang oder Saalpraktikant, Anf. Mai, 90 B., Genfersee. (753)

6204 Serviertöchter, April, 50 B., Kt. Zürich. (754)

6205 Haus-Zimmermädchen, Haus-Lingeriemädchen, Tochter als Stütze des Patrons, n.U., kleineres Hotel, Kt. St. Gallen. (755)

6206 Küchenchef, Koch-Pâtissier, Commis de cuisine, Köchin oder Hilfskochen, Buffetdamen, Buffettochter, Serviertöchter, sprk., Anfangsgouvernante, Lingerie-Hausmädchen, n.U., 70 B., Appenzel. (756)

6207 Allein- oder Hilfskochen, Mitte März, 40 B., Zürichsee. (757)

6208 Chef-Tourant, Chasseur, Anfangsgouvernante für Office und Economat, Kaffeeköchin, Sekretärin für Personalbureau, Lingerie-Glättlerin, Hausmädchen, Hilfskochen, n.U., Erstklasshotel, Zürich. (758)

6209 Saal-Praktikantin (Schweizerin), Mitte März, 80 B., Zürich. (759)

6210 Korrespondent, 1/15. März, 100 B., Zürich. (760)

6211 Direktionssekretärin, 1. März, 100 B., Zürich. (761)

6212 Commis de cuisine, 80 B., Zürich. (762)

6213 Zimmermädchen, Commis de cuisine, Demi-Chef de rang, Commis de rang, 1. April, 100 B., Zürich. (763)

Frühjahrs- und Sommersaison-Stellen
Saison de printemps et d'été
Posti primaverili ed estivi

6214 Etagenportier-Hausbursche, Barmid, n.U., 50 B., Basel. (764)

6215 Allein- oder Hilfskochen, 25. März, kleineres Hotel, Lago Maggiore. (765)

6216 Allein- oder Hilfskochen, Zimmermädchen, Hausbursche, Lingeriemädchen, Serviertöchter, sprk., Anfangssaaltöchter, Anf. März, 100 B., Zürich. (766)

6217 Serviertöchter, sprk., Mitte März, 30 B., Lago Maggiore. (767)

6218 Buffettochter, n.U., 40 B., Zentralschweiz. (768)

6219 Etagenportier, Commis de rang, Mai, 40 B., Zentralschweiz. (769)

6220 Sekretär, Zimmermädchen, n.U., 70 B., Kt. St. Gallen. (770)

6221 Sekretär, Hilfskochen für Economat u. Office, Buffetbursche oder -tochter, Saaltöchter, Zimmermädchen, Chasseur, I. Gouvernante, n.U., Erstklasshotel, Virey. (771)

6222 Zimmermädchen, Bureaupraktikantin, Tourante, für Saal und Zimmer, Serviertöchter, 22. April, 90 B., Kt. St. Gallen. (772)

6223 Restaurantkellner oder Serviertöchter, 22. April, 90 B., Graub. (773)

6224 Commis de cuisine, Serviertöchter, Saaltöchter, Zimmermädchen, n.U., 50 B., Kt. St. Gallen. (774)

6225 Serviertöchter, Buffettochter, Serviertöchter, 22. April, 90 B., Zentralschweiz. (775)

6226 Küchenchef, Commis de cuisine, Hilfskochen, Saaltöchter, Saalpraktikantin, Serviertöchter, Buffettochter, Anfangsgouvernante, n.U., 70 B., Barmid, Tourante, Portier-Hausbursche, April, 50 B., B.O. (776)

6227 Portier, n.U., 80 B., Barmid, Aargau. (777)

6228 Commis de cuisine, 1. April, 90 B., Waadt. (778)

6229 Commis de cuisine, 15. Mai, 90 B., Waadt. (779)

6230 Telefonistin, Nachportier, Chasseur, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, n.U., Erstklasshotel, Engadin. (780)

6231 Sekretärin-Journalführerin, sprk. (evtl. Jahresstelle), Mai, Bureaupraktikantin, Economatgouvernante, evtl. Anfängerin, Nachportier, Saucier, Entremetier, Commis de cuisine, Commis de rang, Personalzimmernädchen, n.U., 90 B., Graub. (781)

6232 Pâtissier, Kellner, Serviertöchter, Saaltöchter, 1. Juni, 70 B., Graub. (782)

6233 Koch-Küchenmädchen, n.U., 50 B., Zentralschweiz. (783)

6234 Serviertöchter, Restaurationskellner, evtl. Anfänger, Zimmermädchen, Lingerie-Hilfszimmermädchen, Hausbursche, Officiemädchen, -burschen, Chef de partie, Commis de cuisine, Commis-Pâtissier, Saaltöchter, Kioskverkäuferin, sprk., n.U., 60 B., Zentralschweiz. (784)

6235 Commis de cuisine oder Köchin, n.U., kleines Hotel, Graub. (785)

6236 Buffettochter, April/Mai, Lingeriemädchen, Deutsch sprechend, Kellner oder Serviertöchter, April, Bureaupraktikantin, Anf. April, 70 B., Interlaken. (786)

6237 Pâtissier, Commis de cuisine, Hotelleitender, Personal- oder Kaffeekoch, Buffettochter, Buffetbursche, Saal- oder Serviertöchter, evtl. Anfängerin, Zimmermädchen, Personalzimmernädchen, Lingeriemädchen, Saal-Praktikantin, Lingerie-Hilfszimmermädchen, Saaltöchter evtl. Praktikantinnen, Hausburschen, Hilfskochen oder Hilfskoch, Deutsch oder Franz. sprechend, n.U., 40 B., Thunsee. (787)

6238 Küchenchef, Commis de cuisine, Hilfskoch, Saal- keller oder -tochter, Serviertöchter, Lingerie, April, 90 B., B.O. (788)

6239 Saaltöchter, evtl. Anfängerinnen, Deutsch sprechend, Anf./Mitte Mai, 90 B., Thunsee. (789)

6240 Sekretärin, sprk., Mitte April, 80 B., Wallis. (790)

6241 Serviertöchter, Anf. Juni, 50 B., Wallis. (791)

6242 Lingerie-Angestellte Zimmermädchen, 100 B., B.O. (792)

6243 Entremetier, Commis de cuisine, Kaffeeköchin, Etagenportier, Chasseur, Argentier, Lingeriemädchen, Privatmädchen, Restaurationskellner, Saalkellner, beide sprk., Commis de rang, 1. April oder n.U., Hilfszimmermädchen, II. Sekretärin für Reception, sprk., 1. Mai, Stöptlerin, 1. März, 100 B., Thunsee. (793)

6244 Wäscherin, Zimmermädchen, Portier, Lingeriemädchen, evtl. n.U., 100 B., Interlaken. (794)

6245 Buffettochter/Serviceabteilung, Saalpraktikantin, Barpraktikantin-Hallentöchter, n.U., 100 B., Interlaken. (795)

6246 Oberkellner, Office-Economatgouvernante, Stöptlerin-Glättlerin, Bureaupraktikantin, Kaffeeköchin, Anfangszimmermädchen-Tourante, n.U., 100 B., Interlaken. (796)

6247 Saalkellner oder -tochter, Englisch sprechend, Kaffeeköchin, evtl. n.U., 60 B., Interlaken. (797)

6248 Chef de rang, Serviertöchter, Saalpraktikant, Zimmermädchen, Commis de cuisine, Buffetpraktikantin, Buffettochter, Lingerie-Hilfszimmermädchen, n.U., 90 B., B.O. (798)

6249 Sekretärin, evtl. Anfängerin, Chef de service, Chef de rang, Tea-Room-Tochter, (alle sprk.), Hilfs-gouvernante, Buffettochter, Lingerie-Hilfszimmermädchen, Confiserie-Käuferin, sprk., n.U., Erstklassrestaurant, Thunsee. (799)

6250 Wäscherin, Zimmermädchen, Winebutler, Chef de rang, sprk., Angestelltenkellner, Serviertöchter, II. Kaffeeköchin, Argentier, Stöptlerin, Buffetdamen oder -tochter, Hilfskochen, n.U., 100 B., Tessin. (800)

6251 Conducteur, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Pâtissier, n.U., 100 B., Interlaken. (801)

6252 Nachportier, Commis de rang, 1. April, 80 B., Interlaken. (802)

6253 Anfangssaaltöchter, n.U., 100 B., Interlaken. (803)

6356 Allein- oder -köchin, Hausbursche, Zimmermädchen, April, 140 B., B.O. (804)

6357 Sekretärin, Portier-Gardemanger, n.U., 50 B., Graub. (805)

6358 Commis de cuisine, Pâtissier, Bureaupraktikantin, Buffettochter, Mitte Mai, 80 B., B.O. (806)

6359 Zimmermädchen, Buffettochter, Zimmermädchen, alle Deutsch sprechend, 15. März, mittl. grosses Hotel, View. (807)

6360 Hausbursche, Zimmermädchen, Kellner oder Serviertöchter, Buffettochter, Zimmermädchen, evtl. Anfängerin, 15. März, kleines Hotel, Lugano. (808)

6361 Allein- oder Hilfskochen, Lingeriemädchen, Angestellter, Argentier, Casseroier, Lingeriemädchen, Angestellter, n.U., 90 B., Lugano. (809)

6362 Kaffeeköchin, Chef-Saucier, Nachportier, 1. April, 120 B., Lugano. (810)

6363 Chef d'étage, Ende März, Chef de rang, 1. April, Erstklasshotel, Luzern. (811)

6364 Küchenchef, Chef de partie, Commis de cuisine, Saaltöchter, Anf. Mai, Hotels, Wallis. (812)

6365 Commis de cuisine, Saalpraktikantin, Sekretärin, Anfangszimmermädchen, Lingeriemädchen, n.U., 120 B., Lugano. (813)

6366 Sekretärin, n.U., kleines Hotel, Wallis. (814)

6367 Saalpraktikantin, Ende März, 100 B., Lugano. (815)

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

41 Küchenchef, ab sof. (816)

42 Allein- oder -köchin, ab sof. (817)

43 Chef de partie, ab sof. bis 1. März (818)

44 Kochpraktikant, n. Ub. (819)

45 Pâtissier, sof. bis 1. März (820)

46 Oberkellner, D., F., E., ab sof. (821)

47 Chef de service, D., F., E., I., ab sof. bis 1. März (822)

48 Chef de rang, ab sof. (823)

49 Chef de réception, D., F., E., I., ab sof. (824)

50 Conducteur, D., F., E., ab sof. (825)

51 Concierge, D., F., E., ab sof. (826)

52 Etagenportier/Nachportier, D., F., ab sof. (827)

53 Alleinportier/Etagenportier, D., F., I., ab sof. bis 20. März (828)

54 Hilfsportier/Serviertöchter, D., F., ab sof. (829)

55 Serviertöchter, D., F., E., I., 1. März bis 1. Mai (830)

56 Gouvernante, D., F., E., I., Sp., sof. bis 1. März (831)

57 Sekretärin, D., F., E., I., ab sof. (832)

58 Barmid, D., F., E., I., ab sof. (833)

Sommersaison-Aushilfen

59 Hilfskochen/Serviertöchter, 19. März, E., F., (834)

60 Hilfszimmermädchen, 21. März, E., F., D., Juli bis Sept. (835)

61 Hilfszimmermädchen/Serviertöchter, (etwas Praxis), 25. März, Norw., E., D., F., ab 8. Juni (836)

62 Hilfszimmermädchen, 24. März, E., F., April/Mai bis Juni/ Juli, Sp. (837)

63 Hilfszimmermädchen/Serviertöchter, (etwas Praxis), E., D., F., 6. Juli bis 17. August (838)

64 Hilfszimmermädchen/Serviertöchter/Büropraktikantin, 1. März bis April/6. Juli bis 24. August (839)

65 Serviertöchter/Sekretärin/Saalpraktikantin, 18. März, E., D., F., Anf. Febr. bis Mitte Juli (840)

66 Serviertöchter/Büropraktikantin, (etwas Praxis), 19. März, E., F., Juli bis Ende August (841)

67 Serviertöchter/Hilfszimmermädchen, 21. März, E., Sp., F., D., Mitte Juli bis Ende August (842)

68 Serviertöchter, (etwas Praxis), 20. März, E., Juli bis Ende August (843)

69 Sekretärin/Praktikantin, 20. März, E., Sp., D., Holl., 1. Juli bis 30. August (844)

70 Sekretärin/Praktikantin, 27. März, D., F., E., Holl., Sp., 20. Juni bis Okt. (845)

71 Hilfs-gouvernante, (etwas Praxis) D., F., E., 18. Juli bis 2. Sept. (846)

72 Serviertöchter, (etwas Praxis), 20. März, Ende Mai bis 10. August (847)

73 Büropraktikantin/Serviertöchter, 21. März, D., E., F., Sp., Sch., 10. Juni bis 15. August (848)

74 Serviertöchter/evtl. Buffetbursche, D., F., E., Holl., 20. März, 22. Juni bis 20. Juli (849)

75 Serviertöchter/Hilfsportier/evtl. Küchenbursche, 18. März, D., F., E., Juli bis Ende August (850)

76 Serviertöchter/Hilfsportier/Büropraktikantin, 19. März, D., E., F., Holl., Mitte Juli bis Ende August (851)

77 Hilfsportier, 19. März, D., E., 1. Juli bis 31. August (852)

78 Hilfsportier/Serviertöchter, 18. März, E., 4. Juli bis 31. August (853)

79 Hilfsportier/Serviertöchter, 18. März, E., F., 1. Mai bis 1. Sept. (854)

80 Hilfsportier/Serviertöchter, (etwas Praxis), 24. März, E., F., 1. März bis 15. August (855)

81 Hilfsportier, (etwas Praxis), D., E., Anf. Juli bis Ende August (856)

82 Hilfsportier/Serviertöchter, 20. März, E., Mitte Juli bis 31. Sept. (857)

83 Hilfsportier/Serviertöchter, (etwas Praxis), 21. März, E., D., F., Anf. März bis Ende April evtl. länger. (858)

84 Buffetbursche/Serviertöchter, 20. März, E., F., D., März bis August (859)

85 Chasseur/Serviertöchter/Hilfsportier, 17. März, D., F., E., August bis Sept. (860)

86 Buffetbursche/Serviertöchter/Hilfsportier, 19. März, E., D., F., Schw., 20. März bis 1. Sept. (861)

87 Büropraktikantin/Serviertöchter, 18. März, D., F., E., Holl., sof. bis Juli (862)

Bewerbungsunterlagen mit Personalien und Photo werden auf Anfrage an die Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel. Telefon (061) 34 86 97.

6373 Zimmermädchen, Etagenportier, beide sprk., Kaffeeköchin, Deutsch u. Italienisch sprechend, Commis de rang, n.U., 130 B., Lugano. (863)

6374 Allein- oder Hilfskochen, Zimmermädchen, evtl. Oberkellner, Hilfszimmermädchen, April, Erstklasshotel, Lugano. (864)

6375 Oberkellner, Economat-Officegouvernante, evtl. Anfängerin, Journalführerin-Sekretärin, perfekt Franz. sprechend, Saaltöchter, Commis de salle, Demi-Chef de rang, Serviertöchter, Zimmermädchen, Zimmermädchen, Etagenportier, Chasseur, Bureaupraktikantin, Commis de cuisine, Pâtissier, ca. Mitte Mai, 110 B., Waadt. (865)

6376 Zimmermädchen, Saaltöchter, n.U., 60 B., Tessin. (866)

6377 Alleinportier, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Saaltöchter, Saalpraktikantin, Haus-Gartenbursche, Buffetbursche, Anf. April, 30 B., Tessin. (867)

6378 Köchin, Saal-Serviertöchter, n.U., 40 B., Lugano. (868)

6379 Portier-Billetkontrollier, sprk., April, Erstklassrestaurant, Zürich. (869)

6380 Allein- oder Hilfskochen, Anfangssaaltöchter, 20. März, kleines Hotel, Tessin. (870)

6381 Saal- oder Zimmermädchen, n.U., 100 B., Graub. (871)

6382 Sekretär, Commis de cuisine, Bartochter, n.U., 100 B., Tessin. (872)

6383 Saal- oder Buffetbursche, Gardemanger, Chef de partie, Tourant, Pâtissier, n.U., grosses Passantenhotel, Luzern. (873)

6384 Sekretärin-Praktikantin, 1. März, 70 B., Nähe Luzern. (874)

6385 Aide du patron, Deutsch sprechend, Mitte März, kleineres Hotel, Lago Maggiore. (875)

6386 Saal- oder Buffetbursche, sprk., Anfangssaaltöchter (Schweizerin), n.U., 100 B., Lugano. (876)

6387 Hausmädchen, Angestellte Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Ende März, 60 B., Genfersee. (877)

6388 Entremetier, Commis-Entremetier, n.U., Erstklasshotel, B.O. (878)

6389 Entremetier, Commis de cuisine, Lingeriemädchen, Buffetbursche, n.U., 120 B., Tessin. (879)

6390 Wäscher, Portier, Zimmermädchen, n.U., 70 B., Genfersee. (880)

6391 Küchenchef, Saaltöchter, Zimmermädchen, n.U., Hotel, Wallis. (881)

6392 Commis-Pâtissier, Kaffeeköchin, Chef de rang, evtl. Kaffeebursche, n.U., 100 B., Interlaken. (882)

6393 Buffetdamen, 15. März/1. April, 50 B., Kt. Schaffhausen. (883)

6394 Commis de cuisine, sof. oder n.U., kleines Hotel, Kt. Schaffhausen. (884)

6395 Koch, Hilfskoch, Anfangsbuffettochter, Serviertöchter, Mai, Berghotel, B.O. (885)

6396 Sekretärin-Praktikantin, März, 30 B., Tessin. (886)

Employés d'hôtel!

Nous avons déjà reçu de nombreuses offres d'emplois pour le printemps et l'été. Si vous vous intéressez à un poste, nous vous recommandons de vous inscrire le plus vite possible auprès de notre service de placement. Hôtel-Bureau

Lehrstellen

6397 Sekretärin, Chef de rang, alle sprk., Saalpraktikantin, I. Lingerie, 1. April, 50 B., Tessin. (887)

6398 Küchen-Officekellner, n.U., 120 B., Graub. (888)

6399 Koch/Köchin oder Commis de cuisine, Saalkellner oder -tochter, Serviertöchter oder Kellner, Serviertöchterin, Hilfszimmermädchen, Anf. April, 90 B., Barmid, Aargau. (889)

8367 **sommelière** (parlant français), de suite, place à l'année, hôtel moyen, lac Léman
 8368 **chef de partie, commis de cuisine**, de suite, places à l'année, buffet de gare, lac de Neuchâtel
 8371 **portier**, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Neuchâtel
 8376 **filie de salle-restaurant, garçon de cuisine**, de suite, hôtel moyen, Valais
 8385 **un secrétaire qualifié**, à convenir, hôtel moyen, lac Léman
 8386 **chef de cuisine, expérimenté, commis de cuisine, apprentis de cuisine**, de suite, places à l'année, hôtel moyen, canton de Fribourg
 8389 **dame de buffet expérimentée**, de suite, place à l'année, hôtel moyen, lac Léman
 8391 **femme de chambre, un secrétaire**, de suite, places à l'année, hôtel moyen, Genève
 8401 **filie de salle, de suite, saison d'hiver, hôtel moyen, Valais**
 8404 **apprentis sommelier**, de suite, place à l'année, hôtel moyen, lac Léman
 8405 **Gardemanger expérimenté**, de suite, place à l'année, grand hôtel, lac Léman
 8408 **femme de chambre, de suite, place à l'année, hôtel moyen, lac Léman**
 8412 **garçon de maison, serveuse**, de suite, places à l'année, petit hôtel, Vaud
 8420 **chasseur**, de suite, place à l'année, grand hôtel, Valais

8422 **femme de chambre-fille de maison**, de suite, saison d'hiver, petit hôtel, région Montreux
 8550 **lingère-laveuse, cuisinier, fille de lingerie (sachant repasser), fille pour la cafétéria/office, garçon de cuisine**, 15 mars, chef de cuisine, 1er avril, hôtel moyen, lac Léman

Saison d'été

8435 **gouvernante, cuisinière à café, fille de lingerie, femme de chambre pour le personnel, garçon de cuisine, casseroier, garçon d'office**, 1er avril, hôtel moyen, région Vevey
 8442 **garçon de cuisine, portier**, avril, grand hôtel, région Vevey
 8445 **dame de buffet, chasseur**, à convenir, restaurant, canton de Fribourg
 8449 **filles de salle, femme de chambre, avril, petit hôtel, lac Léman**
 8451 **portier, filles de salle, femmes de chambre, tour-nante, commis de cuisine**, 1er avril, hôtel moyen, lac Léman

8459 **cuisinière, fille de cuisine**, à convenir, petit hôtel, Valais
 8465 **cuisinière à café**, 1er avril, grand hôtel, lac Léman
 8466 **filie de salle, fille de salle débutante, portier, garçon de maison, casseroier, femme de chambre, filles d'office, commis de cuisine**, à convenir, hôtel moyen, Valais
 8476 **cuisinier seul expérimenté, filles de salle (langues), femme de chambre, tournante salle-chambre, garçon de cuisine**, avril, hôtel moyen, lac Léman
 8482 **portier**, à convenir, restaurant, Lucerne
 8492 **commis de cuisine, une aide de buffet, une aide lingère, casserolier, garçons ou filles de cuisine-office-maison (év. couple)**, mars-avril, hôtel-restaurant, canton de Fribourg
 8498 **gouvernante d'étage, aide-lingère, tournant, avril, grand hôtel, lac Léman**
 8508 **serveuse (langues), une aide lingère pour la caland, 1re lingère (represser, repasser), entremetier, filles de salle, laveur**, à convenir, hôtel moyen, lac Léman
 8515 **commis pâtissier, chef de rang, barmait-débutante, cuisinière à café, avril, hôtel moyen, lac Léman**
 8528 **1re file de salle, filles de salle, femmes de chambre, apprenti cuisinier, garçon et fille de cuisine, homme de peine, lingère**, à convenir, hôtel moyen, Valais

8545 **filie de salle, femme de chambre, fille de maison, aide cuisinière (aussi jeune fille sortant de l'école ménagère)**, avril, petit hôtel, région Montreux
 8549 **femme de chambre, év. débutante**, fin mars, hôtel-pension, région Vevey

Hotelangestellte!

Es liegen bei uns bereits zahlreiche Personalgesuche für Frühjahr und Sommer vor. Interessieren Sie sich für einen solchen Posten, so empfehlen wir Ihnen, sich raschmöglichst bei uns anzumelden.
 HOTEL-BUREAU

Hotel du Lac, Interlaken

sucht auf Ostern oder nach Übereinkunft:

- Sekretär-Chef de réception** (auch Jahresstelle)
- Saucier**
- Commis de cuisine**
- Saaltöchter**
- Lingère-Stopferin**
- Etagenprotier** (sprachkundig)
- Buffettochter**
- Officemädchen**
- Hausmädchen**

Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten.



Gesucht nach Zermatt

per sofort und für Sommersaison in gepflegtes Hotel erfahrene, sprachkundige

Obersaaltöchter

Gute Verdienstmöglichkeiten. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Referenzen an die Direktion der Seiler Hotels, Zermatt.

Gesucht für Sommersaison

Etagenportier

Offerten an Hotel Krebs, Interlaken.

Hotel Schützen Rheinfelden bei Basel

sucht für Sommersaison (Anfang April bis Ende Oktober):

- Saaltöchter und Saalkellner** (sprachkundig)
- Commis de rang**
- Serviertochter** für Café und Restaurant (sprachkundig)
- Kellnerlehrling**
- Servicepraktikantin**
- Koch/Köchin oder Commis de cuisine**
- Hilfszimmermädchen**

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Familie F. Kottmann, Bes., Hotel Schützen, Rheinfelden AG.

Wir suchen für unser gutgehendes Stadtrestaurant in Zürich mit regem Restaurations- und Bankettservice:

Küchenchef Saucier Entremetier

Gute Lohnverhältnisse. Eintritt nach Übereinkunft. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre WS 1499 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Sekretärin für Ferien-Ablösung

(1-2 Monate)

Korrespondenz, Kassa, Réception. Eintritt nach Vereinbarung. Hotel Stadthof-Post, Zürich 1.

Welche freundliche, junge

Barmaid

hätte Lust, vom 15. Mai bis 15. Oktober in Strand-Bungalow-Ferienort in Griechenland zu arbeiten? Reise bezahlt. Französisch erwünscht. Zuschriften mit Photo und Referenzangaben an R. Labhard, Seestr. 26, Zollikon ZH.

Hotel Schweizerhof, Basel

sucht:

- Sekretär**
- Chef de rang**
- Chef-Tournant**
- Zimmermädchen**
- Lingeriemädchen**
- Bar-Praktikantin**

Eintritt nach Übereinkunft.

Hotel Schweizerhof, Interlaken

sucht noch für lange Sommersaison, mit Eintritt nach Übereinkunft zweite Hälfte April oder im Laufe des Monats Mai

- Conducteur-Chauffeur** sprachkundig und fahrtauglich
- Etagenportier** sprachkundig
- Hilfs-Anfangs-Zimmermädchen**
- Commis de rang**
- Demi-Chef de rang**
- Saaltöchter**
- Saalpraktikantin**
- Saalpraktikant**

Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit und Ausbildung, Sprachenkenntnisse, Foto und Personalien sowie gewünschter Eintrittstermin erbeten an Familie Wirth, Schweizerhof, Interlaken.

Badhotel Tamina, Bad Ragaz

sucht per 21. April, mit Saisondauer bis 31. Oktober:

- Alleinpatissier**
- Commis Saucier**
- Commis de cuisine**
- Saaltöchter**

Anfragen und Offerten erbeten an J. C. Laporte, Bad Ragaz. Telephon (085) 9 13 30.

Hotel des Alpes in Luzern

sucht für Saison:

- Oberkellner** (wenn möglich Schweizer)
- Commis de cuisine**
- Zimmermädchen**
- Büro-Praktikantin**
- Hilfs-Gouvernante**

Offerten mit Photo an Direktion J. Koch

Quellenhof, Bad Ragaz

sucht für kommende Saison (20. April bis Ende Oktober):

- Sekretärin-Praktikantin**
- Diätassistentin**
- Commis de cuisine**
- Personalkoch**
- Kellermeister**

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsanspruch an Dir. O. Sutter.

Bürgenstock-Hotels

Gesucht für Sommersaison 1963

Journalführer Kontrolleur

Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an die Direktion der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, Luzern.



Gesucht

tüchtiges, Sprachkundiges

Zimmermädchen

sowie

Hilfszimmermädchen

in Jahresstellen.

Offerten an Hotel Storchen, Zürich.

Gesucht:

Küchenchef (Alleinkoch)

grosse Anforderungen, entsprechender Lohn

sowie

- Küchenbursche**
- Küchenmädchen**
- Hilfsköchin**
- Zimmermädchen**

Eintritt 1. April 1963.

Offerten an W. Russenberger, Park-Hotel, Goldswil bei Interlaken Tel. (036) 2 29 42

Erstklasshaus in Basel sucht

Chef de réception

in Jahresstelle

Wir verlangen: Beherrschen aller einschlägigen Arbeiten im Empfang, des NCR-Systems, weitgehend selbständiges Arbeiten und Disponieren. Verantwortungsfreudigkeit und Initiative.

Wir bieten: Angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit vollständigen Unterlagen und Handschriftprobe unter Chiffre FR 1310 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

- Commis de rang**
- Buffettochter**
- Kaufm. Angestellter** (mit Rufbuchhaltungspraxis)
- Commis de cuisine**
- Aide-Gouvernante**

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an das Personalbureau.



Elite-Hotel, Thun

(Neueröffnung) **Erstklasshotel** sucht in Jahresstellen:

Chef Saucier
Chef Entremetier
Chef Pâtissier
Chef Gardemanger
Chef Tournante
Chef de garde
Hotelbäcker
Commis Saucier
Commis Entremetier
Commis Pâtissier
Commis Gardemanger
Commis Tournante

Offerten sind zu richten an W. Ghenzi, Chef de cuisine, Hotel Bellevue, Arosa.

Hotel Central, Interlaken

sucht für Saison 1963 (April bis Ende September):

2 Saaltöchter
 (möglichst Englisch und Französisch sprechend)
Officemädchen
Lingère
Lingeriemädchen

Photo und Zeugniskopien erbeten an Hotel Central, Familie Ad. Uetz-Bolz, Interlaken.

Restaurant Blausee

sucht für lange Sommersaison:

Restaurationstöchter
 (sprachkundig)
 Sehr hoher Verdienst ohne Nachtbetrieb
Tournante
 (jüngere Kraft zum Anlernen)
Lingère-Zimmermädchen
II. Buffettochter
 (evtl. Anfängerin)
Wäscherin
 (zu vollautomatischer Maschine)
Verkäuferin
 für Bazar
Küchenbursche
Bootsfahrer

Durchwegs gutbezahlte Posten bei zeitgemässer Unterkunft und angenehmem Arbeitsklima. Offerten an P. Loosli-Kambly, Blausee B.O.

Gesucht:

Buffettochter

(evtl. Anfängerin) sowie

Zimmermädchen

Hoher Lohn und gute Arbeitsverhältnisse. **Hotel Hecht, Appenzell**, Telefon (071) 8 73 83.

Gesucht auf etwa 15. März: tüchtiger, selbständiger

Küchenchef-Alleinkoch

welcher restaurations- und patisseriekundig ist. Sehr guter Lohn. Hilfskräfte sind vorhanden. Offerten an F. Amstutz, Hotel und Bahnhofbuffet Thalwilerhof, Thalwil ZH. Telefon (051) 92 06 03.



Gesucht in gutbekanntes Speiserestaurant im Stadtzentrum von Basel:

Gardemanger Entremetier

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Geregelt Arbeits- und Freizeit. Gute Entlohnung. Sich melden bei Max König, Restaurant Helm / Regina-Bar, Eisen-gasse 16, Basel. Telefon (061) 23 26 50.



Elite Hotel, Thun (1. Rang)

sucht auf seine Eröffnung im Mai 1963 in Jahresstelle für Restaurant Français-Grill-Room und Banketträumlichkeiten

Maitre d'Hôtel-Oberkellner

Qualifizierte, initiative, sprachkundige und selbständige Bewerber, die versiert in allen Sparten der Restaurationsbranche sind und Erfahrung im korrekten Umgang mit internationaler Kundschaft und Personal haben, wollen ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen richten an Dir. C.-J. F. Steiner, Elite Hotel, bis zur Eröffnung: Bureau Hauptgasse 42, Thun.

Gesucht

in lange Sommersaison in Erstklasshaus mit 150 Betten in Interlaken tüchtiger und sprachgewandter

Conducteur-Chauffeur

Mit Fahrpraxis und Schweizer Fahrausweis, für Bahndienst und Ablösung des Concierges während dessen Freizeit.

Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit, Zeugniskopien, Foto und Angaben über Sprachkenntnisse erbeten an Familie Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken.

Hôtel Beau-Rivage, Genève

cherche

téléphoniste

expérimentée, parlant 3 langues, place stable. Entrée 1er mars ou à convenir.

Alexandra Grand Hôtel, Lausanne

engage pour date à convenir:

maître d'hôtel

(pensionnaires, carte, réceptions)

portier de nuit

(connaissance des langues et du téléphone)

Place stables pour employés sobres et capables.

Faire offres avec curriculum vitae, références, photo d'identité et prétentions de salaire à la Direction, exclusivement par écrit.

Gesucht

auf Eintritt 1. März oder später

Commis de cuisine

in Jahresstelle oder bis Ende Sommersaison. Offerten bitte an Moritz Märky, Hotel Seffani, St. Moritz.

Tüchtiger, erfahrener

Chef de réception

gesucht in Grosshotel am Genfersee

mit angenehmem Charakter und Organisationstalent, fähig, mit grösserem Mitarbeiterstab zu arbeiten. Interessanter, selbständiger und gutbezahlter Posten. Regelmässige Plazierungsmöglichkeit für Wintersaison bei Eignung vorhanden. Ausführliche Offerten unter Chiffre CR 1173 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Herbst 1963

Geschäftsführer

(auch Ehepaar) für **Restaurant-Dancing-Bar «Sarazena», Pontresina**. Sommer- und Wintersaison. Jahresengagement. Wohnung vorhanden. Offerten mit Lebenslauf, Tätigkeitsnachweis und Photo erbeten an G. P. Saratz, Hotel Saratz, Pontresina.



Elite Hotel, Thun (1. Rang)

sucht auf seine Eröffnung Mitte Mai 1963

Loge: **Nachtportier** (sprachkundig)
Chasseurs

Traiteur: **Verkäuferin** (sprachkundig)

Kiosk: **Verkäuferin** (sprachkundig)

Küche: **Chefs de partie** (Saucier, Gardemanger, Entremetier, Pâtissier usw.)
Commis de partie

Etage: **Zimmermädchen** (sprachkundig)

Hilfzimmermädchen (Anfangszimmermädchen)

Portier

Aide für Etage-Economat-Office (Anfangsgouvernante)

Service: **Stadtrestaurant «Sädel»:**

Restaurationstöchter (fach- und sprachkundig)

Buffetdamen, Buffettöchter

Restaurant Français-Grill-Room:

Chefs de rang

Demi-Chefs de rang

Commis de rang

Snackbar:

Barman

Kellerbursche

Lingeriemädchen

Office: Argentier

Küchenburschen (-mädchen)

Officeburschen (-mädchen)

Angestelltenzimmermädchen

Hauswart (mit Sinn für Hotelmaschinen, Heizung usw., sehr guter Verdienst)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an Dir. C.-J. F. Steiner, Elite Hotel, bis zur Eröffnung Bureau: Hauptgasse 42, Thun.

Hotel Adler, Grindelwald

sucht qualifizierten

Saucier

(Chef-Stellvertreter). Ebenfalls tüchtigen

Entremetier

für lange Sommer-Wintersaison. Eintritt 15. Mai. Moderne Küche. Salär neuzeitlich.

Offerten mit Zeug.-Abschriften u. Lohnansprüchen an die Direktion

Hotel Comte, Vevey (Lac Léman)

cherche pour longue saison (début avril à novembre)

laveuse-calandreuse (machine à laver automatique)

(entrée si possible le 15 mars). Event. place à l'année

cusinier (très capable, notions pâtisserie)

ragazza per caffetteria e office

garzone di cucina

Offres avec copies de certificats et photo à la Direction.



Flughafen-Restaurant-Zürich-Kloten

sucht für Sommersaison (April/Mai bis Ende Oktober):

II. Economat-Gouvernante (Jahresstelle)

Kontrollleur

Chef Tournant

Commis de cuisine

Chefs de rang

Demi-chefs de rang

Commis de rang

Restaurationstöchter

Buffetdame

Buffettöchter

(sprachkundig, erfahren im à-la-carte-Service)

(Deutsch sprechend)

(Jahresstelle)

Wir bieten guten Verdienst, angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeitszeit, vermehrte Freitage. Zuschriften mit Zeugnissabschriften und Photo erbiten wir an den Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach Zürich 58.

Hotel Waldhaus, Vulpera

sucht für lange Sommersaison:

Journalführer
Sekretärin
I. Economatgouvernante
Officegouvernante
Küchenguvernante
Chef Entremetier
Chef Gardemanger
Chef Rôtisseur
Chef de froid
Chef Tournant
Chef de garde
Chef Pâtissier
Commis de cuisine
I. und II. Bäcker
Metzger
Diätpraktikantin
Communards
Angestelltenköchin

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion des Hotels Waldhaus Vulpera, z. Zt. Pontresina.

PS.: Letztjährige Angestellte, die wieder auf ihren Posten reflektieren, wollen sich bitte baldmöglichst melden.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

3 Restaurationstöchter
Restaurationskellner
Commis Saucier
Commis Gardemanger
Hilfsköchin
2 Hausburschen
2 Officemädchen
Lingeriemädchen
Parkwächter

Bewerbungen bitte an H. Merkli, Taverna dei Pini, Melano TI, oder Telefon (091) 8 76 43.

Gesucht in Jahres- und Saisonstellen:

Serviertochter oder Kellner
Buffetdame oder -tochter
Portier
(sprachenkundig, seriös)
Hilfsköchin oder Köchin
(entremetskundig)

Guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten an Hotel Kurhaus Weissbad AI.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft
 junger, tüchtiger

Küchenchef

für neueröffnetes Restaurant mit Snackbar in Lugano, Jahres-, evtl. Saisonstelle. Bewerbungen bitte an H. Merkli, Taverna dei Pini, Melano TI, oder Telefon (091) 8 76 43.

Gesucht:

Serviertöchter Zimmermädchen und Chefs

mit englischer Erfahrung, für England. Bevorzugt werden Schweizer oder Österreicher. Englischkenntnisse von Vorteil. Saison Anfang April bis Mitte Oktober in einer wunderschönen Stadt am Meer. Gute Arbeits- und Lohnbedingungen. Detaillierte Offerten mit Praxisangaben und Photo erbeten an Arlington Hotel, Berry Road, Newquay (Cornwall, England).

Holland

Grand Hotel Huis ter Duin Noordwijk aan Zee

sucht für die Sommersaison 1963 (Anfang April bis Mitte September):

Hotelsekretärin
Journalführerin
(«Sweda-System»)
Restaurant- und Buffetskassierin
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Chef de rang
Commis de rang
Buffetdamen
(Innenbuffet)
Economatgouvernante
Zimmermädchen
Hausburschen
Chef Pâtissier
I. Commis Pâtissier

Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Referenzen an die Direktion.

Bürgenstock-Hotels

Gesucht
für
Sommersaison
1963
Guter Verdienst
und
lange Saison
Vorzügliche Verpflegung
und Unterkunft

Journalführer
Kontrollleur
Chasseur-Telephonist
Chasseur
Hausbursche
Chef Saucier
Chef de garde
Chef Tournant
Commis Entremetier
Commis Saucier

Letztjährige Angestellte, welche wieder auf ihre Posten reflektieren, möchten sich bitte sofort melden. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an die Direktion der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, Luzern.



Seiler Hotels, Zermatt

Für die Sommersaison werden gesucht:

Hotel Mont Cervin

Economatgouvernante
Etagenportiers
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Chef Gardemanger
Chef Saucier
Chef Entremetier
Officegouvernante
Kaffeeköchin

Seilerhaus

Chef Saucier
Serviertöchter

Hotel Victoria

Sekretärin - Journalführerin
Nachtportier
Barmaid
Küchenguvernante
Officegouvernante
Gardemanger
Pâtissier
Demi-Chef de rang
Commis de salle
Chasseur
Aide-Femme de chambre
Officeburschen und -mädchen
Küchenburschen und -mädchen

Hotel Monte Rosa

Saaltöchter
Aide-Officegouvernante
Commis de cuisine
Chasseur
Küchen- und Officeburschen

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an die Direktion der Seiler Hotels, Zermatt.

Gesucht für lange Sommersaison in Erstklasshaus nach Interlaken, ca. Ende April oder nach Übereinkunft erst im Mai, bis Oktober:

Entremetier
Chef de partie-Tournant
Commis de cuisine

Küchenburschen
Küchenmädchen

Officemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Personalien und Angaben über Lohnansprüche sowie gewünschter Eintrittstermin erbeten an Familie Wirth, Schweizerhof, Interlaken.

Office-Hilfsgouvernante
Etagengouvernante
Etagen-Hilfsgouvernante

Lingeriemädchen
Stopferin
Glätterin

Wäscher oder Wäscherin

Le Buffet de la Gare, Genève-Cornavin

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

Service **Chefs de rang** parlant plusieurs langues pour le Restaurant de Ville
Buffet **Ire dame de buffet**
dames de buffet
aides de buffet (hommes et femmes)
Office **chef d'office**
 expérimenté, capable de diriger une grosse brigade et de prendre des responsabilités
garçons d'office
filles d'office
Cave **aides-cavistes**
Cuisine **chef de garde** capable de prendre des responsabilités
commis de cuisine
commis pâtissier
garçons de cuisine
Lingerie **laveur**
filles de lingerie
Divers **veilleur de nuit**
surveillant du personnel (poste pouvant convenir à un policier retraité)

Nous offrons places bien rétribuées, logement, conditions de travail agréables, congés réguliers.

Se présenter ou faire offres écrites avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire au Bureau du personnel (1er étage).

Gesucht per Anfang April oder Übereinkunft nach

Zürich

Bureaupraktikant Anfangssekretär

Möglichkeit, sich im Hotelbureau einzuarbeiten (Kontrolle, Telefon, NCR-Buchungsmaschine). Sprachen- und Servicekenntnisse, evtl. Fachschule erwünscht. Offerten mit Bildungsgang an

Hotel-Restaurant Sonnenberg



Mustermesse-Restaurants, Basel

suchen für die Schweizer Mustermesse vom 20. April bis 30. April 1963:

Küche:
Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtissiers
Personalköchin oder -koch

Service:
Chefs de service
(3sprachig)

Chefs de rang
(3sprachig)

Serviertöchter
(3sprachig)

Commis de rang
Chasseure
(für Pâtisserie und Zigaretten)

Hostesses

Buffet:

Buffetdamen

Buffetöchter und -burschen

Buffethilfen

Kaffeeköchin

Keller:

Kellermeistergehilfe

Kellerburschen
(junge)

Kontrolle:

Warenkontrollleur

Bonkontrollleur-Annonceur

Kassierinnen

Garderobière

Office und Lingerie:

Gouvernanten

Officeburschen und -mädchen

Casseroliers

Küchenburschen

Lingeriehilfen

Letztjährige Angestellte, welche wieder auf einen Posten reflektieren, wollen sich bitte sofort anmelden. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an Mustermesse Restaurants, Basel 21, Postfach.

Hotel Krone am Rhein Rheinfelden

sucht für lange Sommersaison:

Oberkellner
Commis de cuisine
(evtl. Jungkoch)
Lingeriemädchen
Portier

Zuschriften erbeten an K. Bischoff-Dietschy, Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden AG.

Sporthotel Grischuna, Davos-Platz

sucht für Sommersaison:

Alleinköchin oder -koch
Saaltöchter
Alleinportier

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Sporthotel Grischuna, Davos-Platz.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht auf Sommer 1963 in Saison- oder Jahresstellen (Saisonbeginn: Anfang/Mitte Mai bis Anfang Oktober):

Restaurationstochter
Saaltöchter
Saalkellner
Buffetöchter
(evtl. Anfängerin)
Buffetdame
Hausbursche-Portier
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Küchenmädchen oder -bursche

Offerten an die Direktion.



Gesucht per 1., evtl. Mitte März, bestens ausgewiesener, fachkundiger

Chefkontrolleur

Für initiativen Bewerber interessante, selbständige Jahresstelle bei guten Konditionen. Detaillierte Offerten an die Direktion der Sellaer Hotels Zermatt.

Parkhotel Flora Bad Ragaz

sucht für Sommersaison (Ende April bis Oktober):

Bureaupraktikantin

Kinderfräulein

(Kinder 7 und 11 Jahre alt)

Saalpraktikantin

Zimmermädchen

(evtl. Anfängerin)

Tournante

zur Ablösung in Saal und Zimmer

Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Lohnansprüche erbeten an Parkhotel Flora, Bad Ragaz. Telefon (085) 9 22 44.

Lugano

Gesucht in gepflegtes Kleinhotel (30 Betten), garantierte Saison Ende März bis Oktober:

nette Alleinsaaltochter

(sprachkundig; Vertrauensposten)

junge Anfängerin für Saalservice

(Französisch sprechend)

Alleinzimmermädchen

(tüchtig)

Alleinportier

(seriös, arbeitswillig, Sprachen)

Tournante

(jüngere, für Saal, Zimmer und Office)

Office- oder Lingeriemädchen

(willig, jung)

Küchenjunge

(willig, als Chetilfe)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre KL 2724 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Gesucht:

Hausgouvernante

Aide-Gouvernante

Gardemanger

2 Chefs de partie

Kellerbursche

Serviertochter

für Snackbar am Bahnhofplatz

Serviertochter

für Stadrestaurant mit gepflegtem Speiseservice

Offerten mit Unterlagen an Armin Strässle, Derby-Hotel, Wil SG.

Hotel Central, Villars-sur-Ollon

(Saison d'été 1963)

Nous cherchons dans bar stéréophonique:

barman ou barmaid

commis Tea-Room

Pour le 15 mars:

garçon de cuisine

(à l'année, bon salaire)

garçon d'office

garçon de maison

Faire offres par écrit avec copies de certificats et photo.

Gesucht tüchtige, selbständige

Buffetdame

Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten unter Chiffre P 40324 Z an Publicitas Zürich 1.

Interlaken

Gesucht in Hotelbetrieb mit Bar

Saaltochter

(sprachkundig) mit gleichzeitiger Hotelbarbedienung. Sehr interessanter Posten, geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Blume, Jungfraustrasse, Interlaken.

Gesucht

in Erstklasshotel mit 150 Betten und Saison zweite Hälfte April bis Oktober nach Interlaken sprachkundige, tüchtige

Etagen-Gouvernante

oder evtl.

Etagen-Anfangsgouvernante

mit Vorbildung auf Etage

Bewerberinnen, die Freude an verantwortungsvollem Posten haben, möchten sich unter Beilage von Zeugniskopien, Foto und Angaben über bisherige Ausbildung und Lohnansprüchen melden bei Familie Wirth, Schweizerhof, Interlaken.



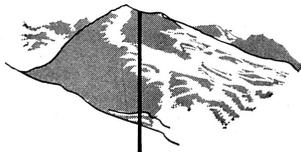
Hotel Speer, Rapperswil

sucht zuverlässigen

Küchenchef

(guter Restaurateur)

in Brigade von 5-6 Mann. Moderne neue Küche. Gutbezahlte Jahresstelle. Vielseitiger, renommierter Restaurationsbetrieb. Eintritt März. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Speer, Rapperswil am Zürichsee.



Wir suchen

für das Hotel-Restaurant Schweizerhof in Pontresina (120 Betten) und die neuen Berg- und Talrestaurants Lagalb ob Pontresina in Saison- oder Jahresstellen mit Eintritt 1. Juni 1963 folgendes Personal:

Schweizerhof

Sekretärin (selbständig, Eintritt Ende April)

Entremetier

Hotel-Metzger

Restaurationstöchter

Saaltöchter

Saalpraktikantin

Kaffeeköchin

Zimmermädchen

Nachtportier

Handwerker

Chasseur

(auch ältere Männer)

Lagalb

Küchenchef-Alleinkoch

Serviertochter

(Logis im Hotel Schweizerhof)

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen an das Personalbureau Hotel Schweizerhof, Pontresina.

Gesucht nach Übereinkunft

Sekretärin

(Anfängerin). Geregelte Arbeitszeit. Hotel Touring, Zürich. Telefon (051) 23 57 55.

Gutgehendes Hotel

(160 Betten)

mit langer Sommer- und Wintersaison sucht für die Sommersaison

tüchtigen, sprachgewandten

Oberkellner

(Schweizer bevorzugt)

Bei Zufriedenheit besteht die Möglichkeit, im Winter als 2. Oberkellner eine grössere Brigade zu leiten. Dauer der Saison: 1. Juni bis 15. September Offerten unter Chiffre HO 1339 an die Hotel-Revue, Basel 2.

An der Spitze unseres Erstklasshotels und der drei Pick-Restaurants brauchen wir einen Mann mit überdurchschnittlich unternehmerischen Fähigkeiten als

Direktor

Er soll die Betriebe nach modernem Gesichtspunkt allein verantwortlich führen. Als enger Mitarbeiter des Verwaltungsrates soll er am Weiterausbau des Unternehmens mithelfen.

Wir erwarten gerne Offerten mit vollständigen Unterlagen, Handschriftprobe und Saläranspruch von wirklich nur bestqualifizierten Herren unter Chiffre DR 1162 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de ler rang

cherche pour date d'entrée à convenir :

un comptable

Ce poste conviendrait aussi à un bon secrétaire-comptable désireux de compléter sa formation.

Nous demandons: Connaissance des langues Allemande, Française et si possible Italienne et Anglaise - Bonne connaissance de la comptabilité (bilan pas indispensable) - Entregent et caractère agréable.

Nous offrons: Situation de bel avenir. Travail intéressant et varié et bon salaire.

Les candidats sont priés d'adresser leurs offres sous chiffre U. C. 1055 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Parkhotel Gunten am Thunersee

sucht auf 1. April für lange Sommersaison:

Küchenchef

(bei Zufriedenheit sehr schöne Jahresstelle mit Fürsorgekasse)

Koch

Patissier oder Koch-Patissier

Angenehme Arbeitsstellen (kein Spätdienst), gutes Arbeitsklima, geregelte Freizeit, moderne Küche. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an W. Scherrer, Christliches Familienhotel, Parkhotel am See, Gunten BE.

Gesucht für die Sommersaison:

Saaltöchter

Saalpraktikantinnen

Zimmermädchen

Portier

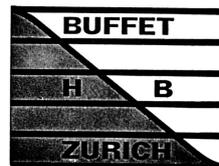
(Führerausweis), eventuell Ehepaar

Anfangszimmermädchen

Sekretärin

Lingère-Näherin

Offerten unter Chiffre GE 1090 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Wir suchen für sofort oder später:

2 Commis-Patissier

Commis de cuisine

I. Buffetdame

Buffettöchter

Anfragen und Offerten sind zu richten an das Personalbüro, Telefon (051) 23 37 93, Bahnhofbuffet, Zürich HB.



Gesucht nach Zermatt

in Jahresstelle tüchtige

Direktionssekretärin

Muttersprache Französisch bevorzugt. Deutsch und Englisch perfekt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Photo sind zu richten an die Direktion des Seiler Hotel Mont Cervin, Zermatt.

Hotel garni Schmid u. Tea-Room sowie Café-Restaurant Schmid am See Brunnen

suchen für Sommersaison 1963 (Mitte März bis Ende Oktober, Eintritt nach Übereinkunft):

- Restaurationsstüchter (sprachkundig)
- Serviertüchter (für Tea-Room)
- Buffetüchter (evtl. Anfängerin)
- Buffetlehrtüchter
- Alleinportier
- Zimmermädchen
- Mädchen für Mithilfe (Zimmer und Office)
- Hilfsküchin (für Tea-Room)

Schriftliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien sowie üblichen Angaben sind erbeten an C. Hackl-Schmid, Hotel garni und Café-Restaurant Schmid am See, Brunnen (Vierwaldstättersee).



sucht für lange Sommersaison:

- Obersaaltüchter
- Zimmermädchen
- Etagenportiers
- I. Saaltüchter
- Saaltüchter
- Saalkellner
- Kaffeküchin
- Commis de cuisine

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an das Personalbureau Hotel Schiller, Luzern.

Grand Hôtel National Lucerne

cherche pour la saison d'été 1963:

- chef saucier qualifié
- commis de cuisine
- commis pâtissier
- lle cafetière

Faire offres avec certificats de travail et photographie à la Direction.

Tessin

Für lange Saison suchen wir:

Restaurationsstüchter

(sprachkundig)

Restaurationsstüchter

(Anfängerin)

Buffetüchter

(evtl. Anfängerin)

Bursche

(jung, für Küche, Diesem ist Gelegenheit geboten, im Frühjahr 1964 eine Kochlehre anzutreten.) La Piodella, Agnuzzo-Lugano.

Erstklass-Stadthotel

sucht in Jahresstelle

Direktionssekretärin

mit Hotelfacherfahrung, Deutsch, Englisch und Französisch, einwandfreie Korrespondentin, Stenographie, wenn möglich Erfahrung am Diktiergerät. Offerten unter Chiffre DN 1387 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gauer Hotels

suchen für Insel Korfu (Griechenland) tüchtige, zuverlässige

Economatgouvernante

Bewerbungen mit Unterlagen an Gauer Hotels, Bubenbergplatz 11, Bern.

Hotel Schweizerhof, Basel

sucht

Sekretär

für Journal, Korrespondenz, Kassa und Réception.

Eintritt im April.

Hôtel Central-Bellevue, Lausanne

cherche :

une téléphoniste

parlant les langues

chefs de partie

(bons restaurateurs)

commis de cuisine

demi-chef de rang

(avec expérience de première classe)

Entrée à convenir. Faire offres avec certificats et photo à la Direction.

Hôtel La Résidence, Genève

cherche pour le 1er mars 1963:

téléphoniste cafetier

Faire offres à la Direction.

Hotel Hirschen, Meiringen

Gesucht für kommende Sommersaison (April-Oktober):

- Küchenchef
- Koch oder Küchin neben Chef
- Küchenbursche
- Serviertüchter
- Saalpraktikantin
- Zimmermädchen
- Lingeriemädchen
- Buffetüchter
- Alleinportier

Garantiert guter Verdienst. Angenehmes Dienstverhältnis. Eintritt nach Übereinkunft. Bewerbungen erbeten mit Zeugniskopien an E. Thöni, Besitzer.

Wir suchen für unser Hotel 20 Betten und grosser Restauration in der Zentralschweiz: tüchtigen, strebsamen

Küchenchef-Aide du Patron

evtl. mit fachkundiger Ehefrau für Buffet, Bureau, Gästebetreuung.

Bei Eignung Gelegenheit, das Geschäft selbständig zu führen. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre WK 1199 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Victoria, St. Moritz

(180 Betten) sucht für kommende Sommersaison (bei Zufriedenheit auch Winterengagement)

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| Büro | Etage |
| Journalführer(in) | Gouvernante |
| Kontrollleur | Zimmermädchen |
| Loge | Tournante |
| Concierge | Portier |
| Nachtportier | Diverse |
| Conducteur | Lingeriemädchen |
| Chasseur | Hausmädchen |
| Saal | Personalzimmermädchen |
| II. Oberkellner | Gärtner |
| Barman | |
| Chef de rang | |
| Demi-Chef | |
| Commis de rang | |

- Küche
- Küchenchef
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Kaffeküchin
- Officebursche
- Küchenbursche

Offerten erbeten an die Direktion. Telefon (082) 33491.

MONTREUX

Nous cherchons pour longue saison mars à octobre (et possibilité de ré-engagement à l'année après reconstruction):

- chef de rang / remplaçant maître d'hôtel
- demi-chefs, commis
- portiers d'étage, femmes de chambre
- concierge-remplaçant, chasseurs
- gouvernante d'étage, gouvernante d'économat
- cuisinière à café, filles d'office
- aides-lingère, laveur (laveuse)
- pâtissier, aide-cuisiniers
- garçons de cuisine, casseroier

Offres écrites à l'Hôtel Monney, Montreux.

Le Grand Hôtel des Diablerets

cherche pour la saison d'été mi-juin, fin-septembre

- chasseur
- lère lingère
- repasseuse
- chef d'étage, chef de rang
- commis de rang
- sommelière
- aide-femme de chambre

Berner Grossrestaurant

sucht auf März/April 1963

überzeugende Persönlichkeit als

Küchenchef

Es mögen sich nur Herren mit Erfahrung melden, die eine Brigade mit Geschick und Takt leiten können und auf eine gut-bezahlte Dauerstelle Wert legen. Übliche Offerten mit Photo unter Chiffre BG 2784 an die Hotel-Revue, Basel 2 oder Telefon (031) 24631.

ATHENES (Grèce)

chef de cuisine

de première force, ayant longue expérience dans maison de 1er ordre, est demandé par restaurant de luxe 150 places, pour saison d'été 1963 (mars à septembre). Très bon gage en francs suisse, nourri, logé, blanchi, voyages avion payés. Offres avec photo, copies de certificats à case postale 106, Lugano 2.

Gesucht in erstklassiges Restaurant in Bern:

2 Demichefs de rang Commis de rang

Eintritt 1. März oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften Photo und Angaben über Sprachenkenntnisse unter Chiffre G 120260 Y an Publicitas Bern.



Waldhotel-National, Arosa

cherche pour la saison d'été 1963 (1er juin jusqu'au 15 septembre)

- téléphoniste stagiaire de bureau
- gouvernante d'office et économat
- chef entremetier
- commis de cuisine
- demi-chef de rang
- commis de rang
- laveur (Laveuse)
- lingères
- aide portier
- aide femme de chambre
- garçons d'office et cuisine

En cas de satisfaction nous vous garantissons la place pour la saison d'hiver.

Faire offre avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la Direction.

Grand Hôtel Eden, Montreux
 cherche pour avril à octobre:

chef de rang-remplaçant maître-d'hôtel
commis-pâtissier
Ile dame de buffet
 (débutante)

Parkhotel, Pontresina
 Erstklasshaus mit Sommer- und Wintersaison sucht ab kommenden Sommer:

Oberkellner
 (fach- und sprachenkundig)
Chefs de rang
Demi-Chefs und
Commis de rang

Offerten erbeten an E. Hofer, Dir.

Le Beau-Rivage
Lausanne-Ouchy
 cherche:

gouvernante-tournante
 (pas en-dessous de 25 ans)
gouvernante d'office
 (qualifiée)
une aide de cafétéria

Entrée immédiate ou à convenir. Place à l'année. Nourrie éventuellement logée. Faire offres détaillées avec copies de certificats et photos à la Direction.

Grossrestaurant in Zürich
 sucht in Jahresstelle

Buffetdame

Eintritt 15. März oder nach Übereinkunft. Gezielte Arbeits- und Freizeit. Auf Wunsch Zimmer im Hause. Offerten sind erbeten an K. Steffen, Restaurant du Nord, Bahnhofplatz, Zürich. Telefon (051) 23 37 40.

Wir suchen in kleineren Hotel-Restaurant-Betrieb in mittlerer Stadt der franz. Schweiz jüngeres Ehepaar, der Mann als

Koch oder Hilfskoch

die Frau für

Buffet u. Arbeiten in den Etagen

Die Bewerber werden gut eingeführt und müssen später in der Lage sein, den Betrieb zeitweilig allein zu führen. Ferner besteht die Möglichkeit, das Geschäft später als selbständige Geranten zu führen. Kauf nicht ausgeschlossen.

Offerten sind unter Angabe der bisherigen Tätigkeit sowie Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter Chiffre EH 1289 an die Hotel-Revue, Basel 2, zu richten.

Grand hôtel de Suisse romande

cherche

un sous-directeur, chef de réception
et un chef de cuisine

Entrée le plus tôt possible, non logé. Les candidats ayant une excellente formation et de très sérieuses références sont priés d'adresser leurs offres au plus vite sous chiffre K 250148 X à Publicitas Genève.

Gesucht nach Zürich in Jahresstelle sprachenkundiger

Chasseur-Kommissionär

für Gepäckbesorgung, Kommissionen und Aushilfe im Telephondienst. Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Direktion City-Hotel, Löwenstrasse 34, Zürich 1.

Grand hôtel de Suisse romande

cherche

réceptionnistes-caissiers
 expérimentés, connaissant si possible la «Nationale 42»
téléphonistes
 formation PTT, langue maternelle française ou anglaise et connaissance de l'allemand
chasseurs
femmes de chambre
valets d'étages
lingères (repasseuses)

Faire offres sous chiffre Q 250153 X à Publicitas Genève.

Grand Hotel Mattenhof Interlaken
 sucht für lange Sommersaison:

Koch-Pâtissier
Commis de cuisine
Oberkellner
 (Englisch sprechend)
Chef de rang
 (Englisch sprechend)
Saaltochter und -kellner
Saalpraktikant(in)
II. Sekretärin
 (Englisch sprechend)
Hilfsgouvernante
Zimmermädchen
 (evtl. Anfängerin)
Lingeriemädchen
Küchen- und Officepersonal

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Mattenhof, Interlaken.

Gesucht wird sehr tüchtiges und treues Ehepaar für die

Direktion

eines Hotels im Graubünden (Wintersaison) u. eines Hotels im Tessin (Sommersaison). Es werden nur Interessenten berücksichtigt, die alle Gewähr bieten, solche Betriebe mit Erfolg führen zu können. Offerten geht unter Chiffre DJ 1279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. März oder nach Übereinkunft:

Koch
 evtl. Jungkoch
Köchin
 neben Koch
Saaltochter
Serviertochter
Buffetochter
Küchentochter
 oder Frau
Zimmermädchen
Hausbursche

Bezahlte gute Löhne, Strandhotel Iseltwald bei Interlaken.

Tessin
 Pension mit 35 Betten sucht per 1. März, oder später, tüchtige, selbständige

Köchin oder Alleinkoch

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Familie Salvisberg, Christl, Pension Mon-Désir, Orselina bei Locarno.

Mit nur **5 Rp.**

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

Hr./Fr.
 Adr.
 Ort

engelberg

Wir suchen für unser Verkehrsbüro auf 1. April 1963 eine

jüngere und flinke

Sekretärin

Bedingungen: Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, gute Umgangsformen.

Geboten wird angemessenes Gehalt, gutes Arbeitsklima, abwechslungsreiche Arbeit.

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Referenzen sind zu richten an den Kur- und Verkehrsverein Engelberg.

Gesucht wird

initiativer, tüchtiger und zuverlässiger

Geschäftsleiter

zur Leitung von drei Confiserien-Tearooms mit erstklassiger Kundschaft. Gute Sprachenkenntnisse unerlässlich, insbesondere des Italienischen.

Es handelt sich um einen gutbezahlten, ausbaufähigen Vertrauensposten.

Offerten mit kurzem Lebenslauf, Handschriftprobe, Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre GE 1346 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Intercontinental Hotels Betriebsgesellschaft mbH
 sucht für Anstellung in Frankfurt a. M. bis Mai 1963

Angestellte für das Reservierungsbüro
 Empfangssekretäre
 Kassierer
 Portiers
 Hoteldiener
 Concierges
 Türportiers
 Telephonistinnen
 Sekretärinnen
 Schreibmaschinenkräfte
 Hotelpagen

Personalpfortner und Wachleute

Buchhalter
 Kontrolleure
 Leiter für die Kreditabteilung
 Nachtbuchhalter

Küchenchef
 Sous-Chefs
 Sauciers
 Gardemangers
 Entremetiers
 Rotisseurs
 Poissoniers
 Patissiers
 Bäcker
 Jungköche

Drucker für Hoteldruckerei

Einkaufsleiter
 Küchenwirtschaftsleiter
 Buffetiers
 Oberkellner
 Chefs de rang
 Demi-Chefs de rang
 Commis de rang
 Servierinnen
 Barmixer

Technische Leiter
 Mechaniker
 Elektriker
 Tischler
 Polsterer-Tapezierer
 Maurer
 Maler
 Klempner
 Hilfsarbeiter

Hausdame
 Stellvertretende Hausdamen
 Etagenbeschliesserinnen
 Näherinnen
 Zimmermädchen
 Hausdiener

Leiter für die Reinigung und Wäscherei
 Wäschebeschliesserinnen
 Detacheure
 Wäscher
 Presser
 Büglerinnen

Persönliche Vorstellungen mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Photo täglich Montag bis Samstag: 09.00 bis 18.00 Uhr oder Offerten erbeten an: Das Personalbüro Intercontinental Hotels Betriebsgesellschaft mbH, 6000 Frankfurt a. M., Deutschland, Kaiserstrasse 16, Zimmer 405, Tel. 29 23 56.

Wir suchen

per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie
(Entremetier)
Aide-Saucier
Commis de cuisine

Offerten erbeten an die Direktion des Hotel International, Basel 1.

Hotel International

Carlton-Hotel, Interlaken
sucht für kommende Sommersaison:

Sekretär(in)
Entremetier
Commis-Entremetier
Etagenportier

Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion erbeten.

On demande

jeune fille pour les chambres

Gain intéressant, possibilité d'apprendre le français. Entrée le 15 mars. Faire offre à l'Hôtel du Lion d'Or, Le Sentier VD.

Gesucht auf 1. April oder nach Übereinkunft:

Büropraktikantin
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Anfangs-Bar- und -Hallentochter
Lingeriemädchen
Officemädchen

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild an Hotel Eden, Luzern.

Hotel-Restaurant am Genfersee
sucht auf 1. April in Jahresstelle jüngeren

Chef de cuisine
guter Rechner, der einer kleineren Brigade mit Autorität vorstehen kann. Sehr gute Entlohnung.

Ferner:

Saucier
Entremetier
2 Commis de cuisine
Apprenti

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sowie Gehaltsansprüche unter Chiffre HG 1359 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Royal-St. Georges Interlaken

sucht für den 1. April:

Economat-Officegouvernante
Glätterin
(Sitratrice)
Chasseur-Liftier
Commis de rang
Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Saläransprüchen erbeten.

Hotel Bellevue, Interlaken

sucht auf kommende Sommersaison:

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Europe Grand Hôtel au Lac Lugano-Paradiso

cherche

gardemanger

Saison fin mars à fin octobre. Bonnes conditions de travail. Faire offres avec prétentions à la direction. Téléphone (091) 33621.

Bad Schinznach AG

Parkhotel Kurhaus

sucht für (Saison 20. April bis 15. Oktober)

Warenkontrollleur

Chef Gardemanger
Chef Régimier
Chef Pâtissier
Commis de cuisine
Etagenportier
(sprachkundig)

Chasseur-Telephonist
Allgemeingouvernante
Economatgouvernante
Kaffeeköchin
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an die Direktion der Bad Schinznach AG in Schinznach-Bad AG.

Grand Hotel Vereina, Klosters

sucht für Sommersaison 1963 (etwa Mitte Juni bis September)

Küchenchef

Offerten mit Photo und Zeugniskopien erbeten an die Direktion.

Hotel Bramen, Kloten

Wir suchen auf 1. März oder nach Übereinkunft für Cocktailbar in Jahresstelle, jüngere, sprachkundige

Allein-Barmaid

mit guten Umgangsformen und gründlichen Berufskennntnissen. Gute Verdienstmöglichkeit und angenehmes Arbeitsklima. Offerten erbeten an Hotel Bramen, Kloten oder durch Telefon (051) 84 74 94.

Gesucht auf Mitte, evtl. Ende März in erstklassiges Stadthotel:

Bureaupraktikantin oder Sekretärin
Commis de cuisine
Saalpraktikantin oder Commis de salle
Buffet- und Officemädchen oder -bursche
Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Krone, Solothurn.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft tüchtigster

Koch

als Stütze des Patrons. Moderne und leistungsfähige Küche vorhanden. Wir offerieren guten Lohn und angenehmes Arbeitsklima. G. Hoffmann, Hotel Ochsen, Villmergen AG. Telefon (057) 6 17 38.

Hotel des Familles, Genf

sucht für sofortigen Eintritt eine

Sekretärin

Hotel Carioca, Lugano

sucht für Sommersaison (1. April bis 15. Oktober):

Empfangssekretärin

(Anfängerin) Deutsch und Englisch fließend

Barmaid

(Anfängerin)

Hausburschen

Officeburschen(-mädchen)

Hôtel Continental, Bienne
cherche pour tout de suite où entrée à convenir

femme de chambre
garçon de cuisine

Faire offres où se présenter à la Direction. Téléphone (032) 2 32 55.

Hotel am Zürichsee

Gesucht per Mitte März:

Sekretärin
(tüchtig, selbständig, sprachkundig)
jüngerer Entremetier
(auf 1. März)
tüchtiger Saucier
(restaurant- und bankettkundig)
Pâtissier allein
Commis Tournant
Zimmermädchen (per sofort)
Buffettochter

Es handelt sich um gut bezahlte Stellen mit geregelter Freizeit. Offerten an W. Elsener, Hotel Belvoir, Rüschlikon Telefon (051) 92 03 02.

Hotel du Nord Interlaken

(Sommersaison April/Mai bis Oktober 1963) sucht:

Commis de cuisine
Buffettochter-Service-ablösung
Saalpraktikantin
Kellnerlehrling

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

Bad-Hotel Bären, Baden

sucht in lange Saison (März bis November), evtl. Jahresstellen:

I. Saaltöchter
oder angehenden Oberkellner
Saaltöchter oder Kellner
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Commis de cuisine
oder jungen Aide

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Fam. K. Gugolz

Gesucht per März 1963 in Jahresstelle

Etagenportier

Offerten mit Zeugnissen an Hotel Jura, Basel.

Motel Mezzovico

Telephon (091) 9 83 64 Mezzovico - Wiva TI

sucht für Jahresstelle und lange Saison:

Buffetdame
Buffettochter
Obersaaltöchter
Saaltöchter
Sekretärin
Hilfssekretärin
Empfangschef
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Wäscherin-Lingère

Speiserestaurant Markus, Zürich

sucht:

Serviertöchter

per sofort

Serviertöchter

per 15. April

Buffetbursche

per 1. April

Offerten sind erbeten an Familie G. Krüsi-von Rotz.

Hotel Bären, Ostermundigen

bei Bern sucht in sehr gute Jahresstellen:

1-2 tüchtigste

Serviertöchter

für Gaststube, evtl. jüngere, deutschsprechende

Kellner

1-2 Buffethilfen

Es handelt sich um gutbezahlte Stellen mit geregelter Arbeitszeit. Offerten an Hotel Bären, Ostermundigen bei Bern, Telefon (031) 65 50 47.

Hotel-Restaurant «Du Parc», Baden AG

sucht (mit Eintritt 1. April):

Restaurationsstochter
Commis de cuisine
Portier-Hausbursche
Zimmermädchen
(evtl. Ehepaar)

Offerten an Jean Stilli-Küng, Dir., Telefon (056) 25353.



Hotel-Restaurant Schössli Wörth

direkt am Rheinfall Neuhausen

sucht für lange Saison:

Entremetier
Commis-Entremetier
Tournant
Commis-Gardemanger
Commis de cuisine

Eintritte nach Übereinkunft. Gute Lohnverhältnisse, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugnisschriften, Foto und Angaben der Verdienstansprüche erbeten an N. Britschgi, Telefon (053) 5 44 01.

Tessin

Gesucht werden für lange Sommersaison, mit Eintritt am 1. April:

II. Sekretärin
Commis de cuisine
oder Köchin
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisschriften und Lichtbild an die Direktion des Kurhauses in Serpiano TI.

Restaurationstochter

gesucht

für neues Bar-Restaurant (etwas Barkenntnisse erwünscht).

Hotel Speer, Rapperswil am See
Telephon (055) 2 17 20.

Hotel Schweizerhof Weggis

sucht:

Küchenchef
Ostern bis Anfang Oktober
Zimmermädchen
Mitte Mai bis Anfang Oktober
Küchenbursche
Mitte Mai bis Anfang Oktober
Lingeriemädchen
Mitte Mai bis Anfang Oktober

Renoviertes Haus. Offerten mit Lohnansprüchen und üblichen Angaben an die Direktion. Evtl. Anfragen Telefon (041) 82114.

Hotel Bellavista, Arosa

sucht per 1. März 1963

Sekretärin-Journalführerin

Offerten erbeten an die Direktion.

Etagengouvernante

für Stadthotel gesucht. Jüngere Bewerberinnen be- lieben Offerten zu machen unter Chiffre EG 1404 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Villars-Palace Villars-sur-Ollon

cherche pour la saison d'été 1963:

aides-femmes de chambre
femmes de chambre
pour les employés
gouvernante d'office
gouvernante d'économat-fruiterie
cuisinière pour le café
employés pour la cafétéria
(homme ou femme)
chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang
garçons d'office
garçons de cuisine
repasseuses-calandreuses
lingères
jardinier
garçon
pour la piscine et le tennis

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

GrandHotel Europe, Luzern

sucht für lange Sommersaison (anfangs April bis Oktober) bei überdurchschnittlichem Verdienst:

- I. Kassier**
sprachkundig, guter Korrespondent
- Journalführer**
- Chasseur**
(englisch)
- Demi-Chef de rang**
(englisch)
- Commis de rang**
- Saucier**
- Commis de cuisine**
- Köchin**
nach Übereinkunft, Jahresstelle
- Etagenportiers**
- Zimmermädchen**
- I. Glätterin**
- Wäscher(in)**
- Lingeriemädchen**
- Gouvernante-Tournante**
- I. Kaffeeköchin**
- Hilfs-Kaffeeköchin**
- Küchenmädchen**

Offerten sind an die Direktion zu richten.

Junges, gepflegtes, freundliches Mädchen als

Saaltöchter

(auch Anfängerin) für Mitte März gesucht. Sprachkenntnisse erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Jahresstelle. Park-Hotel Sonnenhof, Vaduz FL. Telefon (075) 2 11 92.

Gesucht in Jahresstelle

Anfangs-Saaltöchter

mit angenehmem, aufgeschlossenem Charakter. Handgeschriebene Offerten an Hotel Neues Schloss, Zürich.

Gesucht nach Lugano

in mittleres gepflegtes Hotel für Saison bis Mitte November ab 1. März oder nach Übereinkunft:

Saalpraktikantin Anfangszimmermädchen Küchenbursche

Arbeits- und Freizeit geregelt. 3 Wochen bezahlte Ferien pro Jahr. Offerten mit Zeugniskopien, Photo sind zu richten an Hotel Boldt, Castagnola TI.

Hotel Saratz

Pontresina

sucht für Sommersaison:

- Sekretärin**
- Kondukteur**
- Nachtportier**
- Etagengouvernante**
- Zimmermädchen**
- Saalkellner**
- Saaltöchter**
- Commis de rang**
- Chef Patissier**
- Commis Patissier**
- Gardemanger**
- Commis de cuisine**
- Officegouvernante**
- Officemädchen**
- Gouvernante**
(für Keller/Kontrolle)
- Bademeister**
(Student)

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Photo erbeten an G. P. Saratz, Hotel Saratz, Pontresina.

Wir suchen

zur Vervollständigung unserer Kochbrigade

Commis de cuisine

per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit den nötigen Unterlagen erbeten an die Direktion Restaurant Steinenpick, Claragraben 84, Basel.

Steinenpick

Wir suchen für unsere neue Conti-Bar, direkt am Hauptbahnhof SBB Basel gelegen, eine versierte

Barmaid

sowie eine

Bar-Lehrtochter

Eintritt nach Übereinkunft, spätestens aber am 3. April 1963. Offerten mit Photo und Zeugnisschriften an F. Escher-Schilde, Hotel Continental, Centralbahnplatz 6, Basel.

Restaurant und Dancing auf dem Platz Zürich

sucht in Jahresstellen:

- Küchenchef**
zu kleiner Brigade. Strebsamem Chef de partie ist Gelegenheit geboten, den Posten zu übernehmen
- Entremetier**
- Commis Gardemanger**
- Chef de service**
für sofort oder nach Übereinkunft
- Barmaid**
für Dancingbar
- Dancingkellner**
- Restaurationstochter**
für Snackbar
- Buffetöchter oder -bursche**
- Officebursche**
- Casserolier**
- Nachtputzer**
(sauber, zuverlässig)

Offerten unter Chiffre RD 1320 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Münchnerhof Ristorante Pizza Basel

suchen per sofort in Jahresstelle:

- Buffetöchter**
- Buffet-Kellerbursche**
- Allgemeingouvernante**
- Koch**
(versiert für italienische Spezialitäten)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion.

Auf 1. April nach Biel gewandte, an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Buffetdame oder -tochter

gesucht. Kleineres, modernes Café-Restaurant. Zeitgemässe Entlohnung. Gefl. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Restaurant Pavillon, Biel.

Gesucht ins Engadin

für Sommersaison (Juli / August (evtl. Mitte Juni) bis Mitte September): tüchtiger, jüngerer

Alleinkoch

in mittleres Hotel mit kleiner Restauration. Offerten mit Referenzen unter Chiffre AL 1325 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Telefon (082) 6 72 71.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine Hilfskoch Köchin

in Jahresstellen. Offerten mit Lohnangaben erbeten an Hotel Münzhof, Rorschach. Telefon (071) 4 36 36.

Gesucht in bestrenommiertes Speiserestaurant:

- junger Koch**
(auf Saucierposten)
- Buffetöchter oder -bursche**
- Restaurationstochter**
- Serviertochter**

Geregelte Arbeitszeit und sehr hoher Lohn werden zugesichert. Bitte Offerten an Speiserestaurant Thiergarten, Schaffhausen. Telefon (053) 5 32 88.

Lugano

Gesucht für die Sommersaison

Sekretärin

sprachenkundig, für Réception, Kasse und Telefon. Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Photo an Hotel Aurora, Lugano.

Gesucht zu baldigem Eintritt in vielseitigen Stadtbetrieb

Commis de cuisine

Offerten an Restaurant Wartmann, Winterthur. Telefon (052) 2 60 25.

Grand Hotel Bellevue Gstaad

sucht per Anfang Juni:

- Saucier**
- Gardemanger**
- Commis de cuisine**
- Wäscher(in)**
- Lingeriegehilfin**
- Personalzimmermädchen**
- Chasseur**
- Minigolfkassier**
- Demi-Chef**
- Commis de rang**

Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen sind erbeten an F. Grew B. Direktor.

Hotel im Berner Oberland

(neu renoviert, 86 Betten) sucht für lange Sommersaison (bei Zufriedenheit Engagement für die Wintersaison zugesichert):

- Sekretärin-Praktikantin**
- Chef Saucier**
(Anfangsküchenchef)
- Commis de cuisine**
- Chef de rang**
(Anfangsoberkellner, sprachkundig)
- Demi-Chef**
- Commis de rang**
- Serviertochter**
für Restaurant und Garten
- Lingeriemädchen**

Offerten erbeten unter Chiffre BO 1300 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Genève

On cherche pour grand restaurant de Genève, saison mars/avril à octobre:

chefs de partie commis de cuisine

avec pratique du service de restauration soignée. Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire au Restaurant la Perle du Lac, 128, rue de Lausanne, Genève.

Gesucht auf 1. März in modernes Hotel:

Barmaid Zimmermädchen

Sehr guter Lohn und angenehmes Arbeitsklima. Hotel Dancing Eden, Baden. Telefon (056) 2 75 15.

National-Rialto, Gstaad

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, sprachkundige

Serviertochter

für Tea-Room mit Restaurationsbetrieb. Guter Verdienst. Offerten mit Zeugnisschriften und Bild an F. Burri-Gauch, National-Rialto, Gstaad.

Beatenberg

Hotel Blüemlisalp-Beatrice

sucht für die Sommersaison oder für länger:

- Koch oder Köchin**
- Commis de cuisine**
- Zimmermädchen**
- Saaltöchter oder Kellner**
- Saalpraktikantinnen**
- Officemädchen oder -burschen**
- Küchenburschen oder -mädchen**

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Familie Leuflin-Howald. Telefon (036) 3 01 75.

Veltliner Weinstube

«Zur Alpenluft», Davos-Dorf

sucht auf 1. Juni 1963 tüchtige, sprachkundige

Serviertochter

in Jahresstelle. Offerten an J. Kaufmann.

L'Hôpital de Château-d'Oex

cherche pour date à convenir

aide de cuisine

capable de seconder la cuisinière. Place à l'année. Horaire de travail régulier. Faire offres à la Direction.

Hotel St. Gotthard- Terminus, Luzern

sucht für lange Sommersaison 1963 (April bis Oktober):

- Bureau:**
- Journalführerin / II. Sekretärin**
- Küche:**
- Saucier**
- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Angestelltenkoch oder -köchin**
- Tournant**
- Restaurant und Saal:**
- Chef de rang***
- Demi-Chef***
- Commis de rang***
- Restaurations- und Saaltöchter***
- Buffetöchter**
- I. und II. Kaffeeköchin**
- Halle:**
- Chasseur***
- Etage:**
- Portier***
- Zimmermädchen***
- Zimmermädchen-Tournante**
- Lingerie:**
- Lingeriemädchen**
- Keller:**
- Kellerbursche**
- Office / Küche:**
- Office-/Küchenburschen**
- oder -mädchen**
- *) unbedingt Englisch sprechend

Frühere Angestellte, die wieder auf ihre Posten reflektieren, wollen sich umgehend melden. Offerten mit Photo, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Direktor M. Nützi.

Grand Hotel Vereina Klosters

sucht für Sommersaison 1963 (etwa Mitte Juni bis Anfang September):

- Küche:**
- Chef Entremetier**
- Allein-Patissier**
- Commis de cuisine**
- Etage:**
- Zimmermädchen**
- Hilfszimmermädchen**
- Etagenportier**
- Saal:**
- Demi-Chefs de rang**
- Commis de rang**
- Saalpraktikant**

Bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert. Offerten mit Photo und Zeugniskopien erbeten an die Direktion.

Gesucht in Hotel garni in Bern

tüchtige, sprachkundige

Hausbeamtin

(Gouvernante) als

Stütze des Patrons

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Bewerberinnen, nicht unter 28 Jahren, senden ihre Offerte mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Frau C. Hess-Krebs, Hotel Krebs garni, Genfergasse 8, Bern.

Hotel-Restaurant Wilerbad

(am Sarnersee) sucht für lange Sommersaison (mit Eintritten zwischen März und Juni nach Wunsch):

- Köche**
- Koch-Commis**
- Hotelmetzger-Gardemanger**
- Köchin-Hilfsköchin**
- Officemädchen**
- Küchenmädchen**
- Zimmermädchen**
- Lingeriemädchen**
- Buffetöchter**
- Restaurations- und Saaltöchter**
(möglichst mit engl. Sprachkenntnissen)
- Serviceanfängerinnen**
- Sekretärin-Praktikantin**
(engl. und franz. Sprachkenntnisse erforderlich)
- Sekretärin**
(engl. und franz. Sprachkenntnisse erforderlich)

Anfragen oder Offerten mit eventuellen Gehaltsansprüchen nebst freier Unterkunft und Verpflegung an Hotel Wilerbad, Wilen-Sarnen OW. Telefon (041) 85 12 92.

Gesucht für Sommersaison:

- Portier**
mit Fahrbewilligung
- Zimmermädchen**
- Hausmädchen/Hausbursche**
- Serviertochter**
sprachkundig
- Stütze der Hausfrau**

in neu renoviertes Haus. Offerten gefl. an Familie Rohrbach, Hotel Alpenrose, Kandersteg B.O.

Seehotel du Lac, Weggis

(60 Betten) sucht für Saison April bis Oktober:

Sekretärin
(selbständig)
Chef de cuisine
Commis de cuisine oder Köchin (neben Chef)
Restaurationsstochter (1. April)
Buffetstochter-Anfängerin
Alleinportier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
(näht- und bügelkundig)
I. Saalkellner-Oberkellner oder Obersaaltochter
Saaltochter
(Ablösung Restaurant)
Saalpraktikantinnen
Küchenbursche/Küchenmädchen
Officemädchen

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an O. Bammert.

Gesucht per sofort in altbekanntes Spezialitätenrestaurant in Nähe Zürichs jüngerer

Koch-Saucier

sowie

Commis de cuisine

Gutbezahlte Jahresstelle. Geregeltete Arbeits- und Freizeit. Offerten an Gasthof Rössli, Würenlos AG.

L'hôtel Moreau

(Maison de 1er rang, ouverte toute l'année), propose places stables à collaborateurs Suisses qualifiés:

un chef de service

(pour le bel-étage et les salons)

un chef de service

(premier garçon du bar glacier)

un chef de rang

(à la pâtisserie française)

Offres complètes à Pierre Moreau, 45, av. Léopold-Robert, La Chaux-de-Fonds NE.

In Jahresstelle gesucht, evtl. auch nur für Saison:

Küchenchef
(Jüngerer)
Koch-Pâtissier
Commis de cuisine
Köchin oder Hilfsköchin
Buffetdame / Buffetstochter
Serviertochter
(sprachkundig)
Sekretärin
(evtl. Anfängerin)
Küchenbursche / -mädchen
Tochter für Lingerie und Haus

Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten an Hotel Kurhaus Weissbad AI, Telefon (071) 881 61.

Gesucht für lange Sommersaison:

Alleinportier
Zimmermädchen
Köchin
(neben Chef)
Restauranttochter
(Anfängerin wird angeleitet)
Saaltochter

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Gebr. Reichen, Hotel Kreuz, Oberhofen am Thunersee.

Hotel Friedheim, Weggis

sucht für Sommersaison 1963 (etwa 1. April bis 15. Oktober):

Saaltochter, evtl. Anfängerin
Anfangszimmermädchen
Hausbursche
Küchenmädchen
oder Küchenbursche

Offerten erbeten an Familie A. Zimmermann, Weggis LU.

Gesucht für Sommersaison (Mai bis Oktober):

Sekretärin-Journalführerin
Küchenchef
Saaltochter
Praktikantinnen

Guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten an Hotel Müller, Pontresina.

Gesucht für lange Sommersaison:

Saaltochter
(sprachkundig)
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Officemädchen
Küchenbursche
Küchen-/Gartenbursche
Etagenportier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten an Hotel Montana, Oberhofen am Thunersee.

Bahnhofbuffet, Biel

sucht für März/April:

3-4 Commis de cuisine
Buffetdame oder -tochter
Serviertochter
(für die I. Klasse)
Serviertochter
(für die II. Klasse)

Es handelt sich um gutbezahlte Jahresstellen bei geregelter Arbeitszeit.

Wir suchen mit Eintritt auf 1. April:

Saaltochter
Zimmermädchen
Buffetstochter
Köchin neben Chef

Gefl. Offerten an H. Michel-Kummer, Hotel Baumgarten, Aeschi bei Spiez (Thunersee).

Solbad Rheinfelden

Gesucht für das Verkehrsbureau

Sekretärin

Selbständige Jahresstelle. Kaufmännische und gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch Bedingung. Stellenantritt 15. März oder nach Übereinkunft.
Handschriftliche Bewerbung mit Gehaltsansprüchen an Kur- und Verkehrsverein, Rheinfelden.

Tessin

Gesucht für gepflegtes Restaurant:

2 Serviertochter

Eintritt 1. April, evtl. früher. Offerten erbeten an Ristorante San Rocco, Lugano-Capriano.

Ascona, Hotel Sonnenhof

sucht

Etagenportier

deutschsprechend, sauber und arbeitsfreudig. Sehr guter Verdienst. Eintritt Mitte März, Saison bis Anfang November. Offerten mit Bild an die Direktion.

Strandhotel au Lac Därligen

am Thunersee

sucht für Sommersaison

Restaurationsstochter oder-kellner
Saaltochter
(evtl. Anfängerin)
Portier-Hausbursche
Zimmermädchen
Officemädchen
Küchenbursche

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind erbeten an Strandbad Hotel Du Lac, Därligen am Thunersee. Telefon (036) 311 71.

Tessin

Gesucht in Hotel mit Restaurationsbetrieb für Saison März-November 1963

Alleinköchin oder Alleinkoch
Hilfsköchin
Alleinportier
Alleinzimmermädchen
Saaltochter
Saalpraktikantin
Küchenmädchen
Küchenburschen
Officemädchen
Officiburschen
Alleinlingere

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind zu richten an die Direktion des Hotel Paladina, Pura-Lugano.

Casino, Montreux

Piscine - SnackBar - Tea-Room - Bar-Dancing - Salle de jeux
cherche pour saison (avril à octobre):

cuisinier seul

(snack-bar - piscine)

aide-gouvernante

(place à l'année avec possibilité d'avancement)

sommeliers

(snack-bar - tea-room - dancing)

aide-caviste

nettoyeurs

garçon de cuisine

Offres avec copies de certificats, photos, prétentions de salaire à M. S. Nini, Directeur, Casino de Montreux.

Gesucht nach Luzern in lange Saison, evtl. Jahresstelle, tüchtigen

Oberkellner

(Obersaaltochter)

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Dir. A. Zraggen.

Gstaad

Gesucht in Hotel mit Restaurationsbetrieb für Sommersaison evtl. Jahresstelle, ab 1. April 1963, tüchtiger, sprachkundiger

Küchenchef
Koch oder Köchin
Commis de cuisine
Saaltochter-Kellner
(sprachkundig)
Restaurationsstochter
(sprachkundig)
Buffetstochter, -bursche
Zimmermädchen

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre GG 2454 an die Hotel-Review, Basel 2.

Parkhotel Giessbach

(am Brienersee) sucht noch

Personal

Gesucht per sofort tüchtige

Serviertochter

(evtl. Anfängerin). Guter Verdienst. Geregeltete Arbeitszeit. Sowie auf den 1. April junge

Buffet-Officetochter

Offerten an Familie Mayer, Hotel Kronenhof, Schaffhausen. Telefon (053) 5 66 31.

Gesucht nach Übereinkunft:

Saaltochter

(für Frühstückservice, nur Frühdienst)

Etagenportier

Geregeltete Arbeitszeit.

Hotel Touring, Zürich

Telefon (051) 23 57 55.

Bahnhofbuffet Wil SG

Gesucht in neuzeitlich eingerichteten Betrieb

Vertrauensperson

als Stütze des Patron

Für zuverlässige, tüchtige Mitarbeiterin gutbezahlte Jahresstelle. Schönes Zimmer im Hause, geregelte Arbeitszeit. Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften an Ferd. Schlegel, Bahnhofbuffet, Wil.

Gesucht in Jahresstelle tüchtige, selbständige

Hausbeamtin-Gouvernante

(Vertrauensposten als Stütze des Patrons.) Offerten an Albert Bohner, Hotel Murtenhof, Murten FR.

Hotel Pilatus, Hergiswil NW

(am See)

sucht für kommende Sommersaison:

Küchenchef
2 Commis de cuisine
Buffetdame
Restaurationsstochter
(sprachkundig)
Saaltochter
(sprachkundig)
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Ferner für unsere Sekretärin
Kinderfräulein
(in Privatstelle, zu einem 3-jährigen Kind)

Guter Verdienst. Familiäre Behandlung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Familie J. L. Fuchs, Hotel Pilatus, Hergiswil am See. Telefon (041) 75 15 55.

Hotels Bernerhof und Concordia, Luzern

sucht für lange Sommersaison:

Allgemeingouvernante
Köchinnen
Commis de cuisine
Küchenmädchen
Saalpraktikantin
Nachtportier

Für Schiffsrestaurant auf dem Vierwaldstättersee:

Kellner
Serviertochter
Buffetdamen

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an die Direktion.

Hotel-Restaurant Schützen Steffisburg

bei Thun sucht:

Commis de cuisine Buffetstochter

(auch Anfängerin)

Offerten an Fam. Haueter.

Nous cherchons de suite une deuxième

secrétaire de direction

de langue française, à l'année, place intéressante, év. débutante, mais bonne dactylo. Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la Direction du Grand Hôtel Territet, Montreux.

Hotel du Lac, Gunten

(Thunersee) sucht für Eintritt Anfang / Mitte Mai:

Partiekoch
Kaffeeköchin oder -koch
Saaltochter (auch Anfängerinnen)
Lingeriemädchen
Etagengouvernante
Hausbursche-Hilfsportier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Familie F. Fül, Gunten.

Gesucht per 1. April in mittleres Passantenhotel der Stadt Bern

Hotelpraktikantin-Aide-Gouvernante

Sprachkundige Tochter findet abwechslungsreichen Posten (auch Büro) in lebhaftem Betrieb. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Handschriftprobe an Hotel Kreuz, Bern.

Gesucht freundliche, sprachkundige

Restaurationsstochter

in Erstklassenrestaurant in Thun. Guter Verdienst zugesichert. Eintritt 1. evtl. 15. März. Restaurant Simmenthalerhof, Thun. Telefon (033) 2 23 65.

Gesucht

Alleinkoch

Sehr gute Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Adolf Gertsch, Hotel Merkur, Interlaken, Telefon (036) 21631.



Wir suchen für die Sommersaison 1963 (ab etwa Mitte Juni):

Saucier
Entremetier
Gardemanger
Commis de cuisine

Bei Zufriedenheit lange Wintersaison. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

Gesucht auf Mitte, evtl. Ende März

I. Buffetier
evtl. Buffetdame

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Eiger, Wengen. Telefon (036) 3 41 32.

Gesucht per 1. März 1963

Barmaid

für erstklassiges Cabaret in Zürich. Damen, die schon in solchen Betrieben gearbeitet haben, erhalten den Vorzug. Eilofferten unter Chiffre GC 1095 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Berghotel Schatzalp, Davos
sucht in Jahresstelle

Sekretärin

für Korrespondenz, Journal und Kasse. Eintritt etwa Anfang Mai. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Kurhaus, modern eingerichtet, sucht für die Zeit vom 15. Mai bis 30. September 1963

Patissier

Selbständig, mit gutem Süßspeisen-Répertoire. Salär nach Übereinkunft. Offerten bitte unter Chiffre PA 1112 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Internationales Speiserestaurant sucht

Küchenchef

(Ehepaar) mit eigenem Wirtepatent. Später evtl. Übernahme auf eigene Rechnung. Offerten unter Chiffre SA 5290 A an Schweizer Annoncen AG., ASSA, Aarau.

Gesucht nach Ascona TI:

Büglerin
Angestellten-
zimmermädchen
Kinder mädchen

Offerten an H. Diggelmann, Hotel Europe au Lac, Ascona

Gesucht wird auf den 15. Februar 1963

Buffetochter-
Barmaid

für gutes Speiserestaurant im Zentrum der Stadt Zug. Offerten unter Chiffre BS 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Stadthof, Bern

Gesucht:

Nachtportier
Chasseur
Commis de cuisine
Zimmermädchen

Stellenanträge nach Vereinbarung. Offerten unter Beilage von Zeugniskopien an Rud. Homberger, Hotel Stadthof, Bern.

A giovane volonteroso, con alcune conoscenze linguistiche offriamo il posto di

Portiere

da metà Marzo a tutto Ottobre. Forte guadagno assicurato a persona premurosa e puntale. Intenso passaggio automobilistico. Offerte a Hotel de la Poste, Ambri-Piotta TI (sulla strada internazionale del S. Gottardo).

Gesucht auf Anfang März oder nach Übereinkunft: tüchtiges, sauberes

Zimmermädchen
Buffetochter

Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugnissen und Bild an W. Jenzer-Aeschlimann, Gasthof zum Ochsen, Arlesheim. Telefon (061) 82 68 52.

Gesucht tüchtiger

Küchenchef

in mittelgrossen Betrieb. A-la-carte-Kenntnisse erforderlich. Offerten unter Chiffre KF 2524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nach Interlaken gesucht
(auf 1. März 1963) eine saubere, willige

Tochter für Küche

welche Gelegenheit hat, das Kochen zu erlernen. Guter Lohn sowie geregelte Freizeit. Bitte Offerten mit Bild an Familie H. Schätter, Hotel Flora, Interlaken B.O.

Gesucht per sofort in modernen und sehr lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb der Stadt Bern:

tüchtiges

Bürofräulein

sprachenkundig und erfahren, für Réception, Telefon und allgemeine Büroarbeiten,

Aide-Gouvernante

für Economat und Office

erfahrenes

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopie, Photo und Lohnansprüchen an Hotel Volkshaus in Bern, Telefon (031) 3 85 91.

Tessin

Gesundheitshalber abzugeben in Bellinzona TI an fachkundige Person

gut eingeführtes
Restaurant

im Zentrum der Stadt gelegen. Offerten unter Chiffre Q 23210 Bz Publicitas Bellinzona TI.

Hotel-Restaurant Urnerhof
Viuelen

Vierwaldstättersee, Sommersaison April/Mai bis Oktober):

Restaurations-
tochter/-kellner

(sprachkundig)
Bureaupraktikant(in)
junger Patissier
Zimmermädchen
Buffetochter
oder Schankburschen
Officemädchen und -bursche
Lingeriemädchen
(Deutsch sprechend)

Angenehmes Arbeitsklima. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen erbeten. Telefon (044) 2 18 35.

Für sofort gesucht tüchtige

Restaurations-
tochter

für Buffet de la Gare, Montreux. Sehr guter Verdienst, Französischkenntnisse unerlässlich. Telefon (021) 6 25 63.

Gesucht auf den 1. April oder nach Vereinbarung nette, tüchtige

Serviertochter

sprachenkundig, Alter 20 bis 30 Jahre, in gutes, bestbekanntes Hotel-Restaurant. Sich anmelden bei Antico Albergo Quattrini, Ascona TI.

Gesucht in Jahresstellen:

Buffetochter
Lingeriemädchen

Offerten an
Café-Restaurant Aarhof, Olten

Wir suchen

Gouvernante-
Tournante

eventuell kommt auch Anfängerin in Frage. Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Hotel International, Basel 1.

Hotel International

'Je cherche pour la saison fin mars à fin octobre (débutantes acceptées)

femmes de chambre

stylées

Offres avec certificats et photos à Hôtel-pension Beau-Site, Corseaux sur Vevey VD.

Gesucht wird auf Frühjahr 1963 tüchtige

Köchin oder Koch

in neuereingerichtete Küche. Gutes Hilfspersonal vorhanden. Hoher Lohn, geregelte Freizeit. Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Gehaltsansprüchen. Hotel und Restaurant Linde, Einsiedeln. Familie Hugo Kälin-Bruhlin, Telefon (055) 6 17 20.

Gesucht in Jahresstelle jüngerer, freundlicher und selbständiger

Portier-Concierge

für Empfang und Nachtdienst, in mittleres Passantenhotel. Gute Kenntnisse der franz. und engl. Sprache erforderlich. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an Th. Kessi, Hotel Schlüssel, Biel.

Lugano

Wir suchen für die Saison vom 1. April bis Ende Oktober

Zimmermädchen

(Mithilfe im Saalservice). Offerten erbeten an Hotel Terrasse, Lugano.

Hotel Weisses Kreuz
Interlaken

sucht für lange Sommersaison:

Sekretärin

Restaurations-
tochter

(für Parterrestaurant)

Etagenportier

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an Familie Bieri, Hotel Weisses Kreuz, Interlaken.

Tessin

Gesucht für lange Sommersaison (März bis Ende Oktober):

Alleinkoch

(selbständig, in Haus mit Restaurationsbetrieb, gut-eingerichtete, moderne Küche)

Zimmermädchen

Buffet-Lehrtochter

(nicht unter 18 Jahren)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsanspruch erbeten an L. Meier, Hotel Camella, Brissago TI.

Hotel-Restaurant National, Bern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Gouvernante-
Hausbeamtin
Portier

(zuverlässig und sprachkundig)

Restaurations-
tochter
und -kellner

(flambiergewandt)

Gutbezahlte Jahresstellen, geregelte Arbeitszeit. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Geschäftsleitung.

Bad-Hotel Bären, Baden

sucht für vielseitigen Posten jüngerer

Aide-Directrice

(Jahresstelle), Eintritt nach Übereinkunft, gute Entlohnung. Offerten mit Ausweisen und Bild an Familie K. Gugolz.

Gesucht in den Tessin:

Alleinkoch/Köchin
Zimmermädchen

Schriftliche Offerten an Hotel Rivabella, Morcote TI.

Zur Kittenmühle

sucht per sofort oder später:

Gouvernante
Buffetdame

1-2 Serviertöchter

Commis de cuisine

Sous-chef /

Chef-Stellvertreter

Entremetier

Junge Kräfte, welche Freude haben, sich in fortschrittlichem Unternehmen weiterzubilden, finden zeitgemässe Entlohnung, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima. Offerten mit Photo, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen an H. Guhl, Kittenmühle, Herrliberg.

Gepflegter Landgasthof, Nähe Bern, bietet einem fachtüchtigen

Küchenchef

(Alleinkoch). Gute Jahresstelle bei hohem Lohn. Geregelte Arbeits- und Freizeit, Ferien. (Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.) Eintritt 1. / 15. März oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre L 9206 Y an Publicitas Bern.

Gesucht nach Zürich in grosses Gartenrestaurant für die Sommersaison 1963 tüchtiger, gewandter, in allen Sparten versierter

Chef de service /
Geschäftsführer

Gef. Offerten unter Chiffre SG 1376 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft zwei nette, gepflegte

Serviertöchter

Deutsch und Französisch sprechend, die Freude an einem lebhaften Betrieb und einem gepflegten Service haben. Alter 18 bis 30 Jahre. Wir bieten: hohen Verdienst und fortschrittliche soziale Verhältnisse. Nähere Auskunft erhalten Sie im Bureau der Tea-Rooms «Rendez-vous» / «Domino» / «Sansibar», Schwarztorstrasse 11, Bern. Telefon während Bureaustunde (031) 45 50 52.

Gesucht

Masseur

(evtl. Ehepaar betr. Mithilfe) in Sauna nach Basel. Offerten unter Chiffre E 6377 Q an Publicitas AG., Basel.

Garten-Hotel, Winterthur

sucht in Jahresstellen:

Demi-Chef
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Hallen-Chasseur
I. Lingère

Eintritt nach Übereinkunft. Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen an Garten-Hotel, Inh. G. Sommer, Winterthur.

Per 1. März oder nach Übereinkunft junger.

Koch

neben Chef gesucht. Guter Lohn und geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Lohnangaben an W. Messerli, Hotel Krebs, Grenchen. Telefon (065) 8 74 61.

Neues Hotel Griching
Leukerbad

sucht nach Übereinkunft:

Sekretärin
2 Saaltöchter
Saalpraktikantin
Hilfzimmermädchen
Koch-Commis

Ferner: Küchenchef
Commis de cuisine
(Eintritt 1. April)

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion.



**Villars-Palace
Villars-sur-Ollon**

cherche pour la saison d'été 1963:

**chefs de partie
commis de partie
commis-pâtissier
boucher**

Faire offre avec copies de certificats et photo à M. H. Dessibourg, chef de cuisine, Villars-Palace.

**Grand Hotel Vereina
Klosters**

sucht für Sommersaison 1963 (etwa Mitte Juni bis Anfang September):

**Etagengouvernante
Officegouvernante
Hilfsgouvernante
Büropraktikant
Kaffeeköchin
Buffettochter
Office- und
Personalzimmermädchen**

Bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert. Offerten mit Photo und Zeugniskopien erbeten an die Direktion.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Buchhalterin

zur selbständigen Führung der Hauptbuchhaltung (System Ruf-Intromat). Bewerberinnen mit einigen Jahren Praxis erhalten den Vorzug. Fremdsprachenkenntnisse (Französisch und Englisch mündlich) erwünscht, aber nicht Bedingung. Dauerstelle (intern oder extern) mit guten Bedingungen. Eilofferten erbeten an Klinik Hirslanden, Witellikerstrasse 40, Zürich 8.

Gesucht nach Zürich tüchtige

**Gouvernante
Hausbeamtin**

Vieleältige, selbständige Posten, Eintritt März/Mai. Offerten sind erbeten unter Chiffre GH 1375 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel de la Paix in Luzern
sucht in Jahresstellen:**

Hausbursche-Anfangsportier
(deutsch sprechend)
**Commis de cuisine
Buffettochter**

**Hotel Schweizerhof, Zürich
sucht:**

**Chef de rang
Commis de rang
Näherin
Kaffeeköchin**

Davos

Gesucht zum Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstelle tüchtige, sprachenkundige

Hotelsekretärin

(«Anker»-Buchungsautomat) für Réception, Korrespondenz, Kassawesen, Stütze der Direktion. Offerten an Hotel Terminus, Davos-Platz. Dir. M. Hausammann.

In modernes Kleinhotel am Luganensee

Mitarbeiterin

gesucht. Eventuelle Übergabe in Pacht. Günstiger Zins. Fähigkeitsausweis nötig. Teilweise Inventarübernahme. Nötiges Kapital 40000 Fr. Offerten erbeten unter Chiffre MG 1296 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Buffet de la Gare CFF
Neuchâtel**

cherche:

**chef de service
chef de partie entremetier
2 aides de buffet
commis de cuisine**

Offres à H. Vock, téléphone (038) 5 48 53.

Gesucht für Sommersaison (März bis Oktober):

Saaltochter
(auch Anfängerin)
**Alleinportier
Officemädchen
Küchenmädchen
Küchenburschen**

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an H. Mosimann, Hotel Krone, Spiez (Thunersee).

LUGANO

Wir suchen noch weitere Angestellte:

I. Chef de rang
(fach- und sprachenkundig)
**Demi-Chef de rang
Commis de rang
Hilfsportier
Hoteltgärtner**

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Montefiore, Lugano-Aldesago (Bré).

Gesucht in Restaurationsbetrieb, Zürich 1

**Hausbeamtin/
Chef de Service-Ablösung**

als Aide du patron, Schweizerin, Italienisch und Deutsch sprechend, Schreibmaschinenkenntnisse, Vertrauensperson. Ferner suchen wir eine zuverlässige

Buffetdame oder -tochter
(evtl. Freitageablösung)

Anfragen sind erbeten vormittags von 9-11 Uhr unter (051) 23 28 42 oder abends von 19-20 Uhr unter (051) 24 86 11.

**Hotel Matterhornblick
Zermatt**

sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt etwa am 28. Mai 1963:

Saaltöchter (sprachgewandt)
Zimmermädchen (Mithilfe im Service)
Officemädchen
(automatische Maschine)
Küchenburschen
Lingere
(automatische Waschmaschine)

Es handelt sich um gutbezahlte Stellen. Offerten an die Direktion.

**Landgasthof
Riehen bei Basel**

sucht in Jahresstelle:

**Commis de cuisine
Serviertochter
Buffettochter**
jüngeres Mädchen zu Kleinkind

als Aushilfe während der MUBA 1963:

**Aushilfskoch
Serviertochter
Kellner**

Kost und Logis im Hause. Anfragen sind zu richten an A. Egli, Telefon (061) 51 28 93.

Gesucht auf Ende März / Anfang April jüngeren zuverlässigen

**Alleinkoch oder
Köchin**

in Hotel mit etwa 30 Betten und Restauration. Bei Einigung evtl. Jahresstelle. Geboten wird angenehmes Arbeitsklima und gute Behandlung (Schwimmbad vorhanden). Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Post, Locarno-Monti.
Dasselbst gesucht ehrliche, nette, sprachenkundige

Serviertochter

Guter Verdienst.

Für grosses, modern eingerichtetes alkoholfreies Restaurant in der Ostschweiz suchen wir

Leiterin

Verlangt wird praktische Erfahrung, Organisationsgabe, Umsicht. Geboten wird selbständige, interessante Stellung, gute Arbeitsbedingungen. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisschriften und Angabe des Lohnanspruchs unter Chiffre LN 1330 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Kongresshaus
Schützengarten**

Spezialitätenrestaurant

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

**2 Chefs de partie
Commis de cuisine**

Offerten erbeten an G. Marugg, Kongresshaus Schützengarten, St. Gallen. Telefon (071) 24 71 71.

Suche für sofort jungen

Koch

sowie

Buffettochter

(auch Anfängerin)

Restaurant Exil, Basel. Telefon (061) 38 47 88.

Gesucht nach Zürich

Chef de réception

(Jahresstelle). Offerten unter Chiffre FR 1403 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Waldrand, Lenk
sucht für kommende Sommersaison:**

Saaltochter (sprachenkundig)
Zimmermädchen
(tüchtiges)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Steiner-Loeffel.

Lugano

Erstklasshotel sucht auf Ende März:

jüngern, tüchtigen

**Entremetier
3 Commis de rang**

Offerten unter Chiffre LU 1478 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In hübsche Bar, neben tüchtige, versierte Barmaid, suchen wir junge, freundliche

Barlehrtochter

die Freude hätte, während einiger Monate den Barbetrieb kennenzulernen. Offerten an Hotel Hochhaus Linde, Baden, Telefon (056) 2 53 85.

Derby Hotel, Wil

sucht für Dauphin-Restaurant Français (im 6. Stock) bestausgewiesenen

Chef de rang

Bei Eignung Dauerstelle. Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit, angenehme Arbeitsbedingungen. Pensionskasse. Offerten an Armin Strässle, Derby Hotel, Wil SG.

**Hotel St. Gotthard-Terminus
Luzern**

sucht zu möglichst baldigem Eintritt tüchtige, sprachengewandte, im Umgang mit Reisebureaux versierte

I. Sekretärin

die an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Direktor M. Nützi.

Gesucht auf 1. März oder nach Vereinbarung:

**Buffettochter
Saaltochter
Hilfsköchin**

Hotel Müller, Schaffhausen (Rheinfall).

**La Rôtisserie Moreau à
La Chaux-de-Fonds**

offre place intéressante et stable à

**commis de rang
demi-chef de rang**

Faire offre complète à Pierre Moreau, 45, av. Léopold-Robert, La Chaux-de-Fonds.

Wir suchen!

Nach langjähriger, sehr erfolgreicher Mitarbeit verlässt uns unser Küchenchef, um eine verantwortungsvolle neue Aufgabe zu übernehmen. Wir suchen daher für unsere eine Essbar, Passantenrestaurant, Rotisserie, Französisches Restaurant, Bankett- und Traiteurdienst umfassende Grossküche

Küchenchef

der folgende Voraussetzungen mitbringen sollte: gründliche, systematische, vielseitige Ausbildung. Bereitschaft, sich weiter auszubilden, u.a. durch den Besuch von Fach-, Personalführungs-, Materialkursen;

natürliche Autorität und Zivilcourage, die befähigt, eine Brigade von etwa 30 gelernten Mitarbeitern und etwa 30 angeleiteten Kräften mit Sicherheit zu führen;

Fähigkeit, sich in einem grossen Team (über 200 Angestellte) einzuordnen und das Streben aller auf ein gemeinsames Ziel auszurichten;

den Willen unsere Bemühungen nach moderner Betriebsorganisation und fortschrittlichem Angebot zu unterstützen.

Integrität, Sprachkenntnisse, gute Gesundheit. Idealalter zwischen 32 und 45 Jahren. Eintritt: April/Mai/Juni.

Es handelt sich um eine der vielseitigsten und anspruchsvollsten Chefstellen, die entsprechend honoriert wird. Fortschrittliche Arbeitsverhältnisse und modernste Hilfsmittel sind eine Selbstverständlichkeit.

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen, Lebenslauf, lückenlosen Zeugnisschriften, Photo, Handschriftprobe an



Dreikönigshaus, z.Hd. von Herrn Dir. E. Wartmann, Beethovenstrasse 32, Zürich 2.

Gesucht in Jahresstelle

Commis de cuisine

in kleinere Brigade. Heile, gut eingerichtete Küche. Gutbezahlte Stelle. Geregelte Arbeitszeit. Offerten an Restaurant Grüner Heinrich, Basel (beim Marktplatz).

Gesucht in Jahresstelle nach Zürich

Telephonistin

gewandt, sprachenkundig und freundlich; sowie

Bureaupraktikantin

(Schweizerin), sprachenkundig, Verpflichtung 1 Jahr

Offerten sind zu richten an Hotel Stoller, Badenerstr. 357, Zürich.

In modernes Hotel in Zürich gesucht per 1. März oder später:

**Chef de réception
Sekretär / Caissier**

Geboten wird Jahresstelle, sehr guter Lohn bei angenehmer Betriebsatmosphäre, geregelte Arbeits- und Freizeit. Handschriftliche Offerten mit Angabe bisheriger Tätigkeit, Zeugniskopien und Foto unter Chiffre MH 1341 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Vitznauerhof
Vitznau**

sucht mit Eintritt Anfang April und Saisondauer bis Oktober:

**Rôtisseur oder Saucier
Economat-Gouvernante
I. Lingere
Zimmermädchen
2 Saaltöchter
Barmaid**

Offerten erbeten an Familie Keller, zur Zeit Postfach 8, Rigi-Kaltbad.

Arosa

Gesucht für Sommersaison 1963:

**Alleinkoch
Küchenbursche
Officebursche
Zimmermädchen**

Offerten mit Unterlagen erbeten an Hotel Furka, Arosa.

Angleterre

Nous cherchons:

**des filles pour la salle
des filles de chambres
cuisinier pour seconder le chef**

pour notre hôtel sur le bord de mer. Gyllyngdune Hotel, Falmouth (Cornwall, England).

Gesucht für Hotel I. Ranges (220 Zimmer), Monrovia (Liberia):

Chef de cuisine

(allererste Kraft mit Englischkenntnissen und wenn möglich Auslandspraxis)

2 Chefs de partie

Gardemanger

Saucier

Eintritt sobald wie möglich. Hinreise bezahlt, Rückreise nach zwei Jahren vergütet. Offerten an G. Reist, Propr., Tea-Room Capri, Bern.

Per sofort gesucht nach Las Palmas (Kanarische Inseln)

Barmaid

mit guten Umgangsformen. Englisch, Französisch sprechend. Offerten mit Photo an W. Frei, Buchdruckerei, Nussbaumen bei Baden.

Bahnhofbuffet Schwägalp

und angeschlossene Betriebe

Gesucht für lange Sommersaison:

Serviertöchter

Buffetöchter

Koch

Köchin

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Offerten sind zu richten an W. Fischer-Keller, Buffet Santsibahn, Schwägalp.

Gesucht

auf Anfang März oder nach Übereinkunft, tüchtige und selbständige

Köchin

in einfach geführte Küche.

in Restaurant mit Metzgerei. Guter Verdienst, geregelte Freizeit, familiäre Behandlung werden zugesichert. Eigenes Zimmer. Wäsche frei.

Offerten mit Lohnansprüchen richten Sie an Gehr. M. und A. Gimm, Restaurant und Metzgerei zur Linde, Mellingen AG. Telefon (056) 3 34 19.

Poste de

Barmaid

est à repourvoir.

Entrée de suite ou date à convenir.

Faire offres au

Restaurant Cave Neuchâtoise, Neuchâtel Terreaux 7.

Hotel-Restaurant Halbinsel Au, Au ZH

sucht für lange Saison (Ende Oktober)

Eintritt 1. März:

Restaurationstochter

(gepfl. Speisesservice)

Eintritt 1. April:

Chef de service

evtl. Oberkellner

2 Restaurationstöchter

Buffetochter

2 Commis de cuisine

Köchin für Kalte Küche

2 Küchenburschen

Zeitgemässer Lohn und Sozialleistungen. Moderne Angestelltenzimmer. Offerten an Hotel Halbinsel Au, Au ZH, Tel. (051) 95 6008.

Gesucht nach Winterthur

in Jahresstellen: erfahrene, tüchtige

Buffetdame-Gouvernante

sowie freundliche, seriöse, tüchtige

Serviertochter

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Zeugniskopien erbeten an Alkoholfreies Restaurant Erlenhof, Winterthur. Telefon (052) 2 11 57.

Gesucht ins neue Restaurant Terminus:

Buffetochter Kindermädchen

Jahresstellen. Offerten erbeten an E. Grubenmann, Neuhausen am Rheinfall.

Insel Rhodos (Griechenland)

Grand Hotel

Für neuerbautes Luxushotel (400 Betten)

werden gesucht:

Chefkontrolleur und Küchenchef

(mit oder ohne eigene Brigade) vom 15. März bis 15. November 1963.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an das Grand Hotel (Direktion) Rhodos, (Griechenland).

Reisebüro auf dem Platze Bern

sucht zuverlässigen, sprachenkundigen und einsatzfreudigen

Angestellten als Interpret

für den Empfang der überseeischen Kundschaft und deren Betreuung. Ganzjahresstelle. Interessenten für diesen selbständigen und interessanten Posten belieben sich unverzüglich anzumelden unter Beifügung einer Photo unter Chiffre M 120 240 Y an Publicitas Bern.

Gesucht auf 1. oder 15. März

Küchenchef- Alleinkoch

(Jahresstelle), 2 Lehrlinge im 3. Halbjahr, bzw. im 5. Halbjahr, sehr gute Hilfen. Sehr interessanter, abwechslungsreicher Posten für jüngere initiativen Mann. Viel à-la-carte-Küche. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel-Restaurant Fricktalerhot, Sisseln AG.

Wir suchen für gutgehenden Brauerei-Restaurantsbetrieb in schöner Lage Südtirols tüchtigen

Gerant

(eventuell Ehepaar)

in Dauerstellung. Es kommen nur bestausgewiesene Bewerber mit entsprechender Erfahrung in allen Sparten wie Küche, Keller, Service, Einkauf usw. in Frage.

Umgangssprachen Deutsch und Italienisch. Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre GT 1337 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige, zuverlässige

Köchin evtl. Koch

in gutgeführten Landgasthof mit Metzgerei. Offerten an Louis Meier, Gasthof zum Frohsinn, Sirmach TG. Telefon (073) 4 52 13.

Hotel Balances, Luzern

sucht für die Sommersaison:

Winebutler (3. Oberkellner)

Commis de rang

Stütze der Generalgouvernante

Etagenportiers

Zimmermädchen-Tournante

Stopferin

Chef de garde

Commis de cuisine

Kondukteur

Chasseur

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Chef de rang and commis chef de rang

(Austrian, German, or French) required from early April to Mid-October. Applicants must be over 21 years of age with three years experience and also be able to speak English. Apply in writing with full details enclosing copy certificates to Manager, St. George's Hotel, Llandudno (North Wales).

Für unser neu erstelltes Hotel (40 Betten)
suchen wir ab ca 1. April für die Dauer der Sommersaison

Koch oder Köchin (Pensionäre, wenig à-la-Carte)

Küchen-Hausbursche

Barmaid oder Barkellner

2 Saaltöchter

Etagen-Lingeriegouvernante

(gesetzten Alters bevorzugt)

Zimmermädchen

Schriftliche Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an Hotel-Bar «La Pergola» Caslana am Luganersee.

Nile Hilton, Cairo

(800 beds) requires starting April highly experienced

Maître d'hôtel

best qualified

Head Waiters

Applications with references and photo to be send: Kochergasse 5, Bern, Telephone (031) 2 45 81.

La cité touristique

Riviera Beach Club - Côte d'Azur, France

cherche:

commis de cuisine

commis débarrasseurs

commis de bar, vaisseliers

ayant des connaissances de français. Date d'entrée 15. 5. 1963. Faire offre avec prétention de salaire, certificats et photos: F. Faure - Riviera Beach Club - Giens (Var) France.



Gesucht für die Sommersaison 1963 oder in Jahresstelle (Eintritt März-April 1963)

Gouvernante

Buffetdame (Schichtbetrieb)

Buffetöchter

Buffetanfängerinnen

Entremetier

Pâtissier

Commis de cuisine

Serviertöchter

Casserolier, Officepersonal

Zuschriften unter Beilage der üblichen Unterlagen erbiten wir an J. Guyer-Pfister Bahnhofbuffet Rapperswil am Zürichsee Telefon (055) 2 04 32

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft initiativer

Direktions-Assistent oder Geranten-Ehepaar

(mit Fähigkeitsausweis)

zur Leitung einer bekannten, ideellen

Auslandschweizer-Institution

Moderner Hotel- und Pensionsbetrieb (100 Betten in verschiedenen neuzeitlich eingerichteten Gebäulichkeiten und grosses Areal mit eigener Landwirtschaft).

Deutsch und Französisch, evtl. Englisch in Wort und Schrift (Auslandspraxis erwünscht), gute kaufmännische und organisatorische Begabung und buchhalterische Kenntnisse. Sehr gut bezahlte entwicklungsfähige Vertrauens- und Dauerstelle mit freier Station und schöner Wohngelegenheit.

Bewerber, die auf Grund ihrer bisherigen Tätigkeit sich berufen fühlen, einer vielseitigen, interessanten Institution mit Gästen aus aller Welt vorzustehen und eine gemütliche Atmosphäre zu verwirklichen vermögen, wollen ihre handschriftliche Offerte mit Lebenslauf, Referenzen, Foto und Lohnansprüchen richten unter Chiffre 20549 LK an Publicitas, Zürich 1.

Mehrregionen-Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe

Abgeschlossen am 13. Februar 1963 zwischen dem Schweizer Hotelier-Verein (Basel), für seine dem Gesamtarbeitsvertrag unterstellten Mitglieder dem Schweiz. Wirtverein (Zürich), für seine dem Gesamtarbeitsvertrag unterstellten Sektionen der Arbeitsgemeinschaft der Vereinigung alkoholfreier Betriebe (Zürich), für die ihr angeschlossenen Organisationen

einerseits

der Union Helvetia, Schweiz. Zentralverband der Hotel- und Restaurant-Angestellten (Luzern), für sich und die ihr angeschlossenen Zweigvereine (Schweiz, Kochverband und Schweiz. Bedienungspersonalverband)

andererseits

I. Geltungsbereich

§ 1

Örtlicher und persönlicher Geltungsbereich

1) Dieser Vertrag gilt für die Kantone Aargau, Appenzel A. Rh. und I. Rh., Basel-Land, Freiburg, Glarus, Graubünden, Luzern (ohne Stadtgemeinde Luzern), Nidwalden, Obwalden, Schaffhausen (ohne Stadtgemeinde Schaffhausen), Schwyz, Solothurn, Thurgau, Uri, Wallis und Zug.

2) Er findet Anwendung auf alle den kantonalen Wirtschaftsgesetzen unterstellten patentpflichtigen Gastbetriebe, bewilligungspflichtigen Pensionen und Kostgebereien, soweit deren Inhaber Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins, des Schweiz. Wirtverein oder der Arbeitsgemeinschaft der Vereinigung alkoholfreier Betriebe sind, und auf die in diesen Betrieben beschäftigten Arbeitnehmer, die der Union Helvetia als Mitglieder angeschlossenen sind.

3) Dem Vertrag unterstehen nicht:

- Familienmitglieder der Betriebsinhaber
- Betriebsleiter (Direktoren, Geranten usw.) und deren Familienmitglieder
- Lehrlinge im Sinne des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung
- Arbeitnehmer, die ausschliesslich oder überwiegend in einem Nebenbetrieb oder im Haushalt beschäftigt sind
- Musiker und Artisten.

II. Anstellung und Kündigung

§ 2

Ausbildungspersonal

1) Ausbildungspersonal (Volontäre und Praktikanten) darf in der gleichen Betriebsabteilung nicht länger als 6 Monate beschäftigt werden, sofern es einen vom Berufsbildungsgesetz anerkannten Beruf ausübt. Hierunter fallen nicht die gemäss internationalen Stagiaires-Abkommen beschäftigten Personen.

2) Das Arbeitszeugnis hat zum Ausdruck zu bringen, dass es sich um ein Volontariat oder Praktikum handelt.

§ 3

Probezeit

1) Vorbehaltlich anderer schriftlicher Abmachungen gelten die ersten 14 Tage des Dienstverhältnisses als Probezeit, während der es jeder Dienstvertragspartei freisteht, unter Einhaltung einer Frist von drei Tagen auf einen beliebigen Tag zu kündigen. Diese Kündigung kann letztmals am 14. Tage der Probezeit ausgesprochen werden und muss spätestens an diesem Tag im Besitze des Vertragspartners sein.

2) Für Dienstverhältnisse, die zum Voraus auf eine bestimmte Zeit abgeschlossen werden, gilt eine Probezeit nur, wenn sie zwischen den Vertragsparteien ausdrücklich vereinbart wird.

§ 4

Kündigungsfristen

1) Nach Ablauf der Probezeit, wo eine solche nicht wegbedungen wurde, und auch im langjährigen Dienstverhältnis gelten folgende Kündigungsfristen:

- für Chefpersonal und Personen in verantwortlicher Stellung, wie Küchenchef, Alleinkoch, Chefköchin, Oberkellner, Chef de service, Obersaaltochter, Barman und Barmaid allein oder mit unterstelltem Personal, Concierge, Kellermeister, Governante, Buffetdame sowie für Büropersonal

ein Monat am Ende des der Kündigung folgenden Monats

b) für das übrige Personal:

14 Tage, und zwar auf den 15. oder auf das Ende eines Monats.

2) Der Vertragspartner muss die Kündigung vor Beginn der Kündigungsfrist erhalten.

3) Durch schriftliche Vereinbarung können die Kündigungsfristen gemäss Absatz 1 verlängert werden; die Frist muss jedoch in jedem Fall für das Personal gemäss lit. a) am Ende des Monats, für das übrige Personal am 15. oder am Ende des Monats ablaufen.

4) Für das weibliche Servierpersonal und für Barmaids können für das erste Dienstjahr durch schriftliche Vereinbarung die Kündigungsfristen gemäss Absatz 1 herabgesetzt werden.

5) Für Saisonstellen gelten die in diesem Paragraphen festgelegten Kündigungsbestimmungen, sofern das Dienstverhältnis nicht ausdrücklich als unkündbar für die ganze Dauer der Saison vereinbart wird. Am Ende der Saison ist dem Angestellten der Austrittstag mindestens 7 Tage zum Voraus anzuzeigen.

6) Vorbehalten bleibt die Auflösung des Dienstverhältnisses aus wichtigen Gründen gemäss Art. 352 des Obligationenrechts (OR). Als solche gelten u. a. beim Abschluss des Vertrages oder beim Antritt der Stelle verheimlichte ansteckende Krankheiten und Gebrechen, welche den Dienstpflichtigen bei der Ausübung seines Berufes hindern.

§ 5

Kündigungsbeschränkung

A. Für den Arbeitgeber
1) Die Kündigung des Dienstverhältnisses durch den Arbeitgeber ist untersagt und nichtig:

- bei Krankheit und Unfall während der Dauer der Lohnzahlungspflicht des Arbeitgebers gemäss § 38, Ziffer 2
- in den 4 Wochen vor und nach der Niederkunft
- wegen öffentlich-rechtlicher Verpflichtungen, die einen zeitweiligen Arbeitsunterbruch bedingen
- wegen Zugehörigkeit des Arbeitnehmers zu einem Berufsverband und seiner Betätigung für diesen
- während der vertraglichen Ferien.

2) Der Arbeitgeber darf ein Anstellungsverhältnis nicht wegen schweizerischen Militärdienstes des Arbeitnehmers kündigen. Während des Militärdienstes des Arbeitnehmers und in den auf die Entlassung folgenden 14 Tagen darf das Anstellungsverhältnis vom Arbeitgeber nicht gekündigt werden. Eine trotzdem ausgesprochene Kündigung ist nichtig.

Mit dem Einrücken eines Arbeitnehmers in den Militärdienst steht eine vorher ausgesprochene, noch nicht abgelaufene Kündigung des Anstellungsverhältnisses in ihrem Ablauf während der Dauer des Militärdienstes still und nimmt nach dem Entlassungstage ihren Fortgang. Ist ein gesetzlicher oder vertraglicher Kündigungstermin (z. B. Monatsende) zu beachten und fällt dieser nicht mit dem Ablauf der fortgesetzten Kündigungsfrist zusammen, so verlängert sich diese bis zum nächstmöglichen Kündigungstermin.

Im übrigen gelten die Vorschriften des Bundesgesetzes vom 1. April 1949 über die Beschränkung der Kündigung von Anstellungsverhältnissen bei Militärdiensten.

3) Die Kündigung des Dienstverhältnisses durch den Arbeitnehmer ist untersagt und nichtig:

- für alle Arbeitnehmer während der vertraglichen Ferien
- für Arbeitnehmer, die im Betriebe eine verantwortungsvolle Stellung bekleiden oder deren Austritt aus dem Betrieb eine ernsthafte Störung nach sich ziehen würde:
 - während der ersten 4 Wochen der Krankheit und des Unfalles des Arbeitgebers
 - in den 4 Wochen vor oder nach der Niederkunft der Arbeitnehmerin bzw. der im Betrieb mitarbeitenden Ehefrau des Arbeitgebers
 - während schweizerischen Militärdienstes und der Ferien des Arbeitgebers.
- Bei Meinungsverschiedenheiten und in Härtefällen entscheidet die Aufsichtscommission.

§ 6

Vertragswidrige Auflösung des Dienstverhältnisses

1) Wird ein Dienstverhältnis vertragswidrig aufgelöst, so vertritt der schuldige Teil in einem Konventionalstrafe diese beträgt Fr. 200.—, wenn es sich um Chefpersonal und Personal in verantwortlicher Stellung (§ 4, Ziff. 1, lit. a) und Fr. 100.—, wenn es sich um übriges Personal handelt. Weitergehende zivilrechtliche Ansprüche bleiben vorbehalten.

2) Der Arbeitgeber kann von seinem Personal ein Stundgeld in der Höhe der in Ziff. 1 angeführten Beträge verlangen oder zurückbehalten. In diesem Falle ist der Barlohn am Ende des Kalendermonates auszuzahlen.

3) Werden zur Begründung einer fristlosen Vertragsauflösung wichtige Gründe gemäss Art. 352 OR geltend gemacht, so entscheidet im Streitfall der ordentliche Richter.

III. Rechte und Pflichten des Arbeitnehmers im allgemeinen

§ 7

Koalitionsrecht

Der Arbeitnehmer hat das Recht, sich einer Berufsorganisation anzuschliessen. Aus seiner Zugehörigkeit zu einer Berufsorganisation und der Bestätigung für diese darf ihm kein Nachteil erwachsen, sofern dadurch die vertraglichen Pflichten nicht vernachlässigt werden.

§ 8

Allgemeine Pflichten

1) Der Arbeitnehmer ist verpflichtet, mit Gästen, Vorgesetzten und Untergebenen in korrekter Weise zu verkehren und die ihm übertragenen Arbeiten gewissenhaft auszuführen.

2) Alle Arbeitnehmer haben sich gegenseitig bei ihren dienstlichen Verrichtungen Hilfe zu leisten.

3) Die mit der Personalverpflegung beauftragten Arbeitnehmer haben im Rahmen der vom Arbeitgeber getroffenen Anordnung eine bekömmliche Verpflegung zuzubereiten.

4) Der Arbeitnehmer hat gefundene Gegenstände unverzüglich dem Arbeitgeber abzugeben.

5) Der Arbeitnehmer ist verpflichtet, dem Arbeitgeber beim Empfang seines militärischen Aufgebotes oder bei Abschluss des Dienstvertrages — sofern er bereits im Besitze eines persönlichen Aufgebotes ist — vom bevorstehenden Militärdienst sofort Kenntnis zu geben.

Wenn Militärdienstleistung eines Angestellten Betriebsstörungen hervorruft, kann, so ist dieser auf Begehren des Arbeitgebers gehalten, sich um Dienstverlegung zu bemühen.

§ 9

Unterlassungspflichten

1) Der Arbeitnehmer darf keine Gaben in bar oder in irgendeiner andern Form von den Lieferanten annehmen. Zuwiderhandlungen berechtigen zu fristloser Entlassung.

2) Während der Ferien und der wöchentlichen Ruhezeit darf keine Berufsarbeit zu Erwerbszwecken geleistet werden. Zu widerhandlungen berechtigen zu fristloser Entlassung. Ferner fällt der Anspruch auf Ferienentschädigung für das letzte Dienstjahr dahin; eine bereits ausgerichtete Ferienentschädigung für die Zeit, während der wiederholt gearbeitet wurde, kann zurückgefordert werden.

§ 10

Haftung für Sorgfalt

1) Der Arbeitnehmer hat das ihm vom Arbeitgeber anvertraute Gut mit grösster Sorgfalt zu behandeln. Er ist für den Schaden, den er dem Arbeitgeber absichtlich oder fahrlässig zugefügt, verantwortlich und im Rahmen der Bestimmungen des OR ersatzpflichtig. Eine Kollektivhaftbarkeit des für den Schaden nicht verantwortlichen Personals ist ausgeschlossen.

2) Der Arbeitnehmer hat den Arbeitgeber auf allfällige Schäden oder Mängel, insbesondere an Waren, Mobilien und Maschinen, aufmerksam zu machen.

§ 11

Zeugnis

1) Der Arbeitnehmer kann verlangen, dass ihm der Arbeitgeber ein Zeugnis ausstelle, das sich abschliesslich über die Art und Dauer des Dienstverhältnisses ausspricht.

2) Auf besonderes Verlangen des Arbeitnehmers hat sich das Zeugnis auch über seine Leistungen und sein Verhalten auszuspochen (Art. 342 OR).

3) Das Zeugnis ist möglichst bei Dienstaustritt zu übergeben.

IV. Arbeitszeit, Überzeitschädigung

§ 12

Wöchentliche Höchst Arbeitszeit

1) Die wöchentliche Höchst Arbeitszeit mit Einschluss der Präsenzzeit beträgt

für Köche, Köchinnen und Patissiers *	51 Stunden
für das Bedienungspersonal	60 Stunden
für die übrigen Arbeitnehmer	57 Stunden

2) Die vorstehenden Arbeitszeiten können in Kleinbetrieben um höchstens sechs Stunden in der Woche verlängert werden. Als Kleinbetriebe gelten Betriebe, die ausser dem Betriebsinhaber oder Betriebsleiter nicht mehr als vier Personen, mitarbeitende Familienangehörige eingerechnet, ständig beschäftigt sind.

3) Die wöchentliche Höchst Arbeitszeit gemäss Ziff. 1 kann für höchstens acht Wochen während der Hochsaison, jedoch nicht mehr als zweimal im Jahr, um höchstens sechs Stunden verlängert werden:

- in Betrieben, die das ganze Jahr geöffnet sind, jedoch eine Hochsaison aufweisen (ohne Kleinbetriebe);
- in Betrieben, die nur während bestimmten Jahreszeiten geöffnet sind (ohne Kleinbetriebe).

Als Hochsaison gelten diejenigen Zeitschnitte, während denen am Ort des Betriebes jeweils die Höchstfrequenzen eintreten. Nicht als Hochsaison gelten erhaltene Frequenzen, die vom Fremdenverkehr unabhängig sind.

4) Die Essenszeit ist in den vorstehenden Arbeitszeiten nicht begriffen. Sie beträgt für die Einnahme des vom Betrieb verabfolgten Verpflegung mindestens 1 1/2 Stunden pro Arbeitstag. Die Anordnung der Arbeits- und Essenszeit ist Sache des Betriebsinhabers.

§ 13

Überzeitarbeit

1) Falls zwingende Gründe es rechtfertigen, kann die in § 12 festgesetzte wöchentliche Höchst Arbeitszeit überschritten werden. Diese Überzeitarbeit soll für den einzelnen Arbeitnehmer 20 Stunden im Monat nicht überschreiten und im Kalenderjahr insgesamt nicht mehr als 120 Stunden betragen.

2) Jugendliche unter 18 Jahren sowie Wöchnerinnen während mindestens 6 Wochen vor und nach der Niederkunft dürfen nicht zur Leistung von Überzeitarbeit verpflichtet werden.

§ 14

Überzeitschädigung

1) Wird Überzeitarbeit vom Arbeitgeber oder in dessen Auftrag vom Stellvertreter (auch Chefangestellter) angeordnet oder mit deren Einverständnis geleistet, so ist für diese entweder Ersatzruhe während 4 der Überzeit vorausgehenden oder folgenden Kalenderwochen zu gewähren, oder nachstehende Entschädigung je geleistete Überstunde auszurichten:

- | | |
|--|----------|
| a) Küchenchefs | Fr. 4.50 |
| b) Festentlohntes Personal mit einem Monatslohn von Fr. 500.— und mehr | Fr. 3.50 |
| c) Festentlohntes Personal mit einem Monatslohn von unter Fr. 500.— | Fr. 3.— |
| d) Kochpersonal im Alter bis 22 Jahre | Fr. 2.50 |
| e) Bedienungspersonal, Hilfspersonal und Anfänger | Fr. 2.— |

* Für die Anerkennung als Koch, Köchin oder Patissier ist die Funktion massgebend, die der Arbeitnehmer im Betrieb überwiegend ausübt. Als Köche, Köchinnen oder Patissiers gelten

- Köche, Köchinnen im Ausland anerkannte Berufslehre absolviert haben;
- ausländische Köche, Köchinnen oder Patissiers, die sich über eine gleichwertige Ausbildung im Sinne von lit. a) vorstehend ausweisen können;
- Personen, die im Betrieb regelmässig und in erheblicher Weise Funktionen ausüben, die in den Aufgabebereich eines gelernten Koches, Patissiers oder einer gelernten Köchin fallen. Personen, die neben ihrer Hauptarbeit als Küchenhilfspersonal nur beschränkte Kochfunktionen ausüben, wie z. B. Zubereitung von pommierter Frites, Sandwiches, einfache kalte Platten und dergleichen, gelten nicht als Köche und Köchinnen.

2) Eine monatlich 10 Stunden oder in Saisonbetrieben 15 Stunden übersteigende Überzeitarbeit kann nicht durch Ersatzruhe ausgeglichen werden; sie ist zu den Ansätzen gemäss Abs. 1 mit einem Zuschlag von 50 Rappen pro Stunde zu entschädigen.

3) Der Arbeitnehmer hat die geleistete Überzeitarbeit spätestens am Ende der Woche dem Arbeitgeber oder der von ihm bezeichneten Stelle schriftlich zu melden. Der Arbeitgeber hat dem Arbeitnehmer auf Begehren Meldescheine auszustellen und die Meldestelle zu bezeichnen. Auf Begehren des Arbeitnehmers hat der Arbeitgeber den Empfang der Meldung schriftlich zu bestätigen.

Für nicht ordnungsgemäss gemeldete Überzeitarbeit besteht kein Anspruch auf Ersatzruhe oder Entschädigung.

4) Die Entschädigung für Überzeitarbeit ist mit der ordentlichen Lohnzahlung auszurichten.

5) Dieser Paragraph findet keine Anwendung auf Aushilfen, die im Taglohn entschädigt werden.

V. Ruhezeit

§ 15

1) Die wöchentliche Ruhezeit beträgt 24 aufeinanderfolgende Stunden, die im Anschluss an die Mindestnachtruhezeit zu gewähren ist. Zusammen mit der Nachtruhe hat sie mindestens 33 zusammenhängende Stunden zu betragen. Ausnahmsweise kann im stillschweigenden Einverständnis mit dem Arbeitnehmer diese Gesamtruhezeit um höchstens 2 Stunden reduziert werden.

2) In Kleinbetrieben gemäss § 12, Ziff. 2, kann bei Vorliegen betrieblicher Bedürfnisse ausnahmsweise die wöchentliche Ruhezeit innerhalb von 4 Wochen höchstens zwei Mal auf einen halben Tag herabgesetzt werden. Die dem Ausfall entsprechende Ersatzruhe ist innert zwei Monaten zu gewähren. Als halber Ruhetag gilt die Zeit ab 14 Uhr bis zum Beginn der Nachtruhe, oder eine andere Zeit von mindestens 7 aufeinanderfolgenden Stunden zwischen Ende und Beginn der Nachtruhe.

3) Betriebe, die den Schwankungen der Jahreszeit unterliegen, oder die jährlich nur einmal oder zweimal zu bestimmten Jahreszeiten geöffnet sind, können in der Zeit der Hochsaison, aber nicht mehr als zweimal pro Jahr, die wöchentliche Ruhezeit während höchstens 8 Wochen auf einen halben Tag herabsetzen (Art. 17 des Bundesgesetzes über die wöchentliche Ruhezeit). Bei Inanspruchnahme der Hochsaison ausnahme ist dem Angestellten für den Ruhezeitausfall während der Hochsaison entsprechende Ersatzruhezeit zu gewähren. Während dieser Ersatzruhezeit haben die Berechtigten Anspruch auf freie Verköstigung, Unterkunft, Lohn und Bedienungsgeldanteil gemäss Bedienungsgeld-Ordnung. Für nicht gewährte Verköstigung ist eine Entschädigung gemäss dem jeweiligen AHV-Ansatz (1963: Fr. 4.50 pro Tag) auszurichten. Die Entschädigung für direkt kassierendes Bedienungspersonal bemisst sich im gesamen nach der in § 26, Ziff. 3 dieses Vertrages festgelegten Ferienvergütung.

4) Für nicht kompensierte wöchentliche Ruhezeit besteht kein Anspruch auf Entschädigung, wenn der Arbeitnehmer das Dienstverhältnis vertragswidrig auflöst, oder wenn es der Arbeitgeber aus einem vom Arbeitnehmer verschuldeten wichtigen Grund sofort aufhebt (Art. 352 OR).

5) Die wöchentliche Ruhezeit soll für jeden Arbeitnehmer im Zeitraum eines halben Dienstjahres wenigstens viermal auf einen Sonntag oder anerkannten Feiertag fallen. Diese Vorschrift findet keine Anwendung auf Dienstverhältnisse von weniger als sechsmonatiger Dauer und auf Verpflegungsbetriebe, die ihren Arbeitnehmern zusätzlich zu den in diesem Vertrag festgelegten Ferien 8 bezahlte Feiertage gemäss § 26 gewähren. Die in den Ferienzeit fallenden Sonntage können auf die zu gewährenden Sonn- und Feiertage angerechnet werden. Für jeden während des Dienstjahres gewährten freien Sonn- oder anerkannten Feiertag reduziert sich der zusätzliche Ferienanspruch um einen Tag.

6) Während der Ferien entfällt der Anspruch auf wöchentliche Ruhezeit. Der den Ferien vorangehende Wochenruhetag darf jedoch nicht an diese angerechnet werden.

7) Arbeitnehmer, die vom Betrieb verpflegt werden und nicht in Hausgemeinschaft mit dem Betriebsinhaber leben und die sich während der wöchentlichen Ruhezeit ständig ausserhalb des Betriebes verköstigen, haben für die nicht eingenommenen Mahlzeiten Anspruch auf eine Entschädigung gemäss dem jeweiligen AHV-Ansatz (1963: Fr. 4.50 pro Tag).

Keinen Anspruch auf eine Verköstigungsentchädigung haben direkt kassierende weibliche sowie ledige männliche Bedienungsgestellte ohne gesetzliche Berufslehre. Gelernten Kellnern werden gleichgestellt Köche mit abgeschlossener Berufslehre und mindestens einjähriger Praxis im Kellnerberuf. Kursmässige Ausbildung wird angerechnet.

§ 16

Wöchentlicher freier Halbtage

1) In Betrieben, in denen wenigstens 20 Arbeitnehmer beschäftigt werden, sind freie Halbtage im Sinne von § 15, Ziff. 2, Alpha 2, wie folgt zu gewähren:

- in Saisonbetrieben während sechs Monaten im Kalenderjahr jede zweite Woche
- in den übrigen Betrieben entweder während des ganzen Jahres jede zweite Woche oder während sechs Monaten im Kalenderjahr jede Woche. Für zwei Halbtage kann ein ganzer Ruhetag gewährt werden.

2) Der freie wöchentliche Halbtage entfällt in Wochen, in denen ein zusätzlicher freier ganzer oder halber Tag im Sinne von § 21 dieses Vertrages gewährt wird.

§ 17

Mindestnachtruhe

1) Für Arbeitnehmer von mehr als 18 Jahren muss die Nachtruhe mindestens 9 aufeinanderfolgende Stunden

den betragen und die Zeit zwischen 22.00 und 05.00 Uhr oder zwischen 01.00 Uhr und 08.00 Uhr in sich schliessen. Den Arbeitnehmern, die vor 05.00 Uhr oder länger als bis 01.00 Uhr beschäftigt werden, ist eine der Arbeit unmittelbar vorangehende oder nachfolgende tägliche Ruhezeit von 10 Stunden zu gewähren.

2) Die Nachruhe des Bedienungspersonals, die der wöchentlichen Ruhezeit vorangeht, kann bis auf 8 Stunden verkürzt werden.

3) Bei Dringlichkeit der Arbeit oder ausserordentlichem Arbeitsandrang kann der Arbeitgeber ausnahmsweise und im Einverständnis mit dem einzelnen Arbeitnehmer die Nachruhe höchstens zweimal nacheinander auf 7 Stunden verkürzen.

§ 18
Mindestnachruhe für Jugendliche

1) Für Jugendliche bis zum vollendeten 16. Altersjahr muss die Nachruhe mindestens 11 Stunden betragen und die Zeit zwischen 21.00 Uhr und 06.00 Uhr in sich schliessen.

2) Für Jugendliche von mehr als 16 Jahren bis zum vollendeten 18. Altersjahr muss die Nachruhe mindestens 10 Stunden betragen.

§ 19
Tägliche Ruhezeit

1) Ausser der Essenszeit hat der Arbeitnehmer auf mindestens 2 Ruhestunden (Zimmerstunden) Anspruch, wovon wenigstens eine in Unterbrechung der Arbeitszeit zu gewähren ist.

2) Im gegenseitigen Einverständnis können beide Ruhestunden auf die Zeit von oder nach der Tagesarbeit verlegt werden.

§ 20
Ausnahmen

1) Auf Gesuch hin kann die Aufsichtskommission einzelnen Betrieben ausnahmsweise eine andere Verteilung der Wochen-, Nacht- und Tagesruhezeit bewilligen.

2) Die Bewilligung ist dem Personal durch Anschlag zur Kenntnis zu bringen.

§ 21
Ersatzruhe für Arbeit an Feiertagen

Köche, Köchinnen und Patissiers, die an Neujahr, Karfreitag, Ostermontag, Auffahrt, Pfingstmontag und am Weihnachtstag (25. Dezember) arbeiten müssen, haben als Ersatz Anspruch auf je einen zusätzlichen Ruhetag von 24 aufeinanderfolgenden Stunden oder auf entsprechend verlängerte Ferien. Den übrigen Arbeitnehmern (Fixbesoldete und Bedienungspersonale), mit Ausnahme des direkt kassierenden Bedienungspersonals, ist als Ersatz für die Arbeit an den oben erwähnten Feiertagen je ein halber Ruhetag (gemäss § 15, Ziff. 2, Alinea 2) oder entsprechend verlängerte Ferien zu gewähren.

VI. Kontrollvorschriften für den Arbeitgeber

§ 22
Arbeitsplan und Arbeitskontrolle

1) Alle Betriebe, mit Ausnahme der Kleinbetriebe, haben Arbeitspläne aufzustellen, die für das Personal an gut sichtbarer Stelle anzubringen sind.

2) Über geleistete Überzeitarbeit, die Ersatzruhe bzw. Überzeitarbeit, über die gewährte wöchentliche Ruhezeit, die bezahlte Kostenschuldung während der wöchentlichen Ruhezeit und dem wöchentlichen freien Halbtage sowie über die Ersatzruhe für Arbeit an öffentlichen Feiertagen hat der Arbeitgeber Kontrolle zu führen.

3) Wo Kontrollrollen in Gebrauch sind, ist sowohl die Zeit des Arbeitsbeginnes wie der Arbeitsbeendigung zu stempeln.

VII. Ferien

§ 23
Ferienanspruch

1) Der Arbeitnehmer hat Anspruch auf folgende bezahlte Ferien:

- a) für das erste bis vierte Dienstjahr im gleichen Betrieb 2 Wochen
- b) für das fünfte und die folgenden Dienstjahre im gleichen Betrieb 3 Wochen

2) Jugendliche Arbeitnehmer haben bis und mit dem Kalenderjahr, in dem sie das 19. Altersjahr vollenden, Anspruch auf jährlich 3 Wochen Ferien.

3) Auf Ferien darf weder verzichtet noch dürfen diese durch Geld oder andere Vergünstigungen ersetzt werden. Sie können während der Zeit der Betriebsferien oder auch während der Kündigungsfrist gewährt werden. Bei Beendigung des Dienstverhältnisses sind nicht bezogene Ferien zu entschädigen.

4) Wird der Arbeitnehmer an der Leistung der Dienste durch Krankheit, Unfall, schweizerischen obligatorischen Militärdienst oder ähnliche Gründe verhindert, jedoch gleichwohl vom Arbeitgeber entlohnt, so können bei einem jährlichen Ferienanspruch von 2 Wochen die Ferien für jeden vollen Monat der Abwesenheit um einen Tag und bei einem jährlichen Ferienanspruch von 3 Wochen um anderthalb Tage gekürzt werden.

5) Kein Ferienanspruch entsteht, wenn die Arbeitszeit weniger als 20 Stunden in der Woche beträgt.

6) Den Zeitpunkt der Ferien bestimmt der Arbeitgeber unter billiger Berücksichtigung der Wünsche des Arbeitnehmers. Von den Ferien sind in der Regel zwei Wochen zusammenhängend zu gewähren.

§ 24
Ferien pro rata

Wird das Dienstverhältnis vor Vollendung des Dienstjahres aufgelöst, so bemessen sich die Ferien nach

dem Verhältnis der Dienstzeit zum vollen Dienstjahr. Jahresangestellte haben auf Ferien nur Anspruch, wenn das Dienstverhältnis mindestens sechs Monate gedauert hat. Saisonangestellte, die das Dienstverhältnis vorzeitig auflösen, haben keinen Anspruch auf Ferien. Bruchteile sind auf einen halben bzw. ganzen Tag auf- oder abzurunden.

§ 25
Wegfall der Ferien

Der Anspruch auf Ferien für das laufende Dienstjahr fällt weg, wenn der Arbeitnehmer das Dienstverhältnis vertragswidrig auflöst oder wenn es der Arbeitgeber aus einem vom Arbeitnehmer verschuldeten wichtigen Grunde (Art. 352 OR) fristlos aufhebt.

§ 26
Ferientatschädigung

1) Während der Ferien hat der Arbeitnehmer Anspruch auf den vertraglichen Barlohn, die Zimmerentschädigung, die Kinderzulagen, den Troncantell und auf eine Kostvergütung gemäss dem jeweiligen AHV-Ansatz (1963: Fr. 4.50 pro Tag).

2) Werden die Ferien am Ende einer Saison gewährt, so beträgt die tägliche Ferientatschädigung für das troncberechtigte Personal 1/30 des durchschnittlichen AHV-beitragspflichtigen Einkommens der letzten drei Monate bzw. der zurückliegenden Anstellungsdauer, sofern diese kürzer ist als drei Monate. Die Differenz zwischen Bedienungsgeldanteil und Ferientatschädigung ist aus Mitteln des Betriebes zu bezahlen.

3) Für das direkt kassierende Bedienungspersonal hat die Ferientatschädigung im gesamten für verheiratete männliche und für weibliche Arbeitnehmer mit gesetzlicher Unterstützungspflicht mindestens Fr. 15.—, für ledige männliche und übrige weibliche Arbeitnehmer mindestens Fr. 10.— pro Tag zu betragen.

Neben dieser pauschalen Ferienvergütung sind die Zimmerentschädigung und die Kinderzulagen auszurichten, sofern direkt kassierende Bedienungspersonale auf sie gemäss diesem Vertrag Anspruch haben.

4) Für zuviel gewährte Ferientage ist der Arbeitgeber berechtigt, die Rückerstattung der bezahlten Entschädigung zu verlangen. Der Arbeitgeber kann diesen Betrag mit der Lohnforderung verrechnen.

VIII. Barlohn, Naturalleistungen, Bedienungsgeld, Zulagen

§ 27
Bar- und Naturallohn

1) Als Lohn gelten der Barlohn, das Bedienungsgeld, die Verköstigung sowie die Unterkunft, soweit diese Bestandteile des Dienstvertrages bilden. Lohn und Nebenleistungen müssen besonders ausgeschieden werden.

2) Den in den Betrieben verköstigten Arbeitnehmern ist eine gesunde, ausreichende Verpflegung zu verabreichen.

3) Der im Betrieb logierte Arbeitnehmer hat Anspruch auf einen gesunden Schlafraum mit direktem Tageslicht und einen verschliessbaren Kasten. Während des Winters ist dem Arbeitnehmer der Aufenthalt in einem geheiztem Raum zu ermöglichen.

4) Die Erhebung von Abgaben aus dem Arbeits- und Bedienungsgeldeinkommen der Arbeitnehmer zugunsten des Betriebes ist untersagt.

§ 28
Bedienungsgelder

1) Wird in einem Verpflegungsbetrieb für die Bedienungsgelder ein Tronc geführt, so ist über die Einzahlung und die Verteilung der Bedienungsgelder Buch zu führen. Für die Verwaltung und Verteilung gelten sinngemässe die Vorschriften des allgemeiner verbindlich erklärten Gesamtarbeitsvertrages betr. die Bedienungsgelder im schweizerischen Beherbergungsgewerbe (Bedienungsgeldordnung) sowie die §§ 26, 38, 43 und 44.

2) Die Bedienungsgelder sind ausschliessliches Eigentum derjenigen Personen, die bedienungsgeldberechtigte Funktionen ausüben.

3) Der Chef de service ist nur bedienungsgeldberechtigt, wenn er tatsächlich Aufgaben erfüllt, die in den Aufgabenbereich eines Oberkellners oder Serviceleiters fallen oder ihrer Natur nach dem Servicepersonal obliegen; dabei kommt es weniger auf die Bezeichnung des Bedienungsgeldberechtigten (Oberkellner oder Chef de service) an, als auf seine tatsächliche Mithilfe im Service.

§ 29
Besondere Leistungen des Arbeitgebers

1) Der mit dem Gepäcktransport ausser Haus beauftragte Angestellte hat Anspruch auf mindestens 50% der Gepäckgelder. Anderweitige vertragliche Vereinbarungen bleiben vorbehalten.

2) Wenn vertraglich nicht etwas anderes vereinbart ist, ist der Gepäckwagen vom Betrieb zur Verfügung zu stellen.

3) Das Putzzeug und Material zum Reinigen der Schuhe ist vom Betrieb zu stellen.

4) Für das Schleifen der Berufsmesser kommt der Betrieb auf.

§ 30
Lohnzahlung

1) Den festentlohnten verheirateten männlichen Arbeitnehmern mit festem Wohnsitz in der Schweiz sind in der Regel der Barlohn und die Zulagen am Ende des Kalendermonats auszuzahlen.

2) An alle übrigen Arbeitnehmer sind der Barlohn, die Bedienungsgelder und die Zulagen spätestens am 10. des nächstfolgenden Kalendermonats auszuzahlen.

§ 31
Verrechnung

1) Mit dem Barlohn, den Zulagen und dem Bedienungsgeld dürfen einzig verrechnet werden öffentlich-rechtliche Abgaben, die Beiträge für allfällige Fürsorgeeinrichtungen, die Versicherungsprämien für Nichtbetriebsunfälle und Krankenversicherung, das Ständgeld gemäss § 6 dieses Vertrages, allfällige Ersatzleistungen für fahrlässig oder absichtlich verursachte Schäden.

2) Die in diesem Vertrag vorgeschriebenen Leistungen können nicht durch Vergünstigungen anderer Art abgelöst werden.

§ 32
Entschädigung für nicht bezogene Naturalleistungen

1) Wird dem Arbeitnehmer vom Betrieb ständig keine freie Verköstigung gewährt, so ist zusätzlich zum Lohn eine Vergütung gemäss dem jeweiligen AHV-Ansatz (1963: Fr. 4.50 für die Tagesverköstigung bzw. Fr. 2.— für das Mittagessen, Fr. 1.50 für das Nachessen und Fr. 1.— für das Frühstück) auszurichten. Wird folgende besonderer Arbeitseinteilung das Frühstück nicht eingenommen, aber dafür eine Zwischenverpflegung verabreicht, so besteht kein Anspruch auf eine Frühstückentschädigung.

2) Wohnt ein Arbeitnehmer in der eigenen Familie ausserhalb des Betriebes oder wird keine freie Unterkunft gewährt, so hat er Anspruch auf eine monatliche Haushalt- oder Zimmerentschädigung von Fr. 40.—. Diese Bestimmung findet keine Anwendung auf direkt kassierendes weibliches und lediges männliches Bedienungspersonal.

§ 33
Berufswäsche und Berufskleider

1) Wird das Waschen der Berufswäsche für den Koch und den Patissier vom Betrieb nicht vorgenommen, so ist eine Entschädigung von Fr. 20.— pro Monat zu verabfolgen. Wird das Waschen von Kellerwesten vom Betrieb nicht übernommen, so ist eine Entschädigung von Fr. 15.— zu entrichten.

2) Ist dem Vestibulpersonal das Tragen einer Dienstuniform vorgeschrieben, so wird diese entweder vom Betrieb gestellt oder an die Arbeitnehmer ein monatlicher Abnutzungsbeitrag von Fr. 15.— ausbezahlt. Für vom Betrieb vorgeschriebene Westen der Etagenportiers wird eine monatliche Vergütung von Fr. 4.— verbilligt. Ist der im Service beschäftigte Arbeitnehmer zum Tragen besonderer Berufskleider verpflichtet, so werden diese durch den Betrieb zur Verfügung gestellt.

§ 34
Kinderzulagen

Arbeitnehmer mit Kindern (eheliche, aussereheliche, Adoptivkinder) bis zum 18. Jahre, für die sie voll unterhaltspflichtig sind, haben Anspruch auf eine monatliche Zulage von mindestens Fr. 15.— pro Kind zusätzlich zum vertraglich vereinbarten Gehalt. Für Kinder schweizerischer Abstammung werden die Zulagen auch dann ausgerichtet, wenn sie sich im Ausland aufhalten. Leistungen einer Familienausgleichskasse können in Anrechnung gebracht werden. Der Anspruch auf Kinderzulagen ist spätestens bei der ersten Lohnzahlung geltend zu machen.

§ 35
Lohnnachgenuss

1) Stirbt ein Arbeitnehmer nach einjähriger Dienstdauer, so haben seine Angehörigen, d. h. der überlebende Ehegatte, sofern er mit dem Verstorbenen in gemeinsamem Haushalt lebte, sowie seine minderjährigen Kinder Anspruch auf einen vollen Monatsbarverdienst, gerechnet ab dem Todestag. Für das direkt kassierende Bedienungspersonal wird der Monatsbarverdienst auf Grund der in § 26, Ziff. 3 festgesetzten Ferienvergütung errechnet.

2) An den Gehaltsnachgenuss gemäss Ziff. 1 können Leistungen einer zugunsten der Arbeitnehmer bestehenden betrieblichen Fürsorgeeinrichtung in dem Umfange angerechnet werden, als der Arbeitgeber Beiträge daran geleistet hat.

IX. Krankheit, Unfall und Militärdienst

A) Krankenversicherung und Leistungen bei Krankheit

§ 36
Versicherungspflicht des Arbeitnehmers

1) Der versicherungsfähige Arbeitnehmer hat sich für Arzt, Arznei und Spitalpflege zu versichern. Ist der Arbeitnehmer bereits versichert, so wird er von der Pflicht zum Beitritt in eine allfällige bestehende Betriebsversicherung befreit, woraus ihm jedoch in bezug auf allfällige Prämienbeiträge des Arbeitgebers kein Nachteil erwachsen darf.

2) Unterlässt es der Arbeitnehmer in Hausgemeinschaft, die Krankenversicherung abzuschliessen, so ist der Arbeitgeber berechtigt, für die ihm aus Pflege und ärztlicher Behandlung erwachsenden Kosten auf das in § 6 festgesetzte Ständgeld zu greifen.

§ 37
Prämien

1) Die Prämie für die Krankenversicherung hat der Arbeitnehmer zu tragen.

2) Bezahlt der Arbeitgeber mindestens die Hälfte der Prämie für die Krankenpflegeversicherung, so ist die ihm gemäss Art. 344 OR auferlegte Pflicht zur Gewährung der ärztlichen Behandlung abgeboten. Für einen allfälligen Selbstbehalt in der Krankenversicherung hat in diesem Fall der Arbeitnehmer selbst aufzukommen.

3) Bazahlt der Arbeitgeber mindestens die Hälfte der Prämie der Taggeldversicherung, so darf er im Krankheitsfall das von der Krankenkasse gewährte Krankengeld auf den gemäss § 38 zu zahlenden Lohn anrechnen.

§ 38
Leistungen des Arbeitgebers bei Krankheit

1) Ist der Arbeitnehmer durch Krankheit ohne sein Verschulden an der Leistung der Dienste verhindert, so hat er Anspruch auf folgende Leistungen:

a) den vereinbarten Barlohn zuzüglich Troncantell der troncberechtigten Arbeitnehmer sowie Kostvergütung gemäss dem jeweiligen AHV-Ansatz (1963: Fr. 4.50 pro Tag). Für direkt kassierendes Bedienungspersonal bemisst sich die Entschädigung nach der in § 26, Ziff. 3 dieses Vertrages festgesetzten Ferienvergütung. Werden den Arbeitnehmern in Hausgemeinschaft Verköstigung und Unterkunft gewährt, so kann der Arbeitgeber die vorstehend vorgeschriebene Entschädigung von Fr. 4.50 pro Tag in Anrechnung bringen;

b) Arzt und Arznei bei Hausgemeinschaft, soweit diese Leistungen nicht durch die Übernahme der Hälfte der Krankenpflegeprämie seitens des Arbeitgebers abgegolten wurde (§ 37, Ziff. 2, dieses Vertrages);

c) bei Hausgemeinschaft den zu Lasten des Angestellten gehenden Selbstbehalt der Krankenversicherung, ausgenommen in Fällen gemäss § 37, Ziff. 2.

2) Die vorstehenden Leistungen sind während eines Dienstjahres wie folgt zu erbringen:

bei einer Dienstdauer bis zu einem Monat	1 Tag
pro Arbeitswoche	
über einen Monat bis zu 6 Monaten	2 Wochen
über 6 Monate bis zu einem Jahr	3 Wochen
über 1 Jahr bis zum vollendeten 3. Jahr	1 Monat
über 3 Jahre bis zum vollendeten 5. Jahr	2 Monate
über 5 Jahre bis zum vollendeten 10. Jahr	3 Monate
über 10 Jahre	4 Monate

§ 39
Besondere Bestimmungen

1) Krankheit ist auf Begehren des Arbeitgebers durch Arztzeugnis auszuweisen. In allen Fällen von Erkrankung ist der Arbeitgeber berechtigt, auf seine eigenen Kosten durch einen Vertrauensarzt die Arbeitsunfähigkeit des Arbeitnehmers begutachten zu lassen.

2) Wo Hausgemeinschaft besteht, hat der Arbeitnehmer den Bezug eines Arztes dem Arbeitgeber mitzuteilen, ansonst er die entstehenden Kosten selbst zu tragen hat.

B. Unfallversicherung und Leistung bei Unfall

§ 40
Versicherungspflicht des Arbeitgebers

1) Der Arbeitgeber ist verpflichtet, die Arbeitnehmer gegen Betriebs- und Nichtbetriebsunfälle zu versichern. Die Versicherung gegen Nichtbetriebsunfälle bleibt auf die ständigen, während mindestens fünf Tagen in der Woche voll beschäftigten Arbeitnehmer beschränkt.

2) Als genügend gilt eine Versicherung, die den Mindestleistungen gemäss § 41 und im übrigen den allgemeinen Bedingungen der Versicherungsgesellschaft entspricht. Die Mindestleistungen bei Unfall gemäss § 41 können auch bei einer anerkannten Krankenkasse versichert werden.

3) Durch die bestehende Unfallversicherung werden ausserberufliche Unfälle infolge besonderer Gefahren und Wagnisse, wie zum Beispiel Unfälle bei Hochbergs- und Gletschertouren, die nur mit patientierten Führern gemacht zu werden pflegen, beim Motorradfahren, Selbstenklung von Automobilen, bei Wintern und Wettfahrten zu Wasser und zu Land, beim Ski- und Bobsleighfahren, beim Paddel- und Fallschirmfliegen, ferner Ertrinken infolge blosser Einwirkung von Wasser oder Wellen beim Baden oder Schwimmen nicht gedeckt. Der Arbeitnehmer ist verpflichtet, solche besonderen Gefahren und Wagnisse denen er sich ausserberuflich aussetzt, dem Arbeitgeber mindestens zehn Tage vor Eintritt der Unfallgefahr schriftlich zu melden. Dieser hat innert nützlicher Frist die erforderlichen Zusatzversicherungen zu Lasten des Arbeitnehmers abzuschliessen. Im Zweifelsfall, ob eine ausserberufliche Unfallgefahr durch die bestehende Versicherung gedeckt wird, hat sich der Arbeitnehmer beim Arbeitgeber zu erkundigen.

4) Für die Haftpflichtansprüche des Arbeitnehmers hat sich der Arbeitgeber für die doppelten Summen der in § 41, Variante A, festgelegten Ansätze und bei Variante B für die doppelten Summen bei den Risiken Tod und Invalidität zu versichern. Weitergehende Haftpflichtansprüche des Arbeitnehmers bleiben vorbehalten.

5) Erfüllt der Arbeitgeber seine Versicherungspflicht nicht, so hat er bis zur Höhe der in den §§ 41 und 43 vorgeschriebenen Leistungen aufzukommen.

§ 41
Mindestversicherungsleistungen

1) Die Versicherung gegen Betriebs- und Nichtbetriebsunfall hat wahlweise gemäss nachstehenden Varianten A oder B zu erfolgen:

Variante A:	Heilungskosten pro Fall Fr. 2000.—		
	Taggeld	Todesfall	Invalidität
	Fr.	Fr.	Fr.
a) Festentlohntes Personal mit einem Barlohn bis Fr. 250.— mit einem Barlohn über Fr. 250.— bis Fr. 350.— mit einem Barlohn über Fr. 350.— bis Fr. 500.— mit einem Barlohn über Fr. 500.—	8.—	8 000.—	16 000.—
b) Bedienungspersonal weibliches und lediges männliches Personal	8.—	8 000.—	16 000.—
Oberkellner, Chefs de service, Concierges und verheiratetes männliches Personal	15.—	15 000.—	30 000.—

Variante B

Heilungskosten: Ausrichtung einer Tagespauschale bis Fr. 20.— an die Kosten der ärztlichen Behandlung und der Pension, dazu einen Beitrag bis Fr. 500.— an die Operations- und Nebenkosten.

Taggeld: 80% des AHV-pflichtigen Lohnes ab dem 4. Tag des Unfalles.

Die Leistungsdauer für Taggeld und Heilungskosten beträgt 720 Tage im Laufe von 900 ununterbrochenen Tagen.

Tod: 1000facher Tagesverdienst

Invaliddät: 2000facher Tagesverdienst

2) Dem Verunfallten und seinen Hinterbliebenen steht mit dem Eintritt des Unfalles ein eigenes Forderungsrecht gegen die Versicherungsgesellschaft zu (Art. 87 des Bundesgesetzes über den Versicherungsvertrag), unter Vorbehalt allfälliger Leistungen des Arbeitgebers gemäss § 38.

3) Die Anpassung der Policen an vorstehende Versicherungsvorschriften hat bis spätestens 1. Januar 1964 zu erfolgen.

§ 42

Prämientragung

1) Die Prämie für die Betriebsunfall- und Haftpflichtversicherung geht zu Lasten des Arbeitgebers, diejenige für die Nichtbetriebsunfallversicherung ist vom Arbeitnehmer zu tragen; sie kann ihm vom Lohn abgezogen werden.

2) Der Arbeitnehmer ist berechtigt, über die Berechnung der von ihm zu tragenden Prämie vom Arbeitgeber Aufschluss zu verlangen.

§ 43

Leistungen des Arbeitgebers bei Unfall

1) Wird der Angestellte wegen Unfalls an seiner Arbeit verhindert, so hat der Arbeitgeber dem Arbeitnehmer im Rahmen der Bestimmungen von Art. 335 OR die Leistungen gemäss § 38 zu erbringen.

2) Solange der Arbeitgeber die in § 38 vorgesehenen Leistungen erbringt, ist er ermächtigt, das versicherte Taggeld für sich selbst zu beanspruchen. Wird während einer durch Unfall verursachten Arbeitsverhinderung ausser dem Barlohn und der Kostvergütung der Troncantiel ausbezahlt, so ist der Arbeitgeber berechtigt, das versicherte Taggeld mit seiner eigenen Lohnzahlung zu verrechnen; der Rest des versicherten Taggeldes ist der Bedienungsgeldkasse zuzuweisen.

3) Nach Ablauf der in § 38, Ziff. 2, vorgesehenen Fristen hat der Arbeitnehmer, vorbehaltlich § 40, Ziff. 4, Anspruch auf das von der Versicherung ausbezahlte Taggeld bis zur Höhe seines Lohnausfalles. Gewährt der Arbeitgeber dem Arbeitnehmer weiterhin Unterhalt, so kann er hierfür den Gegenwert ge-

mäss dem jeweiligen AHV-Ansatz (1963: Fr. 4.50 pro Tag) auf das Taggeld anrechnen.

C. Leistungen des Arbeitgebers bei Militärdienst

§ 44

Höhe und Dauer der Leistungen

1) Ist der Arbeitnehmer infolge schweizerischen obligatorischen Militärdienstes an der Arbeitsleistung verhindert, so hat er nach Vollendung des ersten halben Dienstjahres Anspruch auf den Barlohn zuzüglich Troncantiel. An lediges, direkt kassierendes Bedienungspersonal sind jedoch mindestens Fr. 3.— pro Tag, an verheiratetes, direkt kassierendes Bedienungspersonal mindestens Fr. 4.— pro Tag zu bezahlen.

Für Arbeitnehmer im unterjährigen Dienstverhältnis kann die Lohnzahlung während des Militärdienstes von einer Verpflichtung des Arbeitnehmers abhängig gemacht werden, seine Anstellung nach Entlassung aus dem Militärdienst bis zum Ablauf des ersten Dienstjahres nicht zu kündigen.

2) Der Arbeitgeber hat diese Leistungen während höchstens drei Wochen im Jahr zu erbringen.

3) Die gesetzliche Erwerbsausfallentschädigung darf bis zur Höhe der eigenen Leistung verrechnet werden. Die Verrechnung ist jedoch nur mit den die Mindestvergütung gemäss Ziff. 1 übersteigenden Leistungen des Arbeitgebers zulässig.

Wird während des Militärdienstes der Bedienungsgeldanteil ausbezahlt, ist die Erwerbsausfallentschädigung anteilmässig, im Verhältnis der erbrachten Leistungen des Betriebes und der Bedienungsgeldkasse, sowohl dem Betrieb als auch der Bedienungsgeldkasse zuzuweisen.

X. Vertragsvollzug

§ 45

Vollzugsorgane

a) Aufsichtskommission

1) Die vertragsschliessenden Verbände bestellen für das Vertragsgebiet eine paritätisch zusammengesetzte Aufsichtskommission für Gesamtarbeitsverträge im Gastgewerbe (genannt Aufsichtskommission).

2) Die Aufsichtskommission besteht aus einem neutralen Obmann, je vier Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretern sowie der gleichen Zahl von Ersatzleuten.

3) Die vertragsschliessenden Verbände bezeichnen den Obmann. Können sie sich über den Obmann nicht einigen, so ersuchen sie das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit um dessen Bezeichnung.

§ 46

b) Unterkommissionen

1) Die vertragsschliessenden Verbände bestellen nach Bedarf für bestimmte Gebiete paritätisch zusammengesetzte Unterkommissionen.

2) Die Unterkommissionen bestehen aus gleicher Zahl Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretern sowie der gleichen Zahl von Ersatzleuten. Der Vorsitzende wird von der Unterkommission aus der Mitte der Mitglieder bezeichnert.

§ 47

Obliegenheiten

a) Aufsichtskommission

1) Der Aufsichtskommission obliegen die Auslegung und Entscheidung über umstrittene Vertragsbestimmungen.

2) Sie organisiert auf Beschwerde der Verbände die in den unterstellten Gastbetrieben durchzuführenden Kontrollen über die Einhaltung der Vertragsbestimmungen und nimmt die Kontrollberichte zur Beschlussfassung entgegen.

3) Bei Nichteinhaltung der Vertragsbestimmungen hat die Aufsichtskommission die Nachzahlung bzw. Nachgewährung zu verfügen. Sie kann überdies bei fahrlässiger Übertretung auf Verwarnung oder auf eine Konventionalstrafe von Fr. 20.— bis Fr. 100.— und bei vorsätzlicher oder wiederholter Übertretung auf eine solche von Fr. 40.— bis Fr. 200.— erkennen.

4) Die Geschäftsstelle ist zum Inkasso der Konventionalstrafen ermächtigt. Sie kann diese allenfalls auf gerichtlichem Weg, im Namen der vertragsschliessenden Verbände, geltend machen.

§ 48

b) Unterkommissionen

1) Den Unterkommissionen obliegen die Überwachung des Vertragsvollzuges und die Durchführung der ihnen durch die Aufsichtskommission übertragenen Aufgaben.

2) Die Feststellungen der Unterkommissionen sind der Aufsichtskommission mitzuteilen.

§ 49

Kosten des Vertragsvollzuges

1) Die aus der Tätigkeit der Kommissionen und Geschäftsstellen sowie aus den Kontrollen sich ergebenden Kosten werden bestritten aus:

- a) Konventionalstrafen
 - b) Beiträgen der vertragsschliessenden Verbände
- 2) Für ungedeckte Kosten haften die Vertragsparteien.

XI. Friedenspflicht

§ 50

Verbot von Kampfmassnahmen

Die vertragsschliessenden Verbände und ihre Mitglieder verpflichten sich, mit Bezug auf alle in diesem Vertrag geordneten Verhältnisse auf jede Kampfmassnahme, wie Sperre, Aussperrung oder Streik zu verzichten.

XII. Schlussbestimmungen

§ 51

Günstigere Bedingungen

Für den Arbeitnehmer geltende günstigere Bedingungen dürfen nicht mit Berufung auf diesen Vertrag verschlechtert werden.

§ 52

Inkrafttreten

Dieser Vertrag tritt für die Mitglieder der Vertragsverbände auf 1. April 1963 in Kraft. Er gilt bis 31. Dezember 1965.

§ 53

Kündigung des Vertrages

1) Wird dieser Vertrag von keiner Vertragspartei unter Beobachtung einer sechsmonatigen Kündigungsfrist durch eingeschriebenen Brief auf Jahresende gekündigt, so gilt er für ein weiteres Jahr.

2) Die vertragsschliessenden Verbände verpflichten sich, spätestens innert drei Monaten nach einer allfälligen Kündigung des Vertrages Verhandlungen für den Abschluss eines neuen Vertrages aufzunehmen.

Basel, Zürich und Luzern, den 13. Februar 1963

Die Vertragsparteien

Für Ihre Gäste-Buchhaltung



Anker Hotel-Buchungsmaschine

Sichere und schnelle Kontrolle
Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten:
bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und
für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

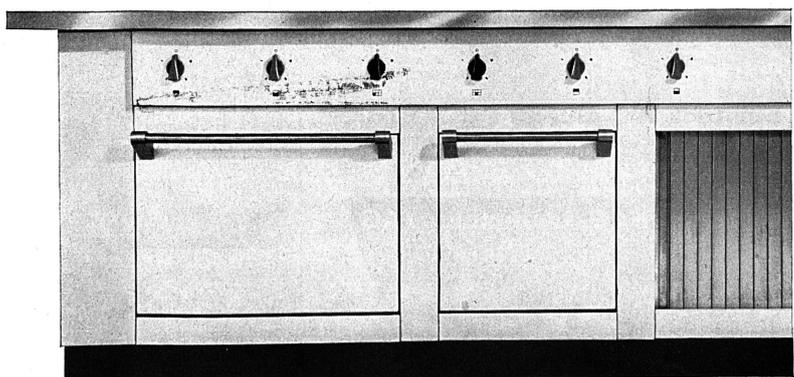
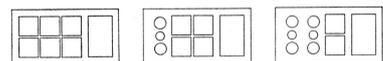


Polstermöbel kaufen Sie am besten direkt in der Fabrik. Aufarbeitungen werden gewissenhaft ausgeführt. Grosse Fabrikausstellung. Verlangen Sie bitte Offerte.

E. Bopp, Polstermöbelfabrik, Adliswil ZH. Tel. (051) 91 66 15

Die neue salvis Linie

Hier der neue Herd — formschön — einfach. An der Schweizer Mustermesse Basel mit «Die gute Form 1962» ausgezeichnet. — Moderne, klare Linienführung und deshalb einfach zu reinigen. Grosse Vorteile bieten auch die fest eingebauten Platten. Die Kochfläche präsentiert sich einheitlich; die Schmutzrinnen sind niedrig und gut zugänglich. Eine solide Rahmenkonstruktion hält ausserordentlichen Beanspruchungen stand und gewährleistet auf die Dauer eine ebene Plattenfläche.





**Schuster
Teppiche**

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

Fabrikneue

Soft-Ice-Maschine

infolge Gegengeschäft mit 30% Einschlag zu verkaufen. Listenpreis 7700 Fr. 1 Jahr Garantie, 100% WIR. Offerten unter Chiffre T 50884 Q an Publicitas AG, Basel.

Zu verkaufen infolge Todesfalls grosser Herrschaftswagen

Chrysler Imperial «Le Baron» 1962

Faux-Cabriolet, neuwertig, erst 2700 km. Sehr gepflegter Wagen. Interessanter Preis. Telephon (041) 72 16 76, Villa St. Charles Hall, Meggen.

Auf 1. Dezember 1963 ist der bestbekannte

Gasthof Bürgerhaus Rössli in Balsthal SO

neu zu verpachten.

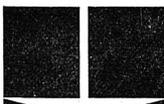
Gut ausgewiesene Bewerber richten ihre Zuschrift bis spätestens 23. März 1963 an Dr. Max Altenbach, Präsident der Genossenschaft Bürgerhaus Rössli, Balsthal.

Lavabovorlagen und Badeteppiche

liefern wir in bestechend schöner Qualität und in über 30 Farben.
Preise ab Fr. 5.60



Wäschefabrik
Telephon (058) 4 41 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93



**MILFLOR
TEEBEUTEL**

von Ihren
Gästen
bevorzugt

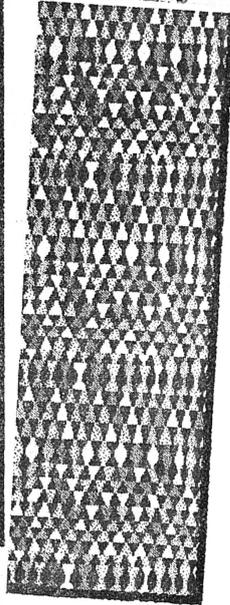
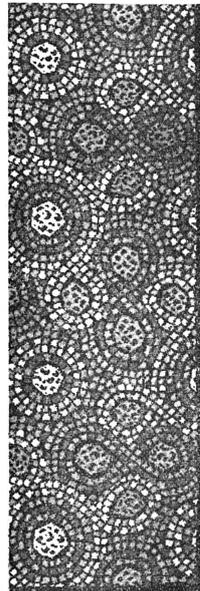
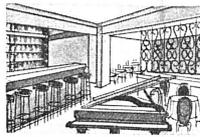
Hans Giger & Co. Bern

Zu verkaufen in bekanntem Ort des Kantons Graubünden

Hotel- Restaurant

m. Bar u. Terrasse; 50-60 B., alle Zimmer ft. W., Zentralhgz., Garagen u. gr. Parkpl. Preis 650 000 Fr., gr. Anz. erwünscht. Umsatz 310 000 Fr. Offerten erbeten unter Chiffre OFA 1151 Zm an Orell Füssli-Annoncen AG, Zürich 22.

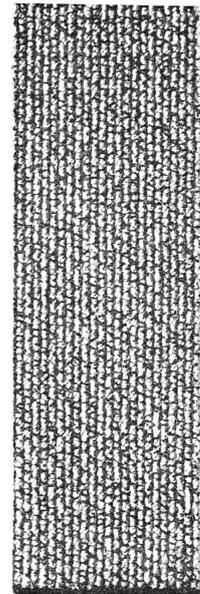
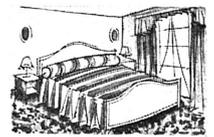
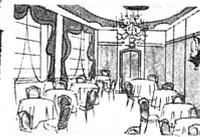
Geelhaar das Spezialhaus für Hotel-Spannteppiche



In den beiden Geelhaar-Kollektionen «HERCULES» für Bouclé und «LUXOR» für Moquette und Frisé finden Sie das Schönste vom Schönen und das Beste vom Besten. Alle darin enthaltenen Spannteppiche können Sie sofort ab Lager beziehen.

Überall in der Schweiz meistern wir selbst die größten Aufträge, dank unsern 20 gutgeschulten Teppichlegern. Was haben Sie für Probleme?

Einige Spezialitäten:



Locanda

reine Wolle, ausgezeichnete Wilton-Qualität, speziell für Restaurants, Bars, Hallen, Entrées usw.

Trevis

auch reine Wolle, ein etwas anderer Genre, hat aber die gleichen guten Eigenschaften wie Locanda.

Seit über 50 Jahren
das Spezialhaus für das Gastgewerbe



Elite-Bouclé

eine Qualität extra für Hotels kreiert, zeichnet sich aus durch seine praktischen melierten Farben. Verstärkte Qualität: Elite-Super.

Axminster

seit Jahren bewährte und beliebte Qualitäten mit prächtigen, farbenfrohen Stil- und Blumendessins. Der praktische englische Teppich speziell für Schlafzimmer, Salons usw.

Teppichhaus W. Geelhaar AG
Bern, Thunstrasse 7, Telefon (031) 2 21 44



Einstück WC-Anlage POLARIS

Werk Nr. 102 019

Die Klosettanlage mit der rasanten Spülwirkung weiss und farbig erhältlich
Verkauf durch den Sanitär-Grosshandel

Kera-Werke AG. Laufenburg / AG



Gute Planung mit HOBART

Geschirrwashmaschinen für jede Grösse und jeden Bedarf

Tellensicht der HOBART-Geschirrwashanlage in der Cateria Bahnhofbuffet Zürich-HB.

HOBART-MASCHINEN J. Bornstein AG. Zürich
Stockerstrasse 45 Telephon (051) 27 30 39 27 88 48
Filialen in: Base, Bern, Lausanne, St. Gallen, Lugano