Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 76 (1967)
Heft: 46

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: 18.08.2025

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

** Forschungsinstitut für
Fremdenverkehr an der
Universität Bern
Kapellenstr. 28
3011 BERN

A. Z. 4002 Basel

Basel, 16. November 1967

Nr. 46

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

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

Einzelnummer 80 Cts. le numéro

hotel revue

In der Bildmitte der Rundhallenbau, in dem sich die IGEHO-Fachmesse befindet.

Hotellerie und IGEHO 1967

Von Caspar E. Manz, Inhaber des Hotels St. Gotthard, Zürich

Warum hat sich der SHV aktiv an der IGEHO 67 beteiligt und was wird damit bezweckt?

Die Hotellerie befindet sich zurzeit in einem wesentlichen Umbruch. Gewisse Voraussetzungen haben sich geändert. Die Technik hat sich enorm entwickelt. All diese Fragen und Möglichkeiten an einer thematischen Ausstellung zu behandeln, entsprach einer Notwendigkeit. Um dies richtig zu erfassen, muss ich andeutungsweise den Stand der heutigen Hotellerie streifen.

Reiseverkehr und Hotellerie sind einander eng verbunden, und eine Entwicklung des Einen ohne des Andern ist nicht denkbar. Die Geburt der klassischen Hotellerie Ende des letzten Jahrhunderts ist weitgehend auf die Entwicklung von Bahn und Auto zurückzuführen. Damals war das Reisen ein Privileg der begüterten Kreise.

Heute stehen wir in einer noch grösseren Umwälzung, wiederum durch die Entwicklung der Verkehrsmittel, vornehmlich durch den Flugverkehr, der in Kürze über bedeutend grösseres Platzangebot verfügen wird. Auch werden die Reisekosten relativ sinken. Das Reisen ist kein Privileg mehr, sondern in Bezug auf Berufsverkehr sowie Erholungstourismus Allgemeingut geworden. Vielleicht wird es sich nicht so sehr um das Problem des sogenannten Massentourismus, sondern des in Massen reisenden Einzeltouristen handeln. Es wird eine stark vermehrte Nachfrage nach preisgünstigen Zweckunterkünften entstehen, die einen gewissen Komfort, aber keine Perfektion und keinen Luxus enthalten.

Welches sind die Aufgaben, die sich daraus der Hotellerie stellen:

- Die Erneuerung dort, wo sie wirtschaftlich ist, sicherlich vordringlich
- Ersatz baufälliger Betriebe durch Neubauten
- Schaffung von neuen Bettangeboten, nicht um bestehende Betriebe zu konkurrenzieren, sondern um der vermehrten Nachfrage zu entsprechen oder sogar zusätzliche Nachfrage zu schaffen.

Die Hotellerie, bis anhin das Stiefkind unserer nationalen Wirtschaft, wird zum anerkannten Wirtschaftsfaktor. Die Hotellerie, bisher infolge hoher Investitionskosten und grosser Krisenempfindlichkeit als nicht kreditwürdig empfunden — insofern, als gewisse Versicherungsinstitute heute noch grundsätzlich in Hotelliegenschaften nicht investieren dürfen — sollte nunmehr über enorme Kapitalien verfügen, um den gestellten Anforderungen gerecht zu werden. Plötzlich wird der Ausbau der Hotellerie als Notwendigkeit für die wirtschaftliche Entwicklung von Städten und ganzen Landesteilen gefordert. Dem gleichen Hotelier, der früher gerne als Spekulant gekennzeichnet wurde, wird heute Mangel an Initiative vorgeworfen.

Der Zentralvorstand des SHV hat die Probleme dieser neuesten Entwicklung frühzeitig erkannt und auch die entsprechenden Massnahmen getroffen durch die Schaffung eigener Dienste

- Vereinseigene Schulung
- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Betriebstechnische Beratung
- Treuhandstellen und soziale Kassen
- sowie Förderung von Instituten zur Finanzierung (Schweiz. Gesellschaft für Hotelkredite).

Der wesentlichste Faktor unseres Dienstleistungsgewerbes ist der Mensch, d. h. unser Mitarbeiter, unser Personal. Diesbezüglich muss gesagt sein, dass der Abbau ausländischen Personals in vielen Fällen nicht nur ein Dienstleistungsabbau bedeutet, sondern auch einen für unsere Wirtschaft gefährlichen Leistungsabbau.

Um vermehrtes einheimisches Personal zu gewinnen sowie die Ausbildung des Hotelpersonals zu gewährleisten, ist ein vereinseigenes Schulungsprogramm ausgearbeitet und — von der Lehre bis zum Kurs von Betriebsleitern und Direktoren — realisiert worden. Der Rekrutierung, Schulung sowie schliesslich der sozialen Stellung des Hotelangestellten in der Gesellschaft wird ein besonderer Wert beigemessen. Damit wird es möglich sein, mehr Mitarbeiter und Angestellte, die den heutigen Anforderungen gerecht werden, für das Hotelfach zu gewinnen.

Der für unser Gewerbe spezialisierte, betriebswirtschaftliche Dienst musste geschaffen werden, da dieser im freien Markte nicht existierte. Seine Aufgaben sind, festzustellen, inwiefern Erneuerungen, Umbauten oder Neubauten tragbar und in welcher Grösse, Preisklasse und mit welchem Komfort diese wirtschaftlich und marktkonform sind.

Der betriebstechnische Dienst steht heute im Zeichen der IGEHO im Vordergrund. Wir sind uns bewusst, dass heute vor allem in der Schweiz im Hotelbau zu teuer gebaut wird und somit nebst den hohen Landpreisen die Wirtschaftlichkeit in Frage gestellt wird.

Warum? Ist es unsere schweizerische Perfektion? Ist es der Individualismus, der keine Normproduktion zulässt?

Mit diesen Fragen beschäftigt sich unser betriebstechnischer Dienst. Wenn die Dienstleistung auch primär personalbedingt ist, so müssen wir uns auch bewusst sein, welchen Komfort in baulicher und technischer Hinsicht ein Hotel bieten muss.

Die gestalterischen und technischen Möglichkeiten sowie die betriebliche Planung im Hotelbau zu veranschaulichen, ist das Ziel, das wir uns an der IGEHO gestellt haben. Gleichzeitig sollen auch die Dienste des SHV, die sich mit der Lösung all der gestellten Probleme beschäftigen, dem Hotelier sowie den übrigen Interessenten näher gebracht werden. Die Aussteller, d. h. die Lieferanten, sollen mit unseren Problemen näher vertraut werden. Sie sollen mitwirken an der Rationalisierung durch Spezialisierung der Produktion. Diesbezüglich ist zu erwähnen, dass der erste Schritt — die Gastronorm — bereits getan ist und das geistige Eigentum des betriebstechnischen Dienstes des SHV ist. Last but not least sollen möglichst viele Nichtfachleute sich mit unseren Problemen auseinandersetzen. Ihre Meinung als unsere Gäste ist uns äusserst wertvoll. Die Jugend kann sich über die verschiedenen Möglichkeiten des Hotelberufes orientieren lassen.

Ich bin überzeugt, dass diese, alle zwei Jahre wiederkehrende IGEHO für die Entwicklung in unserem Gewerbe einen wesentlichen Beitrag leisten wird.

IGEHO 67

Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie

Salon international de la restauration collective et de l'hôtellerie

Basel/Bâle, 22.—28. November 1967

Tageskarte für die Fachmesse	**Fr. 5.—**
Dauerkarte für die Fachmesse	**Fr. 15.—**
Carte journalière pour le salon	**fr. 5.—**
Carte permanente pour le salon	**fr. 15.—**

Tageskarte für die Fachtagungen, inbegriffen ein Mittagessen in der Musterkantine sowie Tageskarte und Katalog für die Fachmesse Fr. 50.—

Volle Tagungskarte, inbegriffen tägliches Mittagessen in der Musterkantine sowie Dauereintrittskarte und Katalog zur Fachmesse Fr. 250.—

Carte journalière pour les journées d'information, y compris déjeuner à la cantine-modèle, carte d'entrée et catalogue du salon fr. 50.—

Carte hebdomadaire pour toute la session, y compris déjeuner tous les jours à la cantine-modèle, carte d'entrée et catalogue du salon fr. 250.—

L'hôtellerie suisse à l'heure du tourisme intercontinental

par M. R. A. Lendi, membre du comité central de la SSH, président de la Commission technique hôtellerie de l'IGEHO

La propagande en faveur de l'IGEHO, Salon international de la restauration collective et de l'hôtellerie, qui ouvrira ses portes le 22 novembre dans le bâtiment circulaire de la Foire suisse d'échantillons, à Bâle, et qui durera jusqu'au 28 novembre, a pris un bon départ.

En effet, les responsables de cette grande manifestation hôtelière ont organisé la semaine dernière deux conférences de presse, l'une à Zurich et l'autre à Genève. Toutes deux ont éveillé un vif intérêt puisque de très nombreux journalistes y ont assisté. L'IGEHO et les journées d'information ont été présentées par M. Georges Kindhauser, directeur-adjoint de la Foire suisse d'échantillons et chargé de la direction de l'IGEHO 67, ainsi que par M. Fridolin Forster, éditeur et initiateur de ces conférences.

A Zurich, l'importance de l'IGEHO pour l'hôtellerie et la restauration fut soulignée par M. C. Manz et à Genève, par M. R. A. Lendi, tous deux membres du comité central de la SSH.

Nous publions ci-après l'exposé de M. Lendi et l'essentiel des indications données par MM. Kindhauser et Forster. L'IGEHO s'annonce comme une grande manifestation technique et professionnelle et l'on ne saurait trop recommander à tous les gens du métier de la visiter. (Rédaction)

L'IGEHO répond à un besoin urgent, non seulement de l'hôtellerie suisse qui se trouve aujourd'hui confrontée à des problèmes sérieux issus d'une forme de tourisme nouvelle, le tourisme de masse, mais aussi de tous les autres secteurs qui y sont plus ou moins rattachés.

L'expansion foudroyante du trafic international se soucie fort peu, en Europe tout au moins, des problèmes de l'hébergement d'un nombre accru de voyageurs. Cette responsabilité incombe donc aux hôteliers qui se doivent dès lors de rompre avec les formules traditionnelles d'exploitation, et d'aborder ce phénomène avec un esprit et des moyens entièrement nouveaux, et ceci dans un délai aussi court que possible.

Il est intéressant à ce sujet de se livrer à une rapide rétrospective de l'évolution du tourisme dans notre pays au cours de ces 15 dernières années. Les remarques que nous pourrons en retirer serviront de guide à une évaluation des mesures à prendre par l'hôtelier d'aujourd'hui, soucieux de s'adapter aux besoins de demain.

Certaines statistiques récentes de l'O.C.D.E. font apparaître que, pour sa part, la Suisse a enregistré en 1966 un apport de devises dues au tourisme, de l'ordre de fr. 2900 millions, soit une moyenne de fr. 430.— par tête d'habitant — la plus forte de tous les pays d'Europe. A titre de comparaison, ce chiffre était de Fr. 1580 millions en 1960 et de 990 mililons en 1955. Il a donc triplé en un peu plus de dix ans.

En écartant l'idée d'un conflit mondial, de récession économique généralisée et de troubles sociaux graves, il est permis de supposer que l'évolution du tourisme ne cessera de s'accroître dans une proportion toujours plus grande, à une cadence toujours plus rapide, et ceci pour diverses raisons :

- explosion démographique dans le monde.
  A ce sujet, on estime que les pays industrialisés verront leur population augmenter encore, au cours des 20 à 30 prochaines années, de 30 % au moins ;
- augmentation du revenu du produit national ;
  augmentation du niveau de vie et des salaires ;
- nivellement des classes ;
- développement scientifique, des moyens de transport et des télécommunications, etc.

Les voyages et les déplacements, à moyenne ou longue distance, sont en fait le reflet du développement spectaculaire de toutes les activités humaines et ne sont plus le privilège des classes dites « aisées ». Les problèmes qui se posent aux hommes d'aujourd'hui sont si complexes et si vastes qu'ils nécessitent la rencontre de plus en plus fréquente de spécialistes œuvrant dans leurs pays respectifs dans des domaines similaires : industrie, économie, sciences, recherche, organismes internationaux, etc. Ces rencontres sont le fait de la multiplication des congrès, colloques et réunions de travail d'experts, si bien que le terme « convention » est devenu synonyme de convoitise des pays traditionnellement touristiques, et d'autres dont l'économie a un urgent besoin d'apport de devises. Un nouveau marché de pays neufs, tels par exemple le Japon et l'Australie, s'est donc ouvert non seulement aux hommes d'affaires et de science, mais encore et par voie de conséquence au tourisme de masse où le facteur « jeunesse », fait nouveau de notre époque, est devenu considérable. Sait-on d'autre part que le peuple américain, de tout temps attiré par le « continent », ne l'a visité que dans une très faible mesure, soit un 2 à 3 % de sa population totale ?

La mise en service prochaine de nouveaux types d'avions à réaction, les « Jumbo-jets » qui déverseront sur nos aérodromes de 400 à 500 personnes qui voyageront à des tarifs de plus en plus avantageux, préfigure bien l'ère nouvelle de notre industrie hôtelière.

Notre compagnie aérienne nationale « Swissair » qui, de toujours a fait sienne l'une des devises de notre Expo 64 : « Vigilance » en se maintenant constamment à la tête du progrès, a pleinement saisi cette poussée en avant et sera en mesure, en 1971, de mettre en service deux de ces appareils géants. A son exemple, toutes les compagnies internationales d'aviation sont simultanément concernées par cette caractéristique des transports massifs et adaptent déjà leurs techniques et exploitations à cet avenir dynamique.

Cet important facteur laisse présager un afflux et un rythme étourdissants de voyageurs dont l'accueil, l'hébergement et la restauration doivent être mis en place, chez nous aussi, sans plus de retard. Quelles sont donc les tâches qui incombent aux hôteliers qui

leur permettront de faire face à cette situation ?

M. Paul Risch, professeur, directeur de la Fédération suisse du tourisme, à Berne, dans un magistral exposé tenu le 23 juin dernier au Righi-Kaltbad, a classifié ces nécessités selon un ordre précis :

1. Administrativement, suppression des formalités douanières, réorganisation de la manutention des bagages au départ et à l'arrivée, des transports urbains villes/aéroports, adaptation de nos routes nationales au grand trafic, mise en place de toute l'infrastructure du pays ;
2. Réalisations pratiques : mise à disposition d'hôtels à forte capacité d'accueil et rationalisation des services : arrivées, départs, logement, restauration ;
3. Modernisation et actualisation de nos hôtels grâce à un équipement adéquat, une circulation interne rapide, concentration et rationalisation des services, standardisation, allègement des tâches du personnel, transmissions et contrôles internes efficaces, adoption de nouvelles formules de travail, et mise en pratique de la « gastro-norme ».

Qu'avons-nous entrepris à ce jour, hôteliers suisses, pour faire front à l'attaque ?

Notre équipement hôtelier

Certains d'entre nous, il est vrai, ont saisi à temps l'importance de cette évolution qu'ils ont préparée selon un programme bien défini, étape par étape, à l'intention d'hôtes de plus en plus nombreux et pressés. Beaucoup cependant reste encore à faire.

Ce n'est certes pas la bonne volonté, ni l'esprit d'initiative qui font défaut. Mais comment les concilier avec les multiples difficultés du moment présent :

– raréfaction des terrains, notamment au centre des grandes agglomérations,
– prix élevés et coûts de construction irrationnels,
– financement difficile, et rentabilité trop faible des capitaux investis,
– restrictions et entraves de toutes sortes,
– incompréhension de nos autorités peu enclines à favoriser le développement, quel qu'il soit,
– manque d'intérêt à notre égard de la finance et des banques peu favorables à des taux de rentabilité modestes, etc.

Les difficultés que nous rencontrons nous incitent donc à rechercher les voies et moyens les plus sûrs à franchir l'obstacle. Grâce à la réogarnisation récente de la Société suisse des hôteliers, ses membres ont à leur disposition de nombreux services spécialisés, tels que le département des conseils économiques et techniques d'organisation d'entreprise. Qu'il s'agisse de construction, de crédits à l'investissement, de recrutement ou de formation de personnel, de son perfectionnement, de l'amélioration de ses conditions de travail, de salaires et de sécurité sociale, ou de la rationalisation de nos exploitations, les hôteliers suisses ont le devoir d'assurer en commun leur force et leur puissance puisqu'en définitive notre économie leur doit une part non négligeable du bon équilibre de notre balance commerciale.

Tels sont, brièvement résumés, les problèmes majeurs auxquels notre hôtellerie se trouve confrontée en un tournant décisif de son évolution, et dont le caractère suffisamment éloquent, est de nature à retenir toute son attention.

C'est dans ce contexte que se place l'IGEHO qui offre à ses visiteurs, par une vaste panoplie des dernières réalisations de la technique, certains des moyens propres à faciliter l'hôtelier suisse dans ses efforts de perfectionnement.

Comment l'IGEHO est-elle née et qu'offre-t-elle aux visiteurs?

Salon international de la restauration collective et de l'hôtellerie (du 22 au 28 novembre 1967 à la Foire d'échantillons à Bâle)

A Genève, M. Georges Kindhauser, directeur adjoint de la Foire suisse d'échantillons et chargé de la direction de l'IGEHO 67 a présenté comme suit le nouveau salon international de la restauration collective et de l'hôtellerie aux journalistes de langue française.

Deux ans se sont écoulés depuis que l'occasion nous a été donnée de présenter, comme manifestation nouvellement créée, le Salon de la restauration collective.

Dès le début, il était acquis que la manifestation devait avoir une certaine ampleur pour s'imposer et qu'elle devait être réalisée de telle façon qu'elle puisse exercer une grande attraction et avoir d'emblée aussi un large rayonnement. Mais il ne suffisait pas que soit mis sur pied un Salon seulement qui n'existait pas jusqu'à présent dans le sens de la spécialisation envisagée, il fallait encore que des Journées internationales d'information soient organisées, car une grande tâche était à accomplir dans l'exposé de thèmes étendus concernant les questions de l'alimentation. Les possibilités qu'offrait la Foire Suisse d'Echantillons avec ses halles et ses locaux, ainsi que son organisation conduisirent très vite à une concrétisation des idées et à la décision d'entreprendre la réalisation d'une telle manifestation. Le nouveau Salon spécialisé avait fait l'objet d'une étude approfondie de la situation. Il existait, en effet, déjà alors quelques manifestations dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie, aussi bien dans notre pays que dans d'autres pays européens. Le nombre de ces manifestations oscillait chaque année entre 25 et 30! Nous nous attachâmes à définir une claire conception, notamment à limiter la manifestation aux besoins de la restauration collective dans les cantines, les restaurants de personnel, les hôpitaux, les établissements hospitaliers, les instituts, les restaurants universitaires et partout où un grand nombre de personnes devaient se restaurer. Ce ne devait pas être une démonstration de propagande touristique s'adressant à un vaste public, mais bien une manifestation spécialisée pour l'homme du métier. Qui voulait exposer devait avoir quelque chose à offrir répondant à la notion de restauration collective, sinon il n'était pas admis. Quelques secteurs particuliers clairement définis furent aussi créés. Cette attitude intransigeante, plus tard, fut jugée comme la seule solution valable. De plus, on était conscient que les idées et les solutions préconisées dans le domaine de la restauration collective pouvaient être démontrées de la façon la plus adéquate par une cantine-modèle.

Le Salon de la restauration collective remporta en novembre 1965 un plein succès ainsi que l'on peut s'en convaincre en jetant un regard sur la manifestation passée. Non seulement le Salon fit parler de lui, mais les Journées d'information éveillèrent, elles aussi, un grand écho. Il ne faut donc pas s'étonner que d'autres cercles professionnels se soient intéressés à une participation au Salon. Cette manifestation d'envergure fut considérée comme répondant à l'intérêt de tous, d'autant plus que différentes petites manifestations n'eurent pas dans notre pays le succès que l'on en attendait et qu'elles suscitèrent d'assez vives réactions, non seulement chez les exposants, mais de la part des visiteurs. Si l'on veut qu'une manifestation ait du succès, elle ne doit pas être organisée par n'importe qui, n'importe où, à n'importe quel moment. Il est nécessaire que les conditions préalables soient nettement élucidées, il est nécessaire d'avoir une organisation qui peut à tous égards tirer parti de chaque avantage et qui dispose d'expériences, d'idées et d'initiatives. Le choix de la date à laquelle elle a lieu est important, aussi bien pour les exposants que pour les visiteurs et constitue l'une des conditions essentielles du succès. Avec les forces conjuguées des associations représentées dans le comité de patronage, des exposants représentés dans le comité du Salon, des usagers et, partant, des acheteurs, comme aussi des représentants de la Foire qui coopérèrent, la première manifestation a été couronnée de succès.

La Société suisse des hôteliers – qui s'est assigné un but élevé et un programme clairement défini pour réaliser ses idées sous le rapport de la rénovation des hôtels et la construction de nouvelles maisons — s'est associée, peu après le premier Salon, au comité de patronage. Dans les entreprises de petite, de moyenne ou de grosse importance qui lui sont affiliées, les problèmes de l'aménagement des cuisines, de l'économat et des offices sont largement les mêmes que dans les entreprises de la restauration collective. Au lieu de réaliser encore un salon particulier de l'hôtellerie ou une manifestation consacrée plus généralement à la restauration, la Société suisse des hôteliers s'est, pour cette raison, ralliée au nouveau Salon spécialisé.

Très honnêtement il faut reconnaître que la participation de la Société suisse des hôteliers a aussi soulevé des problèmes. La claire conception du début devait être sauvegardée, ce qui n'excluait toutefois pas qu'un nouveau secteur pouvait être créé en renonçant délibérément, de nouveau, à une propagande touristique ainsi qu'à une manifestation de caractère populaire, ce secteur étant celui de l'hôtellerie qui comprend ainsi les chambres d'hôtel et les locaux d'hôtel en général.

L'élargissement au secteur de l'hôtellerie a nécessité une étude approfondie quant à la façon d'exposer. Avec nombre d'idées qui nous étaient venues à l'esprit et avec le concours d'architectes et d'autres gens du métier, la forme appropriée a finalement été trouvée. Il a fallu aussi des efforts particuliers pour faire de ce secteur ce qu'il est devenu. La collaboration et l'initiative de MM. Walter Müller, fondé de pouvoir, et Willy Oehler, tous deux de la Foire Suisse d'Echantillons, mais aussi le concours extrêmement précieux de M. Antonio Trippi, chef du service de consultation et documentation techniques de la Société suisse des hôteliers furent infiniment précieux. Mais le Comité du Salon, dans lequel siègent dans les années 1953-54 par M. Hans Hoffmann, de Zurich, architecte de renom. Le rez-de-chaussée ainsi que les premier et deuxième étages offrent chacun une surface brute de 17 000 m² de ce projet.

Dans huit jours, le Salon IGEHO 67, qui est dès lors devenu trois fois plus grand que le précédent, ouvrira ses portes. Que va-t-on y trouver de particulièrement intéressant et instructif? Avant d'en donner un aperçu, j'aimerais relever que le Salon se tiendra dans le bâtiment circulaire qui a été conçu et réalisé dans les années 1953-54 M. Hans Hoffmann, de Zurich, architecte de reconstructeur. Le rez-de-chaussée ainsi que les premier et deuxième étages offrent chacun une surface brute de 17 000 m² de sorte que plus de 50 000 m² sont à disposition.

Le rez-de-chaussée est totalement occupé par des stands alors que le 1er étage n'est occupé que sur la moitié du bâtiment et qu'au deuxième étage, la totalité du sol est requise, mais n'est pas complètement utilisée. Ensemble avec les entreprises-modèles, les stands couvrent une surface nette de 18 000 m². Si l'on s'en tient à la norme usuelle de 50% pour l'utilisation de la surface brute — 50% étant requis par les couloirs et les locaux de service — il subsiste ainsi pour l'avenir une possibilité d'extension de 7000 m² de surface nette avant d'utiliser à 50% la surface totale des halles. Le Salon se trouve ainsi logé de façon judicieuse dans un seul bâtiment.

Les secteurs ont été répartis et ordonnés de la façon suivante:

rez-de-chaussée

installations et équipements de grandes cuisines, de caves, d'économats et de distribution des aliments;
installations de buanderies;
automates de distribution;

1er étage

produits agricoles, produits alimentaires fabriqués industriellement y compris les produits cuisinés et semi-préparés ;
articles de confiserie, glace alimentaires;
boissons;

2e étage

hôtellerie :
chambres d'hôtel avec ameublement, aménagement intérieur;
installations sanitaires;
locaux de réception et de séjour;
divertissements, jeux, sports;
lutte contre l'incendie et prévention des accidents.

L'offre suisse et étrangère est exposée sur une grande échelle, en partie par les fabricants, en partie par les représentants.

Ce qui est particulièrement insrructif au Salon:

rez-de-chaussée

cantine-modèle avec 300 places assises offrant un choix de 10 menus à chacun des 7 jours du Salon;
grandes buanderies-modèles ainsi qu'une buanderie mobile;
présentation spéciale de la protection civile;
ravitaillement en cas de catastrophes;
installation d'aménagement des eaux;
présentation spéciale de l'armée: ravitaillement des troupes, hier et aujourd'hui;

1er étage

cafeteria-modèle
tenue par le Service suisse du peuple et du soldat;
stands de livres;
dépôt-modèle d'une coopérative d'achats pour l'hôtellerie, en exploitation;

2e étage

hall modèle de réception d'un hôtel avec bureau de réception, bar, snack-bar;
stand de renseignements de la Société suisse des hôteliers et de ses divers services;
modèle d'un hôtel de demain;
groupes de chambres-modèles groupées d'après les catégories d'hôtels suivantes:
— hôtel de familles, hôtel de vacances
— hôtel de montagne, auberge de campagne
— hôtel en ville
— hôtel de luxe
lutte contre l'incendie, prévention des accidents, service d'entretien et de nettoyage;

dans la cour intérieure

unité préfabriquée, complètement installée et meublée de chambre d'hôtel;
cuisine militaire moderne mobile.

N'est-ce pas suffisant pour assurer le succès de l'IGEHO 67?

Ein Hotelier meint . . .

Wie sag ich's meinem Gaste?

Wir Schweizer, wenigstens die älteren unter uns, sind ein folgsames Volk. Gebote, Verbote, Gesetze und Gesetzlein werden von uns in seelischer Achtungstellung befolgt oder doch nur mit heftigstem Gewissensklopfen heimlich umgangen. Déformation professionelle aus strenger Kinderzeit sozusagen. «Ordnung muss sein...» oder «Wenn jeder so etwas täte...», wir wagen es nicht auszudenken. Ganz anders eine gewisse freie, oft wirklich nur an den Haaren im Eiltempo durch die Kinderstube gezogene Jugend, ganz anders auch viel liebenswerte, doch völlig regellose Besucher aus Übersee.

Wie lenken wir nun im Hotel das Geschehen taktvoll und ohne ewig den tantenhaften Mahnfinger auszustrecken? Ohne die hässlich mit einem Reisnagel an die Tapete gespiesste Hausordnung, welche den Gast mit Schauern an das Welschlandinternat erinnert, wo alles und jenes stets «strictement défendu» gewesen ist? Wie bringen wir dem Gast bei, dass unsere Böden nicht nach tropfnass aufgehängter Wäsche und unsere Vorhänge nicht nach Kugelschreibertinte lechzen? Dass sich unsere neuen Tische nicht nach schwarzverkohlten Ornamenten in Brenntechnik sehnen? Dass es Sonderlinge gibt auf dieser Welt, die nachts schlafen möchten? Dass nicht jedermann begeistert ist vom Striptease hervorquellenden Fleisches auf der allgemeinen Terrasse? Dass das Hamstern von Butter, Käse und Weggli — wie es das «Almheidi» weiland in Stuttgart tat — den Duft im Kleiderschrank nicht hebt?

Oh würfe doch der Gott des Humors, sofern er in der griechischen Mythologie bestanden hat, sein Füllhorn aus über unserer Alltagsseele voller Furchen, oh wüssten wir in jedem Moment, den richtigen Spass zu formen! Ähnlich der schottischen Herrin, die ihr Landhaushüsli nicht mit der Aufforderung «die Toilette sauber zu halten» schmückte, sondern mit dem fröhlichen Slogan: «We aim to please, will you please — aim!»

Journées d'information à l'IGEHO

par M. Fridolin Forster, président, secrétaire de l'Association suisse de la restauration collective

Le premier congrès international de la restauration collective qui a eu lieu à Bâle, en novembre 1965, dans le cadre du premier Salon international, a rencontré le plus vif intérêt dans tous les milieux intéressés d'Europe. On a été heureux d'apprendre, qu'il se répètera désormais tous les deux ans. En effet, on s'est rendu compte que tous ceux qui assument la responsabilité de nourrir ou d'héberger le public, doivent absolument être renseignés sur les dernières découvertes réalisées dans le domaine de l'alimentation, de l'hôtellerie, de la technique culinaire, de l'organisation et de la construction hôtelière.

La restauration et l'hôtellerie se trouvent en plein développement, car la science moderne de la diététique ne cesse d'accumuler des découvertes qui modifient profondément les conditions de la pratique et qui entraînent l'adoption de nouvelles méthodes. De plus en plus, l'hôtellerie se verra donc obligée de respecter les exigences requises par les sociologues, les médecins, les urbanistes et les experts en tourisme. L'évolution est loin d'être terminée. Pour rester à la hauteur de sa tâche, l'hôtellerie devra donc résoudre très vite les problèmes posés par la rationalisation et la modernisation de son équipement et la création de nouveaux centres de tourisme.

La restauration collective touche un nombre toujours plus grand de personnes. Il est donc de grande importance, que les responsables de cantines, de restaurants d'entreprises, de cuisines collectives et de foyers d'étudiants ainsi que les directeurs de restaurants et d'hôtels se familiarisent avec les principes essentiels d'une alimentation saine et de haute valeur.

A l'occasion du deuxième Salon international de la restauration collective et de l'hôtellerie IGEHO 67 qui aura lieu à Bâle, du 22 au 28 novembre, dans les halles de la Foire Suisse d'Echantillons, un nouveau cycle de conférences donnera aux participants l'occasion d'étudier les problèmes les plus actuels et de les discuter en commun.

Il suffit de consulter le programme pour se rendre compte de la grande variété des sujets à l'ordre du jour. Au cours de 41 conférences, des spécialistes de différents pays d'Europe parleront de leurs expériences dans les domaines les plus divers. Chaque conférence sera traduite simultanément et suivie d'une discussion entre les participants.

Les quatre premières journées sont réservées à l'étude des questions qui touchent à la restauration collective, les cantines, les restaurants d'entreprises, les foyers d'étudiants, les écoles, les hôpitaux et autres établissements de ce genre.

Dans un premier groupe de conférences, MM. les professeurs W. Wirths de l'Institut de physiologie alimentaire Max-Planck de Dortmund, J. H. Diehl et A. Fricker de l'Institut fédéral de recherches sur la conservation des denrées alimentaires de Karlsruhe, pour ne citer que quelques noms, évoqueront les problèmes fondamentaux qui se posent à la restauration collective du point de vue purement diététique. Le traitement des denrées alimentaires par les rayons et les méthodes de conservation par stérilisation, dessication ou emploi de produits chimiques seront étudiés en détail.

Un deuxième groupe de conférences traitera de l'importance de la cuisine de régime et de l'origine des erreurs de diététique dans les hôpitaux. C'est le professeur K. Jahnke, médecin-chef de la clinique de médecine générale des hôpitaux Ferdinand Sauerbruch de Wuppertal qui parlera de la première question.

Un troisième groupe de conférences s'occupe de la restauration dans les foyers d'étudiants et les écoles, sujet d'une brûlante actualité en Europe. Des personnalités en vue et les responsables du Centre Universitaire de Paris et de Braunschweig feront le tour de la question aussi bien du point de vue de l'organisation que du point de vue purement alimentaire. Ces conférences revêtent un intérêt particulier pour les auditeurs de notre pays, vu que nous devrons dans un très proche avenir affronter les mêmes difficultés.

Un quatrième groupe de conférences traite de l'hygiène alimentaire en restauration collective et des salmonelloses. Les intoxications et les empoisonnements d'origine alimentaire ont fortement augmenté au cours des ans, et les salmonelloses posent justement à notre pays une série de problèmes qu'il est essentiel de résoudre au plus vite.

Le cinquième groupe de conférences est consacré au rôle de la consultation diététique dans la restauration collective, aux responsabilités assumées par les médecins d'entreprises et à l'organisation des menus. C'est l'Association suisse pour la restauration collective qui a introduit en Suisse la consultation, diététique. Cette dernière a pour but d'améliorer la situation alimentaire, là où les conditions l'exigent, et de faire valoir les principes d'une alimentation saine et moderne. La consultation diététique apporte donc une contribution de valeur aussi bien dans le domaine de la santé publique que dans celui du rendement individuel. Elle joue un rôle extrêmement important en restauration collective, car elle permet de mettre en pratique les derniers résultats de la recherche, ceci pour le plus grand bien de tous les intéressés.

Le sixième groupe de conférences fait passer au premier plan les questions d'organisation et de rationalisation. Citons entre autres le problème de la distribution centrale dans les hôpitaux, les rapports logiques existant entre la cuisine collective et la distribution et enfin l'organisation de la restauration du personnel dans les grandes entreprises.

La Journée du ravitaillement de l'armée aura lieu le dimanche 26 novembre. Elle donnera l'occasion aux participants de se pencher sur les problèmes complexes du ravitaillement de la troupe en temps de paix ou de guerre et d'étudier la façon dont ils ont été résolus en Suisse, en Suède et en Autriche. L'Association suisse des chefs de cantines militaires distribuera le menu ordinaire de la troupe.

Le septième et dernier groupe de conférences se tiendra le lundi 27 et le mardi 28 novembre et traitera des problèmes auxquels doivent faire face actuellement la restauration collective et l'hôtellerie. Le professeur P. Risch, de l'Institut de recherches sur les problèmes de tourisme de l'Université de Berne parlera de la gestion commerciale des stations de villégiature modernes et fera l'analyse du marché. De son côté, M. J. Dahinden, architecte diplômé, exposera ses vues sur la construction hôtelière, dans le cadre des conditions posées par les sociologues, les médecins, les urbanistes et les experts en tourisme.

Enfin, un dernier groupe de conférences sera réservé aux problèmes de rationalisation et de planification de même qu'à l'étude des nouveaux systèmes de ravitaillement et à la congélation. Remarquons ici, que la climatisation, le chauffage et la ventilation sont des facteurs importants dont il faut tenir compte en restauration collective, et des ingénieurs spécialisés en parleront.

L'invitation à participer aux Journées d'information du deuxième Salon international de la restauration collective et de l'hôtellerie a été adressée à tous les propriétaires, gérants et responsables de restaurants collectifs ainsi qu'aux personnalités officielles, architectes et aux sociologues que les problèmes soulevés intéressent plus ou moins directement.

C'est la première fois qu'une manifestation internationale de cette envergure se tient en Suisse pour étudier ces problèmes. Les promoteurs en sont les 25 associations professionnelles et autres organisations suisses, françaises et allemandes formant le comité de patronage. L'Association suisse pour la

restauration collective qui a établi le programme en collaboration avec le comité tient à remercier ici tous ceux qui ont contribué à organiser ces journées. Au nom du comité de patronage, nous vous souhaitons cordialement la bienvenue aux Journées d'information de l'IGEHO 1967 !

IGEHO-Presseorientierung

Was bietet die Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie?

Im neuen Zentralverwaltungsgebäude «Balsberg» der Swissair empfing die Messeleitung die schweizerische Tages- und Fachpresse zu einer Orientierung über die IGEHO. Die Pressekonferenz war verbunden mit einer Besichtigung des modernen Gemeinschaftsverpflegungsbetriebes der Swissair, der durch seine grosszügige Anlage, die vorbildliche Lösung der organisatorischen Probleme und der Raumgestaltung beeindruckte. Zum Abschluss der Tagung erhielten die Teilnehmer Einblick in einen andern durchrationalisierten Betrieb für Schnellverpflegung in der Stadt; in der zum Mövenpickkonzern gehörenden Silberkugel zur Palme bekamen die Presseleute eine Vorstellung von den Problemen der Gemeinschaftsverpflegung und ihrer Lösung, die den oratorisch-informierenden Teil in instruktiver Weise ergänzte.

In «Balsberg» wurden die Vertreter der Presse vom Pressechef der Swissair, M. Virchaux, willkommen geheissen, während nach dem Rundgang der stellvertretende Direktor der Schweizer Mustermesse und Messeleiter der IGEHO 67, Georges E. Kindhauser, über

«Idee und Zweck der IGEHO»

orientierte. Von Anfang an war man sich, wie er ausführte, bewusst, dass Bedeutung, Anziehungskraft und Ausstrahlung einer Messe weitgehend von ihrer Grösse sowie von ihrer Ausgestaltung zur internationalen Fachtagung mit einem weitgespannten Themenkreis über Fragen der Ernährung abhängen. Die vielen gastgewerblichen Ausstellungen in unserem und andern europäischen Ländern – deren Zahl schwankt jährlich zwischen 20 und 30! – zwang zu einer klaren Konzeption, zu einer Beschränkung auf die Belange der Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen, Personalrestaurants, Spitälern, Anstalten, Instituten, Mensen und überall dort, wo eine grosse Anzahl von Personen zu verpflegen sind. Es sollte keine gastgewerbliche Schau mit Fremdenverkehrswerbung und Publikumsandrang, sondern eine

Fachveranstaltung für den Fachmann

werden. Wer ausstellen wollte, musste etwas zum Begriff der Gemeinschaftsverpflegung zu bieten haben, andernfalls er nicht zugelassen werden konnte.

Auch wurden klar abgegrenzte einzelne Sektoren geschaffen, was anfänglich von Ausstellerkreisen als Härte empfunden, später aber als einzig richtige Lösung beurteilt wurde. Ferner war man sich klar, dass die Ideen und Lösungen, die man auf dem Gebiete der Gemeinschaftsverpflegung anstrebte, am besten durch eine Musterkantine vor Augen geführt werden konnten.

Der Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung vom November 1965 war ein voller Erfolg beschieden. Nicht nur die Fachmesse machte von sich reden, sondern auch die Fachtagungen fanden ein grosses Echo. Eine Konzentration auf eine umfassende Veranstaltung wurde als im Interesse aller liegend betrachtet, um so mehr als verschiedene kleinere Veranstaltungen in unserem Lande unbefriedigend ausgefallen sind und böses Blut nicht nur allein in Ausstellerkreisen geschaffen haben. Man kann eine Veranstaltung, wenn sie Erfolg haben soll, auch nicht von irgend jemandem an irgendeinem Ort und zu irgendeiner Zeit aufziehen lassen. Es braucht seriöse Abklärungen, es braucht eine Organisation, die in jeder Beziehung aus dem Vollen schöpfen kann und über Erfahrungen, Ideen und Stosskraft verfügt. Die Wahl des richtigen Datums ist sowohl für die Aussteller als auch für die Besucher wichtig und Voraussetzung für den Erfolg.

Mitwirkung der SHV

Der Schweizer Hotelier-Verein, der sich ein hochgestecktes Ziel und ein klares Programm zur Verwirklichung seiner Ideen in bezug auf die Erneuerung von Hotels und den Bau neuer Häuser gestellt hat, ist kurz nach der letzten Messe dem Patronatskomitee beigetreten. In den ihm angeschlossenen Klein-, Mittel- und Grossbetrieben sind die Probleme der Einrichtung der Küchen, des Economats und des Office weitgehend die gleichen, wie sie die vorgenannten Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung kennen. Statt auch noch eine Hotelfachmesse oder allgemein eine solche des Gastgewerbes aufzuziehen, hat sich der Schweizer Hotelier-Verein deshalb der neuen Fachmesse angeschlossen.

Der Beitritt des Schweizer Hotelier-Vereins hat auch Probleme aufgeworfen. Die klare Konzeption musste erhalten bleiben, was aber nicht ausschloss, dass, wiederum unter Verzicht auf Fremdenverkehrs- und Länderwerbung sowie auf eine Publikumsveranstaltung, ein weiterer Sektor geschaffen werden konnte; jener der Beherbergung. Gemeint sind damit die Hotelzimmer und die allgemeinen Hotelräume.

Die Erweiterung um den Sektor Beherbergung hat nach gründlichen Studien in bezug auf die Darstellungsart verlangt. Mit vielen eigenen Ideen und unter Beizug von Architekten und anderen Fachleuten ist schliesslich die geeignete Form gefunden worden. Es bedurfte sodann besonderer Anstrengungen, um den Sektor zu dem werden zu lassen, was er nun geworden ist. Ich darf hier den initiativen Einsatz der Herren Walter Müller, Prokurist, und Willy Oehler, beide von der Schweizer Mustermesse, aber auch die äusserst wertvolle Mitarbeit von Herrn Antonio Trippi, Leiter der Techn. Beratungsstelle des Schweizer Hotelier-Vereins, erwähnen. Das Messekomitee, in welchem Vertreter der Apparateindustrie, der Lebensmittelindustrie, der Möbelindustrie, der Fachverbände und der Messegesellschaft sitzen, hat Entscheidendes ebenfalls zum Gelingen beigetragen.

Dreimal grösser als 1965

Am 22. November wird die IGEHO 67, die nun dreimal grösser als ihre Vorgängerin geworden ist, eröffnet. Was wird man dort sehen und was wird besonders interessant und instruktiv sein? Dem kurzen Überblick möchte ich vorausschicken, dass die Fachmesse im sogenannten Rundhofgebäude, durchgeführt wird. Das Erdgeschoss sowie der 1. und 2. Stock bieten je 17 000 m² Brutto-Hallenfläche, womit also über 50 000 m² zur Verfügung stehen. Zusammen mit den Musterbetrieben messen die Stände 18 000 m² netto. Bei der üblichen Auswertung der Bruttofläche mit 50 % – die anderen 50 % gehen in Gängen und Nebenräumen auf – besteht somit noch eine Erweiterungsmöglichkeit für eine folgende Messe von 7000 m² netto, um auf die 50 % von 50 000 m² Hallenfläche zu gelangen. Die Fachmesse ist also übersichtlich in einem einzigen Messegebäude untergebracht.

Die Sektoren sind wie folgt eingeteilt und angeordnet worden:

Erdgeschoss: Grossküchen-, Keller-, Economat- und Speiseverteilungseinrichtungen; Wäschereieinrichtungen; Ausgabeautomaten.

1. Stock: Agrarprodukte, industriell hergestellte Nahrungsmittel, einschliesslich Halb- und Fertiggerichte; Süsswarenerzeugnisse, Glacéprodukte; Getränke.

2. Stock: Beherbergung: Gästezimmer mit Mobiliar, Raumausstattung, sanitäre Anlagen; Empfangs- und Aufenthaltsräume; Unterhaltung, Spiel, Sport; Brandbekämpfung und Unfallverhütung.

Nicht nur das schweizerische, auch das ausländische Angebot wird, zum Teil durch den Hersteller direkt, zum Teil über Vertretungen, in grossem Umfang gezeigt. Das Angebot ist repräsentativ für dieses Fachgebiet.

Was an der Messe besonders instruktiv sein wird

Erdgeschoss: Musterkantine mit 300 Sitzplätzen mit einer Auswahl von 10 Menus an jedem der sieben Messetage.

Mustergrosswäschereien sowie fahrbare Wäscherei.

Sonderschau des Zivilschutzes: Verpflegung im Katastrophenfall, Wasseraufbereitungsanlage.

Sonderschau der Armee: Truppenverpflegung einst und jetzt.

1. Stock: Mustercafeteria geführt vom Schweizer Verband Volksdienst.

Bücherstände.

Musterlager einer Einkaufsgenossenschaft des Gastgewerbes (in Betrieb).

2. Stock: Musterhotelempfangshalle mit Réception, Bar, Snack-Bar.

Auskunftsstand des Schweizer Hotelier-Vereins und seiner verschiedenen Dienste.

Modell eines Futurhotels.

Musterzimmergruppen nach folgenden Hotelkategorien gruppiert: Familienhotel, Ferienhotel, Berghaus, Landgasthof, Stadthotel, Luxushotel.

Brandbekämpfung, Unfallverhütung, Reinigungs- und Unterhaltsdienst.

Im Rundhof: Vorfabrizierte, fixfertig installierte und möblierte Hotelzimmereinheit.

Moderne, fahrbare Militärküche.

In einem eigens dafür hergestellten gedruckten Heft mit den «Standbesprechungen» der Aussteller finden sich viele Hinweise auf interessante Objekte an den einzelnen Ständen. Diese gedruckten, aber bisher noch nicht publizierten Standbesprechungen mögen Ihnen helfen, diesen Überblick über das Angebot der Fachmesse noch mehr in die Details zu vervollständigen.

Die Fachtagungen an der IGEHO

Nach den Darlegungen des stellvertretenden Direktors der Mustermesse G. Kindhauser orientierte der Präsident der Fachtagungen, Fridolin Forster, Zürich, über die Fachtagungen und weiteren Veranstaltungen an der internationalen Fachmesse. Er konnte darauf hinweisen, dass schon die im Rahmen der IGEHO 65 in Basel durchgeführte Fachtagung für Gemeinschaftsverpflegung in ganz Europa ein grosses Echo gefunden hat. Ihre Wiederholung, wie die Messe in zweijährigem Turnus, wurde daher von allen Interessierten lebhaft begrüsst. Man hat heute erkannt, wie sehr es not tut, dass die Verantwortlichen in Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie, die Ernährung und Beherbergung die in Händen einer grossen Zahl Menschen gelegen ist, mit dem neuen Stand der Praxis, der Küchentechnik, Planung und Hotelbau vertraut gemacht werden. Wir haben über die einzelnen Vorträge bereits in der vorletzten Nummer der Hotel-Revue orientiert und möchten nur noch wiederholen, dass die Einladung zu den internationalen Fachtagungen sich an alle Besitzer von Verpflegungsbetrieben, Arbeitgeber und Arbeitnehmer, an die verantwortlichen Leiter und an das verantwortungsvollen Posten arbeitendes Personal, an Behörden, Ernährungswissenschaftler, Ärzte, Soziologen und Architekten richtet, die auf dem Gebiete der Gemeinschaftsverpflegung tätig sind oder damit zu tun haben.

Es ist das erste Mal, dass eine internationale Fachtagung dieses Ausmasses, die sich auf das ganze Gebiet der Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie erstreckt, in der Schweiz abgehalten wird. Möge sie allseitig grösstem Interesse begegnen!

Als die Presseleute von dem Swissair-Zentralverwaltungsgebäude Balsberg nach dem Silberkugelbetrieb zur Palme geführt wurden, erläuterte dort Caspar E. Manz, Mitglied unseres Zentralvorstandes über Gründe und Zweck der Beteiligung des SHV an der IGEHO 67. Unsere Leser finden seine temperamentvoll vorgetragenen Ausführungen in extenso auf der ersten Seite der heutigen Ausgabe.

Franz Hirsch zum 70. Geburtstag

Sonntag, den 19. November 1967, begeht in seinem Heim in Schaffhausen unser Ehrenmitglied Franz Hirsch das Fest des 70. Geburtstages. Wir freuen uns herzlich, dass es dem Jubilaren vergönnt ist, bei bester Gesundheit das achte Lebensdezennium anzutreten.

In jahrelanger Arbeit hat sich Franz Hirsch um die schweizerische Hotellerie und den Schweizer Hotelier-Verein sehr verdient gemacht. Als umsichtiger Präsident der Sektion Schaffhausen wurde er im Jahre 1943 als Mitglied des Zentralvorstandes gewählt.

Die Kriegs- und Nachkriegsjahre verursachten unserem Wirtschaftszweig grosse Sorgen und viel Arbeit. In dieser Zeit betreute Franz Hirsch insbesondere Fragen des Arbeitsrechtes, der beruflichen Ausbildung und der Sozialpolitik. Die wirtschaftlich geschwächte Hotellerie war damals nicht in der Lage, die sich auftürmenden Forderungen der Arbeitnehmerschaft zu erfüllen. In zähen und oft stürmischen Verhandlungen wurden zahlreiche Gesamtarbeitsverträge abgeschlossen. Die Tatsache, dass trotz den grossen Gegensätzen immer wieder eine Verständigung gefunden werden konnte, verdankten wir der absoluten Korrektheit, den soliden Fachkenntnissen, gepaart mit grossem Verhandlungsgeschick, die den heutigen Jubilaren so sehr auszeichneten. Auch in äusserst schwierigen Situationen suchte Franz Hirsch immer wieder Lösungen, die zur Verständigung zwischen den Delegationen der Arbeitgeber und der Arbeitnehmer beitrugen.

Als Mitglied der grossen Expertenkommission zur Vorbereitung des Eidgenössischen Arbeitsgesetzes verwies Franz Hirsch schon vor 20 Jahren auf die Notwendigkeit eines Erlasses von Sonderbestimmungen für Hotellerie und Gastwirtschaftsgewerbe.

Sein wohlwollendes Bestreben, der Gesamtheit des Berufsstandes zu dienen, begründete das grosse Vertrauen, das dem heutigen Jubilaren von allen Seiten entgegengebracht wurde. So war es denn gegeben, Franz Hirsch mit dem Präsidium der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe zu betrauen. Auch dieser Aufgabe hat er sich während vielen Jahren mit grossem Einsatz angenommen.

In Annerkennung der jahrelangen, verdienstvollen Tätigkeit als Mitglied des Zentralvorstandes und des Geschäftsleitenden Ausschusses, und in Würdigung seiner steten Hilfsbereitschaft und des grossen Einsatzes wurde Franz Hirsch vor 10 Jahren anlässlich des 75jährigen Jubiläums, zum Ehrenmitglied des Schweizer Hotelier-Vereins ernannt.

Das berufliche Rüstzeug holte sich Franz Hirsch an der Fachschule des Schweizer Hotelier-Vereins. Nach sehr gutem Diplom-Abschluss und anschliessendem Praktikum im Hotel Beau-Rivage-Palace in Lausanne-Ouchy musste er – statt der geplanten, unbeschwerten, beruflichen Tätigkeit im Ausland – die Führung des elterlichen Geschäftes übernehmen. Noch nicht 20 Jahre alt, sorgte er für Mutter und Geschwister. Durch jährliche Auslandreisen bildete er sich sprachlich und beruflich weiter aus und führte das Hotel Müller in Schaffhausen, tatkräftig von seiner Schwester unterstützt, nach besten Grundsätzen. Vor drei Jahren hat sich Franz Hirsch ins Privatleben zurückgezogen und geniesst nun, geistig und körperlich jung geblieben den reichlich verdienten Lebensabend. Das Interesse am Schweizer Hotelier-Verein bekundet er weiterhin als gerne gesehener Gast an unseren Delegiertenversammlungen.

Unserem Ehrenmitglied Franz Hirsch entbieten wir die besten Glückwünsche zum 70. Geburtstag und danken herzlich für die während Jahren geleistete grosse und erfolgreiche Arbeit im Dienste der schweizerischen Hotellerie. MB

Einladung zur ausserordentlichen Delegiertenversammlung

Dienstag, den 21. November 1967, 10.15 Uhr, Kursaal Baden

Traktanden:

1. a) Eröffnung durch den Zentralpräsidenten SHV
1. b) Begrüssung durch den Präsidenten der Sektion Baden/Ennetbaden, Herrn W. Keller
2. a) Wahl der Stimmenzähler
2. b) Genehmigung der Traktandenliste
3. Revision der Vereinsstatuten
4. a) Orientierung über finanzielle Fragen.
4. b) Budgets 1968 des Vereins und der Hotelfachschule
5. Wahl der neuen Kontrollstelle
6. Neugestaltung des Schweizer Hotelführers
7. Änderung der Stiftungsurkunden der vereinseigenen Stiftungen
8. Orientierungen betreffend:
a) Berufliche Ausbildung
b) Neugestaltung der Fremdarbeiterregelung;
Stand der Beratungen über die Bedienungsgeldordnung;
Einführung fester Preise im Restaurationsgewerbe.
c) Neugestaltung der Hotel-Revue
9. Verschiedenes und Umfrage

Programm

10.15 Beginn der Delegiertenversammlung
13.00 Apéritif, offeriert von der Sektion Baden/Ennetbaden sowie vom Kur- und Verkehrsverein Baden
13.30 Gemeinsames Mittagessen (fr. 14.–, inkl. Bedienung; wird direkt einkassiert)
14.45 Fortsetzung der Delegiertenversammlung

Mitteilungen

IGEHO: Am Tage nach der Delegiertenversammlung, am 22. November 1967, beginnt die Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie in Basel. Die Fachmesse dauert bis zum 28. November und wird von instruktiven Fachtagungen begleitet.
Für Delegierte, welche den Anlass der Delegiertenversammlung mit einem Besuch der Fachmesse und der Fachtagungen verbinden möchten, ist es ratsam, die Zimmerbestellungen frühzeitig aufzugeben, da in Basel die Zimmer für die Zeit der Fachmesse bereits stark belegt sind.

Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung

Wie eingangs berichtet fand eine Besichtigung der Swissairkantine Balsberg sowie der Silberkugel zur Palme in Zürich statt. Während der erste auf Massenverpflegung eingerichtet ist und allen Erfordernissen eines so gearteten Betriebes entspricht, erfüllt die Silberkugel eine rasche Verpflegung individueller Gäste. Wie der Leiter der Swissairkantine Balsberg, Christen, erklärte, wird dort das Verwaltungspersonal – 1500 Personen – verpflegt. Damit ist aber die Kapazität des Betriebes nicht ausgeschöpft. Es können dort bis 2000 Mittagsverpflegungen abgegeben werden. Die Leistungsfähigkeit der Küche erlaubt überdies noch täglich 1000 Mahlzeiten an kleinere Betriebe in der nähern Umgebung, die keine eigene Kantine führen können und daher gezwungen sind, Mahlzeiten von einer Grossküche zu beziehen, zu liefern.

Eine neuzeitliche Formel zur Deckung von Verpflegungswünschen hat die Silberkugel AG – eine Tochtergesellschaft der Mövenpick-Unternehmungen – verwirklicht. Der Direktor der Silberkugel AG, A. Amacker, orientierte in instruktiver Weise über die geschäftspolitischen Grundsätze, die das A und O des Wirkens der Silberkugelbetriebe sind. Sie lauten wie folgt: hohe, gleichbleibende Qualität der Speisen und Getränke, beschränktes Sortiment, schnellen Service, niedrige Preise, gesund und bekömmlich, absolute Sauberkeit und Hygiene, feste Preise, also kein Trinkgeld.

Die Verbannung der Küche aus den Betrieben und die Einrichtung einer zentralen Produktion, die alle Halb- und Fertigprodukte liefert, brachte als grundlegende Rationalisierungsmassnahme einen hohen Grad an Qualitätskonstanz. Die Vorteile einer straffen Begrenzung im Sortiment liegen darin, dass sich der Gast schneller entschliesst, schneller bedient wird und nie alte Ware erhält. Auf schnellen, freundlichen Service wird grössten Wert gelegt. Geschirr, Besteck und Gläser sind auf ein Minimalprogramm reduziert. Auf der andern Seite sind die Betriebseinrichtungen beinahe luxuriös, die Dienstleistung ist ausschliesslich zweckgerichtet: rasche und gute Verköstigung von Stadtmenschen. Das Sofortkassieren vereinfacht

den Service und bringt dem Gast den Vorteil, dass er nie darauf warten muss, seine Konsumation zu begleichen. Kompromisslose Sauberkeit und Hygiene, die nicht eine bestimmte soziale Klasse ansprechen, haben sich gelohnt.

Dies und einige andere Vorteile der Silberkugel sollen beim Konsumenten die Vorstellung einer geschlossenen Dienstleistung auslösen. Der Name Silberkugel hat Symbolgehalt: das Silber soll das Helle, das Saubere, die Kugel jedoch die Einfachheit der Form symbolisieren. Kostproben bestätigten, dass die Silberkugelbetriebe ihren Zweck, schnelle und qualitativ einwandfreie Speisen und Getränke in beschränkter Auswahl dem Konsumenten darzubieten, in optimaler Weis erfüllen.

Luzerner Kurse für Fremdenverkehr

Im Rathaus am Kornmarkt «in der guten Stube der Stadt Luzern» eröffnete am 7. November der Präsident des Patronatskommitees alt-Stadtpräsident Paul Kopp, die diesjährigen Kurse für Fremdenverkehr, die am 10. November ihren Abschluss fanden. Unter den Ehrengästen begrüsste er Regierungsrat Dr. F. Willi, Stadtpräsident Dr. H. R. Meyer sowie eine Reihe anderer Persönlichkeiten, so u. a. den Vizepräsidenten des SHV, Niklaus Weibel, vom Hotelier-Verein Luzern dessen Präsident Arno Krebs und Sekretär Merki, sowie weiter den Direktor des Verkehrshauses der Schweiz, A. Waldis, und den Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, M. Mengelt. Kursleiter Dr. Othmar Fries, Verkehrsdirektor der Stadt Luzern, stellte fest, dass der Kurs, wie in früheren Jahren, mit 50 Teilnehmern maximal besetzt ist und freute sich, wiederum eine Anzahl ausländischer Teilnehmer aus Dänemark, Deutschland, Holland, Schweden, Österreich, Mexico und Jugoslawien begrüssen zu können. Die übrigen 37 Kursbesucher stammten aus der Schweiz. Alle waren zusammengekommen, um sich über die gegenwärtige Lage und die Zukunft Rechenschaft zu geben und das Verständnis für Vorgänge im Tourismus zu vertiefen. Es zeugt für das Ansehen und die Attraktivität der Luzerner Kurse, dass ihr seit Jahren eine Anzahl Teilnehmer die Treue gehalten haben; so konnte der initiative und gewandte Kursleiter Dr. Othmar Fries mitteilen, dass unser Mitglied Frl. Ziltener aus Weesen sämtliche 18. Kurse besucht hat und dass sich die Kreisdirektion SBB 17 und die Generaldirektion PTT 14 mal vertreten liessen. Aber auch aus dem Ausland fanden sich Kursteilnehmer ein, die sich zum wiederholten Male zu den Luzerner Kursen einfanden.

Dr. Fries gedachte sodann zwei verstorbenen Persönlichkeiten, die als Referenten sich wiederholt zur Verfügung gestellt haben, nämlich des Direktors der Schweiz. Depeschenagentur, Prof. Dr. S. Frey, und des jüngst verstorbenen Schriftstellers Dr. Eric Mann. Mit einem geschichtlichen Exkurs blendete der Luzerner Verkehrsdirektor sodann auf die grossen Revolutionen zurück, die das politische Bild Europas umgestalteten, um bei der russischen Oktoberrevolution nüchtern zu fragen, was geschen ist und was die Folgen dieses Geschehens sind. Seit der Geburtsstunde des neuen Russlands hat sich das kommunistische Regime über Jahrzehnte hinaus erhalten und ist zu einem Machtfaktor geworden, der für unsere Gegenwart und damit auch für den Fremdenverkehr von entscheidender Bedeutung geworden ist. Damit leitete er in die Thematik des ersten Kursreferates über.

Werbung und Volkswirtschaft

Prof. Dr. Paul Stocker von der Universität Bern und Präsident des Schweiz. Reklameverbandes beleuchtete in seinem Referat die volkwirtschaftliche Bedeutung der Werbung, die heute noch vielfach missverstanden wird, ist doch die Werbung in vieler Augen nicht nur eine kostspielige, sondern auch unnütze, ja überflüssige Dienstleistung. Im folgenden Teil versuchen wir die Grundgedanken seiner glänzend formulierten und tiefgründigen Ausführungen zusammenfassend wiederzugeben.

Prof. Stocker ging davon aus, dass die Werbewirtschaft eine ganz besondere Art von Dienstleistungen hervorbringt, die sich weder direkt konsumieren lassen, noch direkt die Produktionskapazität späterer Perioden erhöhen. Es wäre aber verfehlt, in ihr eine bedauerliche Verschwendung von Produktivkräften zu erblicken. Solange sich die Beziehungen zwischen Angebot und Nachfrage im Rahmen von lokalen Märkten und auf Grund von persönlichen Kontakten zwischen den Herstellern und Verbrauchern abspielte, verkörperte die Organisation der Märkte keine besonders anspruchsvollen Aufgaben. Völlig neue Verhältnisse schuf die industrielle Revolution, der wir die erstaunliche Wohlstandssteigerung der verflossenen Jahre zu verdanken haben. Sie führte in vielen Bereichen der Produktion zur Ausnützung der Möglichkeiten der grossen Serie, der Grössen- und Auflagendegression und zur geographischen Ausweitung der Märkte. Im Zuge der internationalen Arbeitsteilung hat sich zwischen Fabrikation und Verbrauch ein hochentwickelter Verteilungsapparat geschoben. Der technische Fortschritt mit seiner Vielfalt an Gütertypen erzwang die Verlagerung des Wettbewerbes vom Preis auf die «non-price competition». Das rasche Wachstum der industriellen Einkommen führte sodann zu einer Verfeinerung der Konsumgewohnheiten und veränderte die Verbrauchsstruktur der privaten Haushalte von Grund auf.

Die Massenproduktion setzt den Massenkonsum und dieser wiederum Methoden der Massenverteilung voraus. Zu den Kräften, welche bei der Organisation des Massenkonsums mithelfen, gehört die Werbung. Sie erfüllt die zentrale Aufgabe der Markterschliessung und Marktorganisation. Ein Markt darf dann als volkwirtschaftlich organisiert betrachtet werden, wenn die am Marktgeschehen Interessierten über alle wesentlichen Marktdaten einigermassen informiert und darum auch in der Lage sind, sich ihren marktmässigen Möglichkeiten entsprechend zu verhalten. Zwischen der Produktion und dem Verbrauch müssen also in beiden Richtungen kraftvolle Informationsströme verlaufen. Der Produzent befindet sich bezüglich der Nachrichtenbeschaffung über die Märkte in einer günstigeren Position als der Verbraucher, muss er sich doch beruflich nur für eine beschränkte Anzahl von Märkten interessieren. Der Verbraucher hingegen betreibt die Marktbeobachtung gewissermassen nur als Amateur, hat sich im Rahmen der Deckung seiner zahlreichen Bedürfnisse gleichzeitig über eine Vielzahl von Märkten zu informieren und bleibt in der Vielzahl der Fälle informationspolitisch passiv. Diese Haltung kann er sich deshalb leisten, weil es für den anbietenden Produzenten ein unabdingbares Anliegen ist, dass die gegenüberliegende Marktseite Existenz und Besonderheit seiner Existenz zur Kenntnis nimmt.

Die volkswirtschaftliche Aufgabe der Werbung liegt somit in der Nachrichtenübermittlung von der Produktion zum Verbrauch. Sie hat die Volkswirtschaft mit einem Netz von Informationsströmen zu überziehen. Jedem Absatzweg hat in der Regel auch ein Informationsstrom zu entsprechen.

Die Werbung hat die Menschen so zu nehmen wie sie sind: Normalverbraucher aus Fleisch und Blut, mit all ihren sympathischen kleinen Schwächen, mit ihrer Trägheit und Vergesslichkeit, mit ihren Emotionen und Vorurteilen, mit ihrer Abenteuerlust und ihrem Sensationshunger. Die Informationsströme sind deshalb so auszusenden, dass sie beim Zielpublikum eintreffen.

Die schweizerische Volkswirtschaft lässt sich die Werbung etwas kosten, liegt doch der schweizerische Werbeaufwand gegenwärtig in der Grössenordnung von 1,3 Mia Franken, wobei 15 % auf die Werbeverwaltung, 50 % auf die Werbeproduktion und 35 % auf die Werbestreuung entfallen. Die Zahl von 1,3 Mia, in Beziehung gesetzt zum Nettosozialprodukt, ergibt einen Anteil des Werbeaufwandes von 2,62 %, und zum Bruttosozialprodukt, von 2,27 %.

Die Werbewirtschaft in der Wirtschaftspolitik

Nach dieser Analyse der volkswirtschaftlichen Funktion und Bedeutung der Werbung trat Prof. Stocker auf einige wirtschaftspolitische Strömungen ein, wobei er sich zunächst mit jenen Bestrebungen auseinandersetzte, die den Konsumenten vor überbordenden Reklame und fragwürdigen Methoden dadurch schützen wollen, dass sie den Bundesrat auffordern, auf Grund der ihm vom Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb verliehenen Kompetenz, Vorschriften gegen Missbräuche im Zugabewesen zu erlassen. Wenn auch nicht alles Gold ist was glänzt, meinte der Referent, so sollte man die Werbewirtschaft nicht durch verallgemeinernde Breitseiten gegen die Reklame zum Prügelknaben stempeln, denn sie ist bereit, bei der Bekämpfung aller wirklichen Missbräuche nach besten Kräfte mitzuhelfen. Deshalb hat denn auch die Internationale Handelskammer einen Ehrenkodex der Werbeleute geschaffen, und die werbewirtschaftlichen Berufsverbände haben diesen Kodex nicht nur zu einem integrierenden Bestandteil ihrer Satzungen gemacht, sondern in der Gestalt der «Kommission zur Überwachung der Lauterkeit in der Werbung» auch ein Organ geschaffen, welches gegen Missbräuche mit Sanktionen vorgeht.

Im weiteren nahm Prof. Stocker Stellung zur Frage der Sonderbesteuerung des Werbeaufwandes. Deutlich wandte er sich gegen eine mittelstandspolitische Sonderbesteuerung der Werbung von besonders leistungsfähigen Grossunternehmungen, deren Zurückbindung im Zeitalter des hektischen Preisauftriebes in der Bevölkerung kaum auf Gegenliebe stossen würde. Als mögliches Motiv bliebe nur noch die Finanzmisere des Bundes, der begreiflicherweise alle Möglichkeiten der Erschliessung neuer Einnahmequellen erwägt. Aber auch hier gilt es, das Zweckmässige vom Unzweckmässigen zu scheiden, und die Werbewirtschaft hat allen Anlass, auf eine Streichung von der Liste der empfehlenswerten Lösungen zu hoffen, gibt es doch kein stichhaltiges Argument für die fiskalische Diskriminierung der Werbung als Instrument der Marktbearbeitung. Da die Nachfrage nach Werbeleistungen in den letzten Jahren sehr elastisch geworden ist, hätten vor allem die Werbestreuer, z. B. das Fernsehen und die bereits in seine Strukturkrise hineingeratene Tagespresse, die Zeche zu bezahlen. Nachdem die Werbung schon dem Konsumentenschutz als Prügelknabe dient, meinte Prof. Stocker, wäre es für sie fatal, wenn man sie auch zum finanzpolitischen Blitzableiter machen würde.

Zur wachstumspolitischen Lageanalyse übergehend, stellte der Referent fest, das die Informationskapazität der schweizerischen Werbewirtschaft sowohl im Bereich der Werbeproduktion als auch auf den Gebieten der Werbestreuung und der Werbeverwaltung mit dem allgemeinen Wachstumsprozess unserer Volkswirtschaft im Grossen und Ganzen Schritt zu halten vermochte. Gleich wie in der Volkswirtschaft zwischen dem Investitionsgütersektor und der Konsumgüterproduktion ein Gleichgewicht bestehen sollte, existieren auch für den Werbeapparat spezifische interne Wachstumsprobleme. Prof. Stokker erwähnte in diesem Zusammenhang vor allem das Fehlen eines leistungsfähigen Forschungs- und eines hochentwickelten Bildungsapparates. Unsere «Wirtschaftswundergeneration» schuf, ohne je wirklich Not gelitten zu haben, unablässig nur Not-, Behelfs- und Übergangslösungen. Auch die Werbeleute sind in diesem Sinne typische Kinder ihrer Zeit. Der fachliche Standard der Marketingleute ist bei uns weit gestaffelt, und vom Absatzgenie bis zum blutigsten Anfänger ist praktisch jede Zwischenstufe vorhanden. Der Bildungs- und Forschungsapparat hat im Bereich der Werbung nicht harmonisch mit der allgemeinen wirtschaftlichen Entwicklung Schritt gehalten und ist deshalb noch nicht in der Lage, die riesig angewachsene Nachfrage nach Aus- und Weiterbildung und nach den neuesten Forschungsergebnissen voll zu befriedigen. Doch soll den Pionieren der Werbeausbildung und Werbeforschung für das bisher Geleistete Anerkennung gezollt werden, und mit Befriedigung konnte Prof. Stocker abschliessend feststellen, dass die Schaffung eines schweizerischen Ausbildungs- und Forschungszentrums für Werbung und Information in greifbare Näher gerückt ist.

Am Nachmittag fand die eigentliche Kursarbeit wie üblich ihre Fortsetzung im Hotel Montana. Als erster Referent sprach unser Direktor, Dr. Heinrich Bircher, über

Internationale Probleme der Hotellerie

Dr. Bircher konfrontierte die Kursteilnehmer in aufschlussreicher Weise mit Problemen der internationalen Hotellerie, wobei er einige besonders aktuelle Fragen herausgriff, die sich heute in den meisten Fremdenverkehrsländern stellen und die er am Beispiel der Schweiz exemplifizierte. Der Referent ging davon aus, dass die Hotellerie heute ihre frühere Monopolstellung verloren hat. Mit dem Auftreten neuer Beherbergungsformen – hébergement complémentaire – und neuer Konkurrenzgebiete steht die Hotellerie heute in einem Markt, der durch die reine Konkurrenz geprägt ist. Das Bettenangebot der zusätzlichen Beherbergungsformen übersteigt mit einer solchen von 5,4 Millionen dasjenige der hotelähnlichen Betriebe mit 4,5 Mio Betten, wie einer Statistik der OECD zu entnehmen ist. Es kommt hinzu, dass jedes Jahr neue Regionen – Oststaaten und Entwicklungsländer – für den Tourismus erschlossen werden. Die Hotellerie muss sich existenznotwendig diesen neuen Gegebenheiten anpassen, denn die Konkurrenzwirtschaft zwingt sie, neue Wege zu beschreiten und dynamisch zu bleiben.

Das starre Angebot ist ein weiteres handicap der Hotellerie. Der Anteil der fixen Kosten ist sehr hoch, der ganze Betrieb muss aufrechterhalten werden, auch wenn nur wenig Gäste zu bedienen sind, und der Saisoncharakter des Fremdenverkehrs verhindert eine regelmässige und rationelle Auslastung der vorhandenen Bettenkapazität und ihre Anpassung an die steigende Nachfrage.

Anderseits steht dem starren Angebot eine überaus elastische Nachfrage gegenüber, denn der Tourist gehorcht den verschiedensten Motiven und Einflüssen. Am Beispiel der verlangsamten wirtschaftlichen Expansion und der englischen Devisenrestriktion zeigte Dr. Bircher die nachteiligen Auswirkungen auf den Reiseverkehr und stellte fest, dass ein Rückgang von wenigen Prozenten bei den Übernachtungen und Einnahmen zahlreiche Betriebe bereits in die Verlustzone bringt. Aus diesem Grunde ist das Unternehmerrisiko in der Hotellerie weit grösser als in andern Branchen der Wirtschaft, in der Saisonhotellerie grösser als in der Stadthotellerie mit vorwiegendem Geschäftsverkehr. Dem Erfolg der Bestrebungen um eine Verlängerung der Reisesaison kommt deshalb die Bedeutung einer eigentlichen Existenzfrage zu. Die Hotellerie hat ihrerseits die Pflicht, durch eine entgegenkommende Preispolitik in der Vor- und Nachsaison den Reisenden einen reellen Preisvorteil zu bieten. Dies gilt auch für die Bergbahnen. Auch der einzelne Hotelbetrieb kann durch Zurverfügungstellen des Hauses für Tagungen, Kongresse und Kurse Erfolge erzielen.

Dr. Bircher wandte sich sodann dem Problem der Preispolitik zu, indem er betonte, dass die in der Schweiz wie in andern Ländern stark gestiegenen Kosten der Leistungserstellung nicht unbesehen auf die Verkaufspreise und damit auf den Gast überwälzt werden können, weil dieser auf Preissteigerungen sehr sensibel reagiert. Deshalb und weil der Preis stets in einem angemessenen Verhältnis zur Leistung stehen soll, hat der Schweizer Hotelier-Verein stets Masshalten in der Preispolitik empfohlen.

Den Ausweg aus dem Dilemma der Preis-/Kostenklemme erblickt er denn auch in einer genauen Überwachung der beeinflussbaren Kostengrössen und ganz allgemein Erhöhung der Produktivität der Leistungserstellung durch Rationalisierung, was gerade in einer Zeit seigender Gestehungskosten, des anhaltenden Lohnauftriebes und der inflatorischen Tendenzen von besonderer Wichtigkeit ist.

Rationalisierung bedeutet nur in den wenigsten Fällen Aufgabe des traditionellen Service. Ihre wichtigsten Ansatzpunkte liegen bei den meisten Betrieben hinter den Kulissen. Echte Rationalisierung beinhaltet eine Vielzahl von Massnahmen, die eine bemerkbare Vereinfachung und Beschleunigung des Arbeitsablaufes, d. h. Arbeitserleichterungen, mit sich bringen. Die Hauptgebiete der Rationalisierung liegen auf betriebsorganisatorischem und auf technischem Gebiet. Dr. Bircher erinnerte in diesem Zusammenhang an die vor Jahren geschaffenen betriebswirtschaftlichen und technischen Dokumentations- und Beratungsdienste des SHV, die den Hoteliers helfen, ihre betriebsorganisatorischen Probleme zu lösen, sie über die praktischen Möglichkeiten der technischen Rationalisierung aufzuklären und sich für die Planbearbeitung zur Verfügung zu stellen.

Zum brennenden Personalproblem, das sich in den nicht der EWG angehörenden Ländern noch verschärfen wird, bemerkte Dr. Bircher, dass die leitenden Instanzen des SHV seit langem die Rekrutierung und Ausbildung von Personal als das Hauptproblem der Gegenwart und Zukunft erkannt haben. Immerhin, da durch die zunehmende Freisetzung von Arbeitskräften im Primär- und Sekundärsektor der Wirtschaft ein stets grösserer Teil der ins Erwerbsleben Tretenden auf Beschäftigungsmöglichkeiten in den Dienstleistungsgewerben – im sog. Tertiärsektor – angewiesen sein wird, versprechen die Bestrebungen der Hotellerie, in vermehrtem Masse einheimische Arbeitskräfte zu gewinnen, Erfolg, zumal der SHV schon vor vielen Jahren mit dem Ausbau der sozialen Institutionen begonnen hat; dies zum Zwecke, den Hotelberuf im Vergleich zu andern Berufen hinreichend attraktiv und konkurrenzfähig zu machen. Mit ständigen Rekrutierungsaktionen für einheimisches Personal und mit einer unaufhörlichen Schulung auf allen Stufen glaubt der SHV nicht nur dem Personalproblem mit der Zeit Herr zu werden, sondern ganz allgemein auch die Konkurrenzfähigkeit der schweizerischen Hotellerie zu erhalten und zu verbessern.

Besondere Aufmerksamkeit fanden die Ausführungen unseres Direktors zum Kapitel Hotelerneuerung

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Prenez garde aux statistiques

Parce qu'il avait dit très crûment ce qu'il pensait de quelques commentaires sur la marche du tourisme international, au vu de certaines statistiques de l'UIOOT, mon excellent ami le Dr Werner Kämpfen, dont les exposés sont toujours un modèle du genre, n'a pas fait plaisir à plusieurs de ses pairs qui ont voulu voir dans ses propos tenus devant l'assemblée générale de l'Office national suisse du tourisme une forme d'attaque contre l'organisation internationale de Genève.

Ce n'était point le cas, est-il besoin de le préciser. Le Dr Kämpfen attirait seulement l'attention contre des interprétations trop simplistes de certains chiffres issus des statistiques, laissant croire à une augmentation massive du tourisme en certains points du monde tandis que d'autres pays pouvaient donner l'impression de plafonner, voire même de reculer parce qu'ils n'accusaient pas un pourcentage aussi éloquent de fluctuation annuelle. Il est en effet plus difficile, quand on occupe une position privilégiée, de l'améliorer chaque année ; il n'en va pas de même lorsque l'on part de zéro !

Chez nous aussi

Le maniement des statistiques touristiques est parfois tout aussi dangereux que celui des explosifs. Il suffit que des chiffres très officiels et indicutables sur le plan de la comptabilité fassent l'objet de commentaires incomplets ou hâtifs, mais néanmoins sincères, pour que ceux qui se voient concernés soupçonnent le chroniqueur de mauvaise foi et lui prètent toutes les intentions de nuire...

J'en ai eu la preuve, cette semaine, en prenant connaissance d'une lettre adressée à ce journal par les dirigeants d'un office de tourisme reprochant au correspondant cantonal une seule phrase d'une de ses chroniques. Il était question de l'assemblée générale des actionnaires d'un grand hôtel et le rapport du conseil constatait malheureusement que l'exercice n'avait pas donné toute satisfaction. En un mot il y avait eu moins de nuitées, donc moins de recettes. Le rapport dont le correspondant tirait ses informations constatait d'ailleurs — et c'était une forme de consolation bien légitime — que ce recul n'était pas le fait exclusif du seul établissement, mais que, d'une manière générale, il avait été ressenti également dans la station et la région.

C'est cette dernière remarque qui mit le feu aux poudres ! Et on l'a fait savoir à notre rédacteur en chef en deux pages fort sévères, où — fustigeant le correspondant coupable d'avoir lu une ligne de trop au raport annuel de la société — on l'accuse de porter préjudice aux intérêts de la sympathique station, aux efforts très réels de ses dirigeants... On évoque même la « respectabilité de ce journal » !

Il est difficile de contenter tout le monde...

Il est certain que des commentaires rédactionnels ne peuvent faire plaisir à chacun ; il est tout aussi certain qu'ils peuvent être mal interprétés et repris, en d'autres publications, sous une forme qui peut indiscutablement porter préjudice aux principaux intéressés. D'où leur irritation et leur réaction qui paraît ici légitime.

Convient-il alors de s'abstenir de toute mention touchant aux statistiques touristiques, quand celles-ci ne sont pas intégralement positives et n'accusent pas une marche ascendante spectaculaire ? Ce ne serait pas faire preuve de l'objectivité que l'on réclame de tout journal «respectable». Mais le petit incident mentionné plus haut me prouve une fois de plus combien il est dangereux de « jouer » avec les chiffres.

En Suisse aussi

Et cette petite querelle me rappelle une mise en garde combien judicieuse communiquée par le directeur de l'Office national suisse du tourisme à ses collègues directeurs d'offices locaux : « Faites preuve de prudence dans vos commentaires immédiats sur la marche du tourisme dans votre station ou votre région. Si la saison a de la peine à démarrer — et cela s'est vu il n'y a pas si longtemps — n'en concluez pas immédiatement, et la presse avec vous, que tout est perdu. C'est nuire à l'intérêt du pays puisque ces avis trouvent des oreilles très attentives pour les reproduire... en les déformant souvent ! »

Et comme après la pluie revient le soleil, l'expérience a prouvé que des premières impressions franchement pessimistes peuvent facilement se transformer en un optimisme raisonnable, pour ne pas dire béat, quelques semaines plus tard !

Il me paraît que la saison que nous venons de vivre confirme parfaitement cette évolution !

jetzt *
GARTENERBSEN*
schnell und einfach zubereitet
* anders als alle andern Erbsen:
schmelzend zart u. mit einem herrlichen Geschmack.
Pfannenfertig in 5-kg-Packungen.
FINDUS Tiefkühlprodukte
FINDUS AG, 8310 Kempttal
Kühlhaus Tel. 051 / 25 57 06

und Hotelbau. Einen Slogan Dr. Krippendorfs zitierend: «Die Hotelerneuerung beginnt beim Badezimmer», stellte Dr. Bircher fest, dass die bestehende Hotellerie die Notwendigkeit derartiger betrieblicher Erneuerungen erkennt. In der Schweiz sind in den letzten 15 Jahren über eine Milliarde Franken in der Hotellerie allein für Erneuerungen investiert worden. Das Problem der Erneuerung liegt bei der Finanzierung, das in den verschiedenen Ländern verschieden gelöst worden ist. In unserem Land kann die aus der Verschmelzung der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft mit der Schweizerischen Bürgschaftsgenossenschaft für Hotelkredit, im Gegensatz zu den meisten andern Fremdenverkehrsländern keine Bürgschaften für Hotelneubauten übernehmen oder Direktkredite für diesen Zweck und Zinsverbilligungen gewähren. Nun wird aber der Ruf nach Hotelneubauten immer dringlicher. In unserem Lande sind die Baukosten so hoch, dass von 10 Neubauprojekten höchstens eines zur Ausführung empfohlen werden kann, da alle andern als wirtschaftlich untragbar beurteilt werden müssen. Bei den heutigen Baumethoden kommt ein Hotelbett auf 40 000–80 000 Franken zu stehen, während die Belastung der bisherigen Altbetriebe nach vorangegangener Renovation pro Bett höchstens 20 000 Fr. beträgt. Nach der persönlichen Überzeugung Dr. Birchers ist aber der Hotelneubau in Zukunft eine volkswirtschaftliche Notwendigkeit und sollte aus der Hotellerie selber vermehrt an die Hand genommen werden. Sonst steht zu befürchten, dass wir langsam aber sicher von andern Ländern überflügelt werden und sich der Anteil am internationalen Tourismus mehr und mehr senkt. Jedes neue Hotel wirkt als Attraktion, zieht vermehrt Gäste an, was schliesslich auch den bestehenden Betrieben zugute kommt. An Neubauten können und dürfen nur auf Grund sorgfältiger Planungen herangegangen werden, wobei auch der Verkauf und die Weiterverwendung der zu ersetzenden Altbauten für andere Zwecke sichergestellt sein muss. Dr. Bircher konnte die interessante Mitteilung machen, dass sich kürzlich ein Fachgremium konstituiert hat, das abklären wird, inwiefern es gelingen kann, durch bessere Bauplanung und durch die Verwendung modernster Baumethoden und -materialien die Hotelbaukosten zu senken und den Hotelneubau wirtschaftlich wieder tragbar zu machen.

Zum Schlusse wies Direktor Bircher auf die zum Aufsehen mahnende Ausdehnung der internationalen Hotelketten und die damit vielfach verbundene Bindung an grosse Fluggesellschaften hin. Wie einem Bericht der OECD zu entnehmen ist, lässt die voraussuzusehende Erhöhung der Kapazität des Flugverkehrs befürchten, dass die bisherigen Beherbergungskapazitäten, namentlich in den Städten, nicht mehr genügen, weshalb die Fluggesellschaften sich veranlasst sehen, für die Unterkunft ihrer Passagiere in den Bestimmungsländern selbst zu sorgen. Der Referent illustrierte die «grösste vor der Tür stehende Revolution», die durch die Inbetriebnahme der Jumbo-Jets ausgelöst wird, anhand konkreter Bestrebungen (Panam/Intercontinental-Hotels und TWA/Hilton-Hotels) und den Zukunftsplänen anderer Fluggesellschaften und gab seiner Überzeugung wie folgt Ausdruck: «Ich glaube, das die nationalen Hotelier-Vereinigungen sich heute schon im Interesse ihrer Mitglieder überlegen müssen, wie sie sich gegenüber solchen Konzentrationserscheinungen (Hotelbetten, Bettenkontingente der Luftverkehrsgesellschaften usw.) verhalten solen, geht es doch darum, auch die Existenz der bestehenden einzelnen und kleinen Hotelbetriebe zu erhalten und zu sichern.

*

Im Anschluss an das Referat von Direktor Dr. H. Bircher macht Dr. L. Moor vom TCS die Zuhörer mit einer Realisation der «Alliance internationale de tourisme» bekannt, die zur Erleichterung und zur Förderung des Reiseverkehrs in der Vor- und Nachsaison

ein neues Reisezahlungsmittel – der Tourunit

geschaffen hat. Dieses Zahlungsmittel spricht vor allem denjenigen Touristen an, der seine Reisezeit frei wählen kann, indem er sich durch die Benützung des Tourunit in der Vor- und Nachsaison gewisse Vorteile zahlungsmässiger Natur verschafft. Der Tourunit ist ein internationales Zahlungsmittel in der Form eines Hotelchecks, durch dessen Verwendung in der Vor- und Nachsaison vorteilhafte Arrangements für Halbpension getroffen werden können. Die Tourunits werden von den Touringclubs und Automobil-Associations verschiedener Länder abgegeben und dienen hauptsächlich den individuell reisenden Automobilisten. Bereits haben sich 1000 Betriebe in Europa vertraglich bereit erklärt, Tourunits in Zahlung zu nehmen. Die Teilnehmer erhalten Faksimile der Tourunits sowie einen Katalog der Tourunit-Hotels mit Angabe der Anzahl Tourunits, die sie in der Vor- und Nachsaison für Halbpension verlangen. Die Hotels wurden vom Hotel-Dokumentations-Zentrum der AIT ausgewählt. Diese Stelle ist dazu besonders geeignet, da sie schon seit Jahren Hotelführer für sämtliche europäischen Länder herausgibt und diese Hotels periodisch inspizieren lässt. Dies ermöglicht der AIT auch, die Charakteristischen der Hotelbetriebe (Lage, Ausstattung, Modernisierung, Komfort, Ruhe, Parkplätze, Küche usw.) laufend zu überprüfen und sowohl die Hotelführer wie den Katalog der Tourunit-Hotels periodisch nachzuführen.

Als internationales Zahlungsmittel hat der Tourunit den Vorteil, dass der Tourist wenigstens für die Hotelkosten keine fremden Devisen mit sich führen muss. Er braucht auf diese Weise nur noch für die Extras und das Benzin sowie die übrigen Reiseauslagen Bargeld mitzunehmen. Es ist dies besonders dann angenehm, wenn der Tourist verschiedene Länder durchquert, in denen er mit der Sprache, dem Wechselkurs und den üblichen Preisen nicht vertraut ist. Die Hotels rechnen die Tourunits, die pro Einheit ½ Dollar gleichkommen, mit dem ausgebenden Club ab, der seinerseits die Tourunits von der AIT in Kommission erhält. Nicht nur der Käufer von Tourunits (Tourist) ist jederzeit frei, nicht gebrauchte Einheiten gegen Verrechnung einer bescheidenen Gebühr an den Club zurückzugeben, sondern auch die Clubs können nichtabgesetzte Kontingente von Tourunits bei einer Vertragsbank einlösen. Das Risiko dieser Aktion wird also weitgehend von der AIT getragen.

Der Erfolg der Aktion hängt hauptsächlich davon ab, wieviele Tourunits von den verschiedenen Clubs durch die dafür gemachte Reklame abgesetzt werden können. Der dauernde Erfolg hängt aber sichtlich von der Einstellung der Hoteliers zu der Aktion ab. Je nachdem sie den Gast mit Tourunits als einen vollwertigen und willkommenen Gast gut oder weniger gut behandeln, wird er diese Hotels wieder aufsuchen und auch weiterempfehlen. Um jegliche Diskriminierung durch untergeordnetes Hotelpersonal zu vermeiden, ist denn auch mit den Hoteldirektoren im Vertrag vereinbart worden, dass der Gast nicht verpflichtet ist, von Anfang an bekanntzugeben, dass er auf den Tarif der Tourunits Anspruch erhebt.

Wie jeder neu eingeführte Dienst am Kunden, ist auch der Tourunit verschiedenen Kritiken unterworfen. So, wenn man hört, dass das Hotelpersonal an der Reception dieses Zahlungsmittel nicht kannte oder nicht kennen wollte, wenn festgestellt werden konnte, dass der Hotelier, der ein leeres Haus hatte, auch andern Gästen ohne Tourunits gleichgute oder sogar noch bessere Bedingungen geboten hat. All dies scheint aber in den Augen von Dr. Moos kein Grund dafür zu sein, einer für die Hotellerie aller europäischen Länder interessanten Idee – sei es für die Saisonverlängerung oder für die Verbesserung der dem Gast eingeräumten Bedingungen – nicht zum Durchbruch zu verhelfen.

SHV-Aktualitäten

Die Förderung des unternehmerischen Denkens

Kurs für Betriebstechnik im Gastgewerbe

Froh flatterte die rotweisse Signet-Fahne des Schweizerischen Hotelier-Vereines auf dem Gurten bei Bern, als dort Dir. Dr. H. Bircher am 30. Oktober einen weiteren Kurs für Unternehmungsführung eröffnete. Der SHV führt im Laufe von zwei Jahren als höchste Stufe der beruflichen Ausbildung ein dreizehnwöchiges Seminar durch, welches die Untergruppen Personalfragen, Betriebstechnik, Kaufmännische Organisation und Unternehmungsführung umfasst. Der gegenwärtige Kurs für Betriebstechnik schliesst zwei Studienwochen auf dem Gurten und eine Woche aktiver Teilnahme an der kommenden IGEHO (Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie) in Basel ein. Es nehmen 48 Hoteliers aus Norwegen, Holland, Belgien, Deutschland, Italien und der Schweiz – darunter fünf Damen – daran teil. Wie schön, dass auch die Frauen, deren Mithilfe in diesem Fach fast unersetzlich ist, den Wert höherer Weiterbildung schätzen. Das Gastgewerbe ist ja erweiterte private Gastlichkeit, und erst die Frau macht aus dem Haus das Heim.

Nach einer zitierten herrlichen Persiflage aus der Wochenpresse, welche treffend die Mängel alter «Plüschhotels» umschreibt, wandte Dr. Bircher sich voller Freude an die lernbegierigen Zuhörer, die «auf der Höhe derZeit bleiben und für die kommende Entwicklung in jeder Beziehung gewappnet sein wollen» ... Es wird viel gelernt und gründlich geschult in diesen Kursen! Es wird vor allem den Problemen praktisch und bis ins Détail zu Leibe gerückt. Unter der Führung von Antonio Trippi, dem Leiter der Abteilung Technischer Beratungsdienst SHV, werden nun alle Aspekte der Betriebstechnik – das Hotelgewerbe ist so vielfältig wie die Menschheit selbst! – von allen Seiten her beleuchtet. Wirtschaftskunde, Technik, Finanzen, Bauwesen, Handwerk, Materialkunde, Organisationstalent und nicht zuletzt eine grosse Portion angewandter Psychologie spielen in alle diese Fragen hinein. Namhafte Referenten, darunter E. Gerber, der Leiter für Unternehmerschulung, bereichern den Unterricht und übermitteln ihr Wissen auf neuzeitliche Art (Teamwork, Rollenspiel, Podiumsgespräch und Quiz) und mit modernsten Hilfsmitteln (Hellraumprojektor, Tonbandgerät, Flipflap-Tafel und Moltonwand) und regen damit zu lebhaftem Selbstdenken an.

Der eigentliche Schöpfer und Initiant der höheren Berufsbildung im Gastgewerbe, Hans Schellenberg, Präsident der Kommission SHV für berufliche Ausbildung, hielt den «Festvortrag», welchem wir die wichtigsten und wertvollsten Gedanken entnehmen:

«Der Einsatz der Mittel im gastgewerblichen Betrieb»

Wer wenig Mittel hat, so heisst's im Militär, muss diese konzentriert einsetzen. In einer Generation wird in der Regel nur einmal gebaut oder umgebaut, somit ist gründlichste Planung von Nöten. Bestehendes muss sachlich analysiert sein, der zukünftigen Entwicklung soll mutig entgegengeschaut werden. Die Trennung zwischen dem sehr gepflegten, teuren Gastbetrieb mit allen Dienstleistungen und grossem Komforte einerseits und dem preiswert einfachen Betrieb mit weniger Komfort und teilweise abgewälzter Dienstleistung (Selbstbedienung) andererseits zeichnet sich für die Zukunft ab. Daneben wird auch der kleinere Familienbetrieb mit wenig Fremdpersonal seine Berechtigung behalten. Der grösste Wunsch des gehetzten heutigen Menschen und Gastes heisst Ruhe und nochmals Ruhe. Ruhe in und ausser dem Hause. Da erlaubt die heutige Technik recht wirksame Massnahmen, sofern auch der gute Wille hilft. Der Staubsauger muss nicht unbedingt schon vor dem Frühstück surren, und die Parkplätze müssen nicht die Südzimmer mit ihrer Nachbarschaft beglücken ... Das Sich-zu-Hauseführlen im Hotel wird ebenfalls ganz gross geschrieben und kann mit Kleinigkeiten gefördert werden. Moderner Komfort wird selbstverständlich sein, denn wer möchte es im Hotel weniger bequem haben als daheim?

Beim Bauen «Nicht nur Mittel, sondern auch Geist investieren» lautet eine weitere beherzigenswerte Maxime. Mit möglichst vielen Freunden, Fachleuten, Hoteliers und Gästen über Bauprobleme sprechen, eine Prospektkartothek einrichten und auch Marktforschung treiben, Meter, Bleistift und Papier – und recht wachsame Augen – bereithalten auf Reisen

IGEHO 67

Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie

Basel 22.-28. November

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem

Stand Nr. 1161
Halle 15

Dessert- und Küchenspezialitäten DAWA

OVOMALTINE

CAOTINA

das neuzeitliche Alltagsgetränk mit dem exquisiten Schokoladegeschmack

Dr. A. Wander AG Bern

Englisch in England

ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH

BOURNEMOUTH

Hauptkurse 3–9 Monate, mit 26–30 Stunden pro Woche, Kursbeginn jeden Monat. Wahlprogramm: Handel-, Geschäftskorrespondenz – Literatur – Sprachlabor. Refresher Courses 4-9 Wochen

Staatl. anerkannt. Offiz. Prüfungszentrum der Universität Cambridge und der Londoner Handelskammer.

Vorbereitung auf Cambridge-Prüfungen.

Ferienkurse Juni bis September 2–8 Wochen mit 20 Stunden pro Woche.

Einzelzimmer und Verpflegung in englischen Familien.

ACSE

LONDON COVENTRY OXFORD BELFAST

Ferienkurse im Sommer, in Universitäts-Colleges. 3 und 4 Wochen, 25 Stunden pro Woche, umfassendes Wahlprogramm, Studienfahrten. Einzelzimmer und Verpflegung im College.

Ausführliche Dokumentation für alle Kursorte erhalten Sie unverbindlich von unserem Sekretariat ACSE, 8008 Zürich, Seefeldstrasse 45, Telefon 051 477911, Telex 52529

Wir verkaufen

(nach Schluss der IGEHO)

über 2500 m² Ausstellungsteppiche

(aus der Hotelhalle, der Bar und den Gehwegen)

besonders günstig

Auskünfte durch:

Geelhaar
Thunstrasse 7
3000 Bern 6
Tel. 031 / 43 11 44

HASSLER
Kasinostrasse 19
5000 Aarau
Tel. 064 / 22 21 82

Schuster
In der Aeschen
4002 Basel
Tel. 061 / 24 19 30

usw. Kühn etwas wagen und anderes im Moment vernachlässigen. Keine Modemätzchen und keine Versuche mit noch nicht Bewährtem, doch allem Neuen offen sein. Viele eigene Gedanken aufzeichnen. Dem Architekten präzise Forderungen stellen. Rechtliche Fragen abklären, bevor es zu spät ist. Gute eigene Ideen durchsetzen, auch wenn sie neu sind. Hie und da dem Gast ein Schaustück bieten, erfreuen ihn doch neue Vorhänge im Foyer mehr als die neue Gefriertruhe hinter den Kulissen. Vertrauenswürdige Architekten und Handwerker wählen – und sie dann auch pünktlich bezahlen!

Einmalig wertvoll und auch einmalig im wörtlichen Sinne ist diese Berufsbildung, die eine der vielen Dienstleistungen des Schweizer Hotelier-Vereins an die Zukunft des Gastgewerbes darstellt. Lh.

Die Impulse der Tiefkühlindustrie auf andere Wirtschaftszweige

Dr. Peter Schneeberger, Präsident des Schweiz. Tiefkühlinstitutes

Es liegt in der Natur der Sache, dass jede Industrie auf vor- und nachgelagerte Wirtschaftsstufen Impulse ausstrahlt. Ganze Industriegruppen werden beim Entstehen neuer Industrien umgestaltet, bestehende Bedürfnisse, und damit bestehende Branchen, gewinnen an Bedeutung, völlig neue, früher unbekannte Bedürfnisse und Wirtschaftszweige entstehen als Folge neuer Industrieprodukte, ein Vorgang, der allen jenen geläufig ist, die als Praktiker die Phasen solcher Wirtschaftsentwicklung miterleben und mitgestalten, die diese als Wissenschaftler untersuchen oder die als aufmerksame Beobachter gewohnt sind, solche neuen Entwicklungen einem breiteren und oft erstaunten Publikum überhaupt erst einmal bekanntzumachen.

Der gesamte Bereich der Tiefkühlwirtschaft ist einer dieser typischen Wirtschaftszweige mit einer Vielzahl von Impulsen, Wechselwirkungen, Verflechtungen und Abhängigkeiten von einer Wirtschaftsstufe zur andern, von denen sich der Laie gar oft keine Rechenschaft ablegt.

Erstes Anliegen der Tiefkühlwirtschaft ist es, Frischprodukte nach erfolgter Verarbeitung und Tiefkühlung in ihrem ursprünglichen Zustand über Zeit und Raum zu erhalten,

jederzeit bereitzuhalten für den Konsum. Dazu braucht es Kälte, tiefe Temperaturen im Bereich von minus 30 bis minus 18 Grad Celsius.

Bei fast jeder andern Konservierungsart genügt auf der Stufe der Produktion die Anwendung des notwendigen Verfahrens, z. B. Sterilisation, Dörren, Salzen, Bestrahlen und was der Möglichkeiten mehr sind. Für Lagerung und Verteilung sind keine speziellen Einrichtungen notwendig.

Bei der Tiefkühlung hingegen – und das liegt im Wesen des Verfahrens – muss der genannte Temperaturbereich bis unmittelbar vor dem Konsum erhalten bleiben. Dies ist der Preis für die unbestrittene Überlegenheit des Tiefkühlverfahrens. Das hat zur Folge, dass für Lagerung und Transport auf jeder Stufe besondere technische Einrichtungen geschaffen und unterhalten werden müssen. So entstehen völlig neue Industriezweige.

Das heisst z. B.:

- dass alle Tiefkühllagerräume in der ganzen Welt so konstruiert sein müssen, dass sie Temperaturen im genannten Bereich von minus 20 bis minus 30 Grad ohne Unterbruch aufweisen;
- dass die Tiefkühltransportschiffe den genau gleichen Anforderungen zu genügen haben, dass die Eisenbahnwagen für Tiefkühltransporte nicht gewöhnliche Eisenbahnwagen sein dürfen;
- dass jedes Tiefkühlüberlandfahrzeug garantiert minus 20 bis minus 30 Grad Celsius aufzuweisen hat, solange es Ware transportiert;
- dass die Lieferungen an die Grossverbraucher wie Restaurants, Hotels oder an den Detailhandel mit Wagen erfolgen müssen, die eine Temperatur von minus 20 Grad garantieren;
- dass die Aufbewahrungsmöglichkeiten für Tiefkühlprodukte und Glacen im Detailhandel, die Tiefkühlgondeln, -vitrinen, -truhen nicht gewöhnliche Gestelle sein können, sondern speziell für Lagerung bei tiefen Temperaturen bei minus 20 bis minus 25 Grad konzipiert sein müssen.

Die strengen Anforderungen des Tiefkühlproduktes schaffen somit schlagartig neuen Bedarf im technischen Bereich, der vorher völlig unbekannt war.

Damit ist mit aller Deutlichkeit darauf hingewiesen, welche beachtlichen direkten und indirekten Impulse von Seiten der Tiefkühl-Konsumgüterindustrie auf die nachgelagerten Industrien ausgehen, sei es auf den Investitions- oder Gebrauchsgüterbereich.

Heute ist man auf Grund des gesteigerten Konsums an Tiefkühlprodukten so weit, dass der Vollständigkeit halber auch eine Rückwirkung von der Apparateindustrie auf die Konsumgüterindustrie erwähnt werden muss. Die Preise für Tiefkühlmöbel im Detailhandel konnten auf Grund des ständig wachsenden Ausstosses laufend gesenkt werden. Die Verbreitung nahm deshalb beachtlich zu. Heute verfügt wohl jeder fortschrittliche Detaillist über eine Aufbewahrungsmöglichkeit für Tiefkühlprodukte, Glacen und Eiscream, und damit wird wiederum die Höhe des Konsums an diesen Produkten günstig beeinflusst.

Neue Tiefkühlmöbel weisen grössere Ausstellflächen auf und ermöglichen ein übersichtlicheres Warenangebot, steigern den Konsum allein aus diesem Grunde ganz beachtlich – ein instruktives Beispiel für die wechselseitigen Impulse in neuen Industrien, die von Natur aus stark miteinander verflochten sind. – Verweilen wir noch einen Augenblick auf der

Stufe des Detailhandels und der Restaurationsbetriebe

In Italien wurde das Tiefkühlprodukt unter dem Slogan lanciert: «Prodotti surgelati – più freschi che freschi» – zu Deutsch: «Tiefkühlprodukte – frischer als frischer». Damit sollte zum Ausdruck gebracht werden, dass die Hausfrau, die im Zuge der Landflucht je länger je mehr weit weg von den klassischen Anbaugebieten ihre Frischprodukte einkauft, heute ja gar nicht mehr in der Lage ist, Frischprodukte unmittelbar nach der Ernte zu kaufen und zu kochen, wie das früher der Fall war. Ein Tiefkühlprodukt ist unter diesen Umständen auf Grund der sofortigen Verarbeitung nach der Ernte im Endeffekt gar oft tatsächlich frischer als frisch.

Sowohl Hausfrau wie auch Handel vergleichen das sogenannte Frischprodukt mit dem Tiefkühlprodukt. Der Detailhandel schätzt beim Tiefkühlprodukt insbesondere das saubere Handling, die einfache Lagerkontrolle, das Fehlen jeglichen Abfalls und die rationellere und einfachere Manipulation. Damit werden Kräfte frei für andere Arbeit.

Im Gastgewerbe entfällt das zeitraubende Rüsten, die Portionenkontrolle, weil man alles, was tiefgekühlt ist, essen und deshalb auf Grund einer klaren Basis, die erst noch das ganze Jahr hindurch gleich bleibt, kalkulieren kann, im Zeichen des Personalmangels im Gastgewerbe ein in zunehmendem Masse ins Gewicht fallender Impuls seitens der Tiefkühlindustrie. Die Restaurationsbetriebe, die das Tiefkühlprodukt nicht nur neben andern Produkten verwenden, sondern das Volumen der mit Tiefkühlprodukten eingesparten Arbeitskraft so planen, dass jeweilen eine ganze Person eingespart werden kann,

sind ein Beweis dafür, in welchem Ausmass die Konsumgüterindustrie heute in der Lage ist, die Kostenstruktur, den Organisationsablauf in der Grossküche zu verändern.

Ähnliche Überlegungen stellt heute auch schon gar manche Hausfrau an, die vor der Alternative steht, Halbtags- oder Teilzeitarbeit zu übernehmen, wobei das arbeitsparende und dabei doch möglichst frische Convenience-Produkt im allgemeinen solch unbewussten oder bewussten Gedankengängen auch zu Grunde liegt.

So reichen die von den Tiefkühlprodukten, von den Convenience-Produkten im allgemeinen ausgehenden Impulse je länger je mehr in den Bereich der kleinsten Wirtschaftseinheit hinein, in die Familie. Dabei vollzieht sich unmerklich eine Umbewertung der häuslichen Arbeit, indem die Leistung einer Hausfrau, einer Frau im allgemeinen, ja schon längst nicht mehr nach dem Ausmass der gerüsteten Gemüse beurteilt wird.

Alle Stufen entscheiden über die Qualität

Wir stehen hier vor einem Phänomen, das den notwendigen Impuls von Seiten der Tiefkühlproduktenindustrie wohl drastischer nicht aufzeigen könnte, das Phänomen nämlich,

dass die Hersteller von Tiefkühlräumen, Tiefkühlmöbeln sowie die Personen, die diese Instrumente und Apparate handhaben, nämlich die Lagerhalter, der Transporteur, der Detaillist über die Qualität des Tiefkühlproduktes, wie es zum Konsumenten gelangt, mitentscheiden.

Der Hersteller wird somit durch die Art des Konservierungsverfahrens gezwungen, seinen Einfluss auf alle nachgelagerten Stufen auszuüben, dass nur solche Tiefkühlinstallationen hergestellt werden, die den hohen Anforderungen genügen,

und dafür zu sorgen, dass diese Installationen und Apparate richtig gehandhabt werden. Es liegt somit in der Natur der Sache, dass der Tiefkühlproduktehersteller in höchstem Masse qualitätsbewusst sein muss, denn schliesslich steht auf seinen Produkten nur sein Name, seine Marke, ohne den Transporteur, Lagerhalter usw. zu erwähnen, die aber letzten Endes über die Produktqualität mitentscheiden.

Das Qualitätsbewusstsein auf allen Stufen weiterzupflanzen und zu erhalten ist somit eine der Hauptaufgaben der Produzenten.

Auf der andern Seite liegt es im selbstverständlichen Interesse der an der Tiefkühlwirtschaft beteiligten Investitions- und Gebrauchsgüterindustrie, einen autonomen Willen zur Qualitätsarbeit mitzubringen, ist dies doch der beste Garant für eine beschleunigte Entwicklung der gesamten Tiefkühlbranche.

Tiefkühlindustrie und Landwirtschaft

Ein Wort zu der der Tiefkühlindustrie vorgelagerten Wirtschaftsstufe, im Falle der Gemüse und Früchte, der Landwirtschaft.

Nachdem die Schweizerische Tiefkühlindustrie zu den heute relativ jungen Lebensmittelindustrien gehört, ist es nicht verwunderlich, dass bis heute in der Schweiz im Hinblick auf die Tiefkühlung relativ wenig Sortenzüchtung betrieben wurde. Die besten Provenienzen wurden jeweilen aus dem Ausland bezogen und in der Schweiz angebaut.

Die für die Tiefkühlung besonders geeigneten Erdbeeren wachsen z. B. nicht im Wallis. Dagegen sind wir mit den in der Schweiz verfügbaren Spinatsorten recht zufrieden. Hinsichtlich Ertragssteigerung lässt sich vielleicht in der Zukunft noch ein mehreres erreichen. Ein besonderes Kapitel sind die Tiefkühlerbsen. Die gewöhnlichen Konservenerbsen eignen sich weniger zum Tiefkühlen. Deshalb müssen spezielle Sorten gezüchtet werden im Hinblick auf unser Klima, unsere Bodenbeschaffenheit und Sonnenscheindauer. Erste Grossversuche mit diesen sogenannten Gartenerbsen haben erfreuliche Resultate gezeitigt.

Tiefgekühlte Kartoffeln werden heute schon und in absehbarer Zeit noch in vermehrtem Masse, sei es als Pommes frites oder in irgendwelcher anderer Form, zubereitet und konsumiert werden. Die Züchtung im Hinblick auf die für die Tiefkühlung am besten geeigneten Sorten dürfte eine faszinierende, wenn auch schwere Aufgabe sein. Es ist sicher nicht dasselbe, unter vorhandenen Sorten die geeignetsten auszuwählen oder spezielle Sorten für die Tiefkühlung zu züchten.

Hier harren Industrie und Landwirtschaft dankbare Aufgaben. Das Marketing für Tiefkühlprodukte beginnt, wie in so vielen andern Lebensmittelindustrien, in der Tat schon in der Landwirtschaft. Gegenüber früher hat dabei lediglich geändert, dass Änderungen und Verbesserungen in diesem Bereich heute je länger je mehr ein beschleunigtes Entwicklungstempo gebieterisch verlangen.

Besonders erfreulich ist die Zusammenarbeit zwischen Industrie und vorgelagerter Stufe bei tiefgekühltem Fisch und Geflügel, deren Entwicklung in erster Linie dem Ausland vorbehalten blieb.

Im Sinne eines Überblicks dürfen wir wohl von einer umfassenden Partnerschaft sprechen zwischen Tiefkühlprodukteindustrie einerseits und den vor- und nachgelagerten Wirtschaftsstufen andererseits, eine Partnerschaft, die sich auf der Stufe der Praxis in den verschiedenen Mitgliedergruppen des STI widerspiegelt und ihren Niederschlag aber auch im wissenschaftlichen Beirat findet.

Blick in die Zukunft

Wie sind die Impulse, wechselseitige, gegenseitige Verflechtungen in der Zukunft zu beurteilen?

Eine Prognose liegt uns fern, obschon uns dazu in einem Teilbereich wissenschaftlich fundierte Unterlagen zur Verfügung stehen und wir einige Trends allein aus den bisher durchgeführten Konsum- und Verbrauchszahlen in etwa ableiten können.

Versuchen wir uns doch einfach vorzustellen, wie es in 10 bis 15 Jahren in der Tiefkühlbranche etwa aussehen könnte. Dieser Tour d'horizon muss notgedrungen sehr summarisch sein. Die Tiefkühl- und Glacesortimente werden ganz bedeutend grösser sein. Eine Vielzahl neuer Convenienceprodukte wird der Hausfrau zur Verfügung stehen. Die Tiefkühlmöbel in den Geschäften müssen deshalb bedeutend geräumiger sein. In den Supermärkten wird man sich nicht mehr mit den heute schon respektablen 6 bis 8 Laufmetern Tiefkühlgondeln begnügen. Vielleicht sind wir dann schon bei 15 bis 20 Metern oder mehr, nachdem in den USA im Jahre 1962 die durchschnittliche Länge einer Tiefkühlgondel im Supermarkt schon 22 Meter betrug.

Ein ganz wesentlicher Impuls, der einerseits von der Tiefkühlprodukte- und Glaceindustrie ausgeht, anderseits je länger je mehr von der Apparateindustrie mächtig unterstützt und beschleunigt wird, ist die Schaffung der Lagermöglichkeiten von Tiefkühlprodukten zu Hause. Wir haben dieses Element bis heute bewusst nicht erwähnt, weil wir hier genauer darauf eintreten möchten.

Dieser Impuls dürfte allein quantitativ gesehen in den nächsten Jahren ein enormes Volumen induzieren.

Heute kostet z. B. ein kleines Tiefkühlmöbel von 50

Réunion du conseil d'administration de l'AIH à Salzbourg

Le conseil d'administration de l'Association internationale de l'hôtellerie s'est réuni à Salzbourg (Autriche) du 21 au 26 octobre 1967. L'accueil fait à cette manifestation par la Fédération hôtelière autrichienne et les autorités fédérales et nationales a été remarquable et il suffit de signaler que le ministre autrichien des affaires étrangères, M. Toncic-Soring a bien voulu honorer de sa présence une des manifestations pour avoir une idée de l'intérêt marqué par le gouvernement autrichien aux représentants de l'industrie hôtelière mondiale.

On rappellera en effet que l'A.I.H. représente à la fois directement dans 90 pays 3000 hôtels importants spécialisés dans le tourisme international et par les 60 fédérations nationales adhérentes plusieurs centaines de milliers d'hôtels nationaux.

La session du conseil d'administration a été plus particulièrement consacrée à des problèmes de gestion intérieure et il a été en particulier décidé sur rapport de M. Mack (USA) de mettre à la disposition du secrétariat général les moyens financiers nécessaires pour le développement des activités proposé lors de la session de Monte-Carlo par MM. Bourseau (France) et Campione (Italie).

Un certain nombre de résolutions intéressant le public ont cependant été adoptées.

Ainsi, reprenant les décisions du Congrès de Munich, une résolution demande que les Etats devant, pour des raisons de politique financière, procéder à des restrictions dans les sorties de devises portent plus d'attention aux effets négatifs de leur action sur l'industrie touristique de leurs voisins.

Poursuivant l'action entreprise à Monte-Carlo à la demande de Sir Charles Taylor (Grande-Bretagne), le conseil a adopté une résolution proposée par M. Croft (Grande-Bretagne) pour une meilleure prévention des dangers de pollution des côtes du fait des navires et chargé le secrétariat général de consulter les compagnies d'assurances sur les possibilités d'une assurance globale contre les effets de catastrophes difficiles à assurer individuellement.

Le conseil s'est félicité des bonnes relations actuelles avec les organismes internationaux s'occupant de tourisme, UIOOT, FUAAV et AIT et a chargé le secrétaire général de les maintenir. Il s'est particulièrement félicité de la création de la FUAAV qui au plan mondial sera le représentant qualifié des agences de voyages.

Dans ce cadre des actions globales concernant l'industrie, il a été décidé d'étudier plus particulièrement les problèmes posés aux hôtels par les réservations globales dites «allotments», et de rechercher avec la FUAAV les solutions possibles à ces problèmes qui rendent la gestion difficile et conduisent souvent à des risques de sous occupation ou de suroccupation.

Le conseil de l'A. I. H. a renouvelé son appui à Eurocard et décidé de charger un petit comité de discuter le texte d'une convention formelle explicitant les éléments de cet appui. Font partie de ce comité de rédaction MM. Wontner (Grande-Bretagne) Percepied (France) et Van Sterkenburg (Pays-Bas).

Présentant les suggestions de sa fédération nationale, M. Muller (Suisse) a obtenu du conseil son appui pour une action tendant à obtenir la ratification rapide par tous les pays européens, pour la sécurité des transports routiers, pour la limitation des durées de travail des conducteurs et la réduction des voyages touristiques de nuit.

Sur proposition du Dr Lotz (Allemagne), le conseil a chargé le secrétaire général d'établir une étude des problèmes posés à l'hôtellerie par le développement potentiel des transports aériens. Cette étude fera l'objet d'une discussion au comité exécutif de février à Paris et sera l'objet principal des débats au conseil d'administration de Naples et au congrès général de San Francisco en 1968.

Une action sera de plus entreprise auprès de l'IATA pour obtenir une réciprocité des avantages consentis par l'hôtellerie aux personnels des compagnies d'Aviation.

Le conseil a enfin, compte tenu de l'ouverture au tourisme international des pays de l'Est européen, décidé d'accepter la demande d'adhésion présentée par la Fédération hôtelière polonaise.

Convocation à une assemblée extraordinaire des délégués de la SSH

le mardi 21 novembre 1967, 10 h 15 au Kursaal de Baden

Ordre du jour

1. a) Allocution d'ouverture du président central de la SSH
1. b) Souhaits de bienvenue du président de la section de Baden/Ennetbaden, Monsieur W. Keller
2. a) Election des scrutateurs
2. b) Approbation de l'ordre du jour
3. Revision des statuts de la société
4. a) Informations sur diverses questions financières
4. b) Budgets 1968 de la société et de l'Ecole hôtelière
5. Election du nouvel office de contrôle
6. Nouvelle présentation du guide suisse des hôtels
7. Modification des actes des fondations des institutions de la société
8. Informations concernant :
a) la formation professionnelle
b) les nouvelles dispositions réglant l'emploi de la main-d'œuvre étrangère ; l'état des pourparlers concernant la réglementation des taxes de services ; l'introduction de prix fixes dans la restauration.
c) Nouvelle présentation de la Revue suisse des hôtels
9. Divers et discussion générale

Programme

10 h 15 Ouverture de l'assemblée des délégués
13 h 00 Apéritif offert par la section de Baden/Ennetbaden et par la Société de développement de Baden
13 h 30 Déjeuner en commun (Fr. 14.– service compris, seront encaissés directement).
14 h 45 Reprise des délibérations

Communications

IGEHO : Le 22 novembre 1967, lendemain de l'assemblée des délégués, débute le Salon international de la restauration collective et de l'hôtellerie à Bâle sous le patronage, entre autres, de notre société. Cette exposition dure jusqu'au 28 novembre et fera l'objet de journées d'informations des plus instructives.

Nous recommandons instamment aux participants de profiter de leur déplacement à l'assemblée des délégués pour se rendre à Bâle et de visiter cette exposition. Il est prudent de réserver les chambres assez tôt, celles-ci étant très recherchées durant l'exposition.

Litern ca. 300 Fr. Ein Kühlschrank von 180 Litern mit einem echten grossen Tiefkühlfach von 20 Litern kommt heute auf ca. 700 Fr. zu stehen und wohl vermerkt mit einem Tiefkühlfach, das minus 18 Grad garantiert.

Wenn wir die Statistiken über die in den Familien vorhandenen Haushaltgeräte vor 20, vor 10 Jahren und heute vergleichen, dann erscheint es durchaus möglich, dass bis in 10 oder 15 Jahren fast jeder zweite Schweizer Haushalt über eine Tiefkühllagermöglichkeit zu Hause verfügt. Das ist ein Volumen von etwa einer halben Milliarde Schweizerfranken, wahrlich eine Entwicklung, die man seinerzeit auch nicht für möglich hielt, als die ersten Familien einen Kühlschrank anschafften.

Kühlschrank, Staubsauger, Radio, Television und vieles andere mehr haben unseren Lebensstil im Verlaufe der letzten Jahre und Jahrzehnte stark verändert. Die Tiefkühllagerung zu Hause wird nicht nur den Stil, sondern auch unsere Ernährungsgewohnheiten massgebend verändern, wir glauben sagen zu dürfen, verbessern.

Die Impulse der Tiefkühlindustrie gehen somit, dank der Technik, weit über das rein Wirtschaftliche hinaus. Sie greifen mehr und mehr in die täglichen Gewohnheiten des Haushaltens, des Lebensstils, der Ernährung ein, und wir werden noch staunen, wie rasch wir uns daran gewöhnen.

Das Tiefkühlprodukt dürfte damit je länger je mehr das klassische Convenience-Produkt schlechthin werden, weil es den Vorteil einer beachtlichen Dienstleistung mit den enormen Vorteilen der Frischhaltung verknüpft.

Excellente initiative genevoise pour susciter des vocations hôtelières

Pour la première fois, dans le cadre du Salon des arts ménagers, qui vient de fermer ses portes, à Genève, après avoir reçu la visite de 170 000 personnes, un effort tout particulier a été accompli afin de susciter de nouvelles vocations en faveur des métiers de l'hôtellerie. Les dirigeants de cette grande manifestation automnale avaient mis à dispositions, gracieusement, un stand d'une soixantaine de mètres carrés, comprenant une cuisine, un restaurant et un comptoir d'information.

Unissant leurs efforts, la Société des hôteliers, la Société des cafetiers et restaurateurs et le Groupement des maîtres de pension, en collaboration avec l'Office cantonal de la formation professionnelle, ainsi que les organisations professionnelles et syndicales des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, avaient mis sur pied une commission «ad hoc», dont la présidence fut confiée à M. A. Indermuhle, qui dirige le restaurant du Palais des Nations.

Douze jours durant, chaque jour, les apprentis cuisiniers de 2e et de 3e année, dans des vitrines d'exposition, présentaient les plats froids et les pièces montées, qu'ils avaient préparés dans les cuisines de leur employeur. En outre, chaque après-midi, et le soir aussi, par groupes, tous les apprentis cuisiniers et sommeliers du canton de Genève ont été convoqués afin de préparer, face au public, un menu complet qui, à l'heure du dîner, était servi aux invités d'une table ronde de douze couverts, fort bien dressée.

C'est ainsi que, soir après soir, douze nouveaux invités se trouvaient réunis pour apprécier la qualité des mets préparés, sous l'experte direction des maîtres des cours complémentaires d'apprentissage, soit MM. Paul Gauthey, Hans Amacker et Armand Mathieu, tous chefs chevronnés, et celle aussi du service que surveillèrent MM. Tony Bucher, Frédéric Steib et Frédy Haas. Ce furent, successivement, les experts aux examens de fin d'apprentissage, les responsables cantonaux de la formation professionnelle, les cafetiers et les restaurateurs, les maîtres de pension, les hôteliers, les dirigeants du Salon des arts ménagers, les syndicats professionnels, les représentants de l'hôtellerie romande, les autorités cantonales et municipales, les experts des cours de cafetiers-restaurateurs, les membres de la commission professionnelle paritaire.

Au dîner des représentants romands de l'hôtellerie ont prix part, aux côtés de MM. Richard Lendi jr, membre du comité directeur et du comité central de la SSH, Charles Leppin, président de la Société des hôteliers de Genève et des quelques représentants de l'hôtellerie genevoise, MM. H. F. Muller, directeur-propriétaire du Grand Hôtel et des Alpes à Territet, R. Baumann et O. Anthamatten, respectivement président de la Société des hôteliers du canton de Fribourg et animateur de la formation professionnelle hôtelière en ce canton, G. Morel, président de la Société des hôteliers de Bienne, et S. Weissenberger, directeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Ce fut une soirée très réussie, qui permit à chacun de se rendre compte de la valeur de cette expérience, dont on peut d'ores et déjà affirmer qu'elle fera école ailleurs en Suisse romande.

Quant au public, il s'est vivement intéressé à ce travail exécuté sous ses yeux, et un certain nombre de jeunes, ainsi que leurs parents, ont profité de l'occasion pour se documenter d'une manière approfondie sur les apprentissages des métiers de l'hôtellerie et des possibilités qu'ils offrent par la suite.

On s'en voudrait de ne pas souligner l'effort tout particulier accompli par M. A. Indermuhle, président de la commission chargée d'organiser tout cela au Salon des arts ménagers de Genève, ainsi que par les représentants de la Société des hôteliers au sein de celle-ci, MM. Jean Muller-Mis, Jean de Mercurio et Joseph Würzler, tous trois excellents directeurs d'établissements sur la place de Genève.

Il s'agit-là d'une initiative d'autant plus intéressante et louable que l'hôtellerie helvétique a besoin actuellement de deux mille cinq cents apprentis et apprenties.

V.

Chronique vaudoise

Tourisme et propagande

La journée d'étude organisée par le Club de publicité de Lausanne à Montreux sous le titre « Tourisme et propagande » a remporté un très vif succès. Placée sous la présidence effective de M. Arthur Haulot, président de l'Union internationale des organismes officiels de tourisme et commissaire général du tourisme de Belgique, cette manifestation a permis à trois orateurs d'exposer leurs vues sur la propagande touristique. Ils représentaient tous les milieux de l'information : MM. Jean-Pierre Méroz, directeur de la Radio romande, Alexandre Burger, de la Télévision romande et Michel Jaccard rédacteur en chef et administrateur-délégué de la Nouvelle Revue de Lausanne.

Notre journal aura l'occasion de revenir sur divers aspects de cette journée d'étude qui avait été précédée d'une exposition d'affiches et d'une présentation de films touristiques, au Casino de Montreux.

Les autorités montreusiennes ainsi que l'Office du tourisme du canton de Vaud et celui de Montreux, ont organisé en outre une réception des invités sous forme d'un dîner servi dimanche soir à la cave « Chez Fanchette ».

Toujours la route du Col de la Croix

A plusieurs reprises déjà, le Grand Conseil vaudois s'est penché sur le problème de la construction d'une route au col de la Croix entre les deux grandes stations des Alpes vaudoises : Villars et Les Diablerets. Chaque fois, il a conclu à la nécessité de construire cette artère indispensable au développement touristique de toute la région. Il était entendu qu'il fallait cependant tenir compte des possibilités financières du canton.

Un premier crédit de fr. 3 108 000.—, fut voté par le Grand Conseil lors de sa séance du 11 mai 1965. Il permit de construire au départ de Villars un quart environ des 16 kilomètres séparant les deux stations.

Aujourd'hui, il convient de passer à l'exécution de la deuxième et dernière étape devisée au total à fr. 8 500 000.—. Dans son exposé des motifs qu'il vient de publier, l'Exécutif vaudois explique notamment l'opportunité de cette réalisation pour les motifs suivants : nécessité de perfectionner l'équipement touristique de la région et de permettre l'accès de la partie supérieure du versant sud aux engins agricoles et forestiers. Sur un total de dépenses devisé à fr. 8 500 000.— il convient de déduire d'importantes subventions fédérales de 1,5 million et la participation des propriétaires et des communes d'Ollon et d'Ormont-Dessus qui s'élève à fr. 790 000.—. Il reste donc à la charge du canton la somme de fr. 6 209 100.— dont il faut déduire encore fr. 200 000.— accordés par un autre décret et fr. 400 000.—, solde disponible de la première étape, en raison d'économie dans l'exécution.

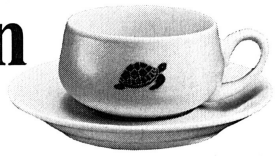
Hans Kasser zum 60. Geburtstag

Vor genau acht Tagen feierte Hans Kasser, Redaktor der von der Schweizerischen Verkehrszentrale herausgegebenen Revue «Die Schweiz», seinen 60. Geburtstag. Wenn wir mit einwöchiger Verspätung ihm zu seinem Wiegenfest herzlich gratulieren, so mag dies seinen Grund weniger darin haben, dass die Hotel-Revue als Wochenblatt Versäumtes nicht bereits am nächsten Tag nachholen kann, sondern in der zufälligen Koinzidenz, dass auch der Gratulierende am gleichen Tag, nämlich am 8. November, seinen Geburtstag mehr beruflich als privat zu bewältigen hatte. Es ist ihm aber ein aufrichtiges Bedürfnis, Hans Kasser ganz herzlich zu danken dafür, dass immer, wenn die Redaktion der Hotel-Revue seiner Mitarbeit als künstlerischer Berater und graphischer Gestalter bedurfte, sie auf seine Unterstützung zählen konnte. Und das war durchaus keine Selbstverständlichkeit. Wer weiss, wie Kasser seine Aufgabe als Redaktor und graphischer Gestalter der SVZ-Revue «Die Schweiz» erfüllt, mit welch unermüdlicher Hingabe, ja Besessenheit er jede Nummer bis ins minutiöseste Detail hinein vorbereitet und daneben sich noch eine Reihe von Verpflichtungen aufbürden lässt, kann ermessen, welchen Vorzug es bedeutet, seiner Hilfe teilhaftig zu werden.

Es ist hier nicht der Ort, aufzuzählen, was Kasser als Graphiker, Journalist, Photograph, Buchillustrator und -bearbeiter alles auf sein Konto der Verdienste buchen kann — immerhin sei seine Mitwirkung an dem von der SVZ herausgegebenen «Panorama der Schweiz», eine unübertreffliche Darstellung der Schweiz im Bild, hervorgehoben. Was aber nicht verschwiegen werden soll, ist, dass er der Redaktion der Hotel-Revue oft mit seinem Rat bei der Bildwahl und graphischen Gestaltung von illustrierten Nummern, wie etwa von Delegiertenversammlungsausgaben oder Weihnachtsnummern, beigestanden ist. Mit manchem zeitgenössischen Schweizer Maler konnten wir unsere Leser dank der Vermittlung Kassers vertraut machen. In bernischer Heimaterde verwurzelt, hat er das Gefühl für das Echte, Dauerhafte, für die schöpferische Leistung, und so ist denn sein Urteil immer verlässlich, abgewogen und hat Bestand vor der kritischen Betrachtung. Allem Überschwänglichen und Schaumschlägerischen abhold, bleibt er stets der Sachlichkeit, geklärt durch Kunstverstand und einen Schuss Humor, verhaftet. Die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft und im besondern die Hotel-Revue hat allen Grund, Hans Kasser dankbar zu sein für seine unbestechliche Art, mit der er alle künstlerischen und graphischen Probleme anpackt und dadurch im besten Sinne Propaganda für das schweizerische Reiseland macht, die deshalb gut ist, weil sie keine Propaganda sein will, sondern nur schweizerische Eigenart und schweizerisches Wesen in künstlerische Formen kleidet. Möge Hans Kasser der SVZ noch viele Jahre erhalten bleiben!

P.

in 2 Minuten zwei exquisite Delikatessen



Maggi Oxtail clair – doppelt konzentrierte Ochsenschwanz-Suppe

Maggi Real Turtle – die echte Schildkröten-Suppe

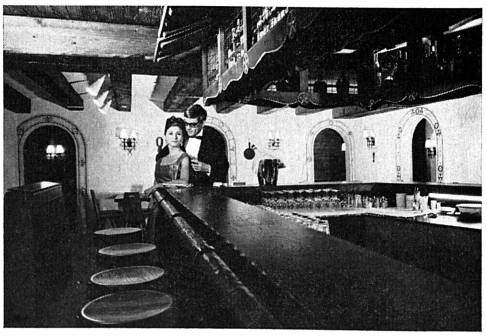
unübertroffene Qualität für höchste Ansprüche

Maggi Rezept-Kartei

Die 2. Serie der erfolgreichen Rezeptkarten ist soeben erschienen. Sie erhalten sie gratis beim nächsten Besuch unseres Vertreters.

MAGGI
CROSSE & BLACKWELL
NESTLÉ

87.4.093.47 d



Auf die Ambiance kommt's an und auf den reibungslosen Service.
Unsere Innenausbauten tragen beidem Rechnung!

Möbelfabrik Gschwend AG
3612 Steffisburg b. Thun, Tel. 033 2 63 12
Wir liefern Ihnen ALLES, vom Einzelstück bis zur vollständigen Ausstattung oder Renovation.
Verlangen Sie ganz unverbindlich den Katalog und Referenzen in Ihrer Nähe!

Führend in NEUZEITLICHEN Formen

Schwer versilberte und rostfreie
Bestecke und
Hotel-Tafelgeräte
Bauscher Hotelporzellan
in anerkannter Qualität

Interessante Preise ab Fabrik Luzern

Fachkundige Beratung an der

Komplette Einrichtungen für:
Hotels
Restaurants
Motels
Tea-rooms
Spitäler
Personalkantinen

Enorme Auswahl

IGEHO — Stand 346, Halle 11

Silberwarenfabrik BERNDORF Luzern

Il reste à souhaiter, face à une si heureuse gestion, que la décision du Grand Conseil sera positive et que plus rien ne retardera la réalisation totale de cette artère si utile aux intérêts touristiques du canton de Vaud, et des Alpes vaudoises en particulier.

Le Skâl-Club de Lausanne dans le vignoble

Les membres du très actif « Skâl Club de Lausanne », que préside M. Jean Meier, directeur de la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman, se sont réunis mercredi dernier à Riex. Comme il se doit, la soirée a débuté par une dégustation du vin nouveau et s'est poursuivie par un repas campagnard au Café de Riex.

Au dessert, M. J.-P. Bovard, directeur de l'Office de propagande des vins vaudois entretint son auditoire de divers problèmes du vignoble vaudois qui constitue une attraction non négligeable de la région lémanique. Ce fut aussi l'occasion pour les gens du tourisme de remercier M. Bovard et l'office qu'il dirige pour la participation très active des milieux viticoles à la propagande touristique vaudoise.

On sait à ce propos que la visite des caves de Lavaux constitue l'un des éléments les plus attractifs du « sigtseeing » lausannois. jd.

Chronique valaisanne

Saison ouverte au Super St-Bernard

La neige est tombée en abondance au sud des Alpes ce qui permet d'ouvrir la saison d'hiver au Super St-Bernard. La neige est excellente et la piste « St-Bernard » longue de 5 km, est ouverte tous les weekends de novembre.

Les premiers skieurs qui se sont rendus sur place se sont déclarés enchantés des excellentes conditions. Ainsi, le départ de la nouvelle saison hivernale est donné.

Au camp des Rochats sur Champéry

Dans la région de Champéry, on bouge. On construit des remontées mécaniques, on implante de nouvelles possibilités de logement dans des sites accessibles, à quelques minutes du village, au départ de pistes et de promenades.

C'est ainsi que le camp des Rochaz est maintenant officiellement ouvert au public et offre des possibilités de logement et de ravitaillement pour 200 personnes. L'armée y était récemment et ce sont maintenant des groupes qui vont occuper les lieux.

Une grave pollution de l'eau

Le mazout est actuellement utilisé partout en quantités industrielles. Cela oblige les fournisseurs à construire des réservoirs importants à proximité de la clientèle. C'est pourquoi, dans la région de Châteauneuf, à 3 km de Sion, côté Lausanne, de nombreuses citernes ont été implantées : essence, huile de chauffage, mazout, etc.

Or, pour une cause que l'enquête s'efforce d'établir et très probablement à la suite d'un fâcheux concours de circonstances, des vannes sont demeurées ouvertes et plus d'un million de litres de mazout se sont répandus dans le sol. L'eau de la nappe phréatique a été polluée.

Dès que la nouvelle fut connue, les autorités prirent toutes les mesures nécessaires et implantèrent une barrière provisoire dans le sol. Cette rapidité dans l'exécution de la lutte a, pour le moment, d'heureux effets et les eaux potables ne sont pas polluées.

Des mesures définitives vont être prises : installation de puits filtrants et d'une barrière étanche injectée par des machines spécialisées.

Bientôt la nouvelle loi sur les auberges

On en parle depuis des années de cette nouvelle loi sur les auberges destinée à moderniser des textes vétustes mais qui ont tout de même rendu bien service. Une commission extra-parlementaire a, tout d'abord, élaboré un projet de texte après avoir entendu les organisations intéressées. Puis, les spécialistes en la matière ont rédigé un texte qui vient d'être soumis à la commission du Grand Conseil. Ce texte passera très probablement aux premiers débats, lors de la session de janvier. Il apportera certaines modifications intéressantes et nous aurons tout loisir d'y revenir lorsque les députés traiteront ce sujet.

Station d'eau potable à Lens

La commune de Lens vient de construire une station d'eau potable comprenant des installations de pompage et d'ozonisation des eaux. Une petite manifestation, en présence des autorités, est prévue pour inaugurer cette station, dans le courant de la semaine prochaine. Signalons que la commune de Lens se trouve à proximité immédiate et est même propriétaire d'une partie des terrains de Crans-sur-Sierre. Cly

Chronique jurassienne

Un cours sur l'aménagement régional

L'Université populaire jurassienne consacre d'année en année un effort plus grand à l'éducation des adultes. Dans ce domaine de l'éducation permanente, elle a réussi un tour de force en ouvrant d'innombrables cours qui se donnent parfois jusque dans les localités les plus reculées du Jura. Le choix des sujets, qui vont du théâtre à la photographie en passant par la mécanique automobile ou la connaissance des oiseaux, démontre la variété des thèmes.

Mais l'Université populaire jurassienne sait aussi saisir les grands problèmes de notre temps. C'est ainsi qu'elle organise durant l'hiver prochain un cours sur l'aménagement régional, au moment même où le Jura se met à la recherche d'une méthode d'aménagement de son territoire. On sait en effet que des spécialistes en ont commencé l'étude, et que dans les années à venir on peut s'attendre à tirer les premières conclusions de leurs recherches.

Le thème est très vaste, il est difficile de le traiter dans son ensemble en quelques semaines d'un cours qui n'a d'autre prétention que de vulgariser l'idée et la notion d'aménagement du territoire. Aussi a-t-on choisi les sujets les plus importants, notamment ceux qui touchent à l'agriculture, la géographie humaine, les problèmes de l'eau et les questions routières.

Le comité de Pro Jura au travail

Pour son assemblée d'automne, le comité central de Pro Jura, l'association jurassienne qui s'occupe principalement du développement touristique du Jura, s'est réuni dans une ancienne ferme rénovée, aux Franches-Montagnes, le Clos-Henri. C'est dans cette nouvelle colonie de vacances que les représentants des sociétés de développement et d'autres milieux touristiques jurassiens ont tenu une importante assemblée. En effet, il s'agissait de préparer une réponse à la Commission des vingt-quatre, chargée par le canton de Berne d'établir un mémoire sur les données actuelles du problème jurassien. Bien que les premières questions posées soient essentiellement d'ordre économique, Pro Jura a mis l'accent sur la nécessité d'apporter avant tout à la « Question jurassienne » un règlement qui ne peut reposer que sur des solutions politiques et de ramener la paix, première condition de tout développement politique, économique, culturel ou social.

Mais, profitant de l'occasion, Pro Jura a répondu aux questions de la Commission des vingt-quatre — qui ont trait essentiellement à l'économie, nous l'avons dit — par une analyse du tourisme dans le Jura, facteur important du développement régional. Cette étude (qui ne sera rendue publique que lorsque les destinataires en auront pris connaissance) représente la première analyse des conditions d'un développement touristique valable. Son but est donc plus lointain, puisqu'elle devrait être en quelque sorte le document de base pour la promotion touristique d'une des régions les plus attrayantes de notre pays.

Les Actes de la Société jurassienne d'émulation

La Société jurassienne d'émulation est la plus ancienne des associations jurassiennes. Fondée il y a plus d'un siècle, elle voue son temps et ses efforts au développement artistique et culturel du Jura.

Chaque année, elle publie un volume d'études qui représente toujours un remarquable tour d'horizon des activités culturelles jurassiennes. Le dernier volume des Actes de la Société jurassienne d'émulation vient de sortir de presse. Il prend bonne place dans la longue série de ces publications. On y découvre, parmi quantité de textes scientifiques, historiques et littéraires, des études aussi spécialisées que la connaissance des vestiges préhistoriques d'élan et de castor dans le Jura, l'étude concernant l'influence des variations du Doubs, le rôle de la prévôte de Moutier-Grandval.

Ce septantième volume des Actes de l'émulation complète donc à merveille une longue série de recherches, qui apportent année après année une excellente connaissance du Jura mais, mieux encore, la preuve que les Jurassiens sont très proches de leur petite patrie et que rien ne leur est indifférent de tout ce qui touche à sa vie.

Une saison théâtrale de choix

Comment le Jura, par sa situation géographique, peut-il tout de même bénéficier d'une saison théâtrale de choix ? Comment peut-il assister à des spectacles dans lesquels figurent souvent de grands noms de la scène ? Comment peut-il organiser dans plusieurs grandes localités des représentations alors que les salles ne sont pas toujours les meilleures ?

C'est le secret de l'Association jurassienne des Amis du théâtre, qui vient de faire le point de son activité. Dans le Jura, quatre sections poursuivent chaque année un effort qui s'avère toujours plus difficile : faire connaître à un public par ailleurs sollicité de toutes parts, les grandes œuvres du théâtre classique et moderne. A Porrentruy, Delémont, Moutier ou Saint-Imier, grâce à l'enthousiasme qui anime les amis du théâtre, on peut organiser cette année encore une série de spectacles de valeur, qui présenteront notamment des œuvres de Sartre, Audiberti, Brecht, interprétées par le Théâtre de Bourgogne, le Centre dramatique romand, le Théâtre populaire romand et d'autres. Un effort méritoire qu'on espère bien compris... Denis Moine

La Howeg à l'IGEHO

Alors que le visiteur de nos entrepôts de Granges est surtout impressionné par nos installations et moyens transporteurs, puis par les machines automatiques des chaînes de mise en bouteilles, les piles de marchandises, elles aussi, donnent une impressionnante sensation d'abondance et de grandeur. A cela s'ajoute une impression de vivant contact entre marchandise et utilisateur comme «Leitmotiv»: le concept même, de l'approvisionnement et du réapprovisionnement. Ces marchandises, justement, se trouvent être à la base des menus. C'est sur elles que s'appuie la carte du jour et que s'élabore la grande carte des mets. Les marchandises de qualité font des hôtes satisfaits, l'achat avantageux est la garantie d'un rendement sûr, et la livraison à domicile signifie suppression de faux-frais, économie en main-d'œuvre et en temps de travail.

Notre assortiment englobe plus de 5000 articles. Les voir réunis et alignés, formant un tout, est un coup d'œil rare, réservé aux visiteurs du stand Howeg 1025, dans la halle 15 de l'IGEHO.

Compris dans ce choix gigantesque, les vins et spiritueux occupent pourtant une place particulière. Si les achats, en fonction de l'utilisation des marchandises dans l'industrie hôtelière, est une affaire de confiance, ceci est particulièrement valable dans le domaine des vins et spiritueux. Grâce à sa propre distillerie spécialisée, en pays bâlois, notre coopérative d'achat est à même de procurer à ses membres des eaux-de-vie dont la qualité est proverbiale. En moyenne, nous distillons annuellement, environ 500 000 kg de cerises et 200 000 à 300 000 kg de prunes et prunelles. Les rutilantes bouteilles, agréablement étiquetées, forment le décor de milliers de rayonnages, agençant les buffets-bars, entre Schaffhouse et Chiasso, de Genève à Romanshorn. Dans ce département, le gastronome pourra à la fois déguster et s'entretenir des aspects professionnels propres à ce domaine: variétés, fermetures, étiquettes, bref, de tous les problèmes qui peuvent se poser.

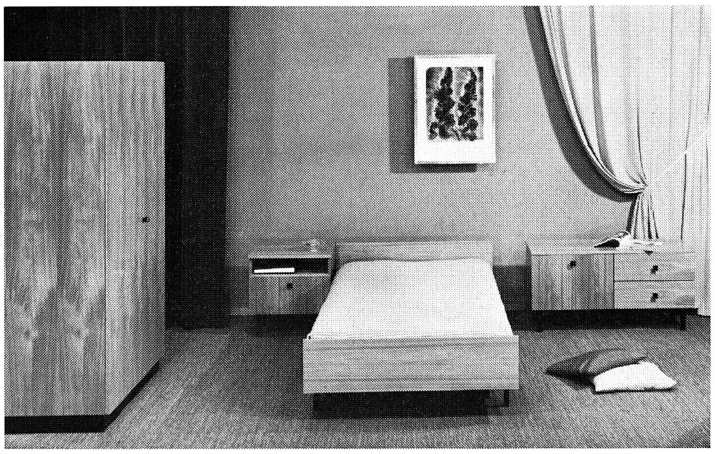
Chaque secteur présente un choix de marchandises judicieusement assorties, donnant la possibilité de connaître de près chaque produit particulier, puis de les commander sur place. A cet effet, un système de cartes perforées, expressément mis au point pour le stand Howeg, a été créé. Utiliser celui-ci est déjà en soi une expérience intéressante.

Ce qui rend le stand Howeg particulièrement attractif, c'est qu'il représente un ensemble complet, englobant toutes les marchandises et produits nécessaires à l'exercice judicieux de la profession, en hôtellerie et restauration collective. Les visiteurs de l'IGEHO feront figurer le stand Howeg à la place d'honneur, sur leur plan de visite de la Foire. Cela en vaut la peine! (Nouvelles Howeg)

Mit diesem Angebot beweisen wir Ihnen zweierlei:

1) dass unsere Spezialfirma für Hotelmöblierung für Sie ein interessanter Lieferant sein könnte

2) dass auch Qualitätsmöbel ungewöhnlich vorteilhaft geliefert werden können



Zum Beispiel unser Erfolgsmodell «ALBERGO» in Redelm (amerikanische Ulme) oder Nussbaum-Splint.

Schrank 2türig mit Wäscheabteil und Huttablar	110×55×178 cm	Fr. 236,25
Bett	95×190×37/50 cm	Fr. 87,50
Kommode	100×37½×50 cm	Fr. 113,75
Nachttisch	50×37½×50 cm	Fr. 52,50
	Zimmer komplett	**Fr. 490.–**

Zuschlag für Kufen Fr. 20.–.

2 Jahre Garantie. Bei grössern Bezügen entsprechender Rabatt. Sofort ab Lager, noch vor Saisonbeginn lieferbar. Bei umfangreichern Einrichtungen steht Ihnen unser eigenes Innenarchitekten-Team zur Verfügung.

PROTELA Qualitäts-Erzeugnis St. Gallen - Schweiz

Protela AG, Möbel engros, 9000 St. Gallen

Bahnhofstrasse 15/17, Telefon (071) 22 32 32, Telex 77589.

PFEIFFER-Qualität

bescheiden kalkuliert

Dralon-Steppdecken

leicht und doch reichlich genügend warm, waschbar, unifarbig oder bunt, 120/160 cm 59.–, bügelfreie Anzüge dazu passend 25.–

Pfeiffer & Cie.
Wäschefabrik Mollis
Telefon (058) 4 41 64

Revue-Inserate haben Erfolg!

Wodka RELSKY

Agence générale:
Schmid & Gassler Genève

DER PARTNER DES HOTELIERS FÜR

Bachmann

6002 Luzern, Telefon (041) 2 28 01

IGEHO 67 Basel, 22.–28. November 1967
Unser Stand Halle 15, Nr. 1173
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ein BORER Skilift für Ihre Hotelgäste
(ist eine lukrative Einnahmequelle)

BORER Klein-Skilifte, komplett ausgerüstet für Übungshänge von 200–600 m sind günstig im Preis: BORER Baby 2 PS ab Fr. 3600.–, BORER Star 5,5 PS ab Fr. 9500.– (Aufpreis für Benzinmotoren). BORER Skilifte sind betriebs- und unfallsicher. Die am Drahtseil festmontierten, bequemen Stoss- und Schleppbügel laufen im Rundlaufsystem und befördern bis 1000 Skifahrer/Stunde. Einmannbedienung leicht erlernbar. Rasch montiert und wieder weggeräumt, ohne Landschaden. Leicht zu transportieren. Auch durch die Armee geprüft und eingesetzt. Fabrikgarantie. Zögern Sie nicht. Verlangen Sie heute noch unsere ausführlichen Prospekte und Referenzen für BORER Baby, BORER Star und den demontablen BORER Mastenskilift!

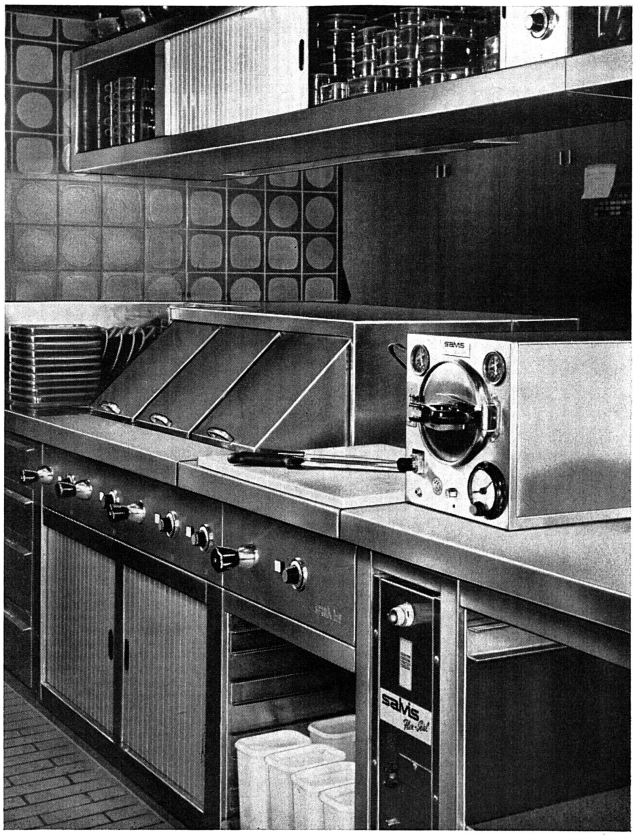
BORER

Gebr. M. und F. Borer, Skiliftbau
4227 Büsserach SO
Telefon (061) 80 11 02

Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lackschonend, unverwüstlich, vo luminös, mit Zimmer-No. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie ihr Muster, Telephon (041) 2 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern



salvis

FLEX-SEAL SPEED-COOKER

Der neuartige Dampfkoch-Apparat mit der vielseitigen Verwendungsmöglichkeit. Verblüffende Leistung durch unerhört kurze Kochzeiten. Für Gemüse, Fisch, Geflügel (frisch oder tiefgekühlt). Das ideale Gerät zur Verstärkung der traditionellen Küche um für Spitzenleistungen gewappnet zu sein. Der Salvis Flex-Seal eignet sich für à-la-carte-Küchen, Kantinen und ist durch die Vitamin und Aroma erhaltende Kochmethode besonders für Diätküchen vorteilhaft. Modelle für 250 bis 1000 Portionen pro Stunde.

Für Salvis Flex-Seal Kochapparate haben sich die folgenden Häuser entschieden:
Continental Lausanne, Mövenpick Lausanne, Hostellerie Rigi-Kaltbad, Hotelfachschule Luzern (Montana), Restaurant Railcorner Zürich, Swissair Kloten Personalrestaurant, Geigy-Kantine Basel, Frankfurterhof Frankfurt, Hotel Hassler Rom, Messerestaurant Wien, und andere mehr . . .

SALVIS AG
Fabrik elektrischer Apparate und Anlagen 6015 Reussbühl-Luzern
Tel. 041 - 5 21 51

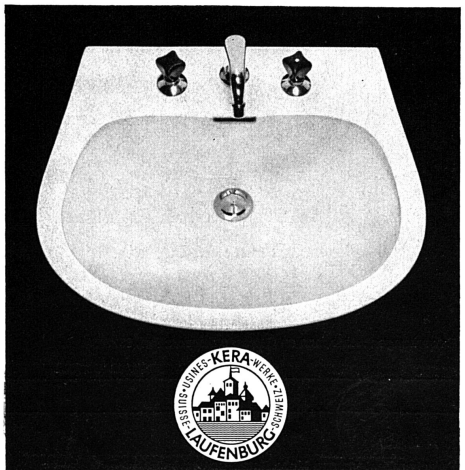
Geniessen, was der Wald uns schenkt...

Echte Kroatzbeere bringt Ihnen die Lieblichkeit der Wälder, bringt Duft und Aromafülle vollreifer Waldbrombeeren ins Haus.

Gut gekühlt und pur getrunken erfreut Sie Echte Kroatzbeere durch ihre herzhaft-fruchtige Eigenart. Als Basis für köstliche long-drinks und spritzige Cocktails zeigt Echte Kroatzbeere ihren unnachahmlichen Charakter. Mixrezepte senden wir Ihnen auf Verlangen gerne kostenlos zu.

General-Vertretung: Emil Benz Import AG, 8037 Zürich, Tel. 051/423332

Echte Kroatzbeere



CARINA
der moderne Waschtisch mit der guten Form

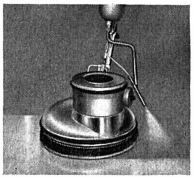
Kera-Werke AG / 4335 Laufenburg AG

«Servo-Wetrok ist die ideale Reinigungsmethode für Hotel- und Gastbetriebe!»

Wer sagt das?

Die Direktion. («Wir haben weniger Personalsorgen – und weniger Reinigungskosten!») **Das Personal.** («Die Reinigungsarbeit lässt sich schneller, müheloser und auf hygienischere Art erledigen!») **Die Gäste.** (Schätzen die stets tadellose Sauberkeit.)

Hier einige Beispiele aus dem umfangreichen Servo-Wetrok-Programm:



Reinigen und Behandeln in einem!
Sprayen heisst: chemische Reinigung und Schutzbehandlung des Bodens in einem einzigen Arbeitsgang. Die Spray-Reinigung erspart Ihnen das Fegen und Aufwaschen. Fleckenentfernung und Blochen lassen sich kombinieren.

Wischen und Flaumen in einem Arbeitsgang
nämlich dank Feuchtwischen. Feuchtwischen mit den Masslinn-Wegwerftüchern ist aber noch zeitsparender, einfacher, hygienischer (sie werden nach Gebrauch mit Staub und Schmutz weggeworfen) und preisgünstig: ein Tuch reinigt 300–650 m².

Dreimal schneller!
Die Servo-Wetrok-Teppichreinigungsmaschine arbeitet dreimal schneller als ein gewöhnlicher Staubsauger – auch in überstellten Räumen. Sie bürstet Staub und Schmutz von Ihren Teppichbelägen und saugt ihn weg.

servo wetrok
Diethelm + Co. AG
Servo-Wetrok Organisation
Talstrasse 15, 8022 Zürich

An der IGEHO in Basel (22. – 28. 11. 1967) Halle 21, Stand 2405, zeigen wir Ihnen gerne unser umfangreiches Servo-Wetrok-Programm.

Coupon

Wir wünschen (Zutreffendes bitte ankreuzen):

☐ Gratismuster der Masslinn-Wegwerftücher
☐ Prospekt über die Sprayreinigung
☐ Prospekt über die Teppichreinigungsmaschine

Name: .....

Strasse und Nr.: .....

Ort und Postleitzahl: .....

Chronique genevoise

Trois nouveaux conseillers nationaux à Genève

Les récentes élections ont entraîné une modification de la députation genevoise au Conseil national où, jusqu'ici, chacun des partis radical, libéral, indépendant chrétien-social (catholique), socialiste et communiste (parti du travail) étaient représentés par deux élus.

Le parti indépendant chrétien-social a perdu un mandat qui a été gagné par l'Alliance des indépendants (Migros), nouvelle venue sur la scène politique genevoise.

Pour le Conseil des Etats, la représentation genevoise demeure inchangée, avec MM. Eric Choisy, libéral, et Alfred Borel, radical, tous deux sortants.

Le XIXe Concours hippique international officiel de Genève est là

C'est du 11 au 19 novembre qu'a lieu, dans les halles du Palais des Expositions, le XIXe Concours hippique international officiel de Genève, organisé par un comité ad hoc, que préside le colonel divisionnaire Pierre de Muralt, avec le concours actif de l'Office du tourisme de Genève.

Cette manifestation s'étendra sur onze séances, dont quatre se dérouleront en matinée. Le point culminant de ce concours sera, comme d'habitude, le Prix des étendards ou Prix des nations, qui aura lieu le 16 novembre, dès 20 heures. L'élite des cavaliers s'est inscrite à cette semaine hippique, qui est considérée, par les meilleurs spécialistes, comme la première du monde en halle fermée.

Et, naturellement, événement marquant de la saison genevoise, il y aura, en la salle des fêtes et en les salons de l'Hôtel des Bergues, le traditionnel Bal du Concours hippique, précédé d'un dîner, dont le succès est d'ores et déjà assuré.

Innovation d'Air-France à Genève

Au cours d'une conférence de presse, accompagnée d'une dégustation de fromages et de vins de France, M. Pierre Arnal, directeur d'Air-France en Suisse, avec siège à Genève, a annoncé que, prochainement, en cette ville, sa compagnie allait mettre en service de nouvelles installations de réservation électronique alpha-numérique, dont le programme est déjà très avancé, et qui est de nature à accélérer, d'une manière considérable, les opérations de réservation de places, avec la direction générale de la compagnie, à Paris.

Mort de l'administrateur de l'Orchestre de la Suisse romande

A Genève vient de mourir, dans sa septante-deuxième année, M. Emile Unger qui, après avoir été instituteur, puis journaliste, était devenu conseiller administratif de la ville de Genève, de 1935 à 1943, avant de devenir administrateur de l'Orchestre de la Suisse romande, fonctions qu'il occupait encore au moment de son décès.

Au cours des vingt-cinq dernières années, il a été le bras droit du Maître Ernest Ansermet, fondateur de cet ensemble. Sa vie a donc été consacrée au développement de la culture genevoise et indirectement du tourisme de cette ville.

L'Inde va installer un office du tourisme à Genève

Lors de la conférence de presse, qu'elle avait organisée, en ses locaux, pour présenter son nouvel horaire, la compagnie Air-India a annoncé que le gouvernement de l'Inde avait l'intention d'ouvrir prochainement, à Genève, un office du tourisme, portant ainsi à trois le nombre de ceux-ci en Europe, les autres étant installées à Paris et à Francfort-sur-le-Main. Genève deviendrait également le siège de la direction européenne de la propagande touristique indienne à l'étranger.

Il y a lieu de signaler que Genève abrite déjà la direction pour l'Europe de la compagnie Air-India. Celle-ci, en raison du développement heureux de ses relations avec la Suisse, a l'intention d'ouvrir prochainement une agence à Bâle, ce qui porterait alors à trois le nombre de ses représentations en notre pays, les deux autres se trouvant à Genève et à Zurich.

Ostschweizer Aktualitäten

Pfadfinder und Tourismus

1200 Rover aus allen Landesgegenden der Schweiz bestritten den diesjährigen Wettkampf um das Roverschwert in der Umgebung von St. Gallen. Bei diesem Anlass waren nicht nur sportliche Leistungen zu vollbringen, sondern auch anspruchsvolle Aufgaben über verschiedene Gebiete des Fremdenverkehrs zu lösen. Die jungen Leute hatten sich unter anderem mit Planung, Werbung und organisatorischen Problemen zu befassen und kreative Vorschläge zu unterbreiten. Der Schweizerische Fremdenverkehrsverband benutzte die Gelegenheit, mittels Fragebogen von den Pfadfindern wertvolle Anhaltspunkte und Anregungen zu erhalten.

Neuer OLMA-Rekord

Die 11tägige Jubiläumsmesse mit gegen 1100 Einzel- und Kollektivausstellern verzeichnete rund 5000 Eintritte mehr als im Vorjahr und gesamthaft einen Höchststand von 370 000 Besuchern. Bedeutende Mehrfrequenzen wiesen auch die Bahnen mit 211 000 Ankünften und 215 Extrazügen auf. Der motorisierte Verkehr erfuhr ebenfalls eine beträchtliche Steigerung. So zählte die Polizei 12 500 parkierte Motorfahrzeuge mehr als letztes Jahr, bei einem Total von 97 000 Vehikeln. Die nächste OLMA findet vom 10. bis 20. Oktober 1968 statt.

Curling-Halle in St. Gallen

Auf der Nordseite der Kunsteisbahn Lerchenfeld im Westen der Stadt ist eine prächtige Curling-Halle entstanden. Gleichzeitig konnten die bisher für die Spielfelder belegten Eisflächen von 700 Quadratmetern für das allgemeine Eislaufen freigegeben werden. Der in moderner Holzbauweise konstruierte Hallentrakt ist mit den bereits bestehenden Garderobegebäuden verbunden und umfasst zusätzliche Räumlichkeiten, darunter ein heimeliger Klubraum. Vielversprechend ist auch das sportliche Programm, das vom November bis März ein Dutzend Curling-Turniere in der neuen St. Galler Halle vorsieht.

Zusammenarbeit in den Flumserbergen

An der Hauptversammlung des Verkehrsvereins Quarten wurde die Gründung einer Kommission empfohlen, welche sich mit dem Problem der gemeinschaftlichen Zusammenarbeit und Planung im aufstrebenden Kurgebiet oberhalb des Walensees befassen soll. Bekanntlich tangieren sich in den Flumserbergen die Interessen verschiedener Gemeinden und Alpkorporationen. Eine grosszügige Zusammenarbeit kann sich nur zum Vorteil dieses sich gewaltig entwickelnden Sommer- und Winterferiengebietes auswirken.

Internationaler Ärztekongress in Bad Ragaz

Während drei Tagen trafen sich im weltbekannten St. Galler Badekurort 200 Ärzte aus 17 Nationen. Sie befassten sich mit der Behandlung des Pfortaderhochdruckes. Die Tagung stand unter der organisatorischen Leitung von Prof. Dr. N. Markoff (Chur), dem Präsidenten der Schweizerischen Gesellschaft für Gastroenterologie.

Sauberes Obertoggenburg

Der schweizerischen Pioniertat von Wildhaus folgend, haben bekanntlich auch Unterwasser und jetzt vor wenigen Tagen die Gemeinde Nesslau–Neu St. Johann Abwasserreinigungsanlagen geschaffen. Einmal mehr machen die Obertoggenburger ihrem gepflegten Ländchen zwischen Säntis und Churfirsten alle Ehre.

Winterschlaf für Autofähre

Seit 16. Oktober und bis 8. April 1968 ruht der Autofährebetrieb zwischen Friedrichshafen und Romanshorn. Die Fähre von Konstanz nach Meersburg verkehrt jedoch auch während des Winterhalbjahres.

Grenzerleichterung für Bahnreisende

In der zweiten Sitzung einer gemischten österreichisch-schweizerischen Kommission, die zeitweise noch durch einen Vertreter des Fürstentums Liechtenstein ergänzt war, wurden neue Vereinbarungen für die Abfertigung von Reisezügen getroffen. Sie betreffen Fahrten auf der Strecke Bludenz–Feldkirch–Buchs–Sargans. Ferner wurde die Errichtung nebeneinanderliegender Grenzabfertigungsstellen in den Bahnhöfen Buchs und St. Margrethen sowie im Grenzübergang Gaisau/Rheineck beschlossen. Mit diesen Massnahmen soll eine Vereinfachung und Beschleunigung der Zollabfertigung in den Grenzgebieten von Österreich, der Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein erzielt werden.

Weihnachtsbriefmarken aus Liechtenstein

Am 7. Dezember gibt die Regierung des Fürstentums Liechtenstein den ersten Teil einer Serie Freimarken «Kirchenpatrone», eine Sondermarke «Entwicklungshilfe» und eine neue Inlandpostkarte heraus. Die neuen Postwertzeichen sind ab 7. Dezember bei allen Poststellen des Fürstentums und bei der Postwertzeichenstelle der fürstlichen Regierung erhältlich. Für 1968 sind drei neue Ausgaben im April, August und Dezember vorgesehen. wb

TODESANZEIGE

Den verehrten Vereinsmitgliedern teilen wir mit, dass unser Veteranenmitglied

Hans Berchthold-Schneider

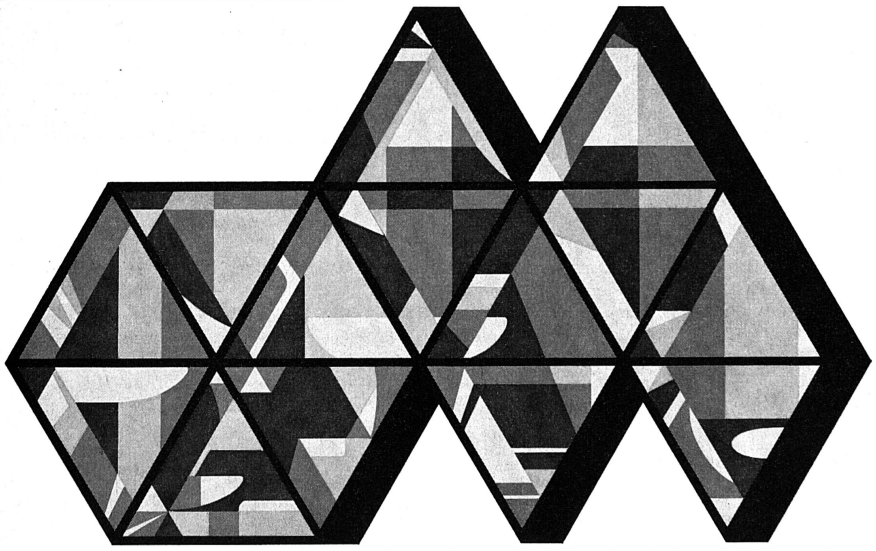
Restaurant Bürgerhaus, Bern

am 3. November nach kurzer, schwerer Krankheit im 51. Lebensjahr von den Seinen geschieden ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Ernst Scherz

Neue Ideen für Badezimmer an der IGEHO Basel.

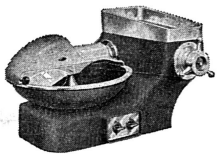


Ein Badezimmer im Stadthotel (Stand 2342), ein Badezimmer im Landgasthof und Berghaus (Stand 2014), ein Badezimmer für Luxushotels (Stand 2265), – viele weitere Badezimmer, abgebildet in unserem ausführlichen Farbprospekt, erhältlich an unserem Informationsstand 2231 an der IGEHO vom 22. bis 28. November 67 Hallen 19-21 Mustermesse Basel.

Sanitär-Fachhandel

AG 1767

Die neuzeitlichen Hely-Joly-Maschinen



Zwilling mit Schnellblitz 20 und 30 l, zweitourig

Tischmodelle
Propeller-Schnellblitz 20 und 30 l, zweitourig
Elektr. Tischwurstfüller 15 l

Generalvertretung für die Schweiz:

Emil Nef, 4127 Birsfelden-Basel
Prattelerstrasse 3, Telefon (061) 41 63 00

Besuchen Sie uns an der Internat. Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie in Basel, 22.–28. November 1967, Halle 11, Stand 190.

Stets lebende Krustentiere für Ihre Gäste

Hummer u. Langusten-Viviers-/Aquarien

Gediegene, attraktive Ausführung für den Gästeraum. Standardausführung: bestehend aus Schaubecken mit Nurglaslängsfronten, Gestell mit Kühl- und Filteranlage, sofort betriebsbereit. Platzbedarf 160×60 cm, notwendige Anschlüsse nur eine Steckdose.

Als Spezialfirma mit langjähriger Erfahrung im Bau und Unterhalt von Meerwasseraquarien sind wir in der Lage, jegliche Spezialwünsche zu erfüllen.

TROPICAL-FISH-CENTER, LUZERN, Spezialhaus für Meerwasseraquaristik
E. Kopp, Habsburgerstrasse 26, **6000 Luzern,** Telefon (041) 2 12 85
IGEHO, Halle 15, Stand 1186

Zu verpachten

Landgasthof Hotel Engel in Stans
mit Saal

Termin der Pachtübernahme 1. März 1968.

Kapitalbedarf etwa Fr. 120 000.–.

Bewerbungen richte man an Genossenkorporation, **6370 Stans.**

BASEL

Zwischen Zentrum und Muba Beteiligungsmöglichkeit an

Neubau

mit Hotel für solventen, gutausgewiesenen Hotelier.

Anfragen unter Chiffre OFA 6702 A an Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, **4001 Basel.**

Bündner Brief

Die Werbung für die Bernhardinroute

sa. Der Verkehrsverein für Graubünden befasst sich nun auch mit der weitwirkenden Verteilung der Werbedrucksachen des Komitees für die Bernhardinroute. Auf Plakaten wird an den Hauptzufahrten die am 1. Dezember erfolgende Eröffnung des Bernhardin-Strassentunnels angezeigt. Den Automobilisten wird die Anschaffung einer aufklebbaren Plakette zum Preis von 50 Rappen ermöglicht, womit sie ihre Befahrung dieser neuen Ganzjahresroute öffentlich dokumentieren und weitherum zur Steigerung ihrer Anziehungskraft beitragen können. Schliesslich steht ein deutsch- und italienischsprachig gedruckter Prospekt unter dem Titel «San Bernardino, der neue Weg nach dem Süden» zur Verfügung.

Die PTT-Betriebe verwenden an den Eröffnungstagen des Bernhardin-Strassentunnels und ihres neuen Autokurses zwischen den Hauptstädten Graubündens und des Tessins zwei verschiedene Sonderdatumstempel. Der erste wird am 1. Dezember bei der Kreispostdirektion Chur eingesetzt und trägt zweisprachig die Bezeichnung «San Bernardino—Tunnel-eröffnung»; die Zeichnung ist das vereinfachte Bild der neuen Briefmarke von 30 Rp. mit dem Nordportal bei Hinterrhein. Am 2. Dezember wird in Bellinzona der Sonderdatumstempel «Apertura linea postale Bellinzona-Coira» verwendet; er enthält im Mittelfeld eine stilisierte Darstellung des Posthornsymbols. Bis zum 25. November können bei den Kreisdirektionen von Chur und Bellinzona mit schweizerischen Marken frankierte Briefpostsendungen nach dem In- und Ausland zur entsprechenden Stempelung aufgegeben werden.

In San Bernardino rüsten sich die Touristikkreise ihrerseits auf die Eröffnung des Strassentunnels. Dazu gehört zunächst die Verpflegung der erwarteten zahlreichen Gäste. Ein grosser Unterhaltungsabend mit Musik und Tanz ist in Vorbereitung. Ferner sind im Gastgewerbe neue Impulse festzustellen: ein Hotelumbau ist im Gang, ein anderes Hotel ist zum Verkauf ausgeschrieben, der Neubau eines Motels ist am Südportal des Tunnels vorgesehen.

Eine besondere Werbeaktion unternahm der Verkehrsverein für Graubünden mit den Kur- und Verkehrsdirektoren von Arosa, Davos, Flims, Klosters und St. Moritz in Mailand. Sie gilt sowohl der Bernhardinroute als auch den Südzufahrten ins Engadin. Nachdem in den ersten acht Monaten des laufenden Jahres der Zustrom von Gästen aus Italien nach Graubünden erfreulich angestiegen ist, dürfen von diesen Bemühungen füglich weitere Erfolge erwartet werden.

Die Schneeräumung auf den Strassen

Mit Rücksicht auf die Zunahme des Strassenverkehrs und zur Erhöhung der Verkehrssicherheit hat die Bündner Regierung erstmals für den bevorstehenden Winter die sog. Schwarzräumung aller National- und Hauptstrassen des Kantons angeordnet. Das gleiche gilt für die Kantonsstrassenstücke an der Bernhardinroute sowie die Verbindungsstrassen im Albulatal und nach Arosa. Ausgenommen sind die eigentlichen Pass- sowie jene Strecken, die noch keinen Belag aufweisen. Unter der genannten Schwarzräumung versteht man die vollständige Beseitigung von Schnee und Eis auf der Fahrbahn unter Verwendung chemischer Auftaumittel. Dieser Beschluss ist von grosser Tragweite, ist doch allein das Hauptstrassennetz Graubündens etwa 500 km lang.

Dritte Winteröffnung des Berninapasses

Im Januar 1966 ist erstmals mit der versuchsweisen Winteröffnung des über die Höhe von 2323 m. ü. M. führenden Berninapasses begonnen worden. Innert vier Monaten überquerten daraufhin fast 12 000 Fahrzeuge den Pass. Die Gesamtkosten für die Schneeräumung beliefen sich auf 144 000 Franken.

Für die Offenhaltung im Winter 1966/67 bewilligte das Kantonsparlament erneut einen Kredit von 120 000 Franken. Auf Veranlassung der Gemeinden Poschiavo und Brusio wurde eine Vereinbarung abgeschlossen, wonach der Kanton diesen auf ihre Kosten, Gefahr und Verantwortung den Entscheid über die Offenhaltung des Passes überliess und für diesen Fall eine Defizitgarantie im Rahmen des genannten Kreditbeschlusses übernahm. Infolge ausserordentlicher Schneefälle ergab sich eine etwa gleich lange winterliche Öffnungsdauer des Passes, doch wurde er während derselben bereits von über 17 000 Fahrzeugen benützt. Die Gesamtkosten für die Schneeräumung beliefen sich dann auf ca. 171 000 Franken, wovon ca. 58 000 Franken durch die Erhebung von ohne weiteres durch die Benützer an das Öffnungskomitee entrichteten Gebühren aufgebracht wurden.

Für die dritte Winteröffnung 1967/68 ist eine ungefähr gleichartige Regelung vorbereitet worden. Dem Vernehmen nach ist beabsichtigt, den Kredit für die Ausfallgarantie in bisheriger Höhe in den Staatsvoranschlag aufzunehmen. Auf Grund der früheren Erfahrungen ist ein weiteres Traktionsfahrzeug angeschafft worden, das mit einer Fräse Schneehöhen bis zu 7 m bewältigen soll. Es wird auf dem Berninа-Hospiz bereitgestellt und von dort aus über eine ständige Bedienung durch 3–4 Mann verfügen. Inzwischen wurden an der Strasse auch einige Kurven verbreitert und werden weitere Abweiswände gegen Schneeverwehungen angebracht. Ferner hat die Bündner Regierung kürzlich für die Strecke von Montebello auf der Nordseite des Passes bis zur Abzweigung der Livignostrasse auf der Südseite die Höchstgewichtsgrenze von 13 auf 16 t erhöht.

Verbesserter Fernsehempfang

Durch die Inbetriebnahme von zwei neuen Umsetzern ist die Fernsehversorgung von Mittelbünden verbessert worden. Der Umsetzer Lenzerheide besorgt die Ausstrahlung im Bereich dieses Fremdenorts sowie von Parpan und für den unteren Teil des Oberhalbsteins bis Savognin. Der Umsetzer Mon versorgt die Gegend von Vaz–Tiefencastel–Filisur.

Die Zentralschweiz berichtet . . .

Verbilligte Sportbillette

In Zusammenarbeit der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees mit der Vitznau-Rigi-Bahn und der Luftseilbahn Beckenried-Klewenalp gelangen bis am 7. April 1968 täglich verbilligte Billette ab Luzern-See nach den beliebten Wintersportterrassen Rigi und Klewenalp zur Abgabe. Dabei muss aber beachtet werden, dass der Betrieb der Luftseilbahn Beckenried-Klewenalp zufolge Revisionsarbeiten bis am 24. Nov. 1967 eingestellt bleibt.

Kunstnachrichten

Werke des seit 1964 in Mailand lebenden Luzerner Künstlers Ernst Schurtenberger sind bis Jahresende in seiner Vaterstadt ausgestellt, und zwar in der Galerie Räber an der Frankenstrasse. Seit 1953 widmet sich der Künstler ausschliesslich der Malerei. Er gewann dreimal das Stipendium der Kiefer-Hablitzel-Stiftung und zweimal wurde er mit dem Eidgenössischen Kunststipendium ausgezeichnet.

Eine ebenfalls interessante Ausstellung ist bis am 26. November im Kunsthaus in Luzern zu sehen. Beherbergt es doch Plastiken, Zeichnungen und grafische Werke der beiden Schweizerkünstler Luginbühl und Tinguely.

Kulinarische Wochen

Für kulinarische Abwechslung wird in den nächsten Wochen im Hotel Wilden Mann in Luzern gesorgt. Wer sich gerne mit Spezialitäten aus der amerikanischen Küche vertraut macht, dem ist bis am 19. November Gelegenheit geboten, im Wilden Mann zarte amerikanische Steaks, spezielle Gemüse und typische amerikanische Salate und dazu Weine aus Kalifornien zu geniessen. Vom 24. November bis 3. Dezember schliesst sich den amerikanischen Wochen ein Festival italiano an, der dem Feinschmecker eine Vielzahl südlicher Gerichte bieten wird.

ASCO-Mitteilungen

Die Mitgliederwerbung soll, nach den jüngsten Beschlüssen des Vorstandes, auf vollständig neue Grundlagen gestellt werden. Die Zusammenstellung einer kleinen Werbebroschüre steht zurzeit in Arbeit. Durch orientierende Versammlungen in den einzelnen Regionen soll bei den Konzertlokalinhabern das Interesse an unserer Verbandsarbeit geweckt werden.

Selbstverständlich sind wir dabei auch auf die aktive Mitarbeit und auf Anregungen unserer Mitglieder angewiesen. Jeder Hinweis in dieser Richtung wird dankbar entgegengenommen.

Das erste Planetarium der Schweiz

Vor kurzer Zeit konnte auf dem Areal des Verkehrshauses in Luzern der Grundstein zum ersten Planetarium der Schweiz gelegt werden. In einem Zeitalter, in dem der Mensch im Begriff steht, in den Weltraum vorzustossen, wird von der Öffentlichkeit und vor allem von der Jugend, den Vorkommnissen am Himmel grosses Interesse entgegengebracht. Es ist daher Aufgabe einer Ausstellungsstätte des Verkehrs, nicht nur die historische Entwicklung zu zeigen, sondern die Öffentlichkeit auch mit den künftigen Möglichkeiten bekannt zu machen. In dieser Sicht stellt das Planetarium eine zeitgemässe Ergänzung und einzigartige Bereicherung der neuen Abteilung Raumfahrt des Verkehrshauses dar. Es gestattet dem Besucher, im Planetarium die Wunder des Universums in einer überwältigenden Eindrücklichkeit mitzuerleben. Dank eines ingeniösen Apparates wird an die halbkugelförmige Kuppel von 18 m Durchmesser ein Abbild des nördlichen und südlichen Firmamentes mit Tausenden von Sternen projiziert; Bewegungen von Gestirnen, die wegen des ungeheuren langsamen Ablaufes sonst nicht sichtbar sind, werden durch tausendfache Zeitraffung derart beschleunigt, dass der Ablauf eines Monates oder Jahres auf wenige Minuten oder Sekunden zusammengedrängt werden kann. Zusatzgeräte gestatten ausserirdische Anblicke unseres Sonnen- und Milchstrassensystems. Dass in einem modernen Planetarium auch die Satellitenbahnen demonstriert werden können, versteht sich von selbst. Als erstes Planetarium der Welt wird im Verkehrshaus ein Erdkugelprojektor vorgeführt, der an die Kuppel eine riesige Erdkugel projiziert, die sich dreht und dem Besucher ein Bild unseres Planeten vermittelt, wie es ein Astronaut aus 10 000 oder 20 000 km haben wird. bz

Glaswaren und Porzellane in solider und geschmackvoller Ausführung für Hotels

BUCHECKER LUZERN

BUCHECKER AG EXCELSIORWERK LUZERN

Die Kaffeemaschine mit dem guten Service

egro

Die meistgekauften Schweizer Kaffeemaschinen sind erhältlich bei:
Sanitas AG, 4000 Basel, Kannenfeldstrasse 22, (061) 43 55 50
Christen & Co. AG, 3001 Bern, Marktgasse 28, (031) 22 56 11
Grüter-Suter AG, 6002 Luzern, Hirschmattstr. 9, (041) 3 11 25
Autometro AG, 8001 Zürich, Rämistrasse 14, (051) 47 42 13
Autometro AG, 1200 Genf, 23, rue de Berne, (022) 32 85 44

Hersteller: Egloff & Co. AG, 5443 Niederrohrdorf, (056) 33 133

Weisflog — überall und jederzeit willkommen!

... und so trinkt man Weisflog

Weisflog-Apéritif: Sec mit etwas Zitronenschale
Weisflog zum Essen: Gespritzt, 1/3 Weisflog, 2/3 Wasser (nach schwerem Essen: sec)
Weisflog als long-drink und Durstlöscher: 1/2 Weisflog, 1/2 Mineralwasser mit einem Zitronenschnitz
Weisflog on the rock: Sec auf Eiswürfel gegossen, mit einem Zitronen- oder Orangenschnitz
Kühl servieren!

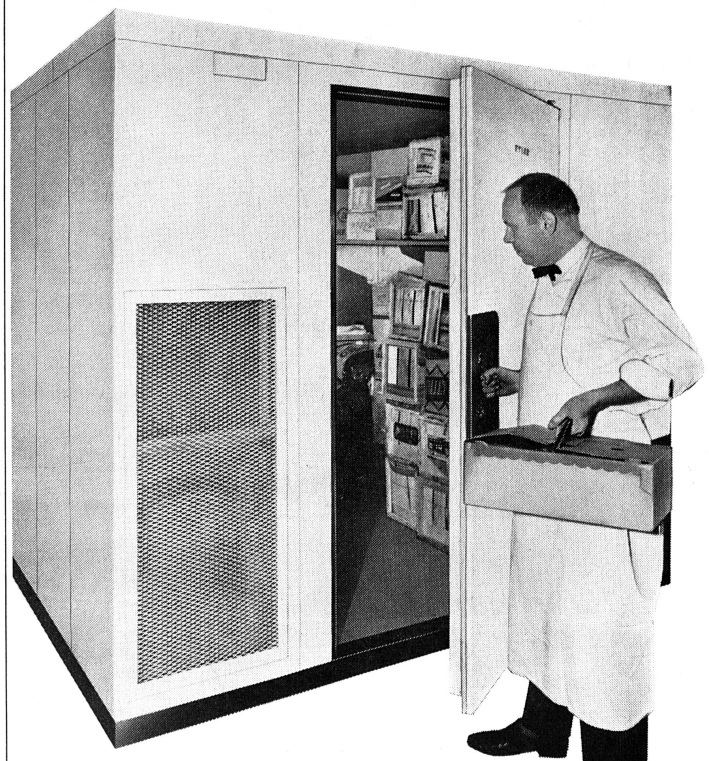
Weisflog

Für eine Tyler-Tiefkühlanlage brauchen Sie weder Baubewilligung noch Handwerker

Schon morgen können Sie, wenn Sie wollen, von ihr profitieren! Denn in weniger als fünf Stunden ist eine 183×244 cm grosse Tyler-Tiefkühlzelle betriebsbereit. Bauliche Veränderungen sind nicht notwendig.

Genügend grosse Reservelager sind heutzutage im Lebensmittel- und Fleischwarenhandel von grosser Bedeutung. Wer sagt: «Das habe ich leider nicht mehr am Lager», schickt seine Kunden zur Konkurrenz. Nach einem Urteil der Zeitschrift «Fortschrittlicher Lebensmittelhandel» setzen deshalb Läden mit genügend Lagermöglichkeiten doppelt soviel um wie solche ohne zusätzlichen Raum.

Die raffiniert konstruierten Tyler-Tiefkühlzellen bieten Ihnen ein Maximum an Lagermöglichkeit auf kleinstem Raum, bei einem Minimum an Investition.



Novelectric richtet nicht nur Verkaufslokale ein, sie baut auch Kühlräume für Fleisch, Früchte, Gemüse, Milchprodukte und Getränke sowie Tiefkühlräume für Tiefkühlprodukte.
Der Kundendienst ist rasch und zuverlässig. Er arbeitet in der ganzen Schweiz mit voll ausgerüsteten VW-Servicewagen und gutausgebildeten Monteuren.

Novelectric-Kühlung 8107 Buchs ZH, Tel. (051) 71 15 15

CROIZET BONAPARTE

COGNAC

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

Fassadenrenovationen

preisgünstig und schnell

dank spezialisierten Arbeitsequipen, Spezialgerüsten, grosser Erfahrung. Beste Referenzen von ausgeführten grossen und kleineren Hotels vielerorts in der Schweiz. Verlangen Sie unverbindlich Offerten.

Willy Frick
3652 Hilterfingen und Thun
Malerei und Gipserei, Telefon (033) 7 13 30.

Reklame-Verkauf!
500 Lavabo- und Badevorlagen
Ia saugkräftige Baumwolle, 60/100 cm, rot, blau, grün
Telefon (041) 2 55 85 per Stück nur **Fr. 8.50**
Abegglen-Pfister AG Luzern

FAMOUS DUKE'S TEA

PLANTEURS REUNIS sa
Lausanne (021) 23 99 23

Revue - Inserate haben Erfolg!

Tessiner Chronik

Verstärkter Rückgang des Fremdenverkehrs

es. Im August dieses Jahres verzeichnet der Tessiner Fremdenverkehr einen akzentuierten Rückgang gegenüber dem Juli; zudem ergab sich eine verminderter Zustrom der Schweizer Gäste. Im Vergleich zum Vorjahresmonat gingen die Ankünfte von 157 284 auf 140 682 und die Übernachtungen von 630 030 auf 583 348 zurück. Die Ankünfte aus der Schweiz beliefen sich auf 43 610 (44 415), jene aus dem Ausland auf 97 072 (112 869). Die entsprechenden Übernachtungszahlen zeigen für die Schweizer Gäste 186 133 (188 625) und für die ausländischen 397 215 (441 405) an. Insgesamt haben sich die Übernachtungen gegenüber dem Vorjahresmonat um 46 682 — das sind 7,4% — vermindert. Mit Ausnahme des Bleniotales wirkte sich der Gesamtrückschlag auf alle Bezirke aus. Die Bettenbelegung ging von 80 auf 71% zurück. Auch die ersten acht Monate des laufenden Jahres ergeben gegenüber dem Vorjahreszeitraum eine Unterbilanz, nämlich: Ankünfte 591 664 (625 689), Übernachtungen 2 358 005 (2 433 287); letztere standen sogar unter jenen des Jahres 1965 (2 381 152).

Betonbelag für die Nufenenzufahrt

Die Tessiner Regierung hat die Belagsarbeiten für das oberste Teilstück der neuen Strasse über den Nufenenpass auf der Seite des Bedrettotals vergeben. Es handelt sich um die 13,1 km lange Strecke von Ronco über All'Acqua zur Passhöhe. Die Ausführung ist für nächstes Jahr vorgesehen.

Union Internationale des Maîtres d'Hôtel Lugano

Diese Vereinigung der maître d'hôtel und chefs de service besteht aus Berufsangehörigen in den Tessiner Fremdenzentren sowie in den USA, Kanada, Lateinamerika, Afrika, Hongkong und den Bahamas. Präsident ist Jean Marty (Lugano), Geschäftsführer Giuseppe Bonini (Massagno). Die Mitglieder versammelten sich kürzlich mit ihren Damen zum diesjährigen Jahres-Schlussessen im Restaurant Huguenin zu Lugano. Das hervorragend zubereitete Menu wurde von der Mineralquellen-AG in Eptingen gestiftet. Nach der Eröffnung des Anlasses durch den Präsidenten feierte Vize-Stadtpräsident Ferruccio Pelli die Vereinigung als Träger einer guten Visitkarte für den Tessiner Tourismus. Hotelier Corrado Kneschaurek sprach als Vizepräsident des Hotelier-Vereins von Lugano und Umgebung, wobei er auf die umfangreichen Bestrebungen des Schweizer Hotelier-Vereins zur Nachwuchs- und Weiterausbildung hinwies. Zu den Klängen einer volkstümlichen Tessiner Musik erlebte die Gesellschaft einen anregenden und fröhlichen Abend.

Gastronomische Wochen im Mendrisiotto

Zum vierten Mal werden in Restaurants und Grottis des Mendrisiotto dieses Jahr bis zum 20. November gastronomische Wochen veranstaltet.

Berner Oberland Chratte

Die Wintersaison 1966/67 im Berner Oberland

Der stets interessante, von der Geschäftsführerin Frl. M. Zwahlen verfasste Jahresbericht der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes enthält auch die Frequenzstatistik der Wintersaison 1966/67. Der infolge der englischen Devisenbeschränkung eingetretene Rückgang der Logiernächte aus Grossbritannien konnte durch bedeutende Mehrfrequenzen aus anderen Ländern, hauptsächlich aus Frankreich, Deutschland und USA, mehr als kompensiert werden. Die Logiernächte in den Gaststätten sind um 70 882 oder 9,9% auf 786 754 und damit auf einen neuen Winter-Höchststand angestiegen. 345 206 Logiernächte entfallen auf Schweizer, 441 548 auf Ausländer, unter denen Deutschland mit fast 125 500 Logiernächten an der Spitze steht, gefolgt von Frankreich, England, Holland, Belgien und Luxemburg, USA, Italien. Die Schweizer sind am Logiernächtetotal mit 43,9% (45,1), die Ausländer mit 56,1% (54,9) beteiligt.

Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer belief sich im ganzen Oberland auf 6,0 (6,4) Tage und in den Wintersportorten auf 6,6 (7,0) Tage, wobei sich der Auslandgast 6,8 Tage und der Schweizergast 5,2 Tage aufhielten. Dank der Frequenzsteigerung trat trotz des höheren Bettenangebotes eine Verbesserung der durchschnittlichen Besetzungsquoten um 2,3 auf 63,0% in den Kurorten und auf 44,0% im ganzen Oberland ein. v.

Neuer Skilift in Grindelwald

Die beiden Skilifte Grindel und Schilt sind nicht die einzigen Anlagen, welche auf die Wintersaison 1967/68 hin zusätzlich den skifahrenden Gästen in Grindel zur Verfügung stehen werden. Im Talboden, in der Nähe der Station Grindelwald Grund der Wengernalpbahn wird gegenwärtig der Skilift Aspenhubel erstellt. Die Talstation befindet sich auf 960 m ü. M. und die Bergstation auf 1100 m ü. M. in der Nähe des Schulhauses Itramen. Die Höhendifferenz beträgt 140 m und die schräge Länge 510 m. Die Anlage, System Bühler, weist eine Förderleistung von 500 Personen pro Stunde auf. Die Fahrgeschwindigkeit beträgt 3,2 m pro Sekunde.

Die Erbauer der Anlage haben ebenfalls bereits die Tarifansätze festgelegt. Eine Einzelfahrt für Erwachsene wird Fr. 1.— und für Kinder Fr. —.60 kosten. Es werden ebenfalls 10- und 50-Fahrten-Abonnemente sowie Wochenkarten zu vorteilhaften Bedingungen abgegeben. tw

Aus der Hotellerie

Wiedereröffnung des Hotels Elite in Thun

Es wird uns mitgeteilt, dass die Liegenschaft «Sädel», Thun, von der Geschäftsleiter-Pensionskasse des Migros-Genossenschafts-Bundes erworben wurde. Diese Gesellschaft verwaltet auch den Wohn- und Geschäftstrakt. Das Hotel Elite und der Restaurationsbetrieb Sädel wurde der Brauerei zum Gurten AG, Bern, verpachtet.

Die Wiedereröffnung des Hotels ist auf den 15. November 1967 festgesetzt worden, während das Restaurant Sädel nach einer innenarchitektonischen Umgestaltung etwa Mitte Februar den Betrieb wieder aufnimmt.

Die Direktion für Hotel und Restaurant wurde Herrn und Frau Guido Loosli-Stengele anvertraut.

Herr und Frau Loosli führten während vielen Jahren mit Erfolg den Kursaal Thun und sind mit den örtlichen Verhältnissen bestens vertraut.

Hotel und Restaurant werden in Zukunft nach den bodenständigen Usanzen des schweiz. Gastgewerbes betrieben, und die neue Direktion ist bestrebt, das Vertrauen der Gäste aus allen Kreisen wieder zu gewinnen.

Vorbereitungskurs auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs auch in Basel

(SFG) Die Kreisstelle beider Basel der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe zeichnet sich unter der Leitung ihres Präsidenten, Herrn Max König, Restaurant Helm, Basel, seit Jahren durch Initiative und Aktivität aus. Die Aufmerksamkeit der Kommission gilt im besondern stets der Aus- und Weiterbildung des Personals. Ihre jährlichen Kurse für Lehrmeister und Chefpersonal sind gut eingeführt und erfreuen sich eines regen Interesses. Erstmals und mit glänzendem Erfolg organisierte die Kreisstelle dieses Jahr einen Vorbereitungskurs auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs. Am ersten Kurstag, Dienstag, den 24. Oktober 1967, nahmen 21 Küchenchefs und Köche den Unterricht auf, der an der Allgemeinen Gewerbeschule in Basel stattfindet. Zusammen mit dem Kurs in Zürich — die Beteiligung stieg dort inzwischen auf 22 Teilnehmer — bereiten sich zurzeit insgesamt 43 Personen auf die Meisterprüfung vor. Dies ist ein überaus erfreuliches Resultat und wird auch die andern Regionen wie die Zentralschweiz, Bern, St. Gallen und die Westschweiz in ihrem Vorhaben, solche regionale Kurse durchzuführen, stärken.

Neue Direktion im Solothurner Hotel «Krone»

Ab 1. November dieses Jahres hat das Ehepaar H. Strässle-Käslin die Leitung des Hotels «Krone» in Solothurn übernommen. Herr H. Strässle war vor dem sous-directeur im Palace Hotel in Villars und hat alle Sparten dieses vielseitigen Metiers — von der Kochlehre im Grand Hotel National, Luzern, über die Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins in Lausanne und Praktikum in Florenz und Genf — absolviert und bietet alle Gewähr, die alte Tradition dieses bestrenommierten Hauses zu pflegen und zu bewahren. Der initiative Hotelier leitet Gaststätte und Hotel mit einem ausgezeichneten Küchenchef und einem respektablen Stab bewährter Mitarbeiter. Die neue Führung wurde von der Solothurner Öffentlichkeit allgemein begrüsst. Korr.

Un groupe de sociétés peut offrir bien davantage qu'une entreprise isolée

Trois expériences associées valent mieux qu'une et permettent de réunir un maximum d'avantages au service du consammateur. C'est ce qui a amené les maisons KAISER, SUPRESSO et SERVEASING à former une coopérative. En matière de café, plus de lacunes! Tous les problèmes posés aux hôteliers, restaurateurs et cafetiers sont maintenant résolus de A à Z. Du café à la machine à café en passant par le service à la clientèle et les facilités de paiement, tout est pris en charge par ce groupe de sociétés. Chacune de ces entreprises a sa spécialité, conserve son indépendance, mais toutes travaillent en commun. Elles ont ainsi le privilège d'offrir leur clientèle un ensemble de produits et de services à des conditions défiant toute concurrence.

KAISER SA Une grande variété de cafés de tout premier choix. Des mélanges de qualité appréciés de longue date et proposés à la clientèle hôtelière à des conditions avantageuses.

SUPRESSO SA Une machine à café de notoriété mondiale, un service à la clientèle auquel on peut faire confiance.

SERVEASING SA Des facilités de paiement sans équivalent lors de l'achat de toute machine à café, une formule de financement pouvant être combinée avec les livraisons de café.

IGEHO 67. Visitez notre stand au 2e Salon de la restauration collective et de l'hôtellerie, halle 15, stand 1023.

FAHNEN + FAHNENSTANGEN

AMREIN AG
CYSATSTRASSE 21
6000 LUZERN
TELEFON 041-20067

Lavabo und Schüttstein

blank und rein
mit dem entfettenden Reinigungspulver

Sap

Seit Jahren bewährt, von Kennern begehrt

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

Unsere Erfahrungen – Ihr Nutzen!

Praktische Weissblech-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigefügt.

ADE COMBI
Charcuterie rationell schneiden und wägen
Otto Mathys AG
Herzogstrasse 4
5000 Aarau
064 22 14 93

Lampenschirme
neu überziehen, anfertigen, sehr günstig

Deli-Lampen
Weinbergstr. 105, Zürich
Telefon (051) 28 22 20.

Achtung — an alle Hoteliers
Englisch-Schule
für Hoteliers, Restaurateure und Geschäftsleute in einem englischen Hotel.
Wir bieten: Sprachen: Besondere Zwischensaisonkurse für alle Klassen (Oktober bis Mai); Höchstens 6 Personen pro Klasse; Expertenunterricht durch Fachlehrer; Kurse von 3 Wochen bis 5 Monate Dauer; Staatlich annerkannte Prüfungen können abgelegt werden; Besondere Lektionen über Hotel- und Geschäftsvokabular und Korrespondenz; Ein Urlaub und trotzdem eine gute Gelegenheit, Englisch zu lernen.
Unterkunft: Vollpension (englisches Frühstück, Mittagessen, Nachmittagstee und Abendessen) und Unterricht, alle Kurtaxen usw. im Preis eingeschlossen. Besonders günstige Nachsaisonpreise!
Für Gratisbroschüren mit genauen Preisangaben schreiben Sie bitte an Kistor Hotel, **Torquay, England.**
Kistor Hotel
TORQUAY ENGLAND

Tomorin®

macht Schluß mit Ratten und Mäusen
Erhältlich in Fachgeschäften
673

Pour vos besoins en
filets de perche
avec et sans peau – féra –
filets de féra - truites, etc.
adressez-vous à
Ernest Schmid, pêcherie staviacoise, **1470 Estavayer-le-Lac,** téléphone (037) 63 10 71 ou 63 11 63.

Nous nous chargeons de vos réserves en filets de perche, une carte de commande suffit.

Sind Ihre Badewannen in Ordnung?
- **Wir reparieren Emailschäden**
- **Wir schleifen und polieren rauhgewordene Wannen**
- **Wir beschichten Ihre stark-beschädigten Wannen neu**

Respo-Technik, 7001 Chur
Telefon (081) 22 63 66.

Günstig zu verkaufen

Kaffeemaschine
Marke «Cofina», revidiert, 1 Express-Kolben, 1 Behälter in Reserve, neuwertig.

Tisch-Friteuse
Marke «Turmix»

Hotel Hardemannli, **3800 Interlaken,** Telefon (036) 2 11 53.

IGEHO-Standbesprechungen

Berndorfer Metallwerk AG, Luzern

Halle 11, Stand 346

An ihrem für die IGEHO neu gestalteten Stand Nr. 346, Halle 11 präsentiert die Firma Berndorf traditionsgemäss ein bedeutendes Verkaufsprogramm in schwerversilberten und rostfreien Bestecken und Tafelgeräten moderner und klassischer Formen. Die hohe Qualität dieser Artikel hat den Namen Berndorf in alle Welt getragen.

Neben diesen Erzeugnissen aus eigenem Hause stehen in glücklicher Ergänzung die ebenso bekannten Geschirre der Hotelporzellanfabrik Bauscher. Auch der Name Bauscher hat einen erstklassigen Ruf in der ganzen Welt. Er gründet sich auf ein Zusammenspiel einzigartiger Qualitäten. Von den für strengen Hotelgebrauch studierten Zweckformen bis zu feinen Geschirren mit luxuriösem Decor findet der Besucher eine Fülle von Anregungen. Eine weitere neu Geschirrform wird hier erstmals gezeigt.

Die in der Schweiz für diese beiden hervorragenden Produkte gemeinsam betriebenen Verkaufsanstrengungen bieten dem Kunden allerhand Vorteile, die sehr geschätzt werden.

Heute bringt Berndorf, Luzern, etwas ganz Neues auf den Markt: den Caldomet-Unit-Teller, einen Wärmeteller, der fast wie ein normaler Porzellanteller aussieht und die Speisen eine Stunde lang heiss hält. Neben allen denkbaren Vorteilen, die dieses neue Produkt bietet, überrascht sehr angenehm, dass der heisse Teller aussen mit blossen Händen angefasst werden kann, sowie sein geringes Gewicht und der günstige Preis. Diese an der IGEHO zum ersten Mal dem Publikum vorgestellte Neuheit dürfte, nachdem sie vorallem für die Speiseverteilung in Spitäler entwikkelt wurde, auch für das Gastgewerbe sehr interessant sein und neue Möglichkeiten schaffen.

Alle diese Neuerungen werden dem Interessenten an der IGEHO näher erläutert. Fachkundiges Personal, das in allen Fragen der Hotel- und Gemeinschaftsverpflegung bestens Auskunft geben kann, steht gerne auch zu Ihrer Verfügung.

Dettling — 100 Jahre gastronomische Kultur

k. Die Natur hat den Kanton Schwyz mit reichen landschaftlichen Schönheiten ausgestattet. Seiner kühnen und selbstbewussten historischen Leistung verdankt die Schweiz Entscheidendes in ihrer Entstehung und Bewährung. Wirtschaftlich jedoch erhält dieser Gebirgskanton nur einen bescheidenen Teil aus dem Füllhorn der Prosperität einer hochindustrialisierten Schweiz. Um so mehr sind die Anstrengungen der ortsansässigen Industrie und des Gewerbes wichtige Träger des ökonomischen Fortschrittes und der unternehmerischer Energie.

Ein solches Beispiel findet sich in Brunnen, wo die Firma Arnold Dettling dieses Jahr das 100jährige Jubiläum ihres Bestehens feiern kann. Es ist dies gewissermassen auch ein Kapitel gastronomischer Schweizer Geschichte, gehören doch guter Kirsch und Wein zu den Kostbarkeiten eines im Essen und Trinken anspruchsvollen Feinlandes der Völker. So adelt das Produkt seinen Hersteller.

1867 legte Franz Xaver Dettling in Brunnen den Grundstein zu einem Familienbetrieb. Das Geschäft übernahm später sein Sohn Arnold, der aber schon mit 54 Jahren starb. 1936 musste der heutige Inhaber und Vertreter der dritten Generation, Arnold Dettling, mit erst 28 Jahren sein Erbe antreten. Das Unternehmen entwickelte sich vor allem nach dem 2. Weltkrieg zu hoher Blüte. Durch Tradition, Liebe zur Sache und dank initiativem Unternehmergeist wurde der Name Dettling nicht nur zu einem schweizerischen, sondern auch zu einem internationalen Begriff.

Familiäres und soziales Denken von Arnold Dettling umschliesst von jeher auch seine Mitarbeiter. Das ist eines der Geheimnisse des Erfolges seines in 100 Jahren kräftig gewachsenen Stammes. Die Erfolgsbilanz des Unternehmens wäre unvollständig, ohne den wichtigen Aktivposten lebhafter Anteilnahme des Seniorchefs Arnold Dettling am öffentlichen Leben und herzlicher Volksverbundenheit einzusetzen.

Möge der gute Geist des Hauses Dettling die unternehmerische Tatkraft der jubilierenden Firma auch ins zweite Jahrhundert geleiten.

Distinctions pour employés

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

jusqu'au 1er décembre au plus tard.

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

Le comité central a décidé de remettre également des diplômes rédigés en italien, des médailles et montres gravées en cette langue.

Office de la Société suisse des hôteliers
Case postale, 3001 Berne

Angestelltenehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir

bis spätestens 1. Dezember.

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

Gemäss Beschluss das Zentralvorstandes gelangen auch Diplome mit italienischem Text, resp. Medaillen und Uhren mit italienischer Gravur, zur Abgabe.

Geschäftstelle des Schweizer Hotelier-Vereins
Postfach, 3001 Bern

Vermischtes

36 Liter Mineralwasser pro Kopf-Verbrauch im Jahr in Frankreich

Der Franzose ist der grösste Trinker von Mineralwasser in Europa, denn er trinkt davon im Durchschnitt 36 Liter pro Jahr, mit beträchtlichem Abstand vor dem Schweizer mit nur 26 Litern und dem Deutschen sowie Italiener mit knapp 18 Litern. Das mag erstaunen in dem als klassischen Weinland bekannten Frankreich, wo der Wein als Nationalgetränk so gut wie bei keiner Mahlzeit fehlt, aber der Erfolg des Mineralwassers ist im wesentlichen auf den grossen Werbefeldzug zurückzuführen, den die Mineralwasserproduzenten in der Nachkriegszeit durchgeführt haben. Die Mineralwasserproduktion ist in der Tat von 246 Millionen Flaschen im Jahre 1946 fast ständig sehr steil auf 1934 Millionen Flaschen im Jahre 1966 gestiegen. Mit etwas über drei Viertel sind folgende vier Marken an dieser Produktion beteiligt: Evian (517 Mio Flaschen), Vittel (363 Mio Flaschen), Contrexéville (308 Mio Flaschen), Perrier (284 Mio Flaschen). E.S.

Rund 24 Prozent des deutschen Bundesbahnnetzes elektrifiziert

(dbp) Rund 24 Prozent des gesamten Streckennetzes der Deutschen Bundesbahn sind jetzt elektrifiziert. Ab Fahrplanwechsel am 24. September wird auf insgesamt etwa 7240 Kilometer Strecke elektrisch gefahren.

IBS

Internationale
Bar-Schule

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

L. Spinelli
8006 Zürich
Beckenhofstrasse 10
Telefon (051) 26 87 68

Günstig zu verkaufen

3 guterhaltene

Damasttafeltücher

2 à 3½×2 m
1 à 2½×2 m

Anfragen an Frl. Schweizer
Eschikerstrasse
8511 Winterberg ZH

A louer

moulin désaffecté

avec 1 hectare de terres.
(Est de la France.)

Conviendrait pour hôtellerie et lieu de plaisance.

Faire offre sous chiffre 5027 D à Publicitas, **2800 Delémont.**

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02
Privat: (031) 58 01 99, Telegramme: Frulibern

Internationales Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen, Motels

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

Nähe Lugano

Gut eingeführte

Pension

bis 25 Betten, in guter touristischer Lage, ab 1. Mai

zu vermieten

Schreiben Sie unter Chiffre U 41844 an Publicitas, **6901 Lugano.**

Zu verkaufen

in Bern, neues, modernes mit allem Komfort ausgestattetes

Hotel garni

Sehr schöne Lage, gediegene Stammkundschaft und gute Rendite.

Notwendiges Eigenkapital Fr. 515 000.–.

Nur Interessenten, die über das notwendige Kapital verfügen, melden sich unter Chiffre HG 1852 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Zu verkaufen

Aus persönlichen Gründen gelangt in aufstrebender Glarner Gemeinde ein gepflegtes, gutunterhaltenes

Hotel-Restaurant

zum Verkauf.

25 Betten, Restaurant, Säli und Speisesaal.

Notwendiger Bedarf an Eigenkapital ca. Fr. 120 000.–.

Seriöse Interessenten erhalten nähere Auskunft durch die Treuhandstelle des Schweizer Hotelier-Verein AG, Postfach 51, **4000 Luzern 5.**

Bern, im November 1967

Danksagung

Während der Krankheit und nach dem Tode meines lieben Gatten, unseres lieben Vaters, Sohnes, Bruders und Verwandten

Hans Berchtold

Restaurateur zum Bürgerhaus

sind uns die Zeichen der Treue, Sympathie und Wertschätzung in solch grosser Zahl zugekommen, dass wir zutiefst bewegt sind. Wir danken allen recht herzlich für die liebe Anteilnahme. Besonders danken möchten wir Herrn Pfarrer Fankhauser für seine tröstenden Worte, Herrn alt Gerichtspräsident Tschumi für die Würdigung des Verstorbenen im Namen des Verwaltungsrates der Bürgerhaus AG und der Stammvereine, Fräulein Cornelia Berchtold für den tiefempfundenen Gesang, dem Chor der Vereine für das ergreifende Abschiedslied, den Fahnendelegationen, den unzähligen Spendern für das Altersheim Wangen an der Aare und für die prachtvollen Blumenspenden.

Wärmster Dank auch den Dienstkameraden, Berufskollegen, Freunden, die dem lieben Verstorbenen die letzte Ehre erwiesen haben.

An dieser Stelle sei ebenfalls unseren Mitarbeitern und dem Personal der wohlverdiente Dank für den grossen Einsatz und die treue Hilfe, in schwerster Stunde ausgesprochen.

In grosser Dankbarkeit und in tiefem Leid die Trauerfamilie

N.B. Bei der Einladung Übergangene, bitten wir um Entschuldigung.

La Direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, met en soumission pour le 1er mars 1968 (ou éventuellement plus tôt)

l'affermage du Buffet de la Gare de St-Ursanne

Les prescriptions d'affermage peuvent être consultées auprès de la Division de l'exploitation à Lausanne (41, avenue de la Gare). Il est possible de les obtenir contre versement de fr. 5.– en timbres-poste, montant qui ne sera pas remboursé.

Les offres manuscrites, accompagnées de certificats (copies) et d'une photographie, doivent être adressées à la Direction du 1er arrondissement des CFF, case postale 1044, **1001 Lausanne.**

Délai d'inscription: 30 novembre 1967.

Wegen Todesfalls zu verkaufen

im Pizolgebiet

Sporthotel mit 40 Betten

Neuerer Bau neben Gondelbahnstation gelegen. Nötiges Kapital: etwa Fr. 200 000.–.

Anfragen unter Chiffre OFA 1317 Zu an Orell Füssli-Annoncen AG, **8022 Zürich.**

A vendre d'occasion
en bon état

Beer-Grill HR 50

électrique

4 broches, salamandre, grill.

Cédé pour fr. 900.–.

S'adresser Hôtel Beau-Rivage, **1820 Montreux,** Telefon (021) 61 32 93.

Welcher Hotelfachmann

hat Interesse, sich an einem grossen Hotel- und Bungalow-Unternehmen (110 Betten) in schönster Gegend Siziliens mit grossem Sandstrand (Ende 1968 in Autobahnnähe)

tätig mit sFr. 300 000.– zu beteiligen?

Im Besitz sind 6000 m² Grundstück mit bereits fertiggestellten 33 Zwei-Bett-Bungalows, Swimming-pool, Dancing, Terrasse mit Bar, Night-Bar, 30 m überdachter Terrasse für Tischtennis und grossem Parkplatz.
Eröffnung 1. Mai 1968 (bis Oktober). Ernsthafte Interessenten bitten wir nach kurzem Schriftwechsel um Besichtigung.

Angebote an **Club Paradiso, Cefalù (Palermo).**

Aus kürzlichem Transport haben wir folgende Apparate mit Transportschäden günstig abzugeben:

Schaller Tiefkühltruhe Mod. TT 520
Inhalt: 520 Liter
Neupreis: Fr. 1545.– Spezialpreis: Fr. 1180.–
Schaller Tiefkühlschrank Mod. TKS 275
Inhalt: 275 Liter
Neupreis: Fr. 1385.– Spezialpreis: Fr. 1080.–
Beide Apparate werden mit Vollgarantie abgegeben.

PAUL SCHALLER AG

Stauffacherstrasse 60, **3001 Bern,** Telefon (031) 41 37 33.

Junges, initiatives und sprachenkundiges Wirteehepaar **sucht**

Hotel-Restaurant oder Tea-Room

als Direktionsehepaar, Gérance od. in Pacht. Gegend Nebensache. Ganzjahres oder Saisonbetrieb. Kapital für Inventarübernahme vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte, die wir selbstverständlich streng diskret behandeln werden. Offerten unter Chiffre HO 1847 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Zu verkaufen **Hotel-Restaurant**

mit 20–32 Betten, alle Zimmer mit Kalt- und Warmwasser, in guter Lage eines Ferien- und Sportortes des Berner Oberlandes. Verkaufspreis zum Schätzungswert von Fr. 320 000.–.

Anfragen unter Nr. 2462 werden gerne beantwortet durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, **3000 Bern.**

Für andere Objekte bitte das SLGB-Verzeichnis verlangen.

Sympath. Witwer, ref., 35jährig, mit 2 Kindern, Hoteliersohn, **sucht**

Bekanntschaft

zwecks späterer Heirat mit netter, sympath. Tochter aus gleicher Branche, 28–35jährig; mit frohem Gemüt und unternehmungslustig. Würden Sie im elterlichen Heim die Stelle als Serviertochter oder Zimmermädchen annehmen, so möchte ich Sie kennenlernen.

Schreiben Sie vertrauensvoll mit Bild unter Chiffre BK 1922 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.** Diskretion selbstverständlich.

40jähriger, gutpräsentierender, weltgereister, kapitalkräftiger Schweizer Textilkaufmann sucht liebe, sympathische

Hotelierstochter

zwecks späterer Heirat und gemeinsamer Übernahme und Führung eines guten Hotelbetriebes.

Offerten unter Chiffre TE 1817 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

A vendre

machine à laver aut., Cleis, 10 kg
essoreuse
calandre, largeur du rouleau 1 m
presse à repasser
caisse contrôleuse
grande table molletonnée pour repasser
appareil coupe-papier

Le tout en parfait état et à un prix avantageux.

S'adresser au téléphone (066) 6 32 30.

Verzinkte Kessel

Occasion, 50 l, mit Deckel und Henkel, für Küchenabfälle usw. Fr. 13.80, saubere Fr. 16.80. H. Lüthi, Fässer, **3534 Signau BE.**
Telefon (035) 7 13 27.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Junge, kaufmännisch gebildete und sprachgewandte **Schweizerin,** zurzeit als

II. Hotelsekretärin

im Tessin tätig, **sucht** für die Wintersaison 67/68 entsprechende Stelle in Westschweizer Kurort. Montana oder Villars bevorzugt.

Offerten sind erbeten an Christa Dettwiller in der Schwarzmatt 20 **4450 Sissach BL.**

Junger, tüchtiger Koch **sucht Stelle in Wintersaison** als

Saucier, Entremetier oder Chef de partie

Offerten an J. Habegger, Strandhotel Seeblick, **3705 Faulensee,** Telefon (033) 7 63 21.

Buffetdame

sucht Stelle für sofort. Frühdienst. Gute Zeugnisse vorhanden.

Offerten unter Chiffre BU 1895 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

La Direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, met en soumission pour le 1er novembre 1968

l'affermage du Buffet de la gare de Neuchâtel

Les prescriptions d'affermage peuvent être consultées auprès de la Division de l'exploitation à Lausanne (41, av. de la Gare). Il est possible de les obtenir contre versement de fr. 5.– en timbres-poste, montant qui ne sera pas remboursé.

Les offres manuscrites, accompagnées de certificats (copies) et d'une photographie, doivent être adressées à la Direction du 1er arrondissement des CFF, case postale 1044, **1001 Lausanne.**

Délai d'inscription: 31 décembre 1967.

Bar MIX KURS

der

Internationalen Barfachschule KALTENBACH

Kursbeginn 4. Dez.

(Kurs 6. Nov. vollbesetzt)

Deutsch, Franz., Ital., Engl.

Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung:

Büro **Kaltenbach,** Leonhardstrasse 5, **8000 Zürich** (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Tel. (051) 47 47 91 **Älteste Fachschule der Schweiz.**

26jährige **kaufm. Angestellte (Schweizerin)** mit Hotel- und mehrjähriger Büropraxis, **sucht** passende **Stelle im Ausland** als

Hotelsekretärin

für Buchhaltung und Kassawesen.

Eintritt: Frühjahr 1968.

Offerten erbeten unter Chiffre J 74 112 an Publicitas AG, **3001 Bern.**

Deutscher, 22jähriger

Koch

sucht Aushilfsstelle

vom 10. Dezember 1967 bis 1. oder 15. Februar 1968. Auch im Tessin.

Offerten unter Chiffre KO 1937 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Junger, sprachenkundiger **Schweizer** mit absolvierter Kellnerlehre **sucht Stelle** als

Dancingkellner

Zürich oder Basel bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 52 120 G an Publicitas AG, **9001 St. Gallen.**

Junger, flinker

Koch

Französisch, Deutsch, Italienisch sprechend, **sucht Stelle in Wintersaison.** Graubünden oder Wallis, evtl. Berner Oberland bevorzugt.

Offerten mit Gehaltsangaben an Marco Schläfli, Koch **2745 Grandval (Moutier)** Telefon (032) 93 99 33

Zwei Schweizerinnen, 22- und 20jährig, **suchen** Saisonstellen für

Empfang, Telefon, evtl. allgemeine Büroarbeit

in Winterkurort.

Französisch- und Englischkenntnisse.

Offerten an K. Bingisser, Idastr. 29, **8005 Zürich.**

Junger **Schweizer,** 27 Jahre alt, 6 Sprachen, vom Ausland zurückgekehrt, **sucht Stelle als**

Hotelconcierge

Zuschriften unter Chiffre PC 16714 an Publicitas, **1002 Lausanne.**

Schweizer Koch, 25jährig, **sucht** Stelle als

Chef Saucier oder Tournant

Sehr gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden.

Stadt Zürich bevorzugt.

Offerten unter Chiffre CS 1934 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Sprachenkundige (4 Sprachen) tüchtige

Restaurationstochter

sucht Stelle.

Stadt Bern bevorzugt.

Telefon (028) 3 10 95.

Junge Schweizerin sucht Wintersaisonstelle als

Hotelsekretärin

Réception auch angenehm. Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse, 3jährige Büropraxis.

Offerten bitte unter Chiffre HS 1929 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Jeune cuisinier

cherche place dans une bonne maison en Suisse romande pour le temps du 20 novembre 1967 au 15 février 1968.

Faire offre à K. Erny, Hardturmstrasse 102, **8005 Zürich.**

Sekretärin

30 Jahre alt, mit Verkehrsbüro- und Hotelpraxis, **sucht Stelle als**

Empfangssekretärin

in gutes Hotel in Winterkurort.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch.

Eintritt ca. 14. Dezember.

Offerten an Elisabeth Meier Längmattstrasse 29 **4632 Trimbach bei Olten** Telefon (062) 5 38 01

Koch mit mehrjähriger Erfahrung **sucht Stelle** in Hotel als

Küchenchef

Eintritt 1. Februar 1968.

Offerten unter Chiffre OFA 12 997 Rb an Orell Füssli-Annoncen AG, **5401 Baden.**

Junger Koch

sucht Stelle auf 1. Dezember 1967 oder nach Vereinbarung.

Zuschriften erbeten an Ulrich Jäggi Hauptstrasse 10 **4566 Kriegstetten** Telefon (065) 4 60 01.

Barpianist

mit Akkordeon (evtl. Duo) über **Weihnacht und Neujahr frei.**

Anfragen unter Chiffre D 52 082 G an Publicitas, **9001 St. Gallen.**

Allemande, 24 ans, **cherche** place comme

serveuse

(si possible à Neuchâtel ou environs) pour apprendre le français.

Connaisance de la langue française.

Offre detaillée avec indication de gain sont à adresser à City Hôtel, Wasserstrasse 2, **D-78 Freiburg im Breisgau,** Telefon Freiburg 2 50 27.

Sekretärin

mit Praxis, 4sprachig, **sucht** Jahres- oder Saisonstelle. Frl. Irmgard Lageder, Turmstrasse 6, **Bozen,** Italien, Telefon 3 11 15.

Chef de rang

Schweizer, gute Referenzen, Englisch- und Französischkenntnisse, **sucht** Wintersaisonstelle auf 1. Dezember.

Offerten unter Chiffre CR 1814 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Deutscher, 19 Jahre alt, **sucht Stelle** ab sofort als

Büropraktikant oder Portier

Englische u. französische Sprachkenntnisse.

Zuschriften erbeten unter 9335 an Anzeigen-Klein KG, **D-565 Solingen,** Postfach 1105.

Gutaussehende **Italienerin** mit 5jähriger Hotelpraxis, Journal- und Buchführung, Sprachenkundig, **sucht** für Wintersaison 1967/68 Stelle als

Hotelsekretärin-Réception

Offerten unter Chiffre HO 1597 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Kellner/Chef de rang

sucht Stelle in Davos für die nächste Wintersaison.

4 Jahre Tätigkeit in der Schweiz, sprachenkundig.

Offerten unter Chiffre KE 1518 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Kaufm. Angestellter und TT-Telefonistin **suchen** Stelle als

Réceptionspraktikant Hoteltelefonistin

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch. Bereits im Hotelfach tätig gewesen. Jahresstelle in grösserer Stadt erwünscht.

Offerten sind erbeten unter Chiffre T 51146 an Publicitas AG, **2540 Grenchen.**

Junger Schweizer **sucht**

Aushilfsstelle als Kellner

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Zentralschweiz bevorzugt.

Offerten an Josef Seeholzer, **6402 Merlischachen,** Telefon (041) 72 12 47.

Schweizer (Bündner) in den Fünfzigerjahren, **sucht Stelle als**

Tagesconcierge

Jahresstelle in Stadt Genf oder sonstige Saisonstelle irgendwo in der Schweiz.

Sofort frei.

Spreche die vier Hauptsprachen.

Sehr gute Referenzen.

Offerten unter Chiffre CO 1886 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Junger **Schweizer Koch sucht** interessante Saisonstelle als

Commis Saucier

Offerten sind erbeten unter Chiffre CS 1883 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Junge **Schweizerin,** mit Hotelpraxis, **sucht Wintersaisonstelle** (Graubünden) als

Sekretärin/Réception

Sprachen: Deutsch, Englisch und Französisch.

Eintritt sofort.

Offerten unter Chiffre SR 1882 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Junger, gutausgewiesener, sprachenkundiger

Küchenchef-Alleinkoch

sucht Stelle für kommende Wintersaison.

Offerten sind zu richten an A. Lucchesi, Bifangstrasse 249, **5116 Schinznach Bad,** Telefon (056) 43 19 77.

24jähriger Italiener, **sucht** Stelle womöglich **in Hotel** als

Bürohilfe oder Kontrolleur

Spricht: Italienisch, Französisch, Spanisch und ein wenig Deutsch.

Buchhaltungskenntnisse vorhanden.

Offerten unter Chiffre V 21 709 Ch an Publicitas, **7002 Chur.**

Suissesse, 20 ans, diplômée Ecole hôtelière de Lausanne, **cherche poste de**

secrétaire ou gouvernante

dès décembre 1967.

Ecrire sous chiffre PQ 17 385 à Publicitas, **1002 Lausanne.**

Frühjahr 1968

Gesucht von Hotelier-Restaurateur, bestens ausgewiesen in allen Sparten, sprachenkundig

Direktion

eines Jahres- oder Zweisaisonbetriebes.

Bevorzugt Zentralschweiz oder Tessin.

Ausführliche Offerten sind erbeten unter Chiffre DN 1794 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Hotelier-Restaurateur

mit geschäftstüchtiger Frau, Inhaber des Fähigkeitsausweises für Alkoholausschank, Mann langjährig bekannter Küchenchef mit grossem Kundenkreis, **suchen Ferienablösung** oder für **Krankheitsfall,** evtl. Saison.

Anfragen an Telefon (051) 47 55 14 (vormittags).

Professeur de patinage

Alan. M. Goldhill

requires position for winter season. Experience: **«Holiday on Ice»,** Teacher: London and Switzerland. Qualified to instruct: Free skating to «gold standard», dancing to «silver standard», also figures. Languages: French, German.

References and photograph supplied.

Address: 15, Phillimore Court, Campden Hill Road, **London, W. 8.**

Suche Saisonstelle als

Hotelsekretärin

Besuchte die Hotelschule, Wirtepatent A. Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch.

A. Gaudenz, Oberdorfstrasse 54, **7017 Flims Dorf.**

Junge, attraktive, sprachenkundige Italienerin, **seit neun Jahren in der Schweiz tätig, sucht Stelle als**

Barmaid

Langjährige gute Referenzen vorhanden.

Zürich oder Basel bevorzugt.

Offerten unter Chiffre BA 1905 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Schweizerin, sprachenkundig, **sucht** Saisonstelle in Wintersportort (bevorzugt Zermatt) als

Barmaid-Barserviertochter

Eintritt 15. Dezember 1967 oder nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre BA 1928 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Jeune couple suisse, cherche

gérance ou location

d'une maison moyenne en Suisse romande, allemande ou au Tessin. Diplôme de l'école hôtelière. Expérimenté dans toutes les parties du métier, 4 langues. Libre printemps 1968.

Offre sous chiffre GE 1931 à l'Hôtel-Revue, **4002 Bâle.**

Barmaid

mit sehr guten Berufskenntnissen, langjähriger Erfahrung in sehr guten Häusern, **sucht Saison- oder Jahresstelle.**

Offerten an Anneliese Hartherz, Seinaustrasse 3, **8001 Zürich,** Telefon (051) 25 28 57.

Serviertochter

Deutsch und Französisch sprechend, mit abgeschlossener Berufslehre im «Du Théâtre» in Bern, **sucht Stelle** in gleichgestelltem Restaurant im Berner Oberland oder Genf.

Eva Baumann, Längweid, **3019 Oberbottigen.**

Deutscher, 21jährig, **sucht** auf 1. März 1968 oder später eine

Kochpraktikanten- oder Kochlehrstelle

in erstklassiger Küche (möglichst franz. Schweiz)

Angebote erbeten an Max Sommerfeldt, Parkhotel, **6 Frankfurt a. M.,** Deutschland.

Deutsche, 24 Jahre alt, Hotelfachschule in Deutschland, zurzeit im elterlichen Betrieb in Gronau/Hamm (Deutschland) beschäftigt, **sucht** Stelle als

Gouvernante

oder **rechte Hand der Chefin,** in der französischen Schweiz. Eintritt Anfang Januar 1968.

Angebote unter Chiffre GO 1938 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Englischer Kellner

1½ Jahre in der Schweiz, **sucht** Wintersaisonstelle in Hotel oder Restaurant in den Bergen.

Sprachen: Englisch (Muttersprache), Deutsch- und Französischkenntnisse.

Offerten an D. R. Wells, 70 Edgerton Road, Lowestoft, **Suffolk,** England.

Junge Köchin sucht per sofort

Wintersaisonstelle

in kleine Brigade oder neben Chef. Grindelwald bevorzugt.

Offerten erbeten unter Chiffre L 16866 Ch an Publicitas, **7002 Chur.**

Junge

Serviertochter

mit Sprachkenntnissen **sucht Betätigung** in gangbares gepflegtes Hotel, evtl. Restaurant, während der Wintersaison.

Vorzugsweise **Grindelwald.**

Auskunft durch Telefon (036) 5 18 61.

Jeune **Suissesse allemand cherche emploi** dans un hôtel comme

secrétaire à la réception

en Suisse romande pendant la saison d'hiver. Langues: anglais, français, notions d'espagnol. Entrée à convenir.

Offre sous chiffre SE 1887 à l'Hôtel-Revue, **4002 Bâle.**

Junger Deutscher, 22 Jahre alt, seit vier Jahren in der Schweiz tätig, **sucht Saison- oder Jahresstelle,** Zürich und Engelberg bevorzugt, als

Kellner oder II. Barman

Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch sprechend. Beste Referenzen.

Offerten unter Chiffre KE 1885 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Junger Schweizer **sucht Saison- oder Jahresstelle** als

Chef de service-Oberkellner

(evtl. in Bar-Dancing)

Erstklassige Referenzen vorhanden. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an H. Vock, Burriweg 20, **8050 Zürich.**

Postgehilfin, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, **sucht** Saisonstelle in Hotel als

Anfangssekretärin

Abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Beschäftigung erwünscht.

Offerten an Marianne Meili, Oberdorf, **8502 Herdern.**

Jeune hôtelier, 29 ans, avec carrière hôtelière, possédant le certificat de capacité, **cherche une place** en qualité de

directeur ou vice-directeur

dans un bon hôtel en Suisse.

Collaboration possible de son épouse avec formation commerciale et hôtelière.

Faire offre sous chiffre DE 1900 à l'Hôtel-Revue, **4002 Bâle.**

Holländer, 23jährig, bereits längere Zeit in der Schweiz gearbeitet, mit besten Referenzen, in allen Sparten der Hotel- und Restaurationsküche vertraut, **sucht Stelle als**

Alleinkoch

Eintritt 15. Dezember 1967.

Offerten sind erbeten an Anton Miesen, Peter van Vollenhovenstraat 60b, **Rotterdam.**

Commis de cuisine (20½jährig, Schweizer) und **Buffetbursche** (25jährig, Österreicher mit Niederlassung) **suchen Stellen** (nicht unbedingt im selben Betrieb) in oder Nähe Zürich. Kost und Logis erwünscht. Eintritt auf 1. Februar 1968. Grösserer, erstklassiger Restaurations- oder Hotelbetrieb bevorzugt.

Offerten mit Lohnangaben richten Sie bitte an Robert Gull, Hotel Seefeld, **6314 Unterägeri ZG.**

Tüchtiger, fachkundiger **Spanier,** 31 Jahre alt, sympathische Erscheinung, **sucht Stelle als**

Chef de service oder Kellner

Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch. Arbeitsbewilligung müsste besorgt werden.

Nähere Auskunft erteilt Frau Baumberger, Luzernerring 87, **4000 Basel,** Telefon (061) 43 98 56.

---

2 Kindergärtnerinnen

dipl., Schweizer Bürgerinnen, 23jährig, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, etwas Italienisch, **suchen Stellen in Schweizer Winterkurort** ab Anfang Januar 1968 oder nach Vereinbarung. Arbeit im Beruf ist erwünscht, doch nicht Bedingung.

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit Angabe von Aufgabenkreis und Gehalt an Miss Marlis Baumer, Camphill-School, **Bieldside n. Aberdeen** (Scotland).

Erfahrener Hotel- und Restaurationsfachmann, 45 Jahre alt, **sucht auf 1. April 1968,** evtl. früher oder nach Vereinbarung

Direktion oder Gérance

Sprachenkundig, versiert in allen Sparten des Faches.

Offerten unter Chiffre DG 1818 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Zwei junge Demi-Chefs de rang (Deutsche) suchen Stellen als

Barkellner

Möglichst Wintersaison.

Gute Zeugnisse und Referenzen sind vorhanden.

Angebote mit Verdienstangaben bitte an Max Rödiger, Düsseldorfer Strasse 56, **D-4 Düsseldorf-Oberkassel.**

Jeune couple cuisinier, 23 ans, **femme de chambre,** 23 ans,

cherche

place stable

Ecrire sous chiffre 15025 à Publicitas, **2900 Porrentruy.**

Ehepaar, **er Deutscher,** 42 Jahre alt, **sie Schweizerin,** 24 Jahre alt, **suchen** Saison- oder Jahresstellen im gleichen Betrieb als

Er: Chef de service-Barkellner

Sie: Serviertochter

Eintritt 15. Dezember 1967 oder nach Vereinbarung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre CS 1896 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

In jedes gute Hotelzimmer gehört ein CPT-Safe (world-wide!)

Ein CPT Hotel-Safe im Zimmer erlaubt dem Gast, Schmuck, Wertgegenstände und Dokumente in sicherem Gewahrsam und trotzdem stets zur Hand zu haben.

* CPT Hotel-Safes können nach Belieben ganz oder teilweise eingemauert oder auf Mauern und Holzwände geschraubt werden; auch in bestehenden Gebäuden. Geringer Platzbedarf; Aussenmasse nur 40 x 30 x 17 cm.
* Neben dem eingebauten Schloss kann mit einem einzigen Handgriff ein zusätzliches Doppelbartschloss in die CPT Hotel-Safes eingefügt werden. In der Regel wird dieses von vielen Gästen selber mitgebracht, da durch dieses persönliche Schloss eine bisher nie gekannte Sicherheit erreicht wird.
* Deswegen werden CPT Safes in führenden Hotels von ganz Europa – bald rund um die Welt – eingebaut. Immer mehr Gäste werden mit dem eigenen CPT Schloss reisen.

CPT Hotel-Safe mit Montagematerial und Montageplan nur Fr. 305.–.

Wenn Hotel-Safe, dann CPT-Safe!

Für anspruchsvolle Reisende wird CPT zum Inbegriff von Sicherheit.

Generalvertretung für Europa und Verkauf in der Schweiz durch:

BAUER AG

Bankanlagen, Tresor- und Stahlmöbelbau
Nordstr. 31 8035 Zürich Tel. 051 / 28 94 36

Junges, fachkundiges und sprachgewandtes Direktionsehepaar **sucht passende Stelle** ab sofort oder nach Übereinkunft:

Er:
Aide du patron (Chef de réception), Vizedirektor oder Direktor

Sie:
Aide de la patronne, Gouvernante oder Buffetdame

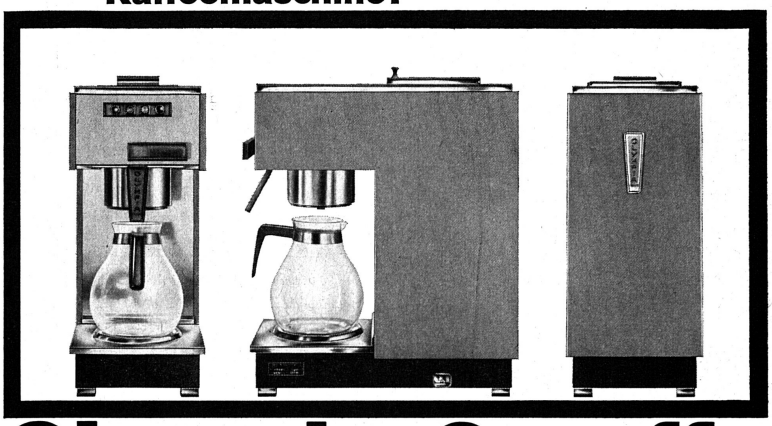
Beste Referenzen vorhanden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre ES 1621 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

OLYMPIA EXPRESS

die grösste und modernste Kaffeemaschinenfabrik der Schweiz bringt

die modernste Kaffeemaschine:



Olympia Caraffe

Olympia Caraffe, das Ei des Columbus, verblüffend einfach in der Bedienung, gross in der Leistung.

Olympia Caraffe kann überall aufgestellt werden, ohne Wasserinstallation, nur mit Stromanschluss.

Drucklose Wassereinfüllung, automatische Kaffeebrühung mit der einzigartigen Chromstahl-Filterschublade mit Patentverschluss.

Automatische Caraffenabfüllung von 2 l. Geringer Stromverbrauch: 2000 W während der ca 6-minütigen Zubereitungszeit, 80 W bei der automatischen Caraffenheizung.

Olympia Caraffe bereitet bis 20 l Kaffee pro Stunde, immer mit frischem Wasser, bei höchster Aromaausnutzung des Kaffeepulvers. Olympia Caraffe im Baukastensystem ausgeführt, erlaubt die mannigfaltigsten Kombinationen. Auch mit Durchlauferhitzer und direktem Wasseranschluss für Dauerleistung erhältlich.

Olympia Caraffe macht das Kaffeezubereiten in Geschäftsbetrieben und im Gastgewerbe zum Spass.

Vorführung an der
IGEHO BASEL
22.-28. November 1967

Halle 13, Stand 671

Selbstverständlich werden auch alle andern Modelle des umfangreichen Olympia-Programmes gezeigt.

L. Bresaola, 6834 Morbio Inferiore/Chiasso TI
Telefon 091 / 4 32 14
Ausstellung und Servicestellen: Zürich, St. Gallen, Luzern, Basel, Bern, Lausanne, Genf, Sion, Neuchâtel, Bellinzona.

OLYMPIA EXPRESS

Erfahrener

Hotelfachmann

Schweizer, kultiviert, 4 Sprachen, mit besten Referenzen vom In- und Ausland, als Hotelfachschullehrer und Experte des Internat. Arbeitsamtes, **sucht Verantwortungs-Stellung.**

Offerten unter Chiffre HF 1944 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Deutscher

Commis Saucier

19jährig, **sucht** neuen Wirkungskreis in sehr gutem Hause in Wintersaison oder Jahresstelle. Möglichst bei freier Station. Gute Zeugnisse vorhanden.

Angebote mit Nettogehaltsangabe erbeten an Peter Janssen, Drehbahn 15, **2 Hamburg 36,** Parkhochhaus.

Commis de cuisine

diplômé Ecole hôtelière de Namur, 20 ans, libre service militaire, **cherche place** saison d'hiver.

Ecrire SMIT, 28, Drève du Château **Rixensart,** Belgique.

Junger Metzger, sucht für kommende Wintersaison eine Stelle als

Hotelmetzger

Offerten unter Chiffre ME 1816 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Buchhalterin-Sekretärin, 58jährig, geschieden, mit jahrelanger Treuhanderfahrung, möchte nicht mehr ausschliesslich kaufmännisch tätig sein und **sucht**

unabhängigen Posten

in Appartementhaus oder Hotel garni.

Wenn möglich mit 2-Zimmer-Wohnung.

Offerten an Chiffre ZG 5818 an Mosse-Annoncen AG, **8025 Zürich.**

Junge Anfangssekretärin

mit Hotelfachschulausbildung, Réceptionspraktikum, Beherrschung der französisch, englischen und deutschen Sprache, **sucht**

Wintersaisonstelle

Westschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre S 14 487-23 an Publicitas, **6002 Luzern.**

Jeune dame de nationalité allemande parlant bien le français, avec connaissances de l'anglais **cherche place** comme

aide-secrétaire

dans hôtel de montagne.

Entrée tout de suite ou à convenir.

Offres sous chiffre AS 1866 à l'Hôtel-Revue, **4002 Bâle.**

Jungkoch

sucht neuen Wirkungskreis in der Welschschweiz. Lausanne bevorzugt.

Eintritt: 1. Dezember oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre N 55773 Q an Publicitas AG, **4001 Basel.**

Für die Wintersaison **suche ich Stelle** als

Hotelsekretärin

20jährig, Mittlere Reife an Staatl. Handelsschule, 3 Jahre Berufserfahrung (Buchhaltung, Gästekorrespondenz, Empfang), englische Sprachkenntnisse. Zeugnisse und Referenzen vorhanden.

Angebot von nur erstrangigem Hause mittlerer Grösse mit Gehaltsangabe bei Kost und Wohnung erbeten an: Anneliese Schunk, **5591 Bruttig-Mosel,** Hauptstrasse 70.

Sekretärin

mit Verkehrsbüro- und Hotelpraxis **sucht** interessante und verantwortungsvolle **Stelle** in Hotel, Reise- oder Verkehrsbüro.

Offerten unter Chiffre RE 1888 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Allroundman

Student mit KV-Diplom und Fahrausweis **sucht** gutbezahlten **Job** in Hotel an einem Wintersportplatz.

Offerten sind erwünscht unter Chiffre AL 1881 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Junge, gelernte

Köchin

sucht Wintersaisonstelle (Brigade). Personalköchin ausgeschlossen. Französische Schweiz bevorzugt.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre KO 1890 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Schweizer, 21 Jahre alt, kaufm. Angestellter (Praxis in Handelsunternehmen) wünscht sich zu verändern ins Hotelfach als

Hotelsekretär

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Wintersportplatz bevorzugt.

Zuschriften sind erbeten unter Chiffre HS 1889 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Nr. 46 Stellenanzeiger – Moniteur du personnel

Offene Stellen – Emplois vacants

Hôtel Pardenn, Klosters, sucht für die Wintersaison: **Patissier.** Offerten an Hotel Pardenn, **7250 Klosters.** **(970)**

Gesucht tüchtiger **Alleinkoch, evtl. Köchin, Saal. und Restaurationstochter, Zimmermädchen,** welches auch im Service mithelfen muss. Guter Verdienst. Offerten erbeten an Hotel-Restaurant Meierei, **St. Moritz.** **(977)**

Hotel Eiger, 3825 Mürren B.O. sucht für lange Wintersaison tüchtigen **Koch neben Chef** welcher während der Sommersaison die Stelle des Küchenchefs besetzen könnte. Offerten erbeten an Fam. Von Allmen-Stähli, Telefon (036) 3 47 31. **(975)**

Parkhotel, 3906 Saas Fee, sucht für die Wintersaison: **Alleinkoch oder -köchin, Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenbursche oder -mädchen.** Offerten mit Gehaltsansprüchen an Fam. S. Bumann. **(979)**

Stellengesuche – Demandes de places

Salle und Restaurant

Absolvent der Hotelfachschule mit einjähriger **Réceptionspraxis sucht Aushilfsstelle** (auch Service) ab sofort bis Mitte Dezember. (Zürich und Umgebung). Offerten unter Chiffre **106**

Loge, Lift und Omnibus

Schweizer, 4 Sprachen, **sucht Stelle** als **Logentournant, Garderobier, Portier-Réception,** in Jahresstelle oder Wintersaison. Offerten unter Chiffre **105**

Hôtel Beau Rivage Genève

cherche

économe

de toute confiance pour place à l'année, connaissant les calculs de rendement et statistiques de cuisine. Emploi bien rétribué, intéressant, pour personne indépendante aimant responsabilités. Entrée de suite ou à convenir.

HOTEL Beau Rivage GENÈVE

Südtirolerin, 22jährig, Deutsch, Italienisch, Englisch sprechend, Handelsoberschule, mit Praxis, **sucht Stelle** als

Empfangssekretärin

für kommende Wintersaison.

Offerten an Adriana Dell'Antonio, **Ortisei/Bz.,** Italia, Telefon 7 65 42.

Jeune suédoise parlant couramment français, allemand, anglais, **cherche** travaille comme

secrétaire de réception

Secrétaire diplomée, un an de stage en Suisse, guide diplomée, actuellement hôtesse de l'air. Entrée début 1968.

Sous chiffre SU 1575 à l'Hôtel-Revue, **4002 Bâle.**

Erfahrene

Hotelsekretärin

sucht Stelle für sofort, Saison- oder Jahresstelle.

Offerten mit Lohnangabe sind erbeten unter Chiffre HO 1783 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Junger Hotelfachmann

27 Jahre alt, Schweizer, verheiratet, mit Berufsausbildung als Koch und mehrjähriger Praxis im In- und Ausland, Absolvent der Hotelfachschule mit Diplomabschluss, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift,

sucht auf Anfang Januar 1968 Dauerstelle in leitende Position.

Offerten unter Chiffre JH 1811 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Junger Kellner

sucht sofort Stelle, wo nur Französisch gesprochen wird. Gutes Geschäft.

Offerten an H. Pejer, Herzogstrasse 9, **5000 Aarau.**

Absolventinnen der schweiz. Hotelfachschule **suchen Saisonstellen in Winterkurort als**

Saaltochter

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch

Saaltochter od. Empfangspraktikantin

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Wenn möglich beide im gleichen Erstklasshotel.

Offerten an Verena Reis, Hotelfachschule Montana, Adligenswilerstrasse, **6000 Luzern.**

Initiative **Schweizerin sucht neuen Wirkungskreis als**

Aide du patron

in Erstklasshotel oder -restaurant.

Ich biete: perfekte 4sprachige Erfahrung in allen Büro- und Hotelbelangen, Organisationstalent, gute Umgangsformen und Takt, Intelligenz, perfekte Kochkenntnisse.

Ich erwarte: lebhaften Betrieb, zeitgemässe Entlöhnung, tadellose Unterkunft und Behandlung. Eintritt sofort möglich.

Erbitte Telefonanruf (morgens) (061) 34 20 97.

Ancien élève diplômé Ecole hôtelière de Lausanne **cherche poste** comme

assistant manager

(directeur ou similaire) Suisse ou étranger.

J'offre: con. comp. hôtelière, touristique, relation public, langues: français, anglais, italien, espagnol, l'initiative et le bon vouloir de mes 27 ans.

Je demande: la possibilité de me faire un nom dans l'hôtellerie, beaucoup de travail et un bon salaire.

Ecrire sous chiffre AM 1810 à l'Hôtel-Revue, **4002 Bâle.**

Bei Krankheit oder Todesfall übernimmt seriöser und bestausgewiesener

Hotelfachmann

interimsweise Leitung von Hotel oder Restaurant.

Zuschriften erbeten unter Chiffre HF 1872 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Hotel Vorab, Flims

sucht auf 15. Dezember 1967 für Wintersaison

Commis de cuisine

Modern eingerichteter Betrieb. Geregelte Arbeitszeit sowie zeitgemässe Entlöhnung zugesichert.

Offerten erbeten an Fam. Meiler, Hotel Vorab, **7017 Flims Dorf,** Telefon (081) 39 18 61.

Gesucht per 15. Dezember 1967 für lange Wintersaison, evtl. in Jahresstelle

Serviertochter

(evtl. Anfängerin). Keine Restauration.

Offerten an Fam. Glarner, Chalet Caprice, **3818 Grindelwald,** Telefon (036) 3 23 35.

On cherche:

commis de cuisine
apprenti cuisinier

Restaurant Chat-Noir, 1000 Lausanne

Beau-Séjour 27

Nous cherchons:

filles de service (Tea-Room)
fille pour aider buffet et cuisine

pour la famille bon salaire.

Téléphoner ou faire offre à Mme Hug, La Parisienne, **1854 Leysin.**

Gesucht auf Anfang Dezember 1967 oder nach Vereinbarung

Hotelsekretärin

Bedingung: Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift.

Hotel Alpenrose, **3823 Wengen,** Telefon (036) 3 46 51.

Hotel Cabana Flims Waldhaus

sucht auf ca. 10. Dezember 1967 in Wintersaison:

Chef de service-Aide du patron
Serviertöchter
Zimmermädchen-Lingère
Küchenmädchen

C. Cadalbert, Telefon (081) 39 16 08.

BAHNHOFBUFFET OLTEN Fragen Preis

sucht!

per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Offerten mit Lohnansprüchen und Referenzangaben an Bahnhofbuffet, **4600 Olten,** Tel. (062) 5 56 31, intern 22 (Hrn. Denner).

Commis de cuisine

est demandé pour la saison d'hiver, entrée début décembre 1967.

Faire offre au Café-Restaurant du Centre **1874 Champéry**

Gesucht

Restaurationstochter

Eintritt nach Vereinbarung.

HOTEL BODAN

8590 Romanshorn
Telefon (071) 63 15 02

Hôtel-Restaurant de l'Ancre, Lausanne

sucht

Nachtportier

Gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto.

Wenn Sie...

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

Zur Leitung des Kursaals und des Restaurants Casino Baden

suchen wir auf Frühjahr 1968 oder nach Übereinkunft ein erfahrenes

Direktions-Ehepaar

Der Betrieb, der in den letzten Jahren grosszügig modernisiert worden ist, verfügt über ausgedehnte Restaurationsräume, ein gediegenes Restaurant français, einen grossen Saal für Darbietungen, eine Dancing-Bar mit Attraktionen und eine grosse Restaurationsterrasse.

Erfordernisse:

ausgeprägtes Organisationstalent, Autorität und Erfahrung in der Führung eines grossen Personalstabes, Ausbildung als Restaurateur und Fähigkeit, ein guteingerichtetes Restaurant français zu führen, gute Kenntnisse in der Organisation von Banketten und grossen Anlässen.

Wir bieten:

selbständige Direktionsstelle mit guten Entwicklungsmöglichkeiten, überdurchschnittliche Honorierung und gute Sozialleistungen, grosse und moderne Wohnung.

Bewerbungen sind zu richten an die Kursaal-Kommission, Postfach 164, **5401 Baden.**

Central-Sport-Hotel DAVOS-PLATZ SCHWEIZ

sucht für die Wintersaison:

Küchenbursche
Hausbursche
Office- und Küchenmädchen
Economatgouvernante

Offerten sind erbeten an die Direktion.

City-Restaurant Rorschach

sucht:

Jungkoch
Köchin
Anlernkoch
Kochlehrling

Wenn Sie einen guten Arbeitsplatz in einem neuzeitlichen Betrieb suchen, dann schreiben oder telefonieren Sie uns.

Geschäftsleitung

Konsum Rorschach-Rheintal
9400 Rorschach Marktplatz 12

Hotel Krone, Spiez

(Thunersee) **sucht**

Küchenchef

(Alleinkoch) Schweizer. Guter Restaurateur.

Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten an Hans Moslmann, Hotel Krone, **Spiez.**

Gesucht ab 15. Dezember 1967 für etwa 2 Monate

Koch für Ferienablösung

Eilofferten sind zu richten an Bahnhofbuffet SBB, **4500 Solothurn,** Telefon (065) 2 18 23.

Hotel Titlis, 6390 Engelberg

Familie S. Friedländer

sucht ab sofort für Winter- und anschliessende Sommersaison folgendes Personal:

Gerant
(mit Fähigkeitsausweis A)
Sekretär-Empfangschef
Chasseur-Telefonist
Kellner (deutschsprachig)
Heizer-Hausbursche
Lingeriemädchen

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Telefon (041) 74 12 61 (aufläuten ab Samstag).

Für Liebhaberin des Skisportes!

Welche nicht zu junge, absolut unabhängige und in jeder Beziehung zuverlässige Person interessiert sich für den kommenden Winter für den angenehmen Posten einer selbständigen

Betreuerin eines originellen, modernen Clubhauses

etwa 30 Minuten von bestem bernischen Kurort (1500 Meter ü. M.) in schönster Lage an der Skipiste gelegen. **Viel freie Zeit.**

Offerten mit allen Angaben, Ausweisen und Wünschen an **Postfach 8 Bern 26** (Diskretion zugesichert).

Hotel-Restaurant Waldrand, Lenk i. S.

sucht für die kommende Wintersaison selbständiges

Zimmermädchen-Lingère

tüchtige

Alleinserviertochter

Guter Verdienst und schöne Arbeitszeit. Eintritt 15. Dezember 1967.

Offerten an Fam. Steiner, **3775 Lenk i. S.**

Hotel Belvédère, 3700 Spiez

(Thunersee)

sucht

Küchenbursche-Casserolier

Offerten sind zu richten an die Direktion.

L'Hôtel Terminus à Neuchâtel

engagerait pour le 1er décembre 1967 ou date à convenir

portier de nuit

(place à l'année).

Offre avec prétentions de salaire et copies de certificats à la direction.

Hotel Alfa
4127 Birsfelden

sucht per sofort:

Restaurationstochter (-kellner)

Etagenportier
(Deutsch sprechend)

Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Chasseur-Telefonist
Etagenportier
Demi-Chef de rang
Lingeriemädchen
Büropraktikant (später Réception)

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht per sofort in Jahresstelle sprachenkundige

Sekretärin
für Telefon, Réception und Kasse.

Offerten mit Zeugnisabschriften sind erbeten an
Hotel Jura, 4002 Basel

Hôtel Rhodania, Verbier

Saison d'hiver, **on cherche:**

femme de chambre
aide-femme de chambre
lingère
fille de lingerie
garderobière

Faire offre avec copies de certificats.

Hotel Schweizerhof, 3818 Grindelwald

Fortschrittlicher Betrieb mit 80 Betten, **sucht** auf Mitte Dezember für lange Winter- und Sommersaison

Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Fam. Otto Hauser.

Hotel Segnes und Post
7018 Flims Waldhaus

sucht für kommende Winter- und Sommersaison:

Alleinpatissier
Commis-Garde de nuit
Buffettochter

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten an A. Klainguti.

Gesucht in neurenoviertes Hotel:

Serviertochter
(sprachenkundig, auch Anfängerin)

Saaltochter oder Kellner
(sprachgewandt)

Eintritt 15. Dezember 1967.

Offerten erbeten an Familie Rohrbach,
Hotel Alpenrose, 3718 Kandersteg
Telefon (033) 9 61 70.

Gesucht auf 15. Dezember 1967 für Wintersaison:

Saaltochter
Saalpraktikantin

Offerten an
Hotel Schweizerhof, 3823 Wengen
Telefon (036) 3 46 71.

Hotel Villars-Palace
1884 Villars-sur-Ollon (VD)

cherche pour la saison d'hiver 1967/68:

repasseuse
garçons d'office

Pour notre Hôtel du Col de Bretaye
1884 Bretaye-sur-Villars:

fille ou dame de buffet
serveuse
tournante
(service, caisse, buffet, etc.)

Faire offre avec copies de certificats et photo à la direction.

Hotels Verenahof und Ochsen, Baden AG

130 Betten, ganzjährig geöffnet, **benötigen noch:**

Réceptions-Sekretär
Etagengouvernante
Gouvernante-Tournante
Demi-Chef de rang (Deutsch sprechend)
Commis de rang (Deutsch sprechend)
Küchenbursche
jüngere Restaurationstochter
für unser Kaffee-Restaurant.

Offerten mit entsprechenden Unterlagen erbeten an die Direktion.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft jüngeren, netten

Restaurations-Barkellner

Wir führen ein erstklassiges Grill-Room-Restaurant mit Dancing.

Ausserordentlicher Verdienst. Geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Bild erbeten an Restaurant Locanda, Singerhaus, **4000 Basel.**

Kongresshaus, 8002 Zürich

Wir suchen in unsere Verwaltung

Angestellten

der unsern vielseitigen Garderobedienst organisatorisch leitet und überwacht, die Kontrolle der kassierten Gebühren führt, Abrechnung und Lohnrapporte aufstellt.

Nötig ist Erfahrung im Umgang mit Personal sowie Taktgefühl gegenüber den Besuchern und Gästen; deutsche und französische Sprachkenntnisse.

Für die Besetzung der Jahresstelle legen wir grossen Wert auf einen treuen Mitarbeiter, der für eine selbständige Tätigkeit und flotte Zusammenarbeit Interesse mitbringt.

Verpflegung im Hause möglich. Auf Wunsch Personalfürsorgeversicherung. Eintritt 1. Februar 1968, evtl. nach Vereinbarung.

Wir bitten Sie, Ihre Offerte mit Foto und Unterlagen einzureichen an die Direktion, Kongresshaus, Postfach, **8022 Zürich.**

Grand Hotel Excelsior
1820 Montreux

Wir suchen nach Vereinbarung, spätestens auf 1. März 1968, in Jahres- oder evtl. Saisonstelle (jeweils März/April–Oktober), bestausgewiesenen

Küchenchef

mit Organisationstalent und sehr guten kalkulatorischen Fähigkeiten für die Führung einer soignierten Küche (mittlere Brigade von 12 Mann).

Bewerber bitten wir um Einreichung der üblichen Unterlagen mit Angabe der Gehaltsansprüche an F. K. Liechti, Grand Hotel Excelsior, **1820 Montreux.**

Flughafen-Restaurants
8058 Zürich-Kloten

Am 15. Januar 1968 eröffnen wir unser neues Restaurant

AIR QUICK

ein Restaurant, das mit neuen Prinzipien geführt wird.

Wir suchen mit Eintritt Anfang Januar:

Chefs de partie
in Jahresstelle bei zeitgemässer Salarierung;

Restaurant-Kassierin
in Jahresstelle, wird durch NCR eingeführt;

mit Eintritt im Februar

Bäcker
in Jahresstelle in modernsten Betrieb.

Schriftliche Offerten sind an den Personalchef der Flughafen-Restaurants, **8058 Zürich-Kloten,** Postfach, zu richten.

Hôtel Lorius, 1820 Montreux

Hôtel de famille de 1er rang

cherche pour cause de retraite de la titulaire actuelle

1re fille de salle
(expérimentée)

(Obersaaltochter)

Place stable à l'année.

Connaissance des langues obligatoire.

Entrée: 1er janvier 1968 ou à convenir.

Faire offre détaillée à la direction.

Chantarella Hotel, St. Moritz

sucht für die Wintersaison 1967/68:

Loge:	**Telefonist** **Nachtportier** **Chasseur**
Saal:	**Chef de rang** (Schweizer) **Demi-Chef de rang** (Schweizer)
Bar:	**Praktikant**
Küche:	**2 Küchencommis** (Schweizer) **Kaffeeköchin**
Lingerie:	**Glätterin**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen sind an die Direktion M. Maurer, Hotel Chantarella, **7500 St. Moritz** erbeten.

Hôtel de Strasbourg, 1200 Genève

cherche pour de suite

secrétaire-maincourantière
sachant français, allemand, anglais.

Place à l'année.

Faire offres à la direction.

Erstklasshotel in St. Moritz

sucht tüchtigen, sprachenkundigen

Telefonist-Concierge remplaçant

Offerten sind erbeten an Postfach 14676, **7500 St. Moritz,** Telefon (082) 3 36 61.

BUFFET HB ZURICH

Wir suchen per 1. Januar 1968 oder nach Übereinkunft

Betriebsgouvernante

Einer tüchtigen Kraft bieten wir gutbezahlte Dauerstelle mit geregelter Arbeitszeit und Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an das Personalbüro Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, **8023 Zürich.**

Gesucht für kommende Wintersaison:

Economatgouvernante
Hotelpraktikantin

Offerten erbeten an die Direktion,

Klainguti's Hotel Languard
7504 Pontresina, Engadin

Hotel Sternen, 3812 Wilderswil B.O.

sucht auf Anfang November 1967 in Jahresstellen:

Alleinköchin
Serviertochter
für Restaurations- und Barbetrieb.

Zimmer im Haus mit Zentralheizung und fl. Wasser.

Schriftliche Offerten an Familie von Allmen, Telefon (036) 2 16 17.

Oberengadin **Gesucht für Wintersaison:**

Alleinsekretärin
Tournante
Lingeriehilfe
Küchen-Office-Hilfe

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten an

Hotel Misani, 7505 Celerina

Hotel Hof Arosa, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Küchenchef
Obersaaltochter

Gutqualifizierte Schweizer Kräfte richten ihre Offerten an die Direktion, Postfach 123, **7050 Arosa.**

Hôtel Excelsior garni
1201 Genève 1 près de la gare Cornavin

cherche pour de suite

portier d'étage

expérimenté, de bonne présentation et connaissant si possible les langues. De préférence âgé de 25 à 35 ans, suisse ou en possession d'un permis d'établissement.

Emploi stable et à l'année, jours de congé et horaire réguliers. Salaire garanti.

Faire offre avec curriculum-vitae, copies de certificats et photographie à la direction, 34, rue Rousseau, téléphone (022) 32 09 45.

Für das Ferienheim SMUV
3775 Lenk i./S.

suchen wir in Jahresstellen mit Eintritt Mitte Dezember:

2 Saaltöchter
Zimmermädchen
Hotelpraktikantin
und Stütze der Hausfrau

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, bezahlte Ferien.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten.

Gesucht für lange Wintersaison:

Patissier
Buffettochter
Kellner oder Tochter
als Tournant Restaurant-Saal
Serviertochter
für Berghaus Sonnenberg
Hilfsköchin
für Berghaus Sonnenberg

Offerten bitte an

Hotel Jungfrau, 3825 Mürren
Telefon (036) 3 54 24 oder 3 52 76.

Café Restaurant Gotthard Interlaken

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

fähige(n), charakterfeste(n)

Alleinkoch oder Köchin
Serviertochter oder Kellner

in Jahresstellen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an W. Gerber, Hotel Gotthard, **3800 Interlaken.**

Alpina Hotel, Mürren

Wir benötigen für lange Wintersaison

Oberkellner

oder junger Chef de rang.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen an E. M. Reiser, Alpina Hotel, **3825 Mürren,** Tel. (036) 3 43 61.

Gesucht nach Engelberg

tüchtige Saaltochter
Haustochter

Offerten sind zu richten an Fam. Chresta, Hotel Alpina, **Engelberg,** Telefon (041) 74 13 40.

Hotel Staubbach, 3822 Lauterbrunnen

sucht per Mitte Dezember 1967

jüngerer Koch
für etwa 1 Monat

für Wintersaison oder in Jahresstelle

Tochter für Zimmer und Lingerie

Offerten an Fam. O. Stäger-Fischli, Telefon (036) 3 43 81.

Grand Hôtel à Morgins, Valais

(100 lits) **cherche pour longue saison d'hiver:**

barman
aide-buffet - cuisinière à café
chef de rang

Faire offre avec références à E. Straumann, directeur, 31, rue des Contamines, **Genève.**

Taverna dei Pini, Melano

sucht:

Chef de partie
Commis de cuisine

Eintritt sofort.

Offerten an Dir. H. Märkli, Taverna dei Pini, **6818 Melano.**

Pontresina, Sporthotel
1880 m. ü. M.

sucht folgendes, qualifiziertes Personal für Winter-, wenn möglich auch Sommersaison, vom 15. Dezember 1967 bis 10 oder 14 Tage nach Ostern 1968:

3 Restaurationstöchter
flambier- und sprachenkundig, für Restaurant Français AVIA

Nachtportier
sprach- und telefonkundig (Schweizer werden bevorzugt)

2 Küchen- und Officemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Dir. R. Töndury, Sporthotel, **7504 Pontresina.**

Le Grand Hôtel Observatoire
1264 St-Cergue, Vaud

demande tout de suite

secrétaire-réception
capable, machine NCR, anglais et français nécessaires.

Prière de faire offres avec copie certificats, photo et prétentions salaire à la direction. Urgent.

Hotel Sonnwendhof, 6390 Engelberg

sucht

Koch neben Chef

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an Emil Gassner, **6390 Engelberg.**

Bahnhof-Buffet Aarau sucht:

Eintritt Anfang Januar 1968 oder nach Vereinbarung, zuverlässige

Sekretärin

Sehr interessantes, abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet.

Eintritt nach Vereinbarung bis Mitte Dezember 1967:

Serviertochter
Kellner

Geregelte Arbeitszeit und guter Verdienst.

Anfragen und Offerten: Ernst Pauli, Bahnhofbuffet SBB, **5001 Aarau,** Telefon (064) 22 41 75.

Hotel Hohenfels, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison 1967/68:

Patissier
Kaffeeköchin

Eilofferten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten an die Direktion, Hotel de la Paix, **6900 Lugano.**

Hotel Krone, 4500 Solothurn

sucht für sofort oder nach Vereinbarung:

Empfangssekretärin
Chef oder Commis Patissier
Zimmermädchen
Hausbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion oder Telefon (065) 2 44 38.

Tessin

Gesucht wird mit Eintritt auf 1. Februar 1968 in Jahresstelle oder evtl. lange Saisonstelle

tüchtige, seriöse und freundliche

Sekretärin

(nicht unter 22 Jahre alt)

Sprachen: Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse erwünscht.

Offerten sind erbeten an Dir. Bernasconi, Kurhaus, **6867 Serpiano.**

Hotel Sonnenhof, Ascona

sucht in Jahresstelle und mit Eintritt auf den 1. Januar 1968

tüchtige und versierte

Hotelsekretärin

(Schweizerin)

Verlangt wird:
Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch in Wort und Schrift. Sichere Beherrschung des Hoteljournals und aller anderen Hotelbüroarbeiten.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Hrn. Dir. B. Lindt, zurzeit: In Gassen 16, **8001 Zürich.**

Hotel Quisisana, 6600 Locarno

sucht auf 1. Dezember 1967 oder nach Vereinbarung in Jahresstellen:

Sekretärin
Büropraktikantin
Gouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Gesucht für lange Wintersaison

Chef Entremetier

Offerten mit den üblichen Unterlagen an W. Lässer, Küchenchef,

Grand Hotel Regina, 3818 Grindelwald

Hotel Baur au Lac
8022 Zürich

sucht auf sofort oder nach Übereinkunft:

Etage:
Zimmermädchen

Lingerie:
Wäschereivorsteherin
I. Lingère

Office-Economat:
Hilfsgouvernante
(Praktikantin)

Küche:
Kaffeeköchin

Hilfspersonal:
Office und Lingerie

Offerten sind mit Zeugnisabschriften und Foto an die Direktion zu richten.

Hotel Marguerite, 6390 Engelberg

sucht auf Mitte Dezember 1967 bis Mitte September 1968:

Saaltochter
Saalpraktikantin

Offerten sind zu richten an R. Fontana, Telefon (041) 74 13 21.

Mittleres Hotel im Oberengadin

sucht in Jahresstelle

Küchenchef-Alleinkoch
(Kochlehrling oder Commis vorhanden).

Eintritt ca. Mitte Dezember, evtl. nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre KA 1840 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Gesucht in Passantenhotel, Zugersee

(Jahresstellen), Eintritt Anfang Januar 1968:

Serviertochter und Kellner
(sprachenkundig)
Buffettochter
Küchenmädchen und -bursche
(evtl. Ehepaar)

Eintritt Anfang März 1968 qualifizierter

Küchenchef in kleine Brigade.

Offerten sind zu richten an Werner Jenny-Wieser,

Hotel Rössli am See, 6300 Zug
Telefon (042) 4 03 94.

Hotel Sport Club, Crans

sucht für die Wintersaison:

Restaurationstochter
Buffettochter
Logenportier-Telefonist
Officebursche
Kindermädchen

Offerten an die Direktion.

Gesucht nach Basel in gutes Stadthotel-Restaurant freundliche, junge

Saalserviertochter
(evtl. Anfangsserviertochter)

Guter Lohn, geregelte Freizeit, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten an A. Hartmann,

Hotel-Restaurant Central, 4000 Basel
Falknerstrasse 3, Telefon (061) 23 44 30.

Nous estimons qu'un

portier

qui a plus de 40 ans de service sur son dos, a bien le droit de se retirer. Si vous avez un peu de connaissances de langues, nous serions heureux de recevoir votre offre pour ce poste de confiance. Il s'agit d'une place à l'année, avec entrée le 1er décembre si possible.

Hôtel Montana, 1000 Ouchy-Lausanne

BUFFET H B ZURICH

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service

Für diesen Posten ist die Fähigkeit, einen grösseren Personalstab führen zu können, Voraussetzung. Es kommen nur sprachenkundige Schweizer in Frage.

Wir bieten interessanten und vielseitigen Wirkungskreis bei zeitgemässer Entlöhnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Unterlagen (Zeugniskopien) sind erbeten an das Personalbüro Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, **8025 Zürich.**

Hôtel de Strasbourg, 1200 Genève

cherche pour de suite:

commis de salle
fille de maison
aide-femme de chambre
Pas de couple.

Faire offre à la direction.

Bad-Hotel Bären, 5400 Baden

sucht in Jahresstelle, Eintritt Ende November, jüngere

Lingère-Glätterin
Zeitgemässe Arbeitsbedingungen und Arbeitsplatz. Guter Lohn.

Anfragen mit Unterlagen an Familie K. Gugolz.

Modernes Familienhotel, 85 Betten, in Lugano, sucht:

junge, freundliche
Alleinsekretärin
(mit Erfahrung und Freude am Hotelfach) für verantwortungsvollen, interessanten Posten. Jahresstelle. Zu ihrer Tätigkeit gehören: Empfang, Telefon, Zimmerverteilung, Buchführung, Korrespondenz in Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch.

Eintritt: Dezember 1967 oder nach Übereinkunft.

gelernten
Commis de cuisine
Jahresstelle, Kost und Logis im Hause.

Eintritt: Dezember 1967 oder nach Übereinkunft.

Bitte richten Sie Ihre Offerte (mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen, Foto, wie auch Gehaltsansprüchen) unter Chiffre 1583 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Grand Hotel Excelsior 1820 Montreux

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Lingère-Gouvernante
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüche an F. K. Liechti, Grand Hotel Excelsior, **1820 Montreux.**

Wir suchen tüchtige

Barmaid

für Snackbar in gutes Speiserestaurant im Zentrum der Stadt Zug.

Jahresstelle, sehr hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an Emil Ulrich,
Restaurant Hirschen, Zug
Telefon (042) 4 29 30.

Hotel Rebstock, 3860 Meiringen

Wir suchen tüchtige, auch im Speiseservice gewandte

Serviertöchter

Offerten an Familie A. Tschuor, Telefon (036) 5 17 41.

Garten-Hotel, Winterthur

Modernes Erstklasshotel und Restaurationsbetrieb **sucht in Jahresstelle**

I. Buffetdame

Sehr guter Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an G. Sommer-Bussmann, Telefon (052) 23 22 31.

Welche junge Tochter hätte Lust, als

Sekretärin

in erstkl. geführtem Restaurationsbetrieb **zu arbeiten?** Französisch- und Italienischkenntnisse. Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten unter Chiffre WS 1360 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Mürren Palace

sucht für Wintersaison:

Maître d'hôtel
Economatgouvernante
Hilfsportier
Zimmermädchen
Personalzimmermädchen
Küchenbursche

Offerten an Direktion Palace Hotel, **3825 Mürren,** Telefon (036) 3 47 12.

Schweizerhof, 6612 Ascona

sucht auf Frühjahr 1968 bestausgewiesenen, zuvorkommenden

Chef de réception
(auch Ehepaar, 4sprachig)

Aide du Patron
(Schweizer bevorzugt).

Wir bieten selbständigen, interessanten Arbeitsbereich, inkl. Betreuung der Gäste und Führung des Personals. Dame Mithilfe an der Réception und allg. Umsicht des Hauses.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an Familie Neeser-Ott, Telefon (093) 2 12 14.

Kaiser's Hotel garni, 7250 Klosters GR

(Neubau mit allem Komfort, 60 Betten)

Wir suchen für lange Wintersaison Anfang Dezember 1967 bis Ende April 1968):

junger
Alleinkoch
oder **versierte**
Köchin
mit guter Ausbildung.

Beste Arbeitsbedingungen, Unterkunft und Verpflegung.

Offerten mit Zeugniskopien an Leo Kaiser, Telefon (083) 4 25 25.

Le Restaurant «La Calêche»

Nouvellement créé dans l'immeuble de l'Hôtel des Palmiers à Lausanne qui est actuellement transformé et surélevé, **cherche** pour son ouverture en juin 1968

directeur de restaurant

(éventuellement couple)

de toute confiance, possédant le sens de l'organisation et un esprit de décision vif et précis.

Le poste à repourvoir conviendrait tout particulièrement à une personne dynamique, aimant les systèmes modernes.

Prière d'envoyer les offres avec photographie, curriculum-vitae et copies de certificats à Georges Fassbind, propr., case postale 1486, **1002 Lausanne.**

CITY

City Hotel Basel

sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Vereinbarung gewandte, sprachenkundige

Barmaid oder Barman

Offerten mit ausführlichen Bewerbungsunterlagen sind an die Direktion zu richten
City Hotel, 4000 Basel 10

CARLTON HOTEL St. Moritz 7500

Carlton Hotel, St. Moritz

Hotel allerersten Ranges

sucht für kommende Wintersaison:

Chauffeur-Sportbus-Sportman Kategorie B
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion erbeten.

Hotel Savoy, 3001 Bern

sucht auf 1. Februar 1968

Réceptionspraktikantin

6 Monate Praktikum
6 Monate Sekretärin

für Empfang, Kassa, Korrespondenz usw.

Junge, seriöse, sprachenkundige Schweizerinnen richten ihre Offerten an R. Tanner, Telefon (031) 22 44 05.

Hotel Volkshaus 8401 Winterthur

Wir suchen in bestbekannte Küche, in Jahrestellen per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
ferner
Commis Tournant
und einen gutausgewiesenen
Chef de partie

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind erbeten an Hotel Volkshaus, **8400 Winterthur,** H. Zaugg.

Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt einen verantwortungsbewussten

Sekretär-Kontrolleur

zur Überwachung und Kontrolle sämtlicher Getränkeein- und -ausgänge, der Preiskalkulation sowie Erstellung der Bar- und Buffetinventare und deren Abrechnungen.

Interessenten sind gebeten, Offerten unter Beilage der Zeugniskopien und mit Angabe der Gehaltsansprüche bei freier Verpflegung an das Personalbüro zu richten.

Erstklasshotel in St. Moritz

sucht tüchtigen, sprachenkundigen

Hotelsekretär(in)

In Jahresstelle.

Offerten sind erbeten unter Chiffre HO 1829 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Motel Management Italy

Unusual opportunity for energetical childless couple. Furnished apartment and utilities free, good salary.

Please send short resume and recent photo to Eurorest, Hohrütistrasse 41, **6023 Rothenburg,** Switzerland.

night-club spinne grill-room

Grindelwald

Hotel Spinne, Rôtisserie, Grindelwald

sucht auf 15. Dezember 1967:

Restaurationskellner
Buffettochter

Bergrestaurant First

Commis de cuisine

Offerten erbeten an R. Märkle, Spinne, **3818 Grindelwald.**

Sporthotel Lauberhorn Wengen

sucht für die Wintersaison 1967/68:

Zimmermädchen
Tournante
Buffettochter
(evtl. Anfängerin)
Officetochter
(evtl. Anfängerin)
Saalkellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, Sporthotel Lauberhorn, **3823 Wengen.**

Grossrestaurant sucht in Jahresstellen:

Chef de partie
versiert in Kalten Buffets.

Kontrolleur
für Bons und Keller.

Bei Kontrolle selbständiges Arbeiten. (Es käme auch älterer Herr in Frage.)

Es wollen sich nur Personen melden, die auf eine längere Anstellung reflektieren. Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Entlöhnung, Personalfürsorge. Eintritt nach Übereinkunft.

Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre GK 1591 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

NEUCHATEL Hôtel SUISSE
Beaulac
1er rang A - Télex 35122 - ✆ 038 5 88 22 P

cherche pour le 15 décembre 1967 ou date à convenir:

portier d'étage-tournant
femme de chambre
aide-femme de chambre
fille de lingerie
dame de buffet
sommelier

Faire offre avec références à la direction.

Hotel Seehof, Davos Dorf

sucht für lange Wintersaison:

Restaurationstochter
(Schweizerin, flambier- und tranchierkundig)
Saaltochter
(Schweizerin, sprachenkundig)
Buffetdame oder Buffetbursche
Zimmermädchen-Tournante

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Hotel Seehof, **7260 Davos Dorf.**

Wir suchen für unser

Restaurant Ca' d'Oro in Lugano

Geschäftsleiterin
Gouvernante

Eintritt sofort.

Offerten an Dir. H. Märkli, Taverna dei Pini, **6818 Melano.**

Hotel Schweizerhof, Davos

sucht für lange Wintersaison:

Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tournante
Etagenportier
Glätterin

Offerten erbeten mit kompletten Unterlagen an die Direktion.

Hotel Central, 8023 Zürich

Telefon (051) 32 68 20

sucht in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:

Halle:
Hallenchasseur

Etage:
Zimmermädchen
(Schweizerin oder Ausländerin mit Niederlassungsbewilligung).

Küche:
Chef Communard
Commis de cuisine
Personalköchin

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

Gesucht für Wintersaison:

Restaurationstochter
Patissier

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Fam. Fuchs,

Hotel Eiger, 3823 Wengen
Telefon (036) 3 41 32.

Lugano

Nous cherchons

aide du patron
(élément féminin)

Langues, formation hôtelière.

Ambiance moderne de travail. Place annuelle. Salaire selon capacités.

Faire offre avec photo, curriculum-vitae et copies de certificats à

Hôtel Colorado, 6901 Lugano

Gesucht per 10., evtl. 15. Dezember 1967

fähige(r), charakterfeste(r)
Alleinkoch oder Köchin

Serviertochter
für Wintersaison, evtl. Jahresstellen im Unterwallis.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an E. Gisler, Case postale, **1870 Monthey VS.**

Hotel-Restaurant Bernerhof 3823 Wengen

sucht für Wintersaison:

Chef de service
(sprachenkundig)
Barmaid
(Restaurant-Bar)

Bewerber mit entsprechender Berufsausbildung senden Ihre Offerten an H. Perler, Bernerhof, **3823 Wengen BO.**

Berghotel Sporz-Davains 7078 Lenzerheide

sucht für Wintersaison 1967/68 von ca. 20. Dezember bis April

tüchtige(n)
Alleinköchin, evtl. Koch
Serviertochter für Restaurant und Saal.

Offerten an Familie P. Cola, Telefon (081) 34 12 18.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffettochter oder -bursche
Gutbezahlte Jahresstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten an **Bahnhofbuffet, 6300 Zug,** Telefon (042) 4 01 36.

Hotel Alpenblick 3920 Zermatt

60 Betten, sucht auf 15. Dezember bis Ende April 1968:

Saaltochter
Zimmermädchen
Buffettochter
Lingeriemädchen
Küchenbursche

Letztere möglichst Ehepaar.

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien an D. Pannatier, **3920 Zermatt.**

Wir suchen in Jahresstellen:

Koch-Tournant
Commis de cuisine
Buffetdame
Etagenportier
Zimmermädchen

Es wollen sich nur Schweizer Bürger oder Bewerber mit Niederlassungsbewilligung melden.

Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft.

Stadthof-Posthotel, 8023 Zürich

Restaurant du Parc, 5400 Baden

(bei Zürich) sucht tüchtige, sprachenkundige

Restaurationstochter
Eintritt nach Übereinkunft. Zimmer im Hause.
Commis de cuisine
(Eintritt 1. Februar 1968)
Restaurationskellner (Schweizer)

Offerten an Jean Stilli, Restaurant du Parc, **5400 Baden,** Telefon (056) 2 53 53.

Gesucht für die Wintersaison:

junge
Saaltochter
Saalpraktikantin
Küchenbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften an

Hotel Bel-Air Eden, 3818 Grindelwald

Nach Davos gesucht

für lange Wintersaison:

Barmaid für Hotelbar
(auch Anfängerin mit absolviertem Barkurs)
Saaltochter, evtl. Kellner
Officemädchen

Offerten mit Unterlagen an K. Bill, Hotels Bernina und Helios, **7270 Davos Platz.**

Gesucht

Commis de cuisine

Grand Restaurant Alte Bayrische
4000 Basel Telefon (061) 24 09 02.

Famille hôtelière à Zermatt cherche

nourse ou jardinière d'enfants

au près de trois enfants agé de 5, 4 et 1½ ans. Femme de ménage à disposition.

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre avec photo, curriculum vitae et copies de certificats sous chiffre NO 1878 à l'Hôtel-Revue, **4002 Bâle.**

STERNEN OBERRIEDEN

Gesucht per 1. Dezember 1967 in gepflegten Kleinbetrieb junger
Koch, evtl. Köchin
sowie tüchtiger
Kellner

Anfragen ab 27. November an F. Veith, Restaurant Sternen, **Oberrieden ZH.**

RÔTISSERIE AM SEE

Spezialitäten vom Holzkohlengrill
12 km von Zürich Tel. 92 05 04

Platz Zürich

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de service
dem Gelegenheit geboten wird, sich als
Chef de restaurant
einzuarbeiten.

(Jahresvertrag)

Bewerbungen mit Unterlagen unter Chiffre PZ 1592 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Hotel Astoria 6000 Luzern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Zimmermädchen
Buffettochter

Offerten sind erbeten an die Direktion oder Tel. (041) 2 62 26.

Gesucht:

Buffetdame
Dienst 16.00–00.30, nur Getränke-Buffet

Commis de cuisine
Interessanter Posten für Weiterbildung.

Offerten an

Restaurant-Terrasse Bellevuehaus
Zürich 1 Telefon (051) 32 10 74.

Nach Ascona

gesucht per sofort

Barmaid-Servicehilfe

Sich wenden an Telefon (093) 2 42 00.

Gesucht wird in bekannten Kurort Lenzerheide GR für die Wintersaison 1967/68 in gutfrequentierte Dancing-Bar

Barpraktikantin
Gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten sind erbeten an Frl. Elsi Büttler, **4711 Aedermannsdorf SO.**

Hotel Sandi, 7310 Bad Ragaz

sucht für Winter-, evtl. anschliessend Sommersaison:

Koch oder Köchin
neben Commis und Lehrtochter
Eintritt 1. Dezember 1967.
Restaurationstochter
Eintritt 20. Dezember 1967.

Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon (085) 9 17 56.

Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf

sucht für lange Wintersaison:

Kellner oder Serviertochter
(sprachenkundig)
2 Buffettöchter oder -burschen
(auch Anfänger)
Zimmermädchen

Offerten sind erbeten mit Lohnansprüchen, Foto und Zeugniskopien an die Direktion.

Gesucht für lange Wintersaison in modernes Erstklasshotel:

Barmaid für Dancing-Bar
Büropraktikant-
Stütze des Patrons
Demi-Chef de rang

Offerten mit Foto und Lohnansprüchen sind erbeten unter Chiffre BA 1876 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Grand Hotel Bellevue
3780 Gstaad B.O.

sucht für die kommende Wintersaison folgendes Personal:

Chef de rang
(Schweizer)

Commis de rang
Commis de bar

Saucier
(Schweizer)

Commis Patissier

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen an die Direktion erbeten.

Motel, Rôtisserie St. Christophe, 1880 Bex

téléphone (025) 3 67 77

cherche

jeune chef de cuisine

ayant bonne expérience pour mener une petite brigade avec ambiance de travail agréable.

Place à l'année. Entrée le 6 décembre 1967.

Faire offre à Monsieur Luyet, direction.

Hotel Brüggli, Arosa

sucht für lange Wintersaison folgendes qualifiziertes Personal:

Restaurationstöchter
Chefs de partie
Patissier

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

Ristorante Aeroporto Locarno

sucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Bar-Buffetdame
(bevorzugtes Alter 25–30 Jahre)

Wir bieten gutes fixes Salär sowie eine interessante Verantwortungsreiche Stelle.

Kenntnisse in der italienischen Sprache erwünscht.

Offerten mit Unterlagen an Ristorante Aeroporto Locarno, **6596 Gordola.**

Paprika

Chef de partie
(Tournant)
Commis de cuisine

sucht

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und guten Verdienst.

Der Eintritt kann nach Übereinkunft erfolgen.

Offerten an Restaurant Paprika
Ch. H. Sidler, Blumenrain 12
4000 Basel
Tel. (061) 233044

Nach Lenzerheide gesucht

(Wintersaison) freundliche, junge

Serviertochter
welche schon im Service tätig war. Hoher Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien an Familie F. Bergamm, Café Aurora, **7078 Lenzerheide.**

Gesucht auf Anfang Dezember 1967 für lange Wintersaison

Hotelsekretärin
Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift erforderlich.

Ferner ein bestausgewiesener

Saucier und Commis de cuisine

Falken-Hotel, **3823 Wengen B.O.,** Telefon (036) 3 44 31.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Sekretärin
(sprachenkundig, gute Allgemeinbildung)

Chef de partie
Commis de cuisine
Buffettochter

Offerten sind zu richten an

Hotel-Restaurant Salmen, Schlieren
Inhaber A. und M. Pfenniger, Telefon (051) 98 60 71.

Central-Sport-Hotel
DAVOS-PLATZ
SCHWEIZ

sucht für die Wintersaison

Chef Gardemanger

Nur gutausgewiesene Bewerber werden angenommen.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Wir suchen qualifizierten Berufsmann als

I. Koch

und Stellvertreter des Küchenchefs

Wenn Sie in einer modern eingerichteten Küche eine interessante Aufgabe übernehmen möchten, dann schreiben Sie kurz unter Chiffre W 821-39 an Publicitas AG, **9400 Rorschach.**

Für Winter- und Sommersaison, evtl. in Jahresstellen nach Davos gesucht

tüchtige, selbständige
Alleinköchin oder -koch
(keine Restauration)

Offerten mit Unterlagen an K. Bill, Hotels Bernina und Helios, **7270 Davos Platz.**

MÖVENPICK

Wir suchen für unser Restaurant Wächter in Bern

Chef de partie
Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Sie werden sorgfältig in Ihre neue Aufgabe eingeführt und erhalten Gelegenheit, unsere moderne Küchenorganisation kennenzulernen.

Fortschrittliche Arbeitszeit, gute Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Ihre Bewerbung oder Anfrage richten Sie bitte an E. Liechti, Mövenpick im Wächter, Neuengasse 44, **3000 Bern,** Telefon (031) 22 08 66.

MÖVENPICK

Gesucht tüchtiger, selbständiger

Koch

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten an F. Lüdi, Gasthof und Metzgerei Sonne, **4450 Sissach,** Telefon (061) 85 27 47.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in seriöse, gediegene Café-Bar nach Solothurn

Serviertochter
(nur Schweizerin)

die Freude hätte, den Bar-Service zu erlernen. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Nettes Zimmer im Haus.

Anfragen an Familie Stirnimann, Café Capitol-Bar, **4500 Solothurn,** Telefon (065) 2 40 10.

Gesucht tüchtige

Restaurationstochter

Hoher Verdienst.

Kost und Logis nach Wunsch im Hause. Jahresstelle.

Seefels
BIEL/BIENNE
Telefon (032) 2 42 13.

Kornhauskeller, Bern

sucht in Jahresstelle tüchtige

Buffetdame oder -tochter

(Schweizerin oder Ausländerin mit Niederlassung)

Sehr interessante, selbständige Arbeit. Neben hohem Verdienst ist die Arbeitszeit bestens geregelt.

Offerten sind erbeten an Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, **3000 Bern 7.**

Sertig bei Davos

Das Bergrestaurant

BEI TSCHIERTS

im Bergführer Sertig Dörfli bei Davos sucht für Wintersaison 1967/68

Restaurationstöchter
(sprachenkundig)

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten bei freier Station. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Bild und Referenzangaben an René Haudenschild, Restaurant Bergführer, **7299 Sertig.**

Hotel Obersee, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison 1967/68 Schweizer Personal:

Commis de cuisine

Barpraktikant
(Service)

Buffet-Keller-Bursche
(kann angelernt werden)

Saalpraktikantin

Offerten bitte mit Zeugniskopien und Foto an Familie Weber.

Gesucht in Jahresstellen:

Restaurationstochter
(Schweizerin) versiert im à-la-carte-Service. Einer gewandten, sprachenkundigen, freundlichen Tochter bieten sich hohe Verdienstmöglichkeiten. Zimmer auf Wunsch im Hause.

Buffetbursche oder -tochter
Beste Gelegenheit, sich sehr gute Vorkenntnisse im Restaurationsservice anzueignen.

Intelligenten Burschen als
Kochlehrling
welcher sich bis zum Lehrbeginn im Frühjahr 1968 als Kochgehilfe betätigen sollte. Eintritt baldmöglichst.

Offerten an

Restaurant Aklin, 6300 Zug

Die Direktion der Brig—Visp—Zermatt-Bahn

schreibt hiermit die

Neuverpachtung des Bahnhofbuffets St. Niklaus

aus.

Pachtantritt 1. Mai 1968.
Anmeldetermin 15. Dezember 1967.

Dem handschriftlich abzufassenden Bewerbungsschreiben, das an die Direktion der Brig-Visp-Zermatt-Bahn, **3900 Brig,** zu richten ist, sind eine Beschreibung des Lebenslaufs, Zeugnisabschriften und eine Fotografie beizulegen.

Brig, den 9. November 1967.

Gesucht per sofort oder 15. Dezember 1967 für Bahnhofrestaurant Nähe Bern:

tüchtiger Küchenchef
2 Commis de cuisine

in gutbezahlte Jahresstellen.

Offerten unter Chiffre P 7104-5 an Publicitas AG, **3001 Bern.**

Grand Hotel Schweizerhof Lenzerheide

Gesucht für lange Wintersaison mit Eintritt Anfang/Mitte Dezember 1967:

Chef Rôtisseur
Chef Patissier
Commis Patissier
Demi-Chef de rang
Nachtportier
Hotelsekretär
Glätterin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Grand Hotel Schweizerhof, **7078 Lenzerheide.**

MERKUR tea room MERCURE

sucht für seinen Tea-Room am Zeitglocken in Bern

Commis de cuisine
Serviertochter oder Kellner
Buffettochter oder -bursche

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an die Gerantin des Tea-Room Merkur, Frau Kaufmann, Zeitglockenlaube 6, **3000 Bern,** Telefon (031) 22 12 30.

Hotel St. Gotthard-Terminus 4000 Basel

sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Küchenchef
Serviertochter oder Kellner
Portier
Nachtportier

Offerten bitte an die Direktion, Hotel St. Gotthard-Terminus, **4000 Basel,** Telefon (061) 34 71 10.

Pied Piper Restaurant, Essex, England

sucht für 15. Dezember 1967 oder 1. Januar 1968 tüchtigen

Sous-Chef
Geboten wird geregelte Arbeitszeit, guter Lohn und Möglichkeit zur Verbesserung als Chef de cuisine.

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto an M. Schuler, 96 Ridgeway, **Westcliff-on-Sea.**

Hotel Casino Bären, Wohlen AG

sucht:

Koch
Commis de cuisine
Kochlehrling
Serviertöchter
Hausbursche
Küchenbursche
Officemädchen oder -bursche
Buffettochter
Buffetdame

Offerten erbeten an E. Krähenbühl, Gerliswilerstrasse 66, **6020 Emmenbrücke.**

Tessin

Gesucht für Saison 1968, Eintritt Ende Januar, in Jahresstellen:

Bürofräulein (Stütze des Patrons)
Obersaaltochter sehr energisch (Bankette)
3—4 Saalrestaurationstöchter
Restaurationskoch
Hausbursche
1—2 Mädchen für Zimmer
(auch Service)
Lingère
Hilfspersonal

Hotel Grütli, 6600 Locarno

Gesucht nach Zug in Hotel-Speiserestaurant

jüngeren, verantwortungsbewussten

Küchenchef/Alleinkoch

Er sollte fähig sein, eine gute Küche selbständig zu führen.

Gute Anstellungsbedingungen zugesichert.
Eintritt nach Vereinbarung.

Fam. Josef von Rickenbach,

Hotel-Restaurant Güterbahnhof
6300 Zug Telefon (042) 4 15 28.

Gesucht auf 18. Dezember 1967 für die Wintersaison in gutgehende Hotel-Pension:

3 Mädchen **für Zimmer und Service**
Mädchen **für die Küche.**

Guter Verdienst und gute Behandlung zugesichert.

Offerten mit Foto und evtl. Zeugniskopien sind erbeten an

Hotel-Pension Hauser
7504 Pontresina

Gesucht:

Tochter
für den Service, in Confiserie-Tea-Room (mit Alkohol), Tagesbetrieb. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Buffettochter
(Anfängerin wird angelernt).

Offerten an

Confiserie Krauer
7018 Flims Waldhaus Telefon (081) 39 12 51

Hotel Post, 7320 Sargans

sucht auf 1. Dezember 1967

Jungkoch-Commis

Offerten sind erbeten an W. Vils-Gort, **7312 Ragol-Pfäfers,** Telefon (085) 9 20 34.

Hotel Blümlisalp, Kandersteg

sucht für die kommende Wintersaison

jungen Koch

neben Patron. Möglichkeit zur Ausbildung als Alleinkoch.

Offerten erbeten an Fam. David Wandfluh-Berger, Telefon (033) 9 62 44.

Arosa

Für unser modernes Hotel garni suchen wir noch ein nettes, freundliches

Zimmermädchen oder
Hilfszimmermädchen

für die kommende Wintersaison.

Offerten sind erbeten an Hotel Belmont garni, **7050 Arosa,** Telefon (081) 31 18 05.

Wir suchen eine gutausgebildete

I. Buffetdame

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gutbezahlte Dauerstelle.

Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offerten erbeten an W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet SBB, **8401 Winterthur.**

MERKUR

Für die Gaststättenabteilung in unserer Zentralverwaltung in Bern **suchen wir** einen tüchtigen

Sekretär-Kontrolleur

als ersten Mitarbeiter des Abteilungschefs, für die Betreuung von Personalfragen und allg. Verwaltungsarbeiten.

Bedingungen: Kenntnis und Praxis in allen Sparten des Gastgewerbes, insbesondere im administrativen Sektor.

Wir bieten: Interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit in jungem, dynamischen Team, gute Salarierung, geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Sozialleistungen.

Kurzofferten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an die Personalabteilung.

MERKUR

Eine grössere Lebensmittelfirma **sucht** einen

Mitarbeiter für Grosskonsumentenfragen

der als Kontaktmann zwischen Fabrik und Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitälern sowie Anstalten deren besondere Anliegen kennt und die Beziehungen enger knüpfen kann. Gestützt auf seine Erfahrungen soll er kompetente Anregungen für die Entwicklung neuer Produkte und für die Absatzförderung geben können.

Es handelt sich also um eine verantwortungsvolle Aufgabe für eine im Grosskonsumentensektor bewanderte Persönlichkeit mit ausgesprochenem Sinn für das Marketing.

Dementsprechend wird Selbständigkeit und angemessene Salarierung geboten.

Bewerber werden gebeten, unter Beilage des Lebenslaufes, eines Bildes, einer Schriftprobe und der Saläransprüche zu schreiben an Chiffre OFA 7620 R an Orell Füssli-Annoncen AG, **5001 Aarau.**

Gesucht in Spezialitätenrestaurant gutausgewiesener

Alleinkoch (à-la-carte-kundig)

Kenntnisse in italienischer Sprache erwünscht.
Wir bieten interessante Jahresstelle mit gutem Salär.

Offerten mit allen Unterlagen an

Ristorante Aeroporto Locarno
6596 Gordola

Restaurant Rex Grill-Bar, Fribourg

sucht tüchtige

Restaurationstochter od. Kellner
Kochlehrling

Gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten an die Direktion, 5 bd Pérolles, **1700 Fribourg,** Telefon (037) 2 45 45.

Gesucht nach Zermatt

für lange Wintersaison (20. November bis Ende April):

Tochter
mit Kochkenntnissen, neben Chef. Daselbst

Buffettochter
Officemädchen

Abwaschmaschine vorhanden.
Rechter Lohn und Familienanschluss.

Offerten sind zu richten an Kronig German, Restaurant Sonnenblick, **3920 Zermatt,** Telefon (028) 7 75 07.

Ich suche noch für die Wintersaison (15. November 1967 bis 15. April 1968) zwei einfache, freundliche

Töchter **für den Restaurationsservice.**

Offerten mit Zeugnisabschriften an Frau E. Friedrich,

Hotel-Restaurant Stazersee
b. St. Moritz Telefon (082) 3 38 08.

La Fondation F.-L. Borel

(Orphelinat cantonal)

2056 Dombresson NE

cherche

une cuisinière

Entrée à convenir. Ambiance de travail agréable, salaire, congés et vacances selon règlement de maison. Poste intéressant et stable pour personne de toute moralité.

Faire offre à la direction.

L'Office romand d'intégration professionnelle pour handicapés

cherche pour ses deux centres de formation professionnelle pour handicapés de Pomy/Yverdon et Sion (ouverture le 1er septembre 1968) un

cuisinier

Prière d'adresser les offres de services avec curriculum-vitae et prétentions de salaire au directeur de l'ORIPH, case postale 40, **1700 Fribourg 5,** téléphone (037) 2 02 45.

Nous cherchons un

cuisinier

ayant quelques années de pratique.

Prière de faire offres au

Restaurant des Halles, 2000 Neuchâtel

Gepflegtes Speiserestaurant

sucht charakterlich und beruflich gutqualifizierte

Mitarbeiterin **für den Service.**

Entsprechend, hohes Einkommen zugesichert.

Interessentinnen bitten wir, sich mit uns in Verbindung zu setzen. Fam. Schneider,

Restaurant Blume
4142 Münchenstein Telefon (061) 46 98 09.

Hotel Stadthof, Bern

sucht per 1. Dezember 1967 zuverlässige

Réceptionssekretärin
(auch Anfängerin oder Praktikantin)

Französische und Englische Sprachkenntnisse jedoch erforderlich.

Nacht- oder Etagenportier

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Rud. Homberger, Hotel Stadthof, **Bern.**

Gesucht initiatives, fachtüchtiges

Verwalter-Ehepaar

(Direktion)

zur Leitung des Kurhauses und Erholungsheimes Oberbalmberg ob Solothurn. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Referenzangaben und Bild an

Stiftung Oberbalmberg
4500 Solothurn 1 Postfach 203

Gesucht nach Zermatt

in gutgehendes Restaurant:

Aide du patron
Barmaid
2 Serviertöchter
Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Postfach **140, Zermatt.**

Gesucht in bekannten Landgasthof tüchtige, gepflegte

Serviertochter
für Speiseservice. Sehr hoher Verdienst.

Buffettochter
(auch Anfängerin) Schichtbetrieb

Offerten und Anfragen sind zu richten an A. Zgraggen-Malzacher,

Gasthof Zum Kreuz, 8180 Bülach
Telefon (051) 96 14 54.

Neues, modernes

Hotel-Restaurant Rawil Zum Sternen
Zweisimmen B.O.

sucht für sofort:

2 Serviertöchter
Mädchen für alles
Koch (auf 20. Dezember 1967)

Offerten an Familie J. Mathier, Hotel-Restaurant Rawil Zum Sternen, **3770 Zweisimmen,** Telefon (030) 2 12 51.

Gesucht in Landgasthof:

Köchin
Hilfsköchin

Neuzeitlich eingerichteter Betrieb. Angenehme Bedingungen. Eintritt auf 1. Dezember 1967 oder nach Vereinbarung.

Offerten an Fam. Hauenstein,

«Ziegelhütte», 8416 Flaach
Telefon (052) 42 15 21

Hotel Tödiblick, 8784 Braunwald

Wir suchen für lange Wintersaison, evtl. in Jahresstellen:

Anfangssekretärin
(Mithilfe im Gästeservice erwünscht)

Tochter
für Zimmer und Office.

Offerten an Familie Stuber, Telefon (058) 7 22 36.

Davos

Spezialitätenrestaurant BEI TSCHIERY'S **im Quellenhof**

sucht für Wintersaison 1967/68 oder in Jahresstellen:

Restaurationstöchter
(fach- und sprachenkundig)

Küchenbursche oder -tochter
(evtl. Ehepaar, ragazze di cucina)

Offerten mit Bild und Referenzangaben an Frau Tschiery Casty, Quellenhof, **7270 Davos Platz.**

Nach Basel gesucht in Jahresstelle

junger, dynamischer

Chef de service

Eintritt 1. Dezember.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüche sind zu richten an Charles Früh,

Grand Restaurant Baselstab, 4000 Basel

Telefon (061) 23 38 28. Es kommt nur Schweizer in Frage.

Wir suchen für unseren gepflegten Restaurationsbetrieb per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationskellner
Restaurationstochter

Anforderungen: gute Fachkenntnsise.

Wir bieten: angenehmes Arbeitsklima, hohen Verdienst.

Offerten und Angaben über die bisherige Tätigkeit sind zu richten an Gaston Derron-Gubser, Zunfthaus zu Wirthen, **4500 Solothurn,** Telefon (065) 2 23 22.

Stark frequentierter Passanten-Tea-Room (ohne Küche) **im Zentrum von Bern sucht**

Geschäftsführerin

Eintritt Frühjahr 1968 oder nach Übereinkunft.

Sie werden eingearbeitet.

Bildofferte mit Lebenslauf ist zu richten an Chiffre A 121404, an Publicitas AG, **3001 Bern.** Diskretion wird zugesichert.

Wir suchen für ein modernes, erstrangiges Stadthotel einen jüngeren, gut ausgewiesenen und selbständigen

Chef de service

In der Position

als Direktionsassistent

wird Ihnen die kompetente Führung des Restaurations-, Bar- und Dancingbetriebes übertragen.

Die Aufgabe ist anspruchsvoll und interessant. Sie kann durchaus den Leistungen entsprechend honoriert werden. Das Unternehmen besitzt eine eigene Pensionskasse.

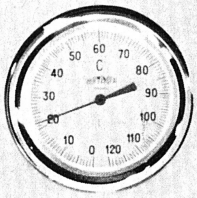
Wir möchten mit Herren vom Fach in Kontakt kommen, die dank ihrer Persönlichkeit, ihrem beruflichen Wissen und Können und ihren Fähigkeiten in der Personalführung langfristig einen wirklichen Vertrauensposten mit Erfolg versehen können.

Bewerbungen mit handgeschriebenem Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Gehaltsangaben prüfen wir diskret. Wir werden Sie nachher gerne in einem mündlichen Gespräch unverbindlich näher orientieren.

Beratungsstelle Fritz Müller
für personelle, betriebliche und berufliche Fragen,
9001 St. Gallen, Rosenbergstrasse 30, Telefon (071) 22 54 99.

---

therma



Unsere Kunden möchten wissen, was alles wir liefern können

Bitte!
Hier ist unser Grossküchen-Sortiment:

Elektrische Apparate:
Pensionsherde
Restaurationsherde
Hotelherde
Kippkessel
Bratpfannen
Compactkessel
Compactbratpfannen
Brat- und Backöfen
Patisserieöfen
Dämpfer
Grill
Salamander
Broiler
Milchkocher
Kaffeemaschinen
Wärmeschränke
Tassenwärmer
Handtuchtrockner

Gasbeheizte Apparate:
Restaurationsherde
Pensionsherde
Hotelherde
Pressluftgasherd
Kippkessel
Bratpfannen
Compactkessel
Compactbratpfannen
Brat- und Backöfen
Patisserieöfen
Grill
Salamander

Mit Oelheizung:
Restaurationsherde
Hotelherde

Dampf- und Heisswasserheizung:
Kippkessel
Dämpfer
Wärmeschränke
Milchkocher

Grosskücheneinrichtungen aus Chromnickelstahl:
Cheftische
Garde-manger-Tische
Patisserietische
Ablagetische
Rüsttische
Koch-Tische

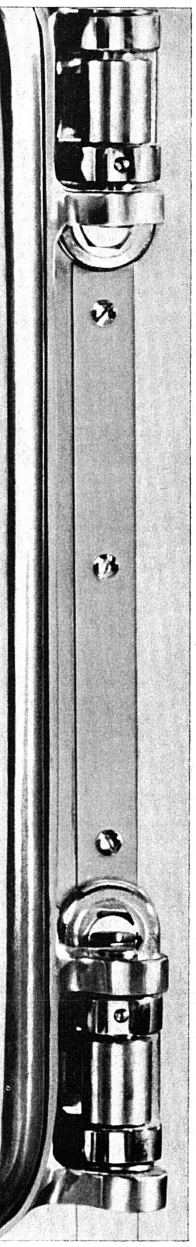
Spültröge:
Rüsttröge
Gemüsewaschtröge
Geschirrspültröge
Kasserollenspültröge
Ausgüsse
Ein- und Auslauftische
zu Geschirrspülmaschinen
Fleischtröge
Fischbassins

Transportgeräte:
fahrbare Tröge
Blechwagen
Speisetransportwagen
Abfallrollis
Lebensmittelrollis

Speisen-Verteilanlagen:
Ausgabebuffets
Selbstbedienungsbuffets
Fliessband-Verteilanlagen
für Kantinen
Speisenausgabewagen
Geschirrwagen
Abräumwagen

Wenn Sie die Liste durchgelesen haben, sind Sie im Bilde.
War Ihnen die Aufstellung zu lang, und Ihre Geduld zu kurz, ist das weiter auch nicht schlimm (die Liste ist ja auch nie vollständig, da wir laufend Neues entwickeln).
Fragen Sie uns einfach an: können wir Ihnen einmal nicht dienen, wissen wir zumindest, wer es kann.

Therma Grossküchen
8952 Schlieren, Zürcherstrasse 125
Telefon 051/98 18 71
1000 Lausanne, 64, Avenue d'Ouchy
Telefon 021/27 64 64
Ständige Grossausstellung in Schlieren



H

In Ihren Inseraten

Postleitzahlen nicht vergessen!

Gesucht junge, nette

Barmaid

Hotel Linde
5400 Baden
Telefon (056) 2 53 86.

Leukerbad, Wallis

Gesucht per Dezember 1967 für Wintersaison, evtl. auch Sommersaison
junger
Koch-Commis
Servier-Saaltochter
(auch Anfängerin)
Guter Verdienst, geregelte Freizeit.
Hotel Escher, **Leukerbad,** Telefon (027) 6 44 31.

England

Hotel mit 120 Betten, Direkt an der Südküste gelegen, sucht

Mädchen

18 bis 35 Jahre alt, für Service und andere Stellen. Mindestens 7monatiges Engagement ab April 1968. Englische Vorkenntnisse erforderlich. Persönliche Vorstellung Anfang Januar in Zürich. Englisch abgefasste Offerten mit Foto, Referenzen und Angabe der bisherigen Tätigkeit an Langham Hotel, Royal Parade, **Eastbourne,** England.

Berggasthaus Brusti

sucht per sofort oder nach Vereinbarung junge, freundliche

Serviertochter (evtl. auch Anfängerin)
Bergrestaurant mit Wintersaison.

Offerten sind erbeten an H. und A. Bolli-Bachmann, Berggasthaus Brusti, **6468 Attinghausen-Brusti,** Telefon (044) 2 10 98.

Barwaiters

English necessary.

For full information write Bar Manager, **S. S. BAHAMA STAR, P.O. Box 882, Miami, Florida U.S.A.**

Ghion-Hotel, Addis Abeba

sucht für sofortige Übernahme erstklassig qualifizierten

Direktor

mit Erfahrung auf Finanzierungs- und Investitionsgebiet, Mindestanforderung Englisch und Französisch in Wort und Schrift. Im Verkehr mit ausländischen Reiseunternehmungen versierte Bewerber erhalten den Vorzug.

Offerten sind zu richten an Ato Abebe Kebede, Administrator General, Haile Selassie I Foundation, P. O. Box 704, **Addis Abeba.**

Gesucht nach Sitges

(Spanien, ab Januar 1968)

Korrespondenzsekretärin

für Englisch, Französisch, Deutsch, wenn möglich auch Spanisch oder Italienisch in Wort und Schrift.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Foto erbeten an Hotel Calipolis, **Sitges** (Playa de Oro), España.

Nuovo ristorante tipico a Milano

(di prossima apertura)

cerca elementi giovani, dinamici e qualificati per

cucina e grill

Offerte a G. Ciana, Hôtel Mennini, Via Boscovitch 22, **Milano,** Tel. no. 22 89 51.

Wir suchen zum baldigen Eintritt, möglichst 1. Dezember 1967,

versierten, fachkundigen

Oberkellner

mit Station, der auch in der Lage ist, eine mittlere Brigade zu führen. Beste Bedingungen zugesichert, auf Wunsch Kost und Wohnung im Hause. Vermittlung einer preisgünstigen Wohnung ebenfalls möglich. Sehr günstige allgemeine Lebensbedingungen in unserem Wirtschaftsraum.

Angebote mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto erbeten an Direktion Avia-Hotel, **D-84 Regensburg,** Fach 130.

Nouvel hôtel à Kinshasa

cherche pour entrée immédiate:

chef de cuisine
1er maître d'hôtel
2e maître d'hôtel
barman
une secrétaire de direction-aide-comptable d'hôtellerie
âge minimum 26 ans
gouvernante
Logé, nourri, transfert assuré, un mois de vacances par an. Préférence sera donnée à personnel ayant expérience d'outre-mer. Epoux(se) peut éventuellement travailler dans même société.

Envoyer curriculum-vitae, 4 photos, prétentions de salaire à Monsieur Damseaux, B. P. 8924, **Kinshasa** (République Démocratique du Congo).

Die Berufslehre des Koches

Der Artikel Ueli Pragers «Ist die schweizerische Kochlehrlingsausbildung noch zeitgemäss?» in Nr. 28 der «Hotel-Revue» hat in den Kreisen der Köcheschaft und der Kochfachlehrer grosse Beachtung gefunden und diese aus dem Busch geklopft. Wir geben nachfolgend zwei Stellungnahmen wider, die sich kritisch mit den Thesen Pragers befassen Die Red.

Den verschiedenen in der Fachpresse publizierten Meinungsäusserungen wurde erfreulicherweise grosse Bedeutung geschenkt, und sie wurden unter den Berufsfreunden lebhaft diskutiert. Heute sollte man das Ergebnis der Pros und Kontras der Lehrzeitverlängerung sowie die Vorschläge zur Revision des bestehenden Lehrprogrammes zu einem konkreten Revisionsentwurf auswerten.

Der Lehrbetrieb, der sich stets bemüht, seine Lehrlinge gemäss dem heute bestehenden Lehrprogramm auszubilden, muss immer wieder feststellen, dass ihm durch den Schulbesuch, Ferien, verlängerte Ruhetage, evtl. Krankheit oder Unfall der Lehrling während einiger Wochen entzogen ist, so dass sich die Ausbildungszeit im Betrieb automatisch reduziert. Unter diesem Gesichtspunkt und in Berücksichtigung des zurzeit bestehenden Lehrprogrammes ist eine Verlängerung der Lehrzeit zu befürworten.

Anders ist es allerdings, wenn ein Lehrling nur als billige Arbeitskraft betrachtet wird, die sozialen Vorschriften des Arbeitsgesetzes einfach ignoriert werden, den bestehenden Richtlinien des Lehrprogrammes keine oder nur oberflächliche Beachtung geschenkt wird, der Lehrling während der Arbeitszeit sich selbst überlassen oder höchstens dem «Oberstift» oder einem jungen Commis anvertraut bleibt und man zudem erwartet, dass die Berufsschule dazu da ist, die Lücken der Ausbildung zu ergänzen! Für eine solche Ausbildung genügen zweieinhalb Jahre vollauf!

Ferner muss man immer wieder feststellen, dass es Betriebe gibt, die ein bis zwei Lehrlinge beschäftigen, die aber kaum eine wesentliche Abwechslung in ihrer Menü- und Speisekarte haben. Auch bleiben sich die Zubereitungsarten immer dieselben, von der Abwechslung in den Süsspeisen ganz zu schweigen. In der Not lernen sie bei einem Metzger noch etwas ausbeineln (wenn möglich müssen sie dazu noch ihre Zimmerstunde opfern); das Erlernen der Menükalkulation, wozu man im Lehrbetrieb angeblich keine Zeit hat, wird der Schule überlassen, vom Dressieren verschiedener Geflügel (ausser pfannenfertigen Poulets gibt's auch noch anderes Geflügel), Fische filetieren, Wild zerlegen und vielem anderem mehr, davon sieht ein Lehrling heute in vielen Betrieben wenig oder nichts, wenn der Betrieb sich nicht darum bemüht, entsprechende Menüs oder Gerichte zuzubereiten. Obwohl Vorschriften über Arbeits- und Ruhezeit bestehen, gibt es leider heute noch Lehrbetriebe, die der Meinung sind, dass es zufolge «Personalknappheit» nicht möglich ist, diese Vorschriften einzuhalten. Man wundert sich dann, wenn der Lehrling den Verleider bekommt, besonders, wenn er feststellen kann, dass seine Kameraden in andern Betrieben eine bessere Ausbildung geniessen dürfen. Leider nimmt man sich viel zu wenig Mühe, um die Ursachen der Berufsflucht zu ergründen; es ist nicht immer die Sonntagsarbeit, die ungewohnte Arbeitszeiteinteilung gegenüber andern Berufen. Es wird eine unserer künftigen Aufgaben sein, diesen Ursachen auf den Grund zu gehen, um die Berufsflucht nach der Lehrzeit auf ein Minimum reduzieren zu können.

Bedenken wir auch, dass all die grossen Anstrengungen und finanziellen Aufwendungen der Berufsverbände und der SFG nicht zum gewünschten Ziel führen, wenn es immer noch Lehrbetriebe gibt, die in der Haltung eines Lehrlings eine billige Arbeitskraft sehen und alles übrige dem Zufall und dem Lehrling überlassen wird; wie schnell verurteilt man dann den Lehrling als Nichtskönner mit schlechtem Willen usw., wenn er bei der Prüfung eine schlechte Note macht oder sogar die Prüfung nicht besteht. Ist hier nicht manchmal auch der Fehler beim Betrieb zu suchen?

Es muss leider auch festgehalten werden, dass wir «Lehrchefs» haben, denen die Voraussetzungen zur Ausbildung und Erziehung eines Lehrlings fehlen. Hier müssen baldmöglichst sämtliche Kreiskommissionen der SFG periodische Lehrmeisterkurse durchführen, damit diese Lücken überbrückt werden können. Soweit mir bekannt ist, haben Basel und St. Gallen bereits mit grossem Erfolg verschiedene derartige Kurse durchgeführt, die Zentralschweiz wird am 1. Dezember für die Lehrchefs von Luzern und Umgebung den ersten Lehrmeisterkurs durchführen und im kommenden Jahr nach Ostern einen Kurs für die Lehrchefs aus den Saisonbetrieben im Raume der Zentralschweiz.

Ferner kann man immer wieder feststellen, dass «schleifende Zügel» oder die «weiche Welle» in der Ausbildung und Erziehung des Lehrlings angewendet wird. Wie oft muss z. B. der Saisonlehrling erfahren, dass an seinem zweiten Ausbildungsplatz andere Lehrmethoden und ein anderes Betriebsklima vorhanden ist, welches sich dann auf ihn entweder positiv oder negativ auswirkt. Wie oft wird ein Lehrling als «Schuhmacher» und dergleichen hingestellt, ohne dass man sich die Mühe nimmt, die Ursachen seiner Fehler und der mitgebrachten Angewohnheiten aus dem andern Lehrbetriebe zu untersuchen. Kann man es dann einem Lehrling übelnehmen, wenn er das Vertrauen zum Beruf verliert?

Die Überwachung der Lehrbetriebe und die Ausbildung der Lehrlinge muss daher in Zusammenarbeit mit den Kreisstellen der SFG, den kantonalen Ämtern für die Beufsbildung (Lehrlingsamt) mit den Prüfungsexperten und der Berufsschule koordiniert werden, es muss darauf geachtet werden, dass ein Lehrling entsprechend den zurzeit noch bestehenden Richtlinien des Lehrprogrammes ausgebildet wird. Das von Herrn Willi Brenneisen vorgeschlagene Pflichtenheft für die Lehrausbildung und die entsprechenden neu zu schaffenden Richtlinien zu einem neuen Lehrprogramm für Lehrlinge, Lehrbetriebe und für die Berufsschule sollte meines Erachtens nicht mehr lange auf sich warten lassen. Erst dann, wenn das Pflichtenheft und ein neues Lehrprogramm einmal vorliegen, können wir darüber diskutieren, ob sich eine Verlängerung der Lehrzeit aufdrängt. Pflichtenheft und Lehrprogramm sollten dann aber auch gesamtschweizerisch und allgemein verbindlich sein und sämtlichen Lehrbetrieben sowie den Berufsschulen als Grundlage zur Ausbildung dienen.

Ebenso drängt sich auch die Eignung der Anwärter für den Kochberuf auf, sei es, dass dieser einem Vorkurs oder einer Vorlehre oder einem Eignungstest unterzogen wird. Persönlich bin ich der Meinung, dass eine Probezeit, wie diese bis heute besteht, genügen wird, insofern man ebenso für die Probezeit im Pflichtenheft entsprechende Richtlinien festlegt und den angehenden Lehrling am Ende seiner Probezeit betriebsintern testet. Sollte das Resultat negativ sein, muss man dann auch den Mut aufbringen, den Lehrling zu entlassen und seinen Eltern klar zu machen, dass sich der Jüngling nicht für den Kochberuf eignet. Dass damit verbunden sich auch eine bessere Zusammenarbeit zwischen Lehrmeister (Patron) und Lehrchef aufdrängt, sollte klar sein, ist aber leider immer noch nicht überall der Fall, auch sollte ein Lehrchef bei der Auswahl des Lehrlings ein Mitspracherecht haben.

Zusammenfassend bin ich der Meinung, dass die SFG oder eine zu bestimmende Kommission (durch die SFG) baldmöglichst daran gehen sollte, ein entsprechendes Pflichtenheft, gemäss Vorschlag von W. Brenneisen, auszuarbeiten und in Ergänzung dazu ein neues, der heutigen Struktur angepasstes Lehrprogramm. Pflichtenheft und Lehrprogramm wären dann auch gleichzeitig die Grundlage für das neue Lehrabschlussprüfungsprogramm. Ja, man kann sogar noch weitergehen und darauf gleichzeitig ein neues Kurs- und Prüfungsprogramm für die höhere Fachprüfung diplomierter Küchenchefs aufbauen, denn ob wir's wahrhaben wollen oder nicht, auch für die höhere Fachprüfung drängt sich ein neues, der heutigen Zeit angepasstes Kurs- und Prüfungsprogramm auf. Das zurzeit bestehende Kursprogramm, wie auch das Prüfungsprogramm, ist reformbedürftig, es muss attraktiver gestaltet werden. Dann werden sich vielleicht mehr Interessenten für die höhere Fachprüfung als diplomierte Küchenchefs melden.

Der von mir angeregten Spezialkommission für die Ausarbeitung des Pflichtenheftes und des inskünftigen Lehrprogrammes sollten willige Mitarbeiter angehören, die bestrebt sind, neue Wege zu suchen, die gewillt sind, aufgeschlossen und dynamisch ein neues Ausbildungsprogramm auszuarbeiten, wobei selbstverständlich Altbewährtes beibehalten werden kann. Doch muss man den Mut haben, unnötigen alten Balast über Bord zu werfen.

Selbstverständlich muss das Pflichtenheft und Lehrprogramm den Berufsverbänden und weitern Instanzen zur Vernehmlassung unterbreitet werden, bevor dieses dem BIGA zur Genehmigung und, möglicherweise begleitet mit einem Gesuch zur Lehrzeitverlängerung, unterbreitet wird.

Wenn wir heute die Stellenanzeiger unserer Tageszeitungen konsultieren, müssen wir bald einmal feststellen, dass Handel, Industrie, Gewerbe und andere Institutionen um die Gunst der jungen Leute für ihren Berufsnachwuchs werben. Wir müssen — obwohl der Kochberuf momentan ein Modeberuf ist — ein attraktives neues Lehrprogramm gestalten, aber auch in sozialer Hinsicht dem Lehrling gewähren, worauf er einen berechtigten Anspruch hat, ansonsten könnte es eines Tages wiederum soweit kommen, dass für den Kochberuf nur noch der Flugsand junger Berufsanwärter übrig bleibt. Ebenso darf es nicht mehr vorkommen, dass einem Lehrling ein eher primitives Zimmer angewiesen wird, darin zu wohnen selbst ein Gastarbeiter ablehnen würde.

Ich erwähnte, dass es nicht allein die Sonntagsarbeit und die ungewohnten Arbeitszeiten sind, die den Berufsnachwuchs nach Beendigung ihrer Lehrzeit einer andern Beschäftigung zuführen, oft ist es die schlechte Betriebsatmosphäre und das Betriebsmilieu während der Lehrzeit, die einem Lehrling den Berufsverleider anhängen. Wenn er dazu noch feststellen kann, dass gleichaltrige Kameraden es in andern Berufen besser haben, ist der Entschluss zur Berufsaufgabe bald einmal gefasst. Daher soll der Lehrling schon vor Beginn seiner Lehrzeit auf die unumgängliche Sonntagsarbeit und ungewohnten Arbeitszeiten aufmerksam gemacht werden. In vielen Fällen erspart man sich damit spätern Ärger und Verdruss mit dem Lehrling und seinen Eltern.

Ebenso fehlt heute dem Kochlehrling — überhaupt allen gastgewerblichen Lehrberufen — die Möglichkeit zur körperlichen Ertüchtigung, die Betätigung in einem Sport- oder Turnverein. Die Einführung des obligatorischen oder des fakultativen Turn- und Sportunterrichtes für die gastgewerblichen Lehrlinge an unseren Berufsschulen (am Nachmittag während der Zimmerstunde) ist daher zu empfehlen.

Die gastgewerblichen Lehrlinge haben wenig Gelegenheit, in einem Sport- oder Turnverein aktiv mitzumachen, warum sollten sie daher nicht eine Möglichkeit haben, an der Berufsschule am Sport- und Turnunterricht teilnehmen zu können?

Abschliessend möchte ich meiner Hoffnung Ausdruck geben, dass die SFG oder eine durch die SFG beauftragte Kommission baldmöglichst an die Arbeit geht, um ein Pflichtenheft und neues Lehrprogramm auszuarbeiten, dabei muss ebenso auf die inskünftigen Ausbildungsmöglichkeiten in Spitalküchen wie auf Lehrlinge für den Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb Rücksicht genommen werden. Denn in der heutigen Spitalküche sowie in den Betriebsrestaurants und Betriebsklubhäusern bestehen Möglichkeiten, Lehrlinge entsprechend auszubilden, wobei selbstverständlich ein den allgemeinen Betriebsverhältnissen der Spital- und der Gemeinschaftsküche angepasstes Lehrprogramm aufgestellt werden muss.

Wir alle sind an der weitern Nachwuchsförderung interessiert, wir tragen alle eine Mitverantwortung gegenüber den kommenden Berufsgeneration, wir müssen daher alles daran setzen, etwas Neues zu tun, Altbewährtes behalten und die berufsethische Wertung fördern.

Hermann Conrad, Präsident der Kreisstelle Zentralschweiz SFG.

Ausbildung der Kochlehrlinge

Eine Stellungnahme zu verschiedenen Standpunkten

Ueli Pragers

Ansichten sind einleuchtend. Während meiner 15jährigen Tätigkeit als Fachlehrer an der Gewerbeschule Bern habe ich einige Lehrlinge seiner Betriebe kennengelernt. Die Jünglinge werden aus einer grossen Zahl Lehrlingsanwärter ausgesucht und einem Test unterzogen; daher auch die guten Prüfungsergebnisse.

Ich muss aber betonen, dass es immer noch Aufgabe der Lehrbetriebe ist, die Jünglinge nach den Vorschriften des Lehrlingsreglementes in der Küche auszubilden. Die Verantwortung darf nicht Kursleitern, Metzgern, Comestiblehändlern und Bäckereien überlassen werden. Der Küchenchef hat, in Verbindung mit seinen Mitarbeitern, die Hauptarbeit in der Lehrlingsausbildung zu übernehmen. Leider wir diese heute zufolge der Verwendung von Fertigprodukten oft stark beeinträchtigt. Es werden nur noch Spezialitätenköche für fremde Gerichte ausgebildet.

Eugen Pauli, Bahnhofbuffet, Olten

beantwortet die Anregungen von Herrn Prager in aller Offenheit, anerkennt jedoch dessen Ansichten über die Ausbildung nur teilweise. Er verweist auf das veraltete Lehrlingsreglement, das unbedingt neu gegestaltet werden sollte. Allerdings unterlässt er es, neue Vorschläge zu unterbreiten. In erster Linie wäre der Beruf der Köchin zu erwähnen, deren Lehrzeit unbedingt auf zwei Jahre festgesetzt werden sollte. Abzüglich der gesetzlichen Ruhezeit, Ferien und den Besuch der Gewerbeschule inbegriffen, beträgt diese Lehrdauer kaum 12 Monate!

Es hapert bei den Lehrbetrieben

Immer und immer wieder muss ich bei den Köchinnen-Ergänzungskursen feststellen, dass verschiedene Lehrhäuser die vorgeschriebenen Ausbildungsgesetze nicht kennen oder nicht respektieren. Viele Lehrbetriebe sind nicht befähigt, Lehrtöchter auszubilden. Es fehlt der obligatorische Besuch eines unvoreingenommenen Berufsmannes, der halbjährlich überprüft, ob den Lehrtöchtern und Lehrlingen in den Betrieben die nach Reglement notwendige Ausbildung zuteil wird. Dieser Fachmann sollte vollamtlich für die verschiedenen Kantone eingesetzt werden.

Im neuen Köchinnenreglement, das von Vertretern der Berufsverbände aufgestellt und vom BIGA in Kraft gesetzt wurde, steht, dass einer Köchin das Ausbeinen, das Ausnehmen von Poulets, das Filetieren von Fischen sowie die Schnitt- und Formarten im Lehrhaus beizubringen sind. Selten kommt eine Tochter in den Kurs, welche über diese Kenntnisse verfügt. An den Abschlussprüfungen wird dies jedoch verlangt, so dass das Versäumte der Lehrbetriebe in den Kursen nachgeholt werden muss. Hier dürfte man das Ausbeinen von Fleisch weglassen, doch Pouletausnehmen, Fischefiletieren und Schnittarten müssen verlangt werden.

Wäre es nicht bald an der Zeit, obligatorische Lehrmeistertagungen mit Referaten der Lehrlingskommission, Lehrlingsämter, Berufsschulen, Fachlehrern und Prüfungsexperten einzuführen? In Basel beispielsweise geschieht dies seit Jahren in hervorragender Weise. Im allgemeinen wird im Lehrhaus der Ausbildung der Lehrtöchter und Lehrlinge viel zu wenig Beachtung geschenkt. Daher sollten die Lehrbetriebe vermehrten Kontrollen unterzogen werden.

Eugen Pauli bemängelt die Weiterbildung der Küchenchefs mit Recht. Aber welcher Koch bildet sich heute nach der Lehre noch weiter? Nur einige wenige haben den Mut und den Willen, die verschiedenen Chef de partie-Posten, die sie während der Lehrzeit ja nur behelfsmässig und immer unter Kontrolle ausüben konnten, zu durchlaufen. Die hohen Gehälter der jungen Köche verführen sie zu Nachlässigkeit. Keine Anstrengung ist mehr notwendig; die Patrons und Küchenchefs engagieren die Leute ohne auch nur den Berufsausweis einzusehen. Hier in Bern passierte es, dass ein Kochlehring diesen Herbst seine Abschlussprüfung hätte bestehen sollen. Er verliess am 1. Juli leichtfertig die Lehrstelle, weil ihm ein Angebot in einem alkoholfreien Betrieb für Fr. 900.— im Monat gemacht wurde. Die Inhaberin schenkte seinen Angaben über innegehabte Stellen Glauben; erst nach schweren Schäden und Enttäuschungen erkundigte sie sich im Lehrhaus.

Herr Pauli erwähnt auch die Fachlehrervereinigung, die Gutes geleistet habe, indem sie die Frage der Schulhefte sowie Abgabe der Unterrichtsliteratur der verschiedenen Firmen geregelt habe. Aufgabe dieser Vereinigung sollte es jedoch sein, sich nicht nur in Besichtigungen zu ergehen, sondern in Kursen durch geeignete Vorträge (Anschauungsmaterial, Lektionen und Demonstrationen) die Mitglieder weiterzubilden und sie in ihrer Aufgabe als Pädagogen zu festigen und zu stärken. Dies wird leider unterlassen, weil immer zu wenig Zeit übrig bleibt und weniger Wichtiges den Vorrang erhält.

Koni Seeger

ist im Prinzip gegen eine Verlängerung der Lehrzeit. Er nennt es «eine billige Arbeitskraft länger beschäftigen». Es stellt sich die Frage, ob die Lehrzeit auf 3 Jahre heraufgesetzt werden soll. Aufgeweckten Jünglingen bietet sich Gelegenheit, sich an die Berufskarriere heranzuwagen. Voraussetzung ist, dass das Lehrhaus Gewähr bietet, den Jüngling den Beruf des Kochs erlernen zu lassen, d. h. er muss sich auch die notwendigen Kenntnisse über Fleisch und dessen Verwertung aneignen können (warme Hors-d'œuvres, Verwertung der Paruren für Raviolis, Farcen und Fleischkügeli usw.). Zudem muss er sich in der Hotelpatisserie, in einfachen guten Entremets auskennen ohne fixfertige Babas, Meringueschalen, Glacen, Fruchtsalate und Crèmen verwenden zu müssen. Er soll zum Chef de partie avancieren, sich später als Küchenchef bewähren, um nach einigen Jahren in der Lage zu sein, durch die Prüfung das Diplom als Küchenchef zu erwerben.

Zu den Prüfungen des diplomierten Küchenchefs möchte ich folgendes erwähnen: Hier erlebte ich als Referent in Luzern immer wieder, wie niedergeschlagen und müde ein grosser Teil der Kursteilnehmer war. Die vielen Rechenaufgaben sowie die Quantenkunde machten sie praktisch denkunfähig. Dazu kam noch die Vorarbeit auf die bevorstehende Prüfung.

Viele Kollegen bestätigten mir, dass die Anforderungen zu hoch geschraubt seien. Veraltete Menus (Coulibiac's Bordure Beaurivage mit Hyppencornets) wurden verlangt. Nach Erhalt des Menus war es nicht erlaubt, ein Fachbuch zu konsultieren; Rezepte mussten aus eigenen Rezeptsammlungen verwendet werden. All das trug zu den schlechten Ergebnissen bei. Dadurch waren die Prüflinge gezwungen, vor der Prüfung ganze Kochbücher in Tages- und Nachtarbeit abzuschreiben und einzuordnen. Bestimmt werden sich nach einer verantwortbaren Vereinfachung der Anforderungen die Köche vermehrt für diese Prüfung entschliessen.

Die Überhandnahme der Fertigprodukte spricht für den Anlernkoch

Fertig in Portionen geschnittenes Fleisch, Ragout, Geschnetzeltes, ausgebeinter Pfeffer, bardiertes Wildgeflügel, Rehrücken und Schlegel in Vakuumverpackung. Über hundert verschiedene Suppen, Bouillon, bis zur sogenannten Consommé, Jus, Saucen, Hollandaise, Beurre Café de Paris, Selleriesalat, Russischer Salat, Pommes frites, Spätzli, Reis, Kartoffelstock, eingefrorene Gemüse und viele Konserven, so dass im Sommer sogar Rosenkohl (das ausgesprochene Wintergemüse) auf den Menus steht.

Hotel-Entremets werden keine serviert, dagegen werden ausländische Fruchtsalate, Ananas, fertige Glacen in allen Sorten und Formen, Torten und Coups im Menu und auf der Speisekarte angepriesen. Das vereinfacht das Arbeiten und hindert die Freude am Beruf. Aus diesen Erwägungen stellt sich die Frage, ob nicht ein Anlernberuf als Koch neu zu schaffen wäre. Dem Anlernkoch wäre das erforderliche Wissen in einer kürzeren Lehrzeit in einfachen Betrieben oder Kursen über Verwendung der Tiefkühlprodukte, Suppenprodukte und Fertiggerichten zu vermitteln. Für diese verkürzte Anlernzeit müsste ihm ein Sonderausweis ausgehändigt werden, der ihn berechtigt, als Hilfskoch in Restaurants mit nur Tellerservice, Kantinen, Kaufhäusern, Tea-Rooms und einfachen Betrieben zu arbeiten. Zulassung in Erstklasshäuser, guten Hotels, Speiserestaurants oder zu höhern Fachprüfungen wären ihm untersagt. Bei Übernahme eines eigenen Unternehmens oder bei Anstellung als Koch in einem Betrieb wäre ihm das Halten von Lehrlingen nicht zu gestatten.

Demonstrationsküche ja oder nein?

Koni Seeger ist gegen eine Demonstrationsküche in den Gewerbeschulen. Ich bin in der glücklichen Lage, mit den Lehrlingen pro Semester 5 bis 6 mal ungefähr eine Stunde in einer schönen grossen Küche allerlei Demonstrationen durchzuführen über Betriebskunde, Maschinenkunde, Lebensmittelgesetze, Ordnung und Reinlichkeit, Fachausdrücke, Schnittarten, Zubereitung von Consommés, Potages, Veloutés, Gnocchis parisiennes, das Filetieren von Fischen, Ausnehmen von Poulets, Zurüsten von Artischocken, Grundteige, Babas, Savarins, Marignans, Soufflés usw. Dieser lebendige Unterricht, unter Anwendung des Anschauungsmaterials, sowie der ganze Betrieb der Fachschule erfreuen nicht nur die Lehrlinge, sondern auch den Fachlehrer. Wegen der Küchenreinigung hatte ich nie Anstände. Natürlich muss der Fachlehrer zugegen sein und mitmachen. Es gehört heute einfach zu seiner Arbeit, dass er selbst etwas demonstriert oder unter seiner Aufsicht ausführen lässt. Das kann ohne weiteres auch einmal in einer Hotelküche geschehen, wenn keine Schulküche vorhanden ist. In Zürich wie in Basel wird das seit Jahren mit gutem Erfolg durchgeführt.

Verlängerung der Lehrzeit?

Otto Künzler, der bewährte Fachmann, ist gegen eine Verlängerung der Lehrzeit. Er erwähnt den ausgezeichneten Ruf, den die Schweizer Köche in aller Welt geniessen. Bestimmt haben wir einige tüchtige Berufskollegen im Ausland — auf die wir stolz sein dürfen — die sich aber in der Schweiz die guten Fachkenntnisse in Kursen, Schulen und durch fleissiges Erarbeiten in jahrelangem Bemühen aneigneten. Auch im Ausland verlangt man vollwertige Arbeit und zählt auf gute Berufskenntnisse und guten Charakter. Von den vielen Köchen, die viel zu jung und unerfahren gerade nach der Lehre in der weiten Welt das Glück versuchen und die glauben, dass in der Fremde im angestammten Beruf nicht hart gearbeitet wer-

Fortsetzung Seite 26

Einladung für Chefpersonal zu einem Weiterbildungskurs «Persönlichkeitsbildung – Vorgesetztenkunst»

Ort: Restaurant Stadtcasino, Eingang Barfüsserplatz, I. Stock.

Daten: 1. Kurstag Montag, den 20. Nov. 1967, 14.30 bis 16.30 Uhr; 2. Kurstag Mittwoch, den 29. Nov. 1967, 14.30–16.30 Uhr; 3. Kurstag Montag, den 4. Dez. 1967, 14.30–16.30 Uhr.

Kosten: Fr. 5.– Einschreibegebühr für alle drei Kurstage.

Kursmaterial: Schreibzeug und Notizbüchlein bringt jeder Kursteilnehmer mit.

Platzzahl ist beschränkt, also sofort anmelden. Anmeldungen werden dem Eingangsdatum nach behandelt. Wenn der Kurs besetzt ist, erhalten Sie sofort Bescheid.

Es ist der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe, Kreisstelle beider Basel, gelungen, für diesen Herbst als Kursleiter, Herrn A. J. Adler, psychologischer Betriebsberater in Basel, zu gewinnen. Herr Adler ist Berater bedeutender Firmen für alle psychologischen Probleme und sicher vielen von Ihnen durch seine Radiosendungen «Du und ich im Betrieb» bekannt.

In diesem Kurs wird für einmal nicht die technische Seite unseres Berufes behandelt, sondern hier wird der Mensch als Ganzes erfasst, ausgehend von der Tatsache, dass die Formung und Weiterbildung der eigenen Persönlichkeit der Schlüssel und die Voraussetzung zu allem Erfolg ist.

Kurzer Inhalt des Kurses:

Erfolgreiches Zusammenleben — psychologische Winke zur Behandlung aktueller Betriebsprobleme — wie sage ich's dem Untergebenen — wie dem Kunden — Kritik — Lob — Arbeitsanweisung — Selbsterziehung und Willensbildung; also Wegweiser, die helfen, Alltagsprobleme zu lösen.

IGEHO Basel
Halle 11 Stand 281

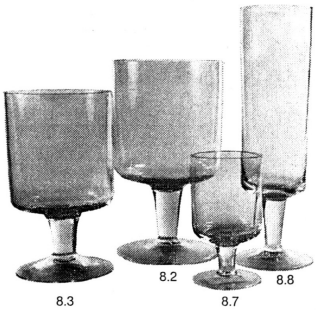
Besuchen Sie die interessante KREIS-Ausstellung

FINESSA
Speiseverteilungs-Anlagen
Silber- und Metallwaren
für das Gastgewerbe
Servier- und Abräumwagen
Mikrowellen-Herde

KREIS AG 9014 St.Gallen Zürcherstr. 204
Telefon 071 27 28 28 Telex 77524 Kreis

Kreis AG

AKTION
AKTION
AKTION
AKTION



Bestellnummer 8.2	**Rotweinkelch** mundgeblasen	Inhalt 2,8 dl Aktionspreis:	**Fr. 1.45**
Bestellnummer 8.3	**Weissweinkelch** mundgeblasen	Inhalt 1,7 dl Aktionspreis:	**Fr. 1.35**
Bestellnummer 8.7	**Schnapskelch** mundgeblasen mit geschliffenem Filet, 21–22 g	Inhalt 45 g Aktionspreis:	**Fr. 1.35**
Bestellnummer 8.8	**Champagnerflüte** mundgeblasen	Inhalt 1,5 dl Aktionspreis:	**Fr. 1.85**

victor meyer
OLTEN

Senden Sie diesen Talon an **Victor Meyer AG** 4600 Olten, Hauptgasse 11

Wir bestellen

☐ Senden Sie uns Muster.
☐ Senden Sie Ihren Katalog.
☐ Senden Sie Ihre Neueinrichtungs-Dokumentation.

Adresse

☒ Gewünschtes ankreuzen.

L'exotisme sur votre table toute l'année avec TWA

PAPAYAS d'Hawaii,
FRAISES (de Novembre à Mai) du Mexique ou de la Californie,
MELONS
AVOCADOS
QUMCATS
ANANAS (Hawaii – Kenya – Californie)
LIMES

Tous ces fruits nouveaux que vous découvrirez et aimerez si vous ne les connaissez pas déjà, même des asperges à Noël...

Visitez notre exposition à l'IGEHO 67 — Stand 1088 — Halle 15

IGEHO 67

TWA AIR CARGO
2, rue Bonivard 1211 GENÈVE 1
Tél. (022) 32 66 00

Worldwide depend on
TWA AIR CARGO

NEU *«LUCULLUS» ECHTE SCHILDKRÖTENSUPPE* **NEU**

Ein neues Spitzenprodukt der LUCUL AG., 8052 Zürich

den müsse, hört man nichts mehr; oft wechseln sie den Beruf oder gehen im Strudel unter.

Als letzter meldet sich Kollege

Willi Bartenbach,

Restaurateur und diplomierter Küchenchef, zum Wort. Seine Ansichten geben wirklich zu denken. Als gewesener Fachlehrer stellt er die Frage, ob ein Prüfling noch einen Kalbskopf oder ein anderes Fleischstück ausbeinen müsse. Ferner, ob von einem Lehrling noch die Zubereitung von tournierten Pommes nature oder Karotten verlangt würde und ob man überhaupt noch Handfertigkeiten besitzen müsse, um z. B. Fische zu filetieren. Vielleicht meint er sogar, ob der Lehrling noch eine Consommé, eine Potage oder ein Gemüse zuzubereiten hätte. Er verlangt eine Vereinfachung der Ausbildung und der Prüfungsanforderungen («Roboterköche»?).

Er lobt die Merkblätter der Gewerbeschule der Stadt Zürich, doch finden wir diese im Paulibuch wie auch im Leitfaden der Firma Maggi. Es ist Aufgabe des Fachlehrers, aus seinen persönlichen Berufskenntnissen die Jünglinge in die Theorie einzuführen und mit ihnen gründliche Gespräche auf fachlicher Basis zu führen. Merkblätter werden meistens gelesen, in das Heft eingeordnet, aber vom Lehrling nicht erfasst oder nicht begriffen. Ein Fachlehrer muss auch in der Lage sein, die Freude zum Beruf und zur Hygiene zu fördern und die Lehrlinge auf ihre spätere Laufbahn geistig vorzubereiten. Über die Lehrabschlussprüfungen äussert er sich richtig. Der Experte soll sofort erkennen, ob der Lehrling ein Stück Fleisch ausbeinen kann oder nicht. Dazu benötigt ein Prüfling bestimmt nicht das teuerste «Nierstück». Ein Kopf, ein Hals oder eine Schulter erfüllen den Zweck.

Herr Bartenbach ist der Ansicht, die Prüfungen sollten, wie in Deutschland, in Gruppen durchgeführt werden. Warum nicht wie in Bern? In Bern werden seit 20 Jahren die Abschlussprüfungen für Köche und Köchinnen in Vierergruppen an einem ganzen Tag, Theorie inbegriffen, durchgeführt. Diesen Herbst kommen 95 Lehrtöchter und Lehrlinge zur Abschlussprüfung. Unter der Aufsicht von zwei tüchtigen Experten (Küchenchef und Chef de partie) können sie in aller Ruhe ihre Aufgaben erledigen. Die Gewerbeschulküche bietet Raum und Gewähr für eine geordnete Prüfung.

Die Prüfungen werden sauber und seriös durchgeführt und dadurch dem Staate viele Expertengelder erspart. Die Ausbildung der verschiedenen Lehrhäuser ist sehr unterschiedlich. So gibt es z. B. Lehrlinge, die für das Bouquet garni der Bouillon nur das schönste Gemüse verwenden, wie: eine halbe Knollensellerie, weissen Lauch, die schönsten Karotten. Man erlebt ferner, dass keine Suppe richtig angesetzt wird. Das Zubereiten von Consommé variert auf 4 bis 5 verschiedene Arten, und vieles andere mehr. Daneben kann man aber auch sehen, was tüchtige, lernbegierige Jünglinge, die in kleinen Betrieben lernten, in welchen der Lehrmeister, der Lehrchef und die Köche anständig mit den Lehrlingen umgehen, zu leisten in der Lage sind.

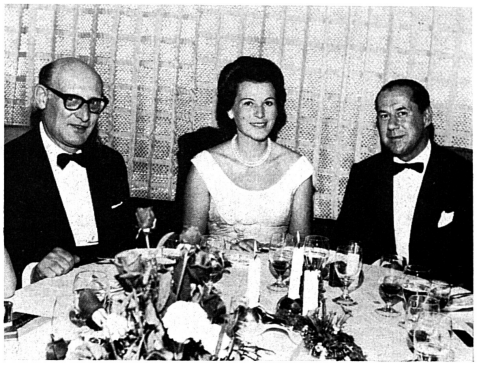
Nicht immer ist der Lehrling schuld, wenn es schief geht. Leider sind auch in unserem Beruf viele Köche vertreten, die sowohl charakterlich wie beruflich keine Vorbilder für den Nachwuchs sind. Tiernamen sind in Küchen keine Seltenheit, ja, es kommt sogar zu körperlichen Züchtigungen. Unter solchen Umständen verfehlt auch der beste und schönste Film seinen Zweck. In gewissen Lehrbetrieben fehlt das System, das Küchenprinzip. Die Fixfertig-Produkte sind bedeutend teurer und das Küchenpersonal ist bei Verwendung derselben nicht mehr voll beschäftigt. Mit einer kaufmännischen Geschäftsführung hat das nun wirklich nichts mehr zu tun.

Mein Antrag:

1. Lehrzeit auf 3 Jahre für Jünglinge mit guter Schulbildung (auch Primarschüler) für ausgewählte Betriebe heraufsetzen.
2. Verkürzte Lehrzeit mit Schulungskursen, mit der Berechtigung, sich Hilfskoch zu nennen.

Fachlehrer an der Gewerbeschule Bern
Fritz Maeder

Gastronomische Schweizerwochen im Kopenhagener Royal Hotel



Von links nach rechts: Der Schweizer Botschafter in Dänemark, Dr. E. eBrnath, Frau Ruth Kappenberger und Dir. Alberto Kappenberger, Royal Hotel, Kopenhagen.

Angespornt vom Erfolg vor 2 Jahren, führte das bekannte, unter der Leitung unseres Landsmannes Alberto Kappenberger stehende Royal-Hotel in Kopenhagen in der Zeit vom 23. Oktober bis 4. November eine Quinzaine gastronomique suisse durch. Botschafter Bernath übernahm das Patronat, während das Grand Hotel Dolder in Zürich, die Kopenhagener Agentur der Schweizerischen Verkehrszentrale und die Swissair tatkräftig das Ihrige zum guten Gelingen beitrugen.

Direktor Georges Hangartner vom «Dolder» wohnte mit seiner Gemahlin dem Presselunch und dem Galaabend bei; im übrigen wurde Royals Küchenbrigade aufs beste verstärkt durch Küchenchef Paul Spuhler und zwei weitere Köche vom Dolder. Im Restaurant wirkte der ebenfalls aus Zürich hergereiste 2. Maître d'hôtel, Herr Morel.

Die Kopenhagener SVZ-Agentur sorgte für eine gediegene Dekoration im Restaurant und Vestibül, und die Swissair entsandte zur Entlastung von Royals Hausorchester zwei Musikanten, die für heimatliche Klänge sorgten. Am Galaabend fand eine Modeschau mit Modellen aus der Schweiz statt, inszeniert vom führenden dänischen Damenmodegeschäft Fonnesbech in Kopenhagen, welches seinerseits in der gleichen Periode grossaufgezogene Schweizerwochen veranstaltete.

Die kostbare Menukarte (Pergament!) enthielt eine verlockende Auswahl an Schweizer Spezialitäten, wie z. B. Bündnerfleisch, Luzerner Chügelipasteten, Geschetzeltes mit Rösti, Fondue Bourguignonne, Zuger Kirschtorte und Engadiner Nusstorte. Besonders grossen Anklang fand am Galaabend Dolders Spezialität, die «Rosette de bœuf Bonne Auberge». Im eigens für diese Wochen eingerichteten «Chalet suisse» duftete es nach Raclette und Fondue. Aber auch die Bratwurst – es wurden deren 1000 Stück importiert – fand manchen Liebhaber. Neben dem Döle, Fendant und Johannisberg wurde vor allem dem Merlot del Ticino (offen) zugesprochen.

Nicht nur die Veranstalter, sondern auch zahlreiche Gourmets in Kopenhagen hoffen, dass Royals Gastronomische Schweizerwochen zu einer festen Tradition werden.

Am letzten Samstag im Oktober fand überdies im eleganten Hotel «Kystens Perle» in der Nähe von Helsingöhr (am Öresund, der «Riviera» Dänemarks) ein Schweizer Winzerfest statt, wobei der Wein ungeachtet der in Dänemark auf alkoholischen Getränken lastenden hohen Fiskalabgaben in Strömen floss. Gegen 500 festlich gekleidete Gäste fanden sich in den heimatlich dekorierten Lokalitäten zu einem ausgezeichneten Schweizer Nachtessen ein. Es sei in diesem Zusammenhang erwähnt, dass «Kystens Perle» dem dänischen Hotelkönig Oscar Pedersen gehört, der unsere bekannte Landsmännin Lys Assia zur Frau hat. zi.

Dir. Georges Hangartner, Grand Hotel Dolder, Zürich, und Frau Bernath, die Gemahlin des Botschafters der Schweiz in Dänemark.

Zum Winterflugplan der Swissair

Die Aufnahme von Malaga ins Streckennetz und die fortschreitende Modernisierung der Fotte sind die Hauptmerkmale des vom 1. November bis zum 31. März 1968 dauernden Winterflugplans der Swissair. Nicht weniger als fünf neue Strahlflugzeuge, nämlich drei DC-8-62 und zwei DC-9-32, wird die Swissair im Verlauf der Winterperiode in Betrieb nehmen.

Die DC-8-62, eingerichtet für 155 Passagiere, wird ab 23. Januar 1968 auf den Strecken nach New York und ab 7. März voraussichtlich auch auf den Linien nach Südamerika eingesetzt. Daraus resultiert ein beträchtliches Mehrangebot an Sitzen, insbesondere auf den Südatlantikstrecken, wo der hundertplätzige Coronado abgelöst wird. Die beiden DC-8 vom Typ 33 (132 Sitzplätze) werden aus dem Verkehr genommen und verkauft, so dass der Bestand der DC-8-Flotte von vier auf fünf erhöht wird.

Mit zwei täglichen Frequenzen nach New York und drei wöchentlichen nach Montreal/Chicago bleibt die Zahl der Nordatlantikflüge gegenüber dem letzten Winter unverändert. Auch nach Südamerika fliegt die Swissair bei unveränderter Routenführung weiterhin zweimal wöchentlich, wobei São Paulo wiederum mit direktem Anschlusskurs von Rio aus bedient wird.

Auf allen anderen Langstreckenkursen kommen auch im Winter die bewährten Coronados zum Einsatz. Die bisherigen Flugpläne nach dem Fernen Osten mit vier Wochenfrequenzen, und nach West- und Ostafrika, mit Bedienung von Accra, Lagos, Abidjan, Monrovia und Khartum, bleiben unverändert.

Nach dem Mittleren Osten werden unter Einschluss von fünf Transitflügen insgesamt 21 Wochenkurse geführt, zwei mehr als im letzten Winter. Die im Sommer erfolgten Frequenzerhöhungen nach Ankara auf zwei und nach Teheran auf drei Flüge bleiben erhalten. Gleich zwei wöchentliche Kurse mehr als in der letzten Parallelperiode, nämlich total sechs (wovon ab 7. März 1968 drei mit DC-8), erhält Tel Aviv, wobei einer wiederum Genf bedient.

Im nordafrikanischen Raum wird Algier – wie schon im Sommer – zweimal wöchentlich angeflogen, Casablanca, Tunis und Tripolis je einmal.

Am 5. November nimmt die Swissair erstmals die flugplanmässige Bedienung von Malaga auf. Diese Stadt an der Sonnenküste Andalusiens wird jeweils einmal wöchentlich bedient, indem das Flugzeug nach Casablanca dort zwischenlandet, Hinflug am Sonntag, Rückflug am Montag.

Im übrigen wird in Europa im grossen und ganzen das Flugprogramm des Sommers übernommen. Die neu eingeführten Kurse Zürich–Madrid, Bern–Paris, Zürich–Stockholm–Helsinki, Zürich–Budapest–Bukarest und Zürich–Warschau–Moskau werden unverändert weitergeführt, wobei Zürich–Madrid sogar fünf- statt viermal wöchentlich geflogen wird. Die Strecken Genf–London und Genf–Paris erhalten durch die Übernahme des Sommerflugplanes im Vergleich zum letzten Winter je einen zusätzlichen täglichen Kurs. Je einer der täglichen Flüge nach Wien und Rom startet wiederum von Basel mit Zwischenlandung in Zürich bzw. Genf. Zusammen mit Austrian Airlines bleiben auch im Winter vier tägliche Verbindungen nach Wien bestehen.

Im Verlauf der Winterflugplanperiode werden die sechste und siebente von insgesamt fünfzehn bisher bestellten DC-9 zum Einsatz gelangen; es sind die zwei ersten vom Typ 32 mit 87 Sitzplätzen, wovon 12 in der ersten Klasse. Die DC-9 lösen sukzessive die 44sitzigen Metropolitans im Europaverkehr ab.

Im Inlandverkehr sind gegenüber dem Sommerflugplan wenig Änderungen zu vermerken. Zwischen Zürich und Genf verkehren in beiden Richtungen um die siebzig Flüge pro Woche. Bern wird mit je einem Tagesflug von Zürich und Genf aus bedient. Die tägliche Nachmittagsverbindung Bern–Basel mit direktem Anschluss nach Frankfurt bleibt bestehen.

Neben dem traditionellen Frachtkurs nach London sind im Lauf des Sommers weitere Frachtlinien errichtet worden, nämlich drei wöchentliche Verbindungen mit Manchester, eine mit Wien und vier mit Stuttgart. Alle diese DC-4-Flüge werden auch im Winter durchgeführt.

Insgesamt bedient die Swissair nunmehr in ihrem Liniennetz regelmässig 67 Städte in 47 Ländern auf allen Kontinenten ausser Australien.

Geringere Auslastung der Swissair im August

Im Monat August hat die Swissair ihr Transportangebot gegenüber dem Parallelmonat des Vorjahres um 9 % auf 61 Millionen Tonnenkilometer angehoben. Die verkaufte Leistung stieg um 1 % auf 36 Millionen Tonnenkilometer an. Die Gesamtauslastung lag mit 58,2 % um 4,7 Prozentpunkte unter dem letztjährigen Wert.

Bei den einzelnen Beförderungskategorien wiesen Post- und Passagensektor Zuwachsraten von 17 % bzw. 3 % auf, während im Frachtgeschäft ein Rückgang von 9 % zu verzeichnen war.

Die mittlere Sitzplatzbelegung sank von 68,9 auf 64,7 %. Das Passagieraufkommen in den Verkehrsgebieten Nordatlantik, Ferner Osten und Afrika entwickelte sich zufriedenstellend. Hingegen blieben die Ergebnisse in Europa und dem Mittleren Osten hinter den Erwartungen zurück.

Die Swissair im September

Die Swissair hat im September 59 Millionen Tonnenkilometer oder 11% mehr als im Parallelmonat des Vorjahres angeboten. Davon konnten 38 Millionen verkauft werden, was einer Steigerung um 10% innert Jahresfrist gleichkommt. Der Passagier- und der Postverkehr wiesen Zuwachsraten von je 13% auf, während das Frachtgeschäft gegenüber dem Vorjahr praktisch unverändert blieb (-/- 1%).

Die Totalauslastung im regelmässigen Linienverkehr entsprach mit 63,0% ziemlich genau dem im Vorjahr erreichten Wert (63,1%). Da sich der Passagensektor günstig entwickelte, resultierte eine um 1,3 Prozentpunkte höhere Sitzbelegung von 68,5%.

Überdurchschnittliche Auslastungsgrade wurden einmal mehr im Nord- und Südatlantikverkehr erzielt. In Europa war eine deutliche Verbesserung der Ergebnisse zu verzeichnen; der Verkehr mit einzelnen Ländern des Mittleren Ostens und Afrikas ist aus bekannten Gründen immer noch schwach.

Erste DC-9-32 der Swissair eingetroffen

Am Montag, den 23. Oktober, traf um 21.15 Uhr die erste Douglas DC-9-32 der Swissair auf dem Flughafen Zürich ein. Das neue Flugzeug war am Sonntag, den 21. Oktober, vom Douglas Flugfeld in Long Beach (Kalifornien) aufgestiegen und erreichte Zürich – nach Zwischenlandungen in Kansas City, New York, Gander (Neufundland) und Shannon (Irland) – nach 12 Stunden und 30 Minuten effektiver Flugdauer.

Die DC-9-32 ist ebenso wie die fünf bereits im Betrieb stehenden DC-9-15 der Swissair ein Kurzstreckenflugzeug mit zwei Doppelstromtriebwerken. Sie ist aber 4,5 m länger als die DC-9-15 und verfügt bei einer Rumpflänge von 36,4 m über 87 Sitzplätze, 12 in der Ersten- und 75 in der Touristenklasse sowie über 21,4 m³ Frachtraum.

Nach einigen Anpassungsarbeiten, Prüfung durch das Eidg. Luftamt und Einsatz zu Schulungszwecken wird die neue HB-IFF «Fribourg» Ende November in den Liniendienst gehen.

Neue Fluglinie zwischen der Schweiz und der Costa del Sol

Am 5. November wird eine neue Fluglinie zwischen Zürich/Genf und Malaga in Südspanien eröffnet.

Die beiden Luftverkehrsgesellschaften Swissair und Iberia versehen den neuen Flugdienst gemeinsam, wobei für die drei wöchentlichen Kurse Caravelle und DC-9 eingesetzt werden.

Diese Linie bringt eine direkte Verbindung zwischen der Schweiz und der Costa del Sol, die als Fremdenverkehrsgebiet immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Ferien — fern von der «Bevölkerungsexplosion»

«Die Schweiz im Jahre 2000 — ein Zehnmillionenvolk?» — eine geradezu schaurige Perspektive. Denken wir an die Autoschlangen, die verstopften Strassen, überfüllten Trams und Schalterhallen! Selbst in den Ferien werden wir kaum mehr der «Menschenseuche» entrinnen können: Helikopter und andere «Fluchzeuge» kreisen um unsere Berge, die sich im «Zeitalter der Freizeit» mit Seilbahnen, Hotels und Vergnügungsstätten aller Art dekorieren. Freizeitpolizei organisiert mit Nummernbons und Bussenzetteln den Zugang zu den Badeplätzen, sofern diese im Zeichen der Gewässerverschmutzung nicht bereits unter Heimat- und Denkmalschutz stehen.

Mit einem Seufzer der Erleichterung erwache ich von meinem Alptraum, glücklich und zufrieden, «erst» im Jahre 1967 zu leben und mein Feriengepäck rüsten zu dürfen. Eine kleine Arbeit übrigens, denn im Rucksack finden wenige Dinge Platz, und die Sorgen und die Bevölkerungsexplosion verfliegen wie eine leichte Wolke am Himmel unserer gesegneten Walliser Sonnenstube. In Saas Fee herrscht noch die Ruhe der Nacht, als ich um 4 Uhr allein durch die Dorfgasse stapfe mit dem Ziel: Balfrinweg nach Grächen. Die Werkgemeinschaft Balfrin hat in jahrelanger, harter und durchaus nicht ungefährlicher Arbeit alte Gemsjägerpfade ausfindig gemacht, markiert und an heiklen Stellen ausgebaut. Dieser kühne Pfad kann vorbehaltlos empfohlen werden — er wird jedem rüstigen Berggänger zum tiefen Erlebnis. Allerdings braucht auch ein guter Tourist seine sieben Stunden, um sich über Triften und Weiden, Wälder und Felsbänder zur Hannigalp ob Grächen durchzurackern. In der Wegmitte liegt die Balfrinalp, wo die Grächener, Eister und Staldner gemeinsam ihre Schafe sömmern und sich in der einsamen Hütte beim «Kaffi Schnaps» alte Jäger- und Hirtengeschichten erzählen. Die zurückgelegte Wegstrecke, der Hunger und vor allem die unvergleichlich schöne Aussicht auf die Walliser Alpen rechtfertigen wohl eine Stunde Rast. Am Ziel der Wanderung, auf der Hannigalp, lässt sich der Wanderer gerne einen Dreier feurigen Fendant kredenzen und ist gar froh, im Blick auf den schmuckes Walliser Trachtenkind den Anschluss an die «Bevölkerungsexplosion» zu finden.

An eindrucksvoller Stelle auf Rotbiel ist eine von Bildhauer August Paris gehauene Tafel in den Fels eingelassen. Sie trägt die Inschrift: «Als Weg in die Stille eröffnet die Werkgemeinschaft Balfrin diesen Höhenweg allen wanderfrohen Menschen»!

Eine Wanderung für künftige Balfrin-Aspiranten sei nicht vergessen: Der Weg eignet sich nicht für Schul- oder Geschäftsausflüge. Wer aber frei von Schwindelgefühlen ist und über einige Bergerfahrung und Beine, die nicht bloss der Erhaltung des Gleichgewichts oder der Bedienung des Gaspedals dienen, verfügt, darf die Wanderung ruhig wagen. Er findet eine romantische Welt, die leider in unserer konjunkturgesegneten Zeit so oft und leicht vergessen wird. WS

Banken im norwegischen Touristenrat

Aus Oslo hört man, dass der neue Touristenrat (Rad for Turistnaeringen) bereits die konstituierende Versammlung hinter sich gebracht hat. Den Vorsitz übernahm dabei Direktor Arild Walder, ein Bank-Finanz- und Aussenhandelsfachmann. Der international eingestellte Experte ist tätig innerhalb der Aktiengesellschaft Exportkreditinstitut, Finanzierung und Geschäftsbanken. (Forretningsbankenes Finansierings- og Eksportkreditinstitutt A.S.). Der Rat fasst alle Regierungs- und Wirtschaftskreise zusammen, die an der Entwicklung des norwegischen Fremdenverkehrs interessiert sind. Verbandsfachleute und Fachredakteure gehören ebenfalls zu dem Gremium, wie natürlich auch Spitzenpersönlichkeiten des praktischen Hotel- und Restaurantgewerbes. IVP

Mammut-Erholungsgebiete mit Hütten in Telemark

Von Kristianssand am norwegischen Skagerrak kann man mit der Bahn nach Rjukan kommen, mitten in Telemark, am Fusse der höchsten Erhebung des Landes. Gebirge und Seen wetteifern miteinander und viele kleinere Erholungsorte. Im Sommer und im Winter herrscht dort Betrieb. Rjukan hat übrigens sogenannte Freundschaftsstädte: Naskov in Dänemark, Sandviken in Schweden und Varkaus in Finnland. Alle wollen zusammenarbeiten, um in der erwähten Gegend Hunderte von wohnlichen Hütten zu errichten, dazu ein Hotel, ein Motel, ein Restaurant und einen Skilift. Jagd und Fischerei, Wandertouren und Skilaufen ... das sind die Attraktionen in «echt norwegischer» Umgebung. Träger der Finanzierung sind die Gemeinden und die Freundschaftsstädte, die dann bevorzugt den Service geniessen und ausserdem an den Erträgen des Fremdenverkehrs teilnehmen sollen. IVP

La causerie gastronomique de Paul André

Du bon usage de l'alcool

Tel est, en français, le titre d'un ouvrage dont il vaut d'autant plus la peine de s'entretenir qu'il émane d'un médecin hautement qualifié dans les problèmes que pose l'alcoolisme: le Dr Morris E. Chafetz, professeur de psychiatrie à l'Université de Harvard. Mais l'original me semble plus agressif: Liquor, the servant of man[1]. Pourquoi? L'auteur s'adresse d'abord à son pays, les Etats-Unis, où règnent sur l'alcool des conceptions qui lui paraissent non seulement inexactes, mais en somme légendaires, avec tout ce que cela implique de puissance sur l'esprit. On identifie l'alcool au mal. D'où cette conséquence: l'homme qui en boit, se sentant coupable, fait toutes sortes de complexes pouvant le conduire précisément là où il convient de ne pas aller: l'abus. A force de se croire sur une pente fatale, le voilà qui bientôt y descend, insensible désormais aux lamentables effets de cette chute.

C'est analyser un préjugé afin d'en mieux saisir les conséquences pratiques. Et, toutes préventions dissipées, on verra s'éclairer sous son vrai jour le problème. Un problème très grave. Un problème fondamental pour la société. Devant les méfaits imputables à l'alcool, mais aussi devant les services qu'il peut rendre, comment définir exactement son rôle? La conclusion du savant est catégorique : c'est un bien. Aux timides, aux craintifs, aux misanthropes, que menace toujours l'assurance des moins scrupuleux, il apporte le stimulant qui les aide à faire valoir leurs dons, quelquefois annihilés par l'indécision ou la défiance. Il améliore les contacts humains à tous les échelons de la hiérarchie culturelle ou sociale:

> Son action sur le cortex cérébral, précise le thérapeute, a pour effet de rendre moins acerbe l'esprit critique, de faire disparaître ou d'atténuer les sentiments d'infériorité, de faiblesse, d'inadaptation, de donner de la confiance en soi. Et si même on constate après coup que ces heureuses dispositions ne correspondaient pas tout à fait à la vérité, on ne peut s'empêcher de penser qu'elles n'étaient pas non plus tout à fait inexistantes.

Quand on sait quelles amertumes plus ou moins refoulées engendrent souvent ces désavantages, on comprend que, parfois, l'absence d'impulsion compensatrice aille de pair avec une étroitesse de caractère où la mesquinerie se plaît mieux que la magnanimité.

*

Substantielles, mais exquisement alertes, les pages que nous étudions ne vont cependant pas jusqu'à sonder la psychologie de l'abstinent pour y découvrir de typiques défaillances. Ce plaidoyer pour l'alcool, car c'en est un, encourra-t-il, par sa sincérité, le reproche de justifier en termes scientifiques les préférences de l'impénitent amateur que l'aliéniste avoue être lui-même? Autant le croire au service d'intérêts commerciaux — soupçon qu'il prévient, en un temps où ceux-ci, métamorphosables, ont l'adresse de circonvenir d'incorruptibles chaires.

Son dessein consiste à faire réfléchir, sur des données expérimentales, les gens assez intelligents pour en tenir compte. Homme des plus équilibré, d'ailleurs, et qui s'intéresse avec passion, à tous les aspects de l'existence. D'origine israélite, si je ne me trompe, il éprouve, devant la création, cet émerveillement qui discerne en elle une présence divine. A la créature, par son libre arbitre, autre inappréciable faveur, de savoir pertinemment user des choses qui comportent des risques en dépit de leur excellence. On ne saurait donc les condamner pour les erreurs dont elles sont l'objet.

Soignant en maître des alcooliques, à toutes les phases de l'intoxication, le Dr M. E. Chafetz connaît mieux que quiconque les ravages de l'alcoolisme: ravages moraux, physiques, familiaux. Mais, estime-t-il, l'agent responsable de leur état, ce n'est pas ce qu'ils absorbent: c'est la déviation intérieure qui les porte à en abuser. Voilà le fait capital, dont on ignore souvent la nature. Un élément à retenir: l'homme ne s'alcoolise nullement par goût pour l'alcool. Il en recherche les effets : excitation et narcose. Il trouve là un moyen d'échapper à la réalité en se procurant l'illusion d'acquérir des forces nouvelles. Et c'est vieux comme le monde. Au dix-huitième siècle, certaines tavernes anglaises, dont les affaires étaient meilleures que l'humour ou la conscience du patron, avaient pourtant la franchise de ne pas surfaire la qualité de leurs breuvages ; elles affichaient cyniquement:

— Saoulez-vous pour un penny. Pour deux pence, vous serez ivre-mort. La paille fraîche est gratuite.

Voilà, c'est le cas de le dire, qui n'était pas tourner autour du pot. Mais qu'est-ce que se saouler? Une pratique moderne veut que l'indice de l'éthylisme aigu soit le degré d'alcool dans le sang. Dangereux critère! Car l'ivresse légère, si elle augmente chez tel individu la promptitude de ses réflexes, risque chez tel autre d'être encore plus catastrophique qu'une ivresse prononcée. Or, la quantité qui provoque cet état est extrêmement variable, selon la complexion de la personne ou son état antérieur. Un tranquillisant, par exemple, la rend beaucoup plus sensible. Et ne peut-on, au surplus, être comme ivre sans le concours de l'alcool? Une passion exacerbée, ou seulement une violente émotion, suffisent pour détruire le contrôle indispensable. Il y a donc maintes nuances entre le mot et la chose. Ce qu'atteste à sa manière le dialogue suivant, tenu par un ancien et un néophyte, dans un club où l'on pouvait boire tant que l'on voulait, mais où l'on subissait de sévères sanctions quand le seuil admissible était dépassé:

— Il est dit, dans nos statuts, qu'aucun membre ne pourra être considéré comme ivre et passible des sanctions prévues en cas d'ivresse, s'il peut se coucher sur un divan sans qu'on l'aide . . .

— Mais, alors, quand il ne peut plus marcher et se couche, s'il se tient tranquille, est-il considéré comme étant dans un état normal?

— Il n'est pas considéré comme ivre . . .

Soyons sérieux — dans un domaine où les moins divertissants ne sont pas toujours les plus sûrs. La marche vers l'ivresse, ainsi que le relève le professeur Chafetz, décrit en sens inverse le chemin parcouru par l'évolution humaine. D'abord disparaît le tact, sous toutes les variantes que lui imprime l'éducation. Puis vient le tour de la prudence, à mesure que se dissipent les préoccupations élémentaires. La voix ensuite change. Une sentimentalité larmoyante précède le retour aux instincts brutaux — lequel s'achèvera dans une léthargie préparant un réveil avec la tête lourde, la bouche pâteuse, les muscles rétifs, la vue pas encore nette, la mémoire en quête de souvenirs précis. Et, plus tard, la perspective, jamais glorieuse, d'avoir à s'excuser auprès de celui-ci ou de celle-là. Un auteur du moyen âge, Arnaud de Villeneuve, déclarait qu'alors il ne vous restait plus qu'à recommencer, jusqu'au moment où votre résistance aura défié la dernière chopine.

*

Mieux vaut sans doute se défier de soi-même. Car, ainsi acquise, cette résistance est aussi périlleuse qu'illusoire. La dégradation devient moins rapide, et moins visible pour l'observateur superficiel, mais elle n'en est que plus profonde et plus cruelle. De l'alcoolisme aigu, on passe à l'alcoolisme chronique — qui croît en grevant tout ensemble la santé et le budget de la victime. On a doctement fixé les doses à ne pas dépasser. C'est archi-faux. Et même malhonnête, comme le note, à juste titre, le professeur Chafetz. Car le chiffre change selon chaque tempérament, du simple au double, au triple, au quadruple et davantage. L'habitude aidant, on risque en outre de s'estimer indemne, alors que les airs péremptoires de cette certitude étouffent de sourdes prémonitions. Churchill aurait confié à un ami:

— J'ai tiré plus de choses de l'alcool qu'il n'en a tiré de moi . . .

Tout est là: obtenir sans leurre un bilan positif. Le premier britannique avait maîtrisé son champagne comme un bon écuyer aime à tenir en main des chevaux difficiles. Mais chacun ne saurait y prétendre, et l'on s'expose, en imitant le Centaure, à se trouver tôt ou tard cul par dessus tête. Y a-t-il un avertissement possible? Oui, et il est catégorique. C'est quand l'abstinence momentanée provoque bientôt une tension que peut seul apaiser l'alcool. Signal d'alarme, écrit notre précieux consultant, après avoir au surplus mentionné les symptômes connexes: boire plus que les autres, lorsqu'on est en compagnie; insister pour prendre une nouvelle tournée; mentir à la maison, sur le nombre d'apéritifs ingurgités; n'avoir plus le même goût pour la nourriture. Gradation significative, inquiétante.

*

Vous aurez remarqué que le diagnostic s'aggrave lorsque baisse l'appétit. Alors que, normalement, le vin doit au contraire le stimuler. D'où ce précepte: il faut manger en buvant, ou boire en mangeant — et lentement. C'est ralentir l'arrivée de l'alcool dans le sang. Au cours d'un repas copieux, auquel correspond une égale diversité des vins, on avalera de temps à autre quelques gorgées d'eau. Cette dilution dans l'estomac est physiologiquement bénéfique. Le rite est d'ailleurs bien connu des gourmets; il repose le sens du goût, et le maintient en haleine pour la suite. N'oublions pas l'influence exercée par l'humeur des convives, qui a le pouvoir d'amener ou d'exclure les dispositions favorables à l'heureuse issue de la charmante épreuve.

Ici, comme ailleurs déjà, sans l'avoir expressivement marqué, je compléterai les propos de l'éminent psychiatre. Ce repas, pour être parfait, a le caractère d'une synthèse — si vous permettez le mot, usé jusqu'à la corde, et pédant à souhait, mais pas du tout exagéré. L'alcool n'y participe nullement par lui-même. Il s'incorpore d'abord aux vins, dont il n'est qu'un des multiples constituants; puis les vins s'incorporent aux mets, pour en rehausser la saveur, tandis que les mets, inversement, font valoir le bouquet des vins. Or, le Dr Chafetz, non seulement laisse de côté ce facteur à mon avis essentiel, mais il le déclare purement imaginaire et superflu. Il considère l'alcool en soi, comme il considère l'aliment en soi, dans leurs rapports chimiques ou biologiques et dans leur mécanisme d'assimilation. Buvez en mangeant: n'importe quoi. Mangez en buvant: n'importe quoi. Fût-ce une saucisse de Vienne avec un Chambertin. Ou une bibine de je ne sais où avec un lièvre à la royale. Pourvu que vous mangiez quelque chose de comestible, et que vous ne buviez pas n'importe comment, le tour sera joué sans dommage pour le plus inestimable des bonheurs.

J'interprète, j'appuie — il va sans dire. Mais je ne trahis point. Car ce sont bien les conclusions extrêmes découlant des principes énoncés. Aucune discrimination n'est opérée dans les sources d'alcool : par exemple, entre les eaux-de-vie naturelles et les infâmes mixtures qui ravissent le snob caquetant aux cocktails de Madame la faiseuse. Pas d'objection à la funeste mode des mélanges. Or ceux-ci, en abîmant le palais, ne contribuent-ils pas à réduire sa capacité de donner l'alerte? Je pose la question. Mais elle me semble résolue, par le fait qu'un alcoolique perd le sens de la dégustation. Le préserver serait donc un moyen d'éviter la chute. Boire trop, c'est apprendre à boire mal. D'où, logiquement, la vérité de la proposition opposée: boire bien, c'est se garder de boire trop.

*

Une réserve encore, sur la manière dont l'auteur inventorie rétrospectivement les effets positifs de l'alcool. Constatant que, chez les primitifs, de copieuses libations accompagnaient souvent les cérémonies religieuses, il en infère que l'état ainsi produit, de nature mystique, aurait amélioré les liens entre tribus et poussé la civilisation vers un relatif progrès. Or, que l'ivresse ait entretenu beaucoup de mythes, pas toujours innocents, nul ne saurait en disconvenir. Mais qu'elle ait fait avancer la spiritualité, en élargissant l'horizon des pochards préhistoriques, non, cent fois non! Si, d'ailleurs, elle provoque une régression au vingtième siècle, comment aurait-elle déterminé un développement cinq ou six mille ans plus tôt? Ne la confondons pas avec l'extase, qui, elle, va d'une lucidité exceptionnelle à une lucidité ineffable.

Où, en revanche, je m'accorde pleinement avec l'ouvrage, c'est quand il proteste contre les méfaits automatiquement attribués à l'alcool. Dans la conduite des véhicules, surtout. Un conducteur à jeun, mais roulant trop vite, parce que trop sûr de lui, peut être plus dangereux qu'un conducteur qui se défie de son volant, dans la mesure où travaille l'infinitésimale proportion qui constitue l'erreur commise. Voilà cependant le fait allégrement ignoré, depuis qu'on a tout l'air de raisonner ainsi: il n'était pas ivre, par conséquent son imprudence, pour criminelle qu'elle fût, n'eut d'autre cause que la fatalité. Quant aux malfaiteurs, escrocs, trafiquants, fripouilles et voyous de divers genres, qui prolifèrent à notre époque où le culot rapporte gros, ne leur arrive-t-il pas de méditer leurs coups en sirotant un café dans les bars dont celui-ci qualifie l'enseigne?

Bref, l'habitude existe, très ancrée, d'identifier l'abstinence avec la vertu. Mais il est peut-être plus facile de se priver d'alcool que de refréner certains penchants qui, je ne le conteste pas, seraient probablement plus irrésistibles sous son empire. Alors qu'on offrait un cognac, à l'issue d'un repas, à quelque farouche prohibitionniste, celui-ci, désignant par son index réprobateur le verre maudit, proféra ces paroles sur un ton sacramentel:

— Je préférerais commettre l'adultère plutôt que d'avaler cela !

Le silence consécutif indiquait le degré de réflexion auquel on était subitement parvenu, lorsque retentit une voix incisive, quoique enveloppée de bienséante et charitable onction:

— Qui ne le préférerait pas?

C'était l'hôte, un vieillard vénéré, qui rétablissait dans sa juste perspective l'héroïsme du fanatique.

Deux souvenirs personnels, maintenant. Je dînais au restaurant, il y a quelques années, avec un dignitaire de la Croix-Bleue: tout peut arriver. Tandis qu'il avait commandé son traditionnel désaltérant, et moi mes deux décis de Beaujolais, je me permis de taquiner cet homme peu enclin à mettre en doute ses propres qualités, et qui n'avait jamais consommé de sa vie la moindre goutte de boisson alcoolisée :

— En somme, puisque vous n'éprouvez aucun goût pour le vin, vous n'avez aucun mérite à vous en priver . . .

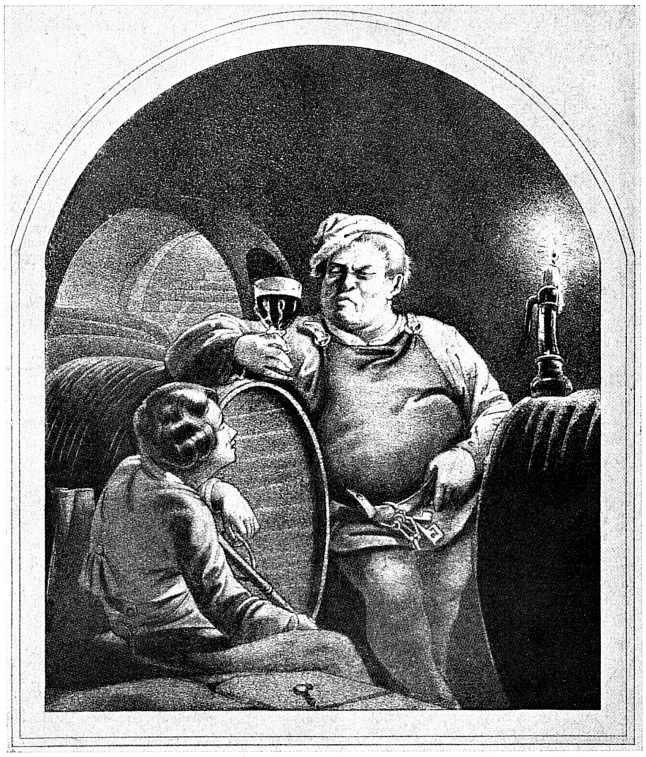
— Si, me répondit-il, car si j'en avais des bouteilles dans ma cave, je sais très bien que j'en abuserais . . .

— Alors, dans ce cas, ce n'est pas moi l'ivrogne: c'est vous!

Conclusion que me suggérait, pour sa part, l'avidité avec laquelle il engloutissait, par douzaines en une seule bouchée, les frites qui s'amoncelaient sur son assiette, alors qu'on apprêtait la deuxième ration gargantuesquement prévue. Mais ne restons pas sur cette image pénible. Invité, longtemps auparavant, par le chanoine du Grand Saint-Bernard, Jules Gross, écrivain distingué, et initiateur, dans son canton, d'un mouvement contre l'alcoolisme, je m'assis à sa table non sans constater, avec surprise, qu'il y avait fait servir un demi-litre de Dôle. Mais lui-même prit de l'eau. Il m'expliqua brièvement les raisons de sa croisade, puis, en s'excusant de ne pouvoir me tenir compagnie, me pria de savourer à l'aise ce vin qu'il espérait avoir été bien choisi. Je vous assure que la tentation ne me vint pas de le chicaner sur ses opinions.

Paul André

[1] Morris E. Chafetz, «Du bon usage de l'alcool», traduction et adaptation de Roger Blondel, Robert Laffont, Paris.



Le Dégustateur (collection René Dage). Schrodter pinxit.

La saison des châtaignes

Quand les jours deviennent plus courts, les nuits plus fraîches, quand les vendanges sont presque terminées et la chasse ouverte, les fruits d'automne et de nouveaux produits se présentent. Comme l'homme, en ce qui concerne l'agencement de ses menus, n'apprécie rien autant que le changement et la diversité, ces primeurs bénéficient d'un accueil chaleureux. Parmi les fruits d'automne, les châtaignes occupent une place très particulière étant en elles-mêmes une spécialité. La châtaigne, complète, avec un égal bonheur, les plats salés, viandes aussi bien que légumes et les mets sucrés. Sa haute teneur en amidon et albumine a un effet rassasiant prononcé, ce qui a fait que les châtaignes, comme garniture d'accompagnement, ne doivent être servies qu'avec mesure.

Pour en définir la qualité, on se base sur la dimension des fruits. La première qualité comporte environ 50 pièces par kilo, les suivantes vont, s'échelonnant, jusqu'à 100—120 pièces. On fait la distinction entre châtaignes et marrons. Les châtaignes sont marquées de côtes plus fortes, présentent donc des plis plus profonds et sont plus difficiles à peler. Le fruit du marron, par contre, est plus lisse, son enveloppe est plus claire et présente des stries foncées à peine perceptibles. Le pays d'origine des marrons est l'Italie. Pour la rôtisserie c'est surtout la variété florentine qui convient, alors que l'on préfère les marrons napolitains, quand il s'agit de les cuire ou de les utiliser en confiserie.

Les châtaignes de choix proviennent avant tout de cultures et se distinguent des sortes sauvages, à petits fruits et de peu de rendement. En cuisine de restaurant il est fréquemment fait usage de châtaignes séchées. Elles ont l'avantage d'être déjà pelées et débarrassées de leur peau, d'autre part, elles peuvent être conservées longtemps, en boîte de fer blanc, au frais et au sec. Par contre, le stockage et l'entreposage de châtaignes fraîches est plutôt délicat. Très sensibles à la pression, elles ont en plus tendance à moisir rapidement, tout en devenant molles et foncées, en quel cas elles sont à considérer comme avariées. Les marrons exigent un entreposage surveillé, sur plateaux à fruits couverts d'une seule couche, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

La fantaisie ne fixe pratiquement aucune limite quant à leurs possibilités d'utilisation. Comme exemple on peut citer: la cuisson normale à l'eau, suivie de celle à l'étuvée au beurre; la cuisson à l'étuvée dans un fond de veau, suivie de glaçage; la cuisson avec choux-rouges ou racines de céleri; ou encore en farce accompagnant le canard, l'oie et la dinde; mais, mentionnons également la purée, cuite à l'eau ou au lait, passée et beurrée.

(Nouvelles Howeg)

Nouvelles de Swissair

Nouveau service de fret Swissair à destination de Stuttgart

Depuis le 15 septembre, Swissair a introduit un nouveau service de fret quatre fois par semaine entre Zurich et Stuttgart. Ces vols sont assurés par un DC-4, affrété de Balair, dont la capacité atteint plus de 8 tonnes de fret. Les départs à destination de Stuttgart ont lieu le mardi, mercredi, jeudi et vendredi en fin d'après-midi et le retour à Zurich est effectué le même soir.

Ce nouveau service complète le réseau de lignes fret que Swissair exploite déjà en Europe, soit à destination de Londres, Manchester et Vienne, et répond au développement rapide des transports de marchandises par la voie aérienne.

Annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 48 centimes, réclames 1 fr. 80. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements : douze mois 33 fr., six mois 20 fr. 50, trois mois 11 fr., deux mois 7 fr. 75. Pour l'étranger abonnement direct : douze mois 42 fr., six mois 25 fr., trois mois 14 fr., deux mois 10 fr. 25. Abonnements à la poste : demander le prix aux offices de poste étrangers. – Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. – Responsable pour la rédaction et l'édition Dr R. C. Streiff. – Rédaction et administration : 4002 Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux 40-85, téléphone (061) 34 86 90.

Rédaction : Ad. Pfister, P. Nantermod

Administration des annonces : Mlle M. Moeschli

GIGER GARANTIERT GUTEN CAFÉ

(... und zufriedene Gäste)

Tee, eine weitere Giger-Spezialität!

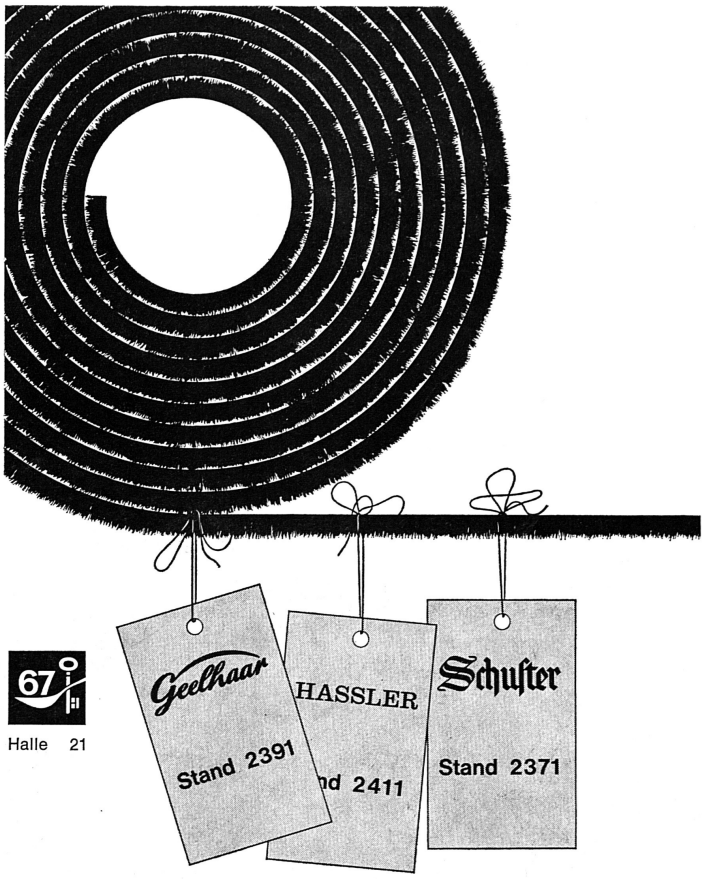
Giger-Tee
sowie ausgesuchte Qualitäten Ceylon, Darjeeling, China.

Milflor-Tee
Schwarztee, Kräutertee (Pfefferminz, Kamillen, Hagebutten, Verbena, Lindenblüten).

Café Giger ladet Sie ein!

Entspannen Sie sich an unserem IGEHO-Stand bei einer Tasse röstfrisch duftendem GIGER-Café. Dazu sind Sie herzlich eingeladen. Ihr Besuch freut uns!

Hans Giger AG Bern
IGEHO Halle 15 Stand 1164



67

Halle 21

Ihre Spezialisten für Hotelteppiche

informieren Sie an der IGEHO über alles, was Sie von Teppichen wissen müssen. Die Probleme des Hotelteppichs kennen wir aus jahrelanger Erfahrung. Mit Ihnen die zweckentsprechende Lösung zu finden — das ist für uns eine faszinierende Aufgabe.
Beachten Sie: Als Gemeinschaftswerk zeigen wir Ihnen in der «Hotelhalle» (ca. 1000 m²) einen getufteten ACRILAN-Teppich mit bestechendem Blumenmotiv.
(Nach Schluss der Ausstellung verkaufen wir die 2500 m² Teppiche der «Hotelhalle» und der offiziellen Gehwege. Auskunft erteilt Ihnen das Fachpersonal an den Ausstellungsständen der Firmen Geelhaar, Hassler, Schuster).

Geelhaar

Thunstrasse 7
3000 Bern 6
Tel. 031 / 43 11 44

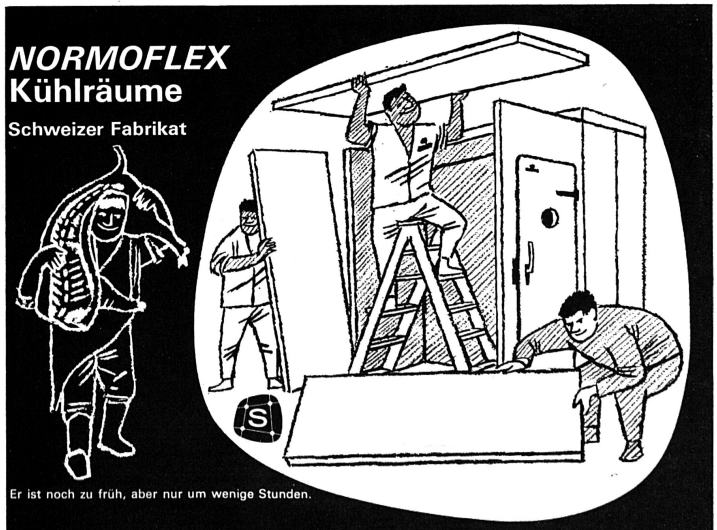
HASSLER

Kasinostrasse 19
5000 Aarau
Tel. 064 / 22 21 82

Schuster

In der Aeschen 57
4002 Basel
Tel. 061 / 24 19 30

NORMOFLEX
Kühlräume
Schweizer Fabrikat



Er ist noch zu früh, aber nur um wenige Stunden.

SCHALLER Normoflex-Kühlräume sind in einem Tag statt in 3 Monaten gebaut. Ihre praktische Elementbauweise erlaubt jederzeit eine Erweiterung. Bei Geschäftswechsel sind Normoflex-Kühlräume im Nu demontiert und am neuen Ort nach kurzer Zeit wieder betriebsbereit. Für Fleisch- und Fleischwaren angepasste Inneneinrichtung. **Und erst die Preise, Sie werden staunen!** Auch in Miete erhältlich mit voller Anrechnung bei späterem Kauf. Disponieren Sie aber rechtzeitig — durch die grosse Nachfrage sind gewisse Lieferfristen unumgänglich. Eine Postkarte verschafft Ihnen unverbindlich den gewünschten Prospekt oder telefonieren Sie gleich jetzt für nähere Angaben.

PAUL SCHALLER AG

Kühl- und Klimaanlagen, 3001 Bern, Stauffacherstrasse 60, Telefon 031/41 37 33