

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 74 (1965)
Heft: 25

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Basel, 24. Juni 1965

Nr. 25

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
74e année — Paraît tous les jeudis

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hoteller-Verein
74. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag
4002 Basel, Garlenstrasse 112, Tel. (061) 34 86 90

Einzelnummer 70 Cts. le numéro

hotel revue

Die Delegierten des SHV blicken vertrauensvoll in die Zukunft

Ein strahlender Sommertag empfing die 250 Delegierten, freie Teilnehmer und Gäste, die sich am 15. Juni im Matherhorndorf zur Delegiertenversammlung des SHV inmitten der herrlichen Zermatter Bergwelt eingefunden hatten. Jedermann schätzte sich glücklich, nach so langer Schlechtwetterperiode endlich mal wieder ohne Regenschirm und Regenschirmel sich im Freien bewegen zu können. Zudem hatten die Zermatter Kollegen durch ihre Gastfreundschaft redlich dazu beigetragen, die wenigen Tage zu verschönern.

Obschon die Verlockung für viele gross war, die Delegiertenversammlung zu «schwänzen» und sich auf Gorngrat, Trockener Steg oder Schwarzsee von dem herrlichen Alpenpanorama bezubern zu lassen, hatte doch die Verbandsdisziplin obliegt, denn zahlreicher als gewöhnlich waren die Delegierten im schönen Saal des Hotel Victoria erschienen, um dem Verhandlungsverlauf zu folgen. Es hatte sich schon längst herumgesprochen, dass eventuell mit Reaktionen von Mitgliederseite gewisser Vorkommnisse wegen zu rechnen sei. Man wusste, dass es einige, die Vereinsfinanzen schwer belastende Brocken zu verdauen geben werde.

Dennoch verlief alles in Minne. Man darf dies vor allem darauf zurückführen, dass der Zentralvorstand in aller Offenheit Aufschluss gab über jene Angelegenheiten, die zu kritischen Betrachtungen hätten Anlass geben können. So war der Bericht über das Centre de l'hôtellerie an der Expo, dessen Betrieb ein beachtliches Defizit hinterliess, erschöpfend genug um erkennen zu können, dass keine eigentlichen Verfehlungen vorliegen, die man der Betriebsleitung und der verantwortlichen Kommission hätte vorwerfen können. Vor allem aber imponierten den Delegierten die markanten Worte, mit denen M. Burri, Mitglied des Zentralvorstandes, Bericht erstattete über die Fachschulweiterung und die dabei zutage tretenden Kompetenzüberschreitungen. Seine ungeschminkten, aber von der Sorge um den guten Ruf unserer Schule und der Hotellerie getragenen Darlegungen verfehlten ihren Eindruck auf die Delegierten nicht, die denn auch erkannten, dass der Zentralvorstand künftig für Ordnung sorgen wird, was schon daraus hervorging, dass die bestehende Kommission für Arbeitsrecht und Berufsbildung aufgeteilt wird in eine Kommission für Berufsbildung, der auch die neuzubestellende Fachschulkommission untersteht, und in eine Kommission für Arbeitsrecht, die sich einzig mit den arbeitsrechtlichen und sozialen Fragen befassen wird. Der Wille, auch die Vereinsstruktur neu zu ordnen und eine klare Abgrenzung der Kompetenzen vorzunehmen, liess denn auch eine längere Diskussion als überrückig erscheinen und bewog die Delegierten, einen Schlussbericht unter der Angelegenheit zu setzen.

Viele Delegierte und freie Teilnehmer waren aufs höchste gespannt, was der St. Galler Hochschuldozent, Professor Dr. Francesco Knescharek über die Probleme des Arbeitsmarktes und deren behördliche Beeinflussungsversuche sagen werde. Die Fundiertheit seiner Darlegungen und die mutige Stellungnahme zur Politik der betrieblichen Plafonierung des Fremdarbeiterbestandes und dessen Abbau bestätigten in vollem Umfange, dass etwas Entscheidendes geschehen muss, um die schweizerische Wirtschaft und auch die Hotellerie vor der Erstarrung und Verkrampfung zu bewahren. Wer seine Ausführungen mitgehört hat, bereute es sicher nicht, an der Delegiertenversammlung 1965 in Zermatt teilgenommen zu haben.

Eine Attraktion bildete sodann die von Herrn A. Trippi, Leiter des betriebstechnischen Beratungsdienstes unserer Geschäftsstelle Bern, und seinem Mitarbeiter Junker organisierte Ausstellung «Gastro-Norm», die unseren Mitgliedern viele Möglichkeiten der Rationalisierung vordemonstrierte und die grosse Beachtung fand.

Ein Wort des Dankes gebührt den Zermatter Hoteliers und vor allem dessen Präsidenten, J. Stöpfer, der am offiziellen Bankett mit seiner kulinarischen Prachtleistung in «seinem» Zermatterhof aufwartete und dann auch in einer begeisternden Ansprache, die von Liebe zum Beruf zeugte, die Herzen der Hoteliers eroberte. Ein aufrichtiger Dank sei auch dem Kur- und Verkehrsdirektor, C. Cachin, ausgesprochen, der für das schmissige Unterhaltungsprogramm gesorgt hatte. Erwähnen wir auch noch Staatsrat von Rothen, der ein Hoch auf die Hotellerie aufbrachte und die Bedeutung des Fremdenverkehrs speziell auch für den Kanton Wallis unterstrich. Sodann wandte sich

unser Zentralpräsident in urchigem Walliser-Dütsch an die Festgemeinde und las dabei das Gedicht des Gletscherpfarrers von Grindelwald vor, das dieser aus Anlass der ersten Delegiertenversammlung in Zermatt vom Jahre 1901 verfasst hatte und das damals in

Die öffentliche Delegiertenversammlung

Am Nachmittag des 15. Juni, nachdem die internen Geschäfte bereits in einer Vormittagssitzung erledigt worden waren, eröffnete Zentralpräsident Dr. Franz Seiler die öffentliche Delegiertenversammlung mit der Begrüssung der Ehrengäste, Delegierten, freien Teilnehmer und der Presse. Er bedauerte, dass der Vorsteher des Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartementes, Bundesrat Dr. W. Spühler, wegen der Session der Eidgenössischen Räte seine Teilnahme absagen musste, und gab seiner Freude darüber Ausdruck, dass Bundesrat Spühler an seiner Stelle den Direktor des Eidg. Amtes für Verkehr, Dr. Martin, delegiert hatte, seine Grüsse zu überbringen. Unter den weiteren Ehrengästen begrüsst er Dr. M. Redli, Dr. Würzli, den Generalsekretär des österreichischen Hoteller-

verbandes, Sidney G. King von der Firma Thomas Cook & Son Ltd., den Direktor der eidgenössischen Finanzverwaltung, Generaldirektor A. Wegelin, Präsident der Schweiz. Bürgerschaftsgenossenschaft, die Direktoren Dr. O. Michel und Dr. M. Ammann von der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft sowie eine Reihe anderer prominenter Gäste. Ein besonders herzlichem Willkomm entbot er dem bernischen Gerichtspräsidenten Dr. M. Trösch, dem Initiator der Wiedergutmachungsaktion für die Opfer der Typhusepidemie, dank der praktisch alle Schadensfälle auf friedlichem Wege erledigt werden konnten, wodurch Zermatt, der Schweizer Hotellerie und dem ganzen Lande ein unschätzbare Dienst geleistet wurde.

Verbandes, Sidney G. King von der Firma Thomas Cook & Son Ltd., den Direktor der eidgenössischen Finanzverwaltung, Generaldirektor A. Wegelin, Präsident der Schweiz. Bürgerschaftsgenossenschaft, die Direktoren Dr. O. Michel und Dr. M. Ammann von der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft sowie eine Reihe anderer prominenter Gäste. Ein besonders herzlichem Willkomm entbot er dem bernischen Gerichtspräsidenten Dr. M. Trösch, dem Initiator der Wiedergutmachungsaktion für die Opfer der Typhusepidemie, dank der praktisch alle Schadensfälle auf friedlichem Wege erledigt werden konnten, wodurch Zermatt, der Schweizer Hotellerie und dem ganzen Lande ein unschätzbare Dienst geleistet wurde.

Eröffnungsansprache von Zentralpräsident Dr. Franz Seiler

Der Geschäftsbericht über das Jahr 1964 gibt in grossen Zügen Aufschluss über das intensive und vielseitige Wirken, das der Schweizer Hoteller-Verein zum Wohle der gesamten Fremdenverkehrswirtschaft und insbesondere zum Nutzen seiner Mitglieder zu entfalten bestrebt und imstande war.

Das wohl allzu stürmische Wachstum der Wirtschaft ist auch an unserer Organisation nicht spurlos vorübergegangen und hat dazu geführt, dass wir jetzt an eine straffere Zusammenfassung der verschiedenen, zum grossen Teil im Laufe der letzten zwanzig Jahre entstandenen Institutionen denken müssen, im Sinne einer organisatorischen Anpassung der Verbandsführung und Vereinstätigkeit an die veränderten Verhältnisse. Es gilt, einer Wachstumskrise rechtzeitig vorzubeugen und die gebotene Koordination zu gewährleisten.

Der Zentralvorstand hat infolgedessen schon vor etlichen Monaten eine Expertise über die Frage veranlasst, in welcher Weise eine rationelle, straffe Gestaltung der verzweigten Organisation verwirklicht werden kann und soll.

Mit dieser Expertise wurde Herr Dr. Robert Schnyder betraut, der vielen unter uns als hervorragender Leiter der Kurse für Vorgesetzten- und Kaderschulung bestens bekannt ist und die letztjährige Delegiertenversammlung mit einem eindrucksvollen Referat über das Thema «Verwalten oder führen» berichtet hat.

Der Zentralvorstand konnte sich in seiner gestrigen Sitzung in Anwesenheit von Herrn Dr. Schnyder mit dem ganzen Problem neuerdings befassen. Es darf erwartet werden, dass sich eine zweckmässige Lösung finden und verwirklichen lässt, im Sinne einer organischen Entwicklung. Das Bestehende soll befestigt werden. Umstürzende Neuerungen sind keineswegs nötig, da sich der bisherige Auf- und Ausbaud des Schweizer Hoteller-Vereins im grossen und ganzen gut bewährt hat. Eines ist hervorzuheben: Die bezweckte Verbesserung im Zusammenspiel und Zusammenwirken der regional aufgeteilten Sachgebiete lässt sich durch schriftliche Normen und Reglemente allein nicht durchführen. Entscheidend bleibt der menschliche Faktor, nämlich die Eignung und Befähigung der leitenden Personen und des gesamten Mitarbeiterbestandes sowie ein rechtes Teamwork.

Das Ziel, das uns allen vorschwebt, ist die Aufrechterhaltung der Konkurrenzfähigkeit unserer Hotellerie im Bereiche des internationalen Tourismus. Unser Verband ist nicht Selbstzweck, sondern Mittel zur Erreichung dieses Zieles. Die ganze Volkswirtschaft hat ein lebenswichtiges Interesse daran, ob es uns gelingt, dass wir wettbewerbsfähig bleiben und unsere Position auf dem touristischen Weltmarkt nicht nur behaupten, sondern nach Möglichkeit noch verstärken. Man denke nur an die in jüngster Zeit sich vollziehende, defizitäre Gestaltung der schweizerischen Ertrags- und Zahlungsbilanz. Ohne den

Beitrag des Fremdenverkehrs und insbesondere der Hotellerie an die aussenwirtschaftliche Ertragsrechnung unseres Landes müssten sich die Verhältnisse derart verschlechtern, dass ein besorgniserregendes Absinken des Volkswohlstandes unvermeidlich wäre. Die Konsolidierung unserer Stellung im Rahmen der Wirtschaft ist aber auch im Hinblick auf die Tatsache nötig, dass die weltpolitischen und weltwirtschaftlichen Unsicherheitsfaktoren sich in letzter Zeit nicht etwa vermindert haben. Im Gegenteil: In weiten Teilen der Welt macht sich, neben ideologischen Konflikten, ein leidenschaftlicher Nationalismus geltend, der zu immer neuen Spannungen führt, und selbst in Europa ist dieses Krebsübel noch nicht gänzlich beseitigt. Der Fremdenverkehr kann wesentlich dazu beitragen, die erhobene Verständigung unter den Völkern und ein friedliches Zusammenleben der Nationen zu fördern.

Die Schweiz wird immer wieder als ein Beispiel dafür genannt, dass mehrere Nationalitäten miteinander auskommen und in einem föderativ geordneten Staatswesen zusammenarbeiten können.

Allerdings sollten uns gewisse Erscheinungen, die in unserem Lande seit einiger Zeit zutage treten, davor hüten, Komplimente, die man uns macht, zu überschätzen. Überheblichkeit ist nicht am Platze, wenn so etwas wie Xenophobie geschürt wird und eine Verletzung des Gebotes der Nächstenliebe überhand nimmt, jetzt vor allem im Zusammenhang mit dem sogenannten Fremdarbeiterproblem. Ich will mich über dieses Problem hier nicht des Näheren äussern, vor allem im Hinblick auf das bevorstehende Referat von Herrn Prof. Dr. Francesco Knescharek und auf die wichtigen Hinweise, die im allgemeinen Teil unseres Geschäftsberichts enthalten sind.

Einem übertriebenen, falsch verstandenen Nationalgefühl, das nichts mit echter Heimatliebe zu tun hat, steht als Kehrseite der Medaille die offenkundige Tendenz zu einem nivellierenden, alles über einen Leisten schlagenden Internationalismus gegenüber. Auch die Hotellerie möchte man, wenn sich die Dinge nach dem Willen einer Reihe von internationalen touristischen und nicht-touristischen Organisationen entwickeln sollten, in das Konzept schematischer, schablonenhafter Planifikation einbeziehen, einer Planifikation, die sich ohne staatlichen oder halbstaatlichen sowie, darüber hinaus, supranationalen Dirigismus nicht würde verwirklichen lassen. Bereits liegen Vorschläge über eine internationale Hotel-Charta mit festen Normen und über eine internationale Klassifizierung sämtlicher Hotels vor. Es handelt sich um Vorschläge, die erkennen lassen, dass in den Kreisen, von denen solche Anregungen und Anträge ausgehen, weder Sachkenntnis noch das Gefühl für Realpolitik und für die Vorzüge der Mannigfaltigkeit am Werke sind. Was organisch gewachsen ist, in vielfältigem Reichtum, lässt sich nicht einfach einwalzen und vereinheitlichen. Variatio delectat! Wir werden uns gegen Eingriffe und Übergriffe

solcher Art, in Wahrung der vorwiegend humanen Aufgabe der Hotellerie und der individuell gerichteten Dienst- und Qualitätsleistung zu wehren wissen. «You can lead a horse to the water but you cannot make him drink.»

Es liegt eine gewisse Tragik darin, dass die Welt zwischen Extremen hin und her pendelt und den goldenen Mittelweg nicht zu finden imstande ist. Die ganze Weltgeschichte ist ein Beweis dafür, und es scheint, dass aus gemachten Erfahrungen nichts oder nicht viel gelernt wurde. Jedenfalls ist man zur Feststellung geneigt, dass eine auch im Politischen dringende erforderliche Entwicklung wahrer, aus Geist und Seele schöpfender Kultur hinter den enormen, in schwindelerregendem Tempo sich überstürzenden Fortschritten der Technik recht hilflos nachhinkt.

Anschliessend an das, was ich eingangs über das Wachstum des Schweizer Hoteller-Vereins erwähnte, will ich noch folgendes bemerken, und ich möchte Sie bitten, entschuldigen zu wollen, wenn hierbei Persönliches nicht ganz ausgeschaltet werden kann:

Es sind jetzt zwanzig Jahre verflossen, seitdem die Delegierten des Schweizer Hoteller-Vereins mich in Genf dazu beriefen, das volltätige Präsidium unseres Verbandes, das in der Folge — bei gleichbleibender Verantwortung und Arbeit — in eine hauptamtliche Funktion umgewandelt wurde, auszuüben.

Ein Rückblick auf die letzten zwanzig Jahre unserer Verbandstätigkeit zeigt, dass manches unvollkommen und unvollendet geblieben ist. Zwischen einem hohen Ideal und der rauhen Wirklichkeit besteht auf allen Gebieten menschlicher Tätigkeit eine schmerzliche Spannung, eine breite Kluft. Trotzdem darf uns die Tatsache freudig stimmen, dass sich der Schweizer Hoteller-Verein, unterstützt durch eine zuerst nur langsam, dann immer schneller und steiler ansteigende Konjunktur, zu einem kräftigen Instrument konstruktiver Hotelpolitik zu entwickeln vermochte.

Dank guter Kollaboration und jenes weitblickenden Initiators Geistes, der im Zentralvorstand und auch im Kreise unserer Funktionäre lebendig zum Ausdruck kam, ist es gelungen, auf den verschiedensten Gebieten, so beispielsweise hinsichtlich der Preispolitik, des sozialen Fortschrittes, der betriebswirtschaftlichen Beratung, der Förderung des Hotelkredits, des Einkaufs und insbesondere der Berufsbildung — hier in letzter Zeit vor allem durch die erfolgreich begonnene Rekrutierung und Ausbildung einheimischer Arbeitskräfte — Ergebnisse zu zeitigen, die eine solide Grundlage für das weitere Fortschreiten bilden und zum Teil als bahnbrechend erachtet werden. Auch auf internationalem Gebiet haben wir versucht, in tatkräftiger Weise Einfluss und Mitwirkung der schweizerischen Hotellerie und darüber hinaus der gesamten schweizerischen touristischen Wirtschaft zu sichern. Als Vorkämpfer für die Liberalisierung des Reiseverkehrs einzutreten, war eines unserer Hauptanliegen. Ein weiteres Ziel bestand darin, das Ansehen unserer Berufsgemeinschaft bei den zuständigen Behörden im In- und Ausland zu heben.

In grosser Dankbarkeit werde ich mich stets an den schönen Teamgeist erinnern, der namentlich innerhalb des Zentralvorstandes herrschte, und ebenso an den nie erlassenden Einsatz des ganzen Mitarbeiterbestandes, sowohl im Zentralbüro als auch bei allen übrigen Institutionen, die wir entwickelt oder neu aufgebaut haben.

Vielleicht ist es mir noch vergönnt, Erlebnisse, Erfahrungen und Begegnungen in einer grösseren Schrift darzustellen. Manche Persönlichkeiten unserer Hotellerie, die im Laufe der letzten Jahrzehnte aus dieser Zeitlichkeit immergerufen wurden, möchte ich gerne in lebendigen Porträts festhalten und unserem Gedächtnis neu einprägen.

Ich wiederhole: an Selbstkritik fehlt es uns nicht. Wir wissen, dass nicht alles, was erstrebenswert oder erreichbar erscheint, verwirklicht worden ist. Manches bedarf der Verbesserung, Erweiterung, Festigung und Vertiefung. Unseren Nachfolgern und der neuen Generation mag es vorbehalten sein, Lücken zu schliessen und Probleme zu lösen, deren Bemeisterung Zeit erfordert und sich, je nach den wechselnden Verhältnissen, in stets neuer Weise als Aufgabe stellt. Dabei wird man gewiss nicht übersehen wollen, dass die Pflege der immatериellen Güter oberstes Anliegen bleiben muss. Kultur ist Vervollkommnung der Humanität. Diesem Ziel soll alles Bemühen um technische Neuerungen und wirtschaftliches Wohl-

ergehen untergeordnet werden. Sonst verkümmern jene Werte, die das Leben lebenswert machen. Vermöge seines in hohem Masse auf persönliche Dienstleistungen und Beziehungen gerichteten Berufs kann der Hotelier wesentlich zur Humanisierung einer Welt beitragen, die vor der Wahl steht: Selbstzerstörung oder Wachstum in Freiheit, Frieden und Grösse. Gebe der Allmächtige, an dessen Segen alles gelegen ist, dass die Wahl so ausfällt, wie es in den Visionen eines Teilhard de Chardin, dieses grossen Naturforschers und Philosophen, als Möglichkeit steter Vollkommenheit erkannt und transparent wird; hin zu einer ins Ewige überleitenden Besetzung der Materie, im Zeichen der Heiligschöpfung des Gottmenschen. Jeder von uns — alt oder jung, Frau oder Mann — kann zu einer solchen, nach oben weisenden Weltgestaltung und Weltentfaltung beitragen, wenn der Wahr- und Wahrspruch beherzigt wird, der da lautet: Hospes hospiti sacri!

Damit erkläre ich die heutige Versammlung als eröffnet.

Die statutarischen Traktanden

Die üblichen statutarischen Traktanden, wie Protokoll — es war das Protokoll der ordentlichen Delegiertenversammlung, 13./14. Mai 1964 in Lausanne zu genehmigen — Geschäftsbericht, Jahresrechnung 1964 und Budget 1965 fanden diskussionslose Genehmigung. Beim Traktandum Geschäftsbericht ergriff der Zentralpräsident das Wort zu einigen ergänzenden Bemerkungen zum Kapitel

Neuordnung des Hotelkredites

des Geschäftsberichtes. Der von der Expertenkommission vorgeschlagene Gesetzesentwurf hat die Zustimmung des Bundesrates gefunden. An der zustandekommenden Lösung — Kreditrisikogarantie des Bundes von 75% bis zu 100 Millionen Franken, analog der Exportrisikogarantie — sowie Möglichkeit der Gewährung von Direktdarlehen der zu einem neuen Institut zu verschmelzenden SHTG und HBG — hat der Direktor der Eidg. Finanzverwaltung, Dr. M. Redli, entscheidenden Anteil. Leider ist die rasche parlamentarische Erledigung der Vorlage daran gescheitert, dass sich die beteiligten Organisationen wohl über Frage der Rechtsform (öffentlich-rechtliche Genossenschaft) nicht jedoch über die Sitzfrage einigten. Dem Vorschlag eines Doppelsitzes hat der Bundesrat opponiert und bis zur Einigung über die Sitzfrage die parlamentarische Behandlung der Vorlage verschoben. Gleichzeitig wurde die Tätigkeit der SHTG um ein Jahr verlängert. Der Vorsitzende hat die Sitzfrage für die Hotellerie stets als von sekundärer Bedeutung bezeichnet und sich energisch dafür eingesetzt, dass zwischen den beiden Organisationen eine Verständigung gefunden wird.

Das Gastreferat von Prof. Kneschaurek

In grosser Spannung sahen die Delegierten den Darstellungen von Dr. F. Kneschaurek entgegen, stehen doch die Arbeitsmarktprobleme angesichts der von der betrieblichen Doppelfinanzierung der Arbeitskräfte schwer betroffenen Hotellerie an erster Stelle ihrer Sorgen. Der Referent verstand es in ausgezeichneter Weise, die ganze Problematik der beherrschenden Massnahmen in ihren volkswirtschaftlichen Aspekten ins rechte Licht zu rücken und dabei die sich für die Hotellerie ergebenden Konsequenzen scharf herauszuarbeiten. Wir werden seine Ausführungen in der nächsten Nummer der Hotel-Revue in extenso wiedergeben und begnügen uns für heute mit einer kurzen Zusammenfassung seiner Gedankengänge.

Vertrag mit der Schweizerischen Verkehrszentrale

Unsere nationale Werborganisation unterliegt, nach den Worten unseres Zentralpräsidenten, wie die gan-

ze Wirtschaft dem Teuerungsprozess. Es muss aber danach getrachtet werden, die Werbekraft der SVZ aufrechtzuerhalten, damit sie ihre Funktion im Dienste des Fremdenverkehrs erfüllen kann. Der Bundesrat, die Bundesbahnen und die PTT sind bereit, ihre Beiträge zu erhöhen, sofern auch die privaten Subventionen ein Gleiches tun. Der Zentralvorstand hat beschlossen, unter Vorbehalt der Ratifikation durch die Delegiertenversammlung, den Beitrag des SHV ab 1. Januar 1966 von 240 000 auf 270 000 Franken zu erhöhen. Daraufhin hat die SVZ den alten Vertrag gekündigt. Der neue Vertrag soll eine Krisen- und Kriegsklausel enthalten, gemäss der der SHV seine vertraglichen Leistungen angemessen ermässigen kann. Nach dem neuen Vertrag wird die Mitgliederzahl des Ausschuss von 12 auf 11 reduziert. Dadurch wird der SHV seine Zweiervertretung verlieren, doch hat man ihm einen sachverständigen Beisitzer mit beratender Stimme zugesichert.

Nach diesen Ausführungen des Zentralpräsidenten hiess die Delegiertenversammlung die Beitragserhöhung an die SVZ einstimmig gut.

Der Vertreter der SVZ dankt

Chr. Signorelli, Vizeidirektor der SVZ, der die Grösse des verhinderten Direktors Dr. W. Kämpfen überbrachte, dankte den Delegierten für den positiven Entscheid und gleichzeitig auch für die Unterstützung, die der SHV der SVZ stets gewährt hat. Bei dieser Gelegenheit dankte er auch den Funktionären des Zentralbüros für die gute Zusammenarbeit mit der SVZ. Er konnte auch die erfreuliche Mitteilung machen, dass bereits jetzt schon 85% der Mitglieder ihre Beiträge an die SVZ um 10–20% erhöht haben. Die Notwendigkeit zielbewusster Werbung ist heute grösser denn je, denn der internationale Konkurrenzkampf im Fremdenverkehr nimmt immer schärfere Formen an. Während die Weltfrequenz um 15% zugenommen hat, so stieg der schweizerische Anteil nur um 4%. Unser Ziel muss sein, den guten Ruf der Schweiz mit allen Mitteln zu heben, auf dass auch das Reiseland Schweiz seinen Anteil am internationalen Tourismus noch verstärken kann. Nach diesen mit starkem Beifall aufgenommenen Ausführungen schritt unser Zentralpräsident zur

Ehrung langjähriger Mitglieder

34 Mitglieder, die auf eine ununterbrochene 35jährige Vereinszugehörigkeit zurückblicken konnten, spendete Dr. Seiler den Dank für das lange Ausharren, die Treue und Anhänglichkeit zum Verband sowie für all das, was sie für die Berufsgemeinschaft geleistet haben. Die anwesenden Veteranen konnten aus zarter Hand die Urkunde und ein Geschenk in Form einer schönen Zinnkanne mit Widmung entgegennehmen. Unsere Leser finden die Liste der Veteranen auf Seite 9.

Wahlen

Neuwahlen in den Zentralvorstand waren keine vorzunehmen. Dagegen wurden die Mandate der Herren C. Manz, Zürich, und N. Weibel, Luzern, deren erste dreijährige Amtszeit abgelaufen war, für eine zweite dreijährige Amtsdauer bestätigt. Sodann waren je ein Rechnungsrevisor-Suppleant für die Vereinsrechnung und für die Fachschulrechnung zu wählen. Für die erstere beliebte J. Hobi, Arosa, für die zweite A. P. Bolli, Locarno.

Nächste Delegiertenversammlung in Flims

Als Ort der nächsten Delegiertenversammlung wurde Flims bestimmt. Für 1967 hat sich Basel, für 1968 Genf und für 1969 Villars gemeldet.

Diverses und Umfrage

In vorgerückter Stunde ergriff noch R. Capt, Montreux, sekundiert von Stocker, Genf, das Wort. Er

Direktor Martin überbringt den Gruss der Landesregierung

Unter Diversem und Umfrage meldete sich der Direktor des Eidg. Amtes für Verkehr, Dr. A. Martin, zum Wort. Mit dem Hinweis darauf, dass auch einem Bundesrat die Gabe der körperlichen Allgegenwart besonders dann nicht verliessen ist, wenn die eidgenössischen Räte tagen, bemerkte er, dass der Vorsteher des Eidg. Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartementes, Bundesrat Dr. W. Spühler, der gerne zur SHV-Tagung erschienen wäre, leider verhindert war, daran teilzunehmen und ihn deshalb beauftragt habe, dessen Grösse zu überbringen. Dr. Martin führte u. a. aus:

Ihrem Zentralpräsidenten, Herrn D. Franz Seiler, bedeutete es sichtlich eine hohe Genugtuung, die Mitglieder des Schweizer Hoteliere-Verein gerade im «Jahr der Alpen» am Fusse des Matterhorns, an jenem Platz zu empfangen, der Aufstieg und Glanz dem Wagemut und Genie seines Grossvaters und Vaters verdankt. Wer nur einermassen in der schweizerischen Wirtschaftsgeschichte bewandert ist, wird ohne weiteres die beiden Alexander Seiler unter die markantesten Wirtschaftspioniere unseres Landes einreihen, die den Ruf der Schweiz als Land der Qualität in alle Welt getragen haben.

Immer und immer wieder greift man zu der — man darf schon sagen — mit dem Herzen geschriebenen Biographie von Werner Kämpfen, um die Leistung vor allem Alexander Seilers des Jüngeren, kennenzulernen und zu begreifen. Man erlebt da viel mehr als nur einen lokalen Ausschnitt aus der grossartigen Entwicklung des schweizerischen Fremdenverkehrs und der Hotellerie. Hier erlebt man die Rolle der schöpferischen Persönlichkeit im Ringen um die Seele des Volkes, um das Wachsen eines Wirtschaftszweiges aus der Einzelunternehmung und aus der kommunalen Keimzelle des demokratischen Staates heraus, gefördert durch den hochgemuteten Willen eines Bürgers, der den Blick stets über sein eigenes privates Interesse hinaus richtete.

Die Wahrnehmung des eigenen Vorteils, die Sorge um das Wohl der eigenen Familie, ja auch der politische Ehrgeiz des freien Bürgers sind in der Schweiz keine Schande, sondern ein Recht, sind Ausdruck des Verantwortungsinnes, vorausgesetzt, dass gewinnstrebendes Denken und Trachten in Einklang gebracht wird mit den legitimen Bedürfnissen und Erfordernissen der Mitbürger und dem Allgemeininteresse des Landes. In geradezu exemplarischer Art hat der Geschäftsmann und Politiker Alexander Seiler die in die Zukunft weisenden Ideen seiner Zeit aufgegriffen und sie für Bauernmasse, Verkehrswesen und Tourismus sowie für die ganze Schweiz zu realisieren gewusst. Wäre es ihm vergönnt, heute unter uns zu weilen, würde er nicht allein höchst erstaunt sein ob der gewaltigen Entwicklung seines geliebten Zermatt — zu seinen Lebzeiten gab es ja noch keine Winterstation und keine Luftseilbahnen. Höchst erstaunt wäre er auch bei der Durchsicht des Geschäftsberichtes des Schweizer Hoteliere-Vereins, der ein Logiernetztotale von 32 Millionen ausweist, hoch erfreut wäre er ob der von Ihnen geschaffenen Institutionen

und es nicht richtig, dass der Bundesrat mit der Fremdarbeiterplafierung die Hotellerie, die keine «Surchauffen» kennt, und besondere Verhältnisse aufweist, mit der Industrie gleichstellte und über sodann Kritik an der Politik der Fremdenpolizei, die sogar den Zuzug von ausländischen Familien, die aus klimatischen Gründen in der Schweiz Aufenthalt nehmen wollten, ohne Arbeitsplätze zu suchen, verweigerte. Direktor Martin beantwortete seine Einwände bezüglich der Politik der Schweiz, Fremdenpolizei.

Herr A. Flückiger, Biel, ersuchte den Zentralvorstand, eine Statutenrevision in dem Sinne vorzunehmen, dass in jenen Fällen, da eine juristische Person

— ich nenne vor allem die Hotellfachschule, die Betriebsberatung, die Vorgesetzteschulung, die Sozialen Institutionen, die zu berechtigtem Stolz Anlass geben dürfen.

Vielleicht am erfreuesten wäre er ob der Entwicklung der Schweizerischen Verkehrszentrale, die auf seine ureigenste Initiative zurückgeht. Hätte er es sich träumen lassen, dass die nationale Werbeinstitution des Tourismus, der bei ihrer Gründung im Jahre 1917 ein Bundesbeitrag von 120 000 Franken zugesichert wurde, heute mit 5,5 Millionen Franken — und hoffentlich bald mit mehr — von der Eidgenossenschaft gefördert wird? Hätte er es sich träumen lassen, dass die Verkehrszentrale seit 1933, also seit über 30 Jahren, von zwei Söhnen seiner engsten Heimat virtuos geleitet würde? Hätte er es sich träumen lassen, dass in ihr alle Träger des schweizerischen Verkehrswesens und alle touristischen Regionen und Branchen unter dem Vorsitz von Exponenten verschiedenster Landesteile einträchtig zusammenarbeiten?

Der Ruhm von Zermatt lässt den Glanz der andern schweizerischen Fremdenplätze nicht verblassen. Das wissen Sie alle selber. St. Moritz, Davos, Arosa, Lugano, Luzern, Genf, Lausanne, Montreux, Bern, Interlaken, Grindelwald und wie sie alle heissen, bilden die Perlen im Diadem des internationalen Tourismus. Sie werden ihren Rang behalten, selbst wenn sich gewisse Wandlungen in den touristischen Modelaunen vollziehen.

Der schweizerische Fremdenverkehr, die schweizerische Hotellerie, die schweizerische Verkehrswirtschaft verlieren sich nicht auf ihre Tradition, berufen sich nicht nur auf Verdienste ihrer Altvordern, sondern gereift und gestählt durch viele Kämpfe und Krisen stellt sich die heutige Generation dem internationalen Wettbewerb. Sie ist sich ihrer Vitalität bewusst, so dass sie getrost an die Überwindung der gegenwärtigen und künftigen Schwierigkeiten glauben kann. Nicht von ungefähr tragen viele Bergpyramiden den Namen «Horn» im Gedanken an die Hörner gewisser sympathischer Tiere. Hörner sind Symbole des Kampfes. Der Wettbewerb ist ein friedlicher Kampf zur Sicherung der eigenen Existenz im privaten und nationalen Bereich.

Das Sichwehren, Sicherwehren gegen die Unbill der Naturgewalten, gegen Not und Hunger, gegen Unverstand und Bosheit der Mitmenschen hat der Hotelier nicht zuletzt vom Bergler gelernt. Gelegenheit sich wehren zu müssen gibt es auch heute noch genug. Schon eine harmlose Statistik kann dazu Anlass geben, so wenn beispielsweise der Anteil des Tourismus am Gesamteinkommen des Kantons Wallis nur mit 5,137% ausgewiesen wird, aber die Erträge, die dem Handwerker, dem Handel, dem Baugewerbe usw. aus dem Fremdenverkehr erwachsen, ausser Acht gelassen wurden. Da heisst es, sich zur Wehr setzen, da es nicht gleichzeitig ist, welches Bild vom Tourismus sich in der Öffentlichkeit und bei den Behörden festsetzt.

Seien Sie versichert, dass der Fremdenverkehr und die Hotellerie im Bundeshaus das gebührende Verständnis im Rahmen der Gesamtinteressen finden.

Mitglied des SHV ist, der Inhaber des Betriebes als Mitglied aufgenommen werden kann. Herr Budiger antwortete, dass an die Aufnahme einer juristischen Person als Mitglied die Bedingung geknüpft werden kann, dass der Inhaber den Hotelbetrieb vertreten kann.

Um 18.30 Uhr konnte Zentralpräsident Dr. Franz Seiler die Tagung schliessen. Er dankte allen Teilnehmern für ihr Erscheinen, wünschte allen noch einen schönen Aufenthalt in der herrlichen, zur Meditation einladenden Gebirgswelt und bezeichnete Idealismus und Optimismus als für unseren Beruf wesentliche Eigenschaften.

Der Barbier von Zermatt

Weil von einstigen Touristen spitzbüchisch fro fotografiert und im Bilde überdies herumgezeigt und sogar zur Veröffentlichung feilgeboten, kam in weiten Kreisen der heute noch mottende Glaube auf, die tubakelnde Zermattener verkörpere die dortige Frauenwelt. Seit Zermatt wildbachartig von Fremden überschwemmt wird, sind die Pfeifenraucherinnen zu idyllisch heimlichen Ausnahmen geworden, wie andersseits Frauen und Töchter, die keine Zigaretten zwischen den Lippen haben, bald zur wertvollen Auslese gehören dürften, den betrachtenswerten Geissen gleich, wovon vorläufig noch die letzten Exemplare unbekümmert meckern dürfen die Dorfrastanten trotten und von den Fremden bewundert werden als hübsches Souvenir an jene fernern Zeiten, da Zermatt noch kein mondäner Fremdenort und weniger zivilisiert und farbig, dagegen viel gemüthlicher war.

Gemüt hatte auch die Anna Maria Biner, die von sich sagen konnte, dass sie weit über hunderttausend Kunden eingeseilt, zierlich an der Nasenspitze gehalten und glatt rasiert habe. «Und jedes Haar zur Ehre Gottes» beteuerte sie gern. Während Anna Maria Biner die Herren der Schöpfung — darunter den Vizekönig von Indien, Lord Davidson, den Sekretär der Königin Viktoria, und andere Mitglieder des englischen Hochadels, der sogenannten «High Society», dazu General Bruce, den ersten Tom Everest-Kletterer, und — last but not least — Ed. Whymper — einseilte, erheuerte sie als damals einziger «Barbier von Zermatt» die ganze Bude mit Sprüchen und Anekdoten. Sie war die lebendige Talchtronik. In ihrer singenden, ans Altkochdeutsche gemahnenden unverfälschten und nicht verflachten Zermatter Mundart erzählte sie jenen, die sie verstanden, von den sagenhaften Zeiten, da auf dem Theodol noch Kühe weiden und dreimal im Tage gemolken sein wollten. Wie lobpreisete sie Zermatt als einstige Kornkammer des Tales und bedauerte die nun brach liegenden Äcker, weil Bergstock und Eispickel leichter wiegen als die Breithäute. Mit Hochachtung sprach sie vom einheimischen Herkules, der die Steinsäulen für das Kapellenportal allein nach Wichelmatten getragen und dazu die Schuhe ausgezogen hatte, um unter der drückenden Last auf dem glatten Weg bessern Stand zu halten. Als Helden verehrte sie Karl, den Sakristan, und in Abwesenheit der wehrhaften Männer an der Spitze der Frauen von Zermatt den über den Theodolpass einfallenden räuberischen Italienern entgegengezogen ist und sie in die Flucht geschlagen hat, ohne nachträglichen ruhmredigen Stolz. Oh, den

Stolzen war die Anna Maria Biner abhold. Darum gehörte in ihr Repertorium auch die spöttische Legende vom stolzen Zermatter, der nach seinem Tode in den Himmel genommen sein soll und dort mit seinem protzigen Erscheinen eine allgemeine Verwirrung auslöste, weil man nicht wusste, welcher Platz für ihn nobel genug sein könnte. Da habe der liebe Gott sich von seinem Thron erhoben und ihn dem stolzen Zermatter als Sitz angewiesen.

Anna Maria Biner betrieb ihren Barbier-Salon neben dem Hotel Monte Rosa über fünfzig Jahre und blieb dabei purlinunter und jung. Sie rasierte jeden Kunden für zehn Rappen. An diesem Tarif hielt sie fest, als alle andern Preise bereits zu klettern begannen und ausser dem Wein auch das Wasser teurer wurde. Die Verteuerung der Zigarren kam ihr sehr ungelogen, pflegte sie doch den guten Kunden eine Zigarre zu schenken, eine dieser schwarzen, scharfen «Montheyer», die damals jeder rauchte, der ein Mann sein wollte. Um ihren geringen Verdienst bemitleidet, antwortete Anna Maria Biner gelassen, ihr genügt die zehn Rappen. So wenig sie daran gedacht hatte, einem um sie freudigen Schreiner auf den Leim zu gehen und ihm in die Fremde zu folgen, wollte sie auch nicht reich und unglücklich werden wie das Mädchen von Aroleid, das Heimat und Seligkeit dem Geld geopfert hat.

«War in Aroleid geboren, das Mädchen», erzählte sie, «War ihm daselbst zu dürr und zu eng — zog ins grosse Tal, wo in jener Zeit mehr Verkehr war... wurde eine gelbhungrige Birba, und eröffnete bei Sitten an der Heerstrasse eine Pinte. Um reich und feist zu werden, taufte die Wirtin den Wein mit Wasser, was vor Gott und den Menschen verboten ist. Als nach Jahren ein Matter, ein Grossrater oder so, wieder in Sitten zu tun hatte, sich aber auf der Reise verspätete und nachts durch den Pnywald kam, begehrte ihm ein Weib, das es brennend eilig hatte und auf des Matters Frage nach der Pressiertheit seufzend antwortete:

Z. Pillingo Ply
Ga scheide ds Wasser vam W;
Wär i bilbe im Aroleid,
Chäm i hite in d'ewigi Freid.»
Und schon war das Weib verschwunden. Als der Matter in Sitten bei der ihm bekannten Wirtin einkehren wollte, hiess es, diese sei gestorben... in der selben Nacht. Und so wusste der Matter, welcher armen Seele er im Pnywald begegnet ist.

Ergiebig wie ein frischer Quell plauderte Anna

Maria Biner und verlangte für Rasieren und Unterhaltung und weise Ratschläge ihre zehn Rappen, den Kunden warm empfehlend, sie möchten Sorge tragen zu ihrem Geld. Die Versuchung zum Verschwenden sei nicht minder gross als die Gier nach Reichtum. Geld sei die Unruhe selbst. So habe man den Matern bereits im 16. Jahrhundert das Kartenspiel im Gold verliert müssen. «Aber die Sucht ist geblieben, steckt dem Mannenvolk in den Knochen. Wenn sie nur nicht auch noch die Gemeinde und den Staat befällt, diese Sucht!» schloss sie grollend.

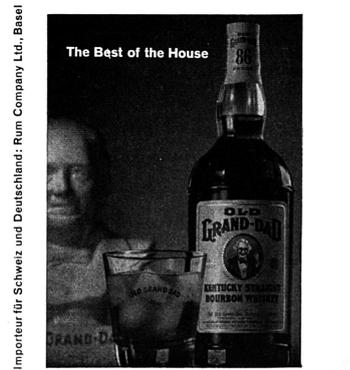
Obwohl jedoch Spiel abhold und äusserst sparsam, ging sie doch einmal eine grosse Wette ein, und zwar mit Edward Whymper, den sie nur «Ds Wimpi» nannte, was je nach Stimmung vertraulich oder abschätzend klingen mochte.
«Im Sommer 1897, als die Gornergartbahn gebaut wurde, verschwand in Zermatt der reiche Engländer James Robert Cooper. Als Alleingänger hatte er einen Ausflug unternommen, von dem er nicht mehr zu rückkehrte. Alle Nachforschungen blieben erfolglos. Vermutungen tauchten auf, Bahnarbeiter hätten den Engländer beraubt und beseitigt. Auch Bergführer wurden verdächtigt. Unter diesem Eindruck berichtete der argwöhnische Whymper über die Afäre einer englischen Zeitung, die Anna Maria Biner zufällig in die Hand bekam. Über den Bericht ungehalten, empfing sie ihren Kunden Whymper brummig, seifte ihn sämig ein, rasierte ihn zur Hälfte und sagte plötzlich: «Wetten wir, dass man den Cooper samt seiner goldenen Uhr und allem Geld noch finden wird.»
«Was gibt es da zu wetten? Niemals mehr wird man ihn finden.»
«Wetten wir tausend Franken zugunsten der Kirche.»

Whymper zögerte. Doch, halb rasiert und mit dem Messer am Hals, konnte er sich nicht drücken und ging die Wette ein.
Im Oktober des gleichen Jahres fanden Holzarbeiter Coopers Leiche samt Uhr und Geld im Wytiwald am Fusse eines unbedeutenden Felsens. Also hatte er einen Unfall erlitten und war nicht das Opfer eines Raubmordes geworden. Damit hatte Whymper die Wette verloren. Wirklich soll er nachträglich für die Kirche von Zermatt tausend Franken testiert haben. Anna Maria Biner aber hatte bereits mehr getan. Um den Ruf von Zermatt besorgt, gelobte sie nämlich, der Kirche das Doppelte der von ihr eingegangenen Wette zu schenken, wenn Cooper gefunden werde und jeder Verdacht behoben sei. Sie bezahlte dann das Eindeckeln des neuen Kirchturms und beehrte später, dass man dafür statt Kupfer nur Blech verwendet hatte.

Zu ihren ersten Kunden gehörte auch der unsterbliche amerikanische Humorist Mark Twain, dem sie einmal die Frage stellte, ob er wisse, wie man einen Eichhornschwanz es bis zur Spitze des Matterhorns brauche?

Der sonst nicht an Geistesblitzen arme Mark Twain war verblüfft.
«Einen», sagte sie nach einem Weilchen schmunzelnd.
«Ao, einen, nur einen?»
«Ja, wenn er lang genug ist.»
«Uff!»

Was müssen die beiden während des Schaum-schlagens gewitzelt und gelacht haben, dass Mark Twain nachträglich die grandiose Satire über den damaligen Alpinismus mit dem ersten feministischen Einschlag schreiben konnte, diese groteske Schilderung einer seibentägigen Expedition auf den Riffelberg mit Regenschirmen zum Schutz gegen Lawinen.
Könnten Mark Twain und Anna Maria Biner — Gott habe beide selig — das heutige Zermatt wiedersehen, wie müssten sie sich rücken staunen, weil ihre ganze Phantasie und ihr Witz bei weitem nicht an das heranreichten, was die Gegenwart zu bieten vermag.
Adolf Fux



Importeur für Schweiz und Deutschland: Rum Company Ltd., Basel

Die interne Delegiertenversammlung

Zentralpräsident Dr. Franz Seiler eröffnete die interne Delegiertenversammlung mit einem herzlichen Gruss an die Delegierten. Sodann empfahl er den Mitgliedern, nach der Versammlung die Ausstellung Gastro-Norm auf der Galerie der Halle des Hotel Viktoria zu besuchen. Als Stimmzähler wurden die

Herren Kienberger, Basel, und Stettler, Grindelwald, bestimmt. Hierauf genehmigten die Delegierten das Protokoll der Präsidentenkonferenz vom 29. Januar in Bern. Im weiteren Verhandlungsverlauf kam zunächst die Neugestaltung des Schweizer Hotelführers zur Sprache.

Der Hotelführer auf Pauschalpreisbasis

Zentralpräsident Dr. Franz Seiler dankte den Mitgliedern und Sektionen für das Verständnis des Beschlusses des Zentralvorstandes, den Hotelführer 1965 unter Vorbehalt der Ratifizierung durch die Delegiertenversammlung auf Pauschalpreisbasis zu stellen. Das klare und übersichtliche Preisangebot verstärkt das Vertrauen in die Hotellerie. Man beneidet uns im Ausland, dass die Schweiz in dieser Beziehung führend vorangeht. Es handelt sich nun heute darum, die Publikation von nur Pauschalpreisen für alle Mitglieder verbindlich zu beschliessen und die Preisordnung entsprechend abzuändern. Zu diesem Antrag gab Dr. Streiff ergänzende Erläuterungen: Nachdem schon ein Grossteil der Mitglieder im Hotelführer die Pauschalpreise publizierten und unter dem Druck einer scharfen Kritik seitens der Gäste, der Reiseagenturen und der Auslandsagenturen der Schweiz. Verkehrszentrale Kritik am bisher uneinheitlichen Preisangebot im Hotelführer übten, hat der Zentralvorstand im September 1964 beschlossen, Sektionen und Einzelmitglieder aufzufordern, für die Neuausgabe des Hotelführers 1965 – ausser für Mahlzeiten – nur noch Pauschalpreise anzugeben. Man wollte damit auf dem Wege der Freiwilligkeit das Preisangebot einheitlich und übersichtlich gestalten. Gleichzeitig beschloss der Zentralvorstand, der ordentlichen Delegiertenversammlung 1965 zu beantragen, die Publikation von nur Pauschalpreisen, ausser für Hauptmahlzeiten, im Schweizer Hotelführer für alle Mitglieder obligatorisch zu erklären. Mit Ausnahme einer Sektion, die aber für 1966 ebenfalls die Publikation von Pauschalpreisen in Aussicht stellte, sind alle übrigen Sektionen und Einzelmitglieder dem Aufruf des Zentralvorstandes gefolgt. Bestärkt durch diesen durchschlagenden Erfolg, beantragte der Zentralvorstand der Delegiertenversammlung, für alle

Mitglieder die Regelung über die Publikation von nur Pauschalpreisen (ausser Hauptmahlzeiten) im Hotelführer verbindlich zu beschliessen.

Herr Stocker, Genf, beanstandete, dass wohl im Hotelführer nur Pauschalpreise publiziert werden, in den privaten Publikationen dagegen nicht. Es sollte dahin gewirkt werden, dass die Mitglieder auch in ihren Prospekten usw. nur Pauschalpreise publizieren.

Herr Leppin, Genf, Präsident des Hotelier-Verein Genf, betonte, dass die Preisordnung SHV den heutigen Verhältnissen nicht mehr entspricht. Es ist auch in der Schweiz eine neue Hotellerie im Entstehen begriffen, die nach der amerikanischen Konzeption hinsichtlich der Preisstellung geführt wird. Wir in der Schweiz berechnen den Preis pro Bett. Das bedeutet, dass für das Doppelzimmer der doppelte Bettenpreis berechnet wird, eventuell minus 1 Fr. Nach der amerikanischen Konzeption ermässigt sich der Preis bei Doppelbelegung eines Zimmers pro Bett. Stellt sich z. B. bei Einzelbelegung der Preis auf 80 Fr., so vermindert er sich bei Doppelbelegung nicht, sondern stellt sich auf 120 Fr. Unsere Preisordnung trägt dieser Berechnungsart nicht Rechnung; sie sollte daher der neuen Situation angepasst werden.

Zentralpräsident Dr. Seiler nahm diese Anregung von Herrn Leppin zur Prüfung entgegen und antwortete Herrn Stocker, dass es kaum möglich sein würde, den Mitgliedern vorzuschreiben, in den privaten Publikationen nur Pauschalpreise anzuführen, so sehr dies auch zu wünschen und vernünftig wäre.

In der Abstimmung beschliessen die Delegierten einstimmig, die Publikation von nur Pauschalpreisen – ausser Hauptmahlzeiten – im Schweizer Hotelführer für alle Mitglieder SHV verbindlich zu erklären.

Revision des Mitgliederbeitragsystems SHV und Partialrevision der Vereinsstatuten

Über dieses Traktandum orientierte der Vorsteher des Zentralbüros, Dr. R. C. Streiff. Im letzten Jahre hatte der Hotelier-Verein Zentralschweiz ein Gesuch um Revision des Mitgliederbeitragsystems eingereicht, weil es von vielen Mitgliedern als ungerecht empfunden wurde, dass Häuser der untern und mittleren Kategorien bei Preiserhöhungen infolge von Erneuerungen und Modernisierungen in den letzten Jahren automatisch in höhere Preisklassen hinaufgerückt, allein die Verteuerung zu tragen hatten, während die oberste Preisklasse seit 1958 mit dem auf 8 Rp. pro Logiernacht fixierten Maximalansatz keine Mehrleistungen aufbringen musste. Die Initiatoren wollen mit ihrem Vorschlag die finanziellen Mittel des Vereins nicht schmälern, sondern lediglich ein gerechteres Beitragssystem herbeiführen. In der Folge hat der Geschäftsführende Ausschuss die gesamte Frage einer Prüfung unterzogen. Ein Diskussionsvorschlag wurde der Sektionspräsidentenkonferenz vom 29. Januar 1965 unterbreitet. Die Sektion Luzern unterbreitete hierauf dem Zentralvorstand den Vorschlag, anstelle von Beitragsklassen mit differenzierten Beitragsansätzen pro Logiernacht für alle Betriebe den Ansatz pro Logiernacht auf 4% des Minimalpauschalpreises für Zimmer ohne Bad gemäss Publikation des Schweizer Hotelführers festzulegen. Obschon der proponierte Ansatz von 4% einen gewissen Ausfall an Beiträgen bei den mittleren und kleineren Betrieben mit sich bringt, der kaum mit den Mehreingängen an Beiträgen der obersten Preisklassen wettgemacht werden kann, folgte der Zentralvorstand diesem Antrag, jedoch mit dem Vorbehalt der Ermächtigung zu einer eventuellen nachträglichen Erhöhung des Ansatzes auf 4% oder 5%, sofern der Ausfall nicht durch eine Erhöhung der Logiernächte (neue Mitglieder) und allfällige Preisanpassungen kompensiert werden sollte. Eine Schmälerung der Vereinsfinanzen liesse sich im Hinblick auf die notwendige Erfüllung bereits bestehender und neu hinzukommender Aufgaben und Verpflichtungen nicht verantworten. Im weiteren wurden auch die Detailbestimmungen, wie z. B. Eintrittsgeld, Minimalansätze, Platfonsberechnung, Beiträge der persönlichen und Passivmitglieder revidiert und den neuen Geldwertverhältnissen angepasst.

Die neue Beitragsregelung bedingt eine entsprechende Partialrevision der Vereinsstatuten sowie die Genehmigung des neuen Beitragsreglements, das aus den Statuten hervorgeht.

Das neue Beitragssystem, sofern es von der heutigen Delegiertenversammlung angenommen wird, kann erst im nächsten Jahr zur Anwendung kommen, da das Inkasso des diesjährigen Beitrages bereits im Gange ist.

Auf Antrag des Zentralvorstandes hatte die Sektionspräsidentenkonferenz beschlossen, im Sinne einer Übergangslösung für das laufende Jahr 1965 der Berechnung des Mitgliederbeitrages den gleichen Ansatz in Rappen pro Logiernacht wie 1964 zugrunde zu legen, gleichgültig ob inzwischen die Minimalzimmerpreise erhöht wurden oder nicht. Das gleiche gilt auch für die im Beitragsreglement vorgesehene Platfonsberechnung.

Wie eingangs erwähnt, beruht die Revision des Mitgliederbeitragsystems nicht darauf, mehr oder weniger finanzielle Mittel zu beschaffen, sondern es handelt sich prinzipiell darum, ein gerechteres System herbeizuführen und eine Anpassung an die neue Pauschalpreisgrundlage zu schaffen.

Diskussion

Namens der Sektion Lugano erklärte sich Herr Cereda mit dem Vorschlag des Zentralvorstandes nicht einverstanden, ist sich aber bewusst, dass die Vorschläge der Sektion zu spät eingereicht wurden, um noch in Berücksichtigung gezogen werden zu können. Dennoch glaubte er, die Gründe für den ablehnenden Standpunkt der Sektion Lugano vorbringen und die Anträge der Sektion unterbreiten zu dürfen. Eine Erhöhung der Beiträge an den Verein würde von den Mitgliedern ungenossen gesehen. Es ist unverständlich, dass es noch Mitglieder gibt, die einen Minimalbeitrag von 100 Fr. bezahlen, übersteigen doch die reinen Kosten (Beitrag für die SVZ, Abonnement für die Hotel-Revue und anteilmässiger Kostenbeitrag für den Hotelführer mit zusammen 120 Fr.) bereits den Minimalansatz. Dies und eine Reihe anderer Überlegungen – wir werden sie im Protokoll festhalten – veranlassen die Sektion zu folgenden Anregungen: Wäre es nicht möglich, für alle Mitglieder eine feste Grundtaxe (100 Fr.?) zu erheben? Dies würde einen jährlichen Beitrag von 250.000–280.000 Fr. ausmachen. Der prozentuale Übernachtungsbeitrag könnte dadurch wesentlich reduziert werden. Durch diese gerechtere Besteuerung dieser «Kleinen» könnte man auch auf die eventuelle Platfoniierung der «Grossen» verzichten. Die Taxierung von Restaurationsbetrieben sollte so vorgenommen werden, dass sie bei Aufnahme in den Verband nicht allzugesprote Einsparungen auf den Inserationskosten in der Hotel-Revue erzielen können. Der Mindestbeitrag müsste erheblich heraufgesetzt werden.

Sodann sollte die Frage der Hotels mit grossem Restaurationsbetrieb nicht übersehen werden. Es ist hier vor allem an Häuser in Großstädten oder an kleine Betriebe mit 20 Betten in den Saisongebieten, bei denen die Restauration eine viel bedeutendere Rolle spielt als die Logiernächtezahl, zu denken. Entweder wird im ersten Falle die Platfoniierung erreicht oder der Beitrag entspricht im zweiten Fall der unbedeutenden Logiernächtezahl.

Berichterstattung über die Beteiligung des SHV an der Exposition nationale 1964

Im Auftrag des Zentralvorstandes erstattete der Vorsteher des Zentralbüros, Dr. R. C. Streiff, einen Bericht über die Beteiligung des SHV an der Exposition nationale 1964 in Lausanne. Einleitend knüpfte er an die grundlegenden Beschlüsse der verschiedenen Delegiertenversammlungen an, die sich mit der Beteiligung befassen. So beschloss die Delegiertenversammlung vom 18. Oktober 1962 in Lausanne:

«sich an der Landesausstellung 1964 durch die Errichtung und den Betrieb des Centre de l'hotellerie auf der Basis der vorgelegten Pläne zu beteiligen und dem Zentralvorstand die Kompetenz zu erteilen, hierfür einen Beitrag von maximal 400.000 Franken an das erforderliche Garantiekapital zu leisten. Weitere 300.000 Fr. seien gegebenenfalls aus dem Kreis der Sektionen, bzw. Mitgliedschaft SHV zu beschaffen, zunächst durch freiwillige Zuwendungen und sodann, falls dies nötig sein sollte, durch Erhebung eines angemessenen Mitgliederbeitrages pro Bett. Über die Modalitäten eines sol-

Prof. Kneschaurek plädiert für Branchenplafonierung als Übergang zur Liberalisierung des Arbeitsmarktes

Prof. Kneschaurek schilderte zunächst die Entwicklung des schweizerischen Arbeitsmarktes, die in der Nachkriegszeit als Begleiterscheinung eines ungestümen Wachstumsprozesses aller Volkswirtschaften – im Zeichen eines chronischen Mangels an Arbeitskräften steht. Der immer stärkere Rückgriff auf Fremdarbeiter hat zweifellos zur konjunkturellen Überhitzung einiges beigetragen. Eine Kontrolle und Lenkung des Zustromes von ausländischen Arbeitskräften erwies sich deshalb nicht nur aus staatspolitischen, sondern auch aus Wachstumsgründen notwendig. Nach Ansicht des Referenten ist es unerlässlich, den Zustrom von Fremdarbeitern zu beschränken; dabei wird man allerdings den Hauptakzent der Massnahmen mehr auf die Begrenzung nach oben als auf die Komprimierung nach unten setzen müssen, ansonst schwerwiegende Kulturstörungen zu erwarten sind. Die von gewerkschaftlicher Seite erhobene Forderung, den Bestand an Fremdarbeitern innert kurzer Zeit um mehr als 200.000 auf 500.000 herabzusetzen, geht an den wirtschaftlichen Realitäten vollständig vorbei. Eine derartige Roskur könnte unsere Volkswirtschaft nicht ertragen. Die Last einer solchen drastischen Abbaukur hätten gewisse Branchen, darunter die Hotellerie, auf Grund ihrer spezifischen Stellung auf dem Arbeitsmarkt und der besonderen Art ihrer Leistungen zu tragen. Der starre Schematismus, der der heutigen Regelung innewohnt, trifft die rationalisierungsfähigen Betriebe viel weniger als die ihrer Natur nach arbeitsintensiveren Dienstleistungsbetriebe wie das Gastgewerbe, wo zusätzliche Arbeitskräftesparungen weitgehend nur noch auf Kosten der Qualität der angebotenen Leistungen möglich wären.

Zweitens werden Betriebe mit relativ wenigen Ausländern in geringerem Masse von der Doppelplafonierung in Mitleidenschaft gezogen als solche mit hohen Ausländerquoten. Wörtlich führte Prof. Kneschaurek aus:

«Es steht ausser Zweifel, dass der Preis, den man mit der betrieblichen Plafonierung für die Erzielung eines bescheidenen kurzfristigen Erfolges zu zahlen hat, in keinem Verhältnis zu den volkswirtschaftlichen Kosten steht, die dadurch anfallen und die vor allem die langfristige Entwicklung unserer Volkswirtschaft über Gebühr beeinträchtigen. Wenn wir noch lange dieses System aufrecht erhalten – und es hat allen Anschein, als ob wir von ihm nicht mehr wegkommen – so laufen wir Gefahr, unsere Wirtschaft in Bälde zum Museum zu machen, indem wir jede Initiative ersticken und die dynamischen Kräfte im Lande vollends lähmen, während wir umgekehrt die renovationsbedürftigen Bereiche unserer Volkswirtschaft in ihrer gegenwärtigen Struktur erhalten und jeglichen Drang zur Erneuerung unterbinden, womit der erste verhängnisvolle Schritt zur eigentlichen Mumifizierung unseres Wirtschaftsorganismus getan sein dürfte.»

«Gibt es eine Regelung?», so fragte Prof. Kneschaurek, «die, im Gegensatz zur Betriebsplafonierung, zu keiner derartigen Erstarrung des Wirtschaftslebens führt und gleichzeitig den berechtigten Wünschen nach Abbau des gegenwärtig überdimensionierten Fremdarbeiterbestandes zu entsprechen vermag?»

Herr Cereda schloss seine Ausführungen mit der Bemerkung, dass es der Sektion Lugano um eine möglichst gerechte Belastung unserer Mitglieder, vor allem aber um die Wohlfahrt und um die Festigung unseres Vereins geht.

Zentralpräsident Dr. Franz Seiler bedauerte, dass die Anträge der Sektion Lugano nicht rechtzeitig dem Zentralvorstand unterbreitet wurden. Da es schlecht nicht möglich sei, ein Beitragssystem zu finden, das allen Wünschen Rechnung trägt, hält der Zentralvorstand nach reiflicher Überlegung an seinem Antrag fest, ist aber bereit, die Argumente der Sektion Lugano zur Prüfung entgegenzunehmen.

Namens des Bündner Hotelier-Verein beantragte dessen Präsident, Herr R. Bezzoia, Films, die Revision des Mitgliederbeitragsystems, die in einen psychologisch ungünstigen Moment fällt, um ein Jahr zu verschieben, während Herr A. Krebs, Luzern, das vorgeschlagene System als gerechter bezeichnet und die Delegierten ersucht, dem Antrag des Zentralvorstandes zuzustimmen. Herr Gerber, Hiltterlingen, vertrat den Standpunkt der kleinen Hoteliers, die man bei der Stange zu halten trachten sollte. Herr Stocker, Genf, stellte eine gewisse Verwirrung fest. Zuerst sollte man den Sektionen die genauen Unterlagen unterbreiten, worauf der Vorsitzende bemerkte, dass die nötigen Unterlagen den Sektionen zur Verfügung gestellt worden sind.

In der Abstimmung wird das neue Mitgliederbeitragsystem mit 65 Stimmen gutgeheissen; 41 Stimmen enthielten auf den Verschiebungsantrag.

chen Beitrages je Bett soll im gegebenen Fall an der nächsten ordentlichen Delegiertenversammlung Beschluss gefasst werden.»

Das war der eigentliche Startpunkt, und die vom Zentralvorstand ernannte Ausstellungskommission konnte an die eigentliche Ausführungsarbeit gehen, um das gesteckte Ziel zu verwirklichen, nämlich ein Centre des Empfangs unter der Devise «accueillir et servir» zu schaffen. Es handelte sich hierbei nicht etwa darum, einen reinen und gewöhnlichen Verpflegungsbetrieb zu errichten, sondern darum, einen erstklassigen Service und beste Küche zu demonstrieren, im Sinne unserer Hotellerie entsprechenden Qualitätsleistung, als Demonstrationsbeitrag unseres Berufsstandes.

In Erfüllung dieser guten Absicht wurde die Ausstellungskommission und unser Zentralvorstand schon Ende 1962 vor die erste grosse Enttäuschung gestellt, als es sich zeigte, dass die inzwischen von

Nach Prüfung der bestehenden Möglichkeiten kam Prof. Kneschaurek zum Schluss, dass die Wachstums-konforme Alternative zur Betriebsplafonierung die Globalplafonierung, die sich allerdings nicht von einem Tag zum andern einführen liesse, darstellt. Als Übergangslösung dazu wäre die Branchenplafonierung ins Auge zu fassen. Unsere Wirtschaft würde aus ihrer derzeitigen Erstarrung herausgelöst, es käme wieder zu einem echten Leistungswettbewerb innerhalb der Branchen, bei dem die Tüchtigen nicht nur ihre Chancen voll wahrnehmen könnten, sondern auch die weniger Tüchtigen dem durchaus heilsamen Zwang unterworfen würden, sich ebenfalls anzustrengen und ihre Leistungen zu steigern. Alle fremden Arbeitskräfte, die in unserm Lande einer Dauerbeschäftigung nachgehen, müssten in den Branchenplafond einbezogen werden. Nicht dazu gezählt werden sollten hingegen die saisonalen Arbeitskräfte, weil diese eine spezifische jedoch lebenswichtige Funktion innerhalb einiger weniger Branchen erfüllen, die sich nicht gut einschränken oder abbauen lässt. Ausserdem würde die verwaltungstechnische Erfassung und die laufende Kontrolle der saisonalen Arbeitskräfte mit ihrer überaus starken jahreszeitlichen und örtlichen Fluktuation unverhältnismässig hohe Kosten und Umtriebe verursachen. Eine Ausklammerung dieser Arbeitskräfte aus dem Platfoniierungssystem liesse sich schliesslich auch aus konjunkturel- und wachstums-politischen Gründen vertreten. So erblickt Prof. Kneschaurek die Lösung in einer schrittweisen Liberalisierung des Arbeitsmarktes, schrittweise in dem Sinne, dass die Unternehmer arbeitsmarkt- und wettbewerbsmässig unterschiedlich gelagerten Branchen zunächst Gelegenheit haben sollen, ihre Position zu festigen, bis diese stark genug ist, um den späteren Übergang zur vollständigen Freizügigkeit der Arbeitskräfte ohne grössere Störungen zu bestehen.

Die Möglichkeit der Hotellerie, trotz den relativ beschränkten Möglichkeiten zu rationalisieren und damit Personal einzusparen, steht dennoch im Kampf um das chronisch knappe Personal nicht auf verlorenem Boden. Ihre Möglichkeiten liegen weniger in einer Erhöhung der quantitativen Leistungen, sondern in deren Qualität, denn Qualität wird heutzutage von immer breiteren Bevölkerungsschichten gefragt und auch bezahlt; diese Qualität, die einestels auf Tradition, Erfahrung, Liebe zum Beruf und anderntels auf Initiative, Aufgeschlossenheit und Zukunftsglaube aufbaut, ist auch heute ein relativ noch rarer Artikel, der nicht ohne weiteres nachgeahmt werden kann und immer noch einen der entscheidenden Pluspunkte unserer Hotellerie bildet. Zwei Voraussetzungen müssen allerdings erfüllt sein: 1. eine dauernde Hebung des Qualitätsstandards aller in der Hotellerie Beschäftigten – und zwar in allen Berufssparten und Positionen, einschliesslich der Hoteliers selber. 2. um sich in dem von Jahr zu Jahr verschärfenden Konkurrenzkampf zu behaupten, ist die freie Entfaltung der privaten Initiative ein unerlässliches Erfordernis. Töten wir diese Initiative, indem wir wichtige Bereiche der Unternehmenspolitik wie z. B. die Personalpolitik in die Hände des Staates und seiner Beamenschaft legen, so werden wir uns den Weg zu jedem weitem Fortschritt versperrern.

den Architekten eingeholten Detailbauofferten sich um rund 180.000 Fr. höher stellten als ursprünglich budgetiert worden war.

Der Zentralvorstand, gebunden an die von der Delegiertenversammlung gefassten Beschlüsse, konnte natürlich die Verantwortung für eine solche Kostenüberschreitung nicht übernehmen. Er kam zur Auffassung, im Einvernehmen mit der Sektion Lausanne, dass unter diesen Umständen auf eine Beteiligung des SHV an der Expo verzichtet werden müsse.

Begreiflicherweise löste aber diese vorgesehene und bereits gegenüber der Ausstellungsleitung ausgesprochene Verzichtserklärung in der Hotellerie der Genferseeregion grösstes Erstaunen aus.

Gordon's
Gin
stands supreme

Jan Haecy Importation S.A. Bâle 18

Das Komitee des Waadtländer Hotelier-Vereins schrieb an den Zentralvorstand:

«dass mit grosstem Bedauern diese negative Einstellung aufgenommen wurde und man es in der Öffentlichkeit sicher nicht verstehen würde, wenn die schweizerische Hotellerie nicht an der Expo vertreten wäre. Dies könnte ihrem Ruf grössten Schaden zufügen. Man würde es auch nicht verstehen, wenn einzig wegen der Finanzierung der SHV unfähig wäre, das Centre de l'hôtellerie zu errichten.»

So tönte es aus unsern Mitgliederkreisen. Aber auch die Direktion der Expo wollte unter keinen Umständen das Projekt fahren lassen. Durch die Intervention der Herren Chefarchitekt Camenzind und Direktor Ruckstuhl und mit Hilfe der Sektion Lausanne bahnte sich dann schliesslich doch eine Lösung an, die einigermaßen akzeptabel erschien.

Die Expo erklärte sich nämlich bereit, den Rohbau des Centre im Sinne eines permanenten Baues auf eigene Rechnung und Risiko zu erstellen und dem SHV für die Ausstellungszeit zum Betrieb zur Verfügung zu stellen, wobei die Sektion Lausanne durch eine zu bildende Übernahmegesellschaft sich verpflichtete, diesen Bau am Schluss der Ausstellung käuflich von der Expo zum Weiterbetrieb in den kommenden Jahren zu übernehmen.

Der Übernahmepreis, den die Sektion Lausanne der Expo zu entrichten hat, wurde vereinbarungsgemäss auf 1 250 000 Fr. festgesetzt. Alle eventuellen Baukosten-Überschreitungen gingen zu Lasten der Expo.

Der SHV wurde damit vom Baurisiko völlig befreit. Er hatte aber nach wie vor für die Kosten der Küchen- und Serviceeinrichtungen sowie für die Anschaffung des kleinen Inventars und des Mobiliars im Gesamtbetrag von 720 000 Fr. aufzukommen, doch am Ende der Expo in den Besitz der Lausanner Übernahmegesellschaft zum Preise von 100 000 Fr. übergeben sollte, und zwar in Form eines zu amortisierenden Darlehens.

Damit blieb das Engagement des SHV im Rahmen des Delegiertenversammlungsbeschlusses von 1962 in Lausanne und wurde von der Delegiertenversammlung 1963 in Gstaad genehmigt.

In der Annahme – auf Grund des vielleicht allzu optimistisch aufgestellten Betriebsbudgets – dass ein Betriebsergebnis von 326 000 Fr. erzielt werden könnte, glaubte der Zentralvorstand auf die Erhebung eines Sonderbeitrages bei den Sektionen und Mitgliedern, wie das die Delegiertenversammlung grundsätzlich in Aussicht genommen hatte, verzichten zu können.

Unter gewaltigen Anstrengungen und unter zeitlichem Druck infolge Verzögerung der Erstellung des Rohbaues gelang es dem Arbeitskomitee und dem gewählten Direktor des Centre, Herrn A. R. Perren, auf den Eröffnungstag der Expo das Centre für die Aufnahme der Gäste betriebsbereit darzubieten.

In Küche und Service klappte es, aber schon bald musste man leider feststellen, dass die budgetierten Tagesumsätze nicht zu erreichen waren und dass, wie bereits erwähnt, allzu optimistisch aufgestellte Betriebsbudget nicht innezuhalten war.

Die Überschätzung des Betriebsergebnisses resultierte namentlich daraus, dass die Expo mit 16 Mio Besuchern rechnete, effektiv aber nur rund 11,8 Mio registriert wurden. Der für das Centre budgetierte Umsatz von 2 Mio wurde leider nicht erreicht. Erst in den letzten zwei Ausstellungsmonaten stiegen die Tagesumsätze im Mittel über den budgetierten Durchschnitt. Die kalte Witterung im Mai und zum Teil auch noch im Juni beeinflusste das Gartengeschäft in ungünstiger Weise. Aber auch hinsichtlich der budgetierten Betriebskosten war man vor Überraschungen nicht gefeit. Die Personalkosten stellten sich bedeutend höher als ursprünglich angenommen worden war, beeinflusst durch erst spät bekannt gewordene Sonderbestimmungen, hohe Zimmerentwässerungen und 10% Zusatzprämie u. a. mehr, alles Faktoren, die sich erst einstellten, nachdem das Budget bereits erstellt worden war.

Als sich in den ersten Wochen zeigte, dass die budgetierten Umsätze nicht erreicht wurden, prüfte das Arbeitskomitee unserer Ausstellungskommission sofort, auf welche Weise noch Verbesserungen vorzunehmen wären. Vor allem konnte in Verhandlungen mit der Expo-Direktion endlich erwirkt werden, dass die Zugänge seeseits und direkt auf die Terrasse verbessert wurden, was bis dahin von der Expo immer abgelehnt worden war, und zwar aus der Befürchtung heraus, die ruhige Atmosphäre im Centre könnte gestört werden, wenn durch zu viele Zugangswege sich das ganze Ausstellungspublicum rings um das Centre bewege.

Um die Terrasse bei kühler Witterung besser auszunutzen, wurde über das Budget hinaus eine Infraheizung eingebaut, ferner eine Hilfsküche installiert, um so den Speisenservice auch im Garten und auf der Terrasse besser durchführen zu können.

Unter Beizug von Chefarchitekt Camenzind wurde die Bar etwas umgestaltet und durch Einholung einer Sonderbewilligung für das Tanzen am Abend eingerichtet und ein kleines Orchester hierzu engagiert.

Diese Umänderungen, die allerdings zusätzliche Kosten von 25 500 Fr., also rund 3% über das Budget mit sich brachten, haben sich aber sehr positiv ausgewirkt. Nicht bewährt hat sich der Versuch, den Nachmittagstees in der Halle durch das Barorchester zu fördern. Halle und Küche tagsüber schlecht besucht, was in erster Linie auf zurückzuführen ist, dass doch die meisten Gäste aus vorzogen, sich dem Besuch der Ausstellungspavillons zu widmen und bei gutem Wetter sich lieber an den schönen Gestaden des Sees aufzuhalten als in einer Bar ohne Tageslicht. Die Bar konnte ihren Zweck deshalb nur am Abend und im Nachtbetrieb erfüllen.

Das Arbeitskomitee erwog auch noch andere Mittel, um das Betriebsergebnis noch günstiger zu beeinflussen. Eine Erhöhung der Preise kam nicht in Frage. Sie wäre auch in der Leitung der Expo nicht genehmigt worden. Eine Senkung der Qualität wollte man auch nicht ins Auge fassen, denn das hätte der ganzen Konzeption nicht entsprochen. Hingegen wurde die allgemeine Propaganda verstärkt.

Die beste Propaganda aber blieb der gute Service und die geleistete Qualität. Das Centre erwarb sich bei allen Gästen aus dem In- und Ausland in kürzester Zeit einen ausgezeichneten Ruf. Das bewirkte auch, dass die Frequenzen sich stielger-

ten und in den letzten zwei Monaten, September und Oktober, die budgetierten Tagesumsätze zum Teil stark überschritten wurden.

Doch war es leider nicht mehr möglich, in diesem Endspurt das wieder aufzuholen, was anfänglich unter dem Budget geblieben war. Die Ausstellungszeit war dazu viel zu kurz.

So blieb uns die Enttäuschung nicht erspart, trotz höchstem Einsatz aller Verantwortlichen, dass der Reingewinn aus dem Centre um 261 500 Fr. unter dem – wie schon gesagt – allzu optimistisch aufgestellten Budget zu liegen kam. Zuzüglich der 25 500 Fr. Mehrkosten für die nachträglichen Investitionen ergab sich ein Mehraufwand gegenüber dem Budget von 287 000 Fr.

Neben den 400 000 Fr., die durch Rückstellungen budgetiert und von der Delegiertenversammlung als Kapitalleistung beschlossen waren, sind die zusätzlichen 287 000 Fr. durch den beschlossenen Kredit von 300 000 Fr. gedeckt worden.

Aber dieser Kredit muss auch wieder einmal zurückbezahlt werden. Die Delegiertenversammlung von 1962 sah dafür vor, gegebenenfalls die Summe von 300 000 Fr. durch Sonderbeiträge der Sektionen und Mitglieder aufzubringen.

Der Zentralvorstand hat nun aber angesichts der sonst günstigen Finanzlage des Vereins beschlossen, der Delegiertenversammlung zu beantragen, anstelle von Sonderbeiträgen, diese restlichen 287 000 Fr. aus vereins eigenen Mitteln und Reserven abzudecken, und zwar durch Entnahme von 150 000 Fr. aus der Propagandakasse und 100 000 Fr. aus dem Fonds für besondere Vereinszwecke, und den Rest auf die ordentliche Betriebsrechnung 1964 zu verbuchen.

Damit wäre die Rechnung, allerdings durch Verminderung der Vereinsreserven, wieder ausgeglichen und die Mitgliedschaft von Sonderbeiträgen entlastet.

Über weitere statistische Angaben über das Centre verweise ich auf die den Delegierten zugestellten Unterlagen und auch auf die Ausführungen im Geschäftsbericht 1964, Seite 14.

Ich habe die Entwicklung und das Ergebnis unserer Beteiligung an der Expo dargelegt, ohne etwas zu beschönigen oder zu kritisieren. Beides wäre möglich, doch käme dies reichlich zu spät und liesse an dem Tatbestand nichts mehr ändern. Es ist ja nicht leicht, aus dem Nichts einen solchen Betrieb, wie es das Centre war, zu schaffen und in Gang zu bringen.

Zum Glück standen uns versierte Hoteliers in der Kommission zur Verfügung, die sich in uneigennütziger Weise und mit Idealismus für das Gelingen des Werkes einsetzten.

So können wir jedenfalls feststellen, dass alle, die an diesem Centre mitarbeiteten, von der Kommission über die Direktion bis zum Personal, von bestem Willen beseelt waren, mit allem Einsatz das gesteckte Ziel zu erreichen, nämlich die Schweizer Gastlichkeit würdig und in qualitativer Beziehung aufs Beste zu repräsentieren. Dass uns dies gelungen ist, wurde auch von den Besuchern, Behörden und der Ausstellungsdirektion mit grossem Lob anerkannt.

Schlussfolgerungen für die Zukunft

Die Hotellerie repräsentativ an einer Landesausstellung zur Schau zu bringen, wird immer nur unter Opfer grosser finanzieller Mittel möglich sein.

Wir können uns in der Zielsetzung auch nicht vergleichen mit einem gewöhnlichen Restaurationsbetrieb unter einem Zeltdach, der auf Massenbesuch eingestellt ist und nur mit dem Bestreben, eine Rendite zu erreichen, geführt wird.

Ein erstklassiger Betrieb, der auch erstklassige und teure Investitionen, Inventar usw. erfordert, lässt sich leider nicht in einer so kurzen Ausstellungszeit von 6 Monaten auf ein erträgliches Mass amortisieren.

Wir haben das ja auch schon bei der Landesausstellung 1939 in Zürich erlebt, wo die Hotellerie einen Verlust von 253 000 Franken in Kauf nehmen musste. Dieser Verlust wurde damals zu 80% gedeckt durch Sonderbeiträge der Mitglieder und durch die Rück- erstattung der Umsatzabgabe seitens der Ausstellungsleitung, während 20% in einem freiwilligen Nachlassverfahren von den Lieferanten zu tragen war.

Ich erwähne das nur, um zu zeigen, dass es nie leicht sein wird, auf Grund der gemachten Erfahrungen, sich an einer Landesausstellung zu beteiligen, ohne grosse Mittel dafür einzusetzen.

Man mag darüber enttäuscht sein und sich fragen, ob sich ein solcher Einsatz überhaupt lohne.

Die Hotellerie spielt nun aber im schweizerischen Fremdenverkehr und in unserer Volkswirtschaft eine derart grosse Rolle, dass ein Absaitestehen wohl allgemein grösste Kritik hervorgerufen hätte.

Zum Glück haben wir nur alle 25 Jahre eine solche Demonstration zu bestehen und auch zu verdauen.

Im Anschluss an das Exposé von Dr. R. C. Streiff orientierte der Zentralpräsident die Delegiertenversammlung über die Frage der Übergabe des Centre de l'hôtellerie an die Sektion Lausanne oder an die hierfür ins Leben gerufene Übernahmegesellschaft. Er präziserte, dass zwar der Vertrag zwischen der Direktion der Landesausstellung und der Sektion Lausanne perfekt sei, derjenige zwischen dem SHV und der Sektion Lausanne jedoch noch nicht unterzeichnet ist. Wohl hat unser Verein die Absicht, die eingegangenen Verpflichtungen zu respektieren, doch möchte er die Unterzeichnung des Vertrages an einige in den Vertrag aufzunehmende Bedingungen knüpfen.

Der Zentralvorstand ist der Auffassung, dass bei einem allfälligen Verkauf des Centre durch die Sektion Lausanne oder durch die Übernahmegesellschaft, der den Betrag von 1,25 Millionen Franken übersteigende Erlös dem SHV zurückzuerstatten ist.

Sollte ferner im Centre ein Kursaustieg eingetretet werden, so wäre der SHV in angemessener Weise am Nettoerlös zu beteiligen.

Abschliessend dankte der Zentralpräsident den Mitgliedern der Ausstellungskommission, im besonderen den Herren Lindemann und W. O. Schnyder, für all das, was sie unternommen hatten, damit die Hotellerie an der Expo in würdiger Weise vertreten war. Herr Lindemann erklärte, dem vollständigen Bericht von Dr. Streiff nichts beizufügen zu haben und dass er von den formulierten Bedingungen, die an die Unterzeichnung des Vertrages seitens des SHV ge-

knüpft werden, Kenntnis genommen habe. Die Sektion Lausanne und die Waadtländer Hotelier-Verein werden die Frage noch diskutieren und zum Besten der Interessen sowohl des SHV als auch der Übernahmegesellschaft handeln.

Im Laufe der Diskussion betonte Herr Cereda, Lugano, dass die gastronomische Manifestation am Genfersee eine vorzügliche Propaganda für unser

Orientierung über den Stand der Aktion SHV zur Rekrutierung und Berufsbildung des einheimischen Personals

Herr H. Schellenberg, Winterthur, Präsident der Kommission für Arbeitsrecht und Berufsbildung, skizzierte in prägnanter Weise die Problemkreise, mit denen sich die Kommission für Arbeitsrecht und Berufsbildung beschäftigt. Es betrifft dies namentlich die Grundschulung, wie sie in den beiden Schulhotels Davos und Lenk i. S. betrieben wird oder durch gesetzliche Lehren und Ausbildungsgänge erfolgt, und das Finden einer Gesamtkonzeption für Ausbildung des Berufsnachwuchses. Viele unserer Mitglieder haben sich in verdankenswerter Weise darum bemüht, Jugendliche, Eltern, Lehrer, Pfarrer und Berufsberater über die gastgewerblichen Berufe und die bestehenden Aufstiegsmöglichkeiten darin zu orientieren. Dabei hat sich das Fehlen eines Inventars aller Möglichkeiten unliebsam bemerkbar gemacht. Die Kommission hat deshalb ein solches Inventar aufgestellt und versucht, damit einen klaren Überblick über die Schulungs-, Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten zu geben, und zwar angefangen von der Grundschulung über die Kadenschulung bis hin auf zu der Schulung der mit Führungs-, Leitungs- und Managementfunktionen betrauten Persönlichkeiten.

Über die Gesamtkonzeption der Ausbildung im

Hotelfachschule Lausanne-Cour

Die Frage der Anpassung unserer Hotelfachschule Lausanne an die neuen Bedürfnisse steht schon seit 4 Jahren auf der Traktandenliste. Im November 1961 hatte Direktor S. Weissenberger dem Zentralvorstand einen detaillierten Bericht unterbreitet mit dem Titel «Exposé concernant le développement futur de l'école». Der Zentralvorstand hatte mit grossem Interesse von den Anregungen von Herrn Weissenberger Kenntnis genommen und gegen seine Ausführungen erhoben und damit seinen Gedankengang in bezug auf die baulichen Ausbauprobleme der Schule geteilt. Ein erstes Umbauprojekt im Kostenvorschlag von 2,2 Mio Fr. war von Architekt Kurz ausgearbeitet worden, ohne dass vorher eingehende Besprechungen zwischen dem Zentralvorstand und der Fachschulungskommission oder der Schulleitung stattgefunden hätten.

Auf Grund des Berichtes des Direktors und den Vorschlägen von Architekt Kurz erhielten hierauf die Architekten A. Décoppet und B. Théry vom «Atelier des architectes associés Lausanne» von der Schulleitung den mündlichen Auftrag, eine vollständige und gründliche Studie für den Um- oder Neubau der Schule auszuarbeiten. Die Schulkommission nahm Kenntnis von dieser Studie, die bereits die Form eines Vorprojektes angenommen hatte und ermunterte den Schulleiter, die Studien weiter zu fördern und aufmerksam zu verfolgen. Da kein Vorschlag für das Architektenhonorar einverlangt worden war, erliefen alle Interessierten von der Schuldirektion über die Fachschulungskommission bis zum Zentralvorstand im Mai 1964 zu ihrem grossen Erstaunen, dass sich das Architektenhonorar einschliesslich der Expeditionen und der Berechnungen für Spezialisten auf 206 000 Franken stellte, während im Budget 1963 für Studien und Projekte im Zusammenhang mit der baulichen Sanierung der Fachschule lediglich ein Betrag von 60 000 Fr. vorgesehen war. Dies war der Grund, warum der Zentralvorstand eine fünfgliedrige Kommission, bestehend aus den Herren M. Burri, Gstaad, als Präsident, J. Meier, Davos, P. Goetzinger, Basel, H. Müller, Montreux, und H. E. Fauconnex, Genf, beauftragte, abzuklären, wie eine solche Kompetenzüberschreitung eintreten konnte. Diese Kommission machte sich sogleich ans Werk, und Herr Burri konnte den Delegierten seinen Bericht, den er bereits eine Woche früher dem Zentralvorstand vorgelegt hatte, erstatten. Er betonte, dass die Kommission sich mit grösster Gewissenhaftigkeit bemühte, im Interesse unseres Berufsstandes und zwecks Verhinderung, dass sich solche Dinge wieder ereignen werden, Licht in die Angelegenheit zu bringen.

Die Kommission unterbreitete der Delegiertenversammlung folgende Anträge:

1. Aufgabe und Ziel der SHFS ist erneut genau und verbindlich zu beschreiben und zur Genehmigung an den Zentralvorstand einzureichen.
2. Durch die Schulkommission ist zuhanden des Zentralvorstandes ein wohlurchdachter Vorschlag auszuarbeiten, der Kompetenzen und Dienstweg der Schulkommission und des Schuldirektors festlegt.
3. Die Ausarbeitung von Pflichtenheften für Direktion und Lehrerschaft ist dringend und sollte unverzüglich an die Hand genommen werden. Bestehende Pflichtenhefte sind zu überarbeiten und den heutigen Verhältnissen anzupassen.
4. Der Kontakt zwischen der Schulkommission und der Schuldirektion ist auszubauen und enger zu gestalten, so dass die Direktion konstant ihre Anordnungen genehmigen lassen kann.
5. Es ist unverzüglich eine umfassende Reorganisation der Schulbehörde anzustreben, und zwar im Sinne einer Verschmelzung der grossen und der kleinen Schulkommission. Der Mitgliederbestand soll die Zahl 7–9 nicht überschreiten, unbefristet einen Arbeitsausschuss von höchstens drei Mitgliedern.
6. Die Schulkommission hat sich in Zukunft jährlich mindestens viermal zu besammeln, der Arbeitsausschuss monatlich einmal.
7. Die Sitzungsprotokolle der Schulkommission sind fortan sämtlichen Mitgliedern des Zentralvorstandes zuzustellen.

Land wie auch für die Schweizer Hotellerie bedeutete, und der Zentralpräsident bemerkte, dass es sich um eine Solidaritätsaktion handelte, der sich die Hotellerie nicht entziehen konnte und auch bei einer kommenden Landesausstellung sich wahrscheinlich wieder mitzumachen gezwungen sehen würde.

Die Delegierten nahmen diese Orientierung in zustimmendem Sinne zur Kenntnis.

Schweizer Hotelier-Verein orientiert ein Artikel aus der Feder von Herrn Schellenberg, der in deutscher Sprache in Nr. 22, in französischer Sprache in Nr. 23 der Hotel-Revue erschienen ist.

Die Kommission für Arbeitsrecht und Berufsbildung ist davon überzeugt, dass mit dieser Gesamtkonzeption ein wichtiger, in die Zukunft weisender Schritt in der beruflichen Ausbildung getan ist. Sie hofft, dass die Mitglieder den auf Verwirklichung dieser Konzeption gerichteten Bestrebungen, die darauf tendieren, der Hotellerie immer mehr und besseres Personal zur Verfügung stellen zu können, zustimmen werden.

Zentralpräsident Dr. Franz Seiler dankte Herrn Schellenberg und seinen Mitarbeitern für ihre unablässigen Bemühungen, der Schweizer Hotellerie aus den Volkskreisen heraus wieder vermehrt Personal zu rekrutieren und vergass auch nicht, unter dem Beifall der Versammlung, Herrn F. Tissot mit in den Dank einzuschliessen, eine Persönlichkeit, die von Anfang an mitgeholfen, als erste diese Form zielbewusster Nachwuchsförderung und verstärkte berufliche Ausbildung in Schulhotels verfochten hat. Anschliessend orientierte Zentralvorstandsmitglied Marcel Burri über die

Die von Herrn Burri präsidierte Kommission war bemüht, den ihr erteilten Auftrag nach bestem Wissen und Gewissen zu erfüllen. Sie hofft, dass den gemachten Anregungen im Interesse unserer Fachschule unverzüglich Folge geleistet wird. Ein weiteres ungerechtfertigtes endloses Zu- und Abwarten wäre unheilvoll und nicht zu verantworten. Die ganze Berichterstattung soll indessen keine Resentiments hervorrufen noch hinterlassen; sie erfolgte ausschliesslich zur restlosen Aufklärung der Mitglieder des SHV, aber auch zum Wohle unserer weitbekannteren Bildungsstätte, für deren Entwicklung wir uns alle nach wie vor zu grossem, unermüdem Einsatz verpflichtet fühlen. Die Kommission geht einhellig den Wunsch, dass der dringend notwendige Ausbau unserer Hotelfachschule ohne Aufschub gefördert und baldmöglichst realisiert werde. Der Weg hierzu ist gebetnet, und es liegt nun an uns, ihn fest entschlossen und frohgemut zu beschreiten.

Herr Burri konnte noch mitteilen, dass die Architektenhonorare zufolge des Umstandes, dass die Baubewilligungsgesuche bei den Behörden noch nicht eingereicht wurden, sich auf 185 000 Franken reduzieren werden, wovon ungefähr zwei Drittel bereits bezahlt sind. Der Restbetrag wird im Laufe der nächsten zwei Jahre beglichen werden. Wenn die durch die Kommission vorgeschlagenen Massnahmen ohne Verzögerung getroffen werden, dürften sich solche Überraschungen nicht mehr wiederholen. Herr Burri schlug deshalb der Versammlung vor, einen kleinen Strich unter dieses Kapitel zu ziehen, denn letzten Endes bildet das von den Architekten ausgearbeitete Projekt eine sehr wertvolle Basis für die etappenweise Erneuerung unserer Fachschule.

Unter dem starken Beifall der Versammlung dankte Zentralpräsident Dr. F. Seiler Herrn Burri für seinen ungeschminkten und eindrücklichen Bericht und teilte mit, dass Herr Guhl, der sich während 13 Jahren mit vorbildlicher Hingabe für die Fachschule eingesetzt hat, seinen Rücktritt aus der Fachschulungskommission erklärte. Ihm kommt ein grosser Anteil am Gedeihen der Schule zu. Auf Antrag des Zentralvorstandes ernannte ihn die Delegiertenversammlung durch Akklamation zum Ehrenpräsidenten der Fachschule. In bewegten Worten dankte Herr Guhl, der auf eine 52jährige Tätigkeit in der Hotellerie zurückblicken kann, für die Ehrung und schloss seine kurze Ansprache mit «Vive l'école hôtelière, vive la SSH!».

Daraufhin gab der Vorsitzende bekannt, dass der Zentralvorstand zwecks Verbesserung der Verhältnisse in bezug auf die Geschäftsaufsicht der Fachschule folgende Massnahmen getroffen hat: Die Kommission für Berufsbildung und Arbeitsrecht wird unterteilt in eine Kommission für Berufsbildung, der die Oberaufsicht über die gesamte Berufsbildung zufällt, und in die Kommission für Arbeitsrecht. Die letztere wird präsidiert durch H. Müller, Montreux. Der Zentralvorstand ist in ihr weiter vertreten durch F. von Ainen, Kleine Scheidegg. Die übrigen Mitglieder können erst bekanntgegeben werden, wenn ihre Zustimmung vorliegt. Der Kommission SHV für Berufsbildung mit Herrn Schellenberg als Präsident ist die neu bestellte Kommission für die Fachschule unterstellt, in der Herr Burri den Vorsitz führt. Als weitere Zentralvorstandsmitglieder gehören ihr an die Herren Goetzinger und Défago. Die vollständige Zusam-

jetzt *
GARTENERBSEN*
schnell und einfach zubereitet
* anders als alle anderen Erbsen:
schmelzend zart u. mit einem herrlichen Geschmack.
Pflanzenfertig in 5-kg-Packungen.
Tiefkühlprodukte
FINDUS FINDUS AG, Talstrasse 58
Zürich 8039 Tel. 051/25 57 06

Les délégués de la SSH regardent résolument vers l'avenir

L'assemblée des délégués au pied du Cervin

Les quelque 250 délégués, participants individuels et invités qui se réunirent le 15 juin au sein de la magnifique station de Zermatt — village qui sut s'adapter tout en conservant son cachet et son pittoresque — étaient heureux de trouver au pied du Cervin un soleil rayonnant qui contrastait d'autant plus que les mauvais temps régnaient encore sur le reste de la Suisse. Chacun se réjouissait de revoir des collègues de Zermatt et d'autres amis venus de toutes les régions du pays.

La tentation était donc grande pour beaucoup de «courber» l'assemblée et de gagner les sommets pour jouir encore mieux du beau temps et du merveilleux panorama.

Pourtant les délégués prirent leur tâche au sérieux et c'est en rangs serrés qu'ils affluèrent dans la grande et belle salle de l'Hôtel Victoria pour suivre les débats.

Des bruits avaient couru qu'il fallait s'attendre à des réactions assez vives de la part de certains membres ou sections.

Pourtant, l'assemblée se déroula le mieux du monde. Cela est dû d'abord au fait que le comité central donna, en toute franchise, des renseignements détaillés sur les affaires qui auraient pu donner lieu à critique. Ainsi le rapport sur le Centre de l'hôtellerie à l'exposition — dont l'exploitation laissa un déficit considérable — épuisa suffisamment le sujet, pour que l'on se rendit compte qu'aucune faute n'avait été commise et que l'on ne pouvait reprocher quoique ce soit à la direction ou la commission responsable.

Mais ce qui impressionna surtout les délégués, ce fut le rapport de M. Burri, membre du comité central, sur les projets d'agrandissement de l'école hôtelière, ainsi que sur les dépassements de compétence auxquels ils avaient donné lieu. Sa franchise, inspirée uniquement par le souci de la bonne réputation de l'école et de l'hôtellerie, témoignèrent de la volonté du comité central de veiller à ce que tout se déroule à l'avenir selon des règles strictes. Afin de mieux pouvoir exercer sa surveillance, le comité sera représenté comme il convient et dans la commission de la législation sur le travail d'une part, et de l'autre dans la commission de la formation professionnelle à laquelle la commission scolaire sera subordonnée.

Cette volonté de modifier la structure de la société, de limiter clairement les compétences, rendit une longue discussion superflue et incita les délégués à ne plus se pencher sur le passé, mais à regarder résolument vers l'avenir.

C'est d'ailleurs pourquoi, les délégués avaient, à l'unanimité, ratifié la décision des présidents de section de ne publier désormais dans le guide suisse des hôtels que des prix forfaitaires, généralisation que l'étranger nous envie, puisque dans ce domaine seules des tentatives régionales ont eu lieu sur le plan international.

De très nombreux participants attendaient avec le plus vif intérêt les considérations du Dr Francesco

Kneschaurek, professeur à l'Ecole des Hautes Etudes Commerciales de St-Gall sur le problème du marché du travail et les tentatives des autorités pour le résoudre.

La justice de ses réflexions et sa position courageuse à l'égard de la politique du plafonnement de l'effectif des travailleurs étrangers par entreprise — ou de la réduction de cet effectif — confirma pleinement qu'il fallait faire quelque chose de décisif pour préserver l'économie et l'hôtellerie suisses de paralysie.

La séance publique de l'assemblée des délégués

Les affaires internes ayant été liquidées au cours de la séance que les délégués et les membres individuels de la SSH présents à Zermatt avaient tenue le matin, le Dr Franz Seiler put dès 15 h déclarer ouverte la séance publique de l'assemblée des délégués. Il salua spécialement les invités d'honneur, les délégués, les participants individuels et la presse. Il exprima son regret de devoir annoncer que le Dr W. Spühler, conseiller fédéral, chef du département fédéral des transports et de l'énergie, ait dû renoncer à venir à Zermatt comme il en avait l'intention, en raison de la session des chambres fédérales. Il dit toute la joie qu'il éprouvait que ce soit le Dr Martin, directeur de l'Office fédéral des transports, qui ait

Tous ceux qui ont entendu ces explications ne regretteront pas d'avoir pris part à l'assemblée des délégués 1965 à Zermatt.

Pour terminer, adressons un mot de reconnaissance aux hôteliers zermattois et à leur président M. J. Stoepfer pour l'accueil chaleureux qu'ils ont réservé à leurs collègues et aux invités de l'hôtellerie, accueilli qui a trouvé son point culminant dans le grand dîner servi le soir à l'Hôtel Zermatterhof. Mais nous y reviendrons plus loin en parlant de la partie récréative.

été chargé d'apporter à l'assemblée le salut du Conseil fédéral. Parmi les invités d'honneur, le président souligna la présence de M. M. Redli, directeur de l'administration fédérale des finances, ainsi que d'une série d'autres hôtes éminents.

Il souhaita une cordiale bienvenue au Dr H. Troesch, président du Tribunal du canton de Berne, promoteur de la campagne de sympathie et de réparation mise sur pied en faveur des victimes de l'épidémie de typhus. Grâce à lui, tous les cas ont pu être liquidés à l'amiable et il a rendu ainsi un service éminent à Zermatt, à l'hôtellerie suisse et au pays tout entier. Qu'il en soit ici sincèrement remercié.

Allocation du Dr Franz Seiler, président central

Le rapport de gestion de 1964 donne des renseignements sur les grandes lignes de l'activité intensive et diverse de la Société suisse des hôteliers dans l'intérêt de l'économie touristique et pour le profit de ses membres.

Notre organisation n'a pu se soustraire à l'influence du développement prodigieux de notre économie, ni à celle de l'évolution technique et sociale. C'est pourquoi nous devons penser à une concentration et à une collaboration plus étroite de nos diverses institutions — dont la plupart ont vu le jour au cours de ces vingt dernières années — et spécialement à une adaptation administrative de notre association, afin qu'elle puisse faire face aux circonstances nouvelles. Il convient de prévenir à temps une crise de croissance et d'obtenir la coordination désirée. C'est la raison pour laquelle le comité central a fait procéder à une expertise, en vue de rationaliser le plus possible la structure des diverses branches de notre organisation.

C'est M. Robert Schnyder, docteur en droit, conseiller d'entreprise, bien connu pour le brio avec lequel il dirige les cours pour directeurs d'hôtel et

les cours de cadres, qui a été chargé de cette mission. Dans la séance qu'il a tenue hier, le comité central s'est occupé une fois de plus, en présence du Dr Schnyder, de ce problème complexe. On espère trouver une solution pratique et judicieuse au développement organique de nos institutions. Il convient de consolider ce qui existe, sans qu'il soit nécessaire de recourir à des innovations révolutionnaires, puisque notre société a, au fond, évolué harmonieusement. S'il faut améliorer la coordination d'institutions décentralisées, cela n'est pas une simple question de normes et de règlements. Le facteur humain demeure prépondérant, de même que les capacités et aptitudes des personnes dirigeantes et de l'ensemble des collaborateurs travaillant en équipe.

Le but que nous devons avant tout chercher à atteindre est le maintien de la capacité de concurrence de notre hôtellerie sur le plan international. Notre société n'est pas un but en soi, mais un moyen pour arriver à nos fins.

Toute notre économie a un intérêt vital à ce que nous puissions continuer à concurrencer avec succès l'hôtellerie d'autres pays, afin, non seulement de maintenir notre position sur le marché touristique mondial, mais encore autant que possible de la renforcer. Que l'on pense simplement au déficit toujours plus élevé ces dernières années de la balance suisse des paiements. Sans la contribution du tourisme, et en particulier de l'hôtellerie, à l'équilibre partiel de notre commerce extérieur, les conditions auraient tellement empiré qu'il en résulterait inévitablement une baisse inquiétante du bien-être de la population. La consolidation de notre position dans le cadre de l'économie mondiale est d'autant plus nécessaire que les facteurs d'insécurité qui dominent la politique et l'économie mondiales sont loin d'être écartés. Au contraire, dans diverses parties du monde, à côté de conflits idéologiques, un nationalisme passionné se manifeste, nationalisme qui conduit toujours à de nouvelles tensions. Même en Europe, ce mal n'est pas encore tout à fait éliminé. Le tourisme peut contribuer sensiblement à l'entente des peuples, que chacun désire, ou à promouvoir une coexistence pacifique des nations.

La Suisse est toujours citée comme exemple d'un pays où plusieurs nationalités vivent côte à côte et où elles collaborent dans un Etat organisé fédérativement. Toutefois, diverses tendances qui se sont fait jour ces derniers temps dans notre pays, devraient nous pousser à ne pas surestimer les compléments que l'on nous fait. Nous sommes mal placés pour nous montrer orgueilleux au moment où une certaine xénophobie se manifeste dans quelques villes ou régions, a propos du problème des travailleurs étrangers. Cette xénophobie nous éloigne fort de l'amour du prochain qui devrait être de règle. La question de la main-d'œuvre étrangère fera l'objet d'un exposé détaillé du professeur Francesco Kneschaurek et a été également traitée dans la partie générale de notre rapport de gestion ; nous ne nous y étendrons donc pas.

Un sentiment national exagéré et mal compris, n'ayant rien à faire avec le véritable amour de la patrie, s'oppose ainsi à une tendance internationaliste nivellatrice. Si l'évolution suivait la ligne tracée par une série d'organisations touristiques et non touristiques internationales, l'hôtellerie devrait également faire l'objet d'une planification schématique, émanant d'un dirigisme officiel, ou mieux encore d'un dirigisme supra-national. L'on a déjà proposé d'élaborer une charte internationale de l'hôtellerie avec des normes fixes et un classement international de tous les hôtels. De telles suggestions sont certainement lancées par des personnes qui ne possèdent pas les connaissances techniques nécessaires, qui n'ont pas le sens d'une politique réaliste et qui sous-estiment les avantages de la diversité. Tout ce qui se développe organiquement ne peut être réduit simplement à un dénominateur commun ou faire l'objet d'une uniformisation générale. Variatio delectat! Nous saurons nous défendre contre les interventions de ce genre pour sauvegarder le caractère humain de l'hôtellerie et l'individualité de la qualité ou des prestations de service.

«You can lead a horse to the water but you can't make him drink.»

mensetzung dieser Kommission, deren Bestellung in die Kompetenz des Zentralvorstandes fällt, wird später bekanntgegeben werden.

In der Diskussion zollte Herr W. Hegglin, Zug, der sachlichen und eingehenden Orientierung über die Angelegenheit Fachschule Anerkennung und forderte, dass die Kompetenzüberschreitungen ernsthaft gerügt werden. Wir sind bereit, einen dicken Strich unter die Sache zu ziehen, müssen aber den Zentralvorstand bitten, dafür zu sorgen, dass solche Vorkommnisse in Zukunft unterbleiben und die Verantwortlichen zur Rechenschaft gezogen werden.

Zentralpräsident Dr. F. Seiler erklärte sich mit den Ausführungen von W. Hegglin restlos einverstanden, worauf die Delegiertenversammlung sich mit der offenen Orientierung durch Herrn Burri als Sprecher des Zentralvorstandes stillschweigend einverstanden erklärte.

Schulhotels Davos und Lenk i. S.

Die ausserordentlich erfreuliche Entwicklung unserer beiden Schulhotels Davos und Lenk ist, wie Herr M. Burri ausführt, ist unserem früheren initiativen Zentralvorstandsmitglied H. Schellenberg zu verdanken. Diese Feststellung wurde von der Delegiertenversammlung mit kräftigem Applaus honoriert. Bis jetzt sind in den Schulhotels total 242 Schüler ausgebildet worden oder befinden sich zum Teil noch in Ausbildung. Davon entfallen auf das Schulhotel Lenk, das im Mai eröffnet worden ist, 51 SchülerInnen. 32 SchülerInnen und Schüler, deren Ausbildungsengang abgeschlossen ist, sind aus den Schulhotels ausgetreten. Es ist zu hoffen, dass die Bestrebungen zur beruflichen Nachwuchsförderungen nicht nachlassen und mit Idealismus und Enthusiasmus weiter gefördert werden. Aber, wie Dr. Nickler, Vorsteher des kantonal-bernischen Amts für berufliche Ausbildung, in einer Sitzung im Hotel Wildstrubel ausführte, heisst es bei all den grossartigen Erfolgen, die Anerkennung verdienen, vorsichtig sein, damit letztere auch noch in zwei oder drei Jahren ausgesprochen werden können. Glücklicherweise stehen uns überaus tüchtige Kräfte zur Verfügung. In diesem Zusammenhang richtete M. Burri einen speziellen Dank an Herrn Landmann Dr. Christian Jost, Davos, der die Schaffung eines Schulhotels in Davos mit Begeisterung begrüßte und förderte. Dank gebührt aber auch dem Schulkommissionspräsidenten von Davos, Herrn J. Meier, zurzeit Vizepräsident des SHV, den Herrn Schulvorsteher Dr. Baumgärtner und Direktor Binder mit Gemahlin. Der letztere ist mit grossem Elan an seine Aufgabe herangetreten und hat sich als Leiter des Schulhotels trefflich bewährt.

In Lenk i. S. sind es die Gemeindebehörden mit Herrn Teuscher an der Spitze sowie Herr und Frau Ineichen vom Hotel Wildstrubel und Herr Egli, die sich für die Schaffung des Schulhotels besonders verdient gemacht haben und speziell hervorgehoben zu werden verdienen. Die Führung eines Schulhotels

ist keine leichte Aufgabe. Dass wir noch Hoteliers und Hoteliersfrauen haben, welche ihr Hotel für solche Zwecke zu reservieren bereit sind, ist lobenswert. Möge die heutige Begeisterung auch weiterhin anhalten. Es ist zu hoffen, dass wir alle zusammen die Früchte unserer Bestrebungen noch ernten dürfen. Mit dem Dank an alle, die sich für die berufliche Ausbildung eingesetzt haben, erwähnte er auch noch die Herren Budliger, F. Dietrich und Ruch.

Zentralpräsident Dr. F. Seiler verdankte den Bericht von Herrn Burri über die Schulhotels und erinnerte an die massgeblichen Verdienste von Herrn H. Schellenberg und seinen Mitarbeitern.

Neugestaltung der Vereinsleitung

Über dieses Thema hat, wie unser Zentralpräsident mittelteil, im Zentralvorstand eine Aussprache stattgefunden, die sich auf den Bericht von Dr. R. Schnyder, Unternehmensberater, stützte. Der Zentralvorstand beschloss, die Delegierten gegen Ende des Jahres zu einer ausserordentlichen Versammlung einzuberufen, um die Strukturprobleme des SHV zu diskutieren. Diese Frage steht im engsten Zusammenhang mit dem Wechsel in der Vereinsleitung. Bei dieser Gelegenheit gab Zentralpräsident Dr. F. Seiler seinen unwiderruflichen Entschluss bekannt, von der Verbandsleitung auf Ende des Jahres zurückzutreten. Wir sind gegenwärtig bemüht, einen Direktor und einen ehrenamtlichen Präsidenten zu finden. Mit dem herzlichsten Dank für das ihm entgegengebrachte Vertrauen schloss Dr. Franz Seiler diese informative Erklärung.

Diverses und allgemeine Umfrage

Sekretär Budliger teilt mit, dass eine Anfrage des Berner Hotelier-Verein vorliegt betreffend die Bezahlung des Sonderbeitrages für die Rekrutierung und Berufsbildung des einheimischen Personals durch die Doppelmittglieder SHV/SEV. Herr Budliger stellt fest, dass nur die angeschlossenen Restaurationsbetriebe ermächtigt sind, vom geschuldeten Sonderbeitrag von 1/100, berechnet auf der AHV-Lohnsumme, eine allfällige Leistung an den SEV für Zwecke der beruflichen Ausbildung, im Maximum jedoch Fr. 3.— je beschäftigte Person, in Abzug zu bringen.

Alterskasse und Stiftung Krankenkasse

Sekretär Budliger gibt noch Auskunft über die vorzügliche Rechnungsergebnisse der Stiftungen Krankenkasse und Alterskasse. Diese beweisen, dass die Vereinsleitung gut beraten war, auf sozialem Gebiet verbandseigene Institutionen ins Leben zu rufen.

Das Referat von Sekretär M. Budliger über die Arbeitsmarktlage werden wir in der nächsten Nummer veröffentlichen.

La tragédie de notre temps c'est que le monde passe d'un extrême à l'autre et n'est plus capable de rester dans le juste milieu. Toute l'histoire mondiale nous prouve que les expériences faites ne nous ont pas appris grand' chose.

En tous cas, on a trop tendance à croire qu'une évolution politique, aussi urgente et nécessaire qu'elle soit, de même qu'une culture spirituelle et morale créatrice, ne peuvent que rester à la remorque d'une technique dont le développement et les progrès sont vertigineux.

Mais revenons au développement de la Société suisse des hôteliers : 20 ans se sont écoulés depuis que l'assemblée des délégués de la SSH m'a confié à Genève la présidence à plein temps de notre société, présidence qui s'est exercée par la suite sous mandat bien que la responsabilité et le travail soient restés les mêmes.

Si l'on jette un coup d'œil en arrière, l'on constate qu'au cours de ces 20 ans, bien des choses ont certes été entreprises, mais beaucoup n'ont pu être menées à chef. Dans tous les domaines d'une activité humaine, il y a un douloureux écart entre un idéal élevé et la réalité pure et simple. Toutefois, nous pouvons nous réjouir du fait que la SSH, soutenue par une conjoncture croissant à un rythme toujours plus accéléré, soit devenue un instrument efficace d'une politique hôtelière constructive.

Grâce à la constante collaboration et aux initiatives clairvoyantes et intelligentes, soit du comité central, soit de nos fonctionnaires, des progrès ont pu être réalisés dans plusieurs domaines. Nous bornant à une simple énumération, nous ne mentionnerons que la politique des prix, les réalisations sociales, les conseils économiques et techniques d'exploitation, l'extension du crédit hôtelier, les achats et surtout la formation professionnelle, au développement de laquelle notre campagne de recrutement et de formation de personnel indigène a beaucoup contribué. Les résultats obtenus montrent qu'il existe des bases solides pour aller de l'avant et que des voies nouvelles ont été ouvertes. Sur le plan international, nous avons également tenté d'exercer une influence efficace en favorisant la collaboration de l'hôtellerie et de l'économie touristique suisse. Nous avons lutté dès le début en faveur de la libération du trafic touristique qui était une de nos principales revendications. Nous nous sommes en outre donné pour but de relever le prestige de notre profession auprès des autorités suisses et étrangères compétentes.

C'est avec un sentiment de profonde reconnaissance que je penserai toujours à l'esprit d'équipe qui s'est manifesté surtout au sein de notre comité central, de même qu'à l'inlassable appui de tous nos collaborateurs, aussi bien au bureau central que dans les autres institutions que nous avons développées ou créées.

Nous sommes aussi enclin, je le répète, à faire notre autocritique, car nous sommes conscients que les buts que nous visions et qui paraissaient être accessibles, n'ont pas été atteints.

Il y a encore beaucoup à améliorer, à consolider, à approfondir ou à agrandir. Il appartiendra à nos successeurs et à la nouvelle génération de combler les lacunes et de résoudre les problèmes dont la solution exige du temps physique, au fur et à mesure que les circonstances changent, l'on se trouve pratiquement devant de nouvelles tâches. Cependant, nous ne voulons pas oublier que notre plus haut devoir demeure de nous préoccuper des biens immatériels. La culture parachève l'humanité.

Nous devons nous efforcer de subordonner les innovations techniques et le bien-être économique à ce but suprême. Sinon, nous gâcherons toutes les valeurs qui font que la vie mérite d'être vécue. Grâce à la profession spécialement axée sur les relations et les services personnels, l'hôtelier peut largement contribuer à humaniser un monde qui se trouve devant l'alternative suivante: se suicider ou croître dans la liberté, la paix et la grandeur.

Puisse la bénédiction du Tout-Puissant, dont tout dépend, faire en sorte que le choix soit conforme aux visions d'un Teilhard Chardin, ce grand géologue, chercheur et philosophe, qui voit d'une manière transparente la possibilité d'une constante perfection par une spiritualisation de la matière dans l'éternité, sous le signe du message sacré du Fils de Dieu.

Chacun de nous, vieux ou jeune, femme ou homme, peut contribuer à un tel épanouissement du monde vers les sphères célestes en ayant à cœur d'appliquer la devise «Hospes Hospiti Sacer».

Réorganisation du crédit hôtelier

A la suite de son allocution, le Dr Franz Seiler, président central, tint à faire une déclaration au sujet de la réorganisation du crédit hôtelier.

En complément du chapitre contenu à ce propos dans le rapport de gestion, le président rappela que le projet de loi présenté par la commission d'experts avait été approuvé par le conseil fédéral.

M. M. Redli, directeur de l'administration fédérale des finances, a pris une part active à la mise sur pied de ce projet et à la solution prévoyant une garantie de 75% de la Confédération contre les risques de crédit, jusqu'à concurrence de 100 millions de francs, garantie analogue à celle dont bénéficient les risques d'exportation, de même qu'à la possibilité de faire octroyer des prêts directs par une nouvelle institution résultant de la fusion de la Société fiduciaire suisse de l'hôtellerie et de la Société coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saïomsière.

Malheureusement, l'on n'est pas parvenu à faire discuter rapidement le projet par le Parlement, car les deux instituts ci-dessus mentionnés — s'ils sont tombés d'accord sur la forme juridique de la nouvelle institution (Coopérative de droit public), n'ont pu s'entendre sur la question du siège. Le Conseil fédéral s'est opposé à un double siège et a ajourné les délibérations parlementaires jusqu'à ce qu'une entente ait été réalisée sur ce point. Parallèlement, l'activité de la SFSH a été prorogée d'une année.

Le président a toujours estimé que la question du siège était secondaire pour l'hôtellerie et est intervenu pour qu'une entente ait lieu entre les deux organisations sur ce point, dans l'intérêt même des hôteliers et de la rénovation de nos hôtels.

Opérations statutaires et ordre du jour

Les opérations statutaires ne donnent lieu à aucune discussion, le procès-verbal de l'assemblée des délégués des 13 et 14 mai 1964 à Lausanne, le rapport de gestion, les comptes de l'année 1964 et les budgets pour 1965 étant approuvés à l'unanimité.

Contrat avec l'Office national suisse du tourisme

Notre institut national de propagande subit, comme toute notre économie, les effets du renchérissement. Il doit cependant s'efforcer de maintenir le potentiel de propagande de l'ONST afin de pouvoir remplir ses fonctions au service du tourisme. Le conseil fédéral, les chemins de fer fédéraux et les PTT sont prêts à augmenter leurs contributions pour autant que les bénéficiaires privés en fassent autant.

Sous réserve de ratification par l'assemblée des délégués, le comité central a décidé de porter la contribution de la SSH de 240 000 à 270 000 francs. L'ONST a dénoncé l'ancien contrat et une nouvelle convention sera signée. Elle contiendra, comme par le passé, une clause pour le cas de crise et de guerre, clause selon laquelle la SSH est autorisée, en pareille circonstance, à abaisser sa contribution. D'après les nouveaux statuts de l'ONST, le nombre des membres du bureau est réduit de 12 à 11. De ce fait la SSH perd un des deux sièges qu'elle occupait, mais elle a reçu l'assurance de pouvoir déléguer une personne compétente avec voix consultative.

A la suite des explications du président central, l'assemblée des délégués approuva à l'unanimité l'augmentation de la contribution à l'ONST.

M. Christian Signorelli, vice-directeur de l'ONST, apporta le salut du Dr W. Kaempfen, directeur, empêché de venir personnellement, et remercia les délégués pour leur décision positive ainsi que pour l'appui que l'ONST a toujours reçu de la SSH. A cette occasion, il remercia les fonctionnaires du bureau central pour leur collaboration et put annoncer que le 85 % des membres de l'ONST avaient déjà augmenté leurs contributions de 10 à 20 %. Une propagande percutante est plus nécessaire que jamais, car la concurrence internationale devient toujours plus forte. Pendant que le trafic mondial augmentait de 15 %, la part de la Suisse à cet accroissement n'était que de 4 %. Notre but est de maintenir par tous les moyens la bonne réputation de la Suisse comme pays de tourisme et de renforcer sa participation au trafic international.

Evolution du marché du travail de l'industrie hôtelière suisse et ses conséquences économiques.

L'exposé du Prof. Knescharek, qui fut longuement applaudi, permit de se faire une idée plus précise de l'évolution du marché de travail et des solutions qu'il faudrait appliquer pour remédier à la situation. Nous publierons la traduction de cet exposé ultérieurement, car il est difficile de le résumer sans trahir la pensée de l'auteur. Il mérite aussi d'être lu avec l'attention nécessaire.

Hommages aux membres vétérans

37 membres qui font partie de la SSH sans interruption depuis 35 ans furent nommés membres vétérans. Le Dr Franz Seiler les félicita pour leur persévérance et leur fidélité, ainsi que pour tout ce qu'ils ont fait en faveur de la communauté professionnelle. De charmantes jeunes filles en costume local leur firent aux nouveaux vétérans un diplôme et un souvenir sous forme d'une chaine en étain dédicacée. Nous renvoyons à la liste publiée ci-dessus.

Elections

Il n'y avait point de nouveau membre du comité central à élire. En revanche, MM. C. Manz, Zurich, N. Waibel, Lucerne qui étaient arrivés au terme de leur première période statutaire furent réélus pour une période de 3 ans.

L'assemblée devait en outre élire un vérificateur suppléant pour les comptes de la société et un vérificateur suppléant pour les comptes de l'école hôtelière. MM. J. Hobi, Arosa et A. Bolli, Locarno, furent désignés pour ces deux postes.

La prochaine assemblée des délégués, à Films

Films fut confirmé comme siège de la prochaine assemblée des délégués, tandis que la section de Bâle s'inscrivait pour 1967, celle de Genève pour 1968 et Villars pour 1969.

Le salut du Conseil fédéral

Comme nous l'avons dit plus haut, il appartenait au Dr A. Martin, directeur de l'Office fédéral des transports, d'apporter à l'assemblée le salut du Conseil fédéral. Il excusa M. Spühler, qui, bien que conseiller fédéral, n'a pas le don d'ubiquité et qui, en tant que chef du Département fédéral des transports et de l'énergie, devait assister à la session des chambres fédérales.

L'allocation de M. Martin paraît in extenso dans le texte allemand de ce compte rendu et nous nous bornerons à dire ici qu'il souligna le courage et l'énergie des pionniers de l'hôtellerie zermattoise, en particulier de la famille Seiler.

Alexandre Seiler, le jeune, fut non seulement un grand hôtelier, mais un homme d'état dans toute l'acceptation du terme, sachant se préoccuper de l'intérêt général de l'économie et de l'agriculture valaisannes, tout en étant un des premiers à comprendre la valeur du tourisme pour un pays de montagnes. Si la propagande touristique suisse est à l'avant-garde aujourd'hui, c'est parce que le Dr Alexandre Seiler a lutté, en tant que conseiller national, pour la création de l'Office national suisse du tourisme.

Le Dr Martin termina en assurant que le tourisme et l'hôtellerie jouissaient au Palais fédéral de toute la compréhension nécessaire dans le cadre de l'intérêt général.

Discussion

L'heure était déjà avancée, lorsque M. R. Capt, Montreux, appuyé par M. H. B. Stocker, Genève, prit la parole. M. Capt estime que le Conseil fédéral n'a pas

fait preuve d'équité en imposant à l'hôtellerie — qui ne connaît pas la surchauffe et travaille dans des conditions spéciales — le même régime qu'aux entreprises industrielles proprement dites. Il critiqua la police fédérale des étrangers qui refuse le permis de séjours à des familles qui désirent s'établir en Suisse, non pas pour chercher du travail, mais pour des raisons climatiques.

M. Martin, directeur, répondit aux objections de M. Capt, relatives à la politique de la police fédérale des étrangers.

M. Flückiger, Bienne, demanda au comité central de procéder à une révision des statuts pour que, lors-

Assemblée interne des délégués

Attirés les assemblées des délégués de la caisse d'allocations familiales et de la caisse d'assurance

Le guide des hôtels ne contiendra plus que des prix forfaitaires

Le Dr Franz Seiler, président central, remercia les membres des sections pour la compréhension dont ils avaient fait preuve à l'égard de la décision du comité central de ne publier dans le guide suisse des hôtels 1965 — sous réserve de la ratification de l'assemblée des délégués — que des prix forfaitaires. Notre guide est ainsi plus facile à consulter et l'offre des prix est claire, ce qui renforce la confiance en notre hôtellerie. L'étranger nous envie d'avoir été les premiers à procéder de la sorte et à donner l'exemple. L'assemblée des délégués doit aujourd'hui rendre la publication des prix forfaitaires obligatoire pour tous les membres. Notre règlement des prix devra également être modifié dans ce sens.

A l'appui de cette proposition, le Dr R. C. Streiff fit encore les commentaires suivants:

Comme une grande partie des membres publiaient déjà des prix forfaitaires et que la clientèle, ainsi que les agences de voyages et les agences étrangères de l'ONST, critiquaient amèrement la diversité des prix contenus dans le guide, le comité central décida, en septembre 1964, d'engager les sections et les membres individuels à n'indiquer que des prix forfaitaires — à l'exception des prix de repas — pour la nouvelle édition du guide des hôtels 1965. Parallèlement, le comité central entendait proposer à l'assemblée des délégués 1965 de décréter, qu'à part les prix de repas, la publication des prix forfaitaires était obligatoire pour tous les membres. Une seule section fit opposition, mais elle promit pourtant de s'aligner pour 1966.

Revision du système de calcul des cotisations à la SSH

Le Dr R. C. Streiff, chef du bureau central, renseigna l'assemblée sur ce point.

L'année dernière, la Société des hôteliers de la Suisse centrale avait demandé que le système de calcul de la cotisation de sociétaire soit révisé. De nombreux membres estimaient en effet qu'il était inéquitable que les maisons des catégories moyennes et inférieures de prix passent automatiquement dans des catégories de cotisation supérieures lorsqu'elles augmentaient leurs prix à la suite de modernisation et de rénovation. Elles étaient ainsi les seules à supporter le poids du renchérissement alors que les établissements des catégories supérieures ne payaient que huit centimes par nuitée depuis 1958. Les promoteurs de cette révision ne veulent nullement priver la société de moyens financiers dont elle a un urgent besoin, mais désirent uniquement un système de calcul plus équitable. Depuis lors, les organes directeurs de la société ont soumis cette question à une étude approfondie. Un projet de discussion a été présenté à la conférence des présidents de section du 29 janvier 1965.

Pour sa part, la section de Lucerne proposait de renoncer aux différentes catégories de prix et aux différents taux de cotisation pour ne demander à tous

qu'une personne morale est membre de la SSH, l'exploitant puisse être accepté comme sociétaire également.

M. Budliger répondit que l'acceptation d'une personne morale comme membre pouvait être liée à la condition que le tenancier de l'entreprise puisse représenter l'établissement.

Personne ne demandant plus la parole, le Dr Franz Seiler remercia les participants pour leur attention et leur souhaita encore un beau séjour dans ce cirque de montagnes qui invite à la méditation et qui caractérise l'idéalisme et l'optimisme nécessaires à l'exercice de notre profession.

de la SSH, le Dr Franz Seiler salua les participants et déclara la séance interne ouverte.

La proposition fut adoptée à l'unanimité, après que l'on eut entendu les remarques de deux membres de la section de Genève.

M. Stocker est d'accord, mais il craint que l'on n'agisse pas de même dans les publications privées. Il faudrait que les membres ne publient plus que des prix forfaitaires également dans les listes locales, prospectus, etc. etc.

M. Leppin, président de la Société des hôteliers de Genève, craint pour sa part que le règlement des prix de la SSH ne tienne plus assez compte des circonstances actuelles. Il y a en Suisse une nouvelle hôtellerie qui travaille, dans le domaine des prix, selon des conceptions typiquement américaines. Par exemple, pour les chambres à 2 lits, nous comptons le double de la chambre à 1 lit, avec éventuellement une tolérance de Fr. 1.— de réduction. Selon la conception américaine, le prix de la chambre à 2 lits, occupée par 2 personnes n'est nullement le double du prix de la chambre pour une personne. Les prix — au lieu d'être de 80 et 160 fr. pour prendre des exemples au hasard — sont respectivement de 80 et 120 fr. Notre règlement des prix devrait être adapté à la nouvelle situation et tenir compte de ce mode de calcul. Le Dr Seiler, président central, accepta la proposition de M. Leppin et répondit à M. Stocker qu'il ne serait guère possible de prescrire aux membres de ne publier que des prix forfaitaires dans les publications privées, bien que cela soit extrêmement désirable et logique.

les établissements que le 4 % (quatre pour mille) du prix forfaitaire minimum de chambre sans bain, conformément aux prix publiés dans le guide suisse des hôtels. Quoique le taux de 4 % entraîne une certaine réduction des cotisations des petites et moyennes entreprises — réduction qui n'est pas tout à fait compensée par les recettes supplémentaires provenant des établissements des catégories supérieures — le comité central accepte cette proposition, sous réserve d'avoir la compétence de porter éventuellement plus tard ce taux à 4,5 % ou 5 %, si la perte n'était pas compensée par une augmentation de nuitées (nouveaux membres et éventuelles adaptations de prix). Les tâches qui nous restent à accomplir et celles que nous devons entreprendre à l'avenir ne permettent pas d'affaiblir les finances de la société qui doit pouvoir faire face à ses obligations. En outre, les dispositions de détail (finance d'entrée, taux minimal, plafond, cotisations des membres individuels ou passifs, etc.), doivent également être révisées et adaptées à la valeur actuelle de la monnaie.

Le nouveau règlement des cotisations implique une révision partielle des statuts de la société ainsi que l'approbation du nouveau règlement des cotisations. Le nouveau système ne pourra entrer en vigueur

que l'année prochaine, car l'encaissement des cotisations de cette année a déjà commencé. Sur proposition du comité central, la conférence des présidents de section avait décidé d'adopter une solution transitoire pour l'année 1965. Il s'agissait de calculer la cotisation sur la base du même taux par nuitée qu'en 1964, même si les prix minimaux de chambre avaient entretiens été relevés. Il en va de même du calcul du plafond prévu par le règlement de cotisations.

Comme nous le disons plus haut, cette révision du système de calcul des cotisations de sociétaire n'a pas pour but de procurer plus ou moins de ressources à la société, mais d'instituer un système plus équitable qui soit adapté à la nouvelle base des prix forfaitaires.

Discussion

Au nom de la section de Lugano, M. Cereda déclara qu'il n'était pas d'accord avec la proposition du comité central. Il se rend compte cependant que les suggestions de sa section ont été communiquées trop tard pour être encore prises en considération. Il entend cependant exposer les raisons qui ont incité la section de Lugano à adopter cette attitude négative, tout en faisant connaître les idées de ses collègues à l'assemblée.

La section de Lugano reproche à la proposition faite de ne pas instituer quelque chose de vraiment nouveau. Certes, les membres verraient d'un mauvais œil une augmentation de leur cotisation, mais il est incompréhensible qu'il y ait encore des sociétaires qui payent une cotisation minimale inférieure à 100 francs, alors que les frais proprement dits par membre (contribution à l'ONST, abonnement à l'Hôtel-Revue et inscription dans le guide des hôtels) reviennent déjà à quelque 120 francs. C'est pourquoi la section se demande s'il ne serait pas possible d'instituer une taxe fixe de base (100 fr. par ex.) qui procurerait un montant annuel de 250 à 280 000 fr. et qui serait complétée par un pourcentage réduit sur les nuitées. Cette « imposition des petits » donnerait plus de liberté pour renoncer éventuellement au plafond des « grands ». Il conviendrait aussi de taxer les restaurants de manière que les réductions dont ils bénéficient ne soient pas automatiquement plus importantes que le montant de leur cotisation. La taxe minimale devrait donc être sensiblement augmentée.

En outre, la question des hôtels qui exploitent d'importants restaurants devrait être étudiée attentivement. Il s'agit avant tout d'hôtels situés dans les grandes villes ou de petits établissements saisonniers de 20 lits par exemple, dans lesquels la restauration joue un beaucoup plus grand rôle que le nombre des nuitées. Ou bien, dans le premier cas, ils atteignent sans autre le plafond ou, dans le second cas, la cotisation est proportionnelle au nombre insignifiant des nuitées.

M. Cereda termina ses explications en faisant remarquer que la section de Lugano désire aboutir à une répartition aussi équitable que possible des charges entre nos membres pour le bien et le renforcement de la société.

Le Dr Franz Seiler, président central, regretta que les propositions de la section de Lugano, n'aient pas été soumises en temps utile au comité central. Comme il n'est cependant guère possible de trouver un système de cotisation qui satisfasse tout le monde, le comité central, après mûre réflexion, maintient sa proposition, mais est prêt à examiner les arguments de la section de Lugano.

Au nom de la Société des hôteliers du canton des Grisons, M. Bezzola, Films, président de la section cantonale, estime que la révision du système de calcul des cotisations de sociétaire a lieu à un moment psychologiquement défavorable. Il propose d'ajourner cette révision d'une année, alors que M. A. Krebs, Lucerne, trouve le système équitable et recommande d'accepter la proposition du comité central.

M. Stocker, Genève, estime que l'on devrait soumettre aux membres un matériel statistique plus précis et une documentation plus abondante pour qu'ils puissent se prononcer en connaissance de cause. Le président fit remarquer que la documentation nécessaire avait été mise à la disposition des sections.

Le président fait alors voter et le nouveau système de calcul des cotisations de sociétaire est approuvé par 65 voix contre 41 — celles de ceux qui se ralliaient à la proposition d'ajournement.

sujet entre le comité central et les organes directeurs de l'école.

Sur la base de l'exposé ci-dessus mentionné et des propositions de M. Kurz, les architectes A. Décoppet et B. Théry de « l'Atelier des architectes associés, Lausanne » furent alors chargés oralement par la direction de l'école de procéder à une étude complète de la transformation ou de la reconstruction de l'école. La commission scolaire prit connaissance de cette étude qui revêtait déjà la forme d'un avant-projet et le directeur fut encouragé à aller de l'avant et à suivre toute la question de la manière la plus attentive.

Aucun devis de frais d'architecte n'ayant été demandé, c'est avec stupefaction que tous les intéressés, de la direction de l'école au comité central, en passant par la commission scolaire, apprirent en mai 1964 que le coût de ce projet, y compris les expertises et les calculs effectués par les spécialistes, s'élevaient à 206 000 fr., alors que l'on n'avait prévu au budget qu'une somme de 60 000 fr.

C'est la raison pour laquelle le comité central chargea une commission de 5 membres présidée par M. M. Burri, Gstaad, et comprenant MM. J. Meier, Davos, P. Goetzing, Bâle, H. Muller, Montreux et

Formation professionnelle au sein de la SSH

M. H. Schellenberg, Winterthur, président de la commission de la législation du travail et de la formation professionnelle esquissa brièvement, mais d'une manière très claire, les problèmes dont s'occupe sa très active commission. Il s'agit en particulier de la formation de base qui est donnée dans les deux hôtels-écoles de Davos et de la Lenk, où sous forme d'apprentissages légaux et de stages. La commission a cherché une conception générale de la formation professionnelle des futurs employés d'hôtel. Un grand nombre de nos membres se sont efforcés pour leur part de renseigner les jeunes gens et jeunes filles sortant de l'école, les parents, le corps enseignant, le clergé et les orienteurs professionnels sur les professions de l'hôtellerie et sur les possibilités d'avancement, ce qui valut d'innombrables demandes à notre office de Berne. A cette occasion, l'on a constaté qu'il n'existait pas d'inventaire proprement dit de toutes les possibilités de formation. La commission s'est alors efforcée de dresser un tel inventaire et a tenté de donner un aperçu général clair des occasions à disposition, ainsi que de la voie à suivre pour se perfectionner afin d'avancer dans la hiérarchie hôtelière. Les jeunes peuvent, après avoir fait les écoles ou apprentissages de base, suivre une école de cadres et terminer par les cours destinés aux directeurs et personnalités dirigeantes.

M. Schellenberg a écrit à ce sujet un article détaillé sur la conception générale de la formation professionnelle au sein de la SSH, article qui a paru en allemand dans le no 22 et en français dans le no 23 de l'Hôtel-Revu des 7 et 10 juin 1965, nous y renvoyons, comme le fit M. Schellenberg, tous nos

membres et lecteurs qui n'auraient pas encore pris connaissance de ces considérations fondamentales.

La commission sur la législation du travail et de la formation professionnelle est convaincue que cette conception générale représente un pas important pour l'avenir de la formation professionnelle. Elle espère que les membres approuveront les efforts déployés en vue de réaliser cette conception, afin que notre hôtellerie dispose d'un personnel qualitativement meilleur et quantitativement suffisant.

Le Dr Franz Seiler, président central, remercia M. Schellenberg et ses collaborateurs pour leur dévouement et pour le travail infatigable qu'ils ont fourni en vue de recruter au sein de notre population d'avantage de candidats pour les carrières hôtelières.

Ecole hôtelière de la SSH, Lausanne

Depuis quatre ans déjà la question de l'adaptation de notre école hôtelière à Lausanne est à l'ordre du jour, puisqu'en novembre 1961, M. S. Weissensberger, directeur, avait présenté au comité central un rapport détaillé intitulé « Exposé concernant le développement futur de l'école ». Le comité central avait pris connaissance avec intérêt des suggestions de M. Weissensberger et l'avait prié de faire élaborer un projet de transformation. Un premier projet portant sur des travaux d'un montant de 2,2 millions de francs avait été exécuté par M. Kurz, architecte, sans qu'il y eut au préalable de discussion approfondie à ce



Champagne Taittinger Reims

A. Fischer
Erste Actienbrennerei
Basel
Tel. 061/33 20 54/55



auch
hier:
Schindler
Lifts



H. E. Fauconnet d'examiner comment un tel fait avait pu se produire. Cette commission s'est mise immédiatement à l'œuvre et M. Burri put lire son rapport final à l'assemblée des délégués, comme il l'avait fait quelques jours auparavant devant le comité central. Il précisa que la commission s'était efforcée au plus près de sa conscience de mettre les choses au clair dans l'intérêt de notre profession, et d'éviter à tout jamais que de pareils événements ne se reproduisent.

La commission propose :

1° De préciser à nouveau très exactement les tâches et les buts de l'école hôtelière afin qu'elle puisse établir son programme. Ces propositions devront être soumises à l'approbation du comité central.

2° De faire élaborer par la commission scolaire à l'intention du comité central une proposition mûrement réfléchie fixant les compétences de la commission scolaire et du directeur de l'école, ainsi que la voie de service.

3° D'élaborer des cahiers des charges pour la direction et le corps enseignant. Cette tâche est urgente et devrait être entreprise sans retard. Les cahiers des charges existants doivent être révisés et adaptés aux circonstances actuelles.

4° De rendre le contact entre la commission scolaire et la direction de l'école plus étroit, de manière que la direction puisse constamment faire approuver ses décisions et intentions.

5° De réorganiser sans retard les autorités scolaires par la fusion de la grande et de la petite commission scolaire. Le nombre des membres de la nouvelle commission doit être au plus de 7 à 9 personnes, y compris un comité directeur de trois membres au maximum.

6° La commission scolaire doit se réunir à l'avenir au moins quatre fois par an et le comité directeur une fois par mois.

7° Les procès-verbaux des séances de la commission scolaire doivent toujours être communiqués à tous les membres du comité central.

La commission présidée par M. Burri s'est efforcée de remplir au mieux la mission dont elle était chargée. Elle espère que les propositions faites seront exécutées sans retard dans l'intérêt de notre école hôtelière. Il serait inadmissible et malsain d'attendre ou de renvoyer la réorganisation proposée. Le rapport présenté ne doit pas soulever ou laisser de ressentiment. Il a été fait uniquement pour renseigner les membres de la SSH de la manière la plus complète, mais aussi pour le bien de notre école dont la réputation s'étend au monde entier. Nous nous sentons tenus d'intervenir sans relâche pour favoriser son développement. La commission est unanime à désirer, elle aussi, que les rénovations et l'adaptation aux exigences actuelles soient exécutées à bref délai. Le chemin est maintenant aplani et c'est à nous de nous y engager avec enthousiasme.

Après avoir tiré les conclusions de l'enquête et fait les propositions dont nous donnons connaissance

ci-dessus, M. Burri put encore préciser que, les demandes de construction auprès des autorités n'ayant pas encore été faites, le montant des honoraires des architectes se réduit à 185 000 fr. dont les deux tiers environ ont déjà été réglés. Le solde sera payé au cours des deux prochaines années.

Il estime que si les mesures proposées par la commission sont réalisées sans retard, de telles surprises ne pourront plus se reproduire. Il proposa donc à l'assemblée de considérer cette affaire comme liquidée, car, en fin de compte, le projet présenté par les architectes est un élément très positif qui constitue une base précieuse pour la rénovation par étapes de notre école.

L'assemblée, impressionnée par la franchise avec laquelle le président de la commission s'était exprimé, se rallia tacitement au point de vue et aux propositions de la commission et du comité central.

Hôtels-écoles de Davos et de La Lenk

M. M. Burri, président de la commission de l'hôtel-école de la Lenk, rappela que le développement extraordinaire jouissant de nos deux hôtels-écoles de Davos et de La Lenk était dû surtout aux initiatives dynamiques de M. H. Schellenberg, membre d'honneur de la SSH.

Cette constatation fut accueillie par de longs applaudissements de l'assemblée qui témoigna ainsi de sa reconnaissance à M. Schellenberg.

Jusqu'à présent, 242 élèves ont déjà été formés ou suivent encore les cours de nos deux hôtels-écoles. Sur ce nombre, 51 jeunes filles sont actuellement à l'hôtel-école de La Lenk qui a ouvert ses portes au mois de mai. 32 jeunes gens et jeunes filles sont arrivés au terme de leur formation professionnelle et ont quitté nos institutions. Il faut espérer que les efforts déployés pour assurer la relève du personnel ne se ralentiront pas, mais seront au contraire poursuivis avec idéalisme et enthousiasme. Comme l'a dit le Dr Nickler, chef de l'office cantonale bernois de la formation professionnelle, lors d'une séance tenue à l'Hôtel Wildstrubel à la Lenk, il s'agit d'être prudent malgré les magnifiques succès remportés jusqu'à présent. C'est dans deux ou trois ans que l'on verra si les compliments que l'on adresse à tous ceux qui s'occupent de ces hôtels-écoles seront alors vraiment mérités. Nous disposons heureusement de collaborateurs parfaitement qualifiés et, à ce propos, M. Burri adressa des remerciements spéciaux au Dr Christian Jost, Landmann de Davos qui a encouragé la création d'un hôtel-école à Davos et qui a suivi avec intérêt la bonne marche de celui-ci. Mais notre reconnaissance va encore à MM. J. Meier, vice-président de la SSH et président de la commission scolaire de notre institution à Davos, Baumgaertner, recteur des écoles de Davos et à M. et Mme Binder, qui ont dirigé l'internat avec une compétence et un élan qui forcent l'admiration.

A La Lenk, un hommage spécial doit être rendu aux autorités communales qui ont à leur tête M. Teu-

scher, ainsi qu'à M. et Mme Ineichen de l'Hôtel Wildstrubel et à M. Egli, qui se sont spécialement occupés de la création de notre hôtel-école. Diriger un tel établissement, n'est pas tâche facile. Il est donc particulièrement réjouissant pour tous ceux qui s'intéressent à la formation professionnelle de constater qu'il existe encore à l'heure actuelle des couples d'hôteliers qui mettent à la disposition de la formation professionnelle, non seulement leurs établissements, mais leur dévouement et leurs capacités.

Puisse cet enthousiasme durer longtemps encore ! Nous voulons espérer que nous pourrions tous récolter les fruits de ces efforts.

Dans ce domaine, il convient de citer encore le nom de trois personnes qui se sont spécialement vouées à cette tâche, à savoir MM. Budliger, F. Dietrich, et Ruch, sans oublier que M. F. Tissot, président de nos caisses sociales, fut l'un des premiers à préconiser cette sorte de formation et que c'est dans un de ses établissements à Leysin que les premières expériences ont pu être faites, ce qui a grandement facilité les réalisations futures.

Le Dr F. Seiler, président central remercia M. Burri pour son rapport impressionnant d'objectivité. Ce rapport fut vivement applaudi par toute l'assemblée.

Communications du président central

Le Dr Franz Seiler, communiqua en outre que M. G. Guhl, président de la commission scolaire, qui s'est dévoué pendant plus de treize ans d'une manière exemplaire en faveur de notre institution de Lausanne, avait donné sa démission de membre de la commission scolaire. C'est sous sa présidence que l'école a connu sa plus belle période de prospérité, et c'est la raison pour laquelle le comité central a décidé de nommer M. Guhl président d'honneur de l'école hôtelière.

En termes émus, M. G. Guhl qui peut se vanter d'une activité de 52 ans dans l'hôtellerie, remercia de l'honneur qui lui était conféré, en faisant tous ses vœux pour l'école hôtelière et la SSH.

Renseignements sur la situation du marché du travail

M. M. Budliger, secrétaire de la SSH, donna à l'assemblée les informations suivantes sur la situation du marché du travail :

Le problème du personnel continue à être au centre des préoccupations. L'offre de main-d'œuvre est stagnante tant au point de vue qualitatif que quantitatif. Les entreprises hôtelières dans lesquelles le travail à main joue un rôle prépondérant ne peuvent ainsi plus satisfaire les exigences croissantes de la clientèle. Cette situation cause bien des soucis à de nombreux tenanciers d'exploitation, car les habitués de nos hôtels ne sont pas encore disposés à renoncer bénévolement à certaines commodités de service. Les conditions dans lesquelles certains hôtels sont obligés de travailler ne sont acceptés qu'à contrecoeur. Malgré toutes les difficultés de personnel, il s'agit de maintenir la bonne réputation de l'hôtellerie suisse. Tel doit être, à l'avenir aussi, le but de nos efforts communs.

Le président communiqua que le comité central avait pris les mesures suivantes en vue d'améliorer la surveillance de la gestion de l'école hôtelière. La commission de la formation professionnelle et de la législation sur le travail sera divisée en deux, l'une s'occupant plus spécialement de la formation professionnelle et la 2e de la législation sur le travail. Cette dernière sera présidée par M. H. Müller, Montreux, et le comité central y sera en outre représenté par M. F. von Almen, Petite Scheidegg. Le nom des autres membres de cette commission ne pourront être publiés que lorsqu'ils auront donné leur assentiment définitif. La commission scolaire sera subordonnée à la commission pour la formation professionnelle présidée par M. H. Schellenberg. Elle sera présidée par M. M. Burri et le comité central y sera en outre représenté par MM. E. Défago et P. Goetzing. Il appartient au comité central de désigner les membres de cette sous-commission dont la composition sera précisée sous peu.

Discussion

Au cours de la discussion, M. Hegglin, Zoug, remercia pour les informations concrètes et approfondies données sur l'école hôtelière et demanda que la question des compétences soit sérieusement réglée. Nous sommes prêts à mettre un point final à toute cette affaire, mais nous devons priorer le comité central de faire en sorte que de tels événements ne se reproduisent pas à l'avenir ou que les responsables soient appelés à rendre des comptes.

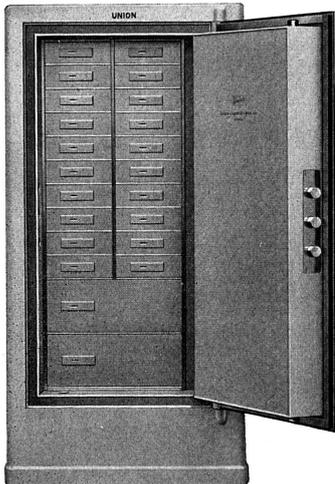
Le président central se déclara entièrement d'accord avec les explications de M. Hegglin. L'assemblée a pu se rendre compte par le rapport de M. Burri que le comité central était prêt à agir rapidement et énergiquement pour que toutes les mesures utiles soient prises.

Sur ce, l'assemblée des délégués approuva tacitement le rapport objectif qui venait de lui être présenté et les propositions qu'il contenait, propositions que le comité central avait fait sien.

Chaque hôtelier juge la situation d'après le succès de ses tentatives de recrutement. Les statistiques – si favorables qu'elles puissent encore être – ne le convainquent pas. Permettez-nous cependant d'attirer l'attention sur le nombre croissant des personnes occupées dans l'industrie hôtelière. Les établissements membres de la SSH sont parvenus, au cours de ces dernières années, à couvrir le besoin accru de personnel dû à l'augmentation du nombre des lits. Les entreprises qui ne sont pas affiliées à notre société sont, de ce point de vue, dans une situation bien plus défavorable.

Le succès doit nous encourager à continuer à accorder toute notre attention au problème du personnel. A ce propos, nous renvoyons aux délibérations de la conférence des présidents du 29 janvier à Berne.

Toutes les sections ont reçu copie de la requête de la SSH du 17 novembre 1984 concernant les mesures de la Confédération destinées à la conjoncture.



Kassenschränke mit Safefächer-Einbauten

in verschiedensten Grössen und Ausführungen – ein von den Hotelgästen sehr geschätzter Kundendienst!

Kassenschubladen Büro-Stahlmöbel

Verlangen Sie bitte unsere unverbindlichen Offerten und Vorschläge

UNION-KASSENFABRIK AG, ZÜRICH
Postfach 8040 Zürich, Telephon (051) 52 17 58

Möbelfabrik Gschwend
Das führende Spezialunternehmen für Innenausbau und Möblierungen erfolgreicher gastgewerblicher Betriebe.

...é année, trouve le système é d'accepter la proposition de M. Stocker, Genève, estime mettre aux membres un maté cis et une documentation i doit pou- les dispo- nal, pla- massifs, ées à de cal- par lir. ns. ueur



Receptions-, Hallen- und Gästezimmermöblierungen ● Bar- und Buffetanlagen ● Einzelstücke, Ergänzungsmöblier, Bestuhlungen und Tische ● Renovationen und Innenausbau jeder Art.

Eine Anfrage lohnt sich! Möbelfabrik Gschwend
Steffisburg bei Thun, Telefon 033 2 63 12

Permanente Ausstellungen: Steffisburg, Fabrik-Grossausstellung, Zürich, Einkaufszentrum für das Gastgewerbe, Seestr. 301, Lugano, CETICA, Baumusterzentrale Tessin AG, Via Ronchetto.

Weit über 200 Referenzen. Auch in Ihrer Nähe befinden sich Hotels, Restaurants, etc. Verlangen Sie unverbindlich den Katalog.

Nous avons déjà déclaré alors, que des dispositions générales tenant compte de la structure de diverses branches économiques, ne seraient justifiées et ne pourraient être acceptées que pour une brève période de transition, quitte à discuter plus tard d'éventuelles mesures visant à réduire l'état du personnel. Mais avant de décréter des restrictions à long terme, il faudra examiner minutieusement les conditions spéciales de chaque branche sur le plan économique, social et démographique, et tenir équitablement compte de cette étude. La réduction maximale à 90% de l'effectif des travailleurs étrangers se révélera à la longue inapplicable. Notre économie n'est pas encore prête à supporter une «cure de cheval» d'une telle violence.

Le comité central de la SSH a donc, il y a quelques mois déjà, demandé aux professeurs Dr F. Kneschaurek et Dr A. Nydegger, St-Gall, de procéder à une expertise sur «l'évolution du marché du travail de l'industrie hôtelière suisse et les conséquences économiques qui en résulteront».

Sans vouloir anticiper sur l'exposé qui sera présenté par le Dr Kneschaurek, nous voulons faire les constatations suivantes:

1. Le plafonnement de l'effectif du personnel doit, entre autres, contraindre l'hôtelier à rationaliser l'exploitation de son entreprise. Les industries de service n'offrent que peu de possibilités de rationalisation. Il faut tenir compte de cet état de choses lorsqu'on envisagera des mesures à long terme.
2. La réduction de l'effectif total du personnel touche chaque établissement. Nos entreprises sont cependant encore plus sensibles que les autres à la limitation de la main-d'œuvre étrangère, car la composition de l'effectif du personnel de chaque hôtel varie considérablement d'une saison à l'autre. Nous avons souvent attiré l'attention sur ce point.
3. Les établissements qui ne trouvent pas le personnel qui leur est absolument nécessaire — même dans le cadre du plafond consenti — sont dans une situation encore pire.

On nous demande souvent: «Que fait la SSH dans l'intérêt de ses membres pour résoudre ces problèmes?» Au lieu de se croiser les bras et de se lamenter, les organes dirigeants de notre société ont agi énergiquement et pris d'audacieuses initiatives. Nos campagnes sont maintenant connues loin à la ronde, soit grâce à la participation d'un nombre toujours plus élevé d'établissements ou par les nombreuses publications qu'elles ont suscitées. On a qualifié cette initiative «d'entraide active et vivante». Pour aujourd'hui, nous nous bornerons à énumérer les mesures et campagnes de la SSH ces dernières années. Mentionnons:

- le développement constant de la législation sur le travail et l'amélioration progressive des conditions de travail qui en découlent;
- la création des institutions sociales de la SSH et le relèvement du niveau des prestations;
- la Caisse d'allocations familiales qui verse des allocations de 25.- fr. par mois et par enfant, même aux employés étrangers;
- l'assurance-maladie que les membres de la SSH sont statutairement obligés de conclure pour leur

personnel. La caisse de notre société a déjà fait ses preuves et a largement contribué à améliorer notre capacité de concurrence sur le marché du travail:

- la caisse d'assurances accidents de la SSH protège convenablement les employés à des conditions exceptionnellement favorables;
- la caisse assurance vieillesse complémentaire pour le personnel attiré de l'hôtellerie et les hôteliers, elle aussi, offre des conditions intéressantes;
- l'apprentissage dans les établissements saisonniers qui a été institué il y a dix ans. Il y a eu de nombreuses difficultés et obstacles à surmonter, mais des succès réjouissants ont été enregistrés spécialement dans la profession de cuisinier. L'on peut en juger par les chiffres suivants relatifs aux nouveaux contrats d'apprentissage:

1945	177
1950	234
1955	379
1960	797
1964	1052

— La campagne de recrutement et de formation professionnelle du personnel indigène que M. H. Schellenberg vient de rappeler. En deux ans, le nombre des contrats d'apprentissages dans les professions de service a doublé. Les organes directeurs de la société comptent sur le bienveillant et efficace appui des membres pour améliorer la situation encore très peu satisfaisante.

Pour les emplois subalternes, nous devons continuer à compter sur la main-d'œuvre étrangère. Divers événements ont beaucoup contrarié ces derniers temps l'immigration normale. Les longues discussions parlementaires qui ont précédé l'approbation de la convention avec l'Italie ont entravé nos campagnes de propagande et de recrutement pendant des semaines, pour ne pas dire des mois. L'immigration d'employés d'hôtel italiens en a été considérablement ralentie. C'est ainsi que nous avons dû renoncer cette année aux élèves de l'ENALC — parmi lesquels nous recevions 300 sommeliers déjà formés. Les relations qui viennent d'être reprises ne porteront leurs fruits que l'année prochaine.

L'arrêté du conseil fédéral obligeant la main-d'œuvre étrangère d'être en possession, avant d'entrer en Suisse, d'une assurance de permis de séjour pour occuper un emploi, a causé de graves difficultés supplémentaires à l'hôtellerie.

Si l'on considère la situation d'assez près, il est faux de croire que l'Italie dispose toujours d'un réservoir de main-d'œuvre illimité, car parmi les nombreux chômeurs qui existent encore, il y en a beaucoup qui ne sont pas capables de travailler et ne peuvent être placés.

Notre activité dépend dans une large mesure de l'appui et de la bienveillance des autorités fédérales, cantonales et communales. Nous devons leur être reconnaissants de la grande compréhension dont elles font preuve à l'égard des besoins spéciaux de l'hôtellerie.

Pour notre part, nous comprenons le désir de nos membres d'aboutir rapidement à une solution qui satisfasse la plupart des hôteliers. L'examen des cir-

constances réelles montre cependant que l'amélioration de la situation du marché du travail dans l'hôtellerie exigera pendant de nombreuses années un énorme travail de la société et de l'ensemble de ses membres. C'est pourquoi nous faisons appel à votre collaboration efficace et à votre soutien.

Réorganisation des organes directeurs de la société

A ce propos, le Dr Franz Seiler communiqua qu'une discussion nourrie avait eu lieu au sein du comité central sur la base du rapport de M. R. Schnyder, docteur en droit, conseiller d'entreprise.

Le comité central a décidé de convoquer les délégués en assemblée extraordinaire à la fin de l'année pour discuter les problèmes de structure de la SSH. Cette question est en rapport étroit avec les changements qui s'opéreront à la tête de la société.

Le Dr Franz Seiler fit part une fois de plus de sa décision irrévocable de céder la présidence de la société à la fin de l'année. Nous sommes en train de chercher un directeur et un président honoraire. Le Dr Franz Seiler termina cette déclaration par ses sincères remerciements pour la confiance qui lui a toujours été accordée.

Caisse vieillesse et Fondation caisse maladie

M. Budliger, secrétaire, donna encore des renseignements sur les remarquables résultats de la caisse maladie SSH. Ceux-ci prouvent que les organes directeurs de la SSH ont été bien inspirés de fonder une caisse maladie propre à notre société.

Divers

M. Budliger, secrétaire, communiqua que la Société des hôteliers de Berne avait posé une question relative au paiement de la contribution spéciale pour le recrutement et la formation du personnel indigène de la part des membres et qui font partie à la fois de la SSH et de la SSCR. M. Budliger constata que seuls les restaurants affiliés sont autorisés à déduire de la contribution de 1% des salaires AVS une prestation éventuelle à la SSCR pour la formation professionnelle. Cette réduction ne peut être au maximum que de Fr. 3.— par personne occupée.

L'accueil de Zermatt

Il est difficile de dire ce qui rend la station de Zermatt plus attrayante et ce qui fait d'un séjour au pied du Cervin si bref soit-il, un souvenir impérissable.

Dans le cas de l'assemblée des délégués, ce fut, comme nous le disions au début de notre compte rendu, d'abord le soleil, dont l'éclat frappait les arrivants puisque les habitants de la plaine en avaient été si longtemps privés. C'est ensuite le Cervin et le Massif du Mont Rose qui font à Zermatt un arrière plan que l'on est pas prêt d'oublier, même si l'on n'a fait que l'entrevoir. D'ailleurs les Zermattois ont su, grâce à leur réseau de chemins de fer de montagne et de

Veteranen

- Eugen Baechle, Hotel Kulm, Lenzerheide-Valbella
- Gérone Bagnoud, Hôtel Bristol, Crans
- Louis Bagnoud, Hôtel Régina garni, Lausanne
- Antoine Barras, Hôtel Eden u. Hôtel Excelsior, Crans
- Alfred Bieri, Gryphenhübelweg 5, Bern
- Walter Brändlin-Schenk, Chalet Eden, General Güisan-Strasse 48, Interlaken
- Franz Anton Caduff, Villa Anita, Arosa
- Louis Corsino, Hôtel Albert 1er, Genève
- Robert B. Crittin, rue de Lausanne, Sion
- Eduard Elwert-Gasteyer, Hotel Central, Zürich
- Joseph Esche, City-Hotel, Bern
- Frau Clotilde Gard, Hôtel du Cervin, St-Luc
- Frau Bertha Gossweiler, Hôtel de l'Ours, Château d'Oex
- Hermann von Gunten, Hôtel du Signal, Chexbres
- Franz Ernst Hirsch, Bergstrasse 17, Schaffhausen
- Frau Frieda Hurt, Victoriaraïn 7, Bern
- Paul Meyer, Hôtel Victoria, Morgins
- Joseph Ming, Hôtel Pavillon et Buffet de la Gare, Vevey
- Walter Müllener, Hotel Olden, Gstaad
- Adolf Müller, Heroldstrasse 10, Chur
- Marcel Müller, Hôtel Victoria, Genève
- Auguste Neithardt, Hôtel Bellevue, Leysin
- Robert Pally, Hôtel Mirabeau, Genève
- Isidor Perren-Biner, Zermatt
- Alexander Poltéra, Grand Hotel Kurhaus, Lenzerheide
- Arthur Riedi-Meyer, Pavillon, Hergiswil a. See
- Frau Alice Schmid-Disler, Hôtel International au Lac, Lugano
- Frau Anita Rüttimann-Achermann, Hotel Rigi, Beckenried
- Arnold Schild, Hôtel Buffet de la Gare, Château d'Oex
- Frau Ida Stadler-Hug, Hotel Rheinburg, Walzenhausen
- Hanspeter Tratschin, Hotel Calonder, St. Moritz
- Frau Frieda Urweider-von Bergen, Hotel Alpenrose, Innetkirchen
- Eduard Werren, Hotel Bären, Brienz
- Willi Zurschmiede, Hôtel Bären, Wilderswil

télé-cabines donner à chaque visiteur de ce village de montagne, l'occasion d'aller, comme dit le poète, «Plus haut, plus haut toujours, vers les sommets tachés d'écume de lumière».

Il est clair que chaque participant à notre assemblée a profité des facilités qui lui étaient consenties pour monter soit au Gornergrat soit au Stockhorn, soit à Trockener Steg et même au Col du Théodule, à la frontière italienne, que l'on peut gagner en chenillettes (snow cat), en s'arrêtant au Lac Noir à la descente. Voilà pour la toile de fond. Là-dessus les hôteliers zermattois ont brodé une réception toute d'amitié et



Wir laden Sie zur "équip'hotel 65" ein, die 12. Internationale technische Ausstellung für Hotelbedarf, Cafeteria-material und angeschlossene Industrien. Die jährliche Zusammenkunft von Fachleuten der Beherrungsbetriebe und deren Lieferanten. Kostenlose Unterlagen und Einladungen auf Wunsch erhältlich auf dem: Commissariat général d'équip'hôtel, 13 rue de Liège, Paris 9, tel. 874-55-11 und 874-55-90. Wenn Sie keine Zeit haben, Einladungen anzufordern, so können Sie die in dieser Anzeige aufscheinende ausschneiden. **14-25 oktober 1965 paris** porte de versailles



Reserviert für:
Pepita

PEPITA servieren heisst: Ihre Gäste mit dem führenden Grapefruit-Getränk bedienen. In seiner kraftvollen, herrlich herb-süssen Mischung ist PEPITA unerreichbar. Der fröhliche Papagei auf der Etikette bürgt für das echte PEPITA.

Pepita

de générosité. L'accueil que chaque participant trouva dans l'établissement où il était descendu, fut la preuve vivante d'une grande tradition hôtelière et du sens de l'hospitalité dont témoignent les habitants de la montagne.

Le fait que les séances étaient concentrées sur la journée du mardi 15 juin et que Zermatt est quand-même assez excentrique, obligèrent les représentants de la SSH et leurs invités à gagner Zermatt le lundi déjà. Les membres du comité central, qui tinrent séance le lundi après-midi, retrouvèrent les anciens membres du comité central à l'occasion d'un dîner en commun à l'Hôtel Mont Cervin. Ce dîner qui fit honneur aux hôtels Seiler, fut servi sous la surveillance de M. et Mme Fricker, qui réussirent là un coup de main.

Au dessert, le Dr Franz Seiler, président central, dit tout le plaisir qu'il avait eu à travailler avec les membres du comité central et parmi lesquels il ne compte que des amis, au cours de ses 20 années d'activité.

Au nom des anciens membres du comité, M. Ch. Leppin remercia le président en lui répétant tout l'enrichissement que constituait pour un hôtelier les six années passées au comité central, enrichissement, non seulement sur le plan professionnel, mais ce qui est plus précieuse encore, sur le plan de l'amitié et de la collégialité.

La séance interne du mardi matin ayant été fort astreignante, c'est avec un plaisir particulier qu'à la fin de leurs délibérations, les délégués dégustèrent à l'Hôtel Victoria du champagne Heidsieck, offert par la maison Jean Haecy, Bâle, tout en visitant l'exposition «Gastro-Norme» organisée par M. A. Trippi, chef du service technique de renseignements de notre office de Berne. Elle constituait une attraction des plus intéressantes qui permit de démontrer à nos membres une importante possibilité de rationalisation. Cette exposition retint l'attention et fut très courue. Puis les participants profitèrent de la pose de midi pour aller goûter isolément ou en groupes, aux spécialités gastronomiques valaisannes et zermattoises.

Mais le point culminant de la manifestation fut sans contredit le grand dîner organisé le soir à l'Hôtel Zermatterhof par les soins de M. J. Stoepfer. Il suit — comme il l'avait déjà fait lors de la réunion du conseil d'administration de l'Association internationale de l'hôtellerie à Zermatt — démontrer que l'hôtellerie de montagne pouvait parfaitement rivaliser sur le plan gastronomique avec les hôtels de 1er rang des grandes villes. La soirée débuta dans les jardins du Zermatterhof et l'apéritif — un champagne Moët et Chandon offert par la maison Ernest Favre S.A., Genève — fut agrémenté par un concert de la fanfare de Zermatt.

L'atmosphère étant ainsi créée, seul le merveilleux buffet froid qui décorait le centre de la salle put arracher les hôteliers à leurs conversations privées et les inciter à gagner leurs places pour faire honneur au menu suivant:

- Saumon de Bornholm
aux frivolités parisiennes
-
- Consommé double fumet de tortue
Brioches au Roquefort
-
- Jambon de notre pays
sous la cendre
-
- Pommes berrichonnes
Feuilles d'épinards italiennes
Cœurs de laitue vinaigrette

—
Fraises du Valais Romanoff
—
«Matterhorn-Gipfeltrunk»
Magnum Louis Roederer Brut

Au dessert, l'on entendit des allocutions de M. J. Stoepfer qui souhaita la bienvenue au nom des hôteliers de Zermatt, de M. von Roten, conseiller d'Etat qui apporta le salut du gouvernement valaisan, tout en soulignant l'importance de l'hôtellerie et du tourisme pour le canton du Valais et de M. Beat Perren, vice-président de la commune de Zermatt. Notre président central, le Dr Franz Seiler, remercia les orateurs et donna lecture des vers que nous reproduisons ci-dessous, qui ont paru dans l'Hôtel-Revue du 29 juin 1961 dans le compte rendu de l'assemblée générale que la SSH tint à Zermatt les 22 et 23 juin 1961.

**Gedicht des Gletscherpfarrers und Dichters
Herrn Strasser aus Grindelwald,
vorgelesen am Schlussbankett im Hotel Mont Cervin**

Die Saison kaum begonnen,
In der Kasse noch nicht viel!
Jetzt das Geschäft verlassen,
Nach Zermatt geh'n und prassen —
Mann, treibst du solches Spiel?

O Frauen, liebes Frauen!
Nur ein einzig Mal im Jahr;
Sonst immer angebunden —
Gönn' mir die frohen Stunden —
Mit mir nach Zermatt fahr'!

Pro Jura à Tramelan

C'est à Tramelan que l'office jurassien du tourisme «Pro Jura» a tenu son assemblée générale sous la présidence de M. Henri Gorgé. A l'unanimité, le rapport de gestion, présenté par le président, les comptes commentés par le caissier, M. Oscar Schmid, et le programme d'activité, que brossa le nouveau directeur permanent, M. Denis Moine, ont été adoptés.

A l'issue de la partie administrative, les nombreux membres présents écoutèrent avec un vif intérêt le Dr Risch, directeur de la Fédération suisse du tourisme, leur parler d'un problème important entre tous «Planification des stations touristiques».

Le Jura, souligna l'orateur, dont les régions n'ont pas encore pleinement atteint leur développement touristique, doit tirer profit au maximum de la croissance qui caractérise le tourisme depuis dix années, avec toutes ses conséquences aussi bien négatives que positives. Il convient avant tout de ne pas tomber dans l'erreur, mais de prévoir soigneusement le futur.

Pour cela, il importe d'établir des plans d'aménagement à long terme afin que les autorités locales et les milieux intéressés au tourisme ne soient pas placés devant des problèmes quasi insolubles issus du développement qui ne cesse de se manifester.

Dans les questions communales urgentes en matière de développement touristique d'une localité, M. Risch mentionne: l'ordonnance sur la construction et le plan de zones, la réglementation des frais de raccordement pour les nouvelles constructions, l'adap-

Ei ja, du Herzensmännchen!
Ganz famos ist die Idee!
's gibt eine Hochzeitsreise!
Mein Stachel, du bist der weise,
Der rechte Hotelier!

Und niemals wurde reuig
Ob der Wallisfahrt das Paar.
Das Fest ging flott von statten
In Zermatt, und sie hatten —
Zu taufen übers Jahr!

Quant à la partie récréative proprement dite, elle permit d'entendre des productions du chœur mixte de Zermatt, le carillonneur Burgener et un excellent orchestre.

Un des moments les plus pittoresques de la soirée fut certainement l'arrivée d'une délégation de guides de Zermatt en grande tenue qui devaient donner le signal du «Gipfeltrunk». On sait qu'une coutume veut que l'on emporte une bouteille de champagne avec soi lors des ascensions difficiles afin de trinquer au sommet et de fêter ainsi chaque nouvelle victoire sur les Alpes.

Les hôteliers eurent droit à ce «Gipfeltrunk» et les bouchons des Magnums, Louis Roederer brut, offerts par M. F. P. Navazza, agent général de cette marque à Genève, sautèrent allégrement. Inutile de dire que le bal se poursuivit fort avant dans la nuit.

L'assemblée de Zermatt fut une grande réussite et nous voulons ici exprimer encore notre reconnaissance à tous les organisateurs, en particulier à M. C. Cachin, directeur de l'Office de tourisme de Zermatt, en les félicitant vivement.

la démission de M. René A. Alblas, qui a fait valoir ses droits à la retraite pour la fin de cette année.

Il n'est pas procédé pour le moment à la désignation d'un directeur, le tourisme valaisais faisant actuellement l'objet d'une vaste étude pouvant influencer ultérieurement l'organisation de l'Office. En revanche il a été fait appel à M. Jean-Jacques Monnard, directeur de l'Association des intérêts de Vevey, pour occuper le poste de secrétaire général. Le bureau a désigné en outre deux comités restreints: l'un des finances, présidé par M. P.-H. Jaccard, jusqu'à l'arrivée de l'Office, l'autre de propagande, présidé par M. R. Jaussi, directeur de l'Office du tourisme de Montreux.

Nous aurons l'occasion de revenir sur la brillante carrière de M. R. A. Alblas qui a servi avec tant d'authenticité et de compétence durant plus de quarante années les intérêts touristiques montreuviens puis valdois. Nous lui présentons nos vœux les meilleurs, tant pour sa santé que pour sa prochaine retraite. Nos félicitations enfin à M. J. J. Monnard qui est bien préparé à la tâche nouvelle qui lui est confiée. jd.

Vers la fusion

Il y a quelques années, il n'était question à Montreux que de la fusion des trois communes qui constituent le Cercle montreuviens: Le Châtelard, les Planches et Veytaux. Les deux premières ont maintenant fusionné totalement, Veytaux ayant préféré maintenir les distances...

Un étude actuellement une nouvelle fusion, celle des offices du tourisme de Montreux et Vevey. Cet important sujet, dont on parlera beaucoup dans la prochaine assemblée générale annuelle de l'office du tourisme de Montreux, qui aura lieu le 29 juin prochain. Le même soir, les membres de l'Association des intérêts de Vevey se prononceront sur le même sujet.

Ainsi que le relève le «Journal de Montreux», le nombre des nuitées enregistrées dans les établissements montreuviens, selon la statistique fédérale, fut de 841 377 en 1964. On en compte pour la région veveysanne, pour la même période, 312 247. C'est donc un total de 1 million 154 624 nuitées qui a été enregistré dans les deux stations voisines et ce nombre représente près du tiers du total obtenu dans le canton de Vaud.

Art alpin

Depuis quelques jours, Montreux abrite la XIe Exposition suisse d'art alpin: la grande station valdoise fait ainsi sa part en cette année des Alpes, à l'élément numéro 1 de la propagande touristique actuelle. Cette exposition est présentée dans les salles du Casino de Montreux, qui fait peu neuve et le vernissage a réuni une foule de personnalités du monde des arts et du tourisme. L'organisation en a été assumée par la section locale du CAS sous le patronage du comité central de cette société et de l'office du tourisme de Montreux.

A l'eau...!

Avec le beau temps qui revient... prudemment, les piscines sont de nouveau à l'ordre du jour. Il y a quelques jours, Aigle inaugurerait la sienne, offrant 12 000 mètres carrés à la population du chef-lieu de district et à ses hôtes; à Lausanne, on met la dernière main aux divers bassins de la plage de Bellevue où chacun trouvera son compte: nageurs, plongeurs, non-nageurs et enfants. Quant tout sera terminé, Bellevue méritera plus que jamais son titre de plus belle plage de la région lémanique.

Mais voici que Pully songe également à construire sa propre piscine. Il en a été question au cours d'une récente séance du syndicat d'initiative de la cité voisine de Lausanne. La construction est en-

Chronique vaudoise

Des changements à la tête de l'OTV

L'Office du tourisme du canton de Vaud tient ce jeudi à Moudon son assemblée générale annuelle, la 31e depuis sa fondation. Notre journal reviendra plus en détail sur les aspects divers de cette journée au cours de laquelle le président de l'Office, Me Henri Guhl, a renseigné les membres de l'OTV des dispositions prises par le Comité de direction ensuite de

Sie haben Platzmangel. Unerwartet kommt eine dritte und vierte Person, welche unbedingt noch untergebracht werden soll. Normale Couchen sind zu gross und ausserdem — bei dem heutigen Personalmangel — schwer zu transportieren.

Die englische Metallindustrie hat das Problem gelöst und ein auf Rädern zu transportierendes, zusammenklappbares Bett geschaffen, welches

1. nur 9 kg wiegt
2. die Bequemlichkeit und Normallänge von 190 cm aufweist, Breite 70 cm.
3. mit einer erstklassigen Federkernmatratze versehen ist.
4. mit 2 Handgriffen zusammengeklappt und auf Rädern in eine Ecke gestellt wird.

Bereits wurden tausende Stücke verkauft und jeder Tag bringt Nachbestellungen von Hotels und Pensionen. Engrospreis 295 Franken.

Ein Versuch lohnt sich!



Alleinverkauf für die Schweiz:

Halm-Gagliardi

Hotelbedarf engros

Locarno

Via Varenna Tel. (093) 7 2068

Lugano

Piazza Monte Ceneri Tel. (091) 365 42



OÙ CE CHAPEAU VOUS VERREZ
UN CAFÉ VOUS SAVOUREZ...



LA SEMEUSE

LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

«Torréfaction de café LA SEMEUSE»
2301 La Chaux-de-Fonds, téléphone (039) 2 81 81



hammer Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide
Massarbeit.
Verlangen Sie Vertreterbesuch
für Offerte und Massnahmen.
Alle Berufskleider für Köche
und Keller von

André L. Hammer, 3000 Bern
Berufskleiderfabrikation
Falkenplatz 7 Telephone (031) 23 78 18

Reklame-Verkauf!
500 Lavabo- und Badevorlagen
la saugkräftige Baumwolle, 60/100 cm, rot, blau,
grün, per Stück nur Fr. 8.50

Telephone (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern



Tous les petits fruits de saison

FRUITS ROETHLISBERGER

2075 Wavre NE, téléphone (032) 83 15 35

Gutbesuchtes, gepflegtes

Hotel garni

an zentraler Lage in Genf, mit gediegener Möblierung,
zu verkaufen. Rentables, entwicklungsfähiges Ge-
schäft. Nötiges Kapital 600000 Fr. Anfragen unter
Chiffre R 53361 Q an Publicitas AG, 4001 Basel.

Zu kaufen gesucht

Hotel garni

Kantone Tessin, Zürich oder Bern bevorzugt. Finanz-
ausweis vorhanden. Offerten unter Chiffre GH 2915
an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

! Einmalige Gelegenheit ! Zu verkaufen neuerwertiger Teil eines Selbstbedienungsbuffets

alles in Chromstahl, bestehend aus:
Kochherd, Grill, Wärmeschubladen, Nass-Bain-Maries,
2-Teller-Rechauds, Trocken-Bain-Maries zur Warm-
haltung von Gemüse usw., Kochplatte für Suppen,
sowie Waschbecken.
Besonders geeignet für Betriebe, die auf Selbstbedie-
nung umstellen wollen, evtl. auch grössere Skihütte.
Die Anlage kann im Betrieb besichtigt werden.
50% unter dem Neupreis.
Schnell entschlossene Käufer melden sich unter
Chiffre SB 2905 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

visagé dans le cadre des travaux d'aménagement des rives du lac, actuellement à l'étude à la municipalité.

Au cours de la même séance, on a relevé que Pully, par rapport aux taxes de séjour et de tourisme encaissées l'an dernier, est la septième localité touristique du canton, après Lausanne, Montreux, Ley-sin, Olon, Vevey et Châteaue-d'Oex. Pour le nombre des habitants en revanche, Pully occupe le cinquième rang.

UVT: d'un président à l'autre

Chronique valaisanne

La semaine dernière, lors de notre relation de l'assemblée générale de l'UVT à Zermatt, nous avions tiré d'un président à l'autre et le nom du nouveau président ne figurait pas dans l'article. Nous nous empressons de réparer cette omission bien involontaire. Le nouveau président de l'UVT est Antoine Barras, ancien président du Grand Conseil, ancien président de la commune de Chermignon et hôtelier à Crans. Ses mérites dans le domaine touristique et sa profession le désignent tout naturellement à ce poste. Il fut d'ailleurs acclamé par l'assemblée récollant ainsi une popularité bien méritée. M. Antoine Barras est secondé, au comité, par M. Bernard Seiler, de Zermatt qui est le vice-président.

Ad multos annos.

Ni école hôtelière, ni hôtel école

Pour l'instant, le Valais ne possède ni école hôtelière ni école-hôtel. Cela viendra peut être un jour pour l'hôtel-école, mais actuellement, il n'y a que des projets. C'est pourquoi les nouvelles annonces l'ouverture d'une école hôtelière du Valais ne peuvent être prises au sérieux. Il s'agit simplement des personnes ayant participé aux cours professionnels pour l'obtention du certificat de capacité.

Ces cours viennent d'ailleurs de se terminer par une session de la commission à Sion; chez M. Paul Seiz où eut lieu le repas de clôture, en présence de MM. Loretan, conseiller d'Etat et Moren, président des cafetiers valaisans.

Sur les 114 candidats ayant suivi les cours professionnels à Sierre, 90 ont réussi leurs examens. 6 autorisations d'exploitation ont été délivrées à des étrangers, ceux-ci ayant pu faire valoir un certificat reconnu officiellement.

La commission d'examen est présidée par M. Henri Arnold, de Sierre, et comprend MM. Paul Seiz, Rodi Caloz, Gaston Biderbost, Robert Crittin, Emmanuel Defago, Franzen et Willa, ainsi que M. Zufferey comme secrétaire.

L'aérodrome de Sion à un tournant

Depuis quelques jours, des ouvriers travaillent à la construction de 500 m de piste supplémentaire à l'aérodrome de Sion. Pour ce faire, l'on empiète sur le territoire de l'école cantonale d'agriculture de Châteaueuf. Lorsque les travaux seront terminés, la piste aura 2 km de long et pourra recevoir de gros avions. Mais ce n'est pas cet agrandissement qui suscite de nombreux commentaires dans le public et dans la presse. C'est bien plutôt le fait que la commune a résilié son contrat la liant avec l'aéro-club, ceci pour le 31 juillet prochain.

Il y a une trentaine d'années que la commune a donné la concession d'exploitation au club. Mais ce groupement, sous l'impulsion de personnes compétentes et grâce au dévouement de pilotes comme Geiger a très rapidement progressé. Il a fait sa place au soleil et est devenu une société financière. Pour continuer dans cette voie, il faudrait mettre en place de nouvelles structures. Ce sera chose faite pour le 1er août prochain. Une nouvelle société anonyme de transports aériens sera créée vendredi dernier, l'aéro-

club se réunissait à Sion sous la présidence de M. Spahr. Il étudia les possibilités de réforme et a finalement voté la résolution suivante qui résume la situation:

«La section du Valais de l'aéroclub suisse chargé son comité élargi de poursuivre les études et pour-parlers en vue de la constitution d'une SA, de transports aériens:

- avant tout et si possible avec comme partenaires des corporations publiques, auquel cas le club pourrait être majoritaire.
- si cela n'est pas possible, avec le concours de privés, auquel cas le club pourrait ne pas avoir la majorité, étant entendu qu'une assemblée générale extraordinaire sera convoquée pour chaque décision à prendre.»

Nous aurons donc l'occasion d'en reparler dans un proche avenir.

Pour lutter contre la pollution des eaux

L'étude de la nappe souterraine est une des conditions essentielles pour savoir comment mener la lutte contre la pollution des eaux. Le service de la santé publique du Valais fait actuellement procéder à ces études et il a tenu à renseigner les autorités communales de toute la plaine du Rhône. Une séance s'est tenue à Martigny sous la présidence de M. Arthur Bender, conseiller d'Etat. Elle a permis de constater que l'on allait mettre tout en œuvre pour protéger les eaux. Notons spécialement la réglementation que l'on a introduite pour l'exploitation des gravières qui peuvent devenir, sans surveillance, de véritables nids d'infection pour les eaux souterraines.

Le tir cantonal

Le 26 juin s'ouvre à Viège le tir cantonal valaisan et il durera jusqu'au 11 juillet. Pour ce faire, l'on a construit un nouveau stand au Schwarzen Graben. C'est en 1961 que l'assemblée primaire de Viège vota les crédits nécessaires, soit 370 000 fr. L'équipement technique se compose de 20 cibles à 300 m et de 10 cibles automatiques à 50 m.

La presse vient d'inaugurer ces installations aux cours d'un concours amical.

Importante exposition à Martigny

C'est samedi prochain que s'ouvre l'exposition «Masques et traditions populaires» à Martigny. Continuant la voie ouverte l'an dernier par l'exposition Art Valaisan qui connut un énorme succès, le comité des expositions du Manoir, avec l'appui de la ville de Martigny, a mis sur pied une vaste exposition unique en son genre. D'un intérêt exceptionnel, cette manifestation est organisée pour la première fois avec un matériel si important.

Grâce à l'accueil des musées, des collectionneurs privés et d'associations diverses de toutes les régions intéressées de la Suisse, plus de deux cents masques, dont une cinquantaine accompagnés de costumes complets ont pu être rassemblés. Certains datent du 13e siècle.

Les régions représentées sont le Loetschental, la Suisse orientale, la Suisse centrale et plus particulièrement les régions de Sargans, Zoug, Lucerne, Hérans, Effingen et Laufenbourg.

Cette exposition durera tout l'été.

Les guides à Zermatt

Il ne se passe pratiquement pas de semaine sans qu'une manifestation se déroule à Zermatt. Cette fois, ce sont les guides valaisans qui se sont donnés rendez-vous pour les 26 et 27 juin. Les guides valaisans seront entourés de guides venus de plusieurs pays voisins et les fêtes prévues dans la station seront grandioses. Elles constitueront un prélude au centenaire de la première ascension au Cervin. Cly

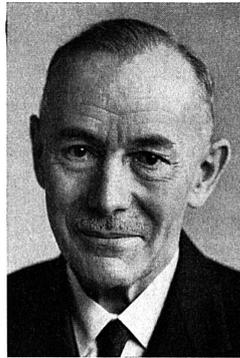
53 Jahre im Dienste der Hotellerie — eine Lebensarbeit als Betreuer seiner Gäste

Ende dieses Monats wird Hans Weissenberger sein Amt als Direktor des Hotel Glockenhof in Zürich niederlegen. Mit ihm zieht sich eine Persönlichkeit aus der Zürcher Hotellerie zurück, die zu den markantesten Gestalten der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft zählt.

1890 in seiner Vaterstadt Zürich geboren, betätigte sich Hans Weissenberger nach gründlicher Schulung und Ausbildung zunächst im Bankwesen und dann in

der gesamten schweizerischen und ausländischen Fremdenverkehrswirtschaft hohes Ansehen erworben. Dank seiner vielseitigen Gaben und Fähigkeiten wurde er in den Vorstand des Zürcher und in den Zentralvorstand des Schweizer Hoteller-Vereins berufen, denen er in dieser Eigenschaft sowie als Präsident und Mitarbeiter verschiedener Kommissionen wertvolle Dienste leistete. Mit grosser Sachkenntnis und scharfem Blick für das Wesentliche verstand es Hans Weissenberger, die Balance der Hotellerie sowohl bei den Behörden wie auch in den Verhandlungen mit andern wirtschaftlichen Organisationen erfolgreich zu vertreten. Weissenbergers Bemühungen waren indessen nicht nur auf schweizerischem, sondern auch auf internationalem Boden vorab auf die berufliche Ausbildung sowie die weitere Förderung der Hotellerie durch vermehrte kaufmännische Betriebsführung gerichtet. In diesem Bemühen trat er als Gründer oder Initiator zur Gründung verschiedener Erfahrungsaustauschgruppen auf, denen er bis heute ein eifriger Förderer und wertvoller Mitarbeiter geblieben ist. Endlich verdankt die schweizerische Hotellerie Hans Weissenberger die Entstehung eines Einheitskontenplanes, der zur eigentlichen Grundlage verschiedener wissenschaftlicher Arbeiten und vor allem des in der Schweizer Hotellerie ständig zunehmenden Betriebsvergleichs im Erfahrungsaustausch wurde. Es versteht sich so eigentlich von selbst, dass sich zahlreiche Institute und Institutionen der in- und ausländischen Fremdenverkehrswirtschaft die Mitarbeit Hans Weissenbergers sicherten, denn er während Jahren als Berater, ständiger Mitarbeiter und hochgeschätzter Referent diente. Trotz der intensiven Beanspruchung durch die Leitung der ihm anvertrauten Hotels und der weit darüber hinausgehenden Tätigkeit für die Organisation der Hotellerie und der Fremdenverkehrswirtschaft im allgemeinen, fand Hans Weissenberger noch Zeit, sich seiner christlichen und kameradschaftlichen Veranlagung entsprechend ebenfalls im religiösen und gesellschaftlichen Leben der Stadt Zürich aktiv zu betätigen. So diente er als Mitglied verschiedener Institutionen der evangelischen Kirche und leistete andererseits der Zunft Hottingen als Zunftschreiber und Zunftmeister geschätzte Dienste.

Für diese vielseitige Tätigkeit durfte Hans Weissenberger, dem bereits vor Jahren die Ehrenmitgliedschaft des Schweizer und Zürcher Hoteller-Vereins verliehen wurde, am 17. Juni an einer würdigen Feier aus Anlass seines Rücktrittes als Direktor des «Glockenhof» den wohlverdienten Dank zahlreicher Freunde und Vertreter beruflicher und kirchlicher Organisationen entgegennehmen. Trotz seiner bald 75 Jahre ist Hans Weissenberger ein aktiver, an allem interessierter Mensch geblieben, so dass die Hotellerie hoffen darf, auch in Zukunft auf seinen Rat und seine Mitarbeit zählen zu dürfen. O. B.



der Hotellerie, seit dem Jahre 1912 als Direktor verschiedener in- und ausländischer Hotels. Im Jahre 1930 liess er sich in Zürich nieder, um zunächst die Direktion des Hotels Waldhaus Dolder und dann im Jahre 1937 diejenige des Hotels Glockenhof zu übernehmen. Unter seiner 28jährigen Leitung erfuhr der «Glockenhof» eine starke Wandlung und Modernisierung zu einem international bekannten, erstklassigen Haus. Mit der Unterstützung seiner tüchtigen Gattin verstand es Hans Weissenberger mit seltenem Geschick, seinen Gästen nicht nur ein vorbildlicher Gastgeber, sondern darüber hinaus ein menschlich stets hilfsbereiter und freundschaftlicher Betreuer zu sein. Damit hat er nicht nur dem «Glockenhof» einen grossen und treuen Gästekreis gesichert, sondern auch der Stadt Zürich, zahlreiche, stets wiederkehrende Gäste gewonnen.

Neben dieser vorbildlichen engern Tätigkeit als Hoteller hat sich Hans Weissenberger durch sein umfassendes Wissen und Können, seine Aktivität und Initiative nicht nur im Schosse seiner Berufskollegen und Standesorganisation, sondern darüber hinaus in

«Erst Brot krönt jede Mahlzeit»

Viefältig sind auch in der Bundesrepublik Deutschland die Bemühungen, den Brotverzehr anzuregen, um so dem stetig aber sicher sinkenden Brotkonsum Einhalt zu gebieten. Diesem Bemühen gilt auch eine neue Werbemassnahme des Zentralverbandes des

Bäckerhandwerkes. Sie steht unter dem Motto «Erst Brot krönt jede Mahlzeit — frisch aus erster Hand vom Bäckerfachgeschäft». Diese Werbemassnahme erstreckt sich auf Plakate wie auch auf Inserate in den Tageszeitungen. Schliesslich dienen Aufkleber für die Werbung über Lesezirkelmappen. Es bleibt abzuwarten, ob dieser Werbung der erhoffte Erfolg beschieden sein wird. D.

Leopold Endlich

die vollkommene elektr. Spar-Schälmaschine

Mod. VC 7 / VC 14

	Modell	VC 7	VC 14	VC 14
Füllung pro Mal ca.		3 1/2	6 1/2	6 1/2
Stundenleistung ca.		75	150	150
Nettogewicht ca.		51	73	118
Nettopreise		Fr. 748.-	998.-	1190.-

mit echtem, eingebrenntem CARBORUNDUM-Schälbelag auf Mantel, Türe und Boden.
Grössere Modelle Füllung bis 25 kg

Fr. Leopold & AG, Thun
Telefon (033) 2 21 03

Alpes vaudoises

hôtel

bien aménagé, à louer dès saison d'hiver 1965/66.

Offres sous chiffre AV 2712 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Zu kaufen gesucht

Feuertönnwannen

(Occasion)

in einwandfreiem Zustand, mit Standrohrventilen, Grösse etwa 180 x 80 cm, Ablaufventil im Wannenboden. Offerten erbeten unter Chiffre FW 2909 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

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-Grossrösterer
Gutenbergrasse 3, Telefon (031) 25 27 35

Wichtig! Noch ein Posten

Vorhänge zu Fabrikpreisen

müssen jedoch selber genäht werden, sowie einige günstige Teppiche mit kleinen Fabrikfehlern.

Teppichzentrum, Kupferhammer, Luzerner Straße 63
Kriens, Telefon 41 47 22

FURRER 10 Löst Ihre Waschprobleme

10-22 kg Vollautomat mit Schleudergang, grösster Komfort, maximale Waschleistung, sichere Betriebsweise, lange Lebensdauer, schon die Wäsche, daher lohnende Investition.

NEU: auch freistehende Modelle ohne Bodenbefestigung

Drucktasten-Bedienung
Passendes Waschprogramm für jede Wäsche

BON Bitte senden Sie mir unverbindlich den Prospekt über den Grosswaschvollautomaten FURRER 10

Name und Adresse: _____ 61

J. Furrer AG, Waschautomatenfabrik Rohl bei Aarau
Telephon (064) 22 42 15

CROIZET BONAPARTE

COGNAC

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

Neue Hotelschule Aeschi
3703 Aeschi bei Spiez (Bernere Oberland)

Im Winter 1965/66 führen wir folgende Kurse durch:

Kochkurs / Servierkurs
5 Wochen: 8. November bis 11. Dezember 1965

Hoteltüro und Réception
10 Wochen: 11. Januar bis 19. März 1966

Verlangen Sie unser ausführliches Kursprogramm.
Leiter: Urs Löttscher.

Englisch in England

ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH • BOURNEMOUTH

Staatlich anerkannt. • Offizielles Prüfungszentrum der Universität Cambridge und der Londoner Handelskammer • Hauptkurse 3 bis 9 Monate • Spezialkurse 4 bis 9 Wochen • Ferienkurse Juni bis September • Handelskorrespondenz - Literatur - Übersetzungen - Vorlesungen

Freizeitgestaltung - Exkursionen. Ausführliche Dokumentation kostenlos von unserem Sekretariat ACSE, 8008 Zürich, Seefeldstr. 45
Tel. 051/47 79 11, Telex 52529

Gastro-Norm

130 000 Personen arbeiten heute im schweizerischen Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe. Die Aktion für einheimische Nachwuchsförderung SHV zeigt bereits ihre ersten Früchte, doch bedrängt das Personalproblem nach wie vor die meisten Hoteliers und Restaurateure; von allen Seiten ertönt der Ruf nach Rationalisierung.

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) hat sich daher entschlossen, in Zusammenarbeit mit der Union Helvetica (UH) diese Probleme durch eine paritätische Kommission konsequent bearbeiten zu lassen. Von Rationalisierung zu reden nützt jedoch wenig, wenn keine Taten folgen.

Die Paritätische betriebstechnische Kommission SHV/UH hat sich vorerst mit dem wohl arbeitsintensivsten Sektor im Gastgewerbe befasst: mit Küche und Service.

Im Verpflegungssektor herrscht ein umfangreicher und steter Warenfluss. Von der Warenannahme über die Lagerung, die Vor- und Zubereitung bis zur Verteilung der fertig zubereiteten Speisen erfolgen unzählige Warenbewegungen und Handreichungen, auch «handling» genannt – und «handling» kostet Geld.

So war es unser Bestreben, dieses «handling» nach Möglichkeit zu reduzieren; einerseits ist es eine technische, andererseits eine organisatorische Frage. Auf technischer Ebene handelt es sich in unserem Falle um Gefässe und Bleche, die in den Küchen in vielfältigen Arten, Grössen und Formen anzutreffen sind.

Hier Ordnung zu schaffen, war das Bestreben der vorgenannten Kommission. Sie stützte sich dabei auf die Masse der bereits weltweit verbreiteten, normierten Schalen (Seco, Blanco usw.) und passte die neu zu schaffenden Bleche diesen nach folgendem Schema an: zwei 1/2-Schalen oder zwei 1/4-Bleche entsprechen also dem Problem 1/4-Blech.

Wenn nun Kühl- und Tiefkühlchränke, Brat- und Backöfen, Lagergestelle, Transport-Rollis diverser Höhen, Arbeitsplatz- oder Buffetunterbauten, Bain-Maries, Steam-Tables, Sandwicheneinheiten, Speiseflisse usw. ebenfalls diesen Massen entsprechen, können je nach Bedarf wahlweise und gleichzeitig Schalen oder Bleche, Plateaux, Roste usw. untergebracht, versorgt oder transportiert werden.

Findet dieses System konsequente Anwendung von der Warenannahme bis zur Speisenausgabe, resultiert daraus, unter der Bedingung der baulichen und organisatorischen Anpassung, eine fühlbare Beschleunigung und Erleichterung der Arbeitsabläufe.

Eine Produktionsstätte – und unsere Küchen sind solche – stellt nicht nur eine beliebige Anhäufung von Maschinen, Apparaten, Geräten, Gestellen, Arbeitsplätzen usw. dar, sondern bildet ein «Räderwerk», das – wie bei einer Uhr – auch zusammenpassen muss, um richtig zu funktionieren. Weil nun aber ein Fabrikant doch nicht alles und jedes herstellen kann, nützen uns vielgepriesene und oft im Verkaufsgespräch erwähnte fabrikeigene «Normen» eben nichts.

Von einer Normierung kann man nur sprechen, wenn alle Beteiligten sich an die gleichen Masse halten, wobei für uns die Innenmasse wichtig sind.

Gleichzeitig wie der SHV befasste sich auch der Schweizerische Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung (SVG/IKG) mit dem gleichen Problem und kam auf dasselbe Ergebnis. Was lag nun näher als die beidseitigen Anstrengungen zu koordinieren? So trafen sich nach eingehenden Studien und Besprechungen am 17. November 1964 SVG, SHV und die interessierten Fabrikanten:

Die Gastro-Norm ward geboren

Bereits an der Mustermesse 1965 zeigten zahlreiche Fabrikanten ihre gastro-normierten Produkte. Wir freuen uns, hier im schönen Zermatt den Delegierten des SHV die Gastro-Norm in ihrem ganzen Anwendungsbereich vor Augen führen zu können. Jedermann sei die konsequente Einführung der Gastro-Norm bestens empfohlen. Es handelt sich nicht um irgendein Schlagwort oder eine Modetierheit:

Gastro-Norm ist echte Rationalisierung

denn wie ein roter Faden durchzieht sie als Normlinie alle Arbeitsabläufe in der ganzen Verpflegungsabteilung. Den beteiligten Firmen erstatten wir hiermit den Dank des SHV für ihre weitsichtige und wirkungsvolle Mitarbeit und für die Beteiligung an unserer Spezialausstellung in Zermatt.

Antonio Trippi

Grand Hotel Bellevue Palace und Bernerhof AG Generalversammlung

Am 10. Juni versammelten sich die Aktionäre der Bellevue-Palace und Bernerhof AG zu ihrer 52. Generalversammlung. In seiner Präsidialadresse wies der Präsident des Verwaltungsrates, Fürsprecher Dr. jur. Ernst Gerber, darauf hin, dass der Gesamtumsatz des Jahres 1964 erstmals die Limite von drei Millionen nahezu erreicht habe. Er betonte aber auch die Notwendigkeit vermehrter Anstrengungen, um Bern und damit das Bellevue-Palace stärker ins Licht der touristischen Öffentlichkeit zu setzen. Er forderte namentlich einen tauglichen Flugplatz, der Bern nicht nur einen Zubringerdienst, sondern einen vollwertigen Anschluss an das internationale Luftverkehrsnetz gewährleistet. Zum Teil sei die Umsatz- und Frequenzsteigerung wahrscheinlich der Expo zuzuschreiben, welche die Ursache vermehrter Tagungen im Räume Bern gewesen sei. Unabhängig hiervon müsse die Kongresswerbung intensiviert werden.

Der Verwaltungsrat fordert angesichts der Tatsache, dass die Schweiz ihre touristische Monopolstellung verloren hat, eine Neuorientierung der bernischen Fremdenverkehrspolitik, welche von breiten Kreisen der Stadt, die an der Entwicklung des Fremdenverkehrs interessiert sind, und den Behörden gefördert werden muss. Zu diesem Zweck müs-

sen auch vermehrte Mittel aus der eigens für die Fremdenverkehrsförderung geschaffenen Beherbergungsabgabe abgezweigt werden.

Frequenzmässig war 1964 eine Verschiebung der Spitzen auf die späten Frühjahrs- und die Herbstmonate zu verzeichnen. Seit zwei Jahren stellen die Schweizer das grösste Kontingent der Kundschaft, gefolgt von den USA, Frankreich, Deutschland, Grossbritannien, Italien und Japan.

Aus dem Betriebsgewinn von 204 736 Fr. wurden 30 000 Fr. zur Abschreibung auf Immobilien und 14 999 Fr. auf Mobilien verwendet. Der Personalfürsorge-Stiftung wurden 20 000 Fr. überwiesen.

Der gesetzlichen und der freien Reserve wurden insgesamt 25 000 Fr. zugewiesen. Das Aktienkapital wird mit 5 % verzinst, und 54 737 Fr. bilden den Vortrag auf neue Rechnung.

Der Direktion und dem Personal wurde die nachdrückliche Anerkennung ausgesprochen, besonders direkt wurde Mrs. Porters-Schmid, die Mutter des Direktors Jost Schmid, deren intensives, langjähriges Wirken nach dem Tode ihres ersten Gatten, Direktor Hermann Schmid, unvergesslich ist.

Musterhafte Bestimmungen zum Schutz der Luft vor Verunreinigungen

Mitg. vom Institut für Fremdenverkehrsforschung an der Hochschule für Welthandel, Wien. (UIOTO-Information letter Nr. 54 – March 1965)

Die Gesetzgeber des deutschen Ruhrgebietes haben Europas strengste Bestimmungen gegen die Luftverunreinigung erlassen. Nach diesem Gesetz ist ein völliges Verbot des Motorverkehrs in 15 grösseren Ruhrstädten möglich; in extremen Fällen können die Behörden die Industrieproduktion einschränken oder gar stilllegen, um die öffentliche Gesundheit zu schützen. Die Industrie des Ruhrgebietes investierte bereits Unsummen in Anlagen zur Rauchbeseitigung und zur Entstaubung der Abgase; es werden jedoch noch grössere Summen nötig sein, um den strengen Bestimmungen künftig gerecht werden zu können.

Geräuschnormen für schwere Lastwagen mit Dieselmotor

Das Eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement hat, gestützt auf die Empfehlung der Expertenkommission für Lärmbekämpfung, die Herabsetzung der Geräuschnormen für schwere Lastwagen mit Dieselmotor verfügt. Die Geräuschnormen, die seit 1952 höchstens 90 Dezibel (db) betragen, wurden neu auf 85 db festgelegt für Fahrzeuge, die ab 1. Januar 1967 erstmalig in Verkehr gesetzt werden.

Wie die Erfahrung gezeigt hat, geben neben den Kleinmotorrädern besonders die Lastwagen wegen Lärmbelästigungen zu Klagen Anlass. Zum besseren Schutz der Ruhe der Bevölkerung muss daher alles Zumutbare unternommen werden, um den Lärm dieser Fahrzeuge zu verringern.

Während man bei andern Motorfahrzeugarten die höchstzulässigen Schallgrenzen ständig gesenkt hat, ist man gegenüber den schweren Motorwagen mit Dieselmotor eher zu nachsichtig geblieben. Eine er-

Todesanzeige



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringe ich zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Werner Hauri

Hotel des Alpes, Merligen

am 16. Juni aus diesem Leben geschieden ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Dr. Franz Sella

hebliche Herabsetzung der Geräuschnormen für schwere Lastwagen mit Dieselmotor ist daher heute um so dringender.

Spanische Hotelpreise steigen

Die neuesten statistischen Unterlagen des spanischen Informations- und Fremdenverkehrsministeriums geben u. a. Aufschluss über die Beherbergungskapazitäten des spanischen Hotelgewerbes.

Auf Grund dieser Informationsquelle verfügt Spanien derzeit über 5715 Hotels mit insgesamt 171 943 Zimmern und 297 198 Betten. Von diesen erfassten Hotels werden 86 als Luxushotels und weitere 318 Erstklasshotels bezeichnet.

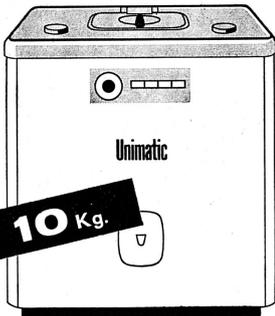
Diese Statistik gibt auch Auskunft über die Preisentwicklung in den spanischen Hotels. Demnach blieben in 1964 in 30% der erfassten 5715 Hotels die Preise gegenüber 1963 unverändert. In 45,4% der Hotels erschienen Preissteigerungen zwischen 1% und 10% notwendig. Seltener sah man 24,6% der Hotels gezwungen, die Preise um mehr als 10% heraufzusetzen. Nach Angaben der Hotelleitungen zwangen vorgennommene Umbau- und Modernisierungsarbeiten in erster Linie zu diesen Preiserhöhungen.

Man darf aber nicht übersehen, dass Spanien noch immer als preisgünstiges Reiseland anzusehen ist.

Unimatic

LA MACHINE A LAVER IDEALE POUR

HÔTELS
PENSIONS
CLINIQUES
INSTITUTS
BLANCHISSERIES



TAMBOUR SUR 2 PALIERS - COMMANDE PAR TOUCHES

4575.-
GARANTIE 1 AN

appareils ménagers
berdoz
distributeur
Magasin exposition - Willy Berdoz Lausanne
1, av. du Léman, les Mousquines, tel. 021/23 45 23



Schlüssel-Anhänger
elegante, solide, lackbelegte, unzerbrechlich, voluminöse, mit Ziffern- und Initialen-Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telefon (041) 2 38 81
Abegglen-Pfister AG Luzern

2 neue
ELITE
Glacen mit dem Aroma
der frischen Früchte



für Feinschmecker,
ein apartes Dessert aus frischen
Früchten hergestellt

Ein köstliches, erfrischendes
Eis für heisse Tage

Elite - die zart schmelzende Glace, wie die Gäste sie schätzen.
Elite - nebst Cassis- und Citron- auch Mandarine-Aroma, Vanille, Chocolat, Mocca, Praliné, Erdbeer und neutral.
Elite - Glacepulver nur noch mit Wasser anrühren und in der Glacemaschine gefrieren.
Elite - in handlichen Beuteln zu 500 g und 5 kg - erstaunlich preiswert.
Verlangen Sie Gratismuster.

ELITE Glace - ein *Salben* Produkt

Bernalpen Milchgesellschaft Konolfingen

Telephon 031 68 43 01

Das Problem ist gelöst!



Nicht nur Ihre Gäste... auch Ihr Personal ist Ihnen dankbar, wenn es sich nicht dauernd in stickiger und rauchgeschwängelter Luft aufhalten muss. Der geschäftlich wert einer zugluftfreien Entlüftung ist bedeutend.



XPELAIR Ventilatoren für Wand- und Fenstereinbau sind das Beste, was die heutige Technik hervorbringt.
● Zehntausende loben den bewährten Irierverschluss
● das geräuscharme Funktionieren
● die grosse Leistung und vor allem den günstigen Preis mit den geringen Montagekosten.

Grosse Auswahl formschöner Modelle von 300-1700 m³/h Förderleistung, passend für den kleinsten Raum bis zum grossen Saal. Ideal für Gaststätten, Hotels, Küchen, Anrichten, Backstuben, WC, etc.

AWAG Unsere Ventilatoren-Spezialisten beraten Sie gerne über die zweckmässigste Lösung Ihrer Lüftungsprobleme.
Gratis: Gegen Einsendung dieses Inserates erhalten Sie interessantes Prospektmaterial mit Bezugsquellennachweis.
A. Widmer AG, Sihlfeldstr. 10, Zürich 3/38
Tel. (051) 33 99 32/34

HR 8

Kennen Sie den Unterschied...?

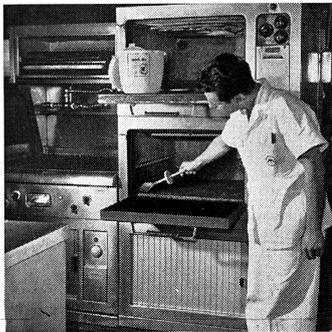
Im Frühjahr haben wir an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass zeitraubende Arbeiten heute viel schneller, rationeller und gründlicher erledigt werden können. Unsere Tips wurden inzwischen von vielen Ihrer Berufskollegen geprüft und wir erhielten verschiedene spontane Sympathieschreiben, in welchen uns bestätigt wurde, dass tatsächlich enorme Einsparungen an Arbeitszeit möglich sind. Im Hinblick auf die Personalknappheit, welche ja im Gastgewerbe ebenfalls fühlbare Ausmasse angenommen hat und eine Selbsthilfe geradezu herausfordert, veröffentlichen wir nachstehend nochmals die verschiedenen «Rezepte». Machen auch Sie eine Probe – es lohnt sich!

Die Reinigung von Backöfen, Kochplatten, Grill, gusseisernen Pfannen, Blechen usw.

Schneller und gründlicher als mit jeder anderen Methode erfolgt diese Arbeit nach der seit Jahren bewährten und vom SIH empfohlenen «Herdolin»-Mop-Methode.

Mit einem speziellen Mop wird «Herdolin» überall aufgetragen (im Backofen auch an der Oberhitze!) Schon nach kurzer Zeit hat «Herdolin» selbsttätig die alten, eingebrannten Resten, Fett- und Dampfrückstände vollständig aufgelöst. Mit warmem Wasser und einem Schwamm kann der Schmutz mühelos herausgewaschen werden... alles erstrahlt blitzblank, wie neu!

Der verbilligte Grossverbraucheressel kostet nur Fr. 29.80 und reicht für viele Reinigungen. Dazu erhalten Sie einen später immer wieder verwendbaren, praktischen Plastic-Eimer und 1 Mop zum richtigen Auftragen.



(Aufnahme im Mövenpick Zürich)

Verlangen Sie den unverbindlichen Besuch des SIPURO-Fachberaters oder lassen Sie uns Ihre Wünsche mit untenstehendem Talon wissen.

Wir stehen jederzeit zu Ihrer Verfügung.

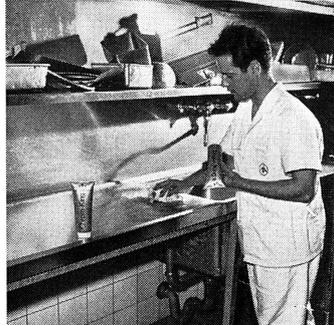


Laboratoires Sipuro
3110 Münsingen, Tel. (031) 68 00 33

Reinigung und Pflege von Chromstahlkombinationen, Nickel, Armaturen usw.

Mit dem hervorragenden «Chrom-King» erzielen Sie eine verblüffende Glanz- und Schutzwirkung. Nur sparsam mit feuchtem Lappen auftragen, mit warmem Wasser abspülen und trocken nachreiben... fertig! Tube Fr. 7.80.

Für Grossverbraucher:
Kartons zu 5 Stück + 1 Stück gratis
Kartons zu 12 Stück + 3 Stück gratis

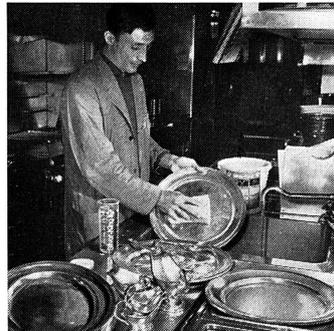


(Aufnahme im Mövenpick Zürich)

Ein Versuch überzeugt mehr als viele Worte!

Die Reinigung von Silberbesteck und Silbergeschirr

In einer Stunde können mit dem flüssigen Silber-Reinigungsmittel Silver-King mühelos 500 Löffel und Gabeln gereinigt werden, wobei das Material sehr schonend behandelt wird. Besteck nur tauchen, sofort abspülen, trocknen... fertig! Grosse Stücke wie Platten, Kelche usw. werden ebenso schnell mit einem Schwamm gereinigt. Keine schwarzen Hände und Tücher mehr. Verbilligte Grossverbraucherpackung, Kanister zu 10 kg (für jahrelangen Gebrauch) Fr. 77.-, dazu gratis spezielle Tauchpackung, 1 Plastikimer und 1 Schwamm. Probeflasche etwa 3 kg Fr. 24.80 (nur direkt ab Fabrik).



(Aufnahme im Mövenpick Zürich)

Mühelose Reinigung von Kupferpfannen (Caquelon), Messing, sowie zum Aufpolieren von mattem, zerkratzt Silber u. Gold

Von der frappanten Wirkung des neuen Silver-King-Polish werden Sie begeistert sein. Diese Paste gibt dem Metall einen wunderschönen, dauerhaften Glanz und verhindert eine rasche Oxydation. Auch dieses Produkt wurde geprüft und erhielt das Qualitätszeichen. Tube Fr. 4.95.

Kartons zu 5 Stück + 1 Stück gratis
Kartons zu 12 Stück + 3 Stück gratis



Die mühelose, einwandfreie Reinigung der WC-Deckel aus Bakellit, von Kunststoffplatten, Plasticüberzügen, Teakholz usw.

Ein wenig Sipuro! aufsprühen, mit weichem Lappen glänzen... fertig! Sipuro! reinigt, poliert, schützt vor unansehnlichen Flecken und desinfiziert jetzt auch. Der diskrete Geruch überdeckt zugleich den Rauchgeschmack mit einer angenehmen Frische.

Verbilligte Grossverbraucherkanne Fr. 39.50, dazu gratis 1 handliche Sprühflasche mit Zerstäuber.



Verstopfte Ablaufrohre und Siphons

in Küche, WC und Gästezimmer öffnet der Sipuro-Abflussreiniger sofort und von selbst! Nur in Ablauf einstreuen, etwas Wasser nachgiessen, kurz einwirken lassen, nachspülen fertig! Schlamm und Schmutz werden restlos aufgelöst. Sipuro greift das Material nicht an. Verbilligte Grossverbraucherpackung zu 10 kg inklusiv Kessel Fr. 35.80, dazu gratis 1 praktische Einstreuschaufel.

Der Luftreiniger in WC-Schüssel und Pissoir

Scratch (sprich Skrättsch) wird in die Schüssel eingehängt. Bei jeder Wasserspülung reinigt es, vernichtet schlechte Gerüche und desinfiziert sofort mit verblüffender Dauerwirkung. Scratch sorgt automatisch für grösste Sauberkeit und Frische. Verbilligte Grossverbraucherpackung:

Kartons zu 12 Tampons nur Fr. 23.40. (statt Fr. 30.-)



Kampf dem Ungeziefer:

Mit geringstem Arbeitsaufwand halten Sie das ganze Haus von allem Ungeziefer frei. Heropic ist ein Universal-Insektizid mit dreifacher Wirkung und vernichtet augenblicklich Fliegen, Wespen, Teppich- und Pelzkäfer, Spinnen, Ameisen, Schwabenkäfer, Holzwürmer, Wanzen usw. der Schutz gegen Motten dauert über 1 Jahr.

Grosse Sparbombe Fr. 8.80.



CLO super-active

der automatische WC-Reiniger
jetzt schäumend!

- Reinigt WC-Schüsseln gründlich und von selbst
- löst Schmutz und Urinstein auf
- beseitigt die hässlichen Kalkflecken
- gehört in jede Toilette

CLO ist der CLOU!

Für Grossverbraucher:
Kartons zu 5 Stück + 1 Stück gratis
Kartons zu 12 Stück + 3 Stück gratis

Ausschneiden und einsenden – es lohnt sich!

An Laboratoires Sipuro 3110 Münsingen

(Telefon 031 / 68 00 33)

Senden Sie sofort zu den verbilligten Grossverbraucherbedingungen und mit den offerierten Gratiszutaten die nebenstehend angezeichneten Produkte.

Name: _____

Adresse: _____

Ort: _____

- _____ Kessel Herdolin-Herdreiniger (Kessel und Mop gratis)
- _____ Kartons Chrom-King zu 5 Tuben und 1 Tube gratis
- _____ Kartons Chrom-King zu 12 Tuben und 3 Tuben gratis
- _____ Kanister Silver-King zu 10 kg (1 Tauchpackung, 1 Plastikimer, 1 Schwamm gratis)
- _____ Probeflasche Silver-King zu 3 kg
- _____ Kartons Silver-King-polish zu 5 Tuben und 1 Tube gratis
- _____ Kartons Silver-King-polish zu 12 Tuben und 3 Tuben gratis
- _____ Kartons Heropic zu 5 Stück und 1 Bombe gratis
- _____ Kartons Heropic zu 12 Stück und 3 Bomben gratis
- _____ Kessel Sipuro-Abflussreiniger (Einstreuschaufel gratis)
- _____ Kartons Scratch-Luftreiniger
- _____ Kartons CLO-super-activ zu 5 Stück und 1 Dose gratis
- _____ Kartons CLO-super-activ zu 12 Stück und 3 Dosen gratis
- _____ Kannen Sipuro!-Reiniger (Sprühflasche mit Zerstäuber gratis)

Unverbindlicher Besuch des Fachberaters.
(Wenn zutreffend, bitte mit X bezeichnen.)

Das Einsiedler Grosse Welttheater

Glanzvolle Premiere

Am 19. Juni fand die Premiere von Calderons Grosse Welttheater vor dem Klosterplatz in Einsiedeln bei ausverkauften Tribünen statt. Die Neuinszenierung dieses weltberühmten Spiels von Pedro Calderon de la Barca, das alle fünf Jahre in Einsiedeln zur Aufführung gelangt und an dem 500 Mitwirkende beteiligt sind, lieferte den eindrücklichen Beweis dafür, dass die Regie nicht in festgefahrenen Bahnen stecken bleibt, sondern gestalterisch neue Wege zu finden bestrebt ist, die den inneren Gehalt des Spiels wirkungsvoller herauskristallisieren. Der Premiere war ein grosser Erfolg beschieden, und es ist nur zu hoffen, dass die kommenden Aufführungen sich eines ebenso guten Besuches erfreuen werden.

Calderon hat in seinem reichen dramatischen Werk viele Deutungen des menschlichen Lebens gegeben, etwa im Schauspiel «Das Leben ein Traum». Wohl am grossartigsten verbinden sich Schlichtheit und Tief-sinn im Erde und Himmel umfassenden Grosse Welttheater — menschliches Leben ist ein Spiel auf der Bühne der Welt, nur ein Spiel und dennoch von tödlichem Ernst, weil es geschieht vor Gott.

Das Spiel beginnt mit einem Preisgesang auf den Schöpfer, der zunächst unsichtbar, die Welt ruft, damit sie die Weltbühne rüste für das Schauspiel menschlichen Lebens, in dem Gott seiner Allmacht innewerden will. Die Welt gehorcht. Mit Wiege und Grab begrenzt sie den Schauplatz. Nun verteilt der Schöpfer in grosser Szene die Rollen. Er macht den einen zum König, den andern zum Reichen, den dritten zum Bauer, andere zur Weisheit, zum Bettler, zur Schönheit. Sogar einen Souffleur, das Gesetz der Gnade, bestellt er, damit der in freiem Willen Agierende nie den Ernst seines Spiels aus dem Auge verliere.

Die Welt staltet die Rollenträger mit Requisiten aus: den König mit Krone und Zepter, die Schönheit mit Spiegel und Blumenkränzen, den Reichen mit Goldkette und Geldbeutel, die Weisheit mit Rosenkranz und Geissel, den Bauer mit einem Spaten. Nur der Bettler geht leer aus.

In der urbarocken Form eines Theaters im Theater rollt nun das eigentliche Welttheater ab. Es könnte kaum einfacher sein, es besteht fast nur aus Selbst-

aussagen der handelnden Personen. Dem zuschauenden Meister bringen Chöre ihr Lob dar, das Gesetz verspricht jedem Beistand. Schönheit und Weisheit betreten den Platz, doch ihre Wege trennen sich bald. Der Reiche sucht seine Lust bei Bacchus und Frau Venus; leichten Sinns gibt er sich dem Genuss des Augenblicks hin. Der Bauer rätsonnig über seinen harten Beruf, verspricht aber pfißlich, sich schadlos zu halten. Der mahnende Zwischenruf des Gesetzes stösst auf taube Ohren.

Klagend tritt der Bettler auf. Er ist der Unbehauste in der Welt. Mit seinem Elend kontrastiert die Pracht des Königs, der mit glanzvollem Gefolge erscheint und sich stolz seiner Macht rühmt. Vergebens heischt der Bettler von den Grossen ein Almosen. Nur die Weisheit erbarmt sich seiner. Doch mitten in den machtbesessenen Worten des Königs kündigt eine Stimme sein baldiges Ende an. Eine gewaltige Fahnenflucht setzt ein, ehe der König, von allen verlassen, durch die Pforte des Todes tritt.

Die übrigen Spieler lassen sich dadurch nicht beirren. Die Schönheit lässt ihre Reize spielen. Aber auch sie wird plötzlich abberufen. Nach ihr tritt der Tod den Bauer an. Der Reiche verkündet sein carpe diem, der Bettler flucht dem Tag seiner Geburt. Da fällt ihnen die Stimme des Todes ins Wort. Beend die einen, froh die andern, gehen sie dahin. Als letzte folgt die Weisheit. Sehnsucht nach dem wahren Leben beflügelt ihren Schritt.

Unter dem Klang des Dies irae ziehen Meister und Engelchöre in den Himmel zurück. Die irdischen Chöre entfernen sich. Wieder tritt die Welt vor die Spieler und nimmt jedem Kostüm und Requisit. Im Tod werden sie alle gleich. Zu spät wird Klage laut über die vertane irdische Zeit. Der Meister erscheint zum Gericht. Bettler und Weisheit werden zum Tisch des ewigen Gastmahls gerufen. Schönheit, König und Bauer, die alle bereuen, nicht besser gehandelt zu haben, erfahren Gnade nach überstandener Läuterung. Doch der Reiche, der sich prassend und blind an den flüchtigen Augenblick verschwendet und dabei ein hartes Herz gegen fremde Not bekommen hat, wird verurteilt. Das Spiel mündet aus in den grossen Lobgesang von Gottes Herrlichkeit, in den himmlische und irdische Chöre, Spieler und Zuschauer einstimmen.

Nach dem Expertenbericht von Prof. Kneschaurek ist der Fremdenverkehr der einzige Wirtschaftszweig des Kantons Tessin, der sich in der Nachkriegszeit in einem das schweizerische Mittel übertreffenden Rhythmus auszuweiten vermochte, obschon sich in den Jahren 1963 und 1964 ein gewisser Rückgang ergeben hat. Demnach weist das Tessin 9,3% der Ankünfte und 10,9% der Übernachtungen in der ganzen Schweiz auf. Prof. Kneschaurek hat den direkten Beitrag des Fremdenverkehrs an das kantonale Sozialerwerb für das Jahr 1962 mit 150–160 Mio. Franken bewertet; diese Ziffern stimmen im wesentlichen mit den in einem von kantonalen Amt für wirt-

Frau Oberst O. Gamma-Odermatt, Posthotel Wassen, zum 81. Geburtstag!

Am 22. Juni kann Frau O. Gamma-Odermatt im Posthotel zu Wassen die Vollendung ihres 81. Lebensjahres feiern. Frau Gamma entstammt der bekannten Hoteliersfamilie Odermatt aus dem Bellevue-Terminus zu Engelberg. Sie wurde dort von Jugend auf für



das Hotelfach vorbereitet. Sie hatte aber auch Freude und Talent für dieses Fach und bildete sich nach den Schulen in Engelberg und im Institut zu Menzingen durch Aufenthalte in Frankreich und England sprachlich und fachlich weiter aus. Da einer ihrer

Brüder Hoteldirektor in Algier war, hatte sie sogar Gelegenheit, während einiger Zeit in diesem weitentfernten, fremden Land das Hotelfach zu studieren.

Im Jahre 1913 vermählte sie sich mit dem strammem Offizier und Hotelier Anton Gamma vom Posthotel in Wassen, mit dem sie gleichzeitig die Leitung des damaligen «Kurhaus Wassen» übernahm. Die Tatsache, dass sowohl Toni Gamma wie Oliva Odermatt sehr oft zu Fuss über den Grassen nach Engelberg resp. Wassen «Z'stubeten» gingen, zeugt von der sportlichen Tüchtigkeit der beiden und speziell des damaligen Fr. Odermatt, die ja eine bekannte und talentierte Schlittschuhläuferin und Skirennfahrerin war. Von ihren Erfolgen zeugen noch viele Auszeichnungen, und mit berechtigtem Stolz zeigte sie uns den Silberbecher, den sie anno 1910 am grossen schweiz. Skirennen in Grindelwald — gleichbedeutend der Schweizer Meisterschaft — als Schweizer Meisterin im Abfahrtslauf gewann. Der harmonischen Ehe Gamma-Odermatt entsprossen zwei Söhne und zwei Töchter, denen trotz der immensen Arbeitsbelastung, die die Leitung des Kurhaus Wassen mit sich brachte, eine vorbildliche Erziehung und frohe Jugend ermöglicht wurde.

Der Erste Weltkrieg, der kurz nach ihrer Verheiratung und Hotelübernahme ausbrach, die Krisenjahre der Zwischenkriegszeit und der Zweite Weltkrieg stellten die Führung eines Berghotels vor besonders heikle Probleme. Frau Gamma widmete ihre unermüdbare Arbeitskraft voll dem Geschäft, und der gute Erfolg des Hauses ist zum grössten Teil ihrer umsichtigen Leitung und vor allem ihrer persönlichen Fühlungnahme mit den Gästen aus nah und fern zu verdanken. Dieser Kontakt führt denn auch immer wieder alte Gäste ins Posthotel nach Wassen zurück, und Frau Gamma kann diese heute zu ihren herzlichsten Gratulanten zählen. Dies ist sicher die schönste Anerkennung des grossen Lebenswerkes der Jubilarin, der wir zum Jubelst, das sie im Kreise ihrer lieben Kinder und Enkelkinder feiern darf, recht herzlich gratulieren und der wir weiterhin Wohlergehen wünschen.

schaffliche Forschung über dieses besondere Problem erstatteten Bericht überein. Fügt man die Einkünfte der andern, ebenfalls vom Fremdenverkehr betroffenen Wirtschaftszweige hinzu, ergibt sich als Gesamtbeitrag des Fremdenverkehrs an die tessinische Volkswirtschaft pro 1962 ein Betrag von etwa 300 Mio. Fr. Daraus schliesst die Tessiner Regierung, dass die Erhebung von Durchfahrtsgebühren für den künftigen Gotthard-Strasstunnel von schädlicher Wirkung wäre. Sie lehnt daher diese Finanzierungsart ab und ersucht im Gegenteil um Bundesbeiträge an den Betrieb und Unterhalt aller drei Alpentunnel (Bernhardin, Gotthard, Rawil) des Nationalstrassennetzes.

Angebot und Nachfrage in der Hotellerie

Die Zahl der Gastbetten in Hotels, Motels, Gasthöfen und Pensionen im Kanton Tessin hat sich während

der letzten 15 Jahre mehr als verdoppelt. Von 11 735 im Jahre 1950 steigerte sie sich auf 24 248 im Jahre 1964, was einer Zunahme um 12 513 Betten (= 106,6%) entspricht. Das Tessin befindet sich damit weitaus an erster Stelle aller schweizerischen Fremdenverkehrsgebiete. Allein von 1963 auf 1964 erhöhte sich die Bettenzahl um etwa 700. Demgegenüber erfolgte ein Rückgang der Logiernächte um rund 79 000. Durch dieses Auseinanderklaffen der beiderseitigen Entwicklung ergab sich innert Jahresfrist ein Absinken der Bettenbelegung von 48 auf 45%. Die Veränderungen in Angebot und Nachfrage haben sich in Lugano besonders stark ausgewirkt. Nach dem neuesten Bericht der Schweizerischen Hotel-Tourhand-Gesellschaft wurden im Jahre 1964 an 3 Hotelunternehmungen mit 320 Gastbetten in der Region Tessin Darlehen im Betrag von Fr. 706 646.— gewährt. Das Tessin steht damit im vierten Rang der sieben schweizerischen Fremdenverkehrs-Regionen.

Tessiner Chronik

Der Fremdenverkehr als tessinischer Wirtschaftsfaktor

In der Vernehmung der Tessiner Regierung zur Frage der Gebührenerhebung für die Benutzung von Alpentunneln des Nationalstrassennetzes wird ausgeführt, dass im Südkanton die von strukturellen Änderungen benachteiligten Wirtschaftszweige überwiegen. Eine Ausnahme wird dem Fremdenverkehr eingeräumt, welcher für das Tessin eine wirtschaftliche Tätigkeit von höchster Wichtigkeit darstellt.

Rauhe Badewannen können einfach nicht mehr sauber geputzt werden.

Sicher sind Sie stolz auf Ihre gepflegte Gaststätte. Können Sie auch auf Ihre Badewannen stolz sein?

Wenn nicht, hilft Ihnen unser Spezialservice. Wir reparieren Emailsäden an Guss und Stahlbadewannen an Ort und Stelle, wir beheben Kalkansätze, Rostflecken und Säuresäden.

Referenzen stehen zur Verfügung. Verlangen Sie unsere Offerte.

Respo-Technik, 7000 Chur Lindenquai 10, Telefon (081) 22 63 63.

Brauerei Feldschlösschen



Per 1. April 1966 ist das bekannte

Hotel-Restaurant Rheinfelderhof Basel

zufolge Rücktrittes des langjährigen Inhabers

zu verpachten

Im Zentrum von Kleinbasel gelegen, nahe der Mustermesse, umfassend Grossrestaurant, 4 Sitzungszimmer, 2 automat. Kegelbahnen, 60 Hotelbetten, Pächterwohnung, Personalzimmer.

Wir suchen erfahrenes Pächterhepaa mit Organisations-talent, das Freude am Bierverkauf hat, einer gepflegten Küche vorstehen kann und angenehmen persönlichen Kontakt mit den Gästen pflegt.

Interessenten bitten wir um Offerte mit Lebenslauf, Referenzen und Angabe der Mittel, da grösseres Übernahmekapital erforderlichlich, an

Brauerei Feldschlösschen
Liegenschaftsverwaltung Depot Basel
4000 Basel 18
(Postfach)

Agence generale pour la Suisse Pierre Fred MAVAZZA, Geneve.



Louis Roederer

Le vin du bonheur

La grande
marque centenaire élue
des connaisseurs



Internationale Bar-Schule

Einzigartige und älteste Bar-Schule in der Schweiz. Deutsch, Französisch, Italienisch, Tages- und Abendkurs. Auch ohne Einschränkung der Berufstätigkeit.

L. Spinelli, Zürich 6

Beckenhofstrasse 10
Telefon (051) 26 87 68.

Bestausgewiesenes

Hotelierehepaa

mit eigenem Sommerbetrieb sucht Übernahme eines

mittelgrossen Wintergeschäftes

in Pacht mit späterer Kaufmöglichkeit.

Offerten sind zu richten unter Chiffre WG 2840 an die Hotel-Revue, 4002 Bale.

Au balcon de la Riviera Vaudoise en dessus de Montreux à vendre

Hotel-Restaurant et Buffet de Gare

s. ligne du Montreux-Oberland.

22 lits, salle à manger 30 places, café 30 places, terrasse 120 places. Dépendance 1 Chalet, parc à autos terrain 1830 m². Commerce en parfait état d'exploitation, vue imprenable.

Offres sous Chiffre HR 2654 à Hotel-Revue, 4002 Bale.

Je früher

wir im Besitze Ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir für dessen Ausführung verwenden

Note de la rédaction

Faule de place, nous avons été contraints de renvoyer à la semaine prochaine, la publication du compte rendu du Dr R. C. Streiff sur «La participation de la SSH à l'Exposition nationale», ainsi que des chroniques et nouvelles. Nous nous en excusons auprès de nos lecteurs et de nos correspondants.

Ausblick auf die Luganeser Saison

Das nachträglich auch im Kanton Tessin sich verschlechternde Wetter hatte seine Rückwirkungen auf den für die Sommersaison anlaufenden Fremdenverkehr. Bisher waren die Ankünfte und Übernachtungen auch in Lugano geringer. Besonders ausgeprägt war der Rückgang von Wochenendgästen, worin sich auch die verschlechterte Wirtschaftslage des benachbarten Italien spiegelt. Im Zusammenhang damit klagen Kleinhändler über verminderte Umsätze. Man befürchtet, dass die Zeit eines Anlaufmonats sozusagen verloren ist, hofft aber nichtsdestoweniger auf einen ausgleichenden Gesamtabschluss. Dazu dürfte auch die Abhaltung grosser schweizerischer Verbandskongresse in Lugano, wie kürzlich jener des Automobil-Clubs der Schweiz, beitragen. — Beklagt wird in der Lokalpresse ferner die zunehmende Verschmutzung des idyllischen Müggelsees, den man durch die Talerrückung des Schweizerischen Naturschutzbundes gerettet glaubte. — Die Stadtbehörde hat — wenigstens theoretisch — einen Beitrag zur Lärmbekämpfung geleistet, indem sie die Verwendung von Musikapparaten mit Lautsprechern im Freien verbietet. — Positiv gewertet wird indessen der Durchschlag der ersten Röhre des künftigen Autobahntunnels Melide—Grancia, durch den derinest die enge und unfallreiche «Küstenstrasse» dem See entlang gemieden bzw. auf den Lokalverkehr verwiesen werden kann.

Neuigkeiten aus dem Locarnese

Die in Ascona domizilierte Aktiengesellschaft Monte Verità hat ihren Geschäftszweck geändert. Sie nimmt sich nun vor, kulturelle und künstlerische Bestrebungen auf dem Monte Verità zu begünstigen und zu entwickeln. Damit kann auch der Betrieb von Hotels und eine ähnliche Tätigkeit verbunden werden, wie es übrigens bereits geschieht. Die Bestrebungen sollen mit der Schenkung des verstorbenen Barons von der Heydt an den Kanton Tessin in Einklang stehen. In Intra hat sich ein Ausschuss für die Errichtung eines Heimatmuseums gebildet. Mit Spenden aus der ganzen Schweiz wurde dafür bereits ein altes Patrierhaus erworben, für dessen Herrichtung weitere 130000 Fr. benötigt werden. Ausserdem gilt es, das künftige Heimatmuseum mit entsprechenden Gegenständen zu versehen. Für beide Zwecke erliess der Ausschuss einen Aufruf an die Bevölkerung des Pedemonte und des Mezzelattas und sucht auch auswärtige Gönner. — In Magadino wird vom 20. Juni bis zum 3. Juli zum dritten Mal ein Internationales Orgelfestival stattfinden, nachdem die bisherigen Veranstaltungen dieser Art in der alterwürdigen Kirche sich erfolgreich durchgesetzt hatten. — In Orselina hat der Verkehrsverein einen neuen Vorstand

gewählt, der die Verwirklichung seines Programms für die nächsten Jahre anstrebt. Die Spazierwege sollen ausgebaut und vermehrt Ruhebank angelegt werden. Man denkt ferner an die Veranstaltung kleiner Konzerte.

Bündner Brief

Sprachliche Änderungen in Fremdenverkehrszentren

In fünf besonders vom Fremdenverkehr befuchten Gemeinden an der rätoromanischen Sprachgrenze ist die Wohnbevölkerung seit längerer oder kürzerer Zeit mehrheitlich deutschsprachig. Es sind dies: Pontresina und St. Moritz seit 1888, Flims seit 1950, Samedan und Celerina seit 1960. Seit 1910 hat sich das rätoromanische Sprachgebiet Graubündens um 15,6% zugunsten des deutschen gewandelt. Hingegen haben die im deutschsprachigen Kantonsteil lebenden Rätoromanen gegenüber ihrer Sprachgenossen im eigenen Sprachgebiet zahlenmässig stark zugenommen; allein 2600 lebten anlässlich der letzten Volkszählung in der Hauptstadt Chur. Nach dem Kommentar des Eidgenössischen Statistischen Amtes scheint es, dass die rätoromanische Sprache nicht in erster Linie zurückgeht, weil die Leute abwandern, sondern vielmehr deswegen, weil die Jugend deutsch denkt und spricht. Die Wohnbevölkerung Graubündens setzte sich nach der letzten Erhebung aus 83544 Personen mit deutscher, 38414 mit rätoromanischer, 23682 mit italienischer, 1058 mit anderer und 760 mit französischer Muttersprache zusammen. Interessant ist ferner, dass in der in letzter Zeit zunehmenden Fremdenverkehr aufweisenden Gemeinde Samnaun als einzigem Ort der deutschsprachigen Schweiz nicht eine romanische, sondern eine tiroler-oberbayrische Mundart gesprochen wird.

Hundert Jahre Albulastrasse

Prof. Friedrich Pleth, der im Einvernehmen mit der Kantonsregierung am Kriegsende 1945 sein neues Bündner Geschichtswerk vollendet hatte, gibt die Jahre 1864—66 für die Erbauung der jetzigen Albulastrasse an. Dieser Route kam aber schon früher für den Handelsverkehr mit dem Veltlin und Tirol grosse Bedeutung zu. Ihr Ausbau im 19. Jahrhundert erfolgte, nebst andern bündnerischen Verbindungsstrassen, mit eidgenössischer Unterstützung auf Grund eines Gutachtens von General Dufour über ihre militärische Bedeutung. In der Gegend von Crap Alv an der Nordseite, auf 2000 m ü. M., wurde der oberhalb des idyllischen Palpuognasees über Preda liegende Boden während des Zweiten Weltkrieges und bis zum Jahre 1953 melioriert, so dass er für diese Höhe erstaunliche landwirtschaftliche Erträge hervorbringen konnte. Der von dort ins Val Bever hinüberführende, an weiteren kleinen Seen vorbeigehende Weg wurde vor allem von den Arbeitern des Albulabahn-tunnels als direkteste Verbindung fleissig begangen. Auch auf der Südseite besteht, kurz unterhalb der Passhöhe, ein kleiner und wenige Meter tiefer See, der vermutlich von der an der Fischerei interessierten Familie der Bergeller Sali angestaut worden ist. Weiter unten zweigt der viel begangene, sogenannte Segantini-Wanderweg nach Madulin und Zuoz ab.

Das auf dem Kulminationspunkt des Albulapasses befindliche Gasthaus wurde 1654 errichtet. In den Jahren 1963/64 hat der Kanton Graubünden die Albulastrasse zwischen Tiefencastel und La Punt mit einem Kostenbetrag von über 1 Mio. Fr. ausgebaut. Voriges Jahr wurde der Pass erstmals von schweizerischen Postautos auf saisonalen Tagesrundfahrten von St. Moritz aus benutzt.

Verbesserung der Bergeller Strasse

Die Strasse durch das Bergell ist unterhalb Vicosoprano schmaler als im oberen Teil; ausserdem weist sie noch enge Dorfordurchfahrten auf. Zusammen mit dem Julier ist sie aber immer noch die einzige ganzjährige Nord/Süd-Verbindung. Angesichts des zunehmenden Verkehrs sind in den letzten Jahren drei Teilstücke von zusammen 6 km Länge verbessert worden. Dem Silsersee entlang ist der Ausbau am weitesten fortgeschritten. Der Vollausbau wird jedoch noch lange Zeit auf sich warten lassen; deshalb ist nun im Kantonsparlament verlangt worden, die Strasse inzwischen wenigstens durchgehend mit einem neuen Belag zu versehen.

Sanierung des St. Moritzer Sees

Mit dem letzten Jahr fertiggestellten grossen Kanalisationswerk können nun alle Schmutzwasser der Umgebung des St. Moritzer Sees direkt der Kläranlage in der Innschicht zugeführt werden. Damit ist ein wichtiger Schritt zur allmählichen Seesäuberung vollzogen worden. Der Direktor und der Leiter des Chemischen Dienstes der Eidgenössischen Anstalt für Wasserversorgung, Abwasserreinigung und Gewässerschutz an der ETH Zürich waren persönlich nach St. Moritz gekommen, um die weiteren Massnahmen vorzubereiten, welche allmählich zur Behebung der Verschlammung des Sees führen sollen. sa.

Grindelwald will seine Verkehrs- und Parkplatzprobleme meistern

Der motorisierte Strassenverkehr im Gletscherdorf stellt die verantwortlichen Stellen, allen vorab die Polizeiorgane, an Frequenzspitzenzeiten vor grosse Probleme. Jedermann begrüsst daher die Initiative des Gemeinderates, der vor kurzem eine Verkehrs- und Parkplatzkommission ins Leben rief.

Es ist nun Aufgabe dieser Spezialkommission, für alle interessierten Teile (Hotels, Geschäfte, Bahnunternehmen usw.) befriedigende Lösungen zu finden. Als erster Schritt schlägt die Kommission den Ferien Gästen und der Bevölkerung von Grindelwald Verkehrsversuchswochen vor. Vom 26. Juni bis 11. Juli werden beim Dorfeingang (Rothenegg) Verkehrs-signalen aufgestellt, welche den anrollenden motorisierten Strassenverkehr zur Station Grund lenken werden. Ab den sich dort befindlichen grossen Parkplätzen werden die Gäste während der ersten Versuchswoche per Autocars und während der zweiten mit WAB-Pendelzugskompositionen ins Dorfzentrum geführt. Männiglich hofft, dass diese Versuche dien-

Recrutement du personnel

Campagne SSH, 1965, en Espagne

Nous continuons d'être en mesure de fournir à nos membres des employés subalternes espagnols (toute fois seulement des hommes ou des couples), aux conditions précisées dans notre circulaire du 2 février.

Personalbeschaffung

Spanien-Aktion SHV — 1965

Wir sind weiterhin in der Lage, unsern Mitgliedern spanische Hilfskräfte (jedoch nur Ehepaare oder Männer) zu den Bedingungen unseres Zirkularschreibens vom 2. Februar zu vermitteln.

liche Resultate und Anhaltspunkte für die künftige Verkehrsregelung zeitigen werden, Bestimmt werden Bevölkerung und Gäste die Bestrebungen der eingesetzten Kommission voll unterstützen. tw.

L'Algérie et le développement de son tourisme

Au moment où le gouvernement Ben Bella a été renversé en Algérie, on lira avec intérêt les déclarations qu'il a faites il y a quelque temps à l'envoyé spécial d'un quotidien genevois.

Voici ce que l'ex-chef d'Etat algérien avait déclaré au sujet de l'hôtellerie et du tourisme en son pays, ainsi qu'en ce qui concerne le rôle que la Suisse pourrait y jouer.

« Il y a des secteurs qui pourraient intéresser nos amis suisses, notamment le secteur hôtelier et le tourisme, où la Suisse a des traditions efficaces et bien élaborées. L'Algérie, pour le tourisme, offre de grandes possibilités, en raison de la diversité de son climat, des sites et des gens. On pourrait trouver là un champ d'application pour une coopération. Nous travaillons maintenant pour améliorer les conditions touristiques. A Alger, on édifie un hôtel de vingt-deux étages et de six cents chambres dominant la ville.

La solution, toutefois, ce serait de petites unités touristiques, éparpillées dans le pays. Il faut créer une infrastructure très souple, bon marché. Ce serait un investissement productif, car le tourisme, contrairement à l'industrie sidérurgique, par exemple, offre une rentabilité immédiate. Un signe: dans le Sud algérien, il n'y a déjà plus de place dans les hôtels. » V.

Das Gemüse der Woche

vom 21. bis 26. Juni:

Kopfsalat — Spinat — Stielmangold

Kfm. Angestellte, 21-jährige Deutsche, engl. und franz. Sprachkenntnisse, sucht auf den 1. September 1965 Stelle in

Hotelbüro

im Kanton Zürich. Offerten unter Chiffre HB 2974 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Schweizer mit abgeschlossener kaufmännischer Lehre, Deutsch, Französisch und Spanisch sprechend, sucht Stelle als

Réceptionist

oder Stelle in Hotelbüro. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Angebote an Robert Tschopp, Rosellion 195, 4. u. 1a, Barcelona. Ab 2. Juli: Baslerstrasse, 6210 Sursee.

Junger, strebsamer Allein-koch, 4sprachig, Schweizer, gewandt im à-la-carte- und Bankettservice, sucht Stelle als

Küchenchef

Zürich oder Umgebung wäre angenehm. Offerten unter Chiffre KU 2973 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Inserenten!

Vergesse die Postleitzahlen nicht!

Mit nur 5 Rp.

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Abnahme der Adresse verschlossene, diskret d. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an: Drogerie Schaefer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt. Hr./Fr. Adr.

Am Meer
nächst Nervi-Genua prächtig gelegenes

HOTEL

mit 40 Betten, Bar, schönem Gärtchen und Bungalow, evtl. auch als Zweifamilienvilla verwendbar, zu verkaufen. Es handelt sich um eine Liegenschaftsaktiengesellschaft, die ganz übertragen werden kann.

Schriftliche Anfragen sind erbeten unter Chiffre Z 120792 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Zu verkaufen

schöner Sitz

am Vierwaldstättersee

Grosser Umschwung und Bauland. Evtl. Etagenverkauf 18 Etagen, 18 Zimmer antik möbliert, Südsseite, Eignet sich als Hotel, Pension, Garni. Evtl. ummöbliert. Offerten unter Chiffre OFA 2837 Lz an Orell Füssli-Annancen, Luzern.

In Arma di Taggia, bei Sanremo
auf der Strandpromenade ist eine gutgeführte und bekannte

Schweizer Pension

mit vollständigem, modernem Inventar (30 Betten) abzugeben. Geeignet für Ehepaar oder kleine Familie, die hier eine gute Existenz sucht. Wirteprüfung nicht notwendig. Kaufpreis 85000 sFr. Teilzahlung möglich. Eventuell kommt auch Pacht in Frage. Familie Costè-Gut, Lungomare 227, Arma di Taggia (Italien).

A louer à Vendincourt

Hôtel-Restaurant du Lion d'Or

Comprenant: café, salle de réunions, cuisine, toilettes; appartement privé avec lit, table, bain et toilettes; chambres avec eau chaude, bains et toilettes; caves, etc. Immeuble rénové à neuf; mobilier et agencement neuve; chauffage central au mazout. Situation sur route Porrentruy-Mulhouse; vaste parking.

Pour tous renseignements s'adresser à M. W. Lerch, notaire, 2900 Porrentruy.

Zu verpachten

mittleres, gutgehendes, neuzeitlich eingeleitet

Hotel-Café-Restaurant

Jahresbetrieb. Kapitalkräftige Interessenten richten ihre Offerte mit Referenzen unter Chiffre F 23079 U an Publicitas AG, 2501 Biel.

B MIX

Bar

KURS

der Internationalen Barfachschule **KALTENBACH** für Damen und Herren

Kursbeginn 5. Juli

Deutsch, Franz., Ital., Engl.

Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung: Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 474791.

Älteste Fachschule der Schweiz.

Kaffee- u. Küchenmaschinen

blitzend sauber mit dem enttendenden Reinigungspulver

Sap

Es verhindert Kalkbildung, erleichtert das Reinigen und schon die kostbaren Maschinen

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

Qualität zu günstigem Preis!

Gerade DU brauchst Jesus!

Vorübergehend heiter und fröhlich sein, das kannst Du auch bei Wein und Gesang ...

Aber wirklich bleibend glücklich sein, das kannst Du nur mit Jesus!

Die Bibel sagt: Glückselig wirst du sein, und es wird dir wohlgehen!

Auch schwere Wege sind Segenswege!

Der Inhalt sagt Dir: Gott hat mit jedem Menschen nur das Beste vor! Deine tiefe Not kennt nur der Herr Jesus! Auch wenn kein Mensch mit Dir empfinden würde, der Herr Jesus empfindet mit Dir! Du darfst innerlich ganz stille werden! Fasse Mut, der Herr Jesus ist für Dich da! Schütte doch einmal im Gebet Dein Herz ganz vor dem Herrn Jesus aus! Der Herr Jesus möchte Dir gern Seine Kraft ganz neu kundtun! Gott führt durch schwere Wege zur Fülle des Segens! Du sollst erleben: Schwierigkeiten vermitteln Dir Reichtümer Gottes!

Völlig kostenlos bekommst Du das Angebotene! Schreibe bitte an: **Schriftenmission Werner Heukelbach, 5281 Wiedenest (Deutschland)**

Valais — A vendre dans station d'avenir

hôtel de montagne

entièrement rénové. 70 lits, confort moderne, café-restaurant attenat. Saison été-hiver.

Pour traiter et tous renseignements: Case postale 164, 3960 Sierré.

neuerbautes Hotel

Zu verkaufen in der Ostschweiz

mit 20 Betten, Restaurant, Saal mit 100 Plätzen, kleiner Speisesaal, Sitzungszimmer, 6-7 Wohnungen und Ladenlokal. Günstige Verkehrslage. Solvente Käufer melden sich unter Chiffre M 12449 an Publicitas AG, 3001 Bern.

HOTEL-RESTAURANT

Umsatz über Fr. 300000.— pro Jahr. Kaufpreis sehr günstig. grösere Anzahlung nach Vereinbarung, schriftliche Anfragen sind erbeten unter Chiffre K 120799 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Farbenfrohe Gartenschaukel Fr. 390.-

Gebr. Streuli AG Bern Marktgasse 59, Tel. 22 15 99

Streuli

Maitre d'hôtel

Tessiner, 40jährig, verheiratet, mehrjährige Praxis. National-sprachen und Englisch, Schwedisch. Frei für Anfang Juli. Telefon (091) 20193.

Nur Fr. 4.90

kosten 12 Stück hygienische Schutzmittel «Blau-siegel». Probepostkarte, 3 Sorten, Fr. 9.00; 9 Sorten Fr. 18.70. Diskreter Versand gegen Nachnahme oder Vorauszahlung Postcheck 30-28370. Broschüre und Bücher-Prospekte gratis. RODAL-Versand, Fach 33854, 3601 Thun.

I. und II. Maître d'hôtel

mit **Brigade (Winebutler, Chefs und Commis)** suchen in einem Erstklasshaus Wintersaisonstellen.

Offerten erbeten unter Chiffre MH 2972 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen für unseren tüchtigen, jungen

Oberkellner

eine passende Stelle für die Wintersaison

Frei ab Anfang oder Mitte Dezember bis Ende März/Anfang April.

Offerten an Familie Koltmann, Hotel Schützen, 4310 Rheinfelden AG. Telefon (061) 875004.

Chef de service-Maitre d'hôtel

Schweizer, 4 Sprachen, verheiratet, jahrelange Auslandspraxis, gut präsentierend, guter Organisator und Verkäufer. Spezialist im Flammbieren. Frei auf 1. Juli oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre CM 2980 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jeune

restaurateur-maitre d'hôtel

qualifié, marié, cherche tout de suite poste à responsabilités, stable ou gérance, région lac Léman.

Faire offres sous chiffre P 10-8 V à Publicitas, 1800 Vevey.

Junger, initiativer Schweizer, Hotel- und Restaurationsfachmann mit In- und Auslandspraxis sucht per sofort oder nach Übereinkunft Stelle als

Direktor oder rechte Hand des Patrons

Offerten an A. Schär, Zeltweg 49, 8032 Zürich. Telefon (051) 47 41 78.

Hausbeamtin (mit Fähigkeitsausweis)

Schweizerin, Mitte vierzig, gepflegte Erscheinung, mit solider Allgemeinbildung, Handels- und Sprachkenntnissen (3 Landessprachen und Englisch) Erfahrung und Freude in Fürsorge und Verantwortung, sucht **passenden Wirkungskreis** in regen Erstklassbetrieb des traditionellen Gastgewerbes für die Sommersaison, ab 20. Juli (Eventuell auch Wintersaison und später). Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung.

Offerten erbeten unter Chiffre HB 1025 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

A vendre en Suisse romande

Restaurants

Hotels garnis - Cafés-Restaurants - Relais Routiers - Cafés de Campagne.

Affaires de 1er ordre avec chiffres d'affaires prouvés. Pour traiter de Fr. 60.000.- à Fr. 350.000.-. Documentation remise sur demande.

Agence Michel Clément, 1630 Bulle. Immeuble St. Denis 14. Téléphone (029) 2 75 80.

Zu verkaufen

alters- und gesundheitshalber in **Flüelen, am Vierwaldstättersee**

an der grossen Nord-Südstrasse über den St. Gotthard

bestrenommiertes Hotel

mit Restauration, 60 Betten, Jahresbetrieb, schönste zentrale Lage am See, gegenüber Schiff- und Autobusstation sowie SBB-Bahnhof.

Interessenten wollen sich wenden an:

Advokaturbüro Fürsprech Franz Muheim, Bahnhofstrasse 65, 6460 Aitdorf, Telefon (044) 21775.

Gutausgewiesener, an selbständiges Arbeiten gewöhnter

Kaufmann

(Schweizer)

37jährig, ledig, bisher in Industrie und Handel tätig, sucht **Anstellung im Hotelgewerbe als kaufm. Mitarbeiter**. Gute franz. und engl. Sprachkenntnisse. Fahrausweis Kat. A. Eintritt sofort möglich.

Beteiligung an Saison- oder Jahresbetrieb erwünscht aber nicht Bedingung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre AS 7860 J an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 2501 Biel.

Fachtüchtiger

Sekretär-Kassier

sprachenkundig, 45jährig, sucht **Saison- oder Jahresstelle**, Schweiz, auch Ausland erwünscht. Frei ab 1. August 1965. Offerten erbeten an J.P. Furrer, Tunisia Palace Hotel, Tunis (Tunesien).

32jähriger Schweizer mit deutscher Muttersprache und guten Kenntnissen der englischen, französischen und italienischen Sprache, acht Jahren Praxis in allen Sparten der Hotellerie, Handelsdiplom und sechs Jahren Praxis im Handel, sucht interessante und selbständige Position als

Kaufmann im Hotelfach

oder verwandter Branche in welcher die Kenntnisse des Gastwirtschaftsgewerbes von Nutzen sind.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 31913-42 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

Aide du patron-Sous-Directeur

Nach mehrjähriger Tätigkeit als zweiter Oberkellner im Schützenhaus Basel, bin ich zur Zeit als **Aide Patron** (Geschäftsführer) in einem kleineren Hotelbetrieb.

Ich suche auf den kommenden Winter oder Spätherbst eine **Stelle als Aide Patron** in einem mittleren oder grösseren Hotel.

Offerten erbeten unter Chiffre AP 2933 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Serviertochter, Deutsche, wünscht sich zu verändern. Angenehm wäre Stelle als

Bardame

Deutsch und Französisch. Gepflegte Erscheinung. Offerten unter Chiffre A 22968 U an Publicitas AG, Dufourstrasse 17, 2501 Biel.

Jüngling, 17 Jahre alt, sucht

Stelle

während den Sommerferien (Juli bis August) in gutem Hotel der Deutschschweiz. Deutschkenntnisse vorhanden. Sich wenden an Tea-Room l'Escalier, 1950 Sion. Telefon (027) 2 10 94.

Handelsschülerin sucht während der Sommerferien (5. Juli bis 7. August)

Beschäftigung vorzugsweise zu Kindern. Weisland bevorzugt. Anfragen erbeten an Margrit à Porta, Haus Lasa, 7320 Sargans.

Junger Deutscher, 23jährig, sucht auf 1. Juli 1965 neuen Wirkungskreis als

Restaurationskellner

Eilofferten mit Lohnangaben an R. Meyer, Postlagernd, 3400 Burgdorf.

Montreux, Palace

sucht

Hilfsgouvernante

für Economat (Warenausgabe).

Wird angelernt. Gelegenheit Französisch zu lernen. Eintritt sofort.

Offerten mit Foto an die Direktion des Hotels Montreux-Palace, 1820 Montreux.

Lugano

Gesucht

Hausbursche-Portier

Offerten an Hotel Genzana, 6900 Lugano. Telefon (091) 2 85 57.

Gesucht ins Oberloggenburg ehrlicher, sauberer

Hausbursche

für kleinen Betrieb. Gute Behandlung. Gefl. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre HB 2958 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Engländerin

mit Erfahrung sucht Stelle in Hotel in der Zentralschweiz. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre ES 2927 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Citoyen suisse, de langue française, ayant dirigé pendant de nombreuses années des hôtels à l'étranger, désire trouver

poste de responsabilité

équivalent. Connaissance parfaite de l'anglais, de l'allemand et de l'italien. Entrée immédiate ou pour date à convenir.

S'adresser à Mr. Marc Amrein, Pension Bien-Aimée, 1009 Pully-Port VD. Téléphone (021) 282305.

Junger Barman

(Schweizer)

mit absolviertem Barkurs sucht Stelle auf sofort.

Offerten unter Chiffre BA 1023 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

HOTELFACHMANN

- in allen Berufssparten erfahren und versiert
- Europa-, USA- und Kanadapraxis
- viersprachig, zuverlässig; sicheres Auftreten
- an speditives und selbständiges Arbeiten gewöhnt
- Diplom Hotelfachschule Lausanne
- Fähigkeitsausweis A, Kt. Zürich
- Diplom Handelshochschule St. Gallen (Richtung Fremdenverkehr)
- beste Zeugnisse und kompetente Referenzen

SUCHT

verantwortungsvollen und selbständigen

DIREKTIONSPOSTEN

in mittlerem Hotel, vorzugsweise Jahresbetrieb.

Offerten bitte unter Chiffre DP 2979 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junges, dynamisches Hotelierhepaar mit eigenem Sommergeschäft (100 Betten) sucht geeignete

Direktion

oder Posten in leitender Stellung für die Wintermonate. Personal könnte ausgetauscht werden.

Anfragen unter Chiffre DI 2919 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Tüchtige, gewandte

Hotelsekretärin

mit langjähriger Erfahrung an der Réception, sucht entsprechende Stelle auf dem Plate Zürich. Offerten unter Chiffre HR 2851 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge, sprachkundige

Barmaid

sucht Jahresstelle in Dancingbetrieb. Eintritt Anfang Juli. Offerten sind zu richten unter Chiffre BA 2929 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Rôtisserie und Hotel Sonne Mumpf (am Rhein) sucht

Alleinkoch oder Commis de cuisine

Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Lohnangabe an die Direktion.

Per sofort in Jahresstelle gesucht

Chef Saucier

Offerten unter Chiffre CS 1024 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Lugano Hotel, 100 Betten, sucht

Commis de cuisine

Eintritt 1. Juli bis Oktober.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Altersangabe sind zu richten unter Chiffre LU 1020 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Walliserkanne Thun

sucht auf Herbst 1965

Köchin oder Koch

Selbständiger Posten, à la carte Betrieb, Freie Kost und Zimmer im Hause, geregelte Freizeit. Gutbezahlte Jahresstelle.

F. Fuster, Marktgasse 3. Telefon (033) 29414.

An den Neuenburgersee gesucht auf 15. Juli oder nach Übereinkunft tüchtiger selbständiger

Kellner

in gutgehendes Passantenhotel. Sehr guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Offerten oder Telefonanrufe an Hotel Bellevue, Onnens, Kanton Vaud, au Lac de Neuchâtel. Telefon (024) 31328.

Hotel Ermitage und Golf 3778 Schönried bei Gstaad

sucht für die Sommersaison und kommende Wintersaison 1965/66:

Demi-Chef Commis de rang

Offerten an die Direktion erbeten.

Gesucht in Jahresbetrieb

Koch oder Commis de cuisine

neben Chef und Lehrling.

Offerten an W. Nyffeler, Restaurant Schützenhaus, Luzern.

Nach Lugano wird gesucht, junger

Koch

auf 1. Juli bis Mitte Oktober.

Bitte telefonieren: (091) 24812.

Hotel Toggenburg, Wildhaus sucht per sofort

Commis de cuisine evtl. Alleinkoch

Offerten mit Zeugnisabschriften an Familie Nikl, Vetsch, Telefon (074) 74848.



für unser Mövenpick Sihlporte einen

Entremetier

Wir bieten Ihnen eine gute Gelegenheit, sich mit unserer neuzeitlichen Küchenführung vertraut zu machen.

Eintritt 15. Juli 1965.

Bitte wenden Sie sich direkt an Frau K. Lehmann, Mövenpick Sihlporte, Talstrasse 82, 8001 Zürich. Telefon (051) 274377.



Grand Hôtel, Les Rasses

(Jura vaudois), (100 Betten)

sucht per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine
Küchenbursche, -mädchen
Zimmermädchen
Etagenportier
Lingère
Commis de salle
junger Pâtissier
Officebursche, -mädchen
Anfangszimmermädchen
Anfangschasseur
Lingeriemädchen
Servicepraktikant(in)

Offerten mit Unterlagen an Dir. P. H. Gantenbein.
 Telefon (024) 6 24 97.

Hotel Sonne, Wildhaus

sucht zu baldigem Eintritt:
 jüngere

Saaltochter oder Kellner

Restaurationsstochter

mit Kenntnissen im Barbetrieb

Koch oder Köchin

neben Chef

Offerten an Frau Keller, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus.

HOTEL AIRPORT
ZÜRICH
GLATTBRUGG

Wir suchen in Jahresstelle

Chasseur, Telefonist oder Telefonistin

Sprachengewandt, Telefonkenntnisse nicht Bedingung, kann angelernt werden. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an die Direktion, Oberhauserstr. 30, 8152 Glattbrugg. Telefon (051) 83 44 44.

«Au Rendez-Vous», 3818 Grindelwald

(Café-Restaurant)

sucht

Serviertochter

Eintritt demnächst oder nach Übereinkunft.

Offerten an Fritz Kaufmann. Telefon (036) 3 21 81.

Hôtel Bellavista, 3962 Montana

cherche:

file de salle ou garçon file

pour aider à la salle et aux chambres

Téléphone (027) 5 23 33

Commis de rang

cherché par hôtel 2e classe A, pour son restaurant (terrasse, jardin). Place à l'année ou saison. Entrée immédiate, au plus tard 10 juillet.

Offres écrites avec copies de certificats à l'Hôtel International et Terminus, 1200 Genève.

Gesucht per sofort:

2 Serviertochter oder Kellner (Schweizer)

in Berghotel mit lebhaftem Betrieb. Sehr guter Verdienst, Tagesbetrieb. Daselbst

Buffettochter

Wird auch angelernt.
 Offerten an Familie Fontana Hotel Kulm, Muottas-Muragl. Telefon (082) 3 39 43.

Gesucht auf 15. September 1965 evtl. später für gepflegtes, mittelgrosses

Hotel garni in Zürich

Gerantin

gesetzteren Alters, mit vielseitiger Hotelpraxis, gutem Auftreten, sprachenkundig (englisch, französisch, italienisch).

Ausführliche Offerten mit Referenzen, Lichtbild und Nennung der Gehaltsansprüche an Postfach 110, 8024 Zürich.

Tessin

Gesucht per sofort:

Restaurationsstochter Küchenmädchen Buffettochter Zimmermädchen

Offerten an L. Meier, Hotel Camelia, 6614 Brissago.
 Telefon (093) 8 22 41.

Gesucht nach Davos auf 15. Juli:

Kellner od. Saaltochter Zimmermädchen Officebursche Hausbursche

Offerten mit Angaben der Gehaltsansprüche, Zeugniskopien und Lichtbild an Hotel Rinaldi, 7270 Davos Platz.

Gesucht

Direktionsassistent-Kontrollleur

Interessanter Posten für strebsamen jungen Mann.

Offerten an Hotel Eden au Lac, 8023 Zürich.

Hotel garni und Café-Restaurant Schmid, am See, 6440 Brunnen

Telefon (043) 9 18 82

sucht für lange Sommersaison freundliche, sprachenkundige

Serviertochter

Gesucht per sofort

Commis de salle

Eilofferten an die Direktion Hotel Reber au Lac, 6600 Locarno.

Hôtel Excelsior, 1211 Genève

cherche de suite (à convenir)

femme de chambre

expérimentée, sérieuse et de bonne présentation.

file de salle

pour cafétéria et service petits déjeuners.

portier de nuit

sérieux, capable et de bonne présentation, parlant les langues.

Places à l'année, bons salaires selon aptitudes, horaires et congés réguliers, nourris et logés.

Faire offres ou se présenter à la Direction, 34 rue Rousseau. Téléphone (022) 32 09 45.

Hotel-Restaurant Gypsera Schwarzsee FR

sucht zu baldmöglichstem Eintritt

Commis de cuisine

Offerten an Familie Nussbaumer. Telefon (037) 4 11 12.

Wir suchen

für unser Mövenpick Dreikönighaus einen

Commis Pâtissier

Sie finden bei uns eine Jahresstelle mit geregelter Arbeitszeit; wir führen Sie sorgfältig in diese Tätigkeit ein.

Bitte wenden Sie sich direkt an Herrn U. Fillingner, Mövenpick Dreikönighaus, Beethovenstrasse 32, 8002 Zürich. Telefon (051) 25 09 10.

Mövenpick



City Hotel 7000 Chur

sucht per sofort in Jahresstellen:

Anfangsbarmaid für Tagesbar

Hausbursche

Officemädchen

für unsere Rôtisserie:

Demi-Chef de rang

Offerten erbeten an die Direktion.

Mit Eintritt per 10. Juli 1965 in Jahresstelle in Hotel nach Davos gesucht, tüchtige

Alleinköchin

Gut eingerichtete, helle elektrische Küche vorhanden. Keine Restauration. Ferien.

Offerten mit allen Unterlagen unter Chiffre AL 2951 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Modernes Haus I. Ranges in Graubünden

sucht für die Sommersaison:

Küche:

Saucier
Gardemanger
Pâtissier
Commis de cuisine
Communard

Saal:

Saalcommis (mehrere)
Saaltochter

Etage, Office, usw.:

Etagen-Lingerie-Gouvernante
Zimmermädchen
 (sprachenkundig)

Eintritt Mitte Juni / Anfang Juli, auf Vereinbarung. Eilofferten von qualifizierten Bewerberinnen mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch bitte unter Chiffre MR 2053 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hôtel
Seuillet
Neuchâtel

cherche pour entrée immédiate:

secrétaire de réception

(de langue française, connaissances de l'allemand et de l'anglais exigées)

barmaid

(connaissance des langues exigées)

sommeliers et sommelières

chasseur

casserolier

Faire offres manuscrites avec références, photo, prétentions de salaire et date d'entrée à la Direction.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

tüchtiger

Koch oder Köchin

in Saison- oder Jahresstelle. Geboten wird sehr guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Angenehme Zusammenarbeit.

Offerten sind erbeten an Familie Rob. Foppa, Hotel und Metzgerei Surselva, 7130 Ilanz GR. Tel. (086) 7 15 45 / 44.

Gutbekanntes Speiserestaurant mit Nebenbetrieben in Basel sucht für sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, junge

Buffetkraft

mit Bürokenntnissen (etwa 2 Tage pro Woche Büroablösung). Gute Zahlte Jahresstelle bei freier Station im Hause. Offerten mit Unterlagen erbeten unter Chiffre BT 2920 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht nach Genf

Küchen-Officebursche Küchen-Officemädchen

evtl. Ehepaar. Eintritt sofort oder Juli.

Offerten an Hotel Mon-Repos.



Carlton Elite Hotel Zürich

Bahnhofstrasse 41

Wir suchen zum baldigen Eintritt oder nach Übereinkunft:

Commis de rang Restaurationsstochter Café-Kellner

Senden Sie bitte Offerte mit Foto und Zeugnisschriften oder rufen Sie an: W. Studer, Direktor, Carlton Elite Hotel, Zürich. Telefon (051) 23 66 36.

Gesucht nach Luzern

tüchtige, seriöse

Restaurationsstochter Buffettochter Kellner

für Saal und Terrasse.

Offerten an Direktion Hotel Des Alpes, Luzern.

Gesucht zu sofortigem Eintritt:

gewandte, sprachenkundige

Hotelsekretärin

und gut ausgewiesener

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Hotel Falken, 3823 Wengen.

Nous cherchons pour date à convenir

apprenti cuisinier

S'adresser à l'Hôtel du Moulin, 2300 La Chaux-de-Fonds. Téléphone (039) 2 58 29.

Hotel Raetia, Arosa

sucht auf Anfang, spätestens Mitte Juli:

Serviertochter
Nachtportier
Etagenportier
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisschriften und Foto an Familie Hasler, Hotel Raetia, Arosa.

Metropol 9001 St. Gallen

das Erstklasshotel am Bahnhofplatz

sucht per sofort:

Restaurationsstochter Kellner

Chef de partie

Commis de cuisine

Sehr guter Verdienst.

Eilofferten mit Foto und Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten. Telefon (071) 23 35 35.

Hotel Brüggli, 7050 Arosa

sucht für Sommer- und Wintersaison:

Commis de cuisine
Serviertochter
Buffettöchter
Lingeriemädchen
Wäscher u. Wäscherin
Officemädchen oder -burschen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

Stellen-Anzeiger Nr. 25

Moniteur du personnel

Offene Stellen Emplois vacants

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: freundliche, tüchtige **Serviertöchter**. Infolge neuem Ausländergesetz können nur Schweizerinnen berücksichtigt werden. **Café City, 5400 Baden**. Telefon (056) 2 26 78. (200)

Gesucht per 15. Juli, evtl. früher, selbständiger, tüchtiger Koch oder Köchin in Tea-Room. Gute Entlohnung und geregelte Freizeit. **Tea-Room Spatz, 5430 Wettingen A.G. Telefon (056) 6 30 33.** (199)

Gesucht für Sommeraison in Klosters, Hotel Pardenn, an-schliessend Monreux oder Genf möglich: **Chef de rang, Demi-chef de rang oder Saaltöchter mit Bakkennissen, Chef de partie.** Eintritt sofort. (694)

Gesucht zu baldigem Eintritt: **Commis de cuisine, Serviertöchter, Restaurationskellner, Chasseur, Jahresstellen.** Hotel St. Peter, Zürich. (691)

Gesucht für Sommeraison Juli-August, Eintritt spätestens 15. Juli: **Saaltöchter, Zimmermädchen (auch Anfängerinnen).** Offerten an Hotel Streiff, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 11 17. (692)

Gesucht: **Chef de rang, Demi-chef de rang, Commis de rang.** Guter Verdienst. Eintritt sofort. Offerten an Hotel Schweizerhof, Andermatt. (690)

Vakanzenliste der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken los beilege! Auf Anfrage: ein internationaler Postantwortbogen an **Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel.** (061) 34 86 97

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

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

Jahresstellen

Places à l'année - Posti annuali

- 6555 Restaurationskellner, Commis de cuisine, sof., Restaurant, Basel
- 6556 Buffetbursche oder -tochter, Restaurationskellner oder -tochter, sof., Restaurant, Basel
- 6557 Lingère, sof., Passantenhotel, Basel
- 6558 Koch neher, sof., Passantenhotel, Basel
- 6559 Buffetbursche oder -tochter, sof., Restaurant, Basel
- 6560 Buffetbursche, sof., Passantenhotel, Basel
- 6561 Sekretärin, Saalkellner oder -tochter, sof., Passantenhotel, Basel
- 6562 Chef de partie, Commis de cuisine, sof., kleines Hotel, Basel
- 6563 Chef de rang, Demi-Chef de rang, Commis de rang, Economatgouvernante, Zimmermädchen, sof., grosses Passantenhotel, Basel
- 6564 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Etagenportier, sof., Passantenhotel, Basel
- 6565 Restaurationskellner, Restaurations-tochter, sof., Restaurant, Basel
- 6566 Restaurationskellner, sof., Restaurant, Nähe Basel
- 6567 Restaurationskellner und -tochter, sof., Grossestrassen, Basel
- 6568 Buffetbursche oder -tochter, sof., Passantenhotel, Basel
- 6569 Kaffeebörchen oder -praktikantin, Buffettochter oder -praktikantin, sof. oder n. U., Passantenhotel, Basel
- 6570 Commis de cuisine, Restaurations-tochter, sof., Restaurant, Basel
- 6571 Sekretärin, Zimmermädchen, Restaurations-tochter, sof. oder n. U., Passantenhotel, Basel
- 6572 Hausbursche, Casserolier, sof., Erstklassrestaurant, Basel
- 6573 Commis de cuisine oder Hilfsköchin, n. U., 60 B., BO
- 6574 Küchenbursche und -mädchen, sof., 50 B., BO
- 6575 Commis de cuisine, Commis Pâtissier, Restaurations-tochter, Hausbursche, sof., Restaurant, Aargau
- 6576 Commis de cuisine, Küchenbursche, sof., kleines Hotel, Uri
- 6577 Chasseur-Kondukteur, sof., 50 B., Bern
- 6578 Economatgouvernante, Hilfspouvernante, sof., Sekretärin-Kontrollleur oder Sekretärinpraktikantin, n. U., 60 B., Brienzersee
- 6579 Commis de cuisine, Chef de partie, Badmeister, sof., 60 B., Badenort, Aargau
- 6580 Hausbursche-Portier, Hausmädchen, Lingeriemädchen, sof., 40 B., BO
- 6581 Commis de cuisine, Officeburschen, sof. oder n. U., 60 B., Wallis
- 6582 Buffetdamen, Restaurations-tochter oder -kellner, Commis Pâtissier, sof., Grossestrassen, Bern
- 6583 Etagenportier, Zimmermädchen, sof., 110 B., View, Barmad, EMPfangssekretärin, Restaurationskellner, sof. oder n. U., 120 B., Graub.
- 6584 Allein Koch, saal-Restaurations-Tochter, sof., kleines Hotel, Davos
- 6585 Oberkellner, Chef de rang, sof., 120 B., Zentralschweiz
- 6586 Küchenbursche, sof., 50 B., Nähe Zürich
- 6587 Buffetbursche, sof., 70 B., Genfersee
- 6588 Commis de cuisine, sof., 70 B., Genfersee
- 6589 Zimmermädchen, sof., kleines Hotel, View
- 6590 Küchenchef oder Allein Koch, sof., 40 B., BO
- 6591 Restaurationskellner oder -tochter, sof., 40 B., BO
- 6592 Restaurationskellner oder -tochter, sof., kleines Hotel, View
- 6593 Saalkellner, Küchenbursche, sof., Erstklasshotel, Genfersee
- 6594 Commis de cuisine, sof., Erstklasshotel, Genfersee
- 6595 Sekretär oder II. Chef de réception, sof., 100 B., Lausanne
- 6596 Barmad oder Bartocher oder Serviertochter, sof., kleines Hotel, BO
- 6597 Gaidemanger, Commis de cuisine, sof., kleines Hotel, Baseland
- 6600 Nachportier, Commis de cuisine, Küchenbursche, sof., 60 B., Basel
- 6601 Saalkellner, sof. oder n. U., kleines Hotel, Brienzersee
- 6602 Commis de cuisine, Casserolier, Küchenbursche, sof., kleines Hotel, Kt. Schaffhausen
- 6603 Restaurations-tochter, Küchenmädchen, sof., Restaurant, Kt. Schaffhausen
- 6604 Réceptionist oder Telefonistin, sof., kleines Hotel, Nähe Bern

Wegen Ausfall von Mitarbeiterinnen suchen wir

2 Serviertöchter

für unser Restaurant Tea-Room. Eintritt nach Übereinkunft. Kost und Logis im Hause. Offerten erbeten an Hotel garni Hauser, 7500 St. Moritz. Telefon (082) 34402.

Neues Strandhotel Seeblick Faulensee bei Spiez sucht für die Sommeraison (bis 31. Oktober)

Buffettochter (Anfängerin)

Offerten an O. Habegger-Jaek, Strandhotel Seeblick, 3705 Faulensee bei Spiez. Telefon (033) 7 63 21.

Modernes Haus i. Ranges Graubündens sucht für die Sommeraison: **Saucier, Gaidemanger, Pâtissier, Commis de cuisine, Commundar, Saal-Commis, Saaltöchter, Etagen-Lingerie-gouvernante, Zimmermädchen, sprachenkundig.** Eintritt sofort (auf Verlangen). Gute Offerten von qualifizierten Bewerbern (Bewerberinnen) mit Zeugnis-kopien, Foto und Lohnanspruch bitte unter Chiffre 693

Stellengesuche Demandes de places

Salle und Restaurant

Frau, sprachen- und fachkundig, sucht Stelle als I. Saaltöchter evtl. Serviertochter vom 10. Juli bis September. Offerten an Frau Mari-Gotta, Gasometerstrasse 3, 8005 Zürich. (409)

Serviertochter, tüchtig, gesetzten Alters, sucht Stelle in Saison, wo es nicht so spät wird. Offerten unter Chiffre 411

Etage und Lingerie

Zimmermädchen, fach- und sprachenkundig, sucht Stelle ab sofort. Erstklassige Referenz stehen zur Verfügung. Offerten an L. Eger, Weiligstrasse 821, Bad Ragaz, Telefon (085) 91765. (410)

- 6605 Commis de cuisine, Buffettochter, sof., 60 B., Kt. Solothurn
- 6606 Restaurationskellner oder -tochter, Lingeriemädchen, sof., Restaurant, Kt. Solothurn
- 6607 Sekretärin, evtl.-praktikantin, Buffettochter, Buffetportier, Kellner, Officeburschen oder -bursche, sof., 120 B., Restaurant, Zürichsee
- 6608 Hausbursche-Portier, Deutsch sprechend, sof., 50 B., Bodensee
- 6609 Saaltöchter, Restaurations-tochter, sof., 70 B., Toggenburg
- 6610 Koch neben Chef, Küchenbursche, Zimmermädchen, sof., 50 B., Engadin
- 6611 Allein Koch, Hausbursche-Portier, sof., 50 B., Engadin
- 6612 Commis de cuisine, sof., 60 B., Thunersee
- 6613 Zimmermädchen, sof., 70 B., Thunersee
- 6614 Restaurationskellner oder -tochter, sof., 80 B., Kt. Schaffhausen
- 6615 Restaurationskellner oder -tochter, sof., 40 B., Zürichsee
- 6616 Restaurationskellner, sof., Grossestrassen, Kt. St. Gallen
- 6617 Commis de cuisine, sof., Restaurant, St. Gallen
- 6618 Küchenchef, Commis de cuisine, Küchenbursche, 60 B., Restaurant, Thunersee
- 6619 Küchenbursche, sof., 100 B., Toggenburg
- 6620 Restaurationskellner oder -tochter, Zimmermädchen, sof., 60 B., Graub.
- 6621 Saaltöchter, Zimmermädchen, sof., 40 B., Toggenburg
- 6622 Pâtissier, Commis de cuisine, sof., 40 B., BO
- 6623 Barmad, sof., 50 B., Kt. St. Gallen
- 6624 Commis de cuisine, Restaurationskellner, Etagenportier, sof., 80 B., Zürich
- 6625 Commis de cuisine, sof., 130 B., Zürich
- 6626 Chasseur, sof. oder n. U., 100 B., Zürich
- 6627 Chef Saucier, Sekretärin oder Büropraktikantin, Schweizer, Küchenbursche, Saalkellner, sof., Erstklasshotel, Zürich
- 6628 Kochportier, Commis de cuisine, Personal Koch, Kellnerin, Restaurations-tochter, Büropraktikantin, sof., 100 B., Zürich
- 6629 Personal Koch, Commis Pâtissier, Commis Commundar, Kellner, Lingeriepraktikantin, Gaidemanger, Glätterin, Heizer, sof. oder n. U., Erstklasshotel, Zürich
- 6630 Chef de partie, Commis de cuisine, sof. oder n. U., 50 B., Wallis
- 6631 Buffettochter, Küchenbursche, sof., kleines Hotel, BO
- 6632 Allgemeingouvernante, Commis de cuisine, Kellermeister, Hausbursche, sof., 70 B., Thunersee
- 6633 Zimmermädchen, sof., grosses Hotel, Zürich
- 6634 Köchin, Restaurations-tochter oder Servicepraktikantin, sof., 100 B., Wallis
- 6635 Chef de partie, sof., grosses Hotel, Zürich

Sommeraison-Stellen

Places d'été - Posti estivi

- 6635 Allein Koch (Köchin), sof., kleines Hotel, BO
- 6636 Restaurationskellner oder -tochter, sof., 90 B., Graub.
- 6637 Portier, Zimmermädchen, sof., 40 B., Uri
- 6638 Allein Koch, Zimmermädchen, sof., 40 B., Graub.
- 6639 Sekretärin, Telefonistin, sof., 50 B., Graub.
- 6640 Buffettochter, Glätterin, Küchen-Officebursche, sof., 120 B., Lago Maggiore
- 6641 Pâtissier, Commis Pâtissier, Commis de cuisine, sof., 80 B., Lago Maggiore
- 6642 Küchen-Officebursche, sof., 60 B., Lago Maggiore
- 6643 Commis de cuisine, Restaurations-tochter, sof., 50 B., Brienzersee
- 6644 Hilfskoch, Zimmermädchen, sof., 70 B., Zentralschweiz
- 6645 Zimmermädchen, Officeburschen, -mädchen, Küchenburschen, -mädchen, sof., grosses Hotel, Graub.
- 6646 Lingeriemädchen, Küchenburschen oder -mädchen, Officeburschen oder -mädchen, sof., Erstklasshotel, Zentralschweiz
- 6647 Zimmermädchen, Buffettochter, Restaurations-tochter, Küchenbursche, sof., 40 B., Lago Maggiore
- 6648 Küchenburschen, sof., kleines Hotel, BO
- 6649 Buffettochter oder -praktikantinnen, sof., 50 B., View
- 6650 Zimmermädchen, sof., 40 B., Nähe Lugano
- 6651 Saaltöchter, sof., 40 B., Badenort, Aargau
- 6652 Allein Koch, sof. oder n. U., 50 B., Wallis
- 6653 Sekretärinnen, -praktikantinnen, Commis de rang, sof. oder n. U., 70 B., Engadin
- 6654 Officeburschen oder -mädchen, sof. oder n. U., 60 B., Kt. Neuchâtel
- 6655 Portier, sof., grosses Hotel, Genfersee
- 6656 Oberkellner, Gaidemanger, Omasaucher, Chef de rang, Demi-Chef de rang, Chef Entremetier, Commis de cuisine, sof., 70 B., Engadin
- 6657 Küchenbursche, -mädchen, sof., 60 B., Graub.
- 6658 Allein Koch, sof., 50 B., Engadin
- 6659 Sekretär(in), Schweizer(in), sof., 100 B., Wallis
- 6660 Sekretärin, Saalkellner, Saaltöchter, sof., 50 B., Davos
- 6661 Chef de partie, Commis de cuisine, sof., 100 B., Graub.
- 6662 Zimmermädchen, sof. oder n. U., 80 B., Zentralschweiz
- 6663 Saaltöchter oder -kellner, Commis de cuisine oder -tochter, sof., 40 B., Zentralschweiz
- 6664 Demi-Chef de rang, Commis de rang, Economatgouvernante, Hilfspouvernante, Commis de cuisine, Commis Pâtissier, sof. oder n. U., 100 B., Graub.
- 6665 Hilfspouvernante, Sekretärinpraktikantin, Commis de cuisine, sof., 80 B., View
- 6666 Küchenbursche, -mädchen, sof., 40 B., Engadin
- 6667 Commis de cuisine, Chef de partie, Küchenbursche, sof., 70 B., Wallis
- 6668 Barmad, sof., 50 B., BO
- 6669 Saucier, sof., 100 B., Wallis
- 6670 Lingeriemädchen, Zimmermädchen, sof., Erstklasshotel, Barmad, sof., 100 B., Wallis
- 6671 Commis de cuisine, sof., 50 B., BO
- 6672 Restaurationskellner oder -tochter, sprk., sof., 80 B., Graub.
- 6673 Allein Koch (Köchin), sof., kleines Hotel, Interlaken

- 6674 Zimmermädchen, sof., 100 B., Interlaken
- 6675 Portier, Commis de cuisine oder Köchin, Zimmermädchen, Officebursche, sof., 70 B., Interlaken
- 6676 Chasseur, sof., Erstklasshotel, Interlaken
- 6677 Chef de rang, sof., 70 B., Interlaken
- 6678 Küchenbursche, sof., 70 B., Interlaken
- 6679 Commis de cuisine, Saalkellner, sof., 70 B., Interlaken
- 6680 Chef de partie, Pâtissier, Chef de rang, Demi-Chef de rang, Saalkellner oder -tochter, sof., 80 B., Graub.
- 6681 Chef Saucier, Commis de cuisine, Commis Pâtissier, Hilfspouvernante, Buffettochter, Restaurations-tochter oder -kellner, sof., Erstklasshotel, Graub.
- 6682 Demi-Chefs de rang, Commis de rang, Economatgouvernante, Zimmermädchen, sof., grosses Hotel, BO
- 6683 Allein Koch oder -köchin, Restaurations-tochter, Nachportier, sof., Erstklasshotel, Graub.
- 6684 Restaurationskellner oder -tochter, sof., 70 B., View
- 6685 Commis de bar, Zimmermädchen, sof., grosses Hotel, Luzern
- 6686 Barmad, Buffetdame, Restaurations-tochter, sof., 100 B., Graub.
- 6687 Demi-Chef de rang, Commis de rang, Chausseur-Kondukteur, Nachportier, Glätterin, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, sof., Erstklasshotel, Locarno
- 6688 Officegouvernante, Tourneatgouvernante, Büropraktikantin, sof., grosses Hotel, Graub.
- 6689 Pâtissier, sof., 120 B., BO
- 6690 Gouvernante, sof., grosses Hotel, Graub.
- 6691 Chef de partie oder Commis de cuisine, sof., 80 B., BO
- 6692 Gaidemanger, Commis de cuisine, sof., 100 B., Lugano
- 6693 Commis de cuisine, sof., 80 B., BO
- 6694 Küchenbursche, sof., 60 B., Genfersee
- 6695 Chef de partie, Pâtissier, Commis Pâtissier, Commis de cuisine, Lingère, Restaurations-tochter, Buffettochter, Hausbursche-Portier, Hausbursche-Kellerbursche, sof., 120 B., Zentralschweiz
- 6696 Zimmermädchen, sof., 60 B., BO
- 6697 Portier, Zimmermädchen, Saalkellner oder -tochter, sof., 50 B., Thunersee
- 6698 Kondukteur, Nachportier, Commis de cuisine, sof., kleines Hotel, Tessin
- 6699 Zimmermädchen-Hausmädchen, Office-Haus-Bureau, sof., 100 B., Engadin
- 6700 Commis de rang, sof., 100 B., Engadin
- 6701 Restaurations-tochter, Saaltöchter, Commis de rang, Zimmermädchen, Zimmermädchen, Zimmermädchen, Officeburschen-Küchenburschen, sof., grosses Hotel, Engadin
- 6702 Entremetier, Saucier, Gaidemanger, Chef de rang, Demi-Chef de rang, Commis de rang, sof., 120 B., Engadin
- 6703 Saalkellner oder -tochter, sof. oder n. U., 80 B., Badenort, Aargau
- 6704 Alleinportier, sof., 50 B., Brienzersee
- 6705 Zimmermädchen, Deutsch sprechend, Saaltöchter, Restaurations-tochter, sof., 60 B., Brienzersee
- 6706 Demi-Chef de rang, Commis de rang, Buffettochter, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, sof., grosses Hotel, Zentralschweiz
- 6707 Saaltöchter, -praktikantin, Zimmermädchen, Zimmermädchen, sof., 100 B., Wallis
- 6708 Sekretärin, sof., 100 B., Wallis
- 6709 Chef Saucier, Chef Entremetier, sof., Erstklasshotel, Zürich
- 6710 Aide du patron oder Gouvernante für Economat und Chef, Restaurationskellner, Restaurations-tochter, Pâtissier, Lingeriemädchen, Officebursche, Küchenbursche, sof., grosses Hotel, Engadin
- 6711 Saaltöchter, Restaurations-tochter, sof., 70 B., Wallis
- 6712 Sekretärin, Saalkellner oder -tochter, Küchenbursche, sof., 100 B., BO
- 6713 Saaltöchter, Saalkellnerpraktikantin, sof., 40 B., Thunersee
- 6714 Telefonistin, sof., grosses Hotel, Engadin
- 6715 Restaurationskellner oder Saalkellner, sof., grosses Hotel, Engadin
- 6716 Zimmermädchen, Hausmädchen, sof., kleines Hotel, Zürich
- 6717 Chef Gaidemanger, sof., 80 B., St. Moritz
- 6718 Commis de cuisine, sof., 80 B., View
- 6719 Saucier, Gaidemanger, Personal Koch, sof., 120 B., St. Moritz
- 6720 Allein Koch, Zimmermädchen, sof., 100 B., St. Moritz
- 6721 Barmad, Bartocher, Zimmermädchen, Serviertöchter, Saaltöchter, Concierge, Servicepraktikantin, sprk., Concierge, sof., Züder n. U., 80 B., St. Moritz
- 6722 Journalführer(in), Telefonist, Demi-Chef de rang, Commis de rang, sof., grosses Hotel, St. Moritz
- 6723 Küchenchef, sof., grosses Hotel, St. Moritz
- 6724 Saaltöchter, Saalkellner, Zimmermädchen, sof., 100 B., View
- 6725 Küchenchef, Commis de cuisine, Saalkellner, Officebursche, -tochter, Zimmermädchen, Lingère, sof., 110 B., BO
- 6726 Chef de rang, Demi-Chef de rang, Commis de rang, Chef de partie, Kellner, BO
- 6727 Allein Koch oder -köchin, Saaltöchter, Zimmermädchen, sof., kleines Hotel, View
- 6728 Zimmermädchen, Hausbursche-Portier, sof. oder n. U., kleines Hotel, BO
- 6729 Saaltöchter, Küchenmädchen, sof., 50 B., View
- 6730 Barmad, Gaidemanger, Personal Koch, sof., 90 B., Wengen
- 6731 Küchenchef, Commis de cuisine, sof., 80 B., BO
- 6732 Chef de partie, sof. oder n. U., 60 B., View
- 6733 Saalkellner oder -tochter, sof., 50 B., View
- 6734 Zimmermädchen, sof., 80 B., BO
- 6735 Chef de rang, Demi-Chef de rang, Hilfspouvernante, Zimmermädchen, Nachportier, Etagenportier, sof., 100 B., Wallis
- 6736 Commis de cuisine, Wäscherin-Glätterin, sof., 40 B., Wallis
- 6737 Lingère, Restaurations-tochter, sof., 70 B., Engadin

Lehrstellen

- 6738 Kochlehrling, sof., 60 B., Kt. Solothurn
- 6739 Kochlehrling, sof., kleines Hotel, Basel
- 6740 Kochlehrling, Kellnerlehrling, sof., Grossestrassen, Basel
- 6741 Kochlehrling, sof., 40 B., Aargau

Aushilfsstellen

Remplacements - Aluti e supplenze

- 7018 Küchenchef, Commis de cuisine, sof. bis anfangs September, 40 B., Graub.
- 7019 Zimmermädchen, sof. bis anfangs September, 40 B., Graub.
- 7020 Zimmermädchen, Juli/August, grosses Hotel, Engadin
- 7021 Küchenchef, Chef de partie, sof. bis anfangs September, 50 B., Badenort, Aargau
- 7022 Commis de cuisine, Commis de cuisine, Demi-Chef de rang, sof., für 2-3 Monate, 120 B., Zürich
- 7023 Küchenchef, sof., für 2-3 Monate, 90 B., Bern
- 7024 Küchenbursche, Juli und August, 60 B., Wallis

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernent les places vacantes ci-après doivent être adressées à **Hôtel-Bureau, 12, Grand Pont, Lausanne, Tél. (021) 25741**

- 8508 barmad, conducteur, chef entremetier, commis de cuisine, lingère ou repasseuse, hôtel moyen, Oberland bernois
- 8509 sommelier ou sommelière, fille de maison, fille d'office, femme de chambre débütante, hôtel moyen, Vaud

- 8510 commis de rang, hôtel moyen, Genève
- 8511 sommelier (Suisse), garçon d'office, cabaret, Lausanne
- 8512 commis de cuisine, sommeliere, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8513 chef de rang, garçon d'office, casseroier, hôtel moyen, Lausanne
- 8514 sommeliers, casseroier, chasseur, hôtel moyen, Neuchâtel
- 8515 sommelière pour le restaurant, société hermale, Valais
- 8516 femme de chambre, grand hôtel, région Montreux
- 8517 chef de partie ou commis de cuisine, sommelier, hôtel moyen, Alpes
- 8518 fille de cuisine, fille et garçon de salle, femme de chambre, aide femme de chambre, aide fille de salle, apprenti cuisinier, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8519 lingère, aide-lingère, commis de cuisine ou pâtissier, garçon d'office, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8520 sommelier pour le restaurant, garçon d'office, buffet CFF, région Montreux
- 8521 maître d'hôtel, remplacement 3 semaines en juillet, commis de rang, hôtel moyen, Genève
- 8522 commis de cuisine, garçon de cuisine, hôtel moyen, Alpes vaudoises
- 8523 portier, hôtel moyen, Lausanne
- 8524 employé(e) pour la cafetierie, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8525 fille de salle ou garçon, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8526 commis pâtissier, restaurant, Berne
- 8527 gouvernante de lingère, lingère, demi-chef, garçon d'office, grand hôtel, Genève
- 8528 commis de rang, chef de rang, grand hôtel, Jura vaudois
- 8529 an ou une secrétaire, grand hôtel, Alpes vaudoises
- 8530 garçon ou fille d'office, grand hôtel, région Léman
- 8531 fille ou garçon de salle, (étudiants), hôtel moyen, région Montreux
- 8532 garçon de maison, hôtel garni, Lausanne
- 8533 cuisinier seul, fille de salle, garçon de salle, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8534 femme de chambre, hôtel moyen, Montreux
- 8535 garçon de salle, hôtel moyen, Montreux
- 8536 cuisinière, femme de chambre, servieuse, petit hôtel, Alpes valaisannes
- 8537 garçon d'office, sommeliers, garçon de cuisine, argentier, filles de buffet, fille de maison, grand restaurant, Fribourg
- 8538 portier, garçon de cuisine, commis de cuisine, commis de restaurant, hôtel moyen, Lausanne
- 8539 portier (Suisse), hôtel moyen, région Léman
- 8540 couple cuisine/office, hôtel moyen, Alpes vaudoises
- 8541 sommeliers, hôtellerie, canton de Fribourg
- 8542 stagiaire pâtissier, grand hôtel, Lausanne
- 8543 passe-platier, place-hôtel, Lausanne
- 8544 commis de cuisine, garçon ou fille de salle, aide de maison, Alpes valaisannes
- 8545 femme de chambre, hôtel moyen, Vaud
- 8546 fille de salle, garçon d'office, garçon de cuisine, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8547 filles de salle, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8548 portier ou sommelier, remplacement 3 semaines, hôtel moyen, Lausanne
- 8549 chef de rang, sommelier-limonadier, restaurant, Lausanne
- 8550 femme de chambre, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8551 portier, cuisinier, garçon de buffet, hôtel-restaurant, Lausanne
- 8552 dame de buffet, fille de cuisine, restaurant, Lausanne

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten

(Keine offenen Stellen)

- A Chef de Service, D., F., E., I., sofort bis auf weiteres.
- B Barmad, D., F., E., I., 2.8. bis 28.8.65.
- C Empfangssekretär, D., F., E., I., Mitte Juli bis Ende August.
- 1 Büropraktikant/Servicepraktikant, D., F., E., etwas I., sofort/1. Juli bis Mitte August.
- 2 Kellner, D., E., I., Juli bis September.
- 3 Service-Praktikant, E., D., F., Ende Juni/Juli bis August/September/Oktober.
- 4 Service-Praktikant, D., E., F., I., Juli bis Ende August.
- 5 Service-Praktikant/Hilfs-Portier, E., F., D., Sp., I., sofort/Mitte/Ende-August/September.
- 6 Hilfs-Portier/Chasseur, D., E., F., Sp., sofort/Anfang/Mitte Juli bis September/Oktober.
- 7 Hilfs-Portier/Chasseur, D., etwas F., Juli bis 15. August, Franz. Schweiz.
- 8 Hilfs-Portier/Küchenbursche/Chasseur, E., D., F., I., sofort/1. Juli bis September.
- 9 Hilfs-Portier/Chasseur/Service-Praktikant, D., F., E., I., Anfang/Mitte/Ende Juli bis August/September.
- 10 Chausseur, D., E., F., etwas I., sofort/Juli bis Mitte September/Oktober.
- 11 Hilfs-Portier/Chasseur/Hausbursche, sofort/Mitte Juli bis September.
- 12 Nachter-Portier/Nacht-Concierge, D., E., F., 15. Juli bis auf weiteres.
- 13 Service-Praktikant/Hilfs-Portier/Chasseur, D., E., F., I., Sp., 1. August bis 15. September.
- 14 Sekretärin, D., E., F., 10. Juli bis 15. August, Bern und Graubünden bzw. 2.8. bis 15. August, Basel.
- 15 Büro-Praktikantin/Kindermädchen, F., D., Anfang/Mitte Juli bis Ende August/Oktober.
- 16 Hotel-Praktikantin, E., F., September bis April 1966.
- 17 Serviertochter, D., E., Juli bis August.
- 18 Service-Praktikantin, E., D., F., sofort/Anfang Juli bis August/September/Oktober.
- 19 Hilfs-Zimmermädchen/Service-Praktikantin, D., E., I., F., Anfang Juli bis Ende August/September/Oktober.
- 20 Hilfs-Zimmermädchen/Service-Praktikantin, E., D., F., I., sofort bis August/September/Oktober.
- 21 Service-Praktikantin/Hilfs-Zimmermädchen, E., F., D., Mitte/Ende Juli bis August/September/Oktober.
- 22 Zimmermädchen, D., F., E., Juli bis August.
- 23 Hilfs-Zimmermädchen/Service-Praktikantin/Küchenmädchen, E., F., Anfang/Mitte Juli bis September.
- 24 Service-Praktikantin/Hilfs-Zimmermädchen, E., F., Sept. bis auf weiteres.

Erstklasshotel im Tessin sucht zu baldmöglichstem Eintritt für durchgehende Saison bis Oktober/November:

- I. Journalführer(in)-Caissier (deutsch, französisch, englisch)
- Kondukteur-Garagiste
- Nachtportier
- Zimmermädchen
- Glätterin
- Lingeriemädchen
- Demi-Chef de rang
- Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Foto gefl. umgehend an Parkhotel, 6600 Locarno.



sucht für die kommende Sommersaison, bei Zufriedenheit auch für den Winter 1965/66 folgendes Personal:

- Loge:**
Telefonistinnen
(sprachkundig)
- Kiosk:**
Kioskverkäuferin
(sprachkundig)
- Küche:**
Commis Patissier
Officemädchen
- Restaurant:**
Commis de rang
- Lingerie:**
Glätterinnen
(Stratric)
Lingeriemädchen
- Angestelltenpersonal:**
Angestelltenzimmermädchen
(Cameriere del personale)
- Servierpersonal für Couriersaal**
Servierpersonal für Gaststube
(Personale per servizio in sala dei corridori e personale)
- Handwerker:**
Tapezierer-Polsterer
(in Jahresstelle)

Gute Entlohnung und Möglichkeit, der hoteleigenen Personal-Fürsorgeleistung beizutreten.

Eilofferten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Foto für Logepersonal dringend erbeten an Direktion Suvretta House, 7500 St. Moritz.

Gesucht nach Lugano

Bar- und Hallentochter
sprachkundig.

Saaltochter oder -praktikantin

Offerten an Hotel Continental, 4905 Lugano.

In Erstklass-Stadthotel mit Rheinterrasse gesucht

2 Commis de rang

Guter Verdienst und schöne Unterkunft.

Zuschriften an Hotel Drei Könige am Rhein, 4000 Basel.
Telefon (061) 24 18 50

St. Moritz

Gesucht für
HOTEL CASPAR BADRUTT
per Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

Alleinkoch evtl. -köchin
(garni)

2 Zimmermädchen
2 Commis de rang

Erstklasshotel in Graubünden
sucht für die Sommersaison:

Telefonist
(sprachkundig; Eintritt Anfang Juli)

Officegouvernante
Gouvernante-Tournante
Etagegouvernante

Eintritt Mitte Juni oder auf Vereinbarung. Guter Verdienst. Bei Konvenienz auch lange Wintersaison.
Offerten von qualifizierten Bewerbern mit Zeugniskopie, Foto und Lohnanspruch erbeten an Schweizerhof, 7078 Lenzerheide.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:
junger

Patissier
Commis de cuisine
Hilfzimmermädchen oder Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopie und Foto an Familie Fuchs-Gertsch, Hotel Elger, Wengen. Telefon (036) 3 41 32.

Grand Hotel Regina, 3818 Grindelwald
sucht für sofortigen Eintritt:

Aide-Gouvernante
Zimmermädchen
Chef de rang

Telefon (036) 326 51.

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb jüngere

Buffettochter-Tournante

evtl. Anfängerin

Gelegenheit die Gouvernante an deren Freitagen selbständig abzulösen. Hoher Lohn mit freiem Zimmer und Kost im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit. Eintritt 1. August oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopie und Fotos sind erbeten unter Chiffre BT 2864 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurant SCHUH
3800 Interlaken

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle:

Konditor
2 Commis Patissiers
Chef de partie
Lingerieaushilfe für ca. 1 bis 2 Monate

Offerten sind erbeten an Familie F. Beutler, Propr. Tel. (036) 2 34 41.



Das Turmhotel der Thermalquelle AG, Bad Zurzach

sucht:

Restaurationsstöchter
Kellner
Buffettochter
Chef de garde
Commis de cuisine
Commis Patissier

Neues Hotel, auch für Personal Zimmer im Hause. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Hoher Lohn.

Offerten erbeten an M. Jourdan-Kunz, Dir. Telefon (056) 5 49 81.

Palace-Hotel, Wengen

sucht für Sommersaison, bei Zufriedenheit auch Wintersaison:

Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Chef Patissier

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Foto, Zeugniskopie und tabellarischem Lebenslauf sind an die Direktion erbeten.



Villars-Palace
1884 Villars-sur-Ollon VD
cherche pour la saison d'été 1965

service: **chef de rang-**
demi-chef de rang
commis de rang

Bons salaires, excellent logement, cours de langue gratuit, **caisse de prévoyance** aussi pour les employés saisonniers réguliers.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina
sucht für Sommersaison 1965

Restaurationstochter

für Bündner Stube.

Offerten sind zu richten an L. Gredig-Laporte, Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

Hotel Schweizerhof, 3001 Bern

sucht für sofort:

Demi-Chef de rang
Commis de rang
Buffettochter

Offerten sind an die Direktion zu richten.

Garten-Hotel, Winterthur

sucht in Jahresstelle in erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb

Tagesconciierge

Freundlicher, einsatzbereiter Mann, welcher Freude an einem lebhaften Passantenbetrieb hat und die Bedienung des Telefons und Telexes kennt, melde sich unter Angaben von Referenzen und Zeugniskopie an G. Sommer-Bussmann, Telefon (052) 6 22 31.



Hotel National
1820 Montreux

sucht für sofort

Büropraktikant

in Jahresengagement. Es wird einem zielbewussten, seriösen jungen Mann Gelegenheit geboten, sich in einem bestorganisierten Hotelbüro sehr gut auszubilden.

Bewerber mit abgeschlossener Koch- oder Kellnerlehre erhalten den Vorzug. Etwas Sprachkenntnisse sind erwünscht.

Ausführliche Offerten sind erbeten an die Direktion, Hotel National, 1820 Montreux.



Seehotel Meierhof
Horgen-Zürich

250 Betten, I. Klasse, modernstes Haus sucht zur Neueröffnung per etwa 1. August 1965 oder nach Übereinkunft:

Service: **I. Maître d'hôtel**
Chef de rang (Demi-Chef)
Commis de rang

Loge: **Chasseur**
Telefonist(in)
Garagenchef

Etage: **Zimmermädchen**
Etageportier
Etagegouvernante

Küche: **Entremetier**
Gardemanger
Commis de cuisine
Casserolier
Kaffeeköchin
Buffetdame

Lingerie: **Aide-Lingère**

Offerten mit Bild, Zeugniskopie und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Dir. F. Greub, Seehotel Meierhof, 8810 Horgen.

Gesucht nach Zürich

Commis de rang

Eintritt baldmöglichst.
Hotel Waldhaus Dolder, 8032 Zürich.

Für Erstklasshotel in Zürich suchen wir

Direktionssekretärin

Die Stellung verlangt grosse Selbständigkeit, viel Initiative und Freude an einer verantwortungsvollen, sehr vielseitigen Arbeit. Branchenkenntnisse erwünscht, aber nicht Bedingung. Eine längere Einarbeitungszeit ist vorgesehen. Eintritt nach gegenseitiger Vereinbarung.

Schreiben Sie uns mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre EZ 2307 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Ascona (Tessin)

MOTEL LOSONE



**Ferienparadies
MOTEL LOSONE**
(100 Betten)

Spezialitätenrestaurant,
Bar-Dancing «Casa Rustica»

Wir suchen ab sofort bis
Ende Oktober:

ausgewiesenen
**Gardemanger
Chef de rang
Commis de rang**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an Familie
Glaus-Somaini, Motel, Losone TI.

Erstklasshotel in Genf
sucht:

**Nachtportier
Commis de rang**

Gutbezahlte Jahresstellen. Eintritt sofort oder nach
Übereinkunft. Offerten unter Chiffre NC 2989 an die
Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Hotel Münchnerhof
Ristorante Pizza, 4000 Basel**
Telefon (061) 32 93 33

suchen in Jahresstellen:

Restaurationskellner
(versiert im à-la-carte-Service und sprachkundig)

**Buffettochter
Buffetbursche**

Bitte Zeugniskopien und Photo zustellen.
Offerten sind erbeten an A. Gloggnier.

Wir suchen

per sofort oder nach Übereinkunft

Barmaid

für unsere erstklassige, gutgehende Hotelbar im 1. Stock.

Wir bieten eine gut honorierte Stelle, angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hotel.

Wir wünschen gepflegte, gut aussehende Erscheinung, sprachkundig und mit allen einschlägigen Bararbeiten vertraut.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lebenslauf sind erbeten an die Direktion, Hotel International, Basel.

Persönliche Vorstellung nach telefonischer Vereinbarung (Telefon (061) 24 98 00) erfolgen.

Hotel International

Gesucht für die Sommersaison in kleines Hotel im Berner Oberland:

**Köchin
Aide du Patron
Serviertochter
Zimmermädchen
Küchenbursche**

Offerten an Hotel Belmont, 3825 Mürren. Telefon (036) 2 62 39 oder (036) 3 43 71.

Arosa Kulm Hotel, Arosa

sucht für die kommende Wintersaison

erstklassigen

Chef de cuisine

Offerten mit vollständigen Unterlagen erbeten an A. Wyssmann, Dir., Arosa Kulm Hotel, 7050 Arosa.

Kulm Hotel, St. Moritz

Wir suchen für die Sommersaison
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft (bei Zufriedenheit Winterengagement garantiert)

**Demi-Chefs de rang
Commis de suite
Chef de garde
Casserolier
Economatgouvernante
Portier
Zimmermädchen**

**Zimmermädchen-Tournante
Portier-Tournant-Hausbursche
Glätterinnen (stiratrice)
Mangemädchen (manganatrice)
Personalzimmermädchen
(cameriere del personale)
Bedienungspersonal für Kurriersaal
(personale per servizio in sala dei corrieri)**

Offerten mit Fotos und Zeugnisabschriften an die Direktion, Kulm Hotel, 7500 St. Moritz.



City Hotel, Basel

sucht in Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft:

**Empfangssekretär
Empfangssekretärin**

Offerten mit ausführlichen Bewerbungsunterlagen sind unter Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion zu richten.
City Hotel, 4000 Basel 10.

Gesucht tüchtige, sprachkundige

Alleinserviertochter für die Safran-Stube

im Zunfthaus zur Safran, Zürich.

Offerten erbeten an A. Sulser.



MERCURE

cherche pour son tea-room de Genève, rue du Marché

cuisinier

bon salaire, congés réguliers.

Prière de s'adresser à M. Escher, Tea-Room MERCURE, 32, rue du Marché, 1200 Genève, téléphone (022) 24 96 56.

Hôtel Bristol, Villars-sur-Ollon

cherche pour la saison d'hiver 1965/66 (de décembre à avril) le personnel suivant:

**cuisinier expérimenté
commis de cuisine
garçon et fille de cuisine
et d'office
filles de salle
femmes de chambre
tournante-fille de salle-
femme de chambre**

En cas de convenance, possibilité de continuer à Montreux, Hôtel Joli-Mont, pour la saison d'été 1966.

Offre à adresser à Ed. Lutz, propr., Hôtel Joli-Mont, Montreux, en joignant photo et copies de certificats.

Gesucht tüchtiger

Koch

in Erstklasshotel nach Kolumbien (Südamerika) am Karibischen Meer. Hinreise bezahlt und Rückreise nach zwei Jahren.

Offerten mit kompletten Angaben unter Chiffre OFA 4083 S an Orell Füssli-Annoncen AG, 4500 Solothurn.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationstochter

Deutsch-, französisch- und englischsprechend.

Offerten an Hotel Alpenklub, Engelberg. Telefon (041) 74 12 43.



**Hotel
Baur au Lac
8022 Zürich**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Réception:
Réceptionnaire

Service:
Commis de rang

Küche:
**Chef Rôtisseur
Chef Tournant
Chef Commundar (eigene Küche)
Commis Patissier**

Handwerker:
Heizer

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind an die Direktion erbeten.

Hotel Bernerhof, 3823 Wengen
sucht in Sommersaison oder Jahresstellen:

**Restaurationsstochter
oder -kellner** (Schweizer)
(wenn möglich sprachkundig)

**Saaltochter
Buffettochter**

Eintritt auf 1. Juli oder sofort.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an H. Perler, Hotel Bernerhof, Wengen BO.

Gesucht in mittleres Hotel in Jahresstellen:

**Küchenchef
Hilfskoch**

oder Kochlehrling

Ihre Offerte wird streng diskret behandelt. Guter Lohn. Auf Wunsch Zimmer im Hause. Offerten unter Chiffre P 20221-43 an Publicitas, 5401 Baden.

Gesucht:

Aide de cuisine

(auf Mitte Juli)

Buffettochter

(nach Übereinkunft)

Restaurationstochter

für Trottenstube (möglichst flambierkundig)



ins Müller zu Müller
Restaurant am Bahnhofplatz
heimelig und gepflegt
E. Müller, Telefon (053) 5 27 37, 8200 Schaffhausen.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in kleine Brigade:

**Restaurationskellner
Chef de rang
Commis de rang**

Geregelte Arbeits- und Freizeit, 15% Service (kein Tronc, keine Abgaben an Oberkellner).

Schriftliche Offerten mit Zeugnissen erbeten an Restaurant Rübli, 3011 Bern, Zeughausgasse 3.

Gesucht per sofort nach Lugano:

jüngerer

Koch

der seine Lehre beendet hat und sich in einem Spezialitätenrestaurant weiter ausbilden möchte sowie eine

Tochter für Buffet

Offerten sind erbeten an Benno Occhalin, Ristorante Grotto del Renzo, 6924 Sorengo-Lugano.

Gesucht per 15. 9. 1965 oder nach Übereinkunft

Küchenchef

versiert im à la carte service in Jahresstelle (mit kleiner Brigade).

Offerten bitte unter Chiffre KU 2953 an die Hotel-Revue, 4002 Basel. (Stelle nach Engelberg OW).

Erstklasshotel in Genf
sucht

Concierge

Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre CO 2988 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



**Seiler Hotels
Zermatt**

Gesucht für die Sommersaison 1965:

**Saucier
Chef de partie
Commis Patissier
Hilfs-Office-Gouvernante
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Serviertöchter
Saalpraktikantinnen
Hilfs-Etagen-Gouvernante
Zimmermädchen
Etagenportier**

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos sind erbeten an das Zentralbüro der Seiler Hotels, 3920 Zermatt.

**Grand Hotel Regina
Grindelwald**

sucht für lange Sommersaison:

**Chef de partie
Commis de cuisine
Demi-Chef de rang
Commis de rang**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Restaurant DU NORD, Zürich
sucht in Jahresstelle tüchtige

Buffetdame

Auf Wunsch Zimmer vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an K. Steffen, Restaurant Du Nord, Bahnhofplatz 2, 8023 Zürich. Telefon (051) 23 37 40.

Wir suchen in unsere vorzüglich eingerichtete neue Küche noch einen

Chef de partie

sowie einen jüngeren

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an W. Frauchiger, Bahnhofbuffet, 8401 Winterthur.

Grand Hotel Vereina, Klosters

sucht zu sofortigem Eintritt für die Sommersaison:

**Chef de partie
Commis de cuisine
Commis Patissier
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Saalpraktikant
Serviertöchter od. Kellner**

(für Bündnerstube Dancing)

Winterengagement bei Zufriedenheit zugesichert.

Offerten an die Direktion erbeten. Telefon (083) 4 11 61.

Hotel Dom, Saas Fee

sucht auf Anfang Juli

**Saaltöchter
oder Kellner**

Offerten sind zu richten an Jos. Supersaxo, Hotel Dom, 3906 Saas Fee. Telefon (028) 4 85 61.

**Hotel Segnes und Post
Flims-Waldhaus**

sucht für die Sommersaison, ab sofort:

**Restaurationstochter
Saaltöchter**

Offerten sind erbeten an A. Klainguti.

Gesucht per Anfang August in Erstklass-Grillroom-Restaurant (Jahresstelle) jüngere, tüchtige, à-la-carte-kundige

Restaurationstochter

mit guten Umgangsformen. Hoher Verdienst.
Gefl. Offerten an Restaurant «Locanda», Singerhaus, 4000 Basel.

Sporthotel Pontresina, 7504 Pontresina

sucht für sofort oder nach Übereinkunft folgendes Personal:

Küche: **Saucier
Entremetier
Tournant
Kaffeeköchin
Office- und Küchenmädchen**
Saal: **Saalkellner
Saaltöchter
Commis de rang
Praktikanten**

Restaurant français: **2 tüchtige Restaurations-
töchter oder -kellner**

Bei Zufriedenheit sehr lange Wintersaison zugesichert. Guter Lohn.
Offerten an Direktor R. Töndury, Sporthotel Pontresina, 7504 Pontresina.

Garten-Hotel, Winterthur

sucht in Jahresstellen:

**I. Buffetdame
Commis de rang
Zimmermädchen-Tournante**

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Sehr guter Lohn.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an G. Sommer-Bussmann, Telefon (052) 6 22 31.

Gesucht in gediegenes Speiserestaurant-Hotel (45 Sitzplätze) bestens ausgewiesener

Küchenchef

Eintritt 1. August evtl. früher.

Offerten unter Chiffre KH 2943 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



**Grand Hotel
Kurhaus
7500 St. Moritz**

sucht für sofortigen Eintritt noch folgendes Personal (bei Zufriedenheit lange Wintersaison):

**Chefs de rang
Demi-Chef de rang**

Offerten sind erbeten an die Direktion. Telefon (082) 3 37 12.

Hotel-Restaurant Volkshaus, Luzern

sucht per 15. Juli 1965

Küchenchef

eventuell wird auch strebsamem Chef de partie Gelegenheit geboten, sich als Küchenchef zu bewähren. Wir bieten gute Entlohnung, Altersfürsorge und geregelte Freizeit.

Seriöse Bewerber, die auf Dauerstellung in angenehmem Betriebsklima Wert legen, wollen sich bitte melden.

Ausserdem suchen wir per sofort:

**Koch oder Köchin
Küchenbursche
Officefrau**

Hotel Volkshaus, Luzern, Familie H. Feuz, Telefon (041) 2 18 94.

Bekanntes Passantenhotel, 30 km von Zürich, sucht auf 1. September, evtl. früher, in sein renoviertes Restaurant mit 250-300 Sitzplätzen tüchtigen (tüchtige)

Chef(in) de service

Das Restaurant wird aus allen Kreisen frequentiert. Wir führen eine gute und vielseitige Küche und legen Wert auf einen gepflegten Service. Bewerber (Bewerberinnen) müssen fachkundig und gute Verkäufer sein, und es verstehen mit Takt und Autorität einer Servicebrigade vorzustehen. Idealalter 32-38 Jahre.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Lohnansprüchen sind erbeten unter Chiffre CS 2942 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel des Alpes, Flims Waldhaus

sucht per sofort:

**2 Zimmermädchen
Nachtportier**

Sehr gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit. Erbiete Anruf an Telefon (081) 39 10 34.



**Hotel-Restaurant
Roter Turm, Solothurn**

Zur Ergänzung unseres Arbeitsteams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Jungkoch evtl. Patissier
(welcher sich auch für die warme und kalte Küche interessiert)
**Buffetdame oder
Buffettochter
Buffetbursche
2 Serviertöchter oder
Restaurationskellner**

Der Stellenantritt könnte sofort oder nach Übereinkunft erfolgen. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an L.E. Ulrich, Hotel Roter Turm, 4500 Solothurn. Telefon (065) 29621.

Welche Tochter hätte den Wunsch, sich den

Barberuf

anzueignen und sich auszubilden?

Wir führen eine erstklassige Dancing-Bar.

Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre BB 2865 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

**Chefs de partie
Commis de cuisine
Commis Patissier
Kaltmamsell**

**Demi-Chef de rang
Commis de rang**

Kioskverkäuferin

**Lingeriegouvernante
Etagen-Hilfsgouvernante
Office-Küchengouvernante
Buffettochter
Kellerburschen**

Wir bieten gute Entlohnung, angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, Rentenversicherung. Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Angabe der Gehaltsansprüche bei freier Kost und Logis sind erbeten an das Personalbüro.



Carlton Elite Hotel Zürich

Bahnhofstrasse 41

Wir suchen für unseren erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb in Jahresstellen, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie Chef de garde

Senden Sie bitte Offerte mit Zeugnisabschriften oder rufen Sie an: W. Studer, Direktor, Carlton Elite Hotel, Zürich. Telefon (051) 23 66 36.

Hôtel Eden, Montreux
cherche

commis de cuisine

Entrée de suite ou à convenir.
Faire offres à la direction. Téléphone (021) 61 26 02.

Gesucht auf 1. Juli für etwa 2 Monate
tüchtige, sprachenkundige

Restaurationstochter

Schöner Verdienst. Offerten bitte an Hotel Oberland, 3822 Lauterbrunnen B.O.

Gesucht per sofort in Jahresstellen:

Chef Gardemanger

Sehr guter Verdienst.

Chef de garde

Offerten an Hotel Steffani, 7500 St. Moritz.
Telefon (082) 3 38 41.

Hotel Toggenburg, Wildhaus
sucht per sofort:

Saaltochter evtl. Saalkellner

auf 1. Juli:

Barmaid

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an Familie Niklaus Vetsch. Telefon (074) 7 48 48.

Hotel Rütli, Brunnen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Koch Serviertochter od. Kellner Buffetochter

Offerten erbeten an Arnold Lang, Bahnhofstrasse 10, 6440 Brunnen. Telefon (043) 9 12 44.

Lugano

gesucht per Ende Juni, Saison bis Anfang November:

Saaltochter Tournante

(selbständig, sprachenkundig)

für Saal und Zimmer (Ruhetagsablösung)

Koch

(junger, neben Chef)

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hotel Helvetia, 6976 Lugano Castagnola. Telefon (091) 2 43 13.

Hotel Savoy, Bern

sucht in Jahresstellen:

Chef de partie Commis de cuisine Zimmermädchen

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Guter Verdienst bei geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind zu richten an R. Tanner.
Telefon (031) 22 44 05.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Serviertochter Buffetochter

für Restaurant und Bar

Hoher Lohn, geregelte Freizeit. Familie Linggi-Weigel, Restaurant Bären, 2500 Biel 6. Telefon (032) 4 21 02.

Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Kontrollleur oder Kontrolleuse

Abwechslungsreiche Stelle bei geregelter Arbeitszeit. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an die Direktion der Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.



Seerestaurant Rorschach SG

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

Chef de rang Demi-Chef de rang Buffetdame oder -tochter

Geboten wird guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten sind mit Zeugnisabschriften und Foto erbeten an die Direktion Seerestaurant, 9400 Rorschach. Telefon (071) 41 55 66.

Posthotel, Arosa

sucht zu sofortigem Eintritt

Restaurationstochter Buffetochter

Offerten sind zu richten an Hermann J. Hobi, Posthotel, 7050 Arosa.

Hotel Freienhof, Stansstad
(am Vierwaldstättersee)

sucht:

Commis de cuisine Koch

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnanspruch sind erbeten an Familie Schmid. Telefon (041) 84 11 61.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffetochter
Buffetbursche
Buffetdame
Restaurationstochter
Saaltochter
Saalanfängerin
Saalkellner
Zimmermädchen
Zimmermädchen-Anfängerin
Chef de partie
Commis de cuisine
Hausbursche-Portier

Offerten erbeten an die Direktion. Telefon (074) 7 42 21.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Alleinkoch

Guter Lohn und gute Arbeitsbedingungen.

Serviertochter

in gutgehendes Konzertlokal. Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Hotel-Restaurant Schlüssel, Metzgergasse 72, 3011 Bern. Telefon (031) 22 05 18.

Cercasi

commis de cuisine

Entrata subito o a convenirsi.

Rivolgersi: Albergo Regina, 6600 Locarno.

Gesucht zu möglichst baldigem Eintritt

Kochlehrling

in vielseitigen Betrieb.

Offerten erbeten an Restaurant Rätlus, 3011 Bern, Zeughausgasse 3.

Gesucht nach Château-d'Oex

Commis de cuisine Femme de chambre

Guter Lohn und geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Hotel Richemont, Château-d'Oex. Telefon (029) 4 64 88.

Nach Lugano
gesucht jüngere, initiative

Gouvernante

Bei Zufriedenheit wird die Wintersaisonstelle im Savoy Hotel Arosa zugesichert.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion, Hotel Meister, 6902 Lugano, zu richten.

Hotel Bernina-Hospiz

sucht per 1. Juli 1965

2 Serviertöchter

7749 Ospizio-Bernina
Telefon (082) 5 03 03

Nach Engelberg gesucht

Serviertochter

Einer freundlichen, aufgeschlossenen und sprachenkundigen (Englisch und Französisch) Mitarbeiterin bieten wir guten Verdienst, freie Station im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit, in lebhaftem, gepflegtem Betrieb. Saison- oder Jahresstelle. Eintritt sofort.

Offerten erbeten an Hans Mätter, Tea-Room Dancing, 6390 Engelberg. Telefon (041) 74 15 55.

Gesucht auf 1. Juli oder früher
selbständiger

Alleinkoch

(evtl. Ehepaar)

Jahresstelle. Lohn nach Übereinkunft.

Familie Eggmann, Hotel Spinabad, 7275 Davos Glaris.
Telefon (083) 4 91 71

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Küchenchef Commis de cuisine junger Konditor

in grösseres alkoholfreies Restaurant. Offerten mit Zeugnisabschriften, Personalien und Lohnansprüchen erbeten an Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften, Dreikönigstrasse 35, 8002 Zürich.

Hotel und Restaurant Müller

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine Aide de cuisine Restaurationstochter

Offerten sind erbeten an E. Müller, Hotel Müller, 8200 Schaffhausen.

Angesehener Fabrikationsbetrieb der Lebensmittelbranche sucht für die Bearbeitung von neuen Produkten einen ideenreichen, initiativen

Koch

Die Position stellt hohe Ansprüche an das fachliche Können und setzt die Bereitschaft zur Teamarbeit voraus. Bei Eignung Dauerstelle mit Pensionskasse. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten unter Chiffre KO 2906 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Gesucht in Jahresstellen:

Chef Saucier 2 Commis de cuisine Commis Patissier Büropraktikant(in)

für Kontrolle und Réceptionsablösung

Moderner Hotel-Restaurations-Betrieb. Eigene Pensionskasse. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an

Derby Hotel Wil, 9500 Wil SG

Gesucht

Zimmermädchen

(Anfängerin wird angelernt)

Offerten erbeten an Familie Jäger-Hutter, Hotel Grüenberg, St. Moritz.

Gesucht

für sofort oder nach Übereinkunft

II. Sekretärin

Für Mittelklasshotel (100 Betten) im Berner Oberland. Offerten sind zu richten unter Chiffre SE 2831 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht per sofort in Passantenrestaurant, Route Zürich-Bern:

Serviertochter oder Kellner

Commis de cuisine

Hoher Verdienst. Offerten an Familie Schaerz, Gasthof Heinrich-Rank, 8967 Widlen. Telefon (057) 7 62 88.

Hotels Haldi u. Waldhaus Adelboden

sucht per 1. Juli 1965:

Commis de cuisine (kalte Küche)
Saaltochter
Barmaid
Minigolfkassier
(ab August; geeignet für Jüngling oder Student)

Ausführliche Offerten mit Foto erbeten.

On cherche pour entrée immédiate jeune

commis de cuisine

Très bon salaire. S'adresser à l'Hôtel Kluser, Martigny-Ville. Téléphone (026) 6 16 42.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft nette

Serviertochter

auch Anfängerin
Jahresstelle, Guter Verdienst.

Offerten erbeten an Hotel Bahnhof, 3777 Saanenmöser.

Cherchons

Hôtelier Suisse dynamique

comme

Investisseur-Associé-
Directeur

d'un important complexe touristique (motel et pavillons de luxe). Projet sur emplacement unique avec végétation luxuriante (7 ha) près merveilleuse plage de la Méditerranée. Clientèle Suisse et internationale assurée d'avance pour toute l'année.

Pour renseignements détaillés envoyez références sous chiffre OFA 4347 B à Orell Füssli-Annonces S.A., 3001 Berne.

Hôtel Carlton
1000 Lausanne-Ouchy
cherche pour entrée immédiate un(e)

secrétaire de réception

personne connaissant les langues principales, la correspondance et de bonne présentation

une première lingère
deux commis de restaurant
bons gages, place à l'année.

Faire offres écrites à la direction ou téléphoner au (021) 26 32 35.

Ärztlich geleitetes Kurhaus in der Ostschweiz (800 m ü. M.) 30 Betten sucht per sofort oder 1. August 65

Empfangssekretärin
oder Hausbeamtin mit
Büropraxis
Zimmermädchen
(evtl. auch für Tischservice)

Jahresbetrieb. Gute Bezahlung bei freier Station.

Offerten unter Chiffre EH 2952 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

I. Buffetdame
Buffettochter

Offerten erbeten an W. Frauchiger, Bahnhofbuffet, 8401 Winterthur.

Gesucht nach Basel

jüngerer, selbständiger

Koch

geregelt Freizeit, angemessener Lohn, Logis im Hause daselbst 2 im Service bewandte

Serviertöchter

geregelt Freizeit, Logis im Hause. Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 8822 Q an Publicitas AG, 4001 Basel.

Hotel Zwysighof, 5430 Wettingen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtigen

Commis de cuisine

Offerten erbeten an Gebr. J. und W. Erne. Telefon (056) 6 86 22

Für unsere fortschrittlichen Restaurationsbetriebe auf dem Platze Zürich benötigen wir:

Gerant
Gerantin
Gerantenehepaar

Eintritt nach Übereinkunft. Nur gutausgewiesene und tüchtige Interessenten wollen sich mit uns in Verbindung setzen unter Chiffre GE 2894 an die Hotel-Revue 4002 Basel.

Restaurant Edoardo
Bahnhofplatz 14, 8000 Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien bitte direkt an P. Halter.

Kursaal-Casino, 7050 Arosa

sucht für die Sommersaison:

Buffetdame
Alleinkellner (ausgebildeter)
Serviertochter
Commis de cuisine

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisschriften, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion.

Hotel Royal-St. Georges
Interlaken sucht:

Chef de partie
Commis de cuisine

Offerten an die Direktion.

Tessin

On cherche:

sommelier ou sommelière

(sachant deux langues)

Bon gain est assuré. Faire offres à la famille A. Casellini Restaurant Giardino, 6780 Airolo. Tél. (094) 9 21 61.

Hotel Schweizerhof, Zürich

sucht:

Chef de partie
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Lingère
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Chasseur

Offerten an die Direktion.

On cherche au 1er juillet ou à convenir

cuisinier

(si possible jeune chef de partie) pour saison jusqu'à fin octobre ou à convenir. Bonnes conditions de travail à tous égards, congés réguliers.

Offres avec copies de certificats et photo à l'Hôtel du Signal, Chexbres (Lac Léman).

Gesucht für Spezialitätenrestaurant in Basel

tüchtigen, gewandten

Saucier

Der Bewerber sollte auch befähigt sein, den Chef (Patron) bei Abwesenheit zu remplacieren.

Es handelt sich um eine überdurchschnittlich honorierte Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an H. Stucki-Herbster, Restaurant Bruderholz, Bruderholzallee 42, Basel. Telefon (061) 34 24 60.

In elegante Hotelbar

suche ich seriöse, fachkundige, gutpräsentierende

Barmaid

mit Organisationstalent.

Offerten mit Ausweisen über bisherige Tätigkeit mit Foto erbeten an Charles Delway, Hotel Metropol, 9320 Arbon (Bodensee).

Restaurant Randenburg, Schaffhausen

sucht nach Übereinkunft:

Gerant-Küchenchef
Gerantin

Wir verlangen: Gründliche Berufskennntnisse
Sinn und Talent für Küche, Service und Organisation
Auch Bewerbung von jungen, dynamischen Personen werden berücksichtigt.

Wir offerieren: Gute Arbeitsbedingungen
Gute Entlohnung mit Gewinnanteil
Schöne, sonnige Vierzimmerwohnung

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten an die Verwaltung der Schaffhauser Kaffeehallen, Bahnhofstrasse 60, Schaffhausen.



Wir suchen tüchtige, freundliche

Serviertochter oder Kellner

Angenehmer Arbeitsplatz, Schichtenbetrieb, guter Lohn.

Offerten an H. Zaugg, Hotel Volkshaus, 8400 Winterthur. Tel. (052) 2 82 51.

Gesucht per sofort:

Alleinkoch
Restaurationskellner

Offerten an F. Veith, Rôtisserie Sternen am See, 8942 Oberrieden (12 km von Zürich). Telefon (051) 92 05 04

Erstklasshotel in Zürich

sucht für sein Verwaltungsbüro

Direktionssekretärin

Jahresstelle mit gutem Einkommen.

Offerten sind erbeten unter Chiffre DS 2826 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht tüchtige

KÖCHIN mit guten Diätkenntnissen.

Geboten wird gesicherte Position, gute Entlohnung, angenehmes Arbeitsverhältnis.

Offerten mit Zeugnissen sind zu richten an Verwaltung der Evang. Heilanstalt Sonnenhalde, 4125 Riehen bei Basel. Tel. (061) 51 13 25.

Die Schweizerischen Mövenpick-Unternehmungen projektieren und realisieren für den Norddeutschen Rundfunk und die Studio Hamburg Aktiengesellschaft in Hamburg einen Komplex diverser Restaurants.

Folgende Stellen sind im Laufe dieses Sommers und Herbstes zu besetzen:

Assistent des Direktors
Hausbeamtin und Diätköchin
Materialeinkäuferin
Personalsekretär(in)
Produktionsleiter
Geschäftsführer
Küchenchef
Hostess

Sie werden in Zürich in Ihre künftige Aufgabe sorgfältig eingeführt. Es wird Ihnen Gelegenheit geboten, im Rahmen des Mövenpick-Schulungsprogrammes sich weiterzubilden und Ihre berufliche Ausbildung zu festigen.

Gute Bezahlung, neuzeitliche Sozialleistungen und geregelte Arbeits- und Freizeit sind zugesichert.

Wir bitten Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen zu senden an die Direktion der Mövenpick-Unternehmungen, Projekt NDR, z. Hd. von Herrn H. P. Thoden, Seestrasse 160, 8002 Zürich.

Sie können mit sofortiger Beantwortung und Rücksendung Ihrer Originalunterlagen rechnen, mit einem engültigen Entscheid jedoch erst im Laufe des Sommers.

Für neu zu erstellendes internationales Hotel (etwa 350 Betten) im Zentrum West-Berlins, suchen wir einen dynamischen, bestqualifizierten

Hoteldirektor

Eintritt baldmöglichst nach Übereinkunft.

Handgeschriebener Lebenslauf, Zeugniskopien und Referenzen sowie Lichtbild unter Chiffre HO 2767 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen

Gouvernante

zur Betreuung des Tageseconomats, des Buffets und unserer Lingerie

Buffetdame

Buffettöchter

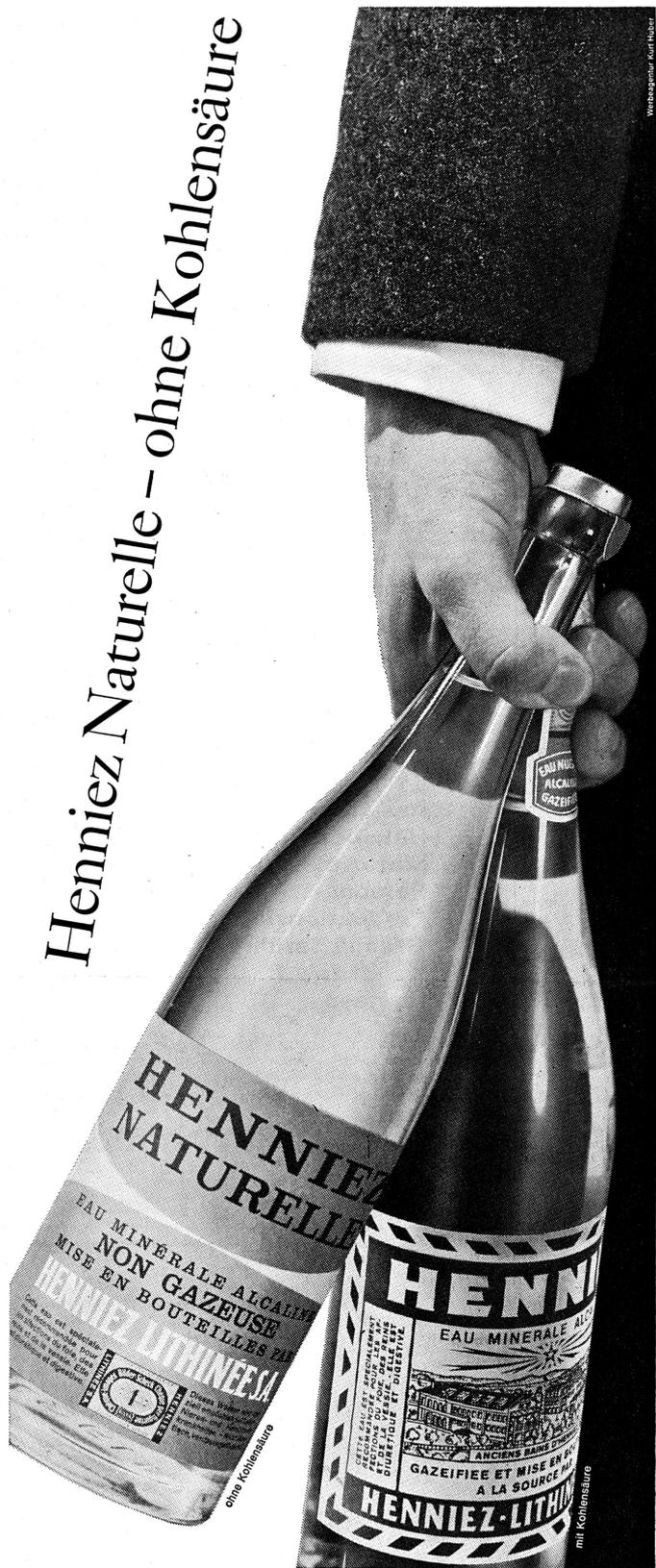
Kellerbursche-Magaziner



Bellerivestr. 170
Tel. 051/47 67 57

Sie werden
● z u f r i e d e n
sein mit sich selbst
und Ihrer neuen
Beschäftigung,
● z u f r i e d e n
mit Ihrem neuen
Arbeitsplatz am See
(direkt neben dem
Strandbad),
● z u f r i e d e n
mit der zeitgemässen
Entlohnung-das gute
Essen wird nicht
nur unseren Gästen
sondern auch Ihnen
schmecken,
● z u f r i e d e n
werden sicher auch
wir mit Ihrer
Leistung sein,
und freuen uns
daher, Ihre neue
Stellung mit Ihnen
zu besprechen und
Sie in Ihre Arbeit
einzuführen.

Henniez Naturelle - ohne Kohlensäure



www.henniez.ch

mit Kohlensäure



Erstklassrestaurant der Stadt Zürich sucht per 6. August 1965 noch folgende qualifizierte Angestellte:

Hors-d'œuvrier
2 Commis de cuisine
Buffettochter
(muss die Buffetdame vertreten können).

Ferner
Mädchen
zum anlernen in Patisserie und Küche.

Wir bieten sehr gute Anstellungsbedingungen.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Restaurant Kronenhalle, Bellevueplatz, 8001 Zürich.

Gesucht

Tochter

für Office und zur Mithilfe am Buffet

Guter Lohn und angenehm geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an Café-Konditorei Brülisauer, Vordergasse 4, 8200 Schaffhausen. Telefon (053) 4 10 21.

Hotel Halbinsel Au
Au am Zürichsee

sucht per sofort in lange Sommersaisonstellen

2 Restaurationstöchter
oder -kellner

(für den gepflegten Speiseservice)

Wegen der Bewilligungsvorschriften können nur Schweizer berücksichtigt werden. Wir bieten guten Verdienst, moderne Zimmer im Hause, Sozialleistungen. Offerten an A. Steinbrink, Hotel Halbinsel Au, 8804 Au ZH. Telefon (051) 95 60 08.

Wir suchen per sofort in Bar-Dancing

Barmaid

mit Sprachkenntnissen.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Referenzen an Motel Mezzovico, Mezzovico TI. Tel. (091) 9 83 64.

Gesucht

Koch od. Köchin
sowie
Hilfskoch oder -köchin

Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden. Eintritt 27. Juli 1965. Offerten bitte an H. Schmutz, Restaurant Salmen, Niederdorfstr. 5, 8001 Zürich. Telefon (051) 32 41 74.

Hôtel Bellavista
3962 Montana VS

cherche pour la saison d'été

sommelière
femme de chambre
fille ou
garçon de salle
fille d'office

Restaurant Zunfthaus zu Wirthen
4500 Solothurn

Wir suchen in Jahresstellen, per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffettochter
Kellner
Serviertochter
Commis de cuisine

Offerten erbeten an Familie Gaston Derron-Gubser. Telefon (065) 2 23 22.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Buffettochter
(evtl. auch Lehrtochter)

Offerten mit Bild und Lohnansprüchen an O. Kistler, Restaurant Palacostübl, 7270 Davos Platz.

Aufmerksame, freundliche

Serviertöchter
sowie fachkundige
Aide-Patron

in mittelgrossen, gepflegten Betrieb gesucht. Ausführliche Offerten sind erbeten an Restaurant Tea-Room Haller, Lenzburg. Telefon (064) 51 44 51.

Das Private Nervensanatorium Wyss, 3053 Münchenbuchsee bei Bern sucht auf Herbst 1965:

jüngeren

Koch

und eine tüchtige

Köchin (evtl. Ehepaar)

Gute Besoldung, geregelte Arbeitszeit und rechte Unterkunft, evtl. nettes Logis für Ehepaar, werden zugesichert.

Offerten sind an die Verwaltung zu richten. Telefon (031) 67 94 15.



als Mitarbeiterin für sein in Zürich sich befindendes Kochstudio

Hausbeamtin oder
Hauswirtschaftslehrerin

als Beraterin

Dieser abwechslungsreiche Posten bietet Raum für Initiative, Selbständigkeit und kreatives Arbeiten. Bewerberinnen, die gerne in einem aktiven Team eines Grossunternehmens mit fortschrittlichen Sozialeinrichtungen bei angemessener Honorierung tätig sein möchten, wollen ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Personalstelle der Knorr Nahrungsmittel AG, Thayngen, richten, welche auch telefonische Auskünfte erteilt. Telefon (053) 6 75 71.

Gesucht per sofort in gutgehendes Speiserestaurant mit Hotel: nette und freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst, familiäre Behandlung und geregelte Arbeitszeit zugesichert. Offerten erbeten an Familie E. Harsch, Hotel Bahnhof, Murten. Tel. (037) 7 22 56.

Tessin (Luganersee)

Commis de cuisine

junge
Köchin

finden Stellen in aller-
erstem Betrieb.
Telefon (091) 8 11 31

Kanada

Grosser Restaurationsbetrieb der Hiltongruppe in Montreal sucht qualifizierten

Chefmetzger

der eine Gruppe von 6 Metzgergehilfen führen kann. Alter nicht unter 25 Jahren. Erfahrung als Hotelmetzger nicht unbedingt notwendig, muss aber französisch sprechen können. Anfangslohn 400 kanad. Dollar im Monat sowie Uniform vom Betrieb. Zwei Mahlzeiten pro Tag frei. 5 1/2-Tage-Woche.

Offerten sind möglichst rasch zu richten an Paul Gribi, Exec. Chef PVM Operation, The Queen Elizabeth Hotel, Montreal, Kanada.

Bellagio, Comersee
(1 Stunde von Lugano)

Gesucht

Saaltochter

Offerten mit Gehaltsanspruch, Bild, Zeugnisabschriften an die Direktion Hotel Excelsior Splendide, Bellagio, Comersee, Italien.

Gran Hotel Europe, Comarruga
Provinz Tarragona, 70 km südlich Barcelona sucht:

Tournant
Commis de cuisine
Economatgouvernante

Eintritt baldmöglichst.

Erstklasshotel in Israel
sucht:

1) Direktor
2) Catering Manager

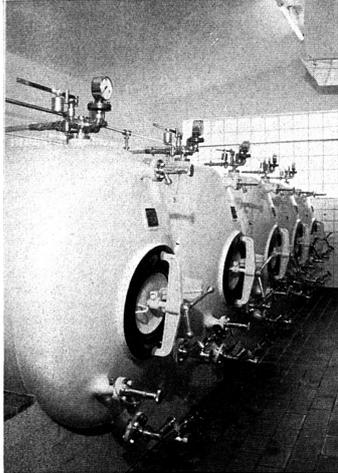
verantwortlich für Restaurant, Bar, Küche.

Dauerstellung, gute Bedienung für erfahrene Kandidaten.

Offerten unt. Chiffre E 2422 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jedes Bier mit jedem Wasser

esa. In Roveredo im bündnerischen Misoxertal wurde am 1. Juni eine Musterbrauerei und Versuchsanstalt der Malto S.A. eröffnet. Diese Firma hat in jahrelanger Arbeit mit deutschen Technikern ein umwälzendes neues Verfahren zur Herstellung von Bier und andern Getränken entwickelt. Mit ihrer Spezialmaschine ist



Gärkeller (Druckgärung)

sie in der Lage, Süßwasser an jedem Platz der Welt aufzubereiten und in Verbindung mit einem Extrakt Bier herzustellen.

Der Malto-Bierextrakt enthält die Grundstoffe Gerste und Hopfen. Ein Kilo Extrakt ergibt zehn

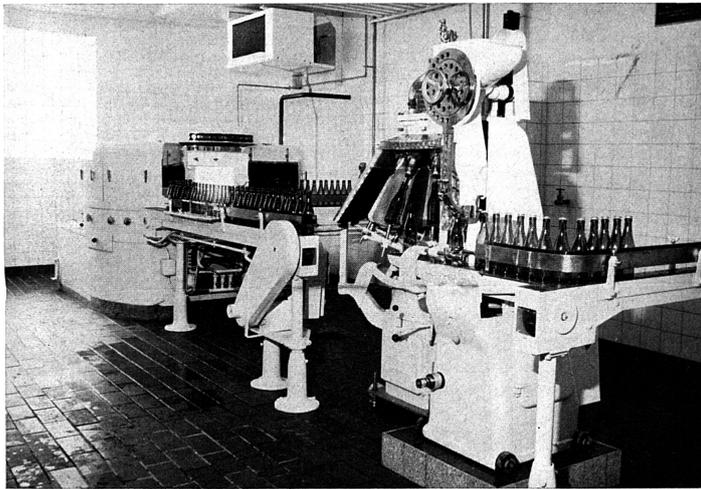
Liter Bier. Das dazu nötige keimfreie und die entsprechenden mineralischen Eigenschaften aufweisende Wasser kann mit der Malto-Aufbereitungsmaschine überall hergestellt werden.

Durch dieses Verfahren verheisst das Unternehmen; je nach Bedarf kann z. B. in Rio, Montreal, Tokio oder sonstwo auf der Welt ein Wasser wie in München, in der Schweiz oder in Schottland oder irgend ein gängiges Mineralwasser hergestellt werden. Auf jeden Fall handelt es sich um das Wasser, welches für die Getränkeproduktion benötigt wird und dem jeweiligen Geschmack des konsumierenden Publikums entspricht. Die angemeldeten Patente reichen von der Herstellung von Mineralwasser über Bier bis zur Herstellung von Milch, einschliesslich der Verwendung des Malto-Wassers zur Whiskyproduktion.

Mit einem neuartigen Druckverfahren kann erstklassiges Bier innert 12 Tagen – statt 60 bis 90 Tagen – geschaffen werden. Daraus ergeben sich Ersparnisse an Lageraum und Energiekosten für die Kühlung sowie geringeren Schwund usw. im Ausmass von 2–4%. Die neuen Brauereitypen sind für einen Tagesausstoss von je 20–200 hl, oder mehr in einer achtstündigen Schicht eingerichtet. Die gleichen Anlagen können für Limonaden, Tonikwasser und Mineralwasser verwendet werden.

Die Investitionskosten für Malto-Brauereien sind durch Wegfall von Getreide-, Malz- und Hopfenlos sowie durch die erhebliche Einsparung von Tank- und Kühlraum auf etwa 1/3 geringer veranschlagt. Bindungen an bestimmte Standorte sind nicht erforderlich. Die kleineren und leistungsstarken Einrichtungen können in neuen Absatzgebieten in Betrieb gesetzt werden. Dies ermöglicht weitere Einsparungen an Transportkosten und Arbeitskräften.

Die Malto S.A. bezweckt den Vertrieb von Malto-Brauerextrakt in alle Länder, mit Ausnahme der Schweiz, Deutschland, Schweden, Norwegen, Dänemark und Finnland. Ferner verkauft sie die Maschinen für die Herstellung von Malto-Brau-, Mineralwassern und verschiedenen Getränken. Der Betrieb in Roveredo/GR ist zugleich als Schul- und Ausbildungszentrum vorgesehen.



Flaschenabfüllungsanlage

Ferien als Erholung oder Erlebnis

An einem Hundstag oder vorher zu lesen

Wir Schweizer sind ein geselliges Volk – wer anderer Ansicht ist, der lasse sich durch das Vereinsregister im Adressbuch eines besseren belehren! Aber wir müssen gerechterweise auch zugeben, dass wir nicht sonderlich kontaktfreudig auf ersten Anblick sind. Beirritzt der Schweizer ein Restaurant, so setzt er sich vermuthlich an einen leeren Tisch und sucht sich gar die hinterste Ecke aus. Wir fahren auch Eisenbahn, ohne uns um die Anbahnung eines Gesprächs zu bemühen. Die Berner gelten als die wortkargsten; nicht umsonst gilt die Anekdote von den beiden Bernern, die von Bern nach Olten fuhren und auf dem feststellten, als ein Ostschweizer in Burgdorf ausstieg, das Schweigen brach und Adieu sagte: «Guet, dass da Plauderi usgschichte isch.» Die romanischen Völker sind uns in dieser Hinsicht zweifellos voran. Ihre heiter-offene Lebensart erleichtert ihnen menschliche Beziehungen. Der Schweizer fürchtet keineswegs die Geselligkeit, aber den ersten Schritt dazu möchte er dem lieben Nächsten überlassen. Dabei ist dieser Schritt so schnell getan. Beginnt man nicht vom Weiter oder vom «Mirage-Skandal», so bleibt immer noch die Frage: «Was haben Sie für Ferienpläne?» um den Nachbarn zu Hause, im Tram oder gar auf der Strasse aus dem Busch zu klopfen.

Ferien – eine unpersönliche Angelegenheit

Die Frage nach den Ferien eignet sich aus zwei Gründen als Anknüpfungspunkt. Einmal deshalb, weil wir damit die Interessenwelt des Partners anpeilen und zum andern, weil wir aus der Schilderung von Plänen und Erlebnissen mehr über seine Wesensart erfahren, als wenn wir mit einem neutralen Thema beginnen. Kaum je ist und fühlt sich der Mensch ferienlos, als in der Gestaltung seiner Ferien, «Ferien vom ich» nach dem Buch von Paul Keller – so heisst das Schlagwort, denn auf diesem Gebiet ist jeder sein eigener Meister – Ferien sollen kein Diktat kennen. Ein bekanntes Sprichwort liesse sich auf unser Thema abwandeln: «Sage mir, wie Du Deine Ferien verbringst, und ich sage Dir, wer Du bist.»

Sicher ist auch die Praxis des Ferienmachens nicht ganz frei von Modetendenzen. Durch Reiseagenturen werden einmal Mittelmeer-Kreuzfahrten oder Spanienreisen angeboten, dann wiederum solche an das

Nordkap oder nach Ägypten. Das Erlebnis ist aber nie dasselbe, weil Aufnahmefähigkeit und Gefühlswelt individuell sehr verschieden sind. Wenn eine ganze Reisegesellschaft zum Beispiel den Dom von Siena besichtigt, wird die Schilderung immer wieder anders lauten. Natürlich finden sich auch jene Feriengäste, die nicht aus innerem Bedürfnis, sondern bloss aus Sucht nach Prestige eine Safari mitmachen oder unbedingt am Schwarzen Meer zu baden wünschen, aber auch dies gehört zum bunten Bild der Ferien-erlebnisse.

Rezepte unerwünscht

So bedarf es keiner Entschuldigung dafür, dass wir mit unserem Bericht keine allgemein gültigen Rezepte aufstellen können und wollen. Die gute Konjunktur hat erfreulicherweise dazu geführt, breiten Schichten unseres Volkes Ferienerlebnisse selbst in fernen Ländern zu vermitteln, Reisen, die man noch vor zehn Jahren nicht für möglich hielt. Der interkontinentale und überseeische Reiseverkehr ist von früheren Fesseln, wie Visapflicht und Devisenbestimmungen, weitgehend befreit worden, und dank der gut organisierten Gesellschaftsreisen bedeuten auch weite Auslandsfahrten kein Abenteuer – angemessene Reisebörse vorausgesetzt. Die Verbreitung des Autos und des Campingsportes hat dem Auslands-tourismus einen weiteren mächtigen Auftrieb verliehen, so dass sogar der Schweizer in dieser Hinsicht recht eigentlich zum «Weltbürger» geworden ist. Dies allerdings nur dann, wenn man sich bemüht, fremde Lebensart und Kultur verstehen zu lernen. Fehlt dieses Bedürfnis, bleibt man ein blosser Globetrotter.

Das Rezept für erfüllte und damit glückliche Ferien ist persönliche Angelegenheit jedes einzelnen. Mit Ratschlägen ist wenig zu helfen, denn kein Mensch ist wohl so phantasielos, seine Ferien langweilig zu finden. Der eine findet seine Ferienfreude beim Fischen am heimatischen Bergbach, und der andere absolviert eine lückenlos organisierte Auslandsreise mit ungezählten Besichtigungen. Wichtig ist nicht, wo und wie die Ferien verbracht werden, sondern was man an Erlebnis innerer Art nach Hause tragen. So wie wir Menschen uns wandeln, ändern sich oft auch unsere Ferienwünsche: Der Bergkraxler wird mit den

Jahren zum beschaulichen Wanderer, der Auslandsfahrer wird zum dankbaren Geniesser heimischer Ferienorte.

Das Problem der Erholung

«Ich bin ferienreif» – so denkt mancher und fährt fort in die weite Welt. Kehrt er wirklich erholt zurück? Nicht immer lässt sich diese Frage eindeutig für Ja beantworten. Dabei gilt es allerdings zu unterscheiden zwischen physischer und geistiger Erholung. In den ersten Jahrzehnten der Industrialisierung mit einer 50- bis 60-Stunden-Woche, teilweise bei harter körperlicher Arbeit, waren die Ferienpläne rasch gekörpert: Man ruhte zu Hause aus, um sich körperlich zu erholen. Auch waren die Ferien zu kurz und das Geld zu knapp, um sie nach modernem Stil zu organisieren.

Heute herrscht eher das Bedürfnis nach geistiger Entspannung. Die Maschine hat dem Arbeiter zum guten Teil die körperliche Arbeit abgenommen oder zumindest erleichtert. Er bedarf aber um so mehr der Abwechslung und der Entspannung vom Einerlei des beruflichen Alltags. Die geistige Erholung finden wir am ehesten dann, wenn wir uns vom Rhythmus des «grauen Alltags» befreien und in den Ferien etwas ganz anderes tun. Ein Handelsreisender wird richtigerweise vor allem seinem Auto – und damit auch sich selbst – Ferien bieten, während andersseits ein Büroangestellter seinen Wagen aus der Garage holt. Jeglicher Fanatismus ist fehl am Platz – das Auto insbesondere kann Übel oder Wohltat bedeuten. In den Ferien ist jeder seines Glückes Schmied.

Ferien als Erlebnis

Spezialisierung und Automation haben uns mehr Lohn und Freizeit geschenkt, andererseits aber vielfach auch unsere Arbeit einseitig, vielleicht sogar eintönig gestaltet. In allen diesen Fällen ist der Wunsch nach Ferienerlebnissen rein ausserlicher Art verständlich. Die wünschenswerteste geistige Anregung lässt sich nicht ohne weiteres auf stiller Alp bei friedlichem Herdengeläute finden. Reisen werden meist dann zum bereichernden Erlebnis, wenn wir uns nicht ein allzu fest gefügtes Programm zurechtlegen. Der Haus- und Abenteuer gehört hinzu, denn das blosse Besichtigen von Sehenswürdigkeiten mit zwei oder drei Sternen im Reiseführer sichert uns noch nicht das Glück des Erlebnisses. Die «blaue Blume der Ferne» muss in den Schleier einiger Geheimnisse gehüllt sein, denn auch als Erwachsene wollen wir ein klein wenig Robinson spielen – nämlich Unbekanntes entdecken. Sehenswürdigkeiten allein stellen kein Neuland dar, und ein zu reich gespicktes Programm kann uns leicht den Appetit und damit auch das Ferienerlebnis verderben. Je knapper das Programm, desto mehr gewinnen wir an Zeit und damit auch an echtem Erlebnis. Nicht jeder ist ein Lebenskünstler wie René Gardi, aber seine Mahnung im reizvollen Buch «Vom glückhaften Wandern» gilt für alle ferienreifen Leute: Man muss sich Zeit nehmen, und wenn sie gestohlen werden sollte!

Gesundheit nicht vergessen!

Gesundheit ist stets eine relative Sache – kein Mensch kann von sich behaupten, über eine 100% Gesundheit zu verfügen. Es ist deshalb wohl nicht ganz abwegig, wenn wir uns bei der Planung unserer Ferien im einen oder anderen Jahr auch von der Rücksicht auf unsere Gesundheit leiten lassen. Eine Kneipp- oder Badekur nach ärztlicher Vorschrift und Kontrolle kann fallweise zum Gesundbrunnen werden. Ein Leben allerdings lässt sich in 3–4 Wochen kaum kurieren – als prophylaktische Behandlung ist damit in der Regel aber auszukommen.

Zumeist lässt sich auch das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden, so insbesondere durch geruhame Berg- oder Wanderferien. Ruhe, gute Luft und Bewegung wirken vielfach als Wundermittel. Dass insbesondere bei Wanderferien auch Erlebnisse vielfältigster Art verbunden sind, darf als selbstverständlich gelten. Allerdings braucht es Augen um zu sehen und Ohren um zu hören. Wer phantasielos und gefühllos veranlagt ist, bleibt beziehungslos, selbst wenn er eine Weltreise buchen lässt. Glücklicherweise kennen die meisten Menschen, und zwar auch «trockene» Naturen, die «Ferienbrille», die sie die Welt mit anderen Augen sehen lässt. Seitdem «das ganze Volk Ski fährt», besteht zudem das Jahr praktisch aus zwölf Ferienmonaten, aus welchen man auswählen kann, wenn natürlich – auch infolge des Schulferienrhythmus für Ferien im Familienverband der Sommer als die bevorzugte Saison gilt.

Abwechslung auch für Ferienpläne

Wir haben bereits erwähnt, dass Ferienwünsche ebenfalls dem Gesetz des Wandels unterliegen. Das ist nicht bloss eine Funktion des Lebensalters, sondern hängt auch von unserem Bedürfnis nach Abwechslung ab. Es ist – Wunsch oder Bedürfnis vorausgesetzt – durchaus in Ordnung, im einen Jahr Bergferien zu verbringen und das nächste Mal zu einer kulturgeschichtlichen Fahrt nach dem Orient zu starten. Eine angemessene Kompromissbereitschaft empfiehlt sich schliesslich auch für Ferienpläne. Auch in einer harmonischen Ehe können Mann und Frau über Ferienwünsche diametral entgegengesetzte Vorstellungen äussern. Selbstverständlich lassen sich auch «Eheferien» denken, ohne dass dabei das Eheglück selbst in Scherben zu gehen braucht. Es widerspricht aber wohl doch dem Sinn einer ehelichen Gemeinschaft, wenn Mann und Frau ausgerechnet die Ferien als schönste Jahreszeit getrennt verbringen. Kompromisse sind ferner auch im Hinblick auf Kinder (im Vorschul- oder Schulfalter geboten). Die Familiengemeinschaft ist nie vollkommener als in den Ferien, wo die Kinder Vater und Mutter ganz besitzen, und mancher Erwachsene zehrt so seines Lebens von Erinnerungen aus gemeinsam verbrachten Familienferien.

Vielen fällt es allerdings schwer, die Ferien gemeinsam zu organisieren, denn manch einer ist in einem Betrieb tätig, wo er seine Ferienpläne nach einem Ferientableau einrichten muss. Allerdings braucht die Familie nicht immer zusammenzukleben; ein Ferienlager oder ein Aufenthalt bei Verwandten oder Bekannten sind für Kinder ebenfalls von grossem Erlebniswert – sie fügen sich in andere Lebensverhältnisse ein und gewöhnen sich an Kameradschaft auch ausserhalb des engen Kreises der eigenen Familie. Die Eltern aber – ihrerseits wieder einmal «vogelfrei» – fühlen sich gar wie in den Filterwochen, und oft sind nach den Ferien Erziehungsprobleme mit dem Fritzi oder dem Marianni viel weggeschwächt.

Einige Ratschläge gefällig?

Wenn schon keine Rezepte möglich sind, dürfen vielleicht einige Ratschläge willkommen sein. Dass für eine Auslandsreise Pass, Billet und Geld notwendig sind, hat sich überall herumgesprochen. Ebenso



Neues Hotel im Kurort Gersau

In der «altfryen» Republik Gersau am Vierwaldstättersee steht die Zeit nicht still. Mitten im Dorkern, aber nur wenige Minuten vom Seeufer entfernt, zieht ein neues Hotel den Blick auf sich. Das schöne, moderne Haus mit der grossen Aussicht- und Sonnenrasse im Altgeschoss zählt 29 Zimmer, von denen die meisten mit separatem Bad und allem mit fl. Kalt- und Warmwasser versehen sind. Das Haus ist sehr geschmackvoll eingerichtet und hat neben dem grossen Restaurant und Speisesaal eine attraktive «Jägerstube» im Keller, die sehenswert ist. Der einheimische Architekt Meinrad Camenzind hat das Hotel, das anstelle des Landgasthofes «Ilge» steht, erbaut, und Walter Camenzind-Micheletto zeichnet mit seiner jungen Gattin als Inhaber und Leiter des neuen Hauses. Wir beglückwünschen sowohl den Architekten wie auch die Unternehmer und Handwerker, besonders jedoch den Inhaber und seine Familie zum schönen, neuen Hotel am Südfusse der Rigi. FI

wichtig aber sind guter Humor, innere Aufnahmebereitschaft und Toleranz für Sitten und Gebräuche anderer Völker. Vergleichsmaßstäbe sind ein ungeeignetes Requisite für erspriessliche Auslandsreisen. Wer Bratwurst und Rösti zu einem Lieblingsmenü erkoren hat, darf nicht unglücklich sein, wenn ihm diese Mahlzeit in Norwegen nicht serviert wird. Und wer als Frühfahrter punkt sieben Uhr sein Morgenessen erwartet, soll nicht nach Spanien reisen. Umfangreiche Reiseführer lassen wir am besten zu Hause – wir lesen sie besser vor als während den Ferien. Für die Reise selbst benötigen wir keinen Führer, wohl aber unsere Augen und Sinne. Toleranter ist doch stets kurzgefasstes Wegleiten.

So gut wir uns mit unseren Freunden verstehen, können gemeinsame Ferienfahrten fallweise für die schönste Freundschaft eine Belastung bedeuten. Je grösser die Gesellschaft, desto ausgeprägter und oft auch mühsamer die Kompromisse, die sonst zu unerträglichen Spannungen führen. Schon manche für die Dauer bestimmte Freundschaft – und auch Liebe – ist im Verlauf einer gemeinsamen Ferienfahrt in die Brüche gegangen!

Nichts sei gegen Filmen und Photographieren gesagt, aber damit allein lassen sich Ferienerlebnisse nicht einfangen. Einige schöne Erinnerungen für den Familienbedarf sind sicher in Ordnung, aber verschonen wir nachher unsere Freunde mit dem Ferienbericht, selbst wenn wir über einmalig gute Filme, Dias und Photos verfügen. Ferien sind wie ein exquisites Essen – man muss es selbst geniessen, denn vom Erzählen hat man nichts.

(Fortsetzung Seite 27)

Ihren motorisierten Gästen

zum Wohl und zur Sicherheit Ihrer Gäste

**Verwöhnen
Sie Ihre
Gäste mit**

Rohschinken

Westfäler, geräuchert, 1 1/2 - 2 1/2 kg
Bündner, in Churwalden naturgetrocknet, 1 1/2 - 2 1/2 kg

Fr. 19.30 per kg
Fr. 19.50 per kg

Bündnerfleisch

in Churwalden naturgetrocknet, 1-4 kg

Fr. 21.- per kg

Ihr besonderer Vorteil liegt im **HERO-Schnitt**.



von
**Hero
Fleischwaren
Lenzburg**
☎ 064 80123

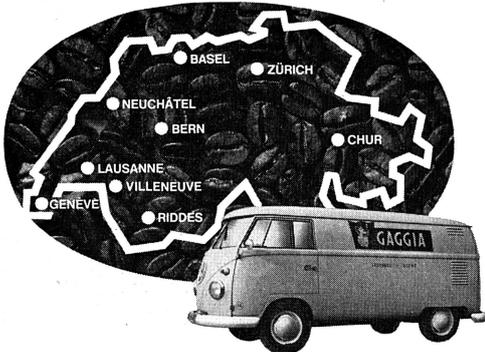


Befreien Sie sich ...

von dieser Zahlenlast und vertrauen Sie Ihre Gäste-Buchhaltung der Anker Hotel-Buchungsmaschine an. Ihr ist jede noch so grosse Arbeit willkommen. Sie wird damit fertig - ganz leicht und innert kurzer Zeit! Abschlussfertige Hotelrechnungen erstellen, stornieren, umbuchen, Rabatte abziehen, den Tagesabschluss im Nu erstellen - für sie kein Problem! Tag für Tag - Buchung um Buchung.

Anker Anker Büromaschinen AG Militärstrasse 106
Postfach, 8021 Zürich Telefon 051 / 23 86 00

**GAGGIA - immer führend
mit ihrem Kunden-Dienst nach Verkauf**



GAGGIA

ein bekannter Name, ein zuverlässiger Name, die Marke Ihrer Wahl
Verkauf und Demonstration: Réalco AG, GAGGIA-Kaffeemaschinen, Av. du Mont-Blanc 6, 1000 Lausanne, Telefon (021) 24 49 51. Bern: Kesslergasse 31, Zürich: Brauerstrasse 102, Tel. (051) 25 67 17.
Ausstellungen - Demonstrationen in Genf - Villeneuve - Riddes (Valais) - Neuenburg - Basel - Chur (Siehe im Telefonbuch unter «Kaffeemaschinen».)
Wir suchen Wiederverkäufer.

Gelegenheit

Ein grösserer Posten Stühle günstig abzugeben mit 3 Jahren Vollgarantie auf Holz und Verleimung

Noch weitere 5 günstige Modelle à Fr. 22.80, Fr. 27.-, Fr. 28.-, Fr. 29.50, Fr. 31.50!



nur Fr. 21.80

Tisch- und Stuhlfabrik
KEUSCH

+ Sohn AG
Telefon (057) 7 42 84
5623 Boswil AG

Verlangen Sie **Musterstühle und Gratiskatalog**

1 Knopf - 1 Druck - in 1 Minute
**rest[en] los
sauber**

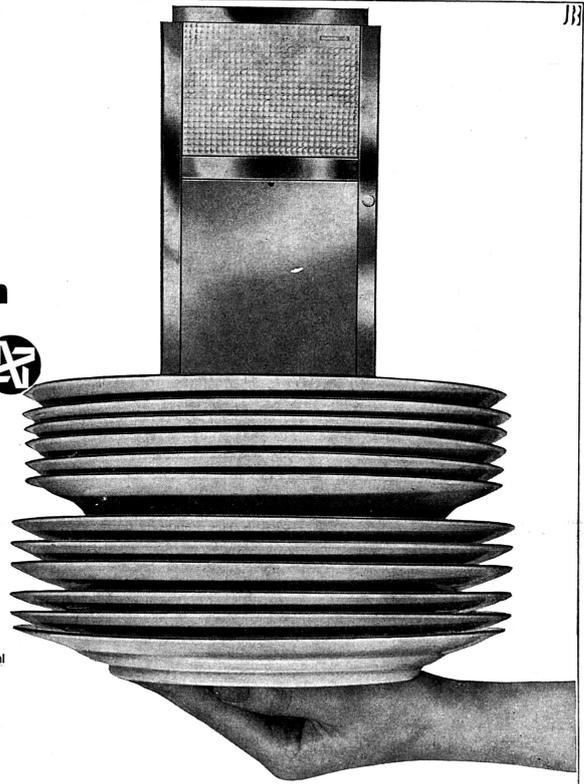
Gibt es das:
in 60 Sekunden einen Korb voll schmutzigen Geschirrs waschen (sauber waschen) + spülen (gut spülen) + trocknen (glanztrocknen)?
Mit einem einzigen Druck auf einen einzigen Knopf?

Ja, das gibts. Der elektronisch gesteuerte **BERTSCHI-**

Geschirrwasch Automat

schafft es! Pausenlos. Störunglos. Fleckenlos. (Für Skeptiker haben wir Referenzen bereit!)

- 100% Schweizer Fabrikat
- Ganz aus Chromnickelstahl
- Rotierender Geschirrkorb, dadurch unübertroffenes Wasch-Resultat.
- Einfachste Bedienung: nur 1 einziger Druckknopf.
- Kein Platz-Problem: überall anpassungsfähig.
- Jeder Spezial-Wunsch kann ausgeführt werden.



Geschirrwaschautomaten
Gläser-Spülautomaten

bertschi

8306 Brüttisellen/ZH
Telefon 051/93 40 75

Verlangen Sie gratis ...

und unverbindlich unsere Prospekte über die verschiedenen Typen von Geschirrwasch-Automaten durch **BERTSCHI, Maschinenbau, 8306 Brüttisellen**

- B 20 - Gläser-Spüler für das Buffet
- B 28 - Geschirrwaschautomat für Mittelbetrieb
- B 28 - Gläser-Spülautomat für Mittelbetrieb
- B 28 E - für den Einbau bestimmt
- B 65 - speziell als Ecken-Konstruktion geeignet
- B 90 - das Modell für den Grossbetrieb

Firma + genaue Adresse:

Telefon-Nr.:

Le PROPANE

un gaz **RICHE
PUISSANT
SOUPLE
ÉCONOMIQUE
PROPRE**

au service des **RESTAURATEURS
et COLLECTIVITÉS**

Le spécialiste de l'installation des grandes cuisines au propane

PROPANOR S.A.

40, rue des Vollandes, 1207 Genève
Téléphone (022) 36 38 59 et 36 53 32

Documentations, études et devis gratuits sur demande

Dépôts dans toute la Suisse



L'Hôtel Richemond, à Genève, a nonante ans

Pour une personne, quatre-vingt-dix ans est un bel âge. Pour l'Hôtel Richemond, à Genève, c'est celui d'une éclatante jeunesse. En effet, cet établissement qui occupe une position privilégiée quelque peu en retrait des grands courants de la circulation, tout en étant qu'à cinquante mètres seulement du quai du Mont-Blanc — constitue l'un des fleurons de la grande hôtellerie genevoise.

C'est que, au cours des ans, il n'a cessé de s'agrandir et de se moderniser, pour s'adapter pleinement au goût du jour et répondre aux exigences nouvelles d'une clientèle toujours plus cosmopolite, mais cependant attachée au respect des traditions et à un service impeccable, dans une atmosphère tout empreinte de confort, d'élégance et de raffinement.

Aujourd'hui, l'Hôtel Richemond possède une capacité de deux cents lits et met à la disposition de sa clientèle une gamme de chambres et d'appartements capables de satisfaire les plus exigeants. Il existe même plusieurs suites, dites présidentielles, qui sont fréquentées par des personnalités de premier plan, tant dans le domaine de la politique que dans celui des affaires.

La grande salle des fêtes, avec toit ouvrant, permet l'organisation de banquets, de bals et autres manifestations, tandis que les luxueux salons de son «Bel Étage» conviennent à toutes sortes de réceptions, à des conférences, puisqu'il existe une installation de traduction simultanée. A l'enseigne du «Gentilhomme», son élégant grill-room est aussi fréquenté à midi, pour les déjeuners d'affaires, que le soir, pour les dîners dansants, un petit orchestre s'y trouvant en permanence.

Et puis, durant la belle saison, il y a la terrasse fleurie de l'établissement, qui invite les convives à déjeuner au soleil ou à dîner sous un ciel couvert d'étoiles. Quant aux cuisines, elles ont été non seulement agrandies mais encore complètement renouvelées, afin de permettre au chef, M. Kilian Scherrer, et à son imposante brigade, de préparer, dans les meilleures conditions, des plats qui, accompagnés de crûs soigneusement sélectionnés, ne contribuent pas peu à la réputation de la maison. Celle-ci d'ailleurs utilise les services de quelque cent-cinquante collaborateurs et collaboratrices de tous grades.

Quel chemin parcouru depuis le moment où, en 1875, M. A.-R. Armleder ouvrait à l'étage, à côté de l'immeuble actuel, dans un petit bâtiment habité par le peintre François Diday, une pension de vingt-cinq lits, où le gîte et le couvert complet, soit les trois repas, étaient facturés à raison de 2,75 francs par jour. A la fin du siècle passé, puis dans la période d'entre deux guerres et dans les années qui suivirent le dernier conflit armé, constructions et reconstructions se succédèrent afin de faire de l'Hôtel Richemond l'établissement de grande classe qu'il est aujourd'hui.

Ce qu'il y a de remarquable, en tout cela, c'est que, constamment, l'Hôtel Richemond est resté entre les mains des mêmes propriétaires. A M. A.-R. Armleder, qui mourut en 1927, succéda son fils, M. Victor Armleder, déjà étroitement associé à la direction de l'établissement, qui succomba trois ans plus tard, puis la veuve de celui-ci, Mme Emilie Armleder, décédée en avril dernier, au bal âge de quatre-vingts ans, enfin le petit-fils du fondateur, M. Jean Armleder, qui s'occupe, depuis 1937 déjà, de la bonne marche de la maison. Ainsi donc, c'est actuellement la troisième génération de la famille Armleder qui

se trouve à la tête de l'établissement. Cette fidélité à la vocation hôtelière constitue le gage certain du respect de la tradition.

Il convient de signaler que, depuis bien des années, M. Jean Armleder s'est acquis une place en vue dans le monde de l'hôtellerie internationale et que ses nombreuses relations sur le plan professionnel, tant en notre pays qu'en France et au-delà,



Monsieur Jean Armleder, l'actuel directeur-proprétaire de l'Hôtel Richemond, présentait ses homologues, sur le perron de l'Hôtel Richemond, il y a 2 ans, à la Reine Grèce de Grèce, accompagnée de la princesse Irène, fille cadette de la souveraine.

lui valent d'être considéré comme l'une des personnalités les plus marquantes de l'hôtellerie et du tourisme.

Nos félicitations donc à l'Hôtel Richemond et à son directeur-proprétaire pour ce 90e anniversaire. Et en avant pour le centenaire... V.

Histoire de la plus grande île de la Suisse

La région de Bienne est certainement, en Suisse, parmi celles où l'il faut avoir visitées. Le 200e anniversaire du séjour de J.-J. Rousseau nous en donne l'occasion.

Bienne, située au point de rencontre de la chaîne du Jura et du Plateau suisse, est, en été, un centre touristique de plus en plus recherché. Sur un espace très restreint, on trouve, en effet, un lac, une île, un vignoble, de montagnes offrant un panorama grandiose, des gorges profondes et, dans la plaine, des petites villes remarquablement conservées. Le Vieux-Bienne, à lui seul, constitue un joyau.

Mais, sans conteste, l'île de St-Pierre est la perle de la région.

D'une surface de 89 ha, d'une hauteur de 41 mètres, c'est la plus grande île de la Suisse. Pour le géologue, c'est une colline de molasse qui sépare les bassins de la Thièle et de la Mentue, et qui s'échappé, par hasard, à l'érosion.

Avant ce qu'on a appelé la Correction de seaux du Jura, en 1878, on distinguait deux îles, une grande et une petite qu'on nommait l'île des lapins. Le niveau du lac ayant été abaissé de 2,20 m, une langue de terre, le Chemin des païens, est apparue et, depuis lors, les deux îles qui n'en forment qu'une sont reliées à Celler, du moins pendant les basses eaux.

Les forêts, les vignes, les vergers et les prairies qui alternent font de ces lieux un véritable paradis.

En à juger par les nombreux objets qu'on y a trouvés, l'île doit avoir été fréquentée, déjà par les lacustres et les Romains. Un prieuré, dédié à Saint Pierre et à Saint Paul y fut fondé vers 1120 par les moines de Cluny, en Bourgogne. Un prieur et quatre ou cinq moines l'habitaient, défrichant l'île et y plantant de la vigne. Ce prieuré connu des périodes de prospérité et des temps de crise. En deux siècles et demi, l'île passa en de nombreuses mains jusqu'en 1395 où les Bernois en devinrent propriétaires.

Le domaine fut sécularisé lors de la Réforme, et, en 1530, il fut cédé à l'hôpital de Berne, devenu, aujourd'hui, l'hôpital des Bourgeois. L'église fut démolie et la salle du chapitre — qui subsiste encore — fut transformée en cave. Au cours des siècles, l'ancien prieuré devint une hôtellerie et fut de nombreuses transformations avant tout intérieures. Mais l'aspect extérieur a assez peu changé depuis l'époque où Rousseau habitait l'île.

Vers 1650, lors des persécutions contre les Vaudois du Piémont, les Bernois internèrent dans l'île plusieurs centaines de réfugiés.

D'après Sigismond Wagner (1795), il convient de rappeler une légende qui a toujours pu à l'imagination populaire: «Autrefois, et surtout au commencement du XVIIe siècle, cette île était le rendez-vous du diable et des sorcières. Ils y venaient célébrer leurs orgies dans les nuits les plus sombres et les plus orageuses et choisissant pour leurs assemblées nocturnes, une place qui se distingue encore par une invincible stérilité.»

J.-J. Rousseau, qui séjourna à l'île du 12 septembre au 25 octobre 1765, lui a consacré des pages immortelles. Aussi, dès la fin du XVIIIe siècle, de Goethe à Dumas, du grand Pitt à Cagliostro, des impératrices Joséphine et Marie-Louise au Grand Duc de Russie, tout ce que l'Europe a compté de voyageurs en quête d'émotions romantiques a voulu fouler ces lieux chanteurs. Un Anglais Lord Camelford avait même exprimé par testament le désir d'y être enterré et sans doute y reposerait-il, s'il n'avait pas choisi pour mourir les temps malheureux du locus europæus.

L'île n'a pour ainsi dire pas changé depuis deux siècles. En été, on y vient en foule, et, aujourd'hui encore, la chambre de Rousseau est un lieu de pèlerinage toujours émuant.

Schuljahrbeginn nach den Sommerferien

Für den erstmaligen Herbstschuljahrbeginn, und zwar einheitlich für alle Länder, bestimmte die Kultusministerkonferenz der Bundesrepublik Deutschland anlässlich ihrer Plenarsitzung in Stuttgart das Jahr 1967. An Ostern beginnt das Schuljahr ab 1967 somit nur noch in Japan, in 15 Kantonen der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Eine Vereinheitlichung des Schuljahresbeginns nach den Sommerferien zeichnet sich demnach zusehends auf der ganzen Erde ab.

«Guides» et «guide»

Anciennes et nouvelles publications touristiques en France

Il y a deux ou trois mois déjà, la Fédération nationale des logis de France avait présenté aux journalistes français et étrangers son nouveau «Guide des Logis 1965» qui est comme les années précédentes un petit vade-mecum pratique pour les nombreux touristes pédestres ou motorisés qui cherchent un gîte à la fois simple et confortable à des prix qui, par rapport au niveau général assez élevé, n'excèdent cependant pas les possibilités du client moyen; car les logis de France sont toujours «la plus importante chaîne mondiale d'hôtels à caractère artisanal». Le nouveau guide présente ses avant-propos en quatre langues (français, anglais, italien et allemand).

Les besoins et les buts des automobilistes sont encouragés par les divers guides Michelin 1965 dont, France-Bénélux-Espagne et Italie se présentent sous la couverture rouge, avec l'approche des beaux jours, en fidèles compagnons de ceux qui se promènent sur les routes de France ou qui vaquent à leurs affaires autour de Paris ou en provinces. Comme chaque année, les automobilistes français et étrangers y trouveront, sous un format maniable, une vaste documentation pratique sur les hôtels et les restaurants sélectionnés pour toutes les bourses (classe, confort, agrément, tranquillité, prix...) sur les garages, sur les curiosités marquantes, les plans de villes, les distances, les bacs, les douanes...

Une nouveauté retiendra l'attention des voyageurs: l'indication par un signe distinctif, des hôtels possédant un équipement très moderne.

Bien entendu les étoiles de bonne table et les menus soignés à moins de 12 NF (tout compris) continueront de tenter les gourmets.

Qu'il s'agisse d'une simple étape ou d'un long séjour, «Avec Michelin on sait où l'on va!»

Un petit guide des hôtels et des restaurants de Paris, extrait du Guide France 1965, peut être acheté séparément.

Après ceux de l'Italie (hôtels et restaurants), de Bénélux et de l'Espagne qui donnent en plus la documentation hôtelière, de nombreuses descriptions touristiques en plusieurs langues le «guide Deutschland» (seconde édition) offre aux lecteurs de langue germanique sur 600 pages, illustrés de 125 plans de ville, une sélection de 7000 hôtels et restaurants d'outre Rhin. On se rappelle que la 1re édition sortie en avril 1964 avait suscité certaines critiques dont notre revue s'est d'ailleurs fait l'écho et qui émanait surtout de ceux des hôteliers allemands peu habitués à ce classement sélectif des établissements par «étoiles», si cher à Michelin. Mais la première édition fut si vite épuisée que les éditeurs («Service de tourisme du pneu Michelin», Paris) ont fait suivre leur expérience initiale de ce nouvel essai à l'intention des touristes allemands.

Dans cet ordre d'idées, il est toujours utile d'élar-

gir les possibilités de comparaison nationale et internationale. Un rival dangereux menace en effet le «Monopole Michelin». En reluire rose plastique le nouveau Guide «Kléber-Colombes France» 1965 nous donne, sur ses pages non numérotées plus de 5000 adresses d'hôtels et restaurants formant une sorte d'ossature très substantielle de l'hébergement touristique et de la gastronomie du pays.

Ce guide, édité par «RCP» (6 villa Emile Bergeret à Neuilly-sur-Seine), sous l'égide des établissements Kléber-Colombes, classe les différentes régions de la France d'abord par départements, avec tous les commentaires touristiques, puis par grandes et petites villes, dans l'ordre alphabétique, ce qui facilite la documentation; les spécialités culinaires et les prix des restaurants sont partout indiqués en détail. S'ajoutent aux cartes routières, les plans des principales villes de province, dont la clarté rendra grand service à tous les automobilistes qui traversent ces agglomérations. Pour Paris, qui compte 14 «coqs couronnés» (signe de luxe et de grande table), on compte 37 établissements «promus», alors que 82 ont été «bannis» de ce guide.

Dans les départements, 250 hôtels ou restaurants bénéficient d'une promotion, et 255 ont été retirés. Quant aux coqs couronnés, ils sont au nombre de 15. Une rubrique spéciale très documentée sur les principaux hôtels de 38 grandes villes européennes forme le chapitre final. Le prix du Guide qui est préfacé par M. Simon Arbellot, de l'Académie des gastronomes, est de 12 NF. C'est un ouvrage de haute qualité. Il vaut les pneumatiques de la grande marque. C'est la meilleure attestation qui puisse lui être donnée.

Parmi quelques bons hôtels à l'étranger, la Suisse figure en bonne place. Somme toute: un guide touristique qui ne devrait jamais sortir de la voiture...

Nous profitons de l'occasion pour rappeler à nos lecteurs qu'un ouvrage paru en 1964 sur le Mont Blanc regagne en actualité, à une époque où le tunnel traversant cette plus haute montagne d'Europe va s'ouvrir à la circulation routière (mi-juillet 65) entre la France et l'Italie.

La description de ce jardin, de ce «jardin féérique», est de la plume de Gaston Rebuffat, guide de haute montagne, depuis 22 ans et dont les exploits sportifs sont trop connus pour qu'il soit nécessaire de les récapituler. Ce qui donne une valeur particulière à cette «Monographie du Mont Blanc» ce sont notamment les excellentes illustrations provenant soit de l'auteur même, soit des meilleurs photographes contemporains (tels que Washburn et Tairaz). En Suisse — et surtout à Genève, canton qui participe à l'aménagement routier du Massif du Mont Blanc — ce livre d'art sera hautement apprécié...

Walter Bing

Wissenswertes über Spannteppiche

Geschäftliche Mitteilung ohne Verantwortung der Redaktion

Wohnkultur wird heute wieder gross geschrieben, und zwar nicht nur im privaten Wohnsektor, sondern auch im internationalen Tourismus, wo der Hotelgast mehr und mehr nach einer vornehmen, behaglichen und ruhigen Atmosphäre verlangt, in der er sich von den Strapazen des aufregenden Alltags und des allzu hektischen Geschäftslebens erholen kann.

Es gibt wohl kaum eine Hotelrichtung, die diesem Verlangen nach wohlthuender, entspannender Behaglichkeit besser entgegenkommt als ein Spannteppich von Wand zu Wand. Der Hotelier sollte jedoch von Anfang an darüber wachen, dass er sich die vielen Vorteile des Spannteppichs, sowohl in ästhetischer als auch in betriebswirtschaftlicher Hinsicht, in vollem Umfang zunutze macht.

Das blasse Aufkleben eines Teppichs, wie es heute noch vielfach gemacht wird, beraubt ihn seiner besten Eigenschaften und degradiert ihn mehr oder weniger zum gewöhnlichen Bodenbelag. Ein Teppich soll aber mehr sein als das, und wenn wir seiner vielen Vorteile teilhaftig werden wollen, dann muss er als Spannteppich, wie das Wort selber sagt, von Wand zu Wand gespannt und mit einer Filzunterlage (bitte keine Filzplatte) versehen werden.

Ein so ausgespannter Teppich schmeichelt mit seiner Elastizität den Füßen, wirkt vornehm und bietet darüber hinaus eine ganze Anzahl betriebswirtschaftlicher Vorteile, deren wichtigste wir kurz aufzählen:

Die Lebensdauer des Spannteppichs mit Filzunterlage wird sich um 50 oder mehr Prozent erhöhen, weil der Teppich elastisch nachgibt und so die Trittschauerung verringert.

Der gespannte Teppich ist ein vorzüglicher Schall-dämpfer. Die Gäste nebenan, wie unten und oben, werden das zu schätzen wissen. Lärm vom Stühlerücken, von aufschlagenden Absätzen oder zu Boden fallenden Gegenständen lässt er gar nicht aufkommen. Er absorbiert — wissenschaftlich festgestellt — soviel Schall wie jede schallschluckende Wand- oder Deckenverkleidung, ja macht diese sogar überflüssig und bietet Gewähr für eine ruhige Hotelatmosphäre. Wärmeisolierend, schirmt er Stein- und Betonböden gut ab, ist sehr feussam und hilft Heizungskosten einsparen.

Die Reinigungskosten gegenüber unbelegten Räumen sind beim Spannteppich um rund 50% geringer, so wurde bei Grossversuchen unter wissenschaftlicher Kontrolle während eines Jahres in amerikanischen Hotels festgestellt. Ein Spannteppich lässt sich im Nu mit dem Staubsauger reinigen, denn die luftdichte Gewärd für eine ruhige Hotelatmosphäre. Aus dem tiefsten Flor abzugsaugen.

Unfallverhütung ist er insofern, als er das Ausgleiten verhindert, beim Fallen als Auffangpolster wirkt und beim versehentlichen Berühren stromführender Teile genügend isoliert.

In Gesellschaftsräumen erhöht er die Sprechverständlichkeit enorm und macht das Radio- und Fernsehören angenehmer.

Im Restaurant schluck er den durch Geschirr und Bestecke verursachten Lärm und sorgt dadurch für die von den Gästen beim Essen so angenehm empfundene ruhige Atmosphäre. Wahrnehmungen in Grossbetrieben, melden zudem eine Reduktion von ca. 30% an zerbrochenem Geschirr.

Nun möchten wir aber auch noch auf ein spezielles Verlegungsverfahren, das den Spannteppich in mancher Hinsicht mit weiten Vorteilen verbindet, hinweisen.

Es handelt sich um das nagellose «Smoothedge»-Spannverfahren, bei dem die Amerikaner Pionierarbeit geleistet haben. Millionen von Quadratmetern Spannteppiche wurden bereits nach ihm verlegt, und es wird heute in der ganzen Welt angewandt, hat sich also in jeder Hinsicht bewährt. Nicht nur wird heute in den klassischen Ländern des Spannteppichs fast ausschließlich nach diesem System verlegt, sondern die modernen Hotels in Amerika, Europa, im vorderen Orient, in Hongkong und Tokio, die Hiltons, die Intercontinentals, schreiben dieses Verfahren vor, weil sie in ihren Betrieben dessen Vorteile längst erkannt haben.

Im Smoothedge-Verfahren gibt es keine Nagellöcher mehr den Wänden entlang, wo sich Schmutz und Staub hineinsetzen; der Spannteppich schliesst an die Wände an wie jeder feste Bodenbelag. Deckleisten sind überflüssig. Der Spannteppich wird auf wasserfeste Sperrholzleisten, die den Wänden entlang auf dem Boden angebracht werden und die mit rostgeschützten Freierspitzen mit einer Winkelneigung von 60° versehen sind, aufgespannt. In zwei Reihen versetzt, kommen auf einen Meter über 60 solcher Greifer (gegenüber 10-20 Stifte im bisherigen Verfahren).

Die Smoothedge-Leisten können sowohl auf Holz-, Parkett-, Inlaid-, Terrazzo-, Marmor- oder Betonböden angebracht werden. Ob die Wände des Raumes gerade, rund oder winklig verlaufen, alles lässt sich mit Smoothedge tadellos lösen. Für Tür-, Kamin- oder andere wandlose Abschlüsse oder Übergänge sind spezielle Smoothedge-Abschlusschienen geschaffen worden.

Die Smoothedge-Leisten werden als permanente Einrichtung angebracht. Die Teppiche können jederzeit ohne die geringste Beschädigung im Nu abmontiert werden. Das geht ungefähr so wie man einen Reissverschluss öffnet. Der Teppich kann dann im gleichen oder in einem andern Raum wieder aufgespannt werden. Das ist besonders wichtig bei Reparaturen oder sonstigen Umstellungen im betreffenden Raum.

Bei Neu- oder Umbauten sollte der Architekt den Spannteppich von Anfang an planen, das ermöglicht Einsparungen. Es wäre falsch, wie das so oft geschieht, den Spannteppich als zusätzlichen Bodenbelag auf Holz-, Linol- oder Inlaidböden vorzusehen. Im Smoothedge-Verfahren können Spannteppiche direkt auf den Betonabrieb verlegt werden. Dübellatten den Wänden entlang sind nicht nötig.

Erstes Gebot bei allen Spannteppichen ist natürlich, dass die Qualität des Teppichs der zu erwartenden Beanspruchung angepasst ist, und dass dieser fachgemäss verlegt wird; dann wird er sich als lohnende Anschaffung im Hotelbetrieb erweisen.

Und noch eins: Es wird sich bei Spannteppichen immer lohnen, nicht nur nach dem Auge und dem Gefühl zu wählen, sondern sich von anerkannten Fachleuten, die über grosse Erfahrungen verfügen, beraten zu lassen, bevor man seinen Entscheid fällt.

R. Sägger, in Firma W. Geelhaar AG, Bern

(Fortsetzung von Seite 25)

Souvenirs

Wer auf die Jagd geht, sucht nach Trophäen. Und so kehren viele Ferienreisende mit Souvenirs zurück. Es gibt Souvenirs und Souvenirs. Der Kitsch unter den Souvenirs zählt zur grossen Internationale. Diese Artikel industrieller Herkunft gibt es vom Nordkap bis nach Kapstadt, und die mehr als niedlichen Dinger finden sich auch in unserem Lande in «reichster» Auswahl. Wir erinnern an den «Schandpfahl» der guten alten «Landi». Die eigentlichen, und guten Souvenirs aber haben damit nichts zu tun. Ihr tiefer Wert hat auch keine Beziehung zum Geld. Je älter sie sind, umso höher im allgemeinen der Erinnerungswert. Ein Batikdruck aus Griechenland, ein alter Stich vom Pariser «bouquiniste» oder auch ein — materiell absolut wertloser Stein als Erinnerung an unsere Matherhornort — können «Souvenirs» bedeuten, die mit Geld nicht aufzuwiegen sind. Allerdings — ein Nachteil ist damit verbunden: sie tragen wenig und nichts zu unserem Prestige bei.

Glück der Heimat

Ob der Verheissung der Ferne wollen wir unsere eigene Heimat und ihre vielgestaltigen Schönheiten landschaftlicher, kultureller und heimatkundlicher Art nicht vergessen. Sind wir nicht oft Wanderern vergleichbar, die auf ihrer heimatlichen Strasse marschieren, ohne der Blumen am Wegesrand zu achten? Wenn Ausreiseweis — Gott behüte uns davon! — nur für Schweizer erteilt würden, die sich über grünen und roten Kenntnis ihres eigenen Landes ausweisen können, wären wohl im Ausland nicht allzuviel Landleute anzutreffen. Kann sich der Genfer rühmen, die Winkel seiner Altstadt zu kennen, der Basler, die Schönheiten des Münsters entdeckt zu haben oder der Zürcher, in den Räumen des Landesmuseums zu Hause zu sein? Vielleicht ist er aber fähig über die Moschee von Cordoba zu schreiben, eine serienweise Bilder zu zeigen! So sollte zum Beispiel ein Berner kaner — wohl ein weisser Raab — nach dem Basler Kupferstichkabinett, das der Befragte jedoch kaum vom Hörensagen kannte. Oder ein anderes Beispiel — qui confirme la règle? — vom Amerikaner, der geschäftlich auf drei Tage in unser Land gekommen war und zum Wochenende die Ausstellung von «Pol Kl» in Bern besuchen wollte, wobei der besagte Schweizer nicht wusste, dass für Paul Kl ein Berner Kunstmuseum gerade eine Ausstellung bestand. Über wir uns also in Bescheidenheit bei vergleichenden Betrachtungen.

Was wir auch immer in den Ferien suchen: Erholung, Erlebnis, Gesundheit, Trost und neue Lebensimpulse — immer zeigen sie uns den Weg zu uns selbst. Sich selbst zu entdecken, ist für jeden Menschen ein eindrückliches und wegweisendes Erlebnis. Es ist keineswegs gesagt, dass wir in die wilde Einsamkeit flüchten müssen, um den Weg dazu zu finden. (Aus «Wochenbericht, Julius Bär & Co.»)

Das Bahnhofbuffet am goldenen Tor des schweizerischen Tourismus

Eine Orientierung durch den neuen Pächter Emil Wartmann

Anlässlich einer Presseorientierung durch den neuen Pächter des SBB-Buffets Basel, E. Wartmann, verbunden mit einem Rundgang durch die verschiedenen Betriebsabteilungen, erhielten die Teilnehmer einen vortrefflichen Eindruck von dem, was sich hinter den Kulissen abspielt. Solche Führungen sind ausserordentlich wertvoll, weil dadurch auch der Nichtfachmann einen Einblick in die betrieblich-organisatorischen Probleme eines gastgewerblichen Grossunternehmens gewinnt und er mit eigenen Augen sieht, was es zur Leistungserstellung von der Warenannahme und -lagerung bis zum fertigen Gericht, das er in der Regel, ohne sich über all die vielen notwendigen Einrichtungen und verschiedenen Dienstleistungen nähere Gedanken zu machen, in den Restaurationsräumen in der selbstverständlichen Erwartung eines raschen und einwandfreien Service zu konsumieren gewohnt ist. Die nachstehenden Darlegungen, die Aufschluss geben über die Aufgabe des Pächters, über die Personalverhältnisse, über die damit zusammenhängenden organisatorischen Pläne sowie über einige wichtige jährliche Verbrauchszahlen, dürften dem Interesse vieler unserer Leser begegnen.

Verhältnis SBB und Pächter

Die Bundesbahnen betreiben in allen grösseren Bahnhöfen (ca. 70 an der Zahl, von Bern bis Beinwil am See, von Aarau bis Ziegelried) Restaurants, die sogenannten Buffets. Diese Buffets haben im allgemeinen ein Niveau, das weit über dasjenige ähnlicher Einrichtungen im Ausland hinausgeht. Sie sind nicht nur eine Art erweiterter Wartesäle (aus denen sie herausgewachsen sind) mit der Möglichkeit, Speis und Trank zu kaufen, sondern in den meisten Orten sind sie zu eigentlichen gastronomischen Mittelpunkten geworden, zu Restaurants, in denen nicht nur der eilige Reisende, sondern sehr gern auch der besondere Leistungen erwartende Gast aus der betreffenden Ortschaft verkehrt.

Dieses Leistungsniveau haben dabei diese Buffets nicht nur dem Willen und den Mitteln der SBB zu verdanken, sondern auch dem Umstand, dass sie von sehr selbständig handelnden, meist aus einer grossen Interessentenschar sorgfältig ausgewählten Pächtern geführt werden.

Die SBB vermietet dabei die Räumlichkeiten, natürlich mit entsprechenden, dem Partner sehr viel Handlungsfreiheit lassenden Vorschriften an die Pächter. Sie selber stellt die Räume sowie im Prinzip die festen Einrichtungen zur Verfügung, während der Pächter grundsätzlich alle beweglichen oder demontierbaren Einrichtungen wie Maschinen, Apparate sowie das ganze Mobiliar und Geschirr beizubringen hat (Tische, Stühle, Zimmereinrichtungen, Porzellan, Silber, Glas, Hartgeschirr usw.; Investitionen des Pächters im Falle des Buffets Basel, inkl. Warenvorräte, ca. 1,1 Millionen Franken).

Der Pächter entrichtet den Bundesbahnen eine (relativ hohen) Prozentsatz vom Umsatz als Pachtzins. Ferner hat der Pächter einige Sonderleistungen zu erbringen: Verpflegung der Angehörigen der Bundesbahnen und verwandter Betriebe mit einem Rabatt von 20%, Annahme von Reisemarken an Zahlung, statt, mit einer Abgabe von 5%, usw. Er hat zudem einige Auflagen, vor allem in bezug auf die sehr langen Öffnungszeiten, zu erfüllen, die besonders beim heutigen Personalmangel nicht leicht wiegen. Er hat zudem, neben dem Unterhalt seiner eigenen Investitionen, für den Kleinunterhalt der ihm von der SBB zur Verfügung gestellten Lokalitäten und Einrichtungen aufzukommen.

Die Symbiose zwischen Bundesbahnen und Buffets, zwischen Staatsbetrieb und privatem Geschäftsmann, zwischen Unternehmen und im Verhältnis kleinem Pachtbetrieb bedingt gegenseitig viel Verständnis und guten Willen. Es darf gesagt werden, dass diese Zusammenarbeit durchwegs in erfreulicher Geiste geschieht und — beidseits — Früchte trägt.

Das SBB-Buffet Basel der zweitgrösste Buffetbetrieb

Unter den Bahnhofbuffets der Schweiz nimmt das Bahnhofbuffet Basel eine ganz besondere Stellung ein. Es ist, mit einem Umsatz von ca. 7 Millionen Franken, der zweitgrösste Betrieb und damit einer der grössten Restaurationsbetriebe der Schweiz. Es hat die schwierigere, aber dankbare Aufgabe, folgenden vielfältigen Anforderungen gerecht zu werden:

- dem Reisepublikum der SBB Rast und Speis und Trank zu bieten
- dem Personal der Bundesbahnen und angeschlossener Betriebe günstige Verpflegungsmöglichkeiten zu offerieren
- der Stadt Basel ein geselliger und gastronomischer Mittelpunkt zu sein
- und als Grenzbahnhof und internationaler Kreuzpunkt dem fremden Gast sich als eine Visitenkarte der Schweiz zu präsentieren.

Das Bahnhofbuffet Basel ist sehr vielseitig; es gehören dazu:

- die Buffets 1. Klasse und 2. Klasse, Konferenzsäle, die Basler-Stube, die Taverne, das Buffet im Essässer-Bahnhof, der grosse Buffet-Kiosk, das Express-Buffet in der Gundelberger-Unterführung sowie die Perron-Verkaufswagen.

Das Bahnhofbuffet Basel hat einen zugelassenen Gesamt-Personalbestand von neuerdings 271 Angestellten. Davon entfallen rund 45% auf weibliches und rund 55% auf männliches Personal, wobei der Anteil des weiblichen Personals, im Gegensatz zu andern Berufsweigen, seit Jahren im Abnehmen begriffen ist.

Von den Angestellten sind ca. 50% Ausländer. Dies scheint gegenüber anderen Berufsweigen ein sehr hoher Prozentsatz, liegt jedoch wesentlich unter dem schweizerischen Mittel im Gastgewerbe, das sich um 70% bewegt. Unter den Ausländern sind, nach Wichtigkeit folgende Länder hauptsächlich vertreten: Italien, Spanien, Deutschland, Österreich, Frankreich.

Der Personalschlag bewegt sich um 80% pro Jahr. Dies scheint wiederum eine ausserordentlich hohe Zahl, sie liegt jedoch unter dem schweizerischen Mittel im Gastgewerbe. Ursache für den grossen und ausserordentlich erschwerenden Personalumschlag sind vor allem die Saisonbetriebe, die zweimal jährlich ihr Personal engagieren und wieder, wenigstens vorübergehend, entlassen, sowie der Umstand, dass das Gastgewerbe einen sehr hohen Prozentsatz ungelerner Kräfte beschäftigt, die sich, den auch an ihren «Beruf» und an ihre Stellung wenig gebunden fühlen.

Zusammen mit dem Umstand, dass unsere Betriebe nicht nur vom Montag bis Freitag, nicht nur von 8 bis 17 Uhr, sondern das ganze Jahr hindurch, von früh morgens bis spät nachts geöffnet sind, ergeben sich für die Leiter gastgewerblicher Betriebe ausserordentliche Schwierigkeiten personeller und organisatorischer Art, deren Bewältigung eigentlich immer wieder Anerkennung, wenn nicht gar Bewunderung verdient. Die Probleme können allerdings sehr oft nur durch aussersten persönlichen Einsatz und weitgehende Aufgabe jeglichen Privatlebens gelöst werden.

Auf der anderen Seite darf gesagt werden, dass unser Beruf ein faszinierender Beruf ist: vielseitig lebendig, menschlich, international und, last but not least, für den tüchtigen Fachmann auch finanziell recht lohnend.

Einige Zahlen aus dem Buffet

Der Pächter, E. Wartmann, macht darüber folgende Angaben:

Wir beschäftigen eine ganze Anzahl älterer Angestellten, von denen 17 bereits AHV-berechtigt sind. Einige arbeiten schon seit 30 und 40 und sogar beinahe 50 Jahren im Buffet. Wir sind ausserordentlich dankbar um diese langjährigen Mitarbeiter, die äusserst zuverlässig sind.

Wir logieren ca. 170 von unseren 271 Angestellten selber, wobei wir das Glück haben, durchwegs saubere, renovierte und gut eingerichtete Zimmer, teilweise im Bahnhofgebäude selber, teilweise in gemieteten Häusern, zur Verfügung zu haben.

Wir verpflegen auch das ganze Personal selber, wobei eine moderne Personalküche sowie hübsche Essräume zur Verfügung stehen. Die Verpflegung geschieht nach einem sorgfältig überwachten Verpflegungsplan nach dem Gesichtspunkt, dass Personal, das in einem gastronomischen Betrieb arbeitet, auch Anspruch auf eine besonders sorgfältige und abwechslungsreiche Verpflegung hat. Dem Personal stehen auch ausserhalb der Essenszeiten im Refektorium ständig gratis Kaffee, Getränke sowie einige Esswaren zur Verfügung.

Umsatz unseres Express-Buffets in der Gundelinger-Passage:

- an Spizentagen: über 2000 Paar Wienerli am Tag
- über 6000 Bier am Tag
- über 1000 Tassen Kaffee am Tag

In den beiden Buffeträumen werden oft zwischen 2000 und 3000 Frühstücke pro Tag serviert, vor allem in der Reiseaison, wenn schon morgens um 5 Uhr ganze Züge voll Touristen das Buffet bevölkern. In unserer eigenen Wäscherei werden ca. 1000 Stück Berufskleider sowie ca. 1500 kg übrige Wäsche pro Woche bewältigt.

Jährlicher Verbrauch:
Heizölverbrauch, für Heizung und Heisswasser ca. 350 000 l.
Mineralwasserverbrauch ca. 250 000 l.

Die Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung, Basel, sucht die Adressen der nachfolgend angeführten Angestellten

Zugunsten der nachfolgend aufgeführten Bedienungsgeldangestellten, deren Aufenthaltsort nicht ausfindig gemacht werden konnte, sind auf Grund ausgefallener Entscheide durch die Aufsichtskommission für die Bedienungsgeldordnung bei der Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung in Basel entsprechende Beträge hinterlegt worden. Die Anspruchsberechtigten werden ersucht, sich unter Beibringung von Originalausweisen über ihre Arbeitsstellen mit der Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung, Dufourstrasse 50, 4002 Basel, in Verbindung zu setzen.

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

En vertu de décisions rendues par la commission de surveillance pour la réglementation des taxes de service, diverses sommes ont été consignées à l'office de contrôle en faveur des employés cités ci-dessous, dont il a été impossible de découvrir le lieu de résidence. Les ayants droit sont priés de s'annoncer auprès de l'office de contrôle pour la réglementation des taxes de service, Dufourstrasse 50, 4002 Bâle, en indiquant les emplois occupés, pièces de légitimation à l'appui.

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

A norma delle decisioni pronunciate dalla Commissione di Sorveglianza per il regolamento sulle tasse di servizio, diverse somme sono state consegnate all'Ufficio di controllo a favore degli impiegati seguenti, la cui residenza è sconosciuta. Gli aventi diritto sono pregati di mettersi in relazione con l'Ufficio di controllo per il regolamento sulle tasse di servizio, Dufourstrasse 50, 4002 Basilea, indicando gli impieghi occupati e inviando quale prova i documenti in originale oppure copie debitamente autentiche.

Name und Beruf:

- Albrecht Léon, Nachtconciierge
- Bagatella Vittorio, Kellner
- Beltrame Aurelia, Zimmermädchen
- Blanco Carmen, Zimmermädchen
- Blundett Bernard, Nachtportier
- Brouwer Ben, Kellner
- Burgalassi Umberto, Commis de rang
- Cillia Antonio, Demi-chef
- Codino Carmelo, Commis de rang
- Coray Hans, Chauffeur-Portier
- Coray Trudy, Zimmermädchen
- Dainess Silvana, Zimmermädchen
- De la Mata Eduardo, Demi-chef

Pour vos prochaines randonnées...

Une nouvelle carte touristique du Jura

La marche a quelque chose qui anime et avive mes idées: je ne puis presque penser quand je reste en place. La vue de la campagne, la succession des aspects agréables, le grand air, le grand appétit, la bonne santé que je gagne en marchant, l'éloignement de tout ce qui me fait sentir ma dépendance, de tout ce qui me rappelle à ma situation, tout cela dégage mon âme et me donne une plus grande audace de penser. Jean-Jacques Rousseau

Depuis un certain temps, le Jura connaît l'affluence touristique, comme la découvraient autrefois quelques endroits privilégiés de notre pays, la région des Alpes ou celles de nos grands lacs. Grâce à l'Anné Rousseau, qui a consacré le renouveau du tourisme à pied, dans ce pays de calme et de réconfort, toute la chaîne jurassienne est promise à la découverte. Loin des routes à grand trafic, du bruit et du rythme des grandes cités, — verre, béton, acier — les paysages jurassiens offrent à l'homme du XXe siècle l'évasion indispensable.

Pour faciliter la découverte de sites nouveaux, une carte topographique vient d'être éditée. Elle est essentiellement destinée aux excursionnistes, amateurs de longues ou brèves randonnées le long des crêtes jurassiennes ou sur les innombrables sentiers pour piétons, balisés et entretenus soigneusement.

Cette carte spéciale du Jura comprend six feuilles, dont la dernière vient de sortir de presse. Elle couvre toute la chaîne jurassienne, de Genève à Zurich. Cette publication très attendue vient à point: à la veille des vacances, elle permettra à chacun de parcourir une des plus belles régions de notre pays, sans aller à l'aveuglette, mais en profitant au contraire d'itinéraires choisis, accessibles à tous, jalonnés de beautés naturelles.

L'édition de la nouvelle carte spéciale du Jura a été entreprise par l'Association du Jura suisse, en collaboration avec Pro Jura et l'Association pour la défense des intérêts du Jura. Réduit à l'échelle 1:50 000, ce document topographique est de première valeur. L'excellente impression permet une lecture facile et un relief de qualité donne au promeneur une idée exacte du parcours qu'il a choisi.

Mais l'intérêt de cette nouvelle carte réside avant tout dans le tracé des sentiers principaux, réservés aux seuls piétons; les sentiers pédestres sont mentionnés en détail, avec les places de camping, les auberges de jeunesse, de nombreuses curiosités qu'il faut avoir vues en parcourant ce pays merveilleux. Grâce à la nouvelle carte touristique du Jura, il sera désormais plus facile de partir à l'aventure sur



Photo Jean Chavaux

Carte spéciale du Jura

avec les chemins des crêtes et des itinéraires pour piétons 1:50 000

FEUILLE 3 SOLOTHURN-DELÉMONT-PORRENTY

Éditée par l'Association du Jura suisse avec la collaboration de Pro Jura et de l'ADJ Kommerly & Frey, Berne, Editions géographiques



les crêtes, au creux des vallons et à travers les cluses, pour y découvrir à son aise les sites les plus charmants. Denis Moine

Bierverbrauch ca. 450 000 l
Portionenpackungen Konfitüre ca. 250 000 P.
Kaffee ca. 20 000 kg
Eier ca. 250 000 St.
Kartoffeln ca. 200 000 kg
Kleinbrot (Stücke) ca. 2 Millionen

In unseren Kellern lagern ca. 80 000 Flaschen Wein. Wir bemühen uns dabei, unsern, wie Figuren jetzt immerhin beachtlichen Bedarf soweit wie möglich auf dem Platz Basel einzudecken.

Toro Andres, Kellner
Tosi Giovanni, Chef de rang
Valenghi Giuseppe, Commis de rang
Van Marwyk Bernadine, Zimmermädchen
Van Marwyk Wilhelmine, Saaltochter
Vega Margeritha, Saal-Zimmermädchen
Wegh Anna, Saal-Zimmermädchen
Wilenner Martha, Zimmermädchen
Wohlföhner Kunigunde, Zimmermädchen

La situation des marchés

La situation du marché des textiles

L'évolution actuelle des prix de fibres brutes peut facilement nous induire en erreur. Car la progression des surfaces enssemencées, notamment en URSS, en Chine, en Inde et en Egypte vient de provoquer l'augmentation des récoltes et par là-même une offre légèrement supérieure à la demande. Les acheteurs les plus importants aux bourses textiles sont restés sur leur réserve et les prix mondiaux ont légèrement baissé.

Pourtant ce ne sont pas les matières premières qui pèsent actuellement sur le prix de revient des marchandises manufacturées, mais les frais rapidement en hausse de l'industrie de transformation.

Pendant longtemps les salaires de l'industrie textile ont été au-dessous de la moyenne de toutes les autres branches, dont le manque de main-d'œuvre a provoqué une véritable migration vers d'autres secteurs économiques. L'industrie textile a donc été obligée d'adapter ses salaires. L'an dernier deux augmentations de salaires ont eu lieu, imposant aux fabricants des rationalisations et transformations pour réduire les frais.

La hausse évitée par les mesures ci-dessus, l'industrie ne pourra pas l'empêcher après la hausse en automne dernier, a été absorbée par l'industrie textile sans modifier les tarifs. Cette fois-ci une répercussion sur le prix de vente des produits textiles semble inévitable.

Les entreprises de finissage ont annoncé une hausse de cinq pour cent. Une même hausse en automne dernier a été absorbée par l'industrie textile sans modifier les tarifs. Cette fois-ci une répercussion sur le prix de vente des produits textiles semble inévitable.

Dans ces conditions il faut pratiquer un système approprié et prudent dans la constitution des stocks et des achats. (Nouvelles Howeg)

Inserate und Abonnement

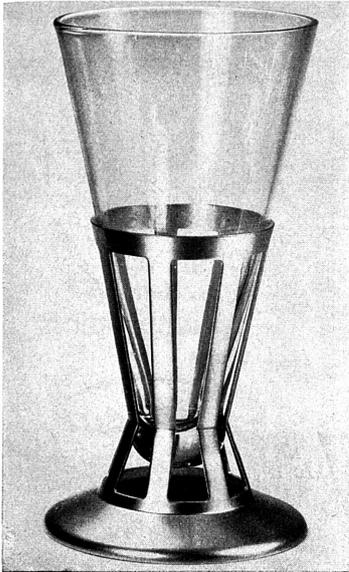
Eine einpaltige Millimeterzeile oder deren Raum 45 Rp. Reklamen Fr. 170 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnement: Schweiz: jährlich Fr. 30.-, halbjährlich Fr. 18.75, vierteljährlich Fr. 10.-, 4 Monate Fr. 7.-, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 38.-, halbjährlich Fr. 22.75, vierteljährlich Fr. 12.75, 2 Monate Fr. 9.25. Postämtern nemaler. Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. - Druck von Birkhäuser AG, Basel 10. - Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. C. S. Sirek, Redaktion und Expedition: 4002 Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto 40.85, Telefon (051) 34.65.90.

Redaktion: Ad. Pfister, P. Nantemard
Inseratenteil: Fr. M. Moeschli



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22



Der neue Eisbecher

UNIVERSAL

Modern, exklusiv, praktisch zum Abwaschen.
Der farbenprächtige Inhalt ist bis auf den Boden sichtbar.

Das Glas (0,2 l Inhalt) wird in den Halter (Alpaca schwersilber) gestossen. Die Spanger, weiten sich, schliessen sich um den Glasknopf und halten das Glas fest. Kein Herausfallen, deshalb fast kein Bruch mehr. Das Glas ist 3 mm dick!

Preis Fr. 19.80 netto

Sternegg AG.

Silberwarenfabrik

8201 Schaffhausen Telefon (053) 5 12 91

Zu verkaufen an bester Verkehrslage Nähe Bern bekannter

Landgasthof

Zweckmässig eingerichtet, mit 10 Guestzimmern. Nötiges Kapital etwa 120000 Fr. Anfragen sind zu richten unter Chiffre LG 2914 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zu verkaufen in Montreux

Hotel-Pension

(30 Betten)

Schöne Villa, gute Lage. Preis für das Gebäude, Material und Mobiliar 290000 Fr. Zuschriften unter Chiffre PB 37990 an Publicitas, 1000 Lausanne.



Es ist kein Zufall, dass die besten Storen aus England kommen!

(Denn Storen, die sich im englischen Wetter bewähren, halten in der Schweiz noch mehr, als sie versprechen.)

Plastoglass hat hervorragende Storen-Stoffe entwickelt. Es sind Storen, die während Jahren dem englischen Regen trotzen — Storen, die dem feuchten Nebel und «Smog» ausgesetzt sind — Storen, die es wahrlich «nicht

schön haben». Plastoglass-Storenstoff besteht aus Terylene-Gewebe auf welches beidseitig eine hochwertige PVC-Folie laminiert wird. Wir können Ihnen mehr als 40 Dessins anbieten.

Ihr Boulevard-Café — Ihre Sonnenterrasse und Ihr Entrée gewinnen mit Storen von Plastoglass. Sie schaffen Ambiance und mehr Platz zur Beherbergung Ihrer Gäste.



Ihr Fachgeschäft zeigt Ihnen gerne die vollständige Kollektion.
Allein-Importeur von Plastoglass-Storenstoffen: **Albert Wendel AG, Limmatstr. 183, 8031 Zürich**
Tel. (051) 44 89 24

Möchten Sie sich zurückziehen?

Jüngeres, fachkundiges Hotelier-Ehepaar übernimmt Ihren mittleren Jahres- oder Zweisaisonbetrieb

Hotel-Restaurant oder Motel

im Kanton Bern oder in der Zentralschweiz
käuflich oder auf Ihren Wunsch vorerst in Pacht mit Vorkaufsrecht.

Wir bitten Sie mit uns über Chiffre HR 2833 Hotel-Revue 4002 Basel, Kontakt aufzunehmen. Diskretion zugesichert.

A remettre à Genève, important

café-restaurant-bar

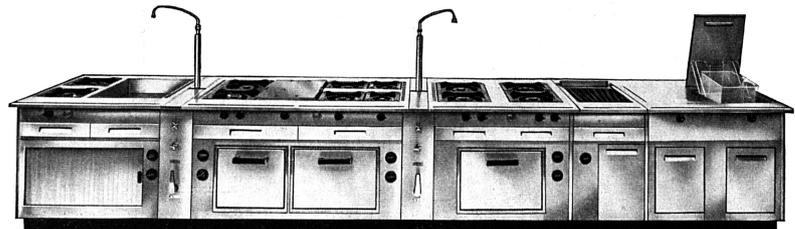
situé au cœur de la ville, dans un quartier d'affaires et d'administration en plein développement.

Bail enregistré et de longue durée, rendement important, frais généraux minimum, bénéfice supérieur à fr. 100000.-. Prix de remise fr. 430000.-.

S'adresser à M. T. Bucher, collaborateur, Agence Georges Duboux, 19a, Croix-d'Or, 1200 Genève 3.

Mit dem modernen Gas-Restaurationsherd als Baukasteneinheit gewinnen Sie Zeit und sparen Platz

SURSEE



Dieser elegante, leistungsfähige Gas-Restaurationsherd besteht aus nachfolgenden Einheiten: Wärmeschrank mit Wasserbad und offenen Kochstellen / Anschlusseinheit für die Mischbatterie / Backofen mit offenen Kochstellen und Fortkochplatte / Backofeneinheit mit vier offenen Kochstellen / drehbare Brat- und Grillplatte sowie Frittureinheit mit 1 oder 2 Ölbassins zu 12 Liter.

Sursee-Werke AG, 6210 Sursee LU

Telefon (045) 41444

Wir wissen genau, auf was es ankommt

wenn es gilt, in der Ausstattung von Hotelräumen den internationalen Wertbegriffen gerecht zu werden. Es kommt nicht von ungefähr, dass Schuster immer wieder von führenden Hoteliers bei Renovationen, Um- und Neubauten als Teppichberater zugezogen wird. Die reiche Erfahrung spezialisierter Fachleute, zusammen mit einer speziell auf Hotelbedarf ausgerichteten Kollektion von einmaliger Vielgestaltigkeit, ermöglichen uns, auch die schwierigsten Teppichprobleme zur Zufriedenheit der Auftraggeber und ihrer Gäste zu lösen. Auch für Ihr Haus wird deshalb zutreffen, was schon für viele zutraf:



Halle Hotel Eden au Lac Zürich

ein Belcolor Spannteppich muss es sein!
belcolor von

Schuster

St. Gallen, Multergasse 14
Zürich, Bahnhofstrasse 18
Basel, Aeschenvorstadt 57



Gerne senden wir Ihnen vorerst unsern ausführlichen Spannteppich-Prospekt mit Referenzen aus der ganzen Schweiz



Teppichhaus W. Geelhaar AG, 3000 Bern 6
Thunstrasse 7 - Telefon (031) 43 11 44



Ihr Lieferant für erstklassige Fleischwaren

Bündnerfleisch	Fr. 21.20
Bündner Rohschinken	19.70
Bündner Rohspeck	11.-
Salami «Spieß»	14.20
Salami «Nostrano»	14.20
Salami «Calanda»	10.20
Modell-Schinken	11.20
Press-Schinken	10.-
Mortadella	6.-
Schinkenmortadella	6.50

Verlangen Sie noch heute unsere ausführliche Preisliste



ALBERT SPIESS & Co.

Grossmetzgerei und Fleischwarenfabrik

Telefon (081) 53 14 53, Telex 52 997

Filialen in:

Arosa, Davos, St. Moritz, Lugano, Klosters, Bad Ragaz, Küblis, Jenaz, Truns.

Teller!

Dunkel-wolkige Teller werden mit «Renovin» wieder wie NEU. Sie ersparen Neuananschaffungen. Verlangen Sie bitte Muster und Offerte. Fa. J. Ulrich, chem. Spezialitäten, Stationsstrasse 51, Zürich 23. Fach 3253

Verzinkte Kessel

Occasion, 50 l. mit Deckel und Henkel, für Küchenabfälle usw. Fr. 13.80, saubere Fr. 16.90. H. Lüthi, Fässer, 3534 Signau BE. Telefon (035) 7 13 27.

Die ständigen Inserenten unserer Fachzeitung gelten als Vertrauensfirmen des Schweizer Hotelier-Vereins!

Dralon-Stepdecken

sehr leicht und doch warm, ganz waschbar, in hübschen Unifarben oder prachtvollen Druckdessins, auch mit Volant, als Bettüberwurf dienend, 120x160 cm, Fr. 59.-. Dazu passende Teryleneanzüge, knitterfrei, nichtbügeln, Fr. 25.-.



Wäschefabrik
Telephon (058) 4 41 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93

Gut eingeführtes

Hotel

in Spanien, erstklassige Lage am Strand, zu verkaufen

Mietkauf oder Beteiligung möglich.

Zuschriften an Hotel-Revue unter Chiff. C 2681, 4002 Basel.

Gesucht von erfahrenem Hotelfachmann in Wintersportplatz

Hotel, Bar oder garni

zur Führung oder Pacht, evtl. Kauf.

Offerten unter Chiffre HB 2875 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bouillons und Suppen für höchste Ansprüche

LUCUL

LUCUL AG, Zürich 11/52, Tel. (051) 46 72 94