

**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:** 09.01.2026

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



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 Hotel-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 IGEOH-Fachmesse befindet.

## Hotellerie und IGEOH 1967

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

Warum hat sich der SHV aktiv an der IGEOH 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 Allgemeinut 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 Hoteliereigenschaften 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 Hotelkredit).

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 Schulungspro-

## 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'IGEOH

La propagande en faveur de l'IGEOH, 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 éveillés un vif intérêt puisque de très nombreux journalistes y ont assisté. L'IGEOH 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'IGEOH 67, ainsi que par M. Fridolin Forster, éditeur et initiateur de ces conférences.

A Zurich, l'importance de l'IGEOH 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'IGEOH 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.

L'IGEOH 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 for-

gramm élaboré et — 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 beigegeben. 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 Markt 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 betriebswirtschaftliche Dienst steht heute im Zeichen der IGEOH im Vordergrund. Wir sind uns bewusst, dass heute vor allem in der Schweiz im Hotelbau zu teuer gebaut wird und somit neben 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 betriebswirtschaftlicher 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 IGEOH 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 Gastronomie — bereits getan ist und das geistige Eigentum des betriebswirtschaftlichen 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 IGEOH für die Entwicklung in unserem Gewerbe einen wesentlichen Beitrag leisten wird.

## IGEOH 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.—

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 convocation 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 aéroports 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 étonnantes 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

mules 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 pourrions 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 millions 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



leur permettront de faire face à cette situation ?

M. Paul Risch, professeur, directeur de la Fédération suisse du tourisme, à Berne, dans un magistrat 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, alignement 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 restent 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 enclins 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 réorganisation 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 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'Echantillons 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'existerait 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 intransigente, 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 coopèrent, 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 associé, 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 les 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 m<sup>2</sup> 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 reconstruire. Le rez-de-chaussée ainsi que les premier et deuxième étages offrent chacun une surface brute de 17 000 m<sup>2</sup> de sorte que plus de 50 000 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>. Si l'on s'en tient à la norme usuelle de 50% pour l'utilisation de la surface brute — 50% étant requis pour les couloirs et les locaux de service — il subsiste ainsi pour l'avenir une possibilité d'extension de 7000 m<sup>2</sup> 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; automatiques 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 instructif 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

tenu 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;

## Ein Hotelier meint . . .

#### Wie sag ich's meinem Gast?

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 Gewissensklappen heimlich umgangen. Deformation professionelle aus strenger Kinderzeit sozusagen. «Ordnung muss sein...» oder «Wenn jeder so etwas täte...», wir wagen es nicht auszuenden. Ganz anders eine gewisse freie, oft wirklich nur an den Haaren im Elitemodus 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 tentenhaften Mahfänger auszustrecken? Ohne die hässlich mit einem Reinsagen an die Tapete gespielte Hausordnung, welche den Gast mit Schauern an das Welschlandinternat erinnert, wo alles und jenes stets «strictelement defendu» 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 schwarzverkohlenen Ornamenten in Brenntechnik sehen? 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 würde 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 fassen! Ähnlich der schottischen Herrin, die ihr Landhausbüschel nicht mit der Aufforderung «die Toilette sauber zu halten» schmückte, sondern mit dem fröhlichen Slogan: «We aim to please, will you please — aim!»

cuisine militaire moderne mobile.

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

## 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, dessiccation 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 devrions dans un très proche avenir affronter les mêmes difficultés.

Un quatrième groupe de conférences traite de l'hygiène alimentaire en restauration collective et des salmonelles. Les intoxications et les empoisonnements d'origine alimentaire ont fortement augmenté au cours des ans, et les salmonelles 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 125 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-Pressorientierung

### 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 beeindruckt. Zum Abschluss der Tagung erhielten die Teilnehmer Einblick in einen alternativen durchdachten 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 301 – zwingt zu einer klaren Konzeption, zu einer Beschränkung auf die Belange der Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen, Personalrestaurants, Spitätern, 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 Ausstellereisen 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 anstrebt, 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 Ausstellereisen 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 Hotellier-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 Economs 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 Hotellier-Verein deshalb der neuen Fachmesse angeschlossen.

Der Beitritt des Schweizer Hotellier-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 Hotellier-Vereins, erwähnen. Das Messekomitee, in welchem Vertreter der Apparateindustrie, der Lebensmittelindustrie, der Möbelindustrie, der Fachverbände und der Messgesellschaft sitzen, hat Entscheidendes ebenfalls zum Gelingen beigetragen.

## 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 Lebensdezenium anzutreten.

In jahrelanger Arbeit hat sich Franz Hirsch um die schweizerische Hotellerie und den Schweizer Hotellier-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, verdanken 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 Delegierten 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 Anerkennung 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 Hotellier-Vereins ernannt.

Das berufliche Rüstzeug holte sich Franz Hirsch an der Fachschule des Schweizer Hotellier-Vereins. Nach sehr gutem Diplom-Abschluss und anschliessendem Praktikum im Hotel Beau-Rivage-Palace in Lausanne-Ouchy musste er – statt der geplanten, unbesetzten, beruflichen Tätigkeit im Ausland – die Führung des elterlichen Geschäftes übernehmen. Noch nicht 20 Jahre alt, sorgte er für Mutter und Geschwister. Durch jährliche Auslandsreisen 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 Hotellier-Verein bekundet er weiterhin als gerne gesegneter 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

#### Drimal grösser als 1965

Am 22. November wird die IGEHO 67, die nun drimal 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 m<sup>2</sup> Brutto-Hallenfläche, womit also über 50 000 m<sup>2</sup> zur Verfügung stehen. Zusammen mit den Musterbetrieben messen die Stände 18 000 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> netto, um auf die 50 % von 50 000 m<sup>2</sup> 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; Wäschereianrichtungen; Ausgabeautomaten.

1. Stock: Agrarprodukte, industriell hergestellte Nahrungsmittel, einschliesslich Halb- und Fertigprodukte; Süsswarenherzeugnisse, 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 Menüs 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: Mustercafé geführt vom Schweizer Verband Volksdienst.

Bücherstände. Musterlager einer Einkaufsgenossenschaft des Gastgewerbes (in Betrieb).

2. Stock: Musterhotelpfangshalle mit Réception, Bar, Snack-Bar. Auskunftsstand des Schweizer Hotellier-Vereins und seiner verschiedenen Dienste.

Modell eines Futurhotels. Musterzimmergruppen nach folgenden Hotelkategorien gruppiert: Familienhotel, Ferienhotel, Berghaus, Landgasthof, Stadthotel, Luxushotel. Brandbekämpfung, Unfallverhütung, Reinigungs- und Unterhaltungsdienst.

Im Rundhof: Vorfabrizierte, fixiert installierte und mobile Hotelzimmerneinheit.

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 im zweijährigen 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 nun 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 alleseitig 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.

#### 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 nähere Umgebung, die keine eigene Kantine führen können und daher gezwungen sind, Mahlzeiten von einer Grossküche zu beziehen, zu liefern.

Eine zeitweilige 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 Verbindung 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 strengen 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 Betriebsleistungen nahezu luxuriös, die Dienstleistung ist ausschliesslich zweckgerichtet: rasche und gute Verköstigung von Stadtmenschen. Das Sofortkassieren vereinfacht

## 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 vereinsigenen 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.



den Service und bringt dem Gast den Vorteil, dass er nie darauf warten muss, seine Konsumtion 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 Heile, das Saubere, die Kugel jedoch die Einfachheit der Form symbolisieren. Kostproben bestätigen, dass die Silberkugelbetriebe ihren Zweck, schnelle und qualitativ einwandfreie Speisen und Getränke in beschränkter Auswahl dem Konsumenten darzubieten, in optimaler Weise erfüllen.

konnte der Initiative und gewandte Kursleiter Dr. Othmar Fries mitteilen, dass unser Mitglied Fr. 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 von 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. Depeschengeneratur, 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 geschehen 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.

## Luzerner Kurse für Fremdenverkehr

Im Rathaus am Kornmarkt «in der guten Stube der Stadt Luzern» eröffnete am 7. November der Präsident des Patronatskomitees alt-Stadtpresident Paul Kopp, die diesjährigen Kurse für Fremdenverkehr, die am 10. November ihren Abschluss fanden. Unter den Ehrengästen begrüßte er Regierungsrat Dr. F. Willi, Stadtpresident 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, Mexiko 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

## Werbung und Volkswirtschaft

Prof. Dr. Paul Stocker von der Universität Bern und Präsident des Schweiz. Reklameverbandes beleuchtete in seinem Referat die volkswirtschaftliche 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 abspielen, verkörperte die Organisation der Märkte keine besonders anspruchsvollen Aufgaben. Völlig neue Verhältnisse schuf die industrielle Revolution, der wir die erstaunliche Wohlstandssteigerung der verflochtenen Jahre zu verdanken haben. Sie führte in vielen Bereichen der Produktion zur Ausnützung der Möglichkeiten der grossen Serie, der Grössen- und Auflagedegression 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 mitwirken, gehört die Werbung. Sie erfüllt die zentrale Aufgabe der Markterschliessung und Marktorientierung. Ein Markt darf dann als volkswirtschaftlich organisiert betrachtet werden, wenn die am Marktgeschehen Interessierten über alle wesentlichen Marktdaten einermässen 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 Markseite 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 ein treffen.

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 Werbewer-

altung, 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 Breitselten gegen die Reklame zum Prügelknaben stempeln, denn sie ist bereit, bei der Bekämpfung aller wirklichen Missbräuche nach besten Kräften mitzuhelfen. Deshalb hat denn auch die Internationale Handelskammer einen Ehrenkodex der

## 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 – hebergemert complémentaire – und neuer Konkurrenzgebiete stellt 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.

Andererseits steht dem starren Angebot eine überaus elastische Nachfrage gegenüber, denn der Tourist gehört den verschiedensten Motiven und Einflüssen. Am Beispiel der verlangsamt 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 anderen Branchen der Wirtschaft, in der Saisonhotellerie gross als in der Stadthotellerie mit vorwiegend 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 realen 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

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 Grossunternehmen, deren Zurückbindung im Zeitalter des hektischen Preisrauftriebes in der Bevölkerung kaum auf Gegenliebe stossen würde. Als mögliches Motiv bliebe nur noch die Finanzmiserie des Bundes, der begrifflicherweise 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 Strukturkrisis 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, dass die Informationskapazität der schweizerischen Werbewirtschaft sowohl im Bereich der Werbeproduktion als auch auf den Gebieten der Werbestreuung und der Werbewerwaltung 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. Stocker 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 Nähe 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

Preispolitik zu, indem er betonte, dass die in der Schweiz wie in anderen 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 steigender 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 Treten auf Beschäftigungsmöglichkeiten in den Dienstleistungsgewerben – im sog. Tertiärsektor – angewiesen sein wird, versprechen die Bestrebungen der Hotellerie, in vermehrter 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 anderen Berufen hinreichend attraktiv und konkurrenzfähig zu machen. Mit ständigen Rekrutierungsaktionen für einheimisches Personal und mit einer unaufhörlichen Schulung auf allen

## aux quatre jéudis

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 manieement des statistiques touristiques est parfois tout aussi dangereux que celui des exposés. 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 prêtent 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 recit 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 rapport 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 indubitablement 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!

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 Hotelenerneuerung

**jetzt** \* © 1987  
**GARTENERBSEN\***  
 schnell und einfach zubereitet  
 \* anders als alle anderen Erbsen:  
 schmelzend zart u. mit einem herrlichen Geschmack.  
 Planfertiger in 5-kg-Packungen.  
**FINDUS** Tiefkühlprodukte  
 FINDUS AG, 8310 Kempten  
 Kühltel. 061 / 25 07 06

und Hotelbau. Einen Slogan Dr. Krippendorfs zitierend: «Die Hotelneuerung beginnt beim Badezimmer», stellte Dr. Bircher fest, dass die bestehende Hotelserie die Notwendigkeit derartiger betrieblicher Erneuerungen erkennt. In der Schweiz sind in den letzten 15 Jahren über eine Milliarde Franken in der Hotelserie 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 Bürgschaftsgesellschaft 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 Neubausprojekten 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 Altbauten nach vorangegangener Renovierung 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 Hotelserie 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 Schluss 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 voraussetzende 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, dass die nationalen Hotelier-Verbindungen sich heute schon im Interesse ihrer Mitglieder überlegen müssen, wie sie sich gegenüber

solchen Konzentrationerscheinungen (Hotelbetten, Bettenkontingente der Luftverkehrsgesellschaften usw.) verhalten sollen, 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 Charakteristiken 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 1/2 Dollar gleichkommen, mit dem ausbegebenden 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



SHV-Aktualitäten

## Die Förderung des unternehmerischen Denkens

### Kurs für Betriebstechnik im Gastgewerbe

Froh flatterte die rotweisse Signet-Fahne des Schweizerischen Hotelier-Vereins 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» umschrieb, wandte Dr. Bircher sich voller Freude an die lernbegierigen Zuhörer, die «auf der Höhe der Zeit 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 Detail zu Leibe gerückt. Unter der Führung von Antonio Trippi, dem Leiter der Abtei-

lung 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, Organisationslehre und nicht zuletzt eine grosse Portion angewandter Psychologie spielen in alle diese Fragen hinein. Namhafte Referenten, darunter E. Gerber, der Leiter für Unternehmensschulung, bereichern den Unterricht und übermitteln ihr Wissen auf neuzeitliche Art (Teamwork, Rollenspiel, Podiumsgespräch und Quiz) und mit modernsten Hilfsmitteln (Hellraumprojektor, Tonbandgerät, Filpflap-Tafel und Moltonwand) und regen damit zu lebhaftem Selbstdenken an.

Der eigentliche Schöpfer und Initiator 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 gründliche Planung von Nöten. Bestehendes muss sachlich analysiert sein, der zukünftigen Entwicklung soll mutig entgegen geschaut werden. Die Trennung zwischen dem sehr gepflegten, teuren Gastbetrieb mit allen Dienstleistungen und grossem Komfort einerseits und dem preiswert einfachen Betrieb mit weniger Komfort und teilweise abgewählter 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 nachmalige 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-Hausefühlen 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 Prospektkarte 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 Schokoladengeschmack

Dr. A. Wander AG Bern

## Englisch in England

ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH

### BOURNEMOUTH

Hauptkurse 3–6 Monate,  
mit 26–30 Stunden pro Woche,  
Kursbeginn jeden Monat.  
Wahlprogramm: Handel-,  
Geschäftskorrespondenz –  
Literatur – Sprachlabor.  
Refresher Courses 4–9 Wochen

Staatl. anerkannt. Offiz. Prüfungs-  
zentrum der Universität Cambridge  
und der Londoner Handelskammer.

Vorbereitung auf Cambridge-  
Prüfungen.  
Ferienkurse Juni bis September  
2–9 Wochen mit 20 Stunden  
pro Woche.  
Einzelzimmer und Verpflegung in  
englischen Familien.



### 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 unverzüglich von unserem  
Sekretariat ACSE, 8008 Zürich, Seefeldstrasse 45, Telefon 051 473111, Telex 52529

Wir  
verkaufen

(nach Schluss der IGEHO)

über 2500 m<sup>2</sup>  
Ausstellungsteppiche

(aus der Hotelhalle, der Bar und den Gehwegen)

besonders günstig

Auskünfte durch:

Geelhaar

HASSLER

Schuster

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

Kasinostrasse 19  
5000 Aarau  
Tel. 064 / 22 21 82

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

usw. Kühn etwas wasen und anderes im Moment vernachlässigen. Keine Modernmätzchen 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. Hier und da dem Gast ein Schaustück bieten, erfreuen ihn doch

## 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 bekannt-zumachen.

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 Tiefkühlagerräume 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, -vitriolen, -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 Verbrauchsgüterbereich.

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 Anbaugeländen 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.

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.

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 Personal-mangels 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 jeweils 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 arbeitssparende 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 Tiefkühlprodukte-industrie 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,

## Réunion du conseil d'administration de l'AIH à Salzburg

Le conseil d'administration de l'Association internationale de l'hôtellerie s'est réuni à Salzburg (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 proposées lors de la session de Monte-Carlo par MM. Bour-seau (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'occu-

panant de tourisme, UIOOT, FUAUV et AIT et a chargé le secrétaire général de les maintenir. Il s'est particulièrement félicité de la création de la FUAUV 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 FUAUV les solutions possibles à ces problèmes qui rendent la gestion difficile et conduisent souvent à des risques de sous occupation ou de sous-occupation.

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 européenne, 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.

panant de tourisme, UIOOT, FUAUV et AIT et a chargé le secrétaire général de les maintenir. Il s'est particulièrement félicité de la création de la FUAUV 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 FUAUV les solutions possibles à ces problèmes qui rendent la gestion difficile et conduisent souvent à des risques de sous occupation ou de sous-occupation.

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 européenne, décidé d'accepter la demande d'adhésion présentée par la Fédération hôtelière polonaise.

nien 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 Spinsortenen recht zufrieden. Hinsichtlich Ertragssteigerung lässt sich vielleicht in der Zukunft noch ein mehreres erreichen. Ein besonderes Kapitel sind die Tiefkühl-erbsen. 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 gezeigt.

Tiefgekühlte Kartoffeln werden heute schon 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 geeigneten 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 gebietetisch 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 ableiten 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



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 Tiefkühlgerätmöglichkeit zu Hause verfügt. Das ist ein Volumen von etwa einer halben Milliarde Schweizer Franken, während 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 Ver-

laufe der letzten Jahre und Jahrzehnte stark verändert. Die Tiefkühlgerätmöglichkeit 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 disposition, 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'expertise direction des maîtres des cours complémentaires d'apprentissage, soit MM. Paul Gauthier, Hans Amacker et Armand Mathieu, tous chefs chevronnés, et celle aussi du service que surveillaient 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 pris 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. Müller, directeur-proprétaire 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 Müller-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.

## 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 montreuises 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 dévisée 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 dévisé 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

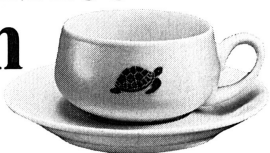
## Hans Kasser zum 60. Geburtstag

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 welcher unermüdlicher Hingabe, ja Besessenheit er jede Nummer bis ins minutiöseste Detail hinein vorbereitet und daneben sich noch eine Reihe von Verpflichtungen aufbürden lässt, kann ermassen, welchen Vorzug es bedeutet, seiner Hilfe teilhaftig zu werden.

Es ist hier nicht der Ort, aufzuzählen, was Kasser als Graphiker, Journalist, Fotograf, 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 Delegiertenversammlungsakten oder Weihnachtsnummern, beigegeben ist. Mit manchem zeitgenössischen Schweizer Maler konnten wir unsere Leser dank der Vermittlung Kassers vertraut machen. In bernischer Heimat der 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. Allen Überschwänglichen und Schamschlägerischen 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!

un autre décret et fr. 400 000.—, solde disponible de la première étape, en raison d'économie dans l'exécution.

# in 2 Minuten zwei exquisite Delikatessen



**Maggi Oxtail clair –  
doppelt konzentrierte Ochsenschwanz-Suppe**



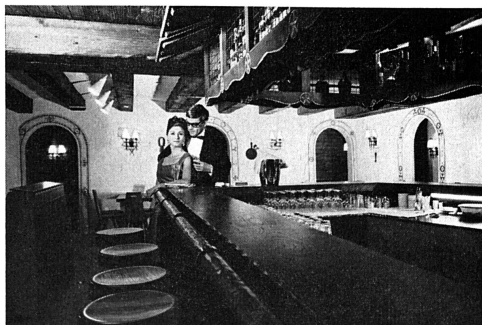
**Maggi Real Turtle –  
die echte Schildkröten-Suppe**

unübertroffene Qualität für höchste Ansprüche

**MAGGI  
CROSSE &  
BLACKWELL  
NESTLÉ**

## Maggi Rezept-Kartei

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



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 arête si utile aux intérêts touristiques du canton de Vaud, et des Alpes vaudoises en particulier.

#### Le Skål-Club de Lausanne dans le vignoble

Les membres du très actif «Skål 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 Rieux. 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 Rieux.

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 viti-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 «sigtheering» lausannois.

#### 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 week-ends 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 plante 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 Rochats 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'ozone 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. Ciy

#### 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 une 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 prévôté de Moutier-Grandval.

Ce septième 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 présen-

#### 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 marchand 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-rais, 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, agencés 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.

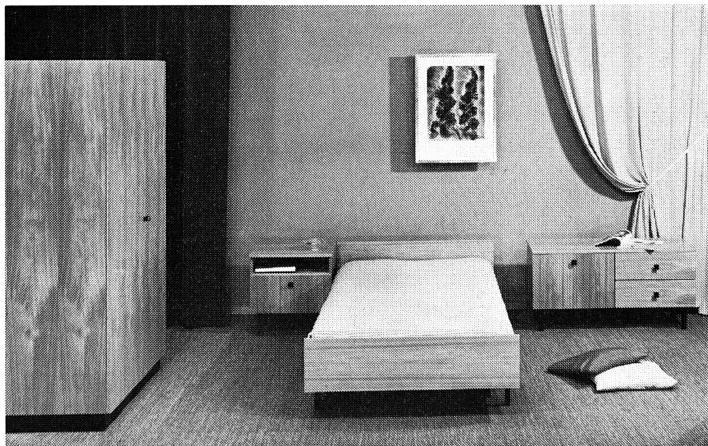
Ce qui rend le stand Howeg particulièrement attractif, c'est qu'il représente un ensemble complet, englobant toutes les marchandises et produits nécessaires à l'exercice judicieux de la profession, en hôtellerie et restauration collective. Les visiteurs de l'IGEHO feront figurer le stand Howeg à la place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

(Nouvelles Howeg)

teront 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

## 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 Huttatlar 110×55×178 cm Fr. 236,25  
Bett 95×190×37/50 cm Fr. 87,50  
Kommode 100×37½×50 cm Fr. 113,75  
Nachtisch 50×37½×50 cm Fr. 52,50  
**Zimmer komplett Fr. 490.—**

Zuschlag für Kufen Fr. 20.—.

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

## Protela AG, Möbel engros, 9000 St. Gallen

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



bescheiden kalkuliert

### Dralon-Steppdecken

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

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

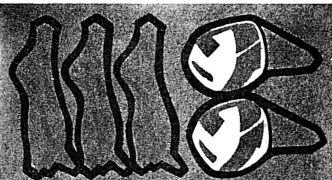
Revue-Inserate  
haben Erfolg!

### 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 Landschaften. 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 demonstrierbaren BORER Mastenskilift!

## BORER

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



**Schlüssel-Anhänger**  
elegant, solid, lackschönend, unverwundlich, vollumfänglich, mit Ziffern- und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie die Muster, Telefon (041) 2 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Geniessen,  
was der Wald  
uns schenkt...

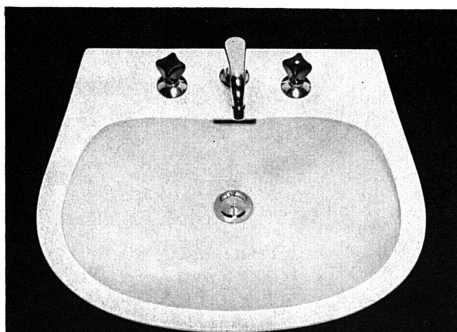
Echte Kroatzbeere bringt Ihnen die Lieblichkeit der Wälder, bringt Duft und Aromafülle vollreifer Waldbrombeeren ins Haus.

Gut gekühlt und pur getrunken erfreut Sie Echte Kroatzbeere durch ihre herzhafte-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.



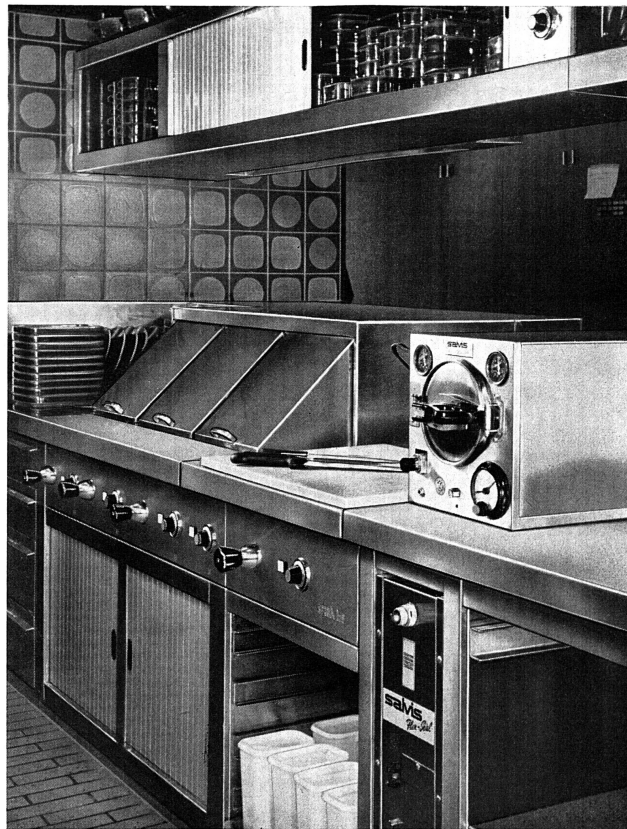
General-Vertrieb: Emil Benz Import AG, 8037 Zürich, Tel. 05142 33 32

## Echte Kroatzbeere



**CARINA**  
der moderne Waschtisch  
mit der guten Form

Kera-Werke AG / 4335 Laufenburg AG



## 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 tiefgeköhlt). 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, Messerrestaurant Wien, und andere mehr...

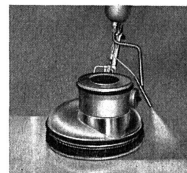
**SALVIS AG**  
Fabrik elektrischer Apparate und Anlagen 6015 Reussbühl-Luzern  
Tel. 041-521 51

# «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

## Coupon

Wir wünschen (Zutreffendes bitte ankreuzen):

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

Name: \_\_\_\_\_

Strasse und Nr.: \_\_\_\_\_

Ort und Postleitzahl: \_\_\_\_\_

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

## 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 halls 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 salle 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

me 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 cellule 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 bestreiten den diesjährigen Wettkampf um das Rovereschwert 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 Spieldfelder 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 Quartier wurde die Gründung einer Kommission empfohlen, welche sich mit dem Problem der gemeinschaftlichen Zusammenarbeit und Planung im aufstrebenden Kurbgebiet 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 Badkurort 200 Ärzte aus 17 Nationen. Sie befassten sich mit der Behandlung des Portaderhochdruckes. 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 Autofahrer

Seit 16. Oktober und bis 8. April 1968 ruht der Autofahrerbetrieb 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

## 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.

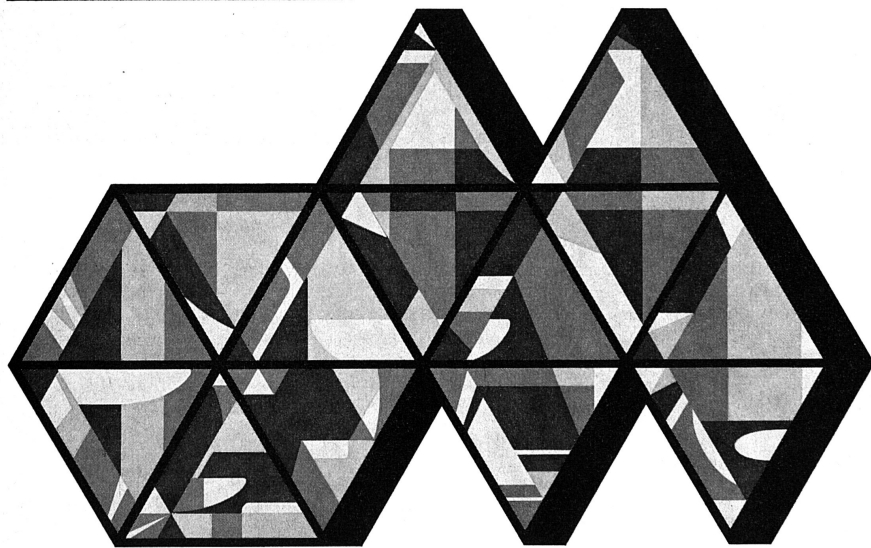
Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident  
Ernst Scherz

die Abfertigung von Reisezügen getroffen. Sie betreffen Fahrten auf der Strecke Bludenz-Feldkirch-Buchs-Sargans. Ferner wurde die Errichtung neben-einanderliegender Grenzübergangsstellen 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

# Neue Ideen für Badezimmer an der IGEHO Basel.



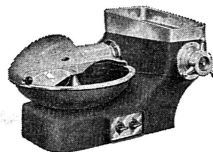
Ein Badezimmer im Stadthotel (Stand 2342), ein Badezimmer im Landgasthof und Berghaus (Stand 2014), ein Badezimmer für Luxus-hotels (Stand 2265), — viele weitere Badezimmer, abgebildet in unserem ausführlichen Farbprospekt, erhältlich an unserem Informationsstand 2231 an der IGEHO vom 22. bis 28. November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



## Sanitär-Fachhandel

### Die neuzeitlichen Hely-Joly-Maschinen

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



Zwilling mit Schnellblitz 20 und 30 I, zweitourig

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 Nurglaslängstronten, Gestell mit Kühl- und Filteranlage, sofort betriebsbereit. Platzbedarf 165x80 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) 212 85  
IGEHO, Halle 15, Stand 116

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 Werbeproschüren 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 weiterhin zur Steigerung ihrer Anziehungskraft beitragen können. Schlussendlich 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 Sonderstempel. 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 Hinterrein. Am 2. Dezember wird in Bellinzona der Sonderstempel «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 Touristkreise 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 Gange, ein anderes Hotel ist zum Verkauf ausgeschrieben, der Neubau eines Hotels ist am Südportal des Tunnels vorgesehen.

Eine besondere Werbeaktion unternahm der Verkehrsverein für Graubünden mit den Kur- und Verkehrsdirektoren von Arosa, Davos, Films, Klosters und St. Moritz in Mailand. Sie gilt sowohl der Bernhardinroute als auch den Südfahrten 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. Innerhalb 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 der Entscheid über die Offenhaltung des Passes überlässt und für diesen Fall eine Defizitgarantie im Rahmen des genannten Kreditbusses übernimmt. Infolge ausserordentlicher Schneefälle ergab sich eine etwa gleich lange winterrliche 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 Benutzer an das Öffnungs-komitee 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 Bernina-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 Abweismähe 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.

### Verbesserte Fernsehempfang

Durch die Inbetriebnahme von zwei neuen Umsetzern ist die Fernsehversorgung von Mittelbünden verbessert worden. Der Umsetzer Lenzheide 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 Schifffahrtsgesellschaft 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 Wintersportplätzen 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 Kleber-Habitzel-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 Festi-

## 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.

val italiano an, der dem Feinschmecker eine Vielzahl südlicher Gerichte bieten wird.

### 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 Eindrucksfülle miterleben. Dank eines ingenieus Apparates wird an die halbkugelförmige Kuppel von 18 m Durchmesser ein Abbild des nördlichen und südlichen Firmaments 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 Monats oder Jahres auf wenige Minuten oder Sekunden zusammengegrängt 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.

Glaswaren und Porzellane in solider und geschmackvoller Ausführung für Hotels



BUCHECKER AG EXCELSIORWERK LUZERN

## 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 183x244 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 Konkur-

renz. 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 Verkaufslöcher 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 ausgestatteten VW-Servicewagen und gutausgebildeten Monteuren.

## Novelectric-Kühlung

8107 Buchs ZH, Tel. (051) 71 15 15

## CROIZET BONAPARTE



## Fassadenrenovationen

preisgünstig und schnell

dank spezialisierten Arbeitsequipen, Spezialgeräten, grosser Erfahrung. Beste Referenzen von ausgeführten grossen und kleinen 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

1<sup>a</sup> saugkräftige Baumwolle, 60/100 cm, rot, blau, grün

Telefon (041) 2 55 85 per Stück nur Fr. 8.50

**Abegglen-Pfister AG Luzern**



Revue - Inserate haben Erfolg!

Weisflog — überall und jederzeit willkommen!

... und so trinkt man **Weisflog!**

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

**Weisflog**



## 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 verminderte Zustrom der Schweizer Gäste. Im Vergleich zum Vorjahresmonat gingen die Ankünfte von 157 284 auf 140 682 und die Übernachtungen von 530 030 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 zeigten 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 Bleniotals wirkte sich der Gesamtückschlag 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 Bedretto-Tals 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 Maitres d'Hôtel Lugano

Diese Vereinigung der maître d'hôtel und chefs de service besteht aus Berufsgenossen 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 Huguevin zu Lugano. Das hervorragend zubereitete Menü wurde von der Mineralquellen-AG in Eptingen gestiftet. Nach der Eröffnung des Anlasses durch den Präsidenten feierte Vize-Stadtpresident Ferruccio Pellì die Vereinigung als Träger einer guten Visitenkarte.

te 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 Grotto des Mendrisiotto dieses Jahr bis zum 20. November gastronomische Wochen veranstaltet.

## Berner Oberland Chatrte

## Die Wintersaison 1966/67 im Berner Oberland

Der stets interessante, von der Geschäftsführerin Fr. M. Zwiolen verfasste Jahresbericht der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes enthält auch die Frequenzstatistik der Wintersaison 1966/67. Der infolge der englischen Waisenbeschränkung 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 entfielen 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 Logiernachttotal 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 aufhielt. 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.

## 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 Aspenhübel erstellt. Die Talstation befindet sich auf 960 m ü. M. und die Bergstation auf 1100 m ü. M. in der Nähe des Schulhauses Iramen. 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 Tarifsätze 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.

## Aus der Hotellerie

## Wiedereröffnung des Hotels Elite in Thun

Es wird uns mitgeteilt, dass die Liegenschaft «Sädel», Thun, von der Geschäftsleiter-Pensionskasse des Milgros-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 Herr und Frau Guido Loosli-Stengeler 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 Ansätzen 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 initiativ 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 consommateur. C'est ce qu'ont 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 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 2<sup>e</sup> Salon de la restauration collective et de l'hôtellerie, halle 15, stand 1023.

## 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 4 Personen pro Klasse; Expertenunterricht durch Fachlehrer; Kurse von 3 Wochen bis 5 Monate Dauer; Staatlich anerkannte 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, Nachmittags- und Abendessen) und Unterricht, alle Kurttaxen usw. im Preis eingeschlossen. Besonders günstige Nachsaisonpreise!

Für Gratisbroschüren mit neuen Preisangaben schreiben Sie bitte an Kistor Hotel, Torquay, England.

**Kistor Hotel TORQUAY ENGLAND**

Pour vos besoins en

**filets de perche**  
avec et sans peau — féra —  
**filets de féra - truites, etc.**

adressez-vous à Ernest Schmid, pécherie staviacoise, 1470 Estavayer-le-Lac, téléphone (057) 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 Emailschiäden
- Wir schleifen und polieren rauhgewordene Wannen
- Wir beschichten Ihre starkbeschädigten 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 (056) 21 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 Berndorfer traditionsgemäss ein bedeutendes Verkaufsprogramm in schwer-versilberten und rostfreien Bestecken und Tafelgeräten moderner und klassischer Formen. Die hohe Qualität dieser Artikel hat den Namen Berndorfer in alle Welt getragen.

Neben diesen Erzeugnissen aus eigenem Hause stehen in glücklicher Ergänzung die ebenso bekannten Geschirre der Porzellanfabrik Bauscher. Auch der Name Bauscher hat seinen erstenklassigen 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 Dekor findet der Besucher eine Fülle von Anregungen. Eine weitere neu Geschirrförmigkeit 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 Berndorfer, 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 ausser 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 vor allem für die Speiseverteilung in Spitälern entwickelt 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.

## Detting — 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 Bewahrung. 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 Fortschritts und der unternehmerischen Energie.

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

1867 legte Franz Xavier Detting 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 Detting, 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 Unternehmertum wurde der Name Detting nicht nur zu einem schweizerischen, sondern auch zu einem internationalen Begriff.

Familiäres und soziales Denken von Arnold Detting 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 Detting am öffentlichen Leben und herzlicher Volksverbundenheit einzusetzen.

Möge der gute Geist des Hauses Detting die unter-

## 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 pourrions 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

nehmerische Talkraft der jubelierenden Firma auch ins zweite Jahrhundert geleiten.

## 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 Jah-



## Angestelltenehrung

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

bis spätestens 1. Dezember.

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

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

Geschäftsstelle des Schweizer Hotelier-Vereins  
Postfach, 3001 Bern

re 1966 gestiegen. Mit etwas über drei Viertel sind folgende vier Marken an dieser Produktion beteiligt: Evian (517 Mio Flaschen), Vittel (363 Mio Flaschen), Contrexville (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.

## Welcher Hotelfachmann

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

tätig mit sFr. 300000.— zu beteiligen?

Im Besitz sind 6000 m<sup>2</sup> 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). Ernsthaftes Interessenten bitten wir nach kurzem Schriftwechsel um Besichtigung.

Angebote an Club Paradiso, Cefalù (Palermo).

Aus Kürzlichem Transport haben wir folgende Apparate mit Transportschaden 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 sprachkundiges Wirtespaar sucht

## Hotel-Restaurant oder Tea-Room

als Direktionshepar, 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 FO 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 freiem Heim und unternehmungslustig. Würden Sie im älteren Heim die Stelle als Servierkocher 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, weltgeister, 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, 5554 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 Saebich, 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.



## 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.)  
Convientrait 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: Frullbern

Internationales Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants,  
Tea-Rooms, Pensionen, Motels

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

Nähe Lugano

Gut eingeführt

## Pension

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

zu vermieten

Schreiben Sie unter Chiffre U 41844 an Publicitas, 4901 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, Sali 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 tiefempfindenden Gesang, dem Chor der Vereine für das ergreifende Abschiedslied, den Fahndelelegationen, 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.

A vendre d'occasion  
en bon état

## 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 1517 Zu an Orell Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

## Beer-Grill HR 50

électrique  
4 broches, salamandre, grill

Cédé pour fr. 900.—.

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

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.

# B MIX a KURS

der  
Internationalen  
Barfachsche  
KALTENBACH

**Kursbeginn 4. Dez.**  
(Kurs 6. Nov. vollbesetzt)  
**Deutsch, Franz., Ital., Engl.**  
Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeilliche 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 7412 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 1957 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger, sprachkundiger Schweizer mit absolvierter Kellnerlehre sucht Stelle als

### Dancingkellner

Zürich oder Basel bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 52120 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) 95 99 33

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

Empfang, Telefon, evtl. allgemeine Büroarbeit in Winterkurort.

Französisch- und Englischkenntnisse.

Offerten an K. Bingliser, Ildstr. 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

### Restaurations-tochter

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. Enry, Hardturmstrasse 102, 8005 Zürich.

### Sekretärin

30 Jahre alt, mit Verkehrs-büro- 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  
4657 Trimbach bei Olten  
Telefon (062) 5 38 01

### Küchenchef

Koch mit mehrjähriger Erfahrung sucht Stelle in Hotel als

### Küchenchef

Eintritt 1. Februar 1968.

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

### Junger Koch

sucht Stelle auf 1. Dezember 1967 oder nach Vereinbarung.

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

## Barpianist

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

Anfragen unter Chiffre D 52082 G an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Allemande, 24 ans, cherche place comme

## serveuse

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

Connaissance de la langue française.

Offre détaillée 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. Ingrid Lagereder, Turmstrasse 6, Boxen, Italien, Telefon 5 11 15.

## 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 1885 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

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

Junger Schweizer Koch sucht interessante Saisonstelle als

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Suissoise, 20 ans, diplômée Ecole hôtelière de Lausanne, cherche poste de

secrétaire ou gouvernante  
dés décembre 1967.

Ecrire sous chiffre PQ 17385 à Publicitas, 1002 Lausanne.

## Frühjahr 1968

Gesucht von Hoteller-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 Ferienabstimmung 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

Besuche die Hotelsekretäre, Wirtelpatent 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 Winter-sportort (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. Expérience 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 Harthner, Selnaustrasse 3, 8001 Zürich, Telefon (051) 25 28 57.

## Serviertochter

Deutsch und Französisch sprechend, mit abgeschlossener Berufsausbildung 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 erteilichen 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 Beteiligung in gangbares gepflegtes Hotel, evtl. Restaurant, während der Wintersaison.

Vorzugsweise Grindelwald.

Auskunft durch Telefon (036) 5 18 61.

Jeune Suissoise allemande 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

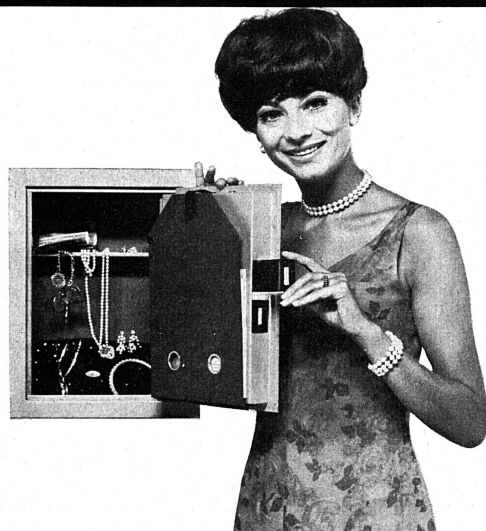
## Anfangssekretärin

Abwechslungsreich, verantwortungsvolle Beschäftigung erwünscht.

Offerten an Marianne Meili, Oberdorf, 8502 Herdern.



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 Buffetedame**

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 Kaffeebrühe mit der einzigartigen Chromstahl-Filterabschublade mit Patentverschluss.

Automatische Caraffenabfüllung von 2 l. Geringer Stromverbrauch: 2000 W während der ca

Vorführung an der

**IGHO BASEL**  
**22.-28. November 1967**

L. Bresaola, 6834 Morbio Inferiore/Chiasso TI  
Telefon 091/43214  
Ausstellung und Servicestellen: Zürich, St. Gallen, Luzern, Basel,  
Bern, Lausanne, Genf, Sion, Neuchâtel, Bellinzona.

**OLYMPIA**  
EXPRESS

6-minütigen Zubereitungszeit, 80 W bei der automatischen Caraffenheizung.

Olympia Caraffe bereitet bis 20 l Kaffee pro Stunde, immer mit frischem Wasser, bei höchster Aromausnutzung des Kaffeepulvers. Olympia Caraffe im Baukastensystem ausgeführt, erlaubt die mannigfaltigsten Kombinationen.

Auch mit Durchlauferhitzer und direktem Wasseranschluss für Dauerleistung erhältlich.

Olympia Caraffe macht das Kaffeegewerbe zum Spass.

Halle 13, Stand 671

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

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.

### Jungkoch

sucht neuen Wirkungskreis in der Weiselschweiz. Lausanne bevorzugt.

Eintritt: 1. Dezember oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre N 5573 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 erstarrigem Hause mittlerer Grösse mit Gehaltsangabe bei Kost und Wohnung erbeten an: Anneliese Schunk, 5591 Bruttig-Mosel, Hauptstrasse 70.

### Sekretärin

mit Verkehrs- 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 gut-bezahlten Job in Hotel an einem Wintersportplatz.

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

### 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.

Deutscher

### Commiss 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.

### Commiss de cuisine

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

Ecrite 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.

### unabhängigen Posten

in Appartementhaus oder Hotel garni.

Wenn möglich mit 2-Zimmer-Wohnung.

Offerten an Chiffre ZG 5818 an Mosse-Annoncen AG, 8023 Zürich.

### Junge Anfangssekretärin

mit Hotelfachschulausbildung, Réceptionspraktikum, Beherrschung der französischen, 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.

# Nr. 46 Stellenanzeiger – Moniteur du personnel

## Offene Stellen – Emplois vacants

**Hotel Pardonn, Klöstere, sucht für die Wintersaison:**  
**Patissier.** Offerten an Hotel Pardonn, 7250 Klöstere.  
 (9770)

**Gesucht tüchtiger Alleinkoch, evtl. Köchin, Saal- und Restaurantkocht, Zimmermädchen, welches auch im Service mithelfen muss, guter Verdienst.** Offerten erbeten an Hotel-Restaurant Meierli, St. Moritz.  
 (9777)

**Hotel Elger, 5225 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 (056) 3 47 51.  
 (9775)

**Parkhotel, 3906 Saas Fee, sucht für die Wintersaison: Allein- oder -kocht, Saalkocher, Zimmermädchen, Küchenbursche oder -mädchen.** Offerten mit Gehaltsansprüchen an Fam. S. Bumann.  
 (9779)



## Hôtel Beau Rivage Genève

cherche

### économé

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 responsabilité.  
 Entrée de suite ou à convenir.

# Beau Rivage

HOTEL  
GENÈVE

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

### Empfangssekretärin

für kommende Wintersaison.

Offerten an **Adriano Dell'Antonio, Ortlesstr., Italia,**  
 Telefon 7 63 42.

**Jeune suédoise, 20 ans, parlant couramment français, allemand, anglais, cherche travail comme**

### secrétaire de réception

secrétaire diplômée, un an de stage en Suisse, guide diplômée, 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 Diplombabschluss, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift.

sucht auf Anfang Januar 1968 Dauerstelle in leitender 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. Pejzer, Herzogstrasse 9, 5000 Aarau.

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

### Saalkocher

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch

### Saalkocher od. Empfangsprakt.

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

Offerten an Verena Reis, Hotelfachschule Montana, Adligenswilerstrasse, 4000 Luzern.

**Initiative Schwoizerin sucht neuen Wirkungskreis als**

### Aide du patron

in Erstklasshotel oder -restaurant.  
 Ich biete: perfekte Asprachige Erfahrung in allen Büro- und Hotelbelangen, Organisations-talent, gute Umgangsformen und Takt, Intelligenz, perfekte Kochkenntnisse.  
 Ich erwarte: lebhaften Betrieb, zeitgemässe Entlohnung, tadellose Unterkunft und Behandlung.  
 Eintritt sofort möglich.  
 Erbitten 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.

## 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 Logentourant, Garderobier, Portier-Réception, in Jahresstelle oder Wintersaison. Offerten unter Chiffre  
 105

## Hotel Vorab, Flims

Sucht auf 15. Dezember 1967 für Wintersaison

### Commis de cuisine

Modern eingerichteter Betrieb. Geregelter Arbeitszeit sowie zeitgemässe Entlohnung 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. Glärner, Chalet Caprice, 5818 Grindelwald, Telefon (056) 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, 1054 Leyrin.

**Gesucht auf Anfang Dezember 1967 oder nach Vereinbarung**

### Hotelsekretärin

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

Hotel Alpenrose, 5823 Wengen, Telefon (056) 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.



**sucht!**

per sofort oder nach Übereinkunft

### Commis de cuisine

Offerten mit Lohnansprüchen und Referenzangaben an Bahnhofbuffet, 4600 Olten, Tel. (062) 556 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

### Restaurations- tochter

Eintritt nach Vereinbarung.

**HOTEL  
BODAN**

8590 Romanshorn  
 Telefon (071) 63 15 02

**Hôtel-Restaurant de l'Ancre, Lausanne**  
 sucht

### Nachtportier

Gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten mit Zeugnis-kopien und Foto.

### Wenn Sie...

Hotelmobilien 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 gutgerichtetes 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:

### Jungskoch 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 Mosimann, Hotel Krone, Spiez.

**Gesucht ab 15. Dezember 1967 für etwa 2 Monate**

### Koch für Ferienablösung

Eliofferten sind zu richten an Bahnhofbuffet BSB, 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 Liebhaberinnen 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 sprachkundige

**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**  
**Buffettöchter**

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

Gesucht in neuereviertes Hotel:

**Serviertochter**  
(sprachkundig, auch Anfängerin)

**Saaltöchter oder Kellner**  
(sprachgewandt)

Eintritt 15. Dezember 1967.

Offerten erbeten an Familie Rohrbach,

**Hotel Alpenrose, 3718 Kandersteg**  
Telefon (035) 9 61 70.

Gesucht auf 15. Dezember 1967 für Wintersaison:

**Saaltöchter**  
**Saaltpraktikantin**

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 Verena Hof 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. Geregelter 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 selbstständige 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 am 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 Lorus, 1820 Montreux

Hôtel de famille de 1er rang

cherche pour cause de retraite de la titulaire actuelle

### 1re fille de salle (expérimentée)

(Obersaaltöchter)

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)  
**Kaffeekechin**  
**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.

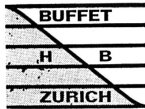
Faire offres à la direction.

## Erstklasshotel in St. Moritz

sucht tüchtigen, sprachkundigen

## Telefonist-Concierge remplaçant

Offerten sind erbeten an Postfach 14676, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 336 61.



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 (056) 21617.

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 Ferienhaus 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 Buffetochter Kellner oder Tochter als Tournant Restaurant-Saal Serviertochter für Berghaus Sonnenberg Hilfsköchin für Berghaus Sonnenberg

Offerten bitte an

**Hotel Jungfrau, 3825 Mürren**  
Telefon (036) 35424 oder 35276.

## 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. (056) 543 61.

### Gesucht nach Engelberg

#### tüchtige Saaltöchter Haustochter

Offerten sind zu richten an Fam. Chrestla, Hotel Alpina, **Engelberg**, Telefon (041) 7413 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 (056) 343 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

famblier- und sprachenkundig, für Restaurant François 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-Buffer 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

Eloofferten 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) 244 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:

#### Saaltöchter Saalpraktikantin

Offerten sind zu richten an R. Fontana, Telefon (041) 7413 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 1540 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

### Gesucht in Passantenhotel, Zugersee

(Jahresstellen), Eintritt Anfang Januar 1968:

#### Serviertochter und Kellner

(sprachenkundig)

#### Buffetochter

#### 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) 403 94.

### Hotel Sport Club, Crans

sucht für die Wintersaison:

#### Restaurationstochter Buffetochter 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,

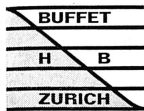
**Hotel-Restaurant Central, 4000 Basel**  
Falknerstrasse 3, Telefon (061) 23 44 30.

Nous estimons qu'un

### portier

qui a plus de 40 ans de service sur son dos, a bien le droit de se retirer. Sie 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



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 sprachkundige Schweizer in Frage.

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

Offerten mit Unterlagen (Zeugnis kopien) sind erbeten an das Personalbüro Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich.

## Hôtel de Strasbourg, 1200 Genève

cherche pour de suite:

**commis de salle**  
**file 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, Zeugnis kopien, 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 Zeugnis kopien und Gehaltsansprüchen 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) 42930.

## Hotel Rebstock, 3860 Meiringen

Wir suchen tüchtige, auch im Speiseservice gewandte

### Serviertöchter

Offerten an Familie A. Tschuur, Telefon (036) 51741.

## 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) 232231.

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) 347 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 Zeugnis kopien an Leo Kaiser, Telefon (083) 425 25.

## Le Restaurant «La Calèche»

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 Hotel  
Basel**

sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Vereinbarung gewandte, sprachkundige

### 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 Zeugnis kopien 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, sprachkundige Schweizerinnen richten ihre Offerten an R. Tanner, Telefon (031) 2244 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 Zeugnis abschriften und Lohnansprüchen sind erbeten an Hotel Volkshaus, 8400 Winterthur, H. Zaugg.

## Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt einen verantwortungsbewussten

### Sekretär-Kontrollleur

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

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

## Erstklasshotel in St. Moritz

sucht tüchtigen, sprachkundigen

### 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.



## Hotel Spinne, Rôtisserie, Grindelwald

sucht auf 15. Dezember 1967:

**Restaurationskellner  
Buffettochter**

**Bergrestaurant First  
Commis de cuisine**

Offerten erbeten an R. Märkle, Spinne, 5818 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 Entlohnung, Personalfür-  
sorge, Eintritt nach Übereinkunft.

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



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:

**Restaurationsstochter**  
(Schweizerin, flambier- und tranchierkundig)  
**Saaltochter**  
(Schweizerin, sprachkundig)  
**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. Märkl, Taverna del 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 Niederlassungs-  
bewilligung).

**Küche:  
Chef Commundard  
Commis de cuisine  
Personalköchin**

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

Gesucht für Wintersaison:

**Restaurationstochter  
Pâtissier**

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 certi-  
ficats 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**  
(sprachkundig)  
**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, sprachkundige

**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) 253 53.

Gesucht für die Wintersaison:

**junge  
Saaltochter  
Saalpraktikantin  
Küchenbursche**

Offerten mit Zeugnisschriften 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. Billi, 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 âgé 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 certi-  
ficats sous chiffre NO 1878 à l'Hôtel-Revue, 4002 Basel.

**STERNEN OBERRIEDEN**

Gesucht per 1. Dezem-  
ber 1967 in gepflegten  
Kleinstbetrieb junger

**Koch,  
evtl. Köchin  
sowie tüchtiger  
Kellner**

Anfragen ab 27. Novem-  
ber an F. Veith, Restau-  
rant 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) 242 26.

Gesucht:

**Buffetdame**

Dienst 16.00-00.30, nur Getränke-Buffer

**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 Fr. Elsi Büttler, 4711 Aedermanns-  
dorf 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**  
(sprachkundig)  
**2 Buffetköcher oder -burschen**  
(auch Anfänger)  
**Zimmermädchen**

Offerten sind erbeten mit Lohnansprüchen, Foto und Zeugniss-  
kopien 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 Pâtissier**

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 Bruggli, Arosa**

sucht für lange Wintersaison folgendes qualifiziertes Personal:

**Restaurationstöchter**  
**Chefs de partie**  
**Pâtissier**

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

**Ristorante Aeroporto Locarno**  
sucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

**Bar-Bufferdame**  
(bevorzugtes Alter 25-30 Jahre)

Wir bieten gutes fixes Salär sowie eine interessante Verantwortungreiche Stelle.

Kenntnisse in der italienischen Sprache erwünscht.

Offerten mit Unterlagen an Ristorante Aeroporto Locarno, 6574 Gordola.



**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, 3825 Wengen B.O., Telefon (036) 3 44 31.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung:

**Sekretärin**

(sprachkundig, 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.



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. Billi, 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, 5000 Bern, Telefon (051) 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 Strinmann, Café Capitol-Bar, 4500 Solothurn, Telefon (055) 2 40 10.

**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**



Im Bergführer Sertig Dörfli bei Davos sucht für Wintersaison 1967/68

**Restaurationstöchter**  
(sprachkundig)

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten bei freier Station. Geregelter 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, sprachkundigen, freundlichen Tochter bieten sich hohe Verdienstmöglichkeiten. Zimmer auf Wunsch im Hause.

**Buffetbursche oder -tochter**

Beste Gelegenheit, sich sehr gute Vorkenntnisse im Restaurantsservice 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, 5900 Brig, zu richten ist, sind eine Beschreibung des Lebenslaufs, Zeugnisausschnitte 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 Pâtissier**  
**Commis Pâtissier**  
**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**  
**Buffetochter oder -bursche**

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an die Gerantin des Tea-Room Merkur, Frau Kaufmann, Zeitglockenlaube 6, 5000 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)  
**Lingere**  
**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 gut-  
 gehende 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 angelent).

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 Allein-  
 koch.

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**  
**Hilfzimmermädchen**

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-Kontrollleur**

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 Grosskonsumenten-  
 sektor 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 tüchtigen

**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 Zeugnisausschnitten 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, sa-  
 laire, 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 profes-  
sionnelle 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-vitæ  
 et prétentions de salaire au directeur de l'ORIPH, case po-  
 tale 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 Ver-  
 bindung 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, fachtuchtiges

**Verwalter-Ehepaar**

(Direktion)

zur Leitung des Kurhauses und Erholungsheimes  
 Oberbalmberg ob Solothurn. Stellenantritt nach Ver-  
 einbarung.

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) Schlichtbetrieb

Offerten und Anfragen sind zu richten an A. Zraggen-Mal-  
 zacher,

**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 Be-  
 dingungen. Eintritt auf 1. Dezember 1967 oder nach  
 Vereinbarung.

Offerten an Fam. Hauenstein,

«Ziegelhütte», 8416 Flaach

Telefon (052) 42 15 21

**Hotel Tödblick, 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 im Quellenhof

sucht für Wintersaison 1967/68 oder in Jahresstellen:

**Restaurationstöchter**  
(fach- und sprachkundig)

**Küchenbursche oder -tochter**  
(evtl. Ehepaar, ragazze di cucina)

Offerten mit Bild und Referenzangaben an Frau Tschieri 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) 233828. Es kommt nur Schweizer in Frage.



Wir suchen für unseren gepflegten Restaurationsbetrieb per sofort oder nach Übereinkunft:

### Restaurationskellner Restaurationstochter

Anforderungen: gute Fachkenntnisse.

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) 22322.

**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.


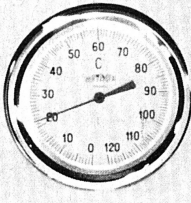
Die Aufgabe ist anspruchsvoll und interessant. Sie kann durchaus den Leistungen entsprechend honoriert werden. Das Unternehmen besitzt eine eigene Pensionskasse.

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, Zeugnis- 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) 225499.

**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  
Handtuchrockner

**Gasbeheizte Apparate:**  
Restaurationsherde  
Pensionsherde  
Hotelherde  
Pressluftgasherd  
Kippkessel  
Bratpfannen  
Compactkessel  
Compactbratpfannen  
Brat- und Backöfen  
Patisserieöfen  
Grill  
Salamander

**Mit Ölheizung:**  
Restaurationsherde  
Hotelherde  
**Dampf- und Heisswasser-  
heizung:**  
Kippkessel  
Dämpfer  
Wärmeschränke  
Milchkocher  
**Grosskücheneinrichtungen  
aus Chromnickelstahl:**  
Cheftische  
Garde-manger-Tische  
Patisserie-tische  
Ablagetische  
Rüstische  
Koch-Tische  
**Spültröge:**  
Rüsttröge  
Gemüsewaschröge  
Geschirrspültröge  
Kasserollenspültröge  
Ausgüsse  
Ein- und Auslaufsische  
zu Geschirrspülmaschinen  
Fleischtröge  
Fischbassins  
**Transportgeräte:**  
fahrbare Tröge  
Blechwagen  
Speisetransportwagen  
Abfallrollis  
Lebensmittelrollis  
**Speisen-Verteilanlagen:**  
Ausgabebuffets  
Selbstbedienungsbuffets  
Fliessband-Verteilanlagen  
für Kantinen  
Speisenausgabewagen  
Geschirrwagen  
Abraumwagen

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 051/981871  
1000 Lausanne, 64, Avenue d'Ouchy  
Telefon 021/276464  
Ständige Grossausstellung in Schlieren

### In Ihren Inseraten

## Postleitzahlen nicht vergessen!

Gesucht junge, nette

### Barmaid

**Hotel Linde**  
5400 Baden

Telefon (056) 25386.

### Leukerbad, Wallis

Gesucht per Dezember 1967 für Wintersaison, evtl. auch Sommersaison  
junger  
Koch-Commis  
Servier-Saaltlocher  
(auch Anfängerin)  
Guter Verdienst, geregelte Freizeit.  
Hotel Escher, Leukerbad, Telefon (027) 64431.

### England

Hotel mit 120 Betten, Direkt an der Südküste gelegen, sucht

### Mädchen

18 bis 35 Jahre alt, für Service und andere Stellen. Mindestens 7 monatliches 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) 21098.

## 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. 228951.

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**  
**1<sup>er</sup> maître d'hôtel**  
**2<sup>e</sup> maître d'hôtel**  
**barman**

**aide 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(ux) peut éventuellement travailler dans même société.

Envoyer curriculum-vitæ, 4 photos, prétentions de salaire à Monsieur Dameaux, 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 Köchenschaft 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 Berufsleuten lebhaft diskutiert. Heute sollte man das Ergebnis der Pros und Kontras der Lehrzeitverlängerung sowie die Vorschläge zur Revision des bestehenden Lehrprogramms 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 Lehrprogramms 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 Lehrprogramms 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 voll!

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 Süssspeisen ganz zu schweigen. In der Not lernen sie bei einem Metzger noch etwas ausbilden (wenn möglich müssen sie dazu noch ihre Zimmerstunde offen); das Erlernen der Menükalkulation, wozu man im Lehrbetrieb angeblich keine Zeit hat, wird der Schule überlassen, vom Dressieren verschiedener Geflügel (ausser pannenfertigen Poulets gibt's auch noch anderes Geflügel), Fische filletieren, Wild zerlegen und vielen 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 Berufsfucht 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 Berufsfucht 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 unternehmen, wenn er das Vertrauen zum Chef verliert?

Die Überwachung der Lehrbetriebe und die Ausbildung der Lehrlinge muss daher in Zusammenarbeit mit den Kreisstellen der SFG, den kantonalen Ämtern für die Berufsbildung (Lehrlingsamt) mit den Prüfungsexperten und der Berufsschule koordiniert werden, es muss darauf geachtet werden, dass ein Lehrling entsprechend den zurzeit noch bestehenden Richtlinien des Lehrprogramms 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 diplomierter Küchenchefs melden.

Der von mir angeregten Spezialkommission für die Ausarbeitung des Pflichtenheftes und des inkünftigen Lehrprogramms 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 Ballast über Bord zu werfen.

Selbstverständlich muss das Pflichtenheft und Lehrprogramm den Berufsverbänden und weiteren 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 Stellenanzeigen unserer Zeitungen konsultieren, müssen wir bald einmal fest-

stellen, 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 erwähne, 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 unangängliche Sonntagsarbeit und ungewohnten Arbeitszeiten aufmerksam gemacht werden. In vielen Fällen erspart man sich damit später Ärger und Verdross mit dem Lehrling und seinen Eltern.

Ebenso gilt heute dem Kochlehrling — überhaupt allen gastgewerblichen Lehrberufen — die Möglichkeit zur körperlichen Erleichterung, die Betätigung in einem Sport- oder Turnverein. Die Einführung des obligatorischen oder des fakultativen Turn- und Sportunterrichts 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 inkünftigen 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 weiten 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 eineleuchtend. 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 Lehrplans in der Küche auszubilden. Die Verantwortung darf nicht Kursleitern, Metzger, Comestiblehändlern und Bäckereien überlassen werden. Der Küchenchef hat, in Verbindung mit seinen Mitarbeitern, die Hauptarbeit in der Lehrlingsausbildung zu übernehmen. Leider wird 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 gestaltet 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 Ausbildungsge-setze nicht kennen oder nicht respektieren. Viele Lehrbetriebe sind nicht befähigt, Lehtöchter auszubilden. Es fehlt der obligatorische Besuch eines un- vereinbarten Berufsmannes, der halbjährlich überprüft, ob den Lehtöchtern und Lehrlingen in den Betrieben die nach Reglement notwendige Ausbildung zuteil wird. Dieser Fachmann sollte vollständig 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 Ausbilden, das Ausnehmen von Poulets, das Filletieren von Fischen sowie die Schnitt- und Formarten im Lehrhaus beizubringen sind. Selten kommt eine Tochter in den Kurs, welche über diese Kenntnisse verfügt. In den Abschlussprüfungen wird dies jedoch verlangt, so dass das Versäumnis der Lehrbetriebe in den Kursen nachgeholt werden muss. Hier dürfte man das Ausbilden von Fleisch weglassen, doch Pouletieren, Fischfiletieren 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 beispiels-

weise geschieht dies seit Jahren in hervorragender Weise. Im allgemeinen wird im Lehrhaus der Ausbildung der Lehtöchter und Lehrlinge viel zu wenig Beachtung geschenkt. Daher sollten die Lehrbetriebe vermehrt 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 befehlsmässig 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 pasierte es, dass ein Kochlehrling dessen 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 erkannte sie sich im Lehthaus.

Herr Pauli erwähnt auch die Fachlehrervereinigung, die Gutes geleistet hat, indem sie die Frage der Schulheute sowie Abgabe der Unterrichtsliteratur der verschiedenen Firmen geregelt habe. Aufgabe dieser Vereinigung sollte es jedoch sein, sich nicht nur in Besichtigungen zu ergreifen, 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 Fleischkügel usw.). Zudem muss er sich in der Hotelpasserie, in einfachen guten Entremets auskennen ohne fixfertige Babas, Meringeschalen, Glacen, Fruchtsalate und Crêmes 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 denkfähig. Dazu kam noch die Vorarbeit auf die bevorstehende Prüfung.

## Einladung für Chefpersonal zu einem Weiterbildungskurs «Persönlichkeitsbildung – Vorgesetztenkunst»

Ort: Restaurant Stadtcasino, Eingang Barfüsserplatz, 1. 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.— Einschreibgebühr 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, Kreisteile 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.

Viele Kollegen bestätigen mir, dass die Anforderungen zu hoch geschraubt seien. Veraltete Menus (Coulibac's Bordure Beaurivage mit Hypocornets) 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, Geschnitztes, ausgebeineter Pfeffer, bardiertes Wildgeflügel, Rehücken und Schlegel in Vakuumverpackung. Über hundert verschiedene Suppen, Bouillon, bis zur sogenannten Consommé, Jus, Saucen, Hollandaise, Beurre Café de Paris, Sellerie Salat, Russischer Salat, Pommes frites, Spätzli, Reis, Kartoffelstock, eingetrennte Gemüse und viele Konserven, so dass im Sommer sogar Rosenkohl (das ausgesprochene Wintergemüse) auf den Menüs 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, Spärisrestaurants oder zu höheren 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, Lebensmittelgesetz, Ordnung und Reinlichkeit, Fachausdrücke, Schnittarten, Zubereitung von Consommés, Potages, Veloutés, Gnocchis parisiennes, das Filletieren 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 Berufkenntnisse 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 werde

Fortsetzung Seite 26



# IGEHO Basel Halle 11 Stand 281

Besuchen Sie  
die interessante  
KREIS-Ausstellung

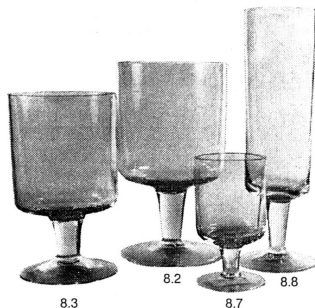
## FINESSA

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



# 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,	Inhalt 45 g Aktionspreis: 21-22 g	Fr. 1.35
Bestellnummer 8.8	Champagnerflöte 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



TWA AIR CARGO  
2, rue Bonivard 1211 GENÈVE 1  
Tél. (022) 32 66 00



# NEU

## «LUCULLUS» ECHTE SCHILDKRÖTENSUPPE

Ein neues Spitzenprodukt der LUCUL AG., 8052 Zürich

# NEU

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 gehen 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 zubereiten 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 Paulbuch wie schon im Leitfaden der Firma Maggi. Es ist Aufgabe des Fachlehrers, aus seinen persönlichen Berufskennnissen 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 unbegriffen, durchgeführt. Diesen Herbst kommen 95 Lehrtöchter und Lehrlinge zur Abschlussprüfung.

fung. Unter der Aufsicht von zwei tüchtigen Experten (Küchenchef und Chef de partie) können sie in aller Ruhe ihre Aufgaben erledigen. Die Gewerbeschule bietet Raum und Gewähr für eine geordnete Prüfung.

Die Prüfungen werden sauber und seriös durchgeführt und dadurch dem State 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 variiert auf 4 bis 5 verschiedene Arten, und vieles andere mehr. Daneben kann man aber auch sehen, was tüchtige, lehrbegierige Jünglinge, die in kleinen Betrieben lernen, 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 heraussetzen.
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. Ebnath, Frau Ruth Kappenberger und Dr. Alberto Kappenberger, Royal Hotel, Kopenhagen.

Angespornt vom Erfolg vor 2 Jahren, führte das bekannte, unter der Leitung unseres Landmannes 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 Verkehrsgesellschaft 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

verlockende Auswahl an Schweizer Spezialitäten, wie z. B. Bündnerfleisch, Luzerner Chügelpasteten, Geschnetzeltes mit Röstli, Fondue Bourguignonne, Zuger Kirschtorte und Engadiner Nusstorte. Besonders grossen Anklang fand am Galaabend Dolders Spezialität, die «Rosette de bœuf Bonne Auberges». 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 Gastro-

## Zum Winterflugplan der Swissair

Die Aufnahme von Malaga ins Streckennetz und die fortschreitende Modernisierung der Flotte 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 hundertplätzig 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 angefliegen, 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, Influg 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 eingerichtet 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 Liniennetz 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 Sitzplatzbelegung 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 m<sup>3</sup> Frachtraum.

Nach einigen Anpassungsarbeiten, Prüfung durch das Eidg. Luftamt und Einsatz zu Schulungszwecken wird die neue HB-IF «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 Autoschlängen, die verstopften Strassen, überfüllten Trams und Schallerhallen! Selbst in den Ferien werden wir kaum mehr der «Menschensee» entrinnen können: Helikopter und andere «Fluchtzeuge» kreisen um unsere Berge, die sich im «Zeitalter der Freizeit» mit Seilbahnen, Hotels und

und zwei weitere Köche vom Dolder. Im Restaurant wirkte der ebenfalls aus Zürich hergereiste 2. Maître d'Hotel, 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 heimatische Klänge sorgten. Am Galaabend fand eine Modeschau mit Modellen aus der Schweiz statt, inszeniert vom führenden dänischen Damenmodegeschäft Fønnesbech in Kopenhagen, welches seinerseits in der gleichen Periode grossaufgezogene Schweizerwochen veranstaltete.

Die kostbare Menükarte (Pergament!) enthielt eine

nomische Schweizerwochen zu einer festen Tradition werden.

Am letzten Samstag im Oktober fand überdies im eleganten Hotel «Kystens Perle» in der Nähe von Helsingør (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 heimatisch dekorierten Lokalitäten zu einem ausgetzeichneten 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.

eine romantische Welt, die leider in unserer konjunkturgelegenen Zeit so oft und leicht vergessen wird.

**Banken im norwegischen Touristenrat**

Aus Oslo hört man, dass der neue Touristenrat (Rad for Turistnaeringene) 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. (Foretningensbankens 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.

**Mammut-Erholungsgebiete mit Hütten in Telemark**

Von Kristiansand am norwegischen Skagerrak kann man 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 erwähnten Gegend Hunderte von wöchentlichen 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.

## La causerie gastronomique de Paul André

### Du bon usage de l'alcool

Tel est, en français, le titre d'un ouvrage dont il vaudrait 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: Liqueur, le servent de man? Pourquoi? L'auteur s'adresse d'abord à son pays, les États-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'éclaircir 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 corresponderaient 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 ou la mesquinerie se plaît mieux que la magnanimité.

Substantielles, mais exquivement alertes, les pages que nous étudions ne vont cependant pas jusqu'à sonder la psychologie de l'abstinence pour y découvrir de typiques défaillances. Ce plaider pour l'alcool, car c'en est un, en encourage-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 qui prévient, en un temps où ceux-ci, métamorphosés, 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 israélienne, si je ne me trompe, il éprouve, devant la création, cet émerveillement qui discerne en elle une présence divine. A la création, par son libre arbitre, autorise 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'acquiescer 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: — Sautez-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 complexité 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 défilé 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 croit en grevant tout ensemble la santé et le budget de la victime. On a documenté fixés 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 préemptoires de cette certitude étouffent de soudres 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 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'humour 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

Deux souvenirs personnels, maintenant. Je dînais au restaurant, il y a quelques années, avec un dignitaire de la Croix-Blanche: 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:



Le Dégustateur (collection René Dage).

Schrodter pinxit.

tout l'air de raisonner ainsi: il n'était pas ivre, par conséquent son imprudence, pour criminelle qu'elle fût, n'eût 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 réfréner 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 reprobatrice le verre fumant, proféra ces paroles sur un ton sacramental:

— Je préférerais commettre l'adultère plutôt que d'avalier cela!

Le silence consécutif indiquait le degré de réflexion auquel on était subitement parvenu, lorsque retentit une voix incisive, quoique enveloppée de bienveillance 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.

### 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 premiers 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 roûture 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 ava-

— 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 suggérât, pour sa part, l'avidité avec laquelle il engloutissait, par douzaines en une seule bouchée, les frites qui s'amorçaient sur son assiette, alors qu'on apprêtait la deuxième ration garganteusement 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.

rières. 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'étuvé au beurre; la cuisson à l'étuvé dans un fond de veau, suivie de glacage; 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.

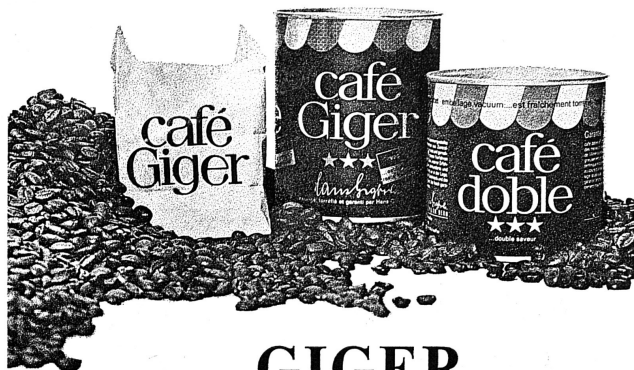
### Annances et abonnements

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: 402 Bâle, Gartenstrasse 112. Compte de chèques postaux 40-85, téléphone (061) 34 66 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.

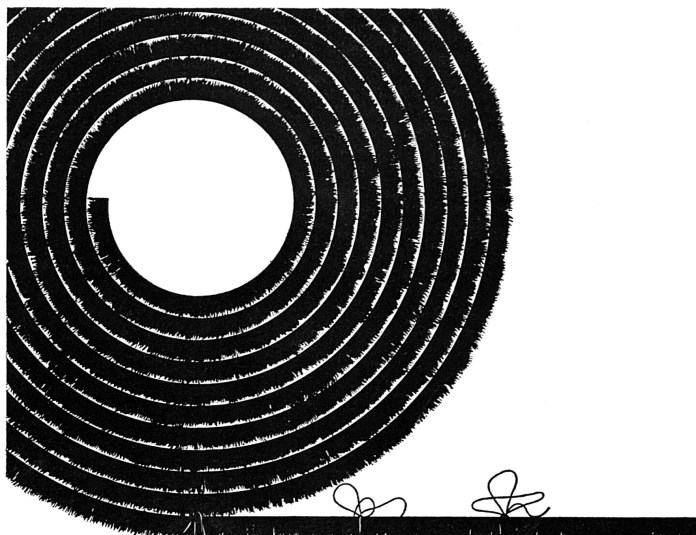
Milflor-Tee  
Schwarztee, Kräutertee (Pfefferminz,  
Kamillen, Hagebutten, Verbena, Linden-  
blüten).

**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



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 faszinie-  
rende Aufgabe.

Beachten Sie: Als Gemeinschaftswerk zeigen wir  
Ihnen in der «Hotelhalle» (ca. 1000 m<sup>2</sup>) einen  
getufteten ACRILAN-Teppich mit bestechendem  
Blumenmotiv.

(Nach Schluss der Ausstellung verkaufen wir die  
2500 m<sup>2</sup> 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 Ele-  
mentbauweise erlaubt jederzeit eine Erweiterung. Bei Geschäftswechsel sind Normoflex-Kühlräume  
im Nu demontiert und am neuen Ort nach kurzer Zeit wieder betriebsbereit. Für Fleisch- und Fleisch-  
waren angepasste Inneneinrichtung. Und erst die Preise, Sie werden staunen! Auch in Miete er-  
hältlich 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